



Kapadokya Üniversitesi

Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

UNESCO YARATICI ŞEHİRLER AĞI KAPSAMINDA MALATYANIN GASTRONOMİ ŞEHİRİ OLMA POTANSİYELİ

Merve BİLGİN

Yüksek Lisans Tezi

Nevşehir, 2023

UNESCO YARATICI ŞEHİRLER AĞI KAPSAMINDA MALATYANIN
GASTRONOMİ ŞEHİRİ OLMA POTANSİYELİ

Merve BİLGİN

Kapadokya Üniversitesi
Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Yüksek Lisans Tezi

Nevşehir, 2023

TEŞEKKÜR

Yüksek lisans tez çalışmasının yürütülmesi esnasında çalışmalarına yön veren sabırla yol gösteren öğretmen eyleminin ne kadar kıymetli olduğunu görmemi sağlayan değerli tez danışmanım Dr. Öğr. Mehmet BAHAR'a teşekkürlerimi sunarım.

Bilgileri ve deneyimleriyle jüri üyeliği görevinde bulunan Dr. Öğr. Üyesi Mine E. BÜYÜKKİRAZ, Dr. Öğr. Üyesi Oğuz DOĞAN, Dr. Öğr. Üyesi Ezgi D. Özer ve Doç. Dr. Yunus TOPSAKAL'a ayrıca teşekkür ediyorum.

Son olarak bugünlere ulaşmamda haklarını hiç bir zaman göz ardı edemeyeceğim hayatımın her anında yanımda olan maddi ve manevi desteklerini esirgemeyen başta babam İsmail Bilgin annem Ayşe BİLGİN'e teşekkürlerin en büyüğünü borç bilirim. Bu süreçte bilgi ve birikiminden faydalandığım her zaman görüşleriyle beni aydınlatan değerli hocam öğr. Gör.Zeynep ATEŞ'e teşekkür ederim.

Son olarak tez sürecinde her ihtiyacım olduğunda telefonun öbür ucunda olan Öğr. Gör Uğur Eren TAŞKESEN'e teşekkürlerimi sunarım.

ÖZET

BİLGİN, Merve. *UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Kapsamında Malatya'nın Gastronomi Şehri Olma Potansiyeli*, Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir, 2023.

Malatya, kapsamlı gastronomik mirasıyla ünlüdür. Malatya'nın ünlü kayısılarından geleneksel mutfak uygulamalarına ve yemek hazırlama yöntemlerine kadar bölgenin gastronomik gelenekleri, kültürel mirasının ve geleneklerinin bir yansımasıdır. Son zamanlarda, Malatya'nın gastronomik potansiyelinin tanıtılmasına ve UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil edilmesine ilgi artmaktadır. Bu tez, Malatya'nın gastronomi potansiyelinin ortaya çıkarılmasını ve UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na katılma yolunu destekleyen argümanları incelemektedir. Malatya'nın gastronomik mirası kendine özgü ve çeşitlidir. Şehir, sadece mutfak geleneklerinde önemli bir yer tutmakla kalmayan, aynı zamanda bölge için hayati bir ekonomik değer olan kayısılarıyla ünlüdür. Malatya kayısı, olağanüstü lezzeti ve kalitesi nedeniyle hem yurt içi hem de yurt dışı pazarlarda aranan bir üründür. Malatya, nesilden nesile aktarılan zengin bir geleneksel yemekler ve yemek hazırlama teknikleri geçmişine sahiptir. Malatya gastronomisi, bölgenin zengin kültürel mirasının ve geleneksel uygulamalarının bir yansımasıdır. Malatya'da hazırlanan yemekler, asırlık tarifler ve yerel kaynaklı malzemeler kullanılarak hazırlanmış olup, şehrin gastronomik mirasını gerçekten eşsiz kılmaktadır. Bu gastronomik miras, Malatya'nın kimliğinin ve tarihinin bir temsili olmanın yanı sıra, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil olmasına olanak tanıyan kültürel alışveriş ve turizm için de bir fırsat sunmaktadır. Malatya'nın gastronomi mirası bu ağın bir parçası olarak uluslararası tanınırlık kazanacak, turist çekecek ve şehrin ekonomik büyümesine katkıda bulunacaktır. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na katılmanın önemli kaynaklar ve çaba gerektirdiğini not etmek önemlidir. Başvuru süreci zaman alıcı ve maliyetli olup, çalışmada yapılan SWOT analizi ile belirlendiği üzere, şehrin gastronomik mirasının kapsamlı belgelenmesini ve kanıtlanmasını gerektirmektedir. UNESCO tarafından belirlenen standartları karşılamak için altyapıya, mutfak geleneklerinin korunmasına ve gastronomik etkinliklerin teşvikine devam eden yatırımlar gerekli olabilir. Bununla birlikte, artan turizm ve kültürel alışveriş gibi ağa katılmanın potansiyel faydalarını, ilgili

maliyet ve çabalara karşı tartmak çok önemlidir. Bu yola girmeden önce, ağı katılmanın uzun vadeli sürdürülebilirliği ve fizibilitesine dikkat edilmelidir. Malatya'nın gastronomik potansiyelini UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil etme arayışı umut vericidir. Malatya'nın kendine özgü ve çeşitli gastronomik mirası, kültürel alışveriş ve turizm potansiyeli ile birlikte ilerlemek için zorlayıcı nedenler sunuyor. Yine de, Malatya gastronomisinin özgünlüğü ve ağı üyelik için gereken kaynaklar konusunda farklı bakış açılarını kabul etmek önemlidir. Malatya'nın gastronomi mirasının geleceğini şekillendirecek bir karar vermeden önce ilgili paydaşların bu argümanları ve karşı argümanları etraflıca değerlendirmesi elzemdir. Araştırma kapsamında, yerel yemekler, yetenekli şefler, geleneksel mutfak bilgisi ve yöntemleri, gastronomi festivalleri ve biyoçeşitliliği koruma gibi birçok ölçüte dayalı değerlendirmeler yapılmıştır. Bulgular, Malatya'nın gastronomik çeşitliliği, geleneksel yemek kültürü ve mutfak mirasını sürdürme kapasitesi açısından olumlu potansiyele sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Ancak, uluslararası tanınırlığa ulaşmak ve bu potansiyeli tam anlamıyla gerçekleştirmek için bazı eksikliklerin ve geliştirilmesi gereken alanların var olduğu belirlenmiştir. Tezde, Malatya'nın bu alanda daha ileri gitmesi ve global bir gastronomi destinasyonu olması için öneriler sunulmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Unesco yaratıcı şehirler ağı, Malatya, gastronomi şehri.

ABSTRACT

BİLGİN, Merve. *Malatya's Potential to Become a Gastronomy City within the Scope of UNESCO Creative Cities Network*, Master's Thesis, Nevşehir, 2023.

Malatya is famous for its extensive gastronomic heritage. From Malatya's famous apricots to traditional culinary practices and food preparation methods, the region's gastronomic traditions are a reflection of its cultural heritage and traditions. Recently, there has been increasing interest in promoting Malatya's gastronomic potential and inclusion in the UNESCO Creative Cities Network. This thesis examines the arguments that support the discovery of Malatya's gastronomic potential and its path to join the UNESCO Creative Cities Network. Malatya's gastronomic heritage is unique and diverse. The city is famous for its apricots, which not only occupy an important place in culinary traditions, but are also a vital economic value for the region. Malatya apricot is a sought-after product in both domestic and foreign markets due to its extraordinary taste and quality. In addition, Malatya has a rich history of traditional dishes and food preparation techniques handed down from generation to generation. Malatya gastronomy is a reflection of the region's rich cultural heritage and traditional practices. The dishes prepared in Malatya are prepared using centuries-old recipes and locally sourced ingredients, making the gastronomic heritage of the city truly unique. This gastronomic heritage is a representation of Malatya's identity and history, as well as an opportunity for cultural exchange and tourism, allowing it to be included in the UNESCO Creative Cities Network. As a part of this network, Malatya's gastronomic heritage will gain international recognition, attract tourists and contribute to the city's economic growth. It is important to note that joining the UNESCO Creative Cities Network requires significant resources and effort. The application process is time consuming and costly, requiring extensive documentation and proof of the city's gastronomic heritage, as determined by the SWOT analysis conducted in the study. Continued investments in infrastructure, the preservation of culinary traditions and the promotion of gastronomic events may be necessary to meet the standards set by UNESCO. However, it is crucial to weigh the potential benefits of joining the network, such as increased tourism and cultural exchange, against the costs

and efforts involved. Before embarking on this path, consideration should be given to the long-term sustainability and feasibility of joining the network. The quest to include Malatya's gastronomic potential in the UNESCO Creative Cities Network is promising. Malatya's unique and diverse gastronomic heritage, along with its cultural exchange and tourism potential, present compelling reasons to move forward. Nevertheless, it is important to accept different perspectives on the authenticity of Malatya gastronomy and the resources required for membership in the network. It is essential that relevant stakeholders thoroughly evaluate these arguments and counter-arguments before making a decision that will shape the future of Malatya's gastronomic heritage. Research has been conducted based on various criteria such as local dishes, talented chefs, traditional culinary knowledge and methods, gastronomy festivals, and conservation of biodiversity. The findings reveal that Malatya possesses promising potential in terms of gastronomic diversity, traditional food culture, and the capacity to preserve its culinary heritage. However, it has been determined that there are shortcomings and areas that need improvement to achieve international recognition and fully realize this potential. The thesis provides recommendations for Malatya to advance in this field and become a global gastronomy destination.

Keywords: Unesco creative cities network, Malatya, gastronomy city.

İÇİNDEKİLER

KABUL VE ONAY.....	i
YAYIMLAMA VE FİKRİ MÜLKİYET HAKLARI BEYANI.....	ii
ETİK BEYAN.....	iii
ÖZET.....	iv
ABSTRACT	vi
İÇİNDEKİLER	ix
TABLolar LİSTESİ.....	xiii
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	xv
GİRİŞ	1
1. BÖLÜM: LİTERATÜR BİLGİSİ	6
1.1.UNESCO YARATICI ŞEHİRLERİ AĞI	6
1.1.1.UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nın İçeriği.....	16
1.1.2.UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nın Sınıflandırılması	18
1.1.3.Gastronomi Şehirleri	39
1.2.GASTRONOMİ	49
1.2.1.Gastronomi Tanımı	49
1.2.2.Gastronominin Önemi.....	53
1.2.3.Gastronominin Tarihsel Gelişiminin İncelenmesi	56
1.3. UNESCO YARATICI ŞEHİRLER AĞI İLE İLGİLİ YAPILAN ARAŞTIRMALAR.....	65
1.4.MALATYA İLİ VE GASTRONOMİSİ.....	74
1.4.1.Malatya Mutfak Kültürü	74
1.4.1.1.Malatya'da Türk Patent Enstitüsü Tarafından Tescillenmiş Ürünleri	77

1.4.2.Malatya Yemekleri.....	85
1.4.2.1.Çorbalar.....	87
1.4.2.2.Sarma, Dolma ve Köfteler.....	94
1.4.2.3.Et Yemekleri	111
1.4.2.4. Et, Bulgur ve Meyvelerin Buluştuğu Yemekler.....	113
1.4.2.5.Sebze Yemekleri	113
1.4.2.6.Pilavlar	115
1.4.2.7.Hamur İşleri ve Tatlılar.....	116
1.4.2.8.İçecekler	120
1.4.2.9.Reçeller	121
1.4.2.10.Yöresel Baharatlar ve Soslar.....	121
1.5.MALATYA'DA YEREL GASTRONOMİ ETKİNLİKLERİ.....	122
1.6.MALATYA'DA GELENEKSEL GIDA PAZARLARI VE GELENEKSEL GIDA ENDÜSTRİSİ.....	125
1.7.MALATYA'DA GASTRONOMİ İLE İLGİLİ EĞİTİM PROGRAMLARI .	130
1.7.1.Malatya Meslek Liselerinde Aşçılık Programları	131
1.7.2.Malatya Meslek Yüksek Okulu Aşçılık Bölümü	132
1.7.2.1.Aşçılık Programlarında Müfredat ve Öğretim	133
2. BÖLÜM: YÖNTEM	135
2.1.ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ	135
2.2.HİPOTEZLER	136
2.3.ARAŞTIRMANIN KAPSAMI.....	136
2.4.VERİ TOPLAMA	137
3. BÖLÜM: BULGULAR.....	151

3.1.UNESCO YARATICI ŞEHİRLER AĞI İLE İLGİLİ YAPILAN ARAŞTIRMALAR KAPSAMINDA BİR ŞEHRİN GASTRONOMİ ŞEHRİ OLMA POTANSİYELİ	151
3.2.MALATYA'NIN GASTRONOMİ KENTİ OLMA SÜRECİNİN YÖNETİLMESİ.....	152
3.3.MALATYA'DA TARIMSAL ÜRÜNLERİN UNESCO YARATICI ŞEHİRLERİNE ETKİSİ	153
3.4.MALATYA İLİ GASTRONOMİ VE MUTFAĞININ UNESCO TESPİTİNE UYGUNLUĞU	155
3.5. MALATYA'NIN GASTRONOMİ ŞEHRİ OLMASI İÇİN YAPILAN FAALİYETLER.....	155
3.6.MALATYA'DA GELENEKSEL GIDA PAZARLARI VE GELENEKSEL GIDA ENDÜSTRİSİNİN UNESCO'YA ETKİSİ.....	156
3.7.UNESCO ŞEHİRLER AĞI PROGRAMI ALANINDA GASTRONOMİ TEMASIYLA MALATYA'NIN KATILIMI BULGULARI	156
3.7.1.Malatya'da Gastronominin Önceliklendirilmesi.....	157
3.7.2. Malatya'nın UNESCO Şehirler Ağı Programının uygunluğu	158
3.7.3.UNESCO Yaratıcı Kenti Olarak Malatya	159
3.8.MALATYA'DA GASTRONOMİ ALTYAPISININ GELİŞTİRİLMESİ BULGULARI	160
3.9.GASTRONOMİ ALTYAPISININ MALATYA'NIN YARATICI EKONOMİSİNE ETKİSİ BULGULARI	160
3.10. MALATYA'NIN GASTRONOMİ ŞEHRİ OLMA POTANSİYELİ ÜZERİNE STRATEJİK BİR BAKIŞ KAPSAMINDA SWOT ANALİZİ.....	161
3.10.1.Güçlü Yönler.....	164
3.10.2. Zayıf Yönler.....	166
3.10.3. Fırsatlar	168
3.10.4. Tehditler	169

SONUÇ.....	170
KAYNAKÇA	183
EK 1. ORİJİNALLİK RAPORU.....	215



TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 1. DCMS Yaratıcı Endüstriler Sınıflandırmasının İncelenmesi	13
Tablo 2. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Temaları	13
Tablo 3. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Şehirleri	14
Tablo 4. UNESCO 2019-2023 Müzik Şehirleri	23
Tablo 5. UNESCO 2017 Yılı Müzik Şehirleri	24
Tablo 6. UNESCO 2015 Yılı Müzik Şehirleri	25
Tablo 7. UNESCO 2006-2014 Yılları Arasında Müzik Şehirleri	26
Tablo 8. UNESCO 2019-2023 yılı Sinema/Film Şehirleri	27
Tablo 9. UNESCO 2017 yılı Sinema/Film Şehirleri	27
Tablo 10. UNESCO Sinema/Film Şehirleri	28
Tablo 11. UNESCO Tasarım Şehirlerine 2019-2023 Yıllarında Üye Olan Ülke ve Şehirler	30
Tablo 12. UNESCO Tasarım Şehirlerine 2017 Yılında Üye Olan Ülke ve Şehirler	31
Tablo 13. UNESCO Tasarım Şehirlerine 2016 ve 2015 Yıllarında Üye Olan Ülke ve Şehirler	32
Tablo 14. UNESCO Tasarım Şehirlerine 2014, 2012 ve 2011 Yıllarında Üye Olan Ülke ve Şehirler	32
Tablo 15. UNESCO Tasarım Şehirlerine 2010, 2008 ve 2005 Yıllarında Üye Olan Ülke ve Şehirler	33
Tablo 16. UNESCO'ya 2023 ve 2017 Yıllarında Üye Olan Medya Ülke ve Şehirleri ..	35
Tablo 17. UNESCO'ya Üye Olan Medya Ülke ve Şehirleri ve Yılları	36
Tablo 18. UNESCO'ya 2017-2023 Yıllarında Üye Olan Zanaat ve Halk Sanatları Şehirleri	38
Tablo 19. UNESCO Gastronomi Şehirleri	41

Tablo 20. Evliyâ Çelebi Seyahatnamesinde bahsi geçen gıdalar	62
Tablo 21. Katılımcıların Doğu Anadolu Bölgesi'nde Gastronomi Turizmi Amacıyla Ziyaret Etmek İstedikleri Şehir Seçimleri.....	75
Tablo 22. Malatya'nın Türk Patent Enstitüsü Tarafından Tescillenmiş Ürünleri.....	78
Tablo 23. Malatya'ya Özgü Çorbalar.....	88
Tablo 24. Malatya'ya özgü etsiz köfte çeşitleri	95
Tablo 25. Malatya'ya özgü dolma, sarma ve meşhur etli köfte yemekleri	96
Tablo 26. Malatya'ya Özgü Et Yemekleri	112
Tablo 27. Malatya'ya Özgü Fırında Yapılan Et Yemekleri	112
Tablo 28. Malatya'ya Özgü Et, Bulgur ve Meyvelerin Buluştuğu Yemekler	113
Tablo 29. Malatya'ya Özgü Sebze yemekleri	114
Tablo 30. Malatya'ya özgü pilavlar	115
Tablo 31. Malatya'ya Özgü Hamur İşleri	116
Tablo 32. Malatya mutfağına özgü tatlı çeşitleri	117
Tablo 33. Malatya'ya Özgü İçecekler	120
Tablo 34. Malatya'ya özgü reçeller	121
Tablo 35. Kullanılan Kaynaklar	138

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı logosu	9
Şekil 2. Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı: Edebiyat Şehirleri	20
Şekil 3. Tasarım Şehri Envanterleri	29
Şekil 4. Türkiye ve Dünya üzerindeki konumu	60
Şekil 5. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Başvuru Süreci	68
Şekil 6. Yüksük çorbası	89
Şekil 7. Kulak Çorbası	90
Şekil 8. Pirpirim Çorbası.....	91
Şekil 9. Bulama Çorbası.....	91
Şekil 10. Malatya’ya Özgü Tarhana Çorbası	92
Şekil 11. Erişte Çorbası.....	93
Şekil 12. Yoğurtlu Gendime Çorbası	93
Şekil 13. Maş Çorbası	94
Şekil 14. Kiraz Yapağı Sarma Köfte	98
Şekil 15. Malatya’ya Özgü Oval ve Hafif Uzun İçli Köfte Örneği	99
Şekil 16. Yavandan Etli Patatesli Köfte Örneği.....	100
Şekil 17. Yumru Köfte	101
Şekil 18. Etli Dolma Köfte.....	102
Şekil 19. Sıcak Çiğleme	102
Şekil 20. Elmalı Köfte.....	103
Şekil 21. Ispanaklı Ekşili Köfte	104
Şekil 22. Tiritli Dolma Köfte	105
Şekil 23. Kabaklı yoğurtlu köfte	106

Şekil 24. Sıkma Köfte	107
Şekil 25. Yavandan İçli Köfte	108
Şekil 26. Mercimekli Çiğ Köfte	109
Şekil 27. Patlıcanlı Köfte	110
Şekil 28. Pat Köfte	111
Şekil 29. Dut Pestili	119
Şekil 30. Darende Sumağı.....	122
Şekil 31. Malatya’da eğitim durumunun Türkiye’deki ortalamasının değerlendirilmesi	131

GİRİŞ

1946 yılında kurulan United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO), ortak değerlere dayalı olarak küresel barışı, yoksulluğun önlenmesini, sürdürülebilir kalkınmayı ve uluslararası diyalogu teşvik etmeyi amaçlamaktadır. Asıl olarak UNESCO, Küresel Kültürel Çeşitlilik İttifakı çerçevesinde 2004 yılında Yaratıcı Şehirler Ağı (Creative Cities Network, CCN) programını, şehirlerin kültürel miraslarını oluştururken; aynı zamanda yaratıcı öğelerini koruma ilkesiyle oluşturmuştur. Bir şehrin UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil edilmesi, şehrin görünürlüğünü arttırmayı, bir turizm destinasyonu olarak öncelikli olmasını sağlamayı ve şehre daha fazla turist çekmeyi amaçlar (Kaplan, 2018). Ağ kapsamında ilk kez “gastronomi” tema olarak yer almaktadır (UNESCO, 2019). Ağ kapsamında, bir miras teması olarak gastronomi, ulusal ve uluslararası düzeylerde yerel gastronomik koruma bilincini artırır, böylece ekonomik ve kültürel gelişme ile gastronomi şehirlerinin önemini artırır (Hatunoğlu, 2021).

2005'ten bu yana, World Wide Web'de "yaratıcı gastronomi başkenti" bulunmaktadır. Şimdiye kadar sırasıyla Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar, Adana, Balıkesir, Diyarbakır, Kayseri ve Konya ülkemizin Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Şehirleri listesine dahil edilmiştir (Hatunoğlu, 2021; UNESCO, 2023).

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, farklı tematik alanlar (film, edebiyat, müzik, gastronomi, el sanatları, halk sanatı, tasarım ve medya) altında çeşitli kategorilere göre şehirleri bir araya getiren bir platformdur. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nın gastronomi kategorisinde gerçekleştirilen değerlendirme toplantısı, Malatya Büyükşehir Belediyesi ev sahipliğinde yapıldı. Bu toplantıda, Malatya'nın zengin yemek kültürü ve gastronomi turizmi potansiyeli nedeniyle UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na başvuru süreci ve bundan sonraki adımlar ele alındı. Toplantıya, Vali, Belediye Başkanı, İl Kültür ve Turizm Müdürü, Fırat Kalkınma Bürosu Genel Sekreteri, Tüm Restoranlar ve Turizm Derneği (TÜRES) Malatya Şube Başkanı, MAGTAD Başkanı ve Büyükşehir Belediyesi'nden daire başkanları ile birim müdürleri katılmıştır. (UNESCO, 2023).

Malatya'nın gastronomi kenti olarak seçilmesinin avantajları ve Malatya'da yemek turizminin gelişmesi için neler yapılabileceği görüşülen toplantıda Vali, Büyükşehir Belediye Başkanına Malatya Pöçüklü lahana sarması takdim etmiş ve 32. Coğrafi İşaret Tescil Belgesi ve Malatya Simit Pilavı 33. Coğrafi İşaret Tescil Belgesi sunulmuştur (Malatya Valiliği, 2022).

UNESCO'nun Dünya Miras Komitesi'nin 44'üncü oturumunda aldığı kararla yeni bir başlangıç ile Malatya, Arslantepe Höyüğü ile birlikte Türkiye'nin 19'uncu miras listesine girmenin heyecanını yaşamaktadır. Malatya Büyükşehir Belediyesi'nin başlatacağı UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nın gastronomi sektörüne Malatya'nın da dahil edilmesi için çalışmalar yoğunlaşmıştır. UNESCO'nun kültürel çeşitlilik ideallerini destekleyen Yaratıcı Şehirler Ağı'nın gastronomi alanındaki girişimlerini desteklemenin yanı sıra, bu sürecin çalışmalarına ilişkin oturum devam etmektedir. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na gastronomi alanında başvuru sürecinde yapılacak çalışmaları değerlendirmek üzere 26 Temmuz 2021 yılında düzenlenen toplantıda, Arslantepe'nin Dünya Kültür Mirası listesine girmesinin memnuniyeti konuşulmuştur. Arslantepe'nin Dünya Kültür Mirası ana listesine alınması, Malatya ve Türkiye için büyük bir önem taşımaktadır. Bu, Arslantepe'nin bu listede Türkiye adına ilk kez yer almasıdır. Malatya, insan uygarlığının başlangıcı olarak tanımlanmaktadır ve Anadolu, Malatya'nın ev sahibi olduğu destansı bir şehir haline getirilmektedir. Malatya için Arslantepe'nin Türkiye'nin 19. mirası olduğunu söylemek önemlidir. 2021 yılında gerçekleştirilen bu toplantıdaki hedef, 2023 yılı olmuştur (Malatya Büyükşehir Belediyesi, 2021).

Yukarıda anlatılanlar bağlamında bu çalışmanın amacı, Malatya UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nda yer alan paydaşların zengin gastronomik değerlere sahip bir gastronomi kenti olabileceği konusundaki farkındalık ve algılarını araştırmaktır. Diğer şeylerin yanı sıra, 2021 başvuru sürecindeki aksaklıkları ortaya çıkararak ortadan kaldırmayı ve bu sürece yönelik çalışmaları faydalı hale getirmeyi amaçlamaktadır. Bu nedenle, yerel paydaşların farkındalık düzeylerini incelemek, literatüre katkıda bulunmak, Malatya'da gastronomi turizminin gelişim sürecini ve tanıtımını güçlendirmek için önerilerde bulunmak ve Malatya ve UNESCO'ya katılmak isteyen diğer şehirler için neler yapmaları gerektiği konusunda önerilerde bulunmaktır. çalışmanın bir diğer faydası da Malatya'nın

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na "Gastronomi Şehri" olarak katılmasının sosyal, kültürel ve ekonomik fayda sağlayacağıdır.

Malatya'nın gastronomi şehri olma potansiyelinde de markalaşmış bir destinasyon olacağı öngörülmektedir. Bu nedenle çalışmanın Malatya'daki turizm paydaşlarının farkındalık düzeylerinin belirlenmesine, Malatya'nın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na katılımındaki eksikliklerin tespit edilmesine ve sonraki başvuru sürecinde bunların giderilmesine yardımcı olacağı düşünülmektedir. Bu çerçevede, bu çalışma aşağıdaki sorulara cevap aramaktadır:

- Malatya'nın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nda bir gastronomi kenti olması için hazırlanan dosyanın paydaş farkındalığı ve bilgi düzeyi hakkında ne bilinmektedir?
- Bir şehrin gastronomi alanında Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil olabilmesi için gereken yasal ve teknik şartlar nelerdir?
- İlgili yasal ve teknik şartları kabul edebilmek için hangi performansın gösterilmesi gerekmektedir?

Çalışma, nitel araştırma yaklaşımı ile genel tarama modelinin kullanıldığı bir durum çalışmasıdır. Vaka çalışmaları, araştırılanları temsil eden kişi veya kurumların görüşlerinin alınmasını içerir (Hatunoğlu, 2021). Tarama modeli, incelenen konuyu veya olayı olduğu gibi betimlemek için tasarlanmış bir araştırma tekniğidir. Tarama modelinde incelemeye konu olan olay veya durum doğal ortamına yansıtılmaya çalışılır. Yani mevcut durum olduğu gibi sunulmaktadır (Karapınar ve Ören, 2015).

Araştırmada ilk olarak "Giriş" başlığı altında konunun tanıtıldığı kısım yer almaktadır. Ardından, "Literatür Bilgisi" başlığı altında detaylı bir inceleme yapılmıştır. Bu bölümde UNESCO yaratıcı şehirler ağı ve gastronomi konuları geniş bir şekilde ele alınmıştır. Literatür kapsamında sırasıyla UNESCO Yaratıcı Şehirleri Ağı, Gastronomi Şehirleri, genel gastronomi konsepti, gastronominin tarihsel gelişimi, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı ve gastronomi ile ilgili yapılan araştırmalar, Malatya ilinin gastronomik yönü, Malatya'nın mutfak kültürü, yemekleri, içecekleri, reçelleri ve Malatya'da gastronomiyle ilgili eğitim programları hakkında bilgiler sunulmuştur. Sonraki bölüm,

araştırmanın yöntemini ele alır. Bu bölümde Araştırmanın Amacı ve Önemi, Hipotezler ve Araştırmanın Kapsamı gibi başlıklar altında metodolojik açıklamalara yer verilmiştir.

Sonraki bölüm, araştırmanın bulgularını içermektedir. Bu kısımda, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında bir şehrin gastronomi şehri olma potansiyeli, Malatya'nın gastronomi şehri olma süreci, tarımsal ürünlerin etkisi, Malatya mutfak kültürünün UNESCO'ya uygunluğu, Malatya'da gastronomi altyapısının geliştirilmesi ve gastronomi altyapısının Malatya'nın yaratıcı ekonomisine etkisi gibi başlıklar ele alınmıştır. Ayrıca, Malatya'nın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na katılım sürecine dair bulgular da bu bölümde yer bulmuştur.

Son olarak, Sonuç kısmında araştırmanın genel bir değerlendirmesi sunulmuştur, burada Malatya'nın gastronomik varlıklarının potansiyel olarak UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na nasıl bir katkı sağlayabileceği üzerine genel bir değerlendirme yapılmıştır.

Bulgular kısmında sunulan SWOT analizi ile Malatya'nın gastronomik varlıkları, avantajları ve zayıf yönleri detaylıca değerlendirilmiştir. Bu analiz, şehrin bu alandaki güçlü ve zayıf yönlerini, karşılaşılabileceği fırsatları ve tehditleri ortaya koymaktadır. Analizin sonucunda, Malatya'nın gastronomik alandaki varlıklarının, kültürel ve tarihsel değerlerinin, hem yerel hem de uluslararası arenada ne şekilde tanıtılması gerektiği konusunda öneriler sunulmuştur.

Sonuç kısmında, Malatya'nın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil edilmesi için sahip olduğu potansiyeli kanıtlama amacı doğrultusunda yapılan tüm çalışmaların genel bir değerlendirmesine yer verilmiştir. Araştırmanın, Malatya'nın gastronomik değerlerini uluslararası bir platformda tanıtmak ve bu alanda daha bilinçli bir yaklaşım sergilemek için önemli bir başlangıç noktası olduğu vurgulanmıştır.

Bu araştırma, Malatya'nın gastronomik mirasının ve potansiyelinin, uluslararası bir platformda tanıtılması için atılacak adımlara ışık tutmayı amaçlamıştır. Bu kapsamda, Malatya'nın yaratıcı gastronomi şehirleri arasında yer alabilecek bir potansiyele sahip olduğunu kanıtlamak için yapılan bu detaylı çalışma, ilerleyen dönemlerde bu alandaki diğer çalışmalara da öncülük etme potansiyeline sahip olup olmadığı araştırılmıştır.

Bu araştırma, Malatya'nın zengin gastronomik mirasını ve uluslararası bir platformda tanıtılma potansiyelini ele almaktadır. Yapılan incelemeler, Malatya'nın gastronomi alanında sahip olduğu benzersiz değerleri, kültürel varlıkları ve yaratıcı potansiyeli ortaya koymuştur. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı gibi uluslararası platformlarda tanınırlık kazanma sürecinde, bu tür bilimsel araştırmaların şehirlerin kendi özgün değerlerini belirlemelerine ve bu değerleri uluslararası platformda tanıtımalarına katkıda bulunduğu aşikârdır. Bu çalışma, Malatya'nın yaratıcı gastronomi şehirleri arasında ne derece bir yer bulabileceğini araştırırken, ilerleyen dönemlerde bu alanda yapılacak diğer çalışmalara referans olma potansiyeline sahip olup olmadığını da sorgulamaktadır. Dolayısıyla, bu çalışmada, hem Malatya'nın gastronomik potansiyeline genel bir bakış sunulacak hem de araştırmanın ana hatlarına değinilecektir. Bu bağlamda, bu çalışmanın, Malatya'nın uluslararası arenada gastronomik bir şehir olarak tanınırlığına katkı sağlaması ve bu alanda gelecekteki araştırmalar için bir temel oluşturması umulmaktadır.

1. BÖLÜM

LİTERATÜR BİLGİSİ

1.1.UNESCO YARATICI ŞEHİRLERİ AĞI

Dünya Savaşı'nın sonunda, Avrupa ülkeleri eğitim sistemlerini yeniden inşa etmenin yollarını araştırmak üzere bir konferans düzenlemişlerdir. Bu amaçla, Birleşmiş Milletler Konferansı (ECO/CONF) oluşturulmuştur. Bu toplantıda, gerçek bir barış kültürünü temsil edecek bir kurumun kurulmasına karar verilmiştir ve 44 ülkenin temsilcileri bu vizyonu hayata geçirmek için bir araya gelmiştir. Katılımcılar, bu yeni kurumun “insanlığın fikri ve manevi birliğini” sağlamasını ve potansiyel bir dünya savaşını önlemesini istemiştir. Toplantının sonucunda otuz yedi ülke, UNESCO'yu kurma kararı almıştır. Bu önemli kurum, UNESCO Sözleşmesi'nin onaylanmasının ardından Kasım 1946'da resmen faaliyete geçmiştir (Eroğlu, 2020).

2004 yılında kurulan UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı programı, her biri kendi gelir düzeyleri, kapasiteleri ve nüfusları olan farklı bölgelerden şehirleri yaratıcı endüstriler alanında birleştiren bir platform olarak hizmet vermektedir. Tarihsel ve kültürel bağlamları çeşitli kültürel aktörlerin canlı doğasıyla birleştiren şehirler, yaratıcılığın yeni boyutlarını geliştirme ve keşfetme fırsatına sahiptir. Programın birincil amacı, topluluk paydaşları tarafından yönetilen yerel kültürel endüstrilerin büyümesini teşvik etmek ve böylece UNESCO'nun kültürel çeşitliliği teşvik etme misyonunu desteklemektir. Yaratıcı Şehirler Ağı, yedi tematik alan etrafında dönerek, şehirlerin yeteneklerini ve kaynaklarını yaratıcı endüstriler sektörünün tercihlerine göre yönlendirmelerine olanak tanır. Bu temalar edebiyat, film, müzik, zanaat ve halk sanatı, tasarım, gastronomi ve medya sanatlarını kapsar. Yaratıcı Şehirler Ağı şu anda 295 şehrin üyeliğine sahiptir (UNESCO, 2023).

UNESCO, eğitim, bilim ve kültür alanlarında uluslararası işbirliği yoluyla barışı sağlamayı amaçlamaktadır. Bu anlamda UNESCO'nun misyonu şu şekildedir (Eroğlu, 2020):

- Demokrasi ve küresel kalkınma için ifade özgürlüğünü savunmak,

- Kalkınma ve işbirliğine yönelik bilimsel programları ve politikaları teşvik etmek,
- Kültürel mirası ve tüm kültürler için eşit saygınlığı teşvik ederek uluslararası bağlantıları güçlendirmek,
- Ülkeleri eşit koşullardan yararlanmaya ve uluslararası standartlara uygun bilgi paylaşmaya teşvik etmektir.

Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü, 2001 yılında yayınladığı Kültürel Çeşitlilik Bildirgesi'nde "İnsan kültürünün ve eğitiminin adalet, özgürlük ve barış adına yaygınlaştırılması kutsal bir yükümlülük olan insan onuru için vazgeçilmezdir" ifadesini kullanmıştır. Bu kutsal yükümlülüğü, bütün milletlerin karşılıklı yardımlaşma ruhu içinde yerine getirmesi esas alınmıştır. Bu bağlamda bir açıklama yapılarak, milletlerin bu yükümlülüğü üstlenmeleri ve kültürel çeşitliliğin korunması ve teşvik edilmesi için işbirliği yapmaları vurgulanmıştır (Eroğlu, 2020). Bunun yanı sıra 2003 yılında da yayınlanan bildiride somut olmayan kültürel mirasın korunması kapsamlı bir şekilde tanımlanmış ve uygulanmıştır. Bu tanıma göre somut olmayan kültürel miras; uygulamalar, temsiller, bilgi, anlatımlar, beceri, nesneler, araçlar, eserler, topluluklar, kültürel sitler, gruplar ve bazı özel durumlarda bireyler kendilerini kültürel mirasın üyeleri olarak tanımlamışlardır. Somut olmayan kültürel miras, nesilden nesile aktarılabilen miras kategorisine girmektedir. Topluluklar ve gruplar, çevrelerine, doğa ve tarihle etkileşimlerine göre sürekli olarak yeniden inşa edilmekte, onlara bir kimlik ve süreklilik duygusu vermektedir. Böylece kültürlerarası farklılıklara, çeşitliliğe ve yeni üretken fırsatların yaratılmasına yüksek değer verilirken, dil dışı miras gelecek nesillere aktarılmaktadır (Teftiş Kurulu Başkanlığı, 2023).

Mevcut uluslararası insan hakları sözleşmeleri ile uyumlu olan bu sözleşmede, yalnızca topluluklar, gruplar ve bireyler arasında karşılıklı saygı ve sürdürülebilir kalkınma gereklilikleri dikkate alınarak somut olmayan kültürel miras ve yetenekler üzerinde durulmaktadır (Kaplan, 2018). Sosyal faydası olan ürünler veya fikirler üretilmektedir. Ocak ve Güçlü'nün (2014) çalışmasına göre, Paul Torrance (1968) yenilikçilik alanında önemli araştırmalar gerçekleştirmiştir. Torrance'ın yaklaşımında, bilinçli bir şekilde sorunları tanımlamak, çözümler önermek, tahminlerde bulunmak,

varsayımlar oluşturmak, bu varsayımları revize etmek ve yeniden test etmek, ve son olarak bu sonuçları topluma sunma süreçleri ele alınmıştır. (Ocak ve Güçlü, 2014).

Son yıllarda, "inovasyon" terimi akademik literatürde ve sektörel analizlerde sıkça öne çıkmaktadır. Bu kavram, "yenilikçi ekonomi, yenilikçi endüstri ve yenilikçi şehirler" gibi farklı boyutlarıyla, günümüzün sosyo-ekonomik yapılanmasında merkezi bir rol üstlenmektedir. Bu yaygın kullanım, inovasyonun sadece teknolojik bir paradigim değişikliği olmadığını, aynı zamanda sosyal ve kültürel bir dönüşümün de habercisi olduğunu işaret etmektedir. Bu bağlamda, inovasyonun multidisipliner bir yaklaşım gerektirdiği ve farklı disiplinler arasında köprüler kurarak yeni bilgi alanlarına ulaşabileceği sonucuna varılmıştır (İflazoğlu, 2019).

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO) tarafından 2004 yılında, Global Alliance for Cultural Diversity (Küresel Kültürel Çeşitlilik İttifakı) çerçevesinde "Creative Cities Network (Yaratıcı Şehirler Ağı - UCCN)" programı başlatılmıştır. Bu ağ, dünya genelinde farklı ülkelerden gelen şehirleri bir araya getirmektedir. UCCN'in temel amacı, hem gelişmiş hem de gelişmekte olan ülkelerdeki şehirlerin sosyal, ekonomik ve kültürel gelişimine katkıda bulunarak yerel üretimi, savunuculuğu ve farkındalığı artırmaktır. Bunun yanı sıra, ağ, kültürel çeşitliliği desteklemenin yanı sıra bu alanda yapılan araştırmaları da teşvik etmektedir (Kaplan, 2018). Ayrıca program aracılığıyla, yeni ekonomik pazarlar oluşturarak, sanayi ve istihdam alanlarında fırsatlar yaratarak, sanat ve kültür alanlarında yeniliklerden yararlanarak gelişmeye açık kentler için kentsel modeller tasarlanmaktadır.

Yenilikçi düşünme, yeni bilgi üretme veya mevcut bilgiyi ekonomik olarak başarılı girişimlerle destekleme, ekonomik kalkınmanın sağlanması için giderek daha önemli kaynaklar haline gelmektedir. Ayrıca, Yaratıcı Şehirler Ağı'nın oluşturulması, UNESCO'nun 2030 Gündemi'nde belirlenen Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerine ulaşılmasına önemli ölçüde katkıda bulunmaktadır (Eroğlu, 2020).



Şekil 1. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı logosu (Eroğlu, 2020).

Yaratıcı endüstriler alanı için kavramsal çerçevelerin belirlenmesine ilişkin tartışmalar akademik literatürde sıklıkla yer almaktadır. Ayrıca, yerel ekonomik büyümenin itici gücü olan yaratıcılığı ön planda tutan ve destekleyen sektörler, kentsel yaratıcılığı hem ekonomik hem de kültürel değere dönüştüren oluşumlar olarak ülkenin kalkınmasında önemli bir konuma sahiptir. Geleneksel endüstrilerden yaratıcı endüstrilere geçiş, aslında, çağdaş zamanlarda şehirlerin önemini artıran ekonomik ve kültürel dönüşümleri beraberinde getirmiştir. Sonuç olarak, dünyanın dört bir yanındaki çok sayıda şehir, yerli ve yabancı yatırımcıların, turistlerin ve ayrıca mevcut ve müstakbel sakinlerin taleplerini karşılamak için kendilerini "yaratıcı şehirler" olarak kurmak için aktif olarak farklı yerel kültürel kimlikler geliştirmektedir. Bu durumda kentin ekonomik, sosyal, siyasal, kültürel, maddi ve işlevsel yapılarının birikimini olumlu bir imajla ilişkilendiren, kentin diğer kurum ve kuruluşlarıyla işbirliği içinde karmaşık stratejiler kullanılarak kentin pazarlanması önemlidir (Eroğlu, 2020).

Günümüzde sürekli bir gelişme ve değişme halinde olan kentin dinamik karakterinin, onu diğer kentlerden ayıran bir rekabet unsuru olarak görüldüğü açıktır. Sonuç olarak, kentsel ve bölgesel alanlarda sürdürülebilir büyüme ve gelişmeyi sağlamak için, kentsel yaratıcılığı besleyen içsel niteliklerin belirlenmesi ve teşvik edilmesi esastır. Bu, şehirdeki çeşitli paydaşlarla aktif bir şekilde ilgilenecek ve şehrin kendisine özgü farklı unsurları geliştirmek için işbirliği yaparak ve böylece yeniden canlandırma sürecini

kolaylaştırarak başarılabilir (Memişoğlu ve Kalağan, 2017). Nitekim günümüz şehir pazarlama ve şehir markalaşma stratejileri, çekici bir şehir imajını geliştirmek için genellikle kültür ve yaratıcılığa vurgu yapmaktadır (Pearson ve Pearson, 2017).

Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO), kentlerin yaratıcı unsurlarını kültürel mirasın bir parçası olarak değerlendirmeyi önererek, 2004 yılında Küresel Kültürel Çeşitlilik İttifakı çerçevesinde Yaratıcı Şehirler Ağı programını hayata geçirmiştir. Program, kentsel kaynakların ekonomik açıdan değerli ürün/hizmetlere dönüştürülmesine ve kentlerin yaratıcı potansiyelinin gerçekleştirilmesine yardımcı olan yaratıcı endüstrileri teşvik eden bir girişim olarak uluslararası arenada önem taşımaktadır. Bu ağa uyum sağlamak için birçok şehir, yaratıcı endüstrilerini teşvik etmek ve geliştirmek ve yaratıcı sınıfı çekerek çekici bir şehir imajı tasarlamak için kıyasıya rekabet etmektedir. Yapılan araştırmalar kapsamında 2023 verilerine göre 295 üye, yaratıcı endüstriler geliştirme ve kültürel çeşitliliği koruma misyonuna sürekli ve derinlemesine bağlılıklarını beyan ederek ağa katılmıştır (UNESCO, 2023). Yaratıcı endüstrileri gruplandırmak için kullanılan birçok sınıflandırmanın aksine, ilk kez "gastronomi" UNESCO'nun Yaratıcı Şehirler Ağı'nın teması olarak listelenmiştir. Diğer sınıflandırmalardan farklı olarak ağın gastronomiye odaklanma kararı, bölgesel gastronominin ulusal ve uluslararası düzeyde kültürel miras olarak korunması gerektiğinin önemli bir kanıtıdır (Akın ve Bostancı, 2017). Bu bağlamda yaratıcı endüstriler ve yaratıcı platformlar düşünülebilir.

Yıllar geçtikçe, benzerlikler taşıyan kültürel endüstriler ve yaratıcı endüstriler gibi iki kavram, birçok akademik literatürde benzer politika ve faaliyet alanlarını ifade etmek için birbirinin yerine kullanılmıştır. Bu bağlamda temel olarak bilgi, beceri ve yeteneklerle şekillenen mal ve hizmetlerin üretimi ve tüketimi merkezli ekonomik faaliyetleri kapsamaktadır. Adorno ve Horkheimer, kültür ve endüstri arasında paradoksal bir ilişki olduğuna inansalar da, kültür endüstrisi kavramının kitle kültürüne dayandığını öne sürmüşlerdir. Kültürel endüstriler ve yaratıcı endüstriler esas olarak (Özel ve Mumyalmaz, 2018):

- i. Bir kamu politikası gereği olarak kültürel endüstrilerin geliştirilmesi,
- ii. Bir bilgi ekonomisinin teşvik edilmesi ve

iii. İmalattan hizmet endüstrilerine geçiş olarak nitelendirilmektedir.

Bu çerçevede, "yaratıcı şehirler" terimi, kültürel ve ekonomik unsurları birleştiren, yaratıcı endüstrilerin ve sınıfların kesiştiği hem yaratıcı hem de kültürel değerlerden elde edilen kentsel avantajlarla sonuçlanan kompleksler olarak da karakterize edilebilir. Aslında araştırma, yaratıcılık ve şehirler arasındaki karşılıklı bağlılığın incelenmesini derinlemesine inceliyor ve özellikle onların içsel değerlerine odaklanıyor. Bu kapsamda yaratıcı şehirlerin iki farklı kavramsal yorumu ortaya çıkmaktadır (Akın ve Bostancı, 2017).

Kültür merkezli bir bakış açısıyla, vatandaşların yaşam kalitesini yükselten yaratıcı eylemlerin önceliklendirilmesi ve ardından ekonomik faydaların belirlenmesi gelmektedir. Bu bağlamda, yaratıcı bir şehrin temel değerleri sanat, kültür ve sosyal refahın yanı sıra kültürel faaliyetlere aktif katılım fırsatlarını kapsar. Tersine, ekonomi merkezli bir yaklaşım, ekonomik kalkınma ve büyümeyi birincil değerler olarak yerleştirirken, sanatsal değerleri ikincil olarak kabul eder. Bu anlayış altında, temel değerler, yaratıcı işletmelerin ve endüstrilerin varlığı yoluyla kentsel ekonominin sürdürülebilirliği ve refahı etrafında dönmektedir. Özünde, kültür merkezli bir yaklaşım, yaratıcı şehri sanat ve kültür için çeşitli ve her şeyi kapsayan bir merkez olarak tanımlarken, ekonomi merkezli bir yaklaşım, onu ekonomik yenilik ve yaratıcı yetenek için bir bağlantı noktası olarak nitelendiriyor. Bununla birlikte, yaratıcı şehir söylemini tekil bir anlayışa indirgemek, perspektif açısından sınırlı bir kavramsal çerçeve sunma riskini taşır (Belli, 2018).

Yaratıcı bir şehir, ekonomik değerini kültürel unsurlara dayandırdığı için, doğrudan ekonomik faydalar sağlamanın yanı sıra, kentsel kimlik oluşturarak toplumsal refahı artırabilir ve şehrin imajını güçlendirebilir. Böylece bir yandan yeni ekonominin sanat, medya ve kültür endüstrilerinin önemsemediği kurumsal dinamiklerini korurken, diğer yandan da yeni ekonomiyi inşa etmektedir (Cunningham, 2002: 54). Şehrin yaratıcı mirasının korunmasına katkıda bulunarak şehir ve sakinleri arasında duygusal bir bağ oluşturmaktadır. 21. yüzyılın başından itibaren fikri mülkiyetin ekonomik değeri artmakta, gelişmiş ekonomilerde kentsel yenilik ve yenileme ile beraber aynı zamanda yeni ekonomik faaliyetlerin geliştirilmesi için yaratıcılık önemli bir değer olarak

görülmektedir (Akın ve Bostancı, 2017). Bununla beraber şehirlerin kültürel ve yaratıcı değerlerini tanımlama ihtiyacı ve yaratıcı endüstriler geliştirmenin önemi de kentsel politika yapıcılarının çalışma alanına girmektedir. Ancak, şehirleri benzersiz ve özel kılan özelliklerin büyük ölçüde sahip oldukları yaratıcı sınıfla ilgili olduğu anlayışına göre yaratıcılık, yeteneğin yoğunlaştığı alanlarda ekonomik değeri ifade etmektedir. Bu bağlamda küresel şehirler arasındaki rekabetin ana unsuru ise yaratıcı sınıfı çekmektir. Bu nedenle, şehrin yaratıcı ikliminin gelişimine ve bunun diğer yaratıcı sektör kategorileriyle etkileşimine öncülük eden kilit katmanlara artan bir ihtiyaç vardır (Memişoğlu ve Kalağan, 2017).

Bugün tüm bu yaratıcı sınıflar, mekanlar ve sektörel eksen tartışmaları, yaratıcılığın ve endüstrinin birbirinin varlığını tehdit etmeden bir arada var olabileceği koşulların yaratılmasının kentsel rekabetin önemli ve hayati bir unsuru haline geldiğini göstermektedir. Literatürde “yaratıcı endüstriler” olarak adlandırılacak endüstrilerin tutarlı bir şekilde kabul görmüş bir sınıflandırması bulunmamakla birlikte, gerekli niteliklere sahip faaliyetleri içeren çeşitli sınıflandırmalar bulunmaktadır. Bu sınıflandırmalardan ilki, 1998 yılında İngiltere’de yayınlanan ve sıklıkla ihtiyaç duyulan ve akademik literatürde sıklıkla yer alan “Creative Industries Mapping” makalesinde yer almaktadır. İngiltere Kültür, Medya ve Spor Departmanı (DCMS) tarafından yayınlanan belge, yaratıcı endüstriler hakkında farkındalık yaratmayı ve ekonomiye katkıda bulunma konusunda karşılaştıkları sorunları aktarmayı amaçlamaktadır (DCMS, 2001: 3). Model, DCMS (2001) tarafından "Bireysel yaratıcılığa, becerilere ve yeteneklere sahip; ve fikri mülkiyetin üretimi ve işletilmesi yoluyla zenginlik ve istihdam yaratma potansiyeline sahip endüstriler" şeklinde tanımlanan on üç yaratıcı sektörü sınıflandırmaktadır. Tablo 1, bu Yaratıcı Endüstriler Sınıflandırmasını detaylı olarak göstermektedir.

Tablo 1. DCMS Yaratıcı Endüstriler Sınıflandırmasının İncelenmesi (Akın ve Bostancı, 2017).

Sanat ve Antika Pazarı	Film	Televizyon ve Radyo
El Sanatları	Müzik	Yazılım
Tasarım	Performans Sanatları	Yayıncılık
Reklam	Eğlence Yazılımı	
Mimari	Moda	

DCMS tarafından oluşturulan bu sınıflandırma ve haritalandırma belgesi, Birleşik Krallık'ın yaratıcı endüstrilerine yönelik ilk ayrıntılı rehberdi ve yaratıcı endüstriler etrafındaki uluslararası tartışmaların çoğunu şekillendirmiştir. 2004 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı ile birlikte yeni bir sınıflandırma literatüre girmiştir. Bu araştırmaya dayalı sınıflandırma, Tablo 2'de yedi farklı yaratıcı endüstri teması içermektedir.

Tablo 2. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Temaları (Akın ve Bostancı, 2017)

Medya Sanatları	Film
Müzik	Zanaat ve Halk Sanatları
Edebiyat	Gastronomi
-	Tasarım

Ekonomik büyümenin arkasındaki itici güç olan şehirler, kültürel önemini yalnızca somut yönlerden değil, aynı zamanda soyut unsurlardan da almaktadır. Bunu kabul ederek, bir kültürel miras biçimi olarak gastronomi, şehirlerin ekonomik gelişimine katkıda bulunan sektörlerden biri olarak UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil edilmiştir. Aslında gastronomi, çok çeşitli gelenekleri, yerel özellikleri ve şehrin coğrafyası, tarihi ve ikliminden etkileri sergileyerek, kentsel yaratıcılığın mükemmel bir ifadesi olarak hizmet eder. Gastronomi şehirlerinin UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil edilmesi, giderek daha fazla şehrin gastronomiyi yaratıcı bir endüstri olarak benimsemesini sağlayarak sosyal, kültürel ve ekonomik etkileşimleri teşvik eder

(Xiaomin, 2017). Sonuç olarak, Tablo 3'te gösterildiği gibi, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı içindeki gastronomi şehirlerinin sayısı 2015'ten önce 8 iken 2015'te 18'e yükselmiştir.

Tablo 3. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Şehirleri (UNESCO, 2023; Akın ve Bostancı, 2017).

SIRALAMA	ÜLKE	ŞEHİR	YILLAR
1	Türkiye	Adana	2021
2	Türkiye	Balıkesir	2021
3	Türkiye	Diyarbakır	2021
4	Türkiye	Kayseri	2021
5	Türkiye	Konya	2021
6	Türkiye	Afyonkarahisar	2019
7	Amerika Birleşik Devletleri	Tucson	2015
8	Tayland	Phuket	2015
9	İtalya	Parma	2015
10	İran	Rasht	2015
11	Brezilya	Belem	2015
12	Türkiye	Gaziantep	2015
13	İspanya	Burgos	2015
14	Meksika	Ensenada	2015
15	İspanya	Denia	2015
16	Norveç	Bergem	2015
17	Brezilya	Florianopolis	2014
18	Japonya	Tsuruoka	2014

19	Çin	Shunde	2014
20	Lübnan	Zhale	2013
21	Güney Kore	Jeonju	2012
22	İsveç	Östersund	2011
23	Çin	Chengdu	2010
24	Kolombiya	Popoyan	2005

Tablo 3 incelendiğinde, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Şehirleri arasında seçilen şehirlerin listelendiği görülmektedir.

- Tablo, 2005 ile 2021 yılları arasında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na eklenen gastronomi şehirlerini göstermektedir.
- 2015 yılı, listelenen yıllar içerisinde en yoğun katılımın yaşandığı yıl olarak dikkat çekmektedir. Bu yıl içerisinde 8 farklı şehir, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na gastronomi şehri olarak dahil edilmiştir.
- Türkiye, 2021 yılında toplam 5 şehirle Ağ'a katılım göstermiştir ve bu, listeye dahil olan en yoğun yıllardan biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Ayrıca, Türkiye bu tabloda toplam 7 şehirle temsil edilmekte olup bu da ülkenin gastronomi alanında ciddi bir potansiyele sahip olduğunu göstermektedir.
- Tabloya dahil olan şehirler, Amerika'dan Asya'ya, Avrupa'dan Orta Doğu'ya kadar geniş bir coğrafi yelpazeyi kapsamaktadır. Bu da gastronomik çeşitliliğin ve zenginliğin küresel bir olgu olduğunu teyit etmektedir.
- Farklı kıtalardan birçok ülke ve şehir bu listede yer almaktadır. Bu, gastronominin küresel bir perspektifte değerlendirildiğini ve birçok kültürün bu alanda katkıda bulunduğunu göstermektedir.

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı tarafından gastronomi kenti için belirlenen kriterler aşağıdaki gibidir (UNESCO, 2014):

- Kent merkezi ve/veya bölgenin özelliği olan iyi gelişmiş gastronomi;

- Birçok geleneksel restoran ve/veya şefin bulunduğu canlı bir gastronomi topluluğu;
- Doğaya saygı ve sürdürülebilir yerel ürünleri teşvik etmek;
- Endüstriyel/teknolojik ilerlemeden kurtulmuş yerel bilgi, geleneksel mutfak uygulamaları ve pişirme yöntemleri;
- Geleneksel gıda pazarı ve geleneksel gıda endüstrisi;
- Geleneksel mutfakta kullanılan içsel bileşenler;
- Yemek festivallerine, ödüllere, yarışmalara ve diğer tanıma etkinliklerine ev sahipliği yapma geleneği;
- Kamu takdirine bağlı olarak çalışın, eğitim kurumlarında beslenmeyi teşvik eden ve biyolojik çeşitliliği koruma programlarını aşçılık okulu müfredatına entegre etmek.

Değerlendirme kriterlerinden de anlaşılacağı üzere bir şehrin gurme başkenti olarak tanınması, bu unvanı sonsuza kadar taşıyacağı anlamına gelmemektedir. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı tarafından Yaratıcı Şehir seçilen her şehrin dört yılda bir Üyelik İzleme Raporu hazırlaması bu durumun bir göstergesidir. Aslında, bir şehrin gastronomi şehri olarak ilan edilmesi, sadece insanların gastronomik bilgi ve becerilerini artırmaya yönelik değil, aynı zamanda sağlığın ve yaşam kalitesinin iyileştirilmesine katkıda bulunma amacını da taşır. Bu gelişme, tarım, lojistik ve turizm gibi sektörlerle entegre bir şekilde geniş ekonomik bağlara da sahiptir (Akın ve Bostancı, 2017).

1.1.1.UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağının İçeriği

Son yıllarda sosyo-ekonomik olarak gelişmiş şehirler bu durumu fırsata çevirerek turizmden daha fazla pay almaya çalışmaktadırlar (Giritlioğlu ve Karaman, 2016). Turistler bir şehri ziyaret edebilir, şehrin dokusunu keşfedebilir, şehrin kültürünü ve insanını anlayabilir ve yerel olarak düzenlenen etkinlikler, festivaller veya etkinliklerle destinasyonu deneyimleme fırsatı bulabilirler (Eroğlu, 2020). Bu durum şehirleri olumlu yönde etkileyerek turist hareketliliği sağlamak ve şehirler için önemli gelir kaynakları oluşturabilmektedir (Giritlioğlu ve Avcıkurt, 2010).

Turistik şehirlerin özelliklerine göre bazı şehirler gelenek, görenek ya da festivaller, bazı şehirler mimari yapı ve tarihi doku, bazı şehirler ise kültürel ve sanatsal zenginlik ya

da gastronomik değer açısından ne çıkmaktadır. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı programı ile Şehirler arasındaki iletişim bağlarını güçlendirmeyi ve srdrlebilir kentsel gelişimi destekleyerek fırsatlar yaratmayı hedeflemektedir. Aynı zamanda program aracılığıyla yerel aktrlerin kültür endüstrilerinin yenilikçi anlayışını olumlu yönde etkilemesi, bilgi, deneyim ve kaynakların paylaŐılarak ekonomik ve sosyal yönden geliştirilmesi amaçlanmaktadır (İflazoğlu, 2019).

Yaratıcı Şehirler Ağı aracılığıyla kültürel çeşitlilik sağlama arzusu UNESCO'nun idealleri ile uyumludur (Krätke, 2010). Yaratıcı Şehirler Ağı'nın bir diğer amacı da stratejik Şehir planlamasına yeni bir yaklaşım getirmek, insanların yenilikçi düŐünüp plan yapabilecekleri, Şehirleri nasıl daha yaŐanır hale getirebilecekleri ve insanların hayal glerini ve yeteneklerini fikir alıŐveriŐinde bulunabilecekleri bir ortam yaratmaktır. Başka bir deyiŐle, insanların hayal glerinden ve yeteneklerinden gelen yenilikleri toplayabilecekleri bir 'fikir bankası' yaratmanın peŐindedir. Plan, inovasyonları yalnızca sürdürülebilir kentsel gelişim için fikirler olarak değil, aynı zamanda 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Gündemini eyleme geçirecek eylemler olarak değerlendirerek geliştirmektedir. Ağdaki Şehirler, plan ve projelerini diğer Şehirlerle paylaŐmayı, STK'lar, kamu ve özel sektörle işbirlikleri geliştirmeyi ve kendi ağları içinde ortaklıklar geliştirmeyi taahhüt etmektedir. Stratejik Hedefler, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı ile birlikte geliştirilmiş ve misyon bildirisinde bir rapor olarak yayınlanmıŐtır. Bildiri Şu Şekildedir (Eroğlu, 2020):

- Düzenlenen kültürel etkinlikler ile ürün çeşitliliğini sağlamak ve sunulan hizmet kalitesini arttırarak ürünün üretilmesi, dağıtılması ve yaygınlaŐtırılmasını güçlendirmek,
- Kültürel sektörde hizmet veren işletmelerin yenilikçi düşünme gn geliştirerek inovatif girişimlerde bulunmalarına destek olmak,
- Toplum içinde farklı kesimden insanların da toplumsal faaliyetlere katılımını destekleyerek kültürel ürün ve hizmetlerden faydalanmalarına olanak sağlamak ve kültürel yaşam içerisinde aktif rol üstlenmelerine teşvik etmek,
- ye Şehirlerin kamu, özel sektör ve sivil toplumun içinde bulundukları ortaklıklar sayesinde aynı platformda buluŐturarak, yenilikçi fikirleri hayata geçirme yönünde giriŐimde bulunmaya teşvik etmek ve geliştirmek,

- Yenilikçi düşüncüyü sürdürülebilir kalkınmanın stratejik bir ortağı olarak benimseyen işletmeler arasında uluslararası işbirliğini arttırmak,
- Kültür ve yenilikçiliğin, yerel kalkınma planları ve stratejilerinin ayrılmaz bir bileşeni olarak görülmesini desteklemektir.

1.1.2.UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağının Sınıflandırılması

Yaratıcı Şehirler Ağı'na üye olan şehirler, özelliklerine göre yedi tema altında toplanmıştır. Bu yedi tema aşağıdaki şekildedir (Eroğlu, 2020):

- Edebiyat,
- Gastronomi,
- Halk Sanatları,
- Medya Sanatları,
- Müzik,
- Sinema/Film,
- Tasarım,
- Zanaat

Yaratıcı Şehirler Ağı'nın 2020 yılında üye şehir sayısı 246 idi (Eroğlu, 2020). Programa katılan kentler arasında etkin bir iletişim ortamının oluşturulmasıyla uluslararası bütünleşmenin sağlanabileceğine inanılmaktadır (Yalçınkaya, 2018). UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na (UCCN) katılmak isteyen şehirler, yedi temadan birine başvurarak sürece başlayabilir. Üye olmak isteyen şehirler, UNESCO tarafından belirlenen kriterlerin tamamını veya bir kısmını karşılamalıdır (Eroğlu, 2020).

2004 yılında UNESCO, yaratıcı endüstri inisiyatifleri arayışında farklı geçmişlere, kapasitelere ve nüfuslara sahip şehirler arasındaki işbirliğini geliştirmenin bir yolu olarak UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nı kurmuştur (UNESCO, 2015). Şehirler, tarihi ve kültürel bağlamları ve çok sayıda kültürel paydaş içeren canlı manzaraları göz önüne alındığında, yenilikçi fikirlerin üretilmesi ve keşfedilmesi için merkezler olarak kabul edilir. Ağın amaçları şu şekilde sıralanmıştır (Yalçın, 2016):

- Kültürel mal ve hizmetlerin yerel düzeyde yaratılması, üretilmesi, dağıtılması ve kullanılmasının arttırılması,
- Kültürel yaşama erişimin ve katılımın sağlanması ve kültürel ürünlerin kullanımının teşvik edilmesi,
- Özellikle kadınlar ve gençler dahil olmak üzere dezavantajlı gruplar arasında yaratıcılığı ve yaratıcı ifadeyi teşvik etmek,
- Kültürel ve yaratıcı endüstrileri yerel kalkınma planlarına entegre etmektir.

Programın amacı, yerel topluluk içindeki bireyler tarafından yönetilen kültürel endüstrilerin sanatsal, finansal ve toplumsal olanaklarını beslemek ve geliştirmektir. Bunu yaparken de UNESCO'nun kültürel çeşitliliğin teşvik edilmesi ve korunması hedeflerine ulaşılmasına aktif olarak katkıda bulunur (Yalçın, 2016).

Edebiyat Şehirleri: Edebiyat şehri, öne çıkan edebi eserler drama ve şiirler, zengin kütüphane kaynakları, yeterli sayıda yayınevi ve edebiyat kültürüne değer veren bir şehri içerir. Edebiyat Şehirleri programı, kültürel ve ekonomik açıdan gelişmiş şehirleri tek bir ağ altında birleştirmeyi amaçlamaktadır. Uluslararası Yayıncılar Derneği, Uluslararası Kütüphane Derneği ve Uluslararası Kitapçılar Federasyonu da ağı desteklemektedir. UNESCO Aday Gösterme Komitesi temsilcileri de dahil olmak üzere bu birlikler ve organlar, kitap endüstrisinin üç ana sektörünü (yayıncılık, kütüphaneler ve kitapçılık) temsil etmektedir. Şehri tasarlamak, diğer paydaşların yanı sıra bu kurumlarla birlikte çalışmaktadır. Bir şehrin edebiyat şehri olabilmesi için kültürel altyapısı, yenilikçi düşünme yeteneği, eğitim olanakları, eğitim olanakları gibi önemli niteliklere sahip olması gerekmektedir. Ayrıca, UNESCO'ya kendisine “katma değer” getireceğine dair güvence vermeli ve tüm Yaratıcı Şehirler Ağı için bir örnek teşkil etmeye istekli olmalıdır. Şehirler ayrıca ağa katılmak için operasyonel, entelektüel ve mali katkı taahhüt etmelidir (Eroğlu, 2020).



Şekil 2. Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı: Edebiyat Şehirleri (UNESCO, 2023).

Edebi faaliyetler, edebî şehirler arasında veya geliştirmekte olan bölgelerde yürütülebilir. Örneğin, Global Forum 4 Literacy Project South Africa ve Nottingham (Birleşik Krallık) ve Durban (Güney Afrika) Cities of Literature'in bir projesi olan İngiltere merkezli Storysmash, özellikle çocuklar arasında yaratıcı düşüncüyü teşvik etmek için fırsat eşitliği sağlamaya çalışmaktadır. Global Forum 4 Literacy, dezavantajlı topluluklarda okuryazarlığı destekler ve herkesin okuryazar olma ve dünya edebiyatı penceresinden farklı kültürlerle ilişki kurma fırsatına sahip olmasını sağlamayı amaçlar. Seyahat Kitapları Projesi ile uluslararası ortaklarla kitap alışverişi yaparak bir çocuktan diğerine kitap aktarmayı, edebiyatın ülkeler arasında dolaşmasını sağlamayı hedeflemektedir. Çocukların okuma ve yazma becerilerinin gelişimini desteklemek ve uzak veya dezavantajlı bölgelerdeki insanlara ulaşmak için okuma atölyeleri ve gezici kütüphaneler kullanılmaktadır (Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri, 2019). Bir şehrin Edebiyat Başkenti adayı olabilmesi için taşıması gereken kriterler aşağıda sıralanmıştır (Eroğlu, 2020):

- Edebiyatın tanıtımı ve yayılması için önemli bir kaynak olan kentsel çevreye sahip olmak,
- Kütüphanelerin, kitapçıların ve kültür merkezlerinin varlığı,

- Üniversiteler de dahil olmak üzere eğitim programlarına odaklanan editörlük programlarının ve yayınevlerinin niteliği, niceliği ve çeşitliliği,
- Yayıncılık endüstrisi için edebi eserleri profesyonelce tercüme etme becerisi,
- Yerli ve yabancı edebiyat deneyimlerini teşvik etmek için edebi etkinlikler ve festivaller düzenlemek,
- Yerli ve yabancı eğitim veren edebiyat okullarında yerli ve yabancı edebiyatın kalitesi,
- Edebi savunuculuk ve pazar güçlendirmede medyanın katılımı.

2019 yılında Edebiyat Kent Ağı'na 11 yeni kent eklenerek toplam 39 kent oluşturulmuştur.

Müzik Şehirleri: Müzik şehirleri, bölgesel çalgılara veya bölgeye özgü farklı müzik kültürlerine sahip şehirlerden oluşur ve önemli müzik eserlerini sergileyen etkinlikler düzenlenebilir. Müzik şehri olabilmek için gerekenler şu şekildedir (Eroğlu, 2020):

- Amatör korolar ve orkestralar dahil, devlete ait olmayan müzik eğitim kurumlarının varlığı,
- Belirli müzik türlerine ve/veya farklı ülkelerden gelen müziklere adanmış yerel veya uluslararası platformlar oluşturmak,
- Bir müzik etkinliği merkezi olarak tanınması,
- Müzik eğitimi veren okulların, konservatuvarların, kolejlerin ve yüksek öğretim kurumlarının varlığı,
- Müzik endüstrisinin tüm aşamalarını tanıtmak,
- Ulusal ve uluslararası müzik festivalleri ve etkinlikleri düzenleme deneyimi,
- Müzik yapmak ve dinlemek için kültürel alanlar bulmaktır.

Kırşehir, müzikle iç içe geçmişi, abdal ve bozlak geleneklerinin kente bıraktığı kültürel mirası, yerel ve ulusal müzik ustalarına sahip bir kent olması nedeniyle Müzik Kentleri Ağı'na katılmak için başvurmuştur. Ekim 2019'da başvuru sonuçlarının açıklanması, Türkiye'nin UNESCO Yaratıcı Şehirler Müzik Şehirleri Ağı'na başarıyla

eklendiğini ortaya koydu. Bu onay, Kırşehir'in müzik kültürünün, kentin sosyo-ekonomik ve kültürel yapısının ayrılmaz bir parçası haline geleceğinin ve kentin sürdürülebilir kentsel gelişiminde önemli bir rol oynayacağını göstergesidir. Ayrıca bu üyelik sonucunda dünyanın diğer müzik şehirleri ile ortak çalışmalar geliştirmeyi ve şehrin müzik kültürü konusunda uluslararası ölçekte farkındalık yaratmayı hedeflemektedir. 2019 yılında Müzik Şehirler Ağı'na Kırşehir dahil 16 il dahil olmak üzere toplam 47 şehir eklenmiştir. Tablo 4, Müzik Şehirler Ağı'na 2019 yılında katılan üye şehirleri ve ülkelerini göstermektedir.



Tablo 4. UNESCO 2019-2023 Müzik Şehirleri (UNESCO, 2023)

SAYI	ÜLKE	ŞEHİR
1	Sırbistan	Vranje
2	Endonezya	Ambon
3	Fransa	Metz
4	Filistin	Ramallah
5	Kolombiya	Valleduonar
6	Şili	Valparaiso
7	İspanya	Llria
8	Küba	Havana
9	İran	Sanandaj
10	Dominik Cumhuriyeti	Santo Domingo
11	Fas	Essaouira
12	Türkiye	Kırşehir
13	Rusya	Kazan
14	Portekiz	Leiria
15	Macaristan	Veszorem
16	Trinidad ve Tobago	Port of Spain
17	İran	Sanandaj
18	Türkiye	Sivas
19	Türkiye	Şanlıurfa

Tablo 5, Müzik Şehirleri Ağı'na 2017 yılında katılan üye şehirleri ve ülkelerini göstermektedir.

Tablo 5. UNESCO 2017 Yılı Müzik Şehirleri (Eroğlu, 2020)

SAYI	ÜLKE	ŞEHİR
1	Kazakistan	Almatı
2	İtalya	Pesaro
3	Şili	Frutillar
4	Hindistan	Chennai
5	Meksika	Morelia
6	Çekya	Brno
7	Portekiz	Amarante
8	İsveç	Norrköping
9	Yeni Zelanda	Auckland
10	Amerika Birleşik Devletleri	Kansas
11	Kore	Daegu
12	Cabo Verde	Praia

Tablo 6, Müzik Şehirleri Ağı'na 2015 yılında katılan üye şehirleri ve ülkelerini göstermektedir.

Tablo 6. UNESCO 2015 Yılı Müzik Şehirleri (Eroğlu, 2020)

SAYI	ÜLKE	ŞEHİR
1	Kongo Demokratik	Kinshasa
2	Birleşik Krallık	Liverpool
3	Avustralya	Adelaide
4	Brezilya	Salvador
5	Polonya	Katowice
6	Hindistan	Varanasi
7	Portekiz	Idanha-a Nova
8	Kolombiya	Medellin
9	Kore	Tongyeong
10	Jamaika	Kingston

Tablo 7, Müzik Şehirleri Ağı'na 2014, 2013, 2012, 2009, 2008 ve 2006 yıllarında katılan üye şehirleri ve ülkelerini göstermektedir

Tablo 7. UNESCO 2006-2014 Yılları Arasında Müzik Şehirleri (Eroğlu, 2020)

SAYI	ÜLKE	ŞEHİR	YILLAR
1	Japonya	Hamamatsu	2014
2	Almanya	Mannheim	2014
3	Almanya	Hannover	2014
4	Kongo Cumhuriyeti	Brazzaville	2013
5	Kolombiya	Bogota	2012
6	Belçika	Gent	2009
7	Birleşik Krallık	Glasgow	2008
8	İspanya	Sevilla	2006
9	İtalya	Bolonya	2006

Sinema/Film Şehirleri: Film/sinema temasına üye olan şehirler, bu alanda kendini kanıtlamış ya da geliştirmekte olan şehirlerdir. Bu şehirler yeterli film/sinema altyapısına sahip olmalarına rağmen bu kültürü şehre adapte etmişlerdir. Aynı zamanda diğer ağa bağlı şehirlerdeki film/şehir kültürü ile etkileşime girer, diğer üye şehirlerle ortak film festivalleri düzenler ve bu şehirlerde ortak filmler çekmektedirler. Bu ağdaki her şehir, UNESCO'nun misyon beyanından yola çıkarak kendi misyonunu geliştirmiştir (Yalçinkaya, 2018). Sinema/film şehirleri için geçerli olan şehirler için belirlenen kriterler aşağıdaki gibidir (UNESCO, 2020a):

- Film üretimi, dağıtımı ve ticareti ile güçlü bağlar,
- Filmle ilgili çeşitli alanlarda (müzeler, arşivler, özel koleksiyonlar ve/veya film akademileri) miras alınan film değerleri,
- Filmle ilgili etkinliklerde deneyim (film festivalleri, gösterimler vb.),
- Mevcut sinema okulları ve eğitim merkezleri,
- Sinemalarla ilgili yeterli altyapı,

- Yerel veya ulusal düzeyde üretilen ve/veya üretilen film yapımlarının uluslararası dağıtımı,
- Yerel, bölgesel ve uluslararası düzeyde işbirliği oluşturmaya çalışmak,
- Yabancı filmlerin bilgi paylaşımını teşvik etmeye yönelik girişimler.

2019 yılında tiyatro/sinema kent ağına 5 yeni kent eklenmiş olup, toplam 18 kent ağı dahil olmuştur. Tablo 8, 2019 yılında Film Şehirleri Ağı'na üye şehirleri ve bulundukları ülkeleri göstermektedir.

Tablo 8. UNESCO 2019-2023 yılı Sinema/Film Şehirleri (UNESCO, 2023)

SIRALAMA	ÜLKE	ŞEHİR
1	Yeni Zelanda	Wellington
2	Almanya	Potsdam
3	Bosna Hersek	Sarajevo
4	Hindistan	Mumbai
5	İspanya	Valladolid

Tablo 9, 2017 yılında Film Şehirleri Ağı'na üye şehirleri ve bulundukları ülkeleri göstermektedir.

Tablo 9. UNESCO 2017 yılı Sinema/Film Şehirleri (Eroğlu, 2020)

SIRALAMA	ÜLKE	ŞEHİR
1	Japonya	Yamagata
2	Çin	Qingdao
3	İspanya	Terressa
4	Birleşik Krallık	Bristol
5	Polonya	Lodz

Tablo 10, 2015, 2014, 2010, 2010 yıllarında Film Şehirleri Ağı'na üye şehirleri ve bulundukları ülkeleri göstermektedir.

Tablo 10. UNESCO Sinema/Film Şehirleri (Eroğlu, 2020)

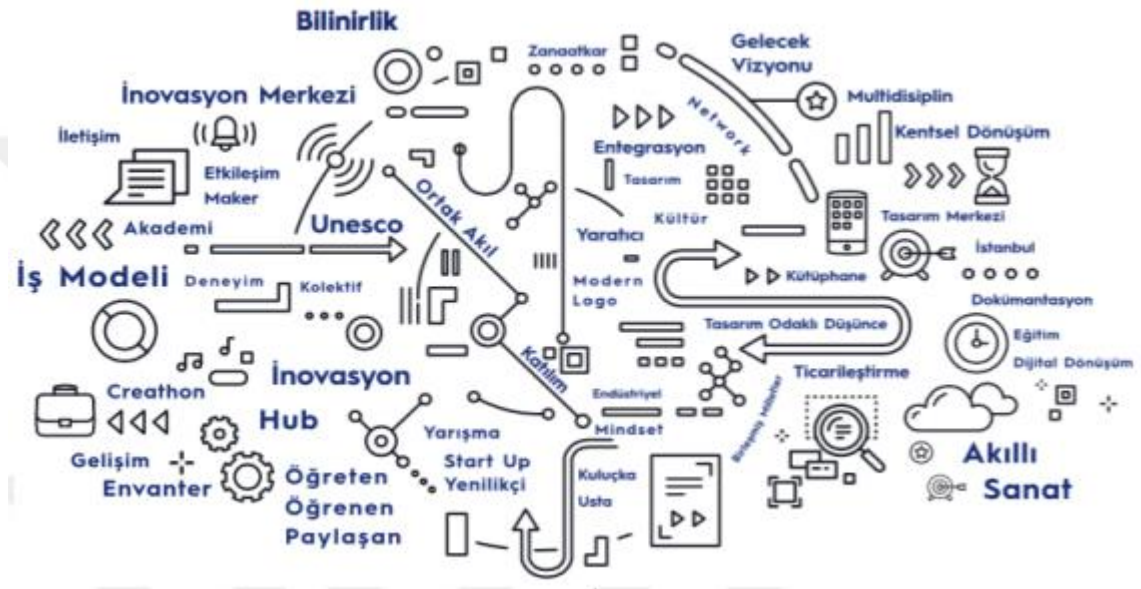
SIRALAMA	ÜLKE	ŞEHİR	Üye Olduğu Yıllar
1	Makedonya	Bitola	2015
2	Brezilya	Santos	2015
3	İtalya	Roma	2015
4	İrlanda	Galway	2014
5	Bulgaristan	Sofya	2014
6	Avustralya	Sidney	2010
7	Birleşik Krallık	Bradford	2009

Tasarım Şehirleri: Tasarım kavramı, doğası gereği çok kapsamlıdır. Sanat eserinden tasarımına kadar günümüz kent yaşamındaki sorunları çözmek için geliştirilen her obje, nesne ve çözüm tasarım ile başlamaktadır. Basit el aletlerinden trafik problemlerinin çözümüne kadar her konu tasarım alanına girer. Bu açıdan tasarım perspektifi, el sanatlarından mimariye, yazılımdan endüstriyel üretime kadar pek çok alanda farklı bakış açılarını gerektirmektedir. Tarih söz konusu olduğunda geçmişten günümüze tarihsel zenginliğini içinde barındırabilen köklü bir geçmişe sahip olan bu kentler, özgün ve kültürel değerleri çerçevesinde şekillenmiş, tasarım kentini oluşturmaktadır (İrkin Gündüz ve Akbulut, 2017). Aynı zamanda, ağıdaki tüm şehirler, aktif uluslararası işbirliğinin merkezine yenilikçi ve kültürel endüstrileri, yerel kalkınma programlarını yerleştirmek için çaba gösterebilecek iyi konumlanmış şehirlerdir. Tasarım şehirlerinin uygulanabileceği kentsel kriterler aşağıdaki gibidir (Eroğlu, 2020):

- Mevcut tasarım sektörü,
- Tasarımla ilgili yenilikçi endüstrilerin varlığı,
- Araştırma yapan merkezlerin ve tasarım adına eğitim veren okulların varlığı,
- Sadece tasarım amaçlı ticari fuar, etkinlik ve sergiler düzenleyebilme,
- Tasarımcılar uluslararası ve/veya yerel düzeyde aktifliği,
- Yapılı çevrenin (mimari, kamusal alanlar, şehir planlama, anıtlar vb.) kültürel peyzajlar üzerindeki tasarımı ve etkisi,

- Tasarımcıların ve şehir plancılarının yerel ürünleri kullanmaları için gerekli imkanları sağlamak.

Firmalar, öğrenciler ve kentlilerin ağı bağlı olduğu tasarım faaliyetleri sayesinde hem toplumsal fayda hem de endüstriyel gelişim sağlanmaktadır. Tasarım şehirleri, barındırdıkları her öğeyle bir bütün oluşturmaktadır. Bu elemanlar aşağıdaki şekilde gösterilmektedir. (TSİOAK, 2018).



Şekil 3. Tasarım Şehri Envanterleri (Eroğlu, 2020).

Tasarım Şehirleri Ağı'nda İstanbul dahil kırk şehir vardır. Tasarım şehirlerine katılan şehirler, aşağıdaki tablolarda gösterilmektedir. Tablo 11, 2019 yılında üye olan UNESCO Tasarım ülke ve bulunan şehirleri göstermektedir.

Tablo 11. UNESCO Tasarım Şehirlerine 2019-2023 Yıllarında Üye Olan Ülke ve Şehirler (UNESCO, 2023)

SIRALAMA	ÜLKE	ŞEHİR
1	Kosta Rika	San Jose
2	Azerbaycan	Bakü
3	Viyetnam	Hanoi
4	Filipinler	Cebu City
5	Japonya	Asahikawa
6	Bahreyn	Muharraq
7	Tayland	Bangkok Hermanus
8	Brezilya	Fortaleza
9	Meksika	Queretaro

Tablo 12. UNESCO Tasarım Şehirlerine 2017 Yılında Üye Olan Ülke ve Şehirler (Eroğlu, 2020)

SIRALAMA	ÜLKE	ŞEHİR
1	Brezilya	Brasillia
2	Belçika	Kortrijk
3	Çin	Wuhan
4	Birleşik Arap Emirlikleri	Dubai
5	Türkiye	İstanbul
6	Güney Afrika	Cape Town
7	Danimarka	Kolding
8	Meksika	Meksiko
9	Avustralya	Greater Geelong

Tablo 13. UNESCO Tasarım Şehirlerine 2016 ve 2015 Yıllarında Üye Olan Ülke ve Şehirler (Eroğlu, 2020)

SIRALAMA	ÜLKE	ŞEHİR	YILLAR
1	Kanada	Montreal	2016
2	Endonezya	Bandung	2015
3	Litvanya	Kaunas	2015
4	Amerika Birleşik Devletleri	Detroit	2015
5	Singapur	Singapore	2015
6	Macaristan	Budapeşte	2015
7	Meksika	Puebla	2015

Tablo 14. UNESCO Tasarım Şehirlerine 2014, 2012 ve 2011 Yıllarında Üye Olan Ülke ve Şehirler (Eroğlu, 2020)

SIRALAMA	ÜLKE	ŞEHİR	YILLAR
1	İtalya	Torino	2014
2	Birleşik Krallık	Dundee	2014
3	Brezilya	Curitiba	2014
4	Finlandiya	Helsinki	2014
5	İspanya	Bilbao	2014
6	Çin	Pekin	2012
7	Avusturya	Graz	2011

Tablo 15. UNESCO Tasarım Şehirlerine 2010, 2008 ve 2005 Yıllarında Üye Olan Ülke ve Şehirler (Eroğlu, 2020)

SIRALAMA	ÜLKE	ŞEHİR	YILLAR
1	Fransa	Saint-Etienne	2010
2	Çin	Shanghai	2010
3	Kore	Seul	2010
4	Çin	Shenzhen	2008
5	Japonya	Kobe	2008
6	Japonya	Nagoya	2008
7	Arjantin	Buenos Aires	2005
8	Almanya	Berlin	2005

İstanbul, binlerce yıllık tarihi birikimiyle, kentin ve ülkenin sürdürülebilir büyüme ve kalkınmasını destekleyebilecek bir ekosistem oluşturma yeteneği göz önüne alındığında, tasarımın hemen her alanında önemli bir yere sahiptir. İstanbul, Ekim 2017'de network tarafından tasarım başkenti olarak kabul edilmiş olmasına rağmen 7 tema altında birçok alana başvuru yapabilme özelliğine sahiptir ancak UNESCO kurallarına göre sadece bir alana başvuru yapabilmektedir (UCCNICD, 2020). Üye şehirlerden biri olan Mexico City ve Graz ile işbirliği içinde, bu kapsamda ortak sergiler, atölye çalışmaları, seminerler ve defileler düzenlemeyi planlamaktadır. Yenilikçi proje, İstanbul Kentsel Platform tarafından planlanmakta ve organize edilmektedir (TSİOAK, 2018).

Medya Sanatları Şehirleri: Medya Sanatları Kenti, yenilikçi düşünce, teknoloji ve kültürün buluşma noktasıdır; teknolojik gelişmeleri kentin kültürel dokusundan ödün vermeden dönüştüren kentleri kapsamaktadır. Dijital teknolojilerin bu şehirlerin ekonomik, kültürel ve sosyal gelişimine uygulanması, şehirlerin kültürel ve modern yapılarının korunmasını ve geliştirilmesini amaçlamaktadır. Ayrıca Media Art City,

kentsel çevre ile etkileşim yoluyla yenilikçi fikirler sunmaktadır. Bu sayede kent yaşamında yeni sosyal ağlar oluşturabilmekte ve yeni etkileşim biçimlerini kent yaşamına uyarlayabilmektedir (Sustainable Development Goals, 2019). Austin Şehri (2015), UNESCO Medya Sanatları Şehri'nin bir üyesidir ve şehrin medya ve sanat yeniliklerini küresel bir izleyici kitlesine tanıtmaktadır. Austin'in tasarımı, özellikle modern sanat enstalasyonlarını sunma geleneğine dayanmakla birlikte, ağ, çağdaş dijital kültür ve teknolojiyi içeren artan bir sanatsal deneyim kaynağı olarak görülmektedir. Genellikle bu deneyimler, genellikle geleneksel olmayan izleyiciler tarafından yenilikçi düşüncüyü teşvik eden kamusal alanlarda gerçekleşmektedir. Bunu yaparken sanatı dijital bir platformda sunmak Austin'de kültürel bir ritüel haline gelmiştir (UNESCO, 2023). Medya Sanatları Şehri için geçerli olan kentsel kriterler aşağıdaki gibidir (UNESCO, 2020a):

- Dijital teknolojilerden etkilenen kültürel ve yaratıcı endüstrilerin gelişimi,
- Ekonominin dijitalleşmesi yoluyla kültürel unsurlara daha hızlı ve daha geniş erişim,
- Kent yaşamını iyileştirmeye yardımcı olan medya sanatlarını bir araya getirmek,
- Yerel halkın katılımıyla elektronik sanat formlarının geliştirilmesi,
- Medya sanatçıları için stüdyo alanı.

2019 yılında Media City Network'e üç yeni şehir eklenmiş ve Media City Network'e toplam 17 şehir dahil olmuştur. Tablo 13, UNESCO Medya Kentleri Ağı'na 2019 ve 2017 yıllarında üye şehirleri, bulundukları ülkeleri ve üyelik yıllarını göstermektedir.

Tablo 16. UNESCO'ya 2023 ve 2017 Yıllarında Üye Olan Medya Ülke ve Şehirleri
(UNESCO, 2023)

SIRALAMA	ÜLKE	ŞEHİR	YILLAR
1	Danimarka	Viborg	2019
2	Kolombiya	Santiago de Cali	2019
3	Almanya	Karlsruhe	2019
4	Kanada	Toronto	2017
5	Portekiz	Braga	2017
6	Slovakya	Kosice	2017
7	Çin	Changsha	2017
8	Meksika	Guadalajara	2017

Tablo 17. UNESCO'ya Üye Olan Medya Ülke ve Şehirleri ve Yılları (UNESCO, 2020b; UNESCO, 2023)

SIRALAMA	ÜLKE	ŞEHİR	YILLAR
1	Amerika Birleşik Devletleri	Austin	2015
2	Kore	Gwangju	2014
3	İsrail	Tel Aviv-Yafo	2014
4	Birleşik Krallık	York	2014
5	Avusturya	Linz	2014
6	Senegal	Dakar	2014
7	Japonya	Sapporo	2013
8	Fransa	Enghien-les-Bains	2013
9	Fransa	Lyon	2008

Zanaat ve Halk Sanatları Şehirleri: Sanatçılar, yerel malzemeleri kullanarak, el sanatları ve halk sanatının bir ürünü olarak insanların kültürel değerlerini (gelenek, görenek, inanç, oyun, müzik, kostüm, dans, el sanatları, folklor vb.) kavramı öne çıkarmaktadır (Er ve Kara, 2019). Örneğin; çini yapımında kullanılan malzemelerin yöreye özgü olması ya da bu zanaatla uğraşan zanaatkârların varlığı el sanatları ve halk sanatının kapsamına girmektedir. Maneviyatımız, kültürümüz ve aile geleneklerimiz açısından somut olmayan varlıklar olarak ifade edilen el sanatları ve halk sanatları, turizm politikasının ve sosyal ve kişisel yaşam alanında kültür politikasının oluşturulmasında önemli kabul edilmektedir. Ayrıca üretim, hizmet ve turizmi içinde barındıran bu sektörün geniş bir çerçevede değerlendirilmesi gerekmektedir (Yalçın, 2016). UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nın El Sanatları ve Halk Sanatları Ağı'na katılmak isteyen şehirlerin sahip olması gereken özellikler aşağıda listelenmiştir (Eroğlu, 2020):

- El sanatları ve halk sanatı üretimine devam edilmesi,

- El sanatları ve halk sanatları eğitimi veren kurumlar,
- El sanatları ve halk sanatlarını teşvik edecek faaliyetler.
- Yerel el sanatları ve halk sanatlarında bulunan gelenekler,
- Zanaatkarların ve yerel sanatçıların mevcudiyeti,
- El sanatları ve halk sanatları ile ilgili mevcut yapılar ve faaliyetlerdir.

Zanaat ve halk sanatları kentlerinin ortak özelliği el sanatları, sanat müzeleri, sergiler, panayırılar, dokumacılık gibi kültürel değerleri bünyesinde barındıran unsurlar olarak belirlenmektedir (Yalçınkaya, 2018). UNESCO çerçevesinde toplam 49 şehir El Sanatları ve Halk Sanatları Ağı üyesidir. Tablo 18'de 2017 yılında Türkiye'nin de içerisinde bulunduğu Zanaat ve Halk Sanatları Ağı'nın üye şehirleri, bulundukları ülkeler gösterilmektedir.

Tablo 18. UNESCO'ya 2017-2023 Yıllarında Üye Olan Zanaat ve Halk Sanatları Şehirleri (UNESCO, 2020b).

SIRALAMA	ÜLKE	ŞEHİR
1	Mısır	Kahire
2	Togo	Sokode
3	Burkina Faso	Ougadougou
4	Benin	Porto Novo
5	Fas	Tetouan
6	Türkiye	Kütahya
7	Filipinler	Baguio
8	Portekiz	Barcelos
9	Tayland	Chiang Mai Hermanus
10	Tunus	Tunus
11	Ürdün	Madaba
12	İtalya	Carrara
13	Fransa	Limoges
14	Türkiye	Bursa

Çini sanatıyla dünyaca ünlü Kütahya, 2016 yılında UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras listesine girmiştir. Bursa ise 2021 yılında bu listeye girmiştir. Ekim 2017'de UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na katılmıştır. Kütahya'yı UNESCO Yaratıcı Kenti yapan sadece dünyaca ünlü çinileri değil, kentin tüm zanaat ve halk sanatı değerleridir. Bu üyelikle birlikte Kütahya'nın uluslararası popülaritesi önemli ölçüde artmıştır. Kütahya, El Sanatları ve Halk Sanatları Şehri seçilmiş ve ekonomik, sosyal, kültürel ve çevresel sürdürülebilir kalkınma için el sanatlarının temel unsur olduğu ve el

sanatlarının temel unsur olduğu dünyadaki sayılı şehirlerden biri olmuştur. Kütahya'nın UNESCO El Sanatları ve Halk Sanatları Kenti'ne katılmasının orta ve uzun vadeli faydaları şunlardır (Kütahya Valiliği, 2023);

- Kütahya'da üretilen çini ve el sanatlarının markalaşması ve pazarlanmasının artırılması,
- Çoğaltan ve hızlandırıcı etkiye sahip olması ve ilde yürütülen ve planlanan diğer proje ve araştırmaları tamamlayıcı nitelikte olması,
- Eyaletin ulusal ve uluslararası itibarını ve tanınırlığını artırmak, ulusal ve uluslararası aktörlerle ortaklıklar geliştirmek,
- Kütahya çini ustaları ve üreticilerinin görünürlüğünü ve ihracat potansiyelini artırmak,
- Markalaşmanın Sağlanması,
- Turizmi canlandırmak, turist sayısını artırmak ve turizm potansiyelini çeşitlendirmektir.

1.1.3.Gastronomi Şehirleri

Gastronomi, “mide” anlamına gelen "gaster" ve gıda yasası anlamına gelen "nomos" ("bilginin kuralı" anlamına gelen eski Yunanca) terimlerinin birleşimidir. Gastronomi psikoloji, sosyoloji, edebiyat, tarih, tarım vb. ile ilgili yeme-içme sanatı olarak da tanımlanmaktadır (Özdemir ve Aydoğdu, 2021). Alanıyla doğrudan ilişkili disiplinler arası bir sanat ve bilimdir (Kivela ve Crotts, 2006). Gastronomi turizmi, literatürde mutfak turizmi, yemek turizmi, içecek turizmi vb. eşsiz bir yeme deneyimi arayışı gibi çeşitli terimlerle ilişkilendirilir. Bu bağlamda otantik yemekler ve bu yemeklerin coğrafi konumu gastronomi turizmi için önemlidir (Green ve Dougherty, 2008).

Yiyecekleri tatma, hazırlama, deneyimleme, araştırma, keşfetme, anlama ve yemek hakkında yazma bağlamında gastronomi turizmi ile kültür arasında bir ilişki vardır (Özdemir ve Aydoğdu, 2021). Yiyeceklerin bir kültürel miras olarak değerlendirilmesi de bu ilişkiden kaynaklanmaktadır; turistlerin damak zevkleri destinasyon tercihlerini belirleyebilmektedir. Ayrıca yemeklerin geleneksel, orijinal, yenilikçi ve çeşitli olması

beklenmektedir. Yaratıcı Şehirler Ağı kentsel gelişime odaklanmaktadır. Bu bağlamda gastronomi şehri olmak isteyen şehirlerin aşağıda sıralanan sekiz kriteri karşılaması gerekmektedir (UNESCO, 2023).

- Geliştirilmiş kentsel ve/veya bölgesel özellikler,
- Çevreye saygı duymayı ve sürdürülebilir yerel ürünleri teşvik etmek,
- Endüstriyel/teknolojik ilerlemeden etkilenmeyen yerel bilgi, geleneksel mutfak uygulamaları ve pişirme yöntemleri,
- Geleneksel gıda pazarı ve geleneksel gıda endüstrisi,
- Geleneksel restoranları ve/veya şefleri olan aktif bir gurme topluluğu,
- Geleneksel yemeklerde kullanılan endojen (yerel) malzemeler,
- Yemek festivallerine, ödüllere, yarışmalara vb. katılım ve kapsamlı promosyonlar düzenleme geleneği,
- Toplumun yararına, eğitim kurumlarında beslenmenin ve mutfak/gastronominin teşvik edilmesi için biyolojik çeşitliliği koruma programlarını müfredata dahil etmektir.

Turizm sektörü (kırsal alanlar dahil) gastronomi şehri olmak isteyen şehirlerin taşınması gereken kriterleri değerlendirirken diğer sektörlerle birlikte çalışmalı ve diğer sektörler tarafından desteklenmelidir. Bu bağlamda gastronomik şehirlerin turizmin diğer sektörler tarafından desteklendiği bilinmekte olup, aşağıdaki tabloda UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı üyesi olan şehirler listelenmektedir (Özdemir ve Aydoğdu, 2021).

Tablo 19. UNESCO Gastronomi Şehirleri (Özdemir ve Aydoğdu, 2021; UNESCO, 2023)

SIRALAMA	ÜLKELER	ŞEHİRLER	YILLAR
1	Türkiye	Adana	2021
2	Türkiye	Balıkesir	2021
3	Türkiye	Diyarbakır	2021
4	Türkiye	Kayseri	2021
5	Türkiye	Konya	2021
6	Türkiye	Afyonkarahisar	2019
7	Brezilya	B. Horizonte	2019
8	Güney Afrika	Hermanus	2019
9	Çin	Yangzhou	2019
10	Meksika	Merida	2019
11	Peru	Arequipa	2019
12	Panama	Panama	2017
13	İtalya	Alba	2017
14	Çin	Maco	2017
15	Bolivya	Cochabamba	2017
16	Türkiye	Hatay	2017
17	Brezilya	Paraty	2017

18	US Texas	S. Antonio	2017
19	Kolombiya	Buenaventura	2017
20	Brezilya	Belem	2015
21	İspanya	Denia	2015
22	İran	Rasht	2015
23	Norveç	Bergen	2015
24	US Arizona	Tucson	2015
25	İtalya	Parma	2015
26	İspanya	Burgos	2015
27	Meksika	Ensenada	2015
28	Tayland	Phuket	2015
29	Türkiye	Gaziantep	2015
30	Brezilya	Florianopolis	2014
31	Japonya	Tsuruoka	2014
32	Çin	Shunde	2014
33	Lübnan	Zahle	2013
34	Güney Kore	Jeonju	2012
35	İsveç	Öztersund	2011
36	Kolombiya	Popayan	2011

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na üye şehirler, nüfus ve nüfus yoğunluklarına göre değerlendirildiğinde, dünyada sekiz tanesi Türkiye'de olmak üzere birçok şehir gastronomi şehri olmuştur (UNESCO, 2023). Bunlar Hatay, Gaziantep, Afyonkarahisar , Adana, Balıkesir, Diyarbakır, Kayseri ve Konya'dır.

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı programı, şehirlerin kültürel kimliklerini korumak ve geleceğe dönük olmasını sağlamak amacıyla kültürel miraslarını ön plana çıkaran bir programdır. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, gastronomi, zanaat ve halk sanatları, edebiyat gibi dallarda şehirlerin kendilerine ait kültürel kimliklerini korumalarına ve tanıtımalarına yardımcı olur (Yaldız ve Olcay, 2020). Bu program, farklı ülkelerde ve farklı kültürel temalarda pek çok şehre kapılarını açmıştır (Karademir, 2022).

Birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olan Malatya, UNESCO Şehirler Ağı Kültürel Farklılıklar projesi alanında denetim sağlayarak bir gastronomi projesine dahil olabilir. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı programı, gastronomi alanında da şehirlerin kendilerine özgü yemek kültürlerini ve lezzetlerini ön plana çıkarmalarına yardımcı olmaktadır (UNESCO, 2023). Bu şekilde, şehirler hem turistlerin ilgisini çekerken hem de yaratıcı turizme olan talebi artırarak ekonomik açıdan da faydalar sağlayabilirler. Örneğin Kütahya, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına üye olan bir şehir olarak, el sanatları, kültür, müzik, halkı, sivil toplum kuruluşları, eğitim kurumları ve turizm gibi alanlarda başarılı projeler gerçekleştirmiştir (Kütahya Valiliği, 2023).

Bu projeler sayesinde Kütahya hem kültürel miraslarını korumuş hem de yaratıcı turizme olan talebi artırmıştır. Bu örnekler, Malatya'nın da gastronomi alanında bir proje gerçekleştirerek UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına katılmasının mümkün olduğunu göstermektedir (Kütahya Valiliği, 2023).

Ülkemizde Gaziantep 2015'te, Hatay 2017'de ve Afyonkarahisar 2019'da UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na gastronomi şehri olarak dahil olmuştur. Bu şehirlerin ortak özelliklerinden biri, yöresel ürünlerin kullanıldığı festivaller düzenlemeleridir (Yaldız ve Olcay, 2020). Ülkemizde ilk kez ağa dahil olan Gaziantep, fıstık, gastronomi kültür sanat festivalleri ve müzik, edebiyat ve halk sanatlarını bir araya getiren etkinliklerle önemli kentsel dönüşüm etkinlikleri düzenlemektedir. Ayrıca bu ağ sayesinde Gaziantep, daha

önce hiç düşünülmemiş fikirleri hayata geçirerek yenilikçi uygulamalar için ilham kaynağı oluşturmaktadır. Bunun bir örneği, yer fıstığı kabuklarının hem endüstriyel hem de konut ortamlarında kullanılabilecek çığır açan bir enerji kaynağına dönüştürülmesi ve yenilenebilir enerji üretimi ilkeleriyle mükemmel bir uyum içinde olmasıdır (Baycar, 2022). Ayrıca yerel yönetim, çok sayıda çevresel ve ekolojik inisiyatifi hayata geçirerek kentsel yaşam standartlarının yükseltilmesini ve sürdürülebilir kalkınma arayışını aktif olarak teşvik etmektedir. Bu girişimler, iklim değişikliği eylem planlarının formüle edilmesini, çevre koruma planlarının uygulanmasını ve ekolojik parkların kurulmasını içermektedir (Yalçınkaya, 2018).

Birçok medeniyete ev sahipliği yapan Gaziantep'in İpek Yolu gibi önemli ticaret yollarının üzerinde olması Yaratıcı Şehirler Ağı'nın Gaziantep'i seçmesinde önemli bir etken olmuştur. Bu nedenle yöreye özgü yöresel ürünlerin pişirilmesinde kullanılması, yemek çeşitliliği, geride bırakılan gastronomik miras ve farklı kültürlerle etkileşimi ile geleneksel mutfağın özgünlüğünü yansıtmaları yöre için önemli bir faktördür (Uçuk vd., 2017). Giritlioğlu vd., (2017), Gaziantep yemek kültürünün oluşmasındaki etkenleri şu şekilde sıralamaktadır:

- Gaziantep'in yaklaşık olarak 6000 yıllık bir geçmişe sahip olması
- Aslında dünyanın en kalabalık devleti olan Mezopotamya 2200-2300 yıl önce bu bölgede yer alırken, en batısındaki Zeugma kültürel açıdan zengin olması,
- Bölgede yaşayan kültürün etkisi,
- İklim koşullarının etkisi coğrafi konumuna bağlı olması,
- İpek Yolu üzerinde olması,
- Kuzeyde, kuzeybatıdan güneye geçiş yollarının olması,
- Mevcut etkenlere ek olarak, ikamet edilen yerde yaşayanların kimliğindeki farklılıklar nedeniyle özgün yapısal etkilerinin olmasıdır.

Türkiye'de yeme-içme olayları denilince akla ilk gelen şehirlerden biri Gaziantep'tir (Kargiglioğlu ve Akbaba, 2016). Gaziantep, sahip olduğu medeniyetler arası etkileşim avantajları ve coğrafi konumu nedeniyle kendine özgü yemek çeşitlerine ve birçok orijinal yemek tarifine sahiptir (İflazoğlu, 2019). Yöresel ürünlerin tescili için çeşitli

alışmalar yürütülmüştür. Bu değerlerin literatürde yer alması şehrin dünya çapında bilinirliğini arttırmaktadır. Bu sayede yöresel lezzetler bir sonraki yüzyıla taşınacak, insanların ekonomik ve kültürel etkileşimleri hızlanmaktadır (Gkirmaklı vd., 2017).

Farklı medeniyet ve kültürlerin etkileşimi ve uygun iklim koşulları nedeniyle Hatay'ın kendine özgü mutfağının yüzyıllardır kullanılması, kentin UNESCO Yaratıcı şehirler Ağı'na dahil olmasında önemli bir etken olmuştur. Bu ağ içerisinde STK'lar, kamu ve özel kuruluşların koordineli çalışmaları ile Hatay'ın gastronomi alanında daha fazla ivme kazanması hedeflenmektedir. Yerel kültürü tanıtmayı, festivaller düzenleyerek yerel lezzet ve kültür farkındalığını artırmayı, yemeklerin bilimsel düzeyde gelişmesini sağlamayı ve gastronomi alanında eğitim veren yerleri tanımayı amaçlayan Creative Cities Network'e katılım hedeflenmektedir (Eroğlu, 2020).

Türkiye'deki gastronomi şehirleri ağında yer alan bir diğer şehir de Afyonkarahisar'dır. Bu ağa katılmak, yöresel lezzetlerin şehre kazandırılması, dünyaya duyurulması ve markalaşma yolunda önemli bir atılım olarak görülmektedir. Ayrıca yer altı kaynakları açısından oldukça zengin olan Afyon ili, bir diğer turizm türü olan termal turizmi kullanarak daha geniş bir turist kitlesini kendine çekmeyi hedeflemektedir (Afyon Belediyesi, 2023).

Adana, yerel ürün çeşitliliği dikkate alınarak gastronomi temalı çeşitli festivaller düzenlenmesi ve farklı gastronomi rotalarına katılım ile önemli bir gastronomi turizmi destinasyonu olarak temsil edilmektedir (Karaca ve Yıldıırım, 2020). Adana'nın zengin yemek kültürü ve gastronomi turizmi potansiyeli, UNESCO'nun Gastronomi temalı Yaratıcı şehirler Ağı'na dahil edilmesini sağlamıştır. Adana'nın Türkiye'de bu ağa dahil olan Gaziantep ve Hatay illeri ile benzer özellikler taşması ve bu illere komşu aynı gastronomi güzergahı üzerinde yer alması, tercih edilmesini güçlendirmektedir (şahin ve nlnen, 2021). Adana mutfağı yağlı, baharatlı, et yemeklerine ve hamur işlerinin yoğun olarak kullanılmasına dayalı bir mutfaktır. Un, et, sebze, baharat ve yağların yemeklerde kullanımı oldukça yaygındır. Bunun dışında süt, yoğurt, süzme peynir, tahin, pekmez ve baharatlar da birçok hanede günlük tüketim maddeleri arasında sayılmaktadır (Adana Gastronomi şehri, 2023). Ayrıca Adana'da et ve sebze yemekleri ile şekerleme ürünleri hakimdir (Güzeller, Yıldıırım ve Arıdııcı, 2016). Adana gastronomi kültüründe

yer alan ürünlere örnek olarak Adana kebabı, turp, bici bici, ciğer, taş kadayıf, esleme, şırdan, sıkma, lokma, yüzük tatlısı ile analı kızlı yemekleri sunulabilmektedir (Yıldırım vd., 2018). Kozan portakalı ve Kuytucak narı Adana yemek kültürünün köken simgeleri olmakla beraber; Adana kebabı, turp, şırdan, analı kızlı, bici bici, içli köfte, aşılama, halka tatlısı, karakuş tatlısı, karpuz, taş kadayıf ve kol böreği tescilli ürünlerdir (Şahin ve Ünlüönen, 2021).

Anadolu'nun kuzeybatı bölgesinde yer alan Balıkesir, turizm açısından büyük önem taşıyan bir ildir. Zengin doğal güzellikleri ve kültürel mirasıyla tanınan şehir, hem Marmara hem de Ege Denizi'nin pitoresk kıyılarında yer almaktadır. Balıkesir, deniz, kum, güneş, termal, kırsal, kültürel ve ekoturizm gibi çok çeşitli alternatif turizm deneyimleri sunan gastronomi turizminde büyük potansiyele sahip bir il olarak öne çıkmaktadır (Demirel ve Karakuş, 2019). Göker'e (2011) göre Balıkesir bölgesi, kendine özgü coğrafi koşulları ve Türk yemek kültüründe çeşitli etnik grupların varlığı ile şekillenen çok çeşitli bir yemek kültürüne sahiptir. Balıkesir'in coğrafi konumu, iklimi ve bitki örtüsünün birleşimi, Yörük, Çerkez, Muhacir, Manav, Türkmen, Çetmi, Pomak ve diğerleri gibi toplulukların etkisiyle zengin bir mutfak mirasının doğmasına neden olmuştur. Yağ, çedar peyniri lor, yoğurt, lor peyniri ve peynir altı suyu gibi süt ürünleri yörenin geleneksel yemeklerinin lezzetinin artmasında önemli rol oynamaktadır. Ayrıca Balıkesir'de uygulanan çok sayıda pişirme tekniği de mutfağının farklı ve enfes lezzetine katkıda bulunmaktadır. Fırında şura, Bigadiç yahnisi, etli sarma, kaz sarması, oğlak dolması, közde oğlak, kuzu kavurma, teneke tavuk ve kuzu sarma gibi yörede hazırlanan çeşitli geleneksel yemekler bulunmaktadır. Kazdağları'nın eteklerinde ve Savaştepe, Sındırgı, Bigadiç, Gönen, Dursunbey gibi kırsal kesimlerde bulunan bol sebze çeşidi, sofraya servis edilen sebze yemeklerinin zenginliği ile de gözler önüne serilmektedir (İbiş, 2020).

Geleneksel Türk mutfağında Diyarbakır yöresine ait birçok yemek vardır. Bununla beraber, Güneydoğu Anadolu deyince akla hemen baharat ve etin harmanlandığı yemekler gelmektedir. Bu düşünce çok yanlış olmamakla birlikte, yörenin mutfağında sebze yemeklerinin de payının olduğunu söylemekte yarar vardır. Diyarbakır'ın jeopolitik olarak önemli bir noktada yer alması, Türklerin, Arapların, Perslerin, Rumların, Ermenilerin bölgede yaşaması hatta hüküm sürmeleri bu kentin mutfağına çok şey

katmıştır. Basit bir örnek inceleme yapıldığında, bugün Ermeni mutfağında sıkça yapılan ‘bdug’ isimli patlıcan veya kabaktan yapılan içerisine kuzu eti ve sumağın ilave edildiği bir yemek çıkmaktadır. Bu yemeğin benzer malzemelerle –hatta neredeyse aynı malzeme ve tarif- Diyarbakır yöresinde ‘meftune’ ismiyle yapılmaktadır. Diyarbakır’da dini bayramların vazgeçilmezi olan ve klasik çörek malzemelerine ek olarak bölgede ki aktarlarda ‘çörek ilacı’ adıyla satılan mahlep ve çeşitli baharatları içeren karışımdan elde edilen bayram çöreğinin benzeri, aynı baharatlar ve pişirme yöntemleriyle Ermeni mutfağında ‘zadig çöreği’ olarak bilinmektedir. Diyarbakır’da yaşayan gayrimüslimlerin Paskalya Bayramı döneminde yine mahlep kullanarak yaptıkları ‘paskalya çöreği’ de bugün Müslümanların yaptığı çöreğe gerek şekil olarak gerek yapılış olarak gerekse tat olarak benzemektedir. Pers yani İran mutfağında ise ana bileşenleri tuzsuz koyun peyniri, un ve şeker olan ve ‘tar halva’ ismi verilen yiyecek aslında Diyarbakır mutfağıımızdaki helvanın kendisidir. Diyarbakır yöresinde yapılan peynir helvası ile oldukça benzer yapılaşa ve malzemelere sahiptir. Arap mutfağında ‘kousa mihshi bi laban’ ismiyle bilinen ana bileşenleri kabak, bulgur ve kıymadan oluşan, üzerine sarımsaklı yoğurt dökülüp servis edilen yemek ise bugün Diyarbakır ve Bitlis yöresinde yapılan ve ‘katıklı dolma’ denilen yemekten farklı değildir (Öcal, 2019).

Kayseri ili, Selçuklulardan beri yemek tarihini korumuş ve tarihi kültürünü korumuştur. Yaklaşık 1,5 milyonluk nüfusu ile bir sanayi kenti olarak etkilenmiş, göç alan, farklı turizm potansiyeline sahip bir turizm merkezi haline gelebilecek altyapı ve üstyapı imkanlarına sahip bir kenttir (Eren ve Karamustafa, 2022). Genellikle kahvaltıda yenen sucuk ve pastırma Kayseri denilince akla gelir ve Kayseri için önemli bir gelir kaynağı olduğu söylenebilir. Genel olarak Kayseri'ye gelenler, şehre entegre olan ve şehrin gelirine önemli katkı sağlayabilecek sucuk ve pastırma almadan gitmezler (Şahinbaş, 2018). Ancak pastırma ve sucuk öne çıkarken Kayseri kültürünün kökleri fakir bir kültüre dayanmaktadır ve ana yemekleri una dayanmaktadır. Hamur işleri, mantı, katmer, yağlama, erişte ve gözleme gibi undan yapılan çeşitli yemekler Kayseri mutfağının başlıca örneklerini oluşturur. Un bazlı yemeklere yapılan bu vurgu, tatlılarına da uzanıyor. Özellikle enfes Nevzine ve Asitli tatlılar Kayseri'nin eşsiz lezzetleri olarak bilinmektedir (Eren ve Karamustafa, 2022). Sonuç olarak Kayseri mutfak kültürünün ağırlıklı olarak un ve et yemekleri etrafında döndüğü söylenebilir. Özellikle hamur işleri

Kayseri mutfağında önemli bir yer tutar. Kayseri mutfağı denilince akla hemen pastırma ve sucuk gelirken mantı, tereyağı, katmer, börek gibi hamur işleri de akla geliyor. Bu itibar Kayseri mutfağının hem bölgesel hem de ulusal düzeyde dikkatleri üzerine toplamıştır (Şahinbaş 2018).

Konya, çok sayıda uygarlığa yol açmış zengin bir tarihe ve zengin kültürel kaynaklara sahiptir. Türkiye'nin en büyük şehri olan Konya, İç Anadolu'nun kalbinde merkezi bir konuma sahiptir. Tarihi, doğası ve canlı kültürü ile tanınan Konya ili, alternatif turizm seçenekleri açısından oldukça zengindir. Konya'nın gastronomi gelenekleri, Orta Asya'dan Selçuklu döneminin görkemli saraylarına uzanan tarihi köklerini derinlemesine yansıtır. Mevlâna Celaleddin Rumi'nin türbesinin Konya'da bulunması, Konya'nın önemli bir inanç turizmi destinasyonu olma özelliğini daha da artırmaktadır. Ayrıca Konya'nın Mevlevi kültürünü bünyesinde barındıran "Mevlevi Mutfağı", gastronomi turizmi merkezi olarak kentin değerine katkıda bulunmaktadır. Mevleviliğin saygın lideri Ateşbaz-ı Veli, 13. yüzyılda Konya'da ikamet etmiş ve günümüz Konya'sında etkili bir şahsiyet olmaya devam etmektedir. Ateşbaz-ı Veli, Konya'nın gastronomi turizminin önemli bir simgesi olarak duruyor. Konya'da gastronomi turizminin canlanmasında yerel yönetimlerce düzenlenen "Ateşbaz-ı Veli Aşçı Dede" olarak bilinen mutfak kültürü günleri önemli rol oynamaktadır. Her yıl Mevlana'nın vefat günü olan 17 Aralık'ta Şeb-i Arus törenleri ve etkinlikleri yapılır. Genellikle "düğün gecesi" olarak anılan bugün, Mevlana'nın Allah ile ilahi karşılaşmasını simgelemektedir (Batu, 2016).

Konya'daki Şeb-i Arus etkinlikleri bir günden fazla sürerken, çok sayıda yerli ve yabancı turist de bir haftayı Konya'yı gezmeye ayırmaktadır. Bu etkinlikler Konya'nın gastronomi turizminin canlanmasında önemli rol oynamaktadır. Turizmin büyümesine katkıda bulunan önemli bir husus, Konya'nın geniş bir yelpazeye sahip olduğu coğrafi işaretli ürünlerin varlığıdır. Coğrafi işaretler, yerel ürünlerin özgün kimliğini koruma ve yaşatma aracı olarak işlev görmektedir (Aksoy ve Sezgi, 2015). Konya'nın coğrafi işaretli gastronomik ürünleri arasında dikkat çeken örnekler arasında "Akşehir Kirazı", "Konya Düğün Pilavı", "Konya Etlikmek", "Konya Peynir Şekeri" ve "Kadınhanı Tahinli Pide" (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023) yer almaktadır. Yöresel ürünler, yemek turları için

önemli bir çekim unsuru olarak durmakta ve yöresel olarak belirlenmiş ürünlerin dahil edilmesi bu etkinliklere olan ilgiyi artırmaktadır (Sormaz vd., 2020).

1.2.GASTRONOMİ

1.2.1.Gastronomi Tanımı

Temel bir insan gereksinimi olarak beslenmenin önemi çok eski çağlardan beri çeşitli yazılı kaynaklarda belgelenmiştir (Cömert ve Sökmen, 2017). Ancak her toplumun kendine özgü bir mutfak kültürü vardır (Bekar ve Belpınar, 2015). Yemek kültüründeki bu çeşitlilik coğrafi konum, iklim, savaşlar gibi tarihi olaylar, ticaret, göç gibi faktörlerden etkilenmektedir (Taşpınar, 2017). Sonuç olarak, üç evrensel kavram ortaya çıkmıştır: Tanınma, Orijinallik ve Çeşitlilik. Tanınma, diğer kültürlerden yiyecek hazırlama ve sunma tekniklerinin anlaşılması ve uygulanması anlamına gelir. Özgünlük ise, belirli bir ülkeye özgü pişirme ve sunum yöntemleriyle ilgilidir. Son olarak Çeşitlilik, mevcut çok çeşitli yiyecek çeşitlerini kapsar (Hatipoğlu, 2014).

Ateş keşfedildiğinde, yemek hazırlamada devrim yarattı ve çeşitli pişirme tekniklerinin geliştirilmesine yol açmıştır. Zamanla mutfak kültürü, başlangıçta hayvan kemiklerinden yapılan ve daha sonra yerini metal kaplara bırakan mutfak aletlerinin tanıtımıyla birlikte gelişmiştir. Gerçek gastronominin kökleri Mezopotamya'ya kadar uzanır ve evrimi, farklı Anadolu ve Çin mutfaklarına atfedilebilir. Gastronomi tarihinde önemli bir dönüm noktası, 1765 yılında Paris'te ilk restoranın kurulması ve "yaşamak için yemek" şeklindeki faydacı anlayıştan kopulmasıdır (Özdemir ve Dülger Altınar, 2019).

Gastronomi kavramının ortaya çıkışı, terimin ilk yemek kitabı olarak kabul edilen Archestratus'un "Gurme" şiirindeki kullanımına kadar izlenebilir. Zamanla, Gastronomi, 19. yüzyılda soylulara sunulan mutfak tekliflerini geliştirmeyi ve genişletmeyi amaçlayan, beslenmeye odaklanan profesyonel bir disipline dönüşmüştür. Ayrıca yemek pişirme ile ilgili yazılı kayıtların Mısır, Roma ve Yunan uygarlıklarında da var olduğu açıktır. Özellikle “Uzmanlar İçin Bir Ziyafet” ve “Apicius” kitapları yemekle ilgili erken dönem yazılı kaynaklar olarak ön plana çıkmaktadır (Algün, 2016).

"Gastronomi" terimi, kökenlerini Yunanca, özellikle "mide" anlamına gelen "gaster" ve "kanun" anlamına gelen "nomas" kelimelerinin birleşiminden almaktadır (Güzel Şahin ve Ünver, 2015). Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasının temizlik ve hijyen ilkeleri tarafından yönlendirilen belirli bir sistematik düzene bağlı olduğu yemek kültürü ve mutfak sanatı alanını kapsar. Ek olarak, gastronomi, görsel olarak çekici ve damak tadına hitap eden yemeklerin sunumu ile karakterize edilir. Gastronominin bir diğer tanımı sağlıklı, iyi hazırlanmış ve lezzetli mutfak uygulamalarının önemini vurgulamaktadır (Hatipoğlu, 2014).

Gastronomi kavramı açıklanırken literatürde farklı yaklaşımlar bulunmaktadır. Gastronomiyi 'süslü ve kapsamlı yemekler' olarak tanımlamak için ilk girişimlerde bulunulsa da bu yorum daha sonra yerini farklı ve daha kapsamlı bir ifadeye bırakmıştır (Demir, 2020). Örneğin Sarıışık ve Özbay (2015), yaptıkları araştırmada; Scarpato (2000), gastronomi kavramını genel olarak gıdanın hazırlanması, üretimi ve sunumu ile mutfak ve diyet özelliklerini yansıtan bakımın mükemmelliği olarak tanımlayarak önceki tanımlama girişimlerine yeni bir boyut kazandırdığını incelemiştir. Bunun yanı sıra Sarıışık ve Özbay (2015), yaptıkları bir diğer araştırmada ise Richards (2002) gastronomiyi yemek hazırlama, pişirme, sunum ve tüketimin bir yansıması olarak yorumlarken, aynı çalışmada Kivela ve Crotts (2006) gastronomiyi yeme içme sanatını inceleyen bir disiplin olarak tanımladığını incelemişlerdir. Sarıışık ve Özbay (2015) yaptıkları bir diğer araştırmada ise Gillespie ve Cousins (2001)'ının gastronomi kavramını, yemekten nasıl daha fazla zevk alınacağını ve o zevkin sınırlarının nasıl aşılabileceğinin bilimi olarak yorumladıklarını ortaya koymuştur.

Bazı kaynaklarda gastronomi hem doğa bilimlerinden hem de sosyal bilimlerden öğeler içeren bilimsel bir disiplin olarak tanımlanmaktadır. Tersine, diğer kaynaklarda, yiyecek tüketme sanatı olarak tanımlanmaktadır. Bununla birlikte, gurme mutfak ile sadece yemek ve içmek arasındaki farkı anlamak önemlidir. Bu ayrım giyim kuşam arasındaki karşıtlığa benzetilebilir. Gastronominin antropoloji, sosyoloji, ekonomi, kimya, tarım, tıp ve modern teknoloji gibi çeşitli alanları kapsayan salt beslenme eyleminin ötesine geçtiğini vurgular.

Gastronominin disiplinler arası doğası incelendiğinde, çeşitli bilimsel alanlarla girift bir şekilde bağlantılı olduğu ortaya çıkmaktadır. Psikoloji, yemek yemenin ardındaki sebepleri ve tercihleri anlamada önemli bir rol oynarken, sosyoloji yiyecek ve içecekleri paylaşmanın sosyal yönlerine odaklanır. Ek olarak ekonomi, gastronominin toplumsal etkisine ve dışarıda yemek yemenin ardındaki motivasyonlara ışık tutmaktadır. Gastronominin tarihsel boyutu, tarih boyunca kullanılan araç ve gereçlerin gelişimini araştırır. Ayrıca, gastronomi turizmi tarım, kültür ve turizm alanlarında derin köklere sahiptir. Tarımsal ürünler ve kültürel unsurlar gastronominin tarihsel önemine katkıda bulunurken, turizm de gerekli altyapı ve hizmetleri sağlamaktadır (Birdir ve Akgöl, 2015).

Gastronomi; üretim, tüketim ve üretim ile tüketimin birlikte alınması şeklinde üç farklı başlığa ayrılabilir. Yemeklerin hazırlama süreci üretim boyutunda ele alınmaktadır. Hazırlama, pişirme, servis ve sofraya kurma bilimi ve sanatı, iyi yemek yeme bilgisi ve mutfakla ilgili uygulamalar üretim düzeyinde incelenmektedir (Özdemir ve Dülger Altın, 2019).

Tüketim boyutunu göz önünde bulundururken; yemekten zevk alma, yemeyi abartma ve lüks mutfak sevmeye dahil edilebilir. Üretim ve tüketimin birlikte incelendiği tasnifte, gıdanın sunumuna kadar olan süreci, gıdanın uygun kural ve araçlar kullanılarak sunumu ve tüketimi gibi konular incelenmektedir (Birdir ve Akgöl, 2015).

Gastronomi dört farklı kategoriye ayrılabilir: uygulamalı gastronomi, teorik gastronomi, teknik gastronomi ve bilimsel gastronomidir. Teorik gastronomi, tariflerin bileşimini, teknik gastronomi ekipmanlarının gıda üretimi üzerindeki etkisini kapsarken, bilimsel gastronomi besin değerlerine odaklanır. Son olarak uygulamalı gastronomi, yemek hazırlama, pişirme ve sunum süreçlerini kapsamaktadır (Hatipoğlu, 2014).

Eren (2007) çalışmasında gastronomi kavramını bir bilim ve sanat uğraşı olarak yiyecek ve içeceklerin bütününe kapsayan bir tanımla ortaya koymaktadır. Bu tanım, mutfak geleneklerinin tarihsel evriminden başlayarak, kapsamlı anlayışı, uygulamayı, ilerlemeyi ve çağdaş koşullara uyarlamayı kabul eder. Hatipoğlu'nun tezi, gastronomi kavramını daha da genişleterek, gastronomi bilimi ve sanatını, belirli bölge ve ülkelerle

ilişkilendirilen mutfak gelenek ve göreneklerini kapsayan bir karışımı olarak ifade eder (Hatipoğlu 2010).

Gastronomi alanı, optimal lezzet ve görsel çekiciliğe ulaşmak amacıyla gıda hazırlama ve sunma pratiğini kapsar. Bu süreç, tüm yenilebilir malzemelerin hem hijyenik hem de görsel olarak hoş bir şekilde masaya getirilmesini içerir. Bununla birlikte, bu gastronomik mükemmellik arayışının her zaman sağlığa öncelik vermeyebileceğini belirtmekte fayda vardır. (Sarıışık ve Özbay, 2015)

Gillespie ve Cousins (2001) tarafından yapılan bir araştırmaya göre gastronomiyi tanımlamanın zorlu bir uğraş olduğu kabul edilmektedir. Wilkins ve Hill (1994), Santich (2004) ve Eren (2007) gibi çeşitli akademisyenler gastronomiyi bilimsel bir araştırma alanı olarak görmektedir. Bununla birlikte, moleküler gastronominin öncüleri, gastronominin bilim alanına girmesine rağmen kesin ve net bir tanımının olmadığı konusunda hemfikirdir (Sarıışık ve Özbay, 2015).

Kültürel, coğrafi, sosyal ve sosyo-beslenme unsurları dahil olmak üzere çeşitli faktörleri kapsadığı için gastronominin değeri çok yönlüdür. Gastronomi, fizik, kimya ve biyoloji gibi bilimsel disiplinlerin yanı sıra ekonomi, psikoloji, işletme, sosyoloji, antropoloji, yönetim ve pazarlama gibi sosyal bilimlerle doğası gereği iç içe geçmiştir. Bu bağlamda, alanda daha fazla araştırma ve zenginleştirme için bolca yer var. Bu disiplin beslenme, tat fizyolojisi, şarap üretimi ve diyet uygulamaları ile yakından bağlantılıdır ve bunların tümü, besin maddelerinin insan vücudundaki rolünü ve seçimi ve üretimi sırasında gıdanın genel kalitesini doğrudan etkiler. Gastronomi alanında, sanitasyon düzenlemelerine bağlılık, gıdanın fiziksel, kimyasal ve biyolojik bozulmasını önlemede çok önemli bir rol oynar. Ayrıca, bu alandaki gelişim sürecine ilişkin daha fazla bilimsel bilgi birikimine ihtiyaç vardır (İlhan 2011).

Tüm tanımların ortak özellikleri dikkate alındığında gastronomi, “yemeklerin hazırlanması, pişirilmesi, sunumu ve yeme deneyimi ile ilgilenen, özünde belirli kültürleri yansıtan bir sanat ve bilim” olarak tanımlanabilir. Bir bilim dalı olduğu için gastronomi belirli kurallar içermektedir. Tanıma eklenen "sanat" kavramı da zevki ve estetiği çağrıştırmaktadır (Sarıışık ve Özbay, 2015).

1.2.2. Gastronominin Önemi

Gastronomi kavramı, belirli bir ülke veya bölgenin mutfağını, yeme alışkanlıklarını ve mutfak tekniklerini ayırt etmeye hizmet eder. Bu nedenle gastronominin önemi düşünüldüğünde, kültür ve mutfak arasındaki girift ilişkiyi araştıran yemeğin incelenmesi ve sanatsal ifadesi olarak tanımlanmaktadır (Cömert ve Durlu Özkaya, 2014). Gastronomi turizminin ortaya çıkışı tarım, kültür ve turizmin temellerine kadar izlenebilir. Bu üç faktör, toplu olarak, yemek turizmini ayırt edici bir bölgesel cazibe ve sürükleyici bir karşılaşma olarak tanıtmaya ve konumlandırma fırsatı sunar. Gastronomi turizmi, tarımsal ürünlerin, kültürel mirasın, tarihi özgünlüğün, turizm altyapısının ve hizmetlerinin sunulmasını kapsar. Gastronomi turizmi alanına katkı sağlayan bu bileşenlerin birleşimidir (Yüncü 2009).

Gastronominin önemi incelenirken, yenilebilir tüm yiyecek ve içecekler ile yemek kültürü ve sanatı arasındaki ilişkiyi inceleyen bir disiplin olarak nitelendirilmektedir. Turizm endüstrisinin ana bütünleştiricisi yiyecek ve içecektir. Müzeler, eğlence ve alışveriş gibi benzersiz yemek deneyimleri turist çekme gücüne sahiptir. Birkaç yıldır yemek turizmi, turizm alanında öne çıkan bir rakip olmuştur. Bunun nedeni, yemeklerin, turistlerin kendilerini yeni ve sıra dışı destinasyonlara alıştırmaları için mükemmel bir araç olarak hizmet etmesidir. Bireyler yabancı bir ülkeyi ziyaret ettiklerinde, tanımadıkları bölgeleri keşfetme, yeni kültürleri keşfetme, eşsiz tatları tatma ve farklı deneyimlerle karşılaşma fırsatı beklerler. Neredeyse evrensel olarak yemek, turistlerin seyahatleri sırasında tercih ettikleri ilk üç aktivite arasında yer almaktadır. Araştırmalar, şaraba ve yemeğe ilgi duyan turistler ile müzelere, gösterilere, alışverişe, müziğe, film festivallerine ve eğlenceye ilgi duyan turistler arasında güçlü bir ilişki olduğunu göstermiştir. Gastronomi, diğer turizm faaliyetlerinden farklı olarak yıl boyu uygulanabilen özelliklere de sahiptir (Kesici, 2012).

Tarım turizmi gastronomi turizminde de önemli bir rol oynamaktadır. Agro-turizm (tarım turizmi) de ekoturizm kategorisinde yer almakta ve “doğanın tadını çıkarmak ve doğanın değerini anlamak” olarak değerlendirilmektedir. Durlu Özkaya ve Can (2012) tarım turizminin, tarıma dayalı modern ama geleneksel bir alternatif turizm biçimi olarak ortaya çıktığını belirtmiş ve bölgenin kalkınmasına katkıda bulunmuştur. Yiyeceklerin

turizm amaçlı kullanımını anlatmak için “gastroturizm”, “mutfak turizmi”, “beslenme turizmi”, “gastronomi turizmi” gibi kavramlar kullanılmaktadır (Cömert ve Durlu Özkaya, 2014). Yemek turizmi, belirli bir yemek türünü tatmak veya üretilen yemeği görmek için gıda üreticilerini, yemek festivallerini, restoranları ve özel alanları ziyaret etmek için ana motive edici faktör olarak tanımlanabilir. Ancak bu durumda belirli bir yemeğin tadına bakmak, bir yemeğin farklı yapım aşamalarını izlemek veya ünlü bir şefin işçiliğini tatmak da dikkate alınır (Yüncü, 2009).

Türk mutfağının gelişimi keşfedildiğinde, kökeninin Orta Asya Türklerine kadar uzanabileceği ortaya çıkıyor. Türkler Anadolu'ya yerleşirken Anadolu mutfağının kendine has özelliklerini özümsemişler ve Orta Asya'dan getirdikleri mutfak gelenekleriyle birleştirerek daha çeşitli ve zengin bir yemek kültürü ortaya çıkarmışlardır. Ayrıca Osmanlı İmparatorluğu coğrafi olarak genişledikçe Türk mutfağı, çeşitli yörelerin gastronomik zenginliklerini bünyesine katmıştır. Et ve fermente süt ürünleri, Mezopotamya'dan gelen tahıllar, Akdeniz ikliminden gelen sebze ve meyveler ile Güney Asya'dan gelen baharatların Orta Asya'daki göçebe halklar tarafından uygulanan birleşimi, Türk mutfağının muazzam zenginliğini gözler önüne sermektedir. Sonuç olarak Türk mutfağı en eski ve en zengin mutfak geleneklerinden biri konumundadır (Hatipoğlu, 2008).

Türk mutfağı, gastronomi uzmanları tarafından dünya çapında en önemli mutfak geleneklerinden biri olarak kabul edilmektedir. Yüzyıllar boyunca Türk mutfağı, Anadolu'daki çok sayıda medeniyetten etkilenecek şekilde gelişmiştir. Olağanüstü besin değeri ile bilinen dünya çapında ilk üç mutfak arasında yer almaya yükselmiştir (Cömert vd., 2009). Türkiye'deki her etnik grup, ülkenin farklı yapısı ve geleneklerine uygun olarak gelişmiş, kendine özgü mutfak uygulamalarına sahiptir. Tarih boyunca Orta Asya'dan gelen sade yemek kültürünün zengin Selçuklu ve Osmanlı mutfak gelenekleriyle kaynaşması, günümüz Türk mutfağında bulunan eşsiz ve sevilen lezzetlerin ortaya çıkmasına neden olmuştur (Cömert ve Durlu Özkaya, 2014).

Ankara Ticaret Odası ve Ankara Patent Ofisi, "Türkiye'nin Lezzet Haritası"nı ortaya çıkaran bir araştırma yapmıştır. Bu kapsamlı harita, Türkiye'nin 81 ilinin tamamını kapsıyor ve Türkiye'nin gelişen gastronomi turizmi endüstrisine katkıda bulunan çok

çeşitli 2.205 yerel yiyecek ve içecek seçeneği sunan gastronomisi ile tanınan bir ülke olduğunu gösteriyor. Gastronomi zenginliği ile tanınan Gaziantep, 291 adet ile en farklı yiyecek, içecek ve tatlı çeşidine sahip il olarak öne çıkıyor. Onu 154 farklı gastronomi çeşidiyle Elazığ takip ediyor. Farklı bölgeler arasında 455 yeme-içme çeşidiyle İç Anadolu, 398 ile Güneydoğu Anadolu ve 397 ile Karadeniz geliyor. Ege bölgesinde ise 162 yiyecek ve içecek türü rapor edilmiştir. Bu bulgular 2015 yılında Ankara Ticaret Odası tarafından belgelenmiştir.

Gastronominin Türkiye genelinde çok sayıda lokasyonun cazibesini artırma potansiyeli küçümsenemez. Bu potansiyel bölgeye ve coğrafi konumuna göre değişmektedir. Özellikle Osmanlı ve Türk mutfakları, dünyadaki en çeşitli ve lezzetli mutfaklardan bazıları olarak kabul edilmektedir. Sonuç olarak doğru konumlandırma ve çekici bir imaj yaratarak destinasyon markalaşmasına önemli katkı sağlarlar (Güzel, 2009). Şu anda, giderek artan sayıda kişi yemek turizmi yolculuklarına çıkıyor. Aslında, belirli bir bölgede bulunan mutfağın seyahat tercihlerini şekillendirmede ve karar vermeyi etkilemede çok önemli bir rol oynadığı yaygın bir bilgidir. Ayrıca, gıda ve varış yeri arasında güçlü bir korelasyon gözlemlenmiştir ve bu da, belirli gıdaları belirli ülkelerle ilişkilendirme yönünde artan bir eğilime yol açmaktadır. Bu olgunun açıklayıcı örnekleri arasında Türk, Fransız ve İtalyan mutfağı yer almaktadır (Küçükömürler vd., 2019).

Rızaoğlu vd. (2013) yaptıkları araştırmada çeşitlilik arayışının, turistlerin yiyecek ve içecek tüketimini etkileyen önemli bir kişisel eğilim olduğunu ve farklı destinasyonlardaki yiyecekleri merak etme, egzotik yiyecekleri tatma gibi davranışları bir araya getirebileceğini belirtmektedir. Bir bölge veya yörenin kültürüne bakıldığında o bölgenin yemekleri, pişirme yöntemleri, yeme araçları gibi o bölgenin yemek kültürünü yansıtan unsurların deneyimlenmesi değerlendirme açısından önemlidir. Günümüzde turistler, kitle turizminden çok, destinasyonun tarihini, kültürünü ve yaşam tarzını anlamak ve benzersiz yerel durumu deneyimlemekle ilgilenmektedir. Turizm hareketinde gelenek ve kültürel değerler giderek daha önemli hale gelmiş, turist tercihleri yerel değerleri koruyan destinasyonlara doğru kaymıştır (Sünnetçioğlu vd., 2012).

İnsanlar günümüzde bir nesneyi tüketirken, o nesnenin nasıl var olduğunu bile sorgulamaya başlıyorlar. Bilgi çağının getirdiği tüketim kalıplarının farklılaşmasıyla

birlikte turistler, seyahatin keşfedici doğasına daha fazla ilgi göstermektedir. Araştırmalar, bu eğilime sahip turistlerin seyahatlerinde kültürel unsurlara büyük önem verdiklerini ve bu tür turist sayısının giderek arttığını göstermektedir. Yöresel mutfağı deneyimleme isteği destinasyona özgü kültürel unsurlardan ve bu keşif unsurlarından biridir. Hem yerel halk hem de turistler arasında yöresel yemek bilincinin artması, bir destinasyonun temelinde yatan yemek kültürünün turizme kazandırılması açısından önemlidir (Akdemir, 2018).

Turizmde kültürel çekiciliklerden biri olan yemek olgusu, destinasyonun kimliği ve kültürü ile yakından ilişkilidir. Bir destinasyona özgü yöresel yemekler, o bölgenin kimliğinin ifadesi olarak görülmektedir. Dolayısıyla yerel lezzetleri tüketmek bir anlamda yerel kültürü anlamak, tanımak ve deneyimlemek anlamına gelmektedir. Ayrıca geleneksel yaşam biçimini değiştirmeden tarihi değerlerin geleneksel doku içerisinde turizme kazandırılması da sürdürülebilirlik açısından önemlidir. Öte yandan yöresel yemek kültürünün turizme kazandırılması da bölgesel kalkınmanın temel araçlarından biridir. Bölgesel kalkınma, bölgesel kaynakların etkin kullanımı ile de doğru orantılıdır. Bu doğrultuda bölgede bulunan catering (yemek hizmetleri) işletmelerinin menülerinde yöresel yiyeceklere yer verilecek ve hem yerel halk hem de turistler bu ürünleri temin edebilecektir. Gastronominin önemi kapsamında destinasyon, yerel yemek kültürünü turizme kazandıracak, turistlerin tatilleri boyunca yöresel yiyecek ve içecekleri deneyimlemelerini ve yerel pazardan alıp evlerine götürmelerini sağlamaktadır. Bu sayede ekonomik düzeyde yöresel mutfak, kendi kültürünü yöre halkına sunar, tanıtır ve paylaşır; aynı zamanda bölgeyi bir gurur kaynağı olarak görerek sosyo-kültürel düzeyde de desteklemektedir (Çam ve Çılgınoğlu, 2021).

1.2.3. Gastronominin Tarihsel Gelişiminin İncelenmesi

Mutfak kültürü, geçmişten günümüze sürekli olarak devam ettirilen bir kültürdür. Bu mutfak kültüründen doğan gastronomi de bu bağlamda günümüzde olduğu gibi geçmişte de incelenmiştir. İnsanoğlu düzen kurmak, yaşamını düzenlemek, varoluşuna anlam katmak ya da mantıklı bir çerçeve içinde yaşamına yardımcı olmak için sembolleri kullanmayı tercih etmektedir. Alfabe ve zaman bu sembollerin en güzel örnekleridir.

Toplumlar bu semboller sayesinde birbirinden ayırt edilebilir. Yemek de bu sembollerden biridir. Bu bağlamda sorulan sorular kapsamında (Öztürk ve İşevcan Ertamay, 2017);

- Neyi ve nasıl tükettiğimiz,
- Hazırlık aşamasında hangi araç ve gereçlere ihtiyaç duyulduğu,
- Hangi mutfak tekniklerinin kullanıldığı,
- Günün hangi saatlerinde yemek yenildiği,
- Yemek nasıl ve hangi sırayla sunulur,
- Sofra düzeni nasıl olmalıdır?

Yukarıda verildiği gibi sorular bu bağlamda araştırılmaktadır. İyi bir yemeği oluşturan ve sosyal yaşam tarzının yemek masasındaki yansıması olan unsurlar. Gastronomi kelimesi literatüre ilk kez 1801 yılında Fransız şair Joseph Berchoux'nun şiirine "La Gastronomie" adını vermesiyle girmiştir (Öztürk ve İşevcan Ertamay, 2017).

İyi yemek yeme sanatı veya bilimi olarak tanımlanan gastronomi, yıllar içinde gelişerek "sosyal, ekonomik ve coğrafi bağlamlarda yemek geleneklerinin gelişimini inceleme ve inceleme alanı" olarak daha geniş bir tanım kazanmıştır. Yemek, yalnızca gerekli besin değerini elde etmek ve metabolizmayı sürdürmek için gerekli bir tüketim aracı haline gelmemiş, aynı zamanda bireyler ve toplum arasında bir iletişim aracı haline gelmiş, düğün, cenaze, bayram gibi organizasyonlara sembolik anlamlar katmıştır. Yiyeceklerin seçilme, kullanılma, hazırlanma ve yenme biçimleri de bir toplumun kültürünü oluşturan önemli unsurlardan biri olarak ön sıralarda yer almaktadır (Daşdemir ve Tekin, 2018).

Bir mutfağın gelişimine bakıldığında, oluşumunda yer alan tüm faktörler dikkate alınır. Gillispie ve Cousins, Avrupa mutfağının değişimini ve gelişimini inceleyerek günümüz mutfağının belirleyicilerini iki geniş kategoriye ayırır. Bunlar; gastro-coğrafya ve gastro tarihtir. Gastro-coğrafya ülkelerin veya kıtaların coğrafi konumudur. Gastro-tarih ise bir ülkenin tarihi, sürekli gelip giden ya da birbirleriyle iletişim halinde olan ancak komşu olmayan komşu ülkeler arasındaki karşılıklı etkileşim tarihidir. Türk mutfağının gelişimini incelemek için bu iki ana faktör değerlendirilmektedir. Ülke içinde gastronomi, yemek yeme alışkanlıkları, gelenek ve görenekler, sosyokültürel, ekonomik,

politik, ekolojik ve teknolojik etkilerle zaman içinde gelişen ve her bölgenin coğrafyasına bağlı olgulardır. Bu faktörlerin etkisiyle Türk mutfağı zaman içerisinde oluşan en zengin mutfaklardan biri haline gelmiştir. (Gillispie ve Cousins, 2001). İki terim aşağıda ayrıntılı olarak açıklanmaktadır.

Gastro-tarih: Bilim adamları, sosyal bilimciler ve tarihçiler insanlarla, onların çevreleriyle olan ilişkileriyle ve her birinin birbirini nasıl etkilediğiyle ilgilenirler. Araştırmalarının birincil odak noktası, insan davranışının incelenmesi ve tarih boyunca çevre üzerindeki etkisidir. Sonuç olarak, arkeologlar, antropologlar ve sanat tarihçileri, özellikle gastronomi tarihi alanıyla ilgilenen tarihçilerle sıklıkla işbirliği yapmaktadır. Bu alanda, endişe duyulan temel konulardan biri, misafirperverliğin ve konaklamanın önemidir. Geçmiş dönemlerden yazılı veya sözlü anılar toplanır ve sosyal kimliği, bulguları ve fikirleri değerlendirir. Grupları veya toplulukları tanımlayan koşulları belirler ve kimlikleri ortaya çıkarır. Sonuçlara ulaşmak ve yorumlamak için geçmişten günümüze korunan eserler, yazıtlar, aletler, filmler veya fotoğraflar gibi materyaller kaynak olarak kullanılmaktadır. Arkeolojik araştırmalarda ön plana çıkan beslenme türleri ve biçimleri midenin tarihini tanımlayan önemli keşiflerdir. Anadolu'nun güneydoğusundaki Urfa yakınlarında yapılan arkeolojik araştırmalar, önemli bir besin kaynağı olan buğdayın insanlık tarihinin şekillenmesinde önemli rol oynadığını kanıtlamıştır. Buğday ile uygarlıkların çoğu bu kapsamda incelenebilir. Buğday ile tanışma, 14.000 yıl önce Güneydoğu Anadolu'da Urfa'da başlamış, yerleşik hayata ve tarımsal üretime yönelmiştir. 9000 yıl önce başlayan göçlerde insanlar nereye giderlerse gitsinler buğdaya bu sevgilerinden dolayı bel bağlamışlardır. Bu 9.000 yıllık süreçte buğday Güneydoğu Anadolu'dan insanlarla birlikte bir elden Atlantik kıyılarına yayılmıştır. Arkeobotanik ve arkeozoolojik araştırmalar, en eski kültür bitkilerinin buğday, arpa, mercimek, bezelye, fiğ, keten ve kenevir olduğunu göstermekte ve en erken evcilleştirilen hayvanların köpek, koyun ve keçi olduğunu düşündürmektedir. Emmer buğdayının en erken ekili biçimleri Diyarbakır Çayönü ve Malatya Cafer Höyük'te bulunurken; ilk evcilleştirilmiş buğday, koyun ve Keçi örneklerine, en erken evcilleştirilmiş domuz örneklerine ise Batman yakınlarındaki Hallan Çemi yerleşiminde rastlanmıştır (Öztürk ve İşevcan Ertamay, 2017).

Gastro-coğrafya: coğrafya, gastronomi ile ilgilenen tüm araştırmacıların dikkate alması ve dikkate alması gereken en önemli unsurlardan biridir. Genel olarak, toprağın fiziksel özelliklerini, bitki örtüsünü, iklimi, toprak ürünlerini ve insanı içeren çalışmaları içeren toprak yüzeyinin keşif alanı olarak kabul edilir. Bu disiplinde çalışan coğrafyacılar, zooloji, jeoloji, botanik, meteoroloji, astronomi veya antropoloji gibi disiplinlerle birlikte araştırma yaparlar. Gastro coğrafya, disipline göre dört alt kategoriye ayrılır. Bunlar (Öztürk ve İşevcan Ertamay, 2017);

- Beşeri coğrafya,
- Ekonomik coğrafya,
- Fiziki coğrafya,
- Tıbbi coğrafyadır.

Beşeri coğrafya alanı, nüfustaki değişimler, göç kalıpları ve ayrıca kültür ve geleneklerin korunması ve iletilmesi etrafında döner. Ekonomik coğrafya, gastronomi alanında çok önemli bir rol oynayan tarım ve mal üretiminin karmaşık çalışmasına odaklanır. Fiziki coğrafya ise çevreyi, iklimi, suyu ve bitki örtüsünü temel unsurları olarak inceler. Bu coğrafya dalı, iklim bölgelerinin, sıcaklık değişimlerinin, jeolojik oluşumların, toprak çökmelerinin, doğal bitki örtüsünün, toprak bileşiminin ve su kaynaklarının araştırılmasını araştırır. Son olarak, tıbbi coğrafya, bölgesel beslenme alışkanlıklarının analizini, sağlığı tehdit eden hastalıkların tanımlanmasını ve halk sağlığı önlemlerinin teşvik edilmesini kapsar (Öztürk ve İşevcan Ertamay, 2017).

Türkiye, coğrafi konumu nedeniyle, üç tarafı Akdeniz, Karadeniz, Ege Denizi ve Marmara İç Denizi ile çevrili Avrasya'yı birbirine bağlayan bir köprüdür (Şekil 4). İklimi, coğrafyası, toprak ve bitki örtüsünün çeşitliliği nedeniyle yedi ayrı bölgeye ayrılmış olan Türkiye, bu özelliklerinden dolayı mutfak bakımından da farklılık göstermektedir. Ege Denizi bölgesinin Akdeniz iklimine sahip olması ve bitki örtüsünün daha yeşil olması nedeniyle mutfağı Akdeniz diyeti oluşturmuştur (Karnıbüyük, 2019).

Bununla beraber, iç bölgelere ve doğuya doğru ilerledikçe, hakim olan karasal iklim florada belirgin bir dönüşüme neden olmuş ve daha et merkezli bir beslenme şeklinin gelişmesine yol açmıştır. Gaziantep, Mardin, Şanlıurfa gibi kentsel bölgelerin mutfak

gelenekleri kebab yemekleriyle ünlüken, İzmir ve Aydın mutfağında arap yünü, Şevketi bostan, cibez, şalgam, semizotu gibi çeşitli yeşil sebzeler bulunur. Karadeniz kuzeye doğru ilerledikçe hamsi ve barbunya gibi balıklar açısından zengindir ve bu da bölgenin mutfağına hakimdir (Yılmaz Çıldam, 2021).



Şekil 4. Türkiye ve Dünya üzerindeki konumu (Simple Maps, 2023).

Gastronomi tarihini ve gastronomi coğrafyasını anlattıktan sonra Osmanlı yemek kültürü ve gastronomisi bu bağlamda ele alınabilir. Osmanlı İmparatorluğu, birden fazla kültürün, dilin ve dinin yüzyıllar boyunca bir arada yaşadığı, tarihsel açıdan önemli imparatorluklardan biridir. İmparatorluğun yemek kültürü, pek çok kültürün kaynaşmasına rağmen, ağırlıklı olarak Türklerin oluşturduğu, en zengin mutfaklardan biridir ve bugün hala inceleme konusudur. Osmanlı mutfağının zengin mirası gibi Çin mutfağı da çok eski çağlara uzanan uzun ve köklü bir geçmişe sahiptir. Çin İmparatorluğu'nun tek kültürlü doğası sayesinde, Çin mutfak gelenekleri yüzyıllar boyunca titizlikle korunmuştur. Geleneğe olan bu bağlılık, özgün tariflerin günümüze kadar ulaşmasını sağlamıştır (Hatipoğlu ve Batman, 2014).

Osmanlı İmparatorluğu'nun padişahları, kendi topraklarında yaşayan topluluklar için din, dil ve kültür özgürlüğü politikası uygulamıştır. Bu kapsayıcılık ve kabullenme, farklı kültürlerin getirdiği gelenek ve tatları bünyesinde barındırması nedeniyle Osmanlı mutfağını derinden etkilemiştir. Osmanlı topraklarının uçsuz bucaksız genişliği, bol su ve bitki örtüsüyle birleştiğinde, benzersiz bir zenginlik ve çeşitliliğe sahip bir gastronomik manzara ortaya çıkarmıştır. Osmanlı mutfağının temeli, Türk mutfak geleneklerine dayanmaktadır ve İslami ilkelerden etkilenmiştir. Özellikle Türk mutfağı “et-süt-süt ürünleri” üçgeni kavramı etrafında dönerken, İslam'ın etkisiyle alkol bu mutfak geleneğinin dışında tutulmuştur (Şimşek vd., 2020).

Bizans kültürünün Osmanlı mutfağının gelişmesinde bir etkisinin olup olmadığı sorusu, süregelen bir tartışma konusu olmaya devam etmektedir. "Bizans etkisi" teorisini savunanlar, Türk mutfağında balık, deniz ürünleri, sebze ve zeytinyağı yemeklerinin yer almasının bu etkiye dayandığını savunuyorlar. Ancak bu görüşe karşı çıkanlar kebab, fesleğen ve mantının Türk mutfaklarında bulunmasını Orta Asya milletlerinin etkisine bağlamaktadır. Daha önce de belirtildiği gibi, komşu ülkelerin mutfak geleneklerini şekillendirmedeki etkisini kabul etmek önemlidir. Abbâsî (Arap) ve Safevî (İran) milli mutfağına ait yahniler, meyveli karalahana, sebze bolani, renkli pılav, helva ve şerbet gibi ürünler de komşularımızdan temin edilmiştir. Bu noktada Osmanlı mutfağı hakkında belgelenmiş fazla bir bilgi olmadığını ve konuyla ilgili sınırlı yayınların konu ile ilgili çalışmalarda yorumlanmasına yol açtığını hemen belirtilebilir (Öztürk ve İşevcan Ertamay, 2017).

Osmanlı saray mutfağı toplantı kayıtları ile daha çok bilgi sahibi olunan kesim olmakla birlikte, Osmanlılar ne tüketir, nasıl pişirir gibi soruların cevapları da halk yemek kültürü açısından önemlidir. Osmanlı İmparatorluğu döneminde bugünkü gibi restoran anlayışı yoktu. Kanunnâme-i ihsab-ı Bursa: 1502 yılında Sultan II. Beyazıt döneminde dünyanın ilk yazılı standardı sayılan Kanunnâme-i ihsab-ı Bursa'da, çarşıda satılan ürünlerin ölçüleri, fiyatları ve satıcı adetleri hakkında bilgi verilmektedir. Evliyâ Çelebi'nin 1600'lü yıllarda imparatorluğun her tarafını gezdiği ve seyahatleri sırasında aldığı notları derlediği Seyahatnamesi de diğer önemli kaynaklardan biridir (Seçim, 2018). Misafir olarak ziyaret ettiği yerlerde kendisine sunulan misafirperverliği ya da yol boyunca karşılaştığı pazarlarda övgüye değer bulduğu yemekleri kayıt altına almıştır.

Seyahat notlarında herhangi bir tarif verilmemekte, sadece yemeğin adı yazılmaktadır (Öztürk ve İşevcan Ertamay, 2017). Tablo 20 tüm bu ürünleri özetlemektedir.

Tablo 20. Evliyâ Çelebi Seyahatnamesinde bahsi geçen gıdalar (Öztürk ve İşevcan Ertamay, 2017).

Tatlılar ve Şekerler
Meyveler
Sebzeler
Yenilebilir Otlar
Etler, Sakatat Ürünleri
Çorbalar
Baharatlar
Turşular
Balıklar, Deniz Ürünleri
Yağlar
Unlu Mamuller, ekmekler, hamur işi
Tavuklar, kanatlı hayvanlar, yumurta çeşitleri
Baklagiller
Pilav ve çeşitleri
Çerezler
Süt ve Süt ürünleri
Tahıllar
Yemek Çeşitleri

Bu durumda Türk yemek kültürü ve mutfağı ele alınabilir. Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden Türkler, tarihsel birikimleri nedeniyle derin bir kültürel geçmişe sahiptirler. Orta Asya'da göçebe halklar tarafından et ve fermente süt ürünleri, Mezopotamya'dan tahıllar, Akdeniz ortamından sebze ve meyveler ve Güney Asya'dan gelen baharatlar etkili bir şekilde zengin bir Türk yemek kültürünü oluşturmuştur (Öztürk ve İşevcan Ertamay, 2017).

Türk böreği ince rulo yufkanın sebze, et, peynir ve patates ile fırında veya saç üzerinde pişirilmesiyle yapılır. Erişte; ev makarnası olarak adlandırılır ve hamurun kurutulup dilimlenmesiyle yapılır ve çorbadan makarnaya kadar çeşitli şekillerde yenir. Hamurdan tatlı yapmak da Türk mutfağında bir gelenektir. Gaziantep'in en lezzetli örneklerinden biri olan ve gastronomi alanında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nda yer alan baklava, incecik yufka arasına ceviz, Antep fıstığı ve kaymak konup, yufkanın üzerine dizilerek, Türk mutfağının baş tacı olarak nitelendirilmektedir. Bu bağlamda son olarak şerbet piştikten sonra üzerine dökülür (Ersoy, 2017).

19. yüzyılda Tanzimat Fermanı'nın yürürlüğe girmesi, Türk mutfağı ile Batı yemek kültürü arasındaki ilişkinin başlangıcı olmuştur. Bu süre zarfında Türk mutfak gelenekleri, görenekleri ve sofrada yemek yemenin yaygın bir uygulama olarak benimsenmesiydi. II. Mahmut dönemine kadar uzanan bu gelenekler, Sultan Abdülmecid döneminde yaygın kabul görmesi ile kültürümüzde önemli bir yer tutmaktadır. Türk mutfağı, İstanbul'da bulunan Pera Palas, Sümerpalas, Tokathıyan gibi otel restoranlarında Avrupa tarzı yemeklerin tanıtılmasıyla önce Fransız, ardından Rus mutfağında kendini göstermiştir. 1923 Lozan Barış Antlaşması'nda imzalanan anlaşmalarla Anadolu ile Rumeli arasında yapılan nüfus mübadelesinin ardından her iki yöreye ait farklı yemeklerin sentezlenmesi Anadolu'nun yemek kültürünü zenginleştirmiş ve geliştirmiştir. Bu bütünleşme, Anadolu yemek kültürünün çeşitli yemek kültür ve geleneklerini bünyesine katarak zenginleşmesine ve gelişmesine neden olmuştur (Solmaz ve Dülger Altınar, 2018).

Köfte ve börek çeşitlerini tanıtan Balkan Türkleri ile ot ve zeytinyağı kültürünü getiren Girit Türklerinin günümüz Türk yemek kültürüne etkisi yadsınamaz. Türk yemek

kültürü, fast food olarak sınıflandırılabilir çok çeşitli sokak yemeği seçeneklerine sahiptir. Çiğköfte, kokoreç, börek, midye, nohut pilavı, haşlanmış mısır, helva, simit en ünlü sokak yemeklerinden bazılarıdır. Türk yemek kültürünün zenginliği, bazı yemeklerin sembolik anlamlarında da yatmaktadır. Örneğin Kastamonu'da son yemek, tipik olarak "karahaber" olarak bilinen zeytinyağlı yaprak dolmasıdır. Bu yemek bir ziyafetin bitişini ifade eder (Karabal, 2012). Dolayısıyla 21. yüzyılda günümüz Türk mutfağının bu etkileri yansıttığı söylenebilir.

Sanayi ve teknolojinin gelişmesi, endüstriyel toplumu yaratmış, beslenme ve gıda biliminin ortaya çıkmasıyla mutfak kültürünün değişmesine yol açmıştır. Bu gelişme tüm dünyayı olduğu gibi klasik Türk mutfak geleneklerini de etkilemiştir. Gıda endüstrisindeki gelişmeler, hızlı nüfus artışı, kadınların istihdamı gibi demografik değişimler, gıda endüstrisinde raf ömrü olan seri üretime yol açmıştır. Evde hazırlanıp köy veya yerli odun fırınlarında pişen ekmeğin yerine pazar ekmeğinin, ev yapımı salçanın yerine fabrika tipi salçanın teneke kutularda satılması bu gelişmenin etkisine örnektir. Sektörün gelişimi geleneksel mutfağı geride bırakmış gibi görünse de toplumsal eğitimin gelişmesi ve halkın sağlıklı yaşam bilinci kazanmasıyla birlikte bu süreçte beslenme alışkanlıkları da değişmiştir. Örneğin eskiden tercih edilen tereyağı veya "sade tereyağı" yerini margarin, zeytinyağı ve diğer sıvı yağlara bırakmıştır. (Özçelik ve Driveroğlu 2017).

Büyük şehirlerin kurulması ve bu şehirlerde hızla artan nüfus, ev içi ve ev dışı tüketim alışkanlıklarının değişmesine neden olmuştur. Fast food ağırlıklı beslenme metropollerde ilgi görmeye başlarken, fast food olarak tanımladığımız sokak yemeklerine de yeni bir kimlik kazandırmıştır. Günümüzde seyyar araçlarla satılan patates cipsi, simit, boyoz, boza, çiğ köfte gibi gıda maddeleri zincir mağazalardan kolaylıkla temin edilebiliyor. Artisan restoranları dediğimiz ev yemeklerinin sunumunun ötesinde hızla gelişen restoran konsepti, Avrupa restoran konseptini Türk mutfağına taşımaktadır. Bu tür lokantalar Türk mutfağının sunuluş şeklini de değiştirmiş ve günümüzde Türk mutfağını dünyaya sunmanın en iyi örneklerinden biri olmayı başarmıştır. Bu hizmetin en güzel örneklerinden biri de Mehmet Gürs'ün şefliğini ve işletmeciliğini yaptığı "Mikla" restoranıdır. Sezon boyunca üreticilerle doğrudan temas halinde olan Mehmet Gürs, Anadolu'dan doğal ürünler tedarik etmeye çalışıyor ve bu ürünü kendi yorumlarıyla

birleştirek lezzetler yaratmaktadır. Gürs, restoran menülerini hazırlarken antropolog Tangör Tan ile çalışarak Türkiye'nin yöresel lezzetlerini keşfetmiş ve yemeklerini bu coğrafi işaretlere göre hazırlamıştır. 1000 jüri üyesinin oylarıyla 2017 yılında Dünyanın En İyi 50 Restoranı sıralamasında 51. sırada yer alarak bu kreasyonların başarısını taçlandırmıştır. Günümüzün sunum tarzını Osmanlı mutfağıyla buluşturan bir başka örnek de, şefliğini Maksut Aşkar'ın yaptığı "Neolokal" restoranıdır. Maksut Aşkar; geleneksel Türk yemeklerini modern minimalist tarzda yeniden yorumlayarak "neolokal" kavramını mutfağa taşımıştır. Örneğin kırk yıllık levrek ve karides böreğimizi bambaşka bir boyutta sunmaktadır. Bu noktada catering sektörünün ilk tohumlarını atan ve ev içi tüketim yöntemlerini kitlelere ulaştıran eski nesil esnaf lokantalarını da unutmamak gerekmektedir. Dünyadaki gelişmeyle birlikte eski esnaf lokantası geleneğini devam ettiren “Yeni Nesil Artisan Restaurant”, alışık olduğumuz lezzeti yeni nesille yorumlayarak daha lezzetli hale getirmekte ve gurme turizmine katkı sağlamaktadır (Öztürk ve İşevcan Ertamay, 2017).

1.3. UNESCO YARATICI ŞEHİRLER AĞI İLE İLGİLİ YAPILAN ARAŞTIRMALAR

Küreselleşme ve bilgi teknolojilerinin gelişimi geleneksel iş alanlarını değiştirirken aynı zamanda yeni iş kollarının ortaya çıkmasına da ortam hazırlamıştır. Bu durum bilgi teknolojisi ile bütünleşmiş, sanat ve yaratıcılığın ön planda olduğu, kültür ekonomisi ve yaratıcı ekonomi olarak tezahür eden yeni bir pazarın ortaya çıkmasına neden olmuştur (Aslan, 2017). Kültürel ve yaratıcı endüstrilerin yükselişi, katma değerin hızlanması ve istihdamın artmasıyla birlikte bu konu daha fazla dikkat çekmeye başlamıştır (Işıkmam, 2017). Bu kavram literatüre 18. yüzyılda yaratıcı sanatlar ve kültür endüstrilerinin, 1990'larda ise yaratıcı endüstrilerin ortaya çıkmasıyla girmiştir (Hocaoğlu, 2015).

Son yıllarda, şehrin kültürel ve yaratıcı endüstrileri, yerel kalkınmanın önemli bir parçası haline gelmiştir. Şehirler, ekonomik kalkınmayı sağlamak, daha geniş çevrede görünürlüğü artırmak ve özellikle turizmde sinerji elde etmek için yaratıcı endüstrileri bir araç olarak kullanmıştır (Nižić, Rudan ve Trinajstić, 2019). Kentsel miras, kentsel kimliğin geliştirilmesinde ve sosyo-ekonomik kalkınma için bir ortam yaratılmasında çok önemli bir rol oynamaktadır. Kültür endüstrisi, bir şehrin değerini ve imajını artırmada

kilit bir rol oynamaktadır. Kültür, yoksulluğun azaltılması için etkili bir araç olarak kullanılmakta ve doğrudan gelir üretimine ve istihdama katkıda bulunmaktadır. Öyle ki günümüzde sanat ve kültür alanları ile müze, sergi, tiyatro gibi etkinlikler çok güzel gelir ve yatırım fırsatları sunmaktadır. Sanatsal yaratıcılık ve kültürel zenginlik, bir şehrin vatandaşları ve ziyaretçileri için çekicidir. Özellikle gelişmekte olan ekonomilerde kültürel hizmet ve ürünlere olan talep arttıkça, bunların ekonomideki önemi daha belirgin ve bütünleyici hale gelmektedir. Bu durum yaratıcı ekonomiyi artırma potansiyelini de desteklemektedir. “Yaratıcı şehir” kavramı ilk olarak 1988 yılında Avustralyalı iş adamı ve akademisyen David Yenken tarafından Meanjin adlı bir dergide yayınlanan bir makalede ortaya atılmıştır. Yencken (2013), Jane Jacobs'un The Economics of Cities adlı kitabında, şehirlerin endüstri ve ekonomik faaliyet gibi sonlu faktörlere büyük ölçüde bağımlı hale geldiğine dair ifadesini vurgulamıştır. Yaratıcılığın temel ilkesinin kentsel karmaşıklığı ve çeşitliliği teşvik etmek olduğuna inanmaktadır.

Yencken'e (2013) göre şehirler, kaostan ortasında okunabilir, şeffaf ve anlaşılır bir düzene sahip olmalıdır. Bu bağlamda yaratıcı kentte sunulan içerik, kent sakinlerinin deneyimleriyle ilişkilendirilmeli ve fiziksel çevre kültürel tarihin izlerini taşımalıdır. Genel olarak, yaratıcı bir şehrin vatandaşlarına iyi bir yaşam sürmeleri için eşsiz fırsatlar sunan bir şehir olması gerektiği anlayışını benimsemek gerekir. 2004 yılında UNESCO, kentsel gelişim sürecinde yaratıcılığı önemli bir faktör olarak kabul eden şehirler arasındaki işbirliğini güçlendirmek için bir proje tasarlamıştır. Yerel olarak günlük yaşamın bir parçası haline gelen kültür ve yaratıcılık, bu işbirlikçi proje aracılığıyla kültür endüstrilerini teşvik etmiştir. Bu bağlamda ise yaratıcılığı, sivil ve kültürel katılımı desteklemek için özel sektör, kamu ve diğer STK'larla birlikte çalışıyor, bunu başarmak için sürdürülebilir bir şehir uluslararası işbirlikleri ile küresel ölçekte “UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı”nı kurmak söz konusu olmuştur (Gülduran ve Arıkan Saltık, 2020).

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, kültürel, ekonomik ve çevresel açıdan sürdürülebilir kentsel gelişmeyi sağlamayı amaçlayan uluslararası bir işbirliği projesi olarak tanımlanmaktadır. Ana hedeflerinden biri, yaratıcılığın ve yaratıcı profesyonellerin gelişimini sağlamak, üye şehirleri kentsel gelişimde yaratıcılığın önemini fark etmeye teşvik etmek, sürdürülebilir kalkınma için yaratıcı ve kültüre dayalı bir yaklaşımla uluslararası işbirliğini sağlamak, katılımı sağlamak ve dezavantajlı konumdakilerin

kolaylaştırılmasını sağlamaktır. Kentsel kültürel yaşama katılır, kültürel etkinlikleri yaygınlaştırır ve etkinlikleri güçlendirmektedir. Kültürlerarası iletişim ve diyalogu güçlendirmek, sosyal uyum ve çeşitliliği sağlamak ve kentsel refahı desteklemek de UNESCO'nun hedefleri arasındadır. Sonuç olarak Yaratıcı Şehirler Ağı, yaratıcı ve kültürel endüstrileri sürdürülebilir kalkınmanın önemli anahtarları olarak gören ve yerelden kente işbirlikçi bir ağ içinde üye şehirler için kentsel gelişim fırsatları yaratan bir ağ olarak tanımlanabilir. Sürdürülebilir kalkınmanın çevresel, sosyo-kültürel ve ekonomik boyutlarını desteklemektedir (Özdemir ve Özdemir, 2020).

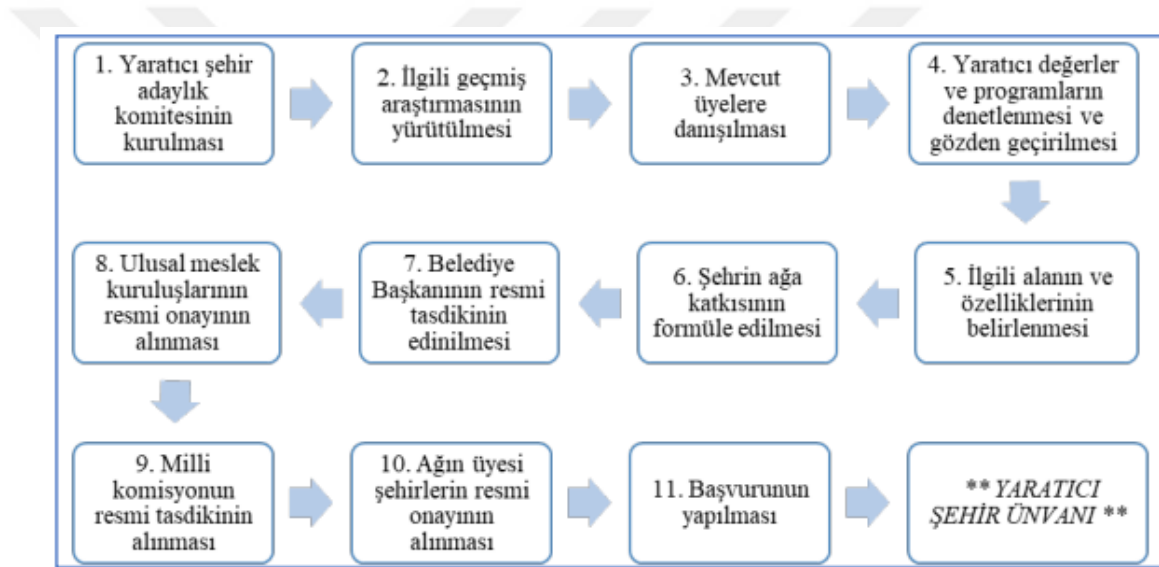
UNESCO, 2005 Kültürel Çeşitliliğin Korunması ve Geliştirilmesi Konferansı'nda, kentsel gelişimde kültür ve yaratıcılığın önemini vizyonuna dahil eden Kültür Paketi'ni imzalamıştır. Yaratıcı Şehirler Ağı'nın oluşturulmasından bu yana, üye şehirlerin politikaları ve faaliyetleri yerel ekonomide kültür ve yaratıcılığın önemini göstermiştir ve belirli hedefler ortaya koymuştur. Belirlenen hedefler, UNESCO ve diğer paydaşların kültür ve yaratıcılığın uluslararası kalkınma gündemine entegrasyonunu savunma ihtiyacını göstermektedir. Bu, özellikle "Kapsayıcı, güvenli, dayanıklı ve sürdürülebilir şehirler inşa etme" 11. hedefte belirgindir (UNESCO, 2023).

Sürdürülebilir şehirler yaratmak, UNESCO'nun kültürel programları ve stratejileri tarihinde önemli bir strateji olmuştur. Bir bütün olarak kültür; kültürel miras, kültür turizmi ve yaratıcı ve kültürel endüstrileri içeren yaklaşımlarla değerlendirilmiştir ve sürdürülebilir kalkınmanın ekonomik, çevresel ve sosyal boyutlarının bir kolaylaştırıcısı ve itici gücü olarak kabul edilmektedir (Türkoğlu, 2020).

Uluslararası işbirliği, kültürel ve yaratıcı endüstrilerin gelişimini hızlandırmak için ortak bir güç oluşturur. Aynı zamanda şehirlerde üyelik başvuruları her dönemde artış göstermiştir. 2020 yılı itibarıyla 246 şehir Urban Creative Network'e üye olmuştur. 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Gündemi ve Yeni Kentsel Gündem'in kabulü, Yaratıcı Şehirler Ağı'nı yeniden şekillendirme stratejisinin temellerini atmıştır. 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Gündemi, sürdürülebilir kalkınmada kültürün önemli rolünü de vurgulamaktadır. Kısacası, sürdürülebilir kentsel gelişimde tarihsel gelişimin, kültürün ve yaratıcılığın önemli rol oynadığını göstermekte ve UNESCO tarafından bir vizyon olarak kabul edilmektedir. Yaratıcı endüstrinin uluslararası düzeyde artan ilgisi ve

yönelimiyle birlikte ulusal düzeyde de yaratıcı endüstrinin öneminin giderek arttığı görülmektedir (Gülduran ve Arıkan Saltık, 2020).

Akıllı Şehir Stratejik Hedeflerinde yer alan “kültürel ekonomik bileşenleri ve yaratıcı endüstrilerin gelişebileceği bir ortamı içermektedir” ifadesi Eylem Planında yaşanabilir mekanlar ve sürdürülebilir şehirler yaratmak için bir göstergedir. Ulusal akıllı şehrin yaratıcı endüstrilere yaptığı vurgu Birleşmiş Milletler UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı bünyesinde şehirlere yaratıcılık getirmeyi ve sürdürülebilir kalkınmanın sosyo-kültürel, çevresel ve ekonomik boyutlarını desteklemeyi amaçlayan yedi yaratıcı alan bulunmaktadır. Şekil 5 UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı başvuru sürecini özetlemektedir.



Şekil 5. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Başvuru Süreci (Gülduran ve Arıkan Saltık, 2020).

Şekil 5’te görüldüğü gibi UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’na katılmak isteyen şehirler, öncelikle şehrin geçmişine dair araştırma yapmak üzere bir yaratıcı şehir aday belirleme komitesi kurmaktadır. Araştırma sonuçlarına göre mevcut üyelerle istişare etmek, şehrin yaratıcı değerlerini ve programlarını denetlemek ve gözden geçirmek, şehre uygun yaratıcı alanları ve özellikleri belirlemek durumundadır. Belirlenen bir alanda şehrin UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’na katkısı oluşturularak ve sırasıyla şehrin belediye başkanı, ulusal meslek kuruluşu, ulusal komite ve diğer Yaratıcı Şehirler Ağı üyesi şehirlerden resmi onay alınarak başvuru süreci tamamlanır. Başvurusu kabul edilen aday

şehirler, başvurdukları alanda Yaratıcı Şehir unvanına hak kazanırlar. Bu kapsamlı başvuru sürecinin başarılı bir şekilde tamamlanabilmesi için; tartışmasız katılımı zorunlu olarak tanımlanan belediyeler ve meslek kuruluşları ile kentin diğer paydaşları tarafından sürecin yönetilmesi, etkin yerel yönetim ve işbirliği, iyi tasarlanmış nedenler ve katkılar, çok boyutlu düşünme ve koordineli eylem söz konusudur (Gülduran ve Arıkan Saltık, 2020).

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı araştırmalarına bakıldığında; ağdaki şehirleri gastronomi alanında değerlendiren çalışmaların daha fazla olduğu görülmektedir. Bunlar aşağıdaki gibidir:

- DeMiguel-Molina vd., (2016) tarafından “Intangible heritage and gastronomy: The impact of UNESCO gastronomy elements” isimli çalışma olan ve Dünya genelinde somut olmayan kültürel miras ve gastronomi arasındaki ilişki kavramsal olarak değerlendirilmiştir. Çalışma sonucunda, gastronominin somut olmayan bir dünya mirası olarak tanımlanması gerektiğini göstermektedir. UNESCO onaylı unsurların pazarlama amacıyla kullanılmasının yerel kimlikleri farklılaştırmak için bir fırsat olabileceğini de gözlemlemiştir.

- Akdu ve Akdu (2018), “Turizm tanıtımında gastronomik değer vurgusu: UNESCO Gastronomi Şehirleri örneği” isimli çalışması ile 2018 yılı itibariyle ağa katılmış tüm gastronomi şehirlerinin gastronomi turizmi açısından incelemiştir. Bu çalışma, Gastronomi Başkenti unvanına sahip şehirlerin resmi internet sitelerinde bu unvanı bir tanıtım ve pazarlama aracı olarak kullanıp kullanmadığına odaklanmaktadır. Bu çerçevede ilgili illerin web sitelerinde içerik analizi yöntemi uygulanmıştır. Denetimin sonuçları, çoğu şehrin web sitesinin ana sayfasında UNESCO'yu vurgulamadığını, UNESCO'nun resmi logosunu, yemek şehri logosunu ve diğer ilgili temaları kullanmadığını ve ilgili bilgileri sağlamadığını tespit etmiştir. Bununla beraber gastronomi turizmi ve turistleri ve anket yapılan şehirlerin 23 resmi web sitesinden sadece birinde gastronomi rotaları ve haritaları bulunmaktadır.

- Yu ve Sun, (2019), “The role of Instagram in the UNESCO's creative city of gastronomy: A case study of Macau” isimli çalışmada gastronomi şehri ünvanını sahip Macau (Çin) şehrinin gastronomisini araştırmıştır. Makao, 2017'den beri UNESCO

Yaratıcı Gastronomi Şehri olarak belirlenmiştir ve hükümet, şehrin gastronomi kültürünü korumaya ve canlandırmaya kararlı olmuştur. Bunu yaparken sosyal medya, özellikle de Instagram gibi kullanıcı tarafından oluşturulan içerikler önemli bir rol oynamaktadır. Bu çalışma ile Yu ve Sun (2019), en popüler mutfakları keşfetmek için Instagram'da nicel içerik analizi kullanmıştır. Ayrıca, konut sakinlerinin atamayı kolaylaştırmak için Instagram kullanımına ilişkin algılarını anlamak için yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmıştır. Anketin sonuçları, Tayvan yemeklerinin, yerel kafelerden alınan yiyeceklerin ve yerel atıştırmalıkların en popüler olduğunu göstermiştir. Ayrıca yerel halk, Makao'nun benzersizliğini tanıtmak ve daha fazla uluslararası turist çekmek için hükümetin bir Instagram hesabı açması gerektiğine inanmaktadır. Uygulamada, bu bulgular, markalı popülerlik sonrası modellere dayanan gönderilerin etkililiği ve verimliliği için önemli çıkarımlar ve yönler sağlamaktadır.

- Khoo ve Badarulzaman, (2014) "Factors determining George Town as a city of gastronomy" isimli çalışmasında Georgetown (Malezya) şehrinin gastronomisini araştırmıştır. UNESCO'nun Yaratıcı Şehirler amiral gemisi programı kapsamında, dünyanın dört bir yanındaki şehirler, kentsel yerleri ve alanları yaratıcı yerler olarak markalayarak yeniden markalamak için stratejiler geliştirmektedir. Bu amiral gemisi marka altında şehirler, konumlarını dünyaya en iyi temsil eden niş etkinliklere ve cazibe merkezlerine göre markalanır. Modanın başkenti, edebiyatın başkenti, tasarımın başkenti ve şimdi de gastronominin başkenti gibi yenilikçi yerel marka etiketleri ortaya çıkmıştır. Khoo ve Badarulzaman, (2014)'ın çalışmasının amacı, George Town, Penang'ı yaratıcı bir "Yiyecek Şehri" olarak belirleyen ve şekillendiren faktörleri incelemektir. Daha spesifik olarak, çalışma, yerel bir Georgetown geleneksel yemeği olan Nasi Kandar'ın şehrin başarılı bir şekilde markalaşmasını teşvik etmedeki rolünü araştırmıştır. Bu çalışmanın sonuçları Nasi Kandar'ın yerli ve yabancı turistlerde algılanan imajını ve memnuniyet düzeyini belirleyerek ampirik kanıtlar sunmaktadır. Sonuç olarak Malezya'daki diğer büyük şehirler (örn. Ipoh, Malacca Şehri) veya daha uzaktaki yerler, Nasi Kandar'ı kentsel bir incelik olarak tanıma ve kullanma konusunda George Town'ı taklit edebilmektedir.

Ayrıca ulusal yazında Türkiye'deki gastronomi şehri unvanına sahip aşağıdaki çalışmalar yapılmıştır:

•Gaziantep ile ilgili çalışmalardan biri Mutlu (2019) tarafından yapılmıştır. Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil olan ilk Türk şehri olan Gaziantep, gastronomi alanında dünyanın gastronomi şehirlerinden biri olmayı başarmıştır. Mutlu (2019)'un yaptığı çalışmada Gaziantep'in Yaratıcı Şehirler Ağı'na başvuru ve kabul süreci incelenmiş ve Gaziantep gastronomisi yol gösterici kriterlere göre değerlendirilmiştir. Gaziantep İli Dış İlişkiler Departmanı AB ve Projeler Uzmanı Sylvie Fontana Yılmaz ile Yaratıcı Şehirler Ağı başvuru ve kabul süreci hakkında bilgi almak için yüz yüze görüşme yapılmıştır. Ayrıca Gaziantep Belediyesi Mutfak İşleri Daire Başkanlığı ve Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi personeli ile Gaziantep gastronomisi hakkında bilgi almak amacıyla yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Gaziantep mutfağı ile ilgili yönergeleri incelerken tanıtımın çok önemli olduğunu belirtmekte fayda vardır Gaziantep'in yemek kültürünün tanıtılmasına yönelik çeşitli etkinlikler düzenlenmekte, ulusal ve uluslararası etkinliklere katılım sağlanmakta, konu ile ilgili projeler geliştirmek için çalıştay, panel veya sempozyumlar düzenlenmektedir. Gaziantep ile ilgili yapılan diğer çalışmalar ise Akın ve Bostancı, (2017); Giritlioğlu, İpar ve Karakan, (2016) tarafından yapılmıştır.

•Hatay ile ilgili çalışmalardan biri Demirtaş ve Pektaş (2020) tarafından yapılmıştır. Bu çalışmada; 2017 yılında yerel katılımcılar tarafından UNESCO çapında Yaratıcı Gastronomi Şehri ilan edilen Hatay'daki farkındalık düzeyinin incelenmesi amaçlanmıştır. Yapılan içerik analizi sonucunda yerel katılımcılar; turizm varlıkları, mutfak şehri bilişi, müşteri bilgilendirme faaliyetleri, tanıtım ve pazarlama faaliyetleri açısından Hatay'ın bilgi ve farkındalığının yüksek olduğu sonucuna varmışlardır. Tüm bu sonuçlar, Hatay'ın UNESCO Yaratıcı Gastronomi Kenti ilan edilmesi konusunda yerel katılımcılar arasında yüksek düzeyde bilgi ve farkındalık olduğunu göstermektedir. Ancak Yaratıcı Yemek Şehri'nin reklam, tanıtım, pazarlama, etkinlik ve benzeri eksiklikleri nedeniyle bölgesel yatırımlar ve projeler için yetersiz faaliyetler yürütüldüğü iddia edilmiştir. Bu eksikliklerden dolayı Hatay'da gastronomi turizminin gelişiminin henüz sınırlı düzeyde olduğu söylenebilir. Bunun yanı sıra Hatay ilinde sınır bölgelerinin olumsuz etkisinin yaratıcı gastronomi kenti imajını da olumsuz etkilediği söylenmektedir. Hatay ile ilgili yapılan bir diğer çalışma ise Taştan ve İflazoğlu (2018) tarafından “Hatay’ın Unesco gastronomi şehri olması ile ilgili yerel restoran işletmelerinin farkındalığının değerlendirilmesi” isimli çalışma ile yapılmıştır.

•Kocaeli ile ilgili çalışma Alyakut ve Küçükkömürler (2019) tarafından yapılmıştır. Kocaeli birçok medeniyete ev sahipliği yapmış 3000 yıllık bir şehirdir. Binlerce yıllık tarihi kültür ve doğal turizm kaynaklarına sahip olmasına rağmen her zaman bir sanayi kenti olarak anılmıştır. Kocaeli son yıllarda sahip olduğu bu kaynakları değerlendirerek turizm kenti olma yolunda adım atmıştır. Kocaeli'nin zengin kültürel mozaiki gastronomisine de yansımış ve yöresel yemek turizmi kapsamında çeşitli etkinlikler düzenleyerek çok sayıda turist çekmeye başlamıştır. Kocaeli gastronomi zenginliği; yöredeki yemek çeşitliliğini, yöresel yemek yarışmalarını, bölgede yetişen gastronomik ürünlerin festivallerini, yöresel ürünleri tedarik eden küçük işletmeleri, gastronomi eğitimi veren okulların açılmasını teşvik etmektedir. Bu anlamda Kocaeli mutfağının önemli bir potansiyele sahip olduğu görülmektedir. Bu noktadan hareketle Alyakut ve Küçükkömürler (2019)'in yaptığı çalışma incelendiğinde; Kocaeli İlinin Yaratıcı Şehirler Ağı teması olan “Gastronomi” kapsamında değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. Bu çalışma ile kamu kurum ve kuruluşlarının, yerel yönetimlerin ve STK'ların dikkatini konuya çekerek Kocaeli'nin "Dünya Gastronomi Başkenti" olmasına katkı sağlamayı amaçlamaktadır. Bu amaçla bu çalışmada Yaratıcı Şehirler Ağı'nın “Gastronomi” temasının özelliklerine göre Kocaeli'nin gastronomi potansiyeli değerlendirilmiştir. Bu araştırma sonucunda Kocaeli mutfağının UNESCO tarafından korunabilmesi ve Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil edilebilmesi için var olan özelliklerin geliştirilmesine, eksik olanların ise iyileştirilmesine dikkat çekerek destek sağlanması amaçlanmaktadır. Kocaeli İli'nin gastronomi kentleri kapsamına alınmasının ekonomik, sosyal, kültürel ve çevresel sürdürülebilirlik konularında model kentler oluşturulmasına yardımcı olacağı düşünülmektedir.

•Arınç (2017), Bitlis ile ilgili araştırma yapmıştır. Türkiye'nin Doğu Anadolu bölgesinde yer alan Bitlis ili, adını aldığı ilin idari merkezidir. Kent, Güneydoğu Toroslar Bitlis çayının açtığı kuzey-güney güzergahında yer almaktadır. Böylece tarihsel olarak Anadolu'nun doğu yarısına hükmeden bir kültür merkezi niteliği kazanmıştır. Bitlis, Türkiye'nin ilk başkenti Ahlat'tan sonra Anadolu'nun ikinci başkenti olmuştur. İki yerleşimde Orta Asya ve Mezopotamya'dan gelen göçmenler yaşıyordu. Bitlis ve Ahlat; Türkiye İslam alemine birçok özelliği taşıdığı düşünülen önemli şehirler arasında anılmaktadır. Özellikle Bitlis ili, Asya ve Mezopotamya yemek kültürlerinin buluştuğu, kaynaştığı ve yeni yemek türlerinin ortaya çıktığı bir merkez olarak dikkat çekmiştir.

200'den fazla yemek çeşidi ile gastronomi alanında çok önemli bir yer tutarken günümüzde hızla gelişen bir bölge olması nedeniyle kısmen unutulmuş olsa da bu sürdürülebilirliğini korumuştur. Zengin bir gastronomiden yararlanmaya başlamak, Bitlis ilinin turizm potansiyelini değerlendirmek için öncü girişimlerde bulunmak anlamına gelebilir. Çünkü içinde yaşadığımız yüzyıl, seyahat motivasyon kalıplarında büyük değişimlerin yaşandığı bir dönem olarak adlandırılmaktadır. Son yıllarda gastronomi turizmi en çok destinasyon yapılan turizm türü olarak öne çıkmaktadır. Zengin bir gastronomiye (somut olmayan kültürel miras olarak da bilinir) sahip çoğu şehrin yüksek gelirli yemek turizmi sunduğu tespit edilmiştir. Ancak zengin gastronomisinin bugüne kadar yasal olarak tescillenmemiş olması nedeniyle Bitterest'e özgü bazı yemekler komşu şehirler tarafından benimsenmiş ve hatta kendi adlarıyla tescillenmiştir. Bu durum şehrin marka değerinin zedelenmesine ve telif haklarının kaybolmasına neden olan bir dizi soruna yol açmıştır. Arınç (2017)'nin çalışmasının temel amacı, ortaya çıkan sorunları gidermek, kentin tanıtımını yapmak ve sürdürülebilir bir şekilde gelişmesine yardımcı olmak amacıyla Bitlis kentinin 2004 yılında UNESCO tarafından yedi farklı alanda oluşturulan Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil edilmesidir. Birçok şehir, koruma rolünden yararlanmak ve ek gelir elde etmek için Yaratıcı Şehirler Ağı'na katılmak istediğinden, UNESCO, katılımcıların uyması gereken altı ana kriter belirlemiştir. Yaratıcı Şehirler Ağlarının işleyişini kolaylaştırmak için bilgi paylaşımı, şehirler arası işbirliği, yerel yönetimlerin konuları sahiplenmesi, uzun vadeli işbirliği ve kültürel geleneklerin korunması gibi kriterler gerekmektedir. Bu nedenle, bu hedefe ulaşmak için, çevrenin korunması ve çevrenin iyileştirilmesi, toplumsal eğitimin iyileştirilmesi gibi birçok alanda ilerleme sağlamak için tüm toplumsal katmanların yakın işbirliği yapması gerekmektedir. Bu durumda Bitlis şehrinin zengin gastronomisine sahip çıkılabilmesi için gerekli araştırmalar yapılmalı ve öncelikle Bitlis'in UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil edilmesi ve gastronomi şehri ilan edilmesi için başvuru süreci başlatılmalıdır önerisi yapılmıştır. Ancak, Arınç (2017) çalışmasına göre UNESCO tarafından belirlenen katılım kriterlerini karşılamak için yetersiz kentsel altyapının hazırlanması ve yerel halkın eğitilmesi gerekmektedir. Dolayısıyla Arınç (2017)'ye göre bölgesel kalkınmanın sağlanması açısından büyük önem taşıyan bu girişimlerin başarısı ancak üniversiteler ve yerel yönetimlerin işbirliği ile mümkündür.

Tüm bu çalışmaların yanı sıra yapılan diğer çalışmalar ise aşağıdaki gibidir:

- Dereli (2016), İzmir şehrinin tasarım şehri olma potansiyelini incelemiştir.
- Gürbüz vd., (2017), araştırması ile Mardin şehrinin gastronomi şehri olarak Yaratıcı Şehirler Ağı'na katılma potansiyellerinin değerlendirildiği çalışmayı yapmıştır.
- Yalçın ve Turan, (2018), 2004-2015 yılları arasında ağa dahil olan tüm edebiyat şehirlerini incelemiştir.
- Yetkin (2019), Şanlıurfa şehrinin müzik şehri olma potansiyelinin araştırmıştır.

1.4.MALATYA İLİ VE GASTRONOMİSİ

1.4.1.Malatya Mutfak Kültürü

Malatya'nın yer aldığı Doğu Anadolu bölgesinde beslenme ağırlıklı olarak hayvansal gıdalardan oluşmaktadır. Bölgenin çetin kış koşulları, depolama yöntemlerinin gelişmesine ve farklı tatların ortaya çıkmasına neden olmuştur (Gök, 2019).

Karataş (2018) "Malatya'nın Turizm Potansiyelinin Ortaya Çıkarılmasına İlişkin Algılar" başlıklı çalışmada Malatya'nın değerini ortaya koymayı ve turizm bilinci kazandıran bir kent haline getirmeyi amaçlamaktadır. Bu çalışmaya göre 400 katılımcıya anket uygulanmıştır. Analiz sonuçlarına göre kayısı ve lezzetler Malatya şehrinin simgesi olarak belirlenmiştir. Karataş (2018) çalışmada Malatya'nın yemek kültürü açısından dikkat çektiğini gösteren bir araştırma yapmıştır. Yüz yüze ve internet üzerinden yapılan bir araştırmada 3539 katılımcıya yemekle ilgili sorular sorulmuştur. Yerel ziyaretçilere birden çok seçeneği işaretleyebilecekleri belirtilmiştir. Sorulan sorulardan biri “Doğu Anadolu Bölgesinde yer alan illerinden hangisini gastronomi (yiyecek ve içecek) turizmi amacıyla ziyaret etmek istersiniz?” sorusudur. Bu soruya verilen yanıtlar sayı ve yüzde değerler açısından değerlendirilmiştir. Soruya verilen yanıtlardan Erzurum yüzde 41,11 ile birinci, Malatya yüzde 24,83 ile ikinci olmuştur (Şengül, 2017). Sorulan soru ile ilgili verilen cevap yüzdeleri, aşağıdaki grafikte verilmiştir.

Tablo 21. Katılımcıların Doğu Anadolu Bölgesi'nde Gastronomi Turizmi Amacıyla Ziyaret Etmek İstedikleri Şehir Seçimleri (Şengül, 2017).

SIRALAMA	ŞEHİR	ORAN	SAYI
1	Erzurum	%41,11	1455
2	Malatya	%24,83	879
3	Erzincan	%18,73	663
4	Elazığ	%15,96	565
5	Kars	%12,20	432
6	Ardahan	%10,59	375
7	Bingöl	%10,45	370
8	Van	%10,42	369
9	Bitlis	%9,86	349
10	Hakkari	%8,78	311
11	Ağrı	%7,31	259
12	Tunceli	%7,03	249
13	Iğdır	%6,64	235
14	Muş	%6,44	228

Malatya genel olarak yemek turizmi açısından tüm iller arasında (81 il arasında) 19. sırada yer almaktadır (Gök, 2019). Başka bir çalışmada Malatya'nın turizm özelliklerinin değerlendirilmesinde yöresel gastronomi ve doğal güzelliğin çekiciliğinin en yüksek oranda olduğu tespit edilmiştir (Tatar vd., 2011).

Karataş ve Türk'ün yaptığı araştırmalarda yöre halkına Malatya denilince akıllarına gelen ilk üç şey sorulmuştur. Analiz sonuçlarına göre yöre halkına göre Malatya denilince

ilk akla gelen kayısı (%82,1), ardından yemek (%8,7) ve üçüncü sırada konaklama (%7,4) gelmektedir (Karataş ve Türk, 2017). Karataş (2018) tarafından yapılan bir diğer çalışmada ise Malatyalı turistlere yöneltilen soruların yanıtları değerlendirildiğinde ilk sırada kayısı (%80,7), ardından yemek (%9,7) ve üçüncü sırada siyasetçiler (%8,6) gelmektedir (Karataş, 2018).

Kayısı ülkemizde ve dünyada ticaret açısından da oldukça önemlidir. Araştırmalar kayısının Malatya'ya çok yakıştığını ve bu konudaki markalaşma çalışmalarının başarılı olduğunu göstermektedir. Bu noktada Malatya'daki diğer uluslararası öneme sahip zenginliklerin de değerlendirileceği yeni bir marka çalışması yapılması gerekli görülmektedir. Malatya denilince akla gelen ikinci özelliğin gastronomi olması, yerel gastronominin şehrin markası karşısında değerlendirilebileceği fikrini vermektedir. Malatya mutfağı ağırlıklı olarak Türk lezzetlerinden oluşsa da yöresel lezzetler açısından da oldukça zengindir. Malatya'nın gastronomik özellikleri, tarım ürünleri, yemekler, yöresel baharat ve soslar, yerel gastronomi etkinlikleri, geleneksel gıda pazarları ve geleneksel gıda endüstrileri, gastronomi ile ilgili eğitim programları açısından değerlendirilmektedir (Gök, 2019).

Başer vd., (2021), Malatya'nın geliştirebileceği alternatif turizm türlerinin ve oluşturulacak faaliyetlerin olumlu ve olumsuz yönlerinin belirlenmesine yönelik bir çalışma yapmıştır. Yaptıkları çalışmada deneklere “Malatya'da turizm türü geliştirilebilir mi?” sorusu sorulmuştur. Her bir katılımcı soruya birden fazla cevap vermiştir. Ancak tüm katılımcıların ortak cevabının “gastronomi turizmi” olduğu incelenmiştir. Katılımcılar, Malatya'nın gastronomi turizminin potansiyelinin ciddi oranda büyük olduğunu belirtmiş ve Gaziantep'ten sonra Malatya'nın gastronomi açısından zengin olduğunu belirtmişlerdir (Başer vd., 2021).

1.4.1.1.Malatya’da Türk Patent Enstitüsü Tarafından Tescillenmiş Ürünleri

Malatya'nın tarım arazilerinin %59,25'i kuru, %40,75'i sulu olup, sulu bağ bahçe arazilerinin çoğunda kayısı üretimi yapılmaktadır (Karataş ve Türk, 2017). Tarihi kayıtlara göre kayısının anavatanı Türkistan, Orta Asya ve Batı Çin'dir. Kaynaklara göre kayısı, Büyük İskender'in seferleri sırasında (MÖ 4.yy) Anadolu'ya getirilmiştir.

Anadolu'nun 2000 yılı aşkın bir süredir kayısı ürettiği tahmin edilmektedir. Malatya zamanla hem Türkiye'de hem de dünyada üretim açısından bir numaraya yükselmiştir (Malatya Valiliği, 2014). Yapılan araştırmalar kapsamında Malatya'da 50 bin ailenin geçim kaynağı kayısıdır. Bu da yaklaşık 250.000 kişilik, toplam nüfusun yaklaşık %33'üne tekabül eden bir nüfus anlamına gelmektedir (Karataş ve Türk, 2017).

Ünlü seyyah Evliya Çelebi seyahatnamesinde Malatya'nın çok güzel havası ve suyu, 7 bin 800 bağ ve 600 meyve bahçesinin tapuya kayıtlı olduğunu bildirmiştir. Meyve ve sebzelerin bolluğundan bahsetmiş, yedi çeşit ayvası ve 20 çeşit elması olduğunu vurgulamış, kayısı, bimbür üzümü ve kirazın çok meşhur olduğunu söylemiştir (Kılıç, 2018). Malatya denilince akla gelen en önemli unsur kayısıdır (Tatar vd., 2011; Karataş, 2018; Gök, 2019). Kayısı rengi, şehir markalaşmasının ana unsuru olarak öne çıkmaktadır. Çalışmadaki farkındalık oranı, konuyla ilgili araştırmaların başarılı olduğunu göstermektedir. Malatya meyve bakımından oldukça zengin bir bölgedir. Bölgede kayısı dışında üzüm, elma, ceviz, kiraz, dut ve kavun da yetiştirilmektedir. Belirli bölgelerdeki belirli ürünler, Türk Patent Ofisi'ne başvururken geleneksel ürün adları kullanılarak tescil edilir. Malatya'da geleneksel ürün adlarıyla tescillenmiş birçok ürün bulunmaktadır (Gök, 2019).

Tablo 22. Malatya'nın Türk Patent Enstitüsü Tarafından Tescillenmiş Ürünleri (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023).

Coğrafi İşaretin Adı / Geleneksel Ürünün İsmi	Ürünün Türü	Tescil Numarası.	Kaynak
Malatya Pirpirimli Acılı Ayran / Malatya Semizotlu Acılı Ayran	Mahreç İşareti	1070	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisiaretler/detay/38608)
Arapgir Pohmutu /Pohmut	Mahreç İşareti	995	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023;

			(https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/2542)
Battalgazi Haşhaşlı Dut Pestili	Mahreç İşareti	632	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/38609)
Malatya Köpük Pestili	Mahreç İşareti	1014	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/38597)
Akçadağ Kömbesi	Mahreç İşareti	726	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/38557)
Malatya Bilik Ekmeği	Mahreç İşareti	1127	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/4406)
Malatya Ekşili Ekmek	Mahreç İşareti	1308	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/5924)
Malatya Kurabiyesi	Mahreç İşareti	965	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/3863)

Malatya Pidesi/ Malatya Açık Ekmeği	Mahreç İşareti	1231	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/6122)
Malatya Tandır Ekmeği	Mahreç İşareti	929	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/3498)
Malatya Yassı Kadayıfı	Mahreç İşareti	1162	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/5490)
Malatya Yağlı Ekmeği	Mahreç İşareti	1297	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/6131)
Arapgir Köhnü Üzüümü	Menşe Adı	96	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/37976)
Hekimhan Cevizi	Menşe Adı	432	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/38187)
Malatya Banazı Karası Üzüümü	Menşe Adı	706	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/38119)

Malatya Dalbastı Kirazı	Menşe Adı	267	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/38120)
Malatya Kayısı Çekirdeği	Menşe Adı	573	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/38596)
Malatya Kayısısı	Menşe Adı	32	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/37893)
Malatya Peyniri	Mahreç İşareti	1164	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/2883)
Arapgir Dolaması	Mahreç İşareti	955	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/4105)
Arapgir Tandır Kebabı	Mahreç İşareti	735	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/2763)

Malatya Analı Kızılı Köfte / Malatya Tiritli Köfte	Mahreç İşareti	903	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/4026)
Malatya İspanaklı Ekşili Köftesi	Mahreç İşareti	1259	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/5593)
Malatya Kağıt Kebabı	Mahreç İşareti	696	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/2649)
Malatya Pöçüklü Lahana Sarması / Malatya Nahna Küftesi	Mahreç İşareti	1181	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/5925)
Malatya Simit Pilavı	Mahreç İşareti	1182	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/5586)
Malatya Tarhanası	Mahreç İşareti	1174	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/5442)
Malatya Tevek Yaprığı Sarması	Mahreç İşareti	1116	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/4182)

Malatya İçli Kftesi	Mahreç İşareti	846	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/2762)
Polat İçli Kftesi / Polat Kftesi	Mahreç İşareti	1269	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/6682)
Yeşilyurt Kiraz Yaprağı Sarma Kftesi / Yeşilyurt Kiraz Yaprağı Sarması	Mahreç İşareti	570	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/2102)
Arapgir Kakuk	Mahreç İşareti	1239	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/2487)
Arapgir Mor Reyhanı	Menşe Adı	266	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/38308)
Malatya Erik Ekşisi	Mahreç İşareti	1148	Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023; (https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/5063)

Geleneksel bir ürün Türkiye'de tescil edildikten sonra ilgili Avrupa Komisyonu'na başvuru yapılarak Avrupa'da coğrafi işaret olarak tescil edilebilmektedir. Türkiye'de tescilli Avrupa Birliği coğrafi işaretli ürünleri Antep baklavası, Aydın inciri ve Malatya kayısıdır. Yerel ürünler coğrafi işaret sistemi içinde korunmaktadır. Coğrafi işaret taşıyan ürünler kırsal kalkınmaya, tanıtıma ve ekonomik büyümeye katkı sağlamaktadır.

Gastronomi turizmi sadece yemek rehberleri ve restoranlardan ibaret değildir. Dolayısıyla çeşitli mutfak deneyimlerini içermektedir. Bu sektörde bulunanlar aşağıdaki gibidir (Çağlı, 2012):

- Aşçılık mektepleri,
- Gastronomi ile ilgili etkinlikler,
- Gastronomi ile ilgili medya,
- Gastronomi tur operatörleri,
- Televizyon programları ve dergiler,
- Tur rehberleri,
- Yemek kitapları satan dükkânlar,
- Tarla sahipleri ile üreticiler bulunmaktadır.

16. yüzyılda Anadolu'yu ziyaret eden ünlü zengin Dernshwam, yazılarında Türklerin baş yemeğinin çorba olduğunu belirtmektedir. Bu zenginlik Malatya mutfağına da yansımıştır. Malatya'da halen çorba çeşitleri yapılmakta ve sofralara servis edilmektedir. Bunun yanı sıra Malatya'nın gastronomisi, alt başlıklarda ayrıntılı olarak verilmiştir.

Malatya'nın çorba kültüründen örnek verildiğinde örneğin Malatya usulü tarhana çorbası siyah nohut, ıspanak, leblebi, yoğurt, nane ve tereyağı gibi malzemelerle soğuk algınlığı ve nezle gibi rahatsızlıklar için kış mevsiminde şifa olarak tüketilebilecek bir çorba olarak nitelendirilmektedir. Malatya'da 30'dan fazla çorba kültürü bulunsa da kentteki birçok lokantada klasik çorba çeşitleri olarak mercimek, ezogelin ve yayla çorbası servis edilmektedir. Ancak son yıllarda yerel yemek firmalarının zengin Malatya çorbasını turistlere ikram etmesi önemli bir gelişme olarak örnek gösterilebilir (Kılıç,

2018). Ancak en önemlisi de gastronomi etkinlikleridir. Malatya'da yerel gastronomi etkinlikleri aşağıdaki verilmekle beraber, her sene bu etkinlikler değişkenlik gösterebilmektedir. (Gök, 2019; Discover Anatolia, 2022; Türk Aşçı Haberleri, 2022; Habertürk, 2022; Binbaşoğlu ve Gültekin, 2017; Malatya Büyükşehir Belediyesi, 2022):

- Uluslararası Kültür, Sanat ve Kayısı Festivali,
- Uluslararası Malatya Gastronomi Kültür ve Turizm Kongresi
- Yeşilyurt Kiraz Kültür ve Spor Şenliği
- Malatya Gastronomi Turizm ve Tanıtım Derneği Etkinlikleri
- Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı Haftası / Battalgazi Etkinlikleri
- Hekimhan Ceviz, Maden ve Kültür Festivali
- Arapgir Bağbozumu Şenlikleri
- Doğanşehir Elma ve Kültür Şenliği
- ‘Gastronomi Workshop’ Yöresel Yemek ve Ürünler
- Malatya Fuarı ve Arapgir Bağbozumu
- İl İl Yöresel Tatlar Fuarı
- Uluslararası Kayısı ve Kültür Festivali

Ayrıca Akçadağ Belediyesi Bal, Armut, Kültür ve Sanat Festivali ile Doğanşehir Elma ve Kültür Şenliği olarak da sıralandırılabilir. Bunun yanı sıra Malatya'nın tescil almış ürünleri Malatya kayısı ve Arapgir Köhnü Üzümüdür (Karataş, 2018).

1.4.2.Malatya Yemekleri

Malatya evlerinde mutfağın adı daha önceden hızna veya kiler idi. Hızna'nın yeri, evin kışlık çatısı denilen büyük oda içinde, ayrı bir kapıdan girilen bir alandır. Hızna yiyecek, daha sonra tüketilmek üzere saklanan yiyeceklerin bir araya getirildiği yer olarak nitelendirilmiştir. Buralarda ise ince makatlar bulunmakta; bu makatlar oturma veya yatma için tahtadan yapılmış kanepeler/divan veya koltuklar olarak belirlenmekteydi. Makatların altında büyük tencereler bulunurken, üstlerinde ise çuvalların içerisinde erzaklar vardı. Eskiden duvarlara çakılan çivilere bez torbalardaki kurutmalar asılırdı. Dolayısıyla bu çiviler araga adı verilen ahşap parçalara karşılık gelen duvara çivilenmiş

bez torbalara asılırdı. Hızna'dan elde edilen malzemeler kışın damda pişirilirdi. Kış damında davlumbazlı ocak, kiler/ambar, bulaşık çarkı (lavabo) ve duvarda raflar vardı (Malatya Kitaplığı, 2013).

Yemek kültüründe, yaşanan coğrafyaya bağlı olarak hem benzerlikler hem de spesifik farklılıklar vardır. Farklılıklardaki ayrıntılar bazı bölgeleri diğerlerine göre ayrıcalıklı kılar. Bu ayrıcalık, coğrafyalarının, iklimlerinin, bitki ve hayvan âlemlerinin sadece o ülkede değil, dünyada daha uygun, daha çeşitli ve daha verimli olmasından kaynaklanmaktadır. Bu uzantının oluşturduğu yemek kültürü doğal olarak daha zengindir. Burada Malatya, zengin kültüre sahip şanslı şehirlerden biridir. Bazı kaynaklarda Doğu'nun incisi (Malatya Kitaplığı, 2013) olarak nitelendirilen Malatya'nın binlerce yıllık bir geçmişe ve üstün bir coğrafi konuma sahip olduğu incelenmiştir (Malatya Valiliği, 2023c).

Yerleşik göçebe yaşamının yanı sıra yemek kültürünün zenginliğini de yansıtmaktadır. Bu gözlem, Malatya gastronomisinin yeniden keşfedilmesini zorunlu kılmakta ve bu çalışma aracılığıyla Malatya'da gastronomi ve tatma serüvenlerine kapı aralamaktadır. Birden fazla kültüre ev sahipliği yapan Aslantepe mevkii, yemek kültürlerinin çeşitliliğini etkilerken, Doğu Anadolu, Akdeniz Avrupa ve Yakın Doğu başta olmak üzere önemli medeniyetlerin ortaya çıkmasına da zemin hazırlamaktadır. Evliya Çelebi ünlü Seyahatname'sinde Malatya'yı 7 çeşit buğday yetiştirdiği için övmüştür. Kent merkezine 5 kilometre uzaklıktaki Aslan Tepe mevkiinden çıkarılan buğday tanelerinde 7 kültür ve 7 medeniyetin izine rastlanırken, buğday ve buğdaydan elde edilen buğday çeşitlerinin Malatya'nın başlıca yemek kültürü olduğu katılımcılar tarafından doğrulanmaktadır (Malatya Valiliği Mutfak Kültürü, 2023).

İster yemek ister meyve olsun, Malatya gastronomik ürünlerinin insanların sosyal dokusu üzerindeki etkisi oldukça fazla olduğu incelenmiştir. Çünkü her öğünün özel bir gün olduğunu bilinmektedir. Ayrıca Malatya'nın yemek kültüründe sarmalar, dolmalar ve köftelerin yapım teknikleri ile lezzetlerinin yanı sıra aynı zamanda; Malatya'nın farklı bir mutfak kültürünün olduğu ve ilginç özellikler sergilendiği söz konusudur. Çok fazla miktarda yapılması gereken yemeklerin imece usulü ile yapım aşaması önemlidir. Ayrıca Malatya'nın eski mutfaklarında aynı zamanda kadınların birbirleriyle konuşmaları,

dertleşmeleri ile beraber, büyüklerin de küçüklere bu kültürü öğretmelerini gerektiren yerler olarak nitelendirilmektedir. Bu bağlamda yemek kültürü birçok işlevi yerine getirirken toplumsal araştırma alanına da yeni bakış açıları kazandırmaktadır. Özel günlerde örf ve adetler kapsamında örneğin köftenin içine saklanan para ve benzeri malzemeler yiyene zarar vermeyecek ve kolayca bulunabilecek şekilde eğlenceli bir sofraya hazırlama isteği ile motive edilirken, sürecin asıl amacının da teşvik etmek olduğu açıktır (Malatya Kitaplığı, 2013).

Gün geçtikçe insanlar yiyecek hazırlamak için daha az zaman ve enerji harcıyor, sağlıksız ürünler üreten gıda şirketlerinin saldırıları dünya çapında artmaktadır ve sentetik tatlar ilgi görmekte ve hızla yayılmaktadır. Yemek yapmamanın kolay yolu sağlıksız beslenmekten geçer (Gökırmaklı ve Bayram, 2018). Malatya'nın yemek kültürü, sıradan yemek pişirmeyi aşan, dantel dokuma, iğne oyları gibi el sanatlarının ruhunu içinde barındıran Malatyalı kadınların ellerinde şekillenmektedir. Tüm bu emek ve duygusal beslenme tabi ki çevrelerini ve kültürlerini de etkilemektedir. Ancak bu kültür hazinesinin saklı tutulduğu da kabul edilmektedir. Ancak yaşayan kültürlerin ölmediği de bilinmektedir. Bu bilinç, kültürümüzü yaşatma sorumluluğunu da bize yüklemektedir. Malatya mutfağının en belirgin özelliklerinden biri, öncü ve aynı zamanda şaşırtıcı malzeme kullanımı ve değerlendirmesidir. Malatya mutfağında 40 tanesi kıymalı olmak üzere 72 çeşit köfte olduğu bilinmektedir (Gök ve Tuna, 2013).

Malatya mutfağının en önemli özelliklerinden biri de çok fazla malzeme kullanılmadan hemen hemen aynı malzemelerle farklı yemekler pişirilebilmesidir. Bulgurun veya un bulgurun ana maddesi olan bulgurdan onlarca top yapılı ve kiraz, ayva, üzüm, fındık, menekşe, dut, fasulye, pancar, sarmaşık ve ıspanak yapraklarından yapılır. Malatya mutfağının çoğu vejetaryen beslenme olduğu da incelenmiştir. Bulgur, bitki yaprağı, soğan, tuz, su ve erik pekmezi ile yapılan sarmalar, içler ve köfteler de Malatya'ya özgü bir lezzettir. Malatya merkez ve yörelerinin mutfağını oluşturan yemeklerin ortak paydası, tatlı ve ekşi, tatlı ve tuzlu, meyve ve etin insanların severek tükettikleri karışımıdır. Yoğurtlu püreler, soslar veya sebze karışımları olduğu ancak et içermediği gözlemlenmiştir. Ayrıca yöresel tatlar ve zenginlik ile bu lezzetlerin çeşitliliği arttırılmaktadır (Malatya Kitaplığı, 2013).

Malatya eşsiz bir yemek çeşitliliğine sahiptir. Et ve bulgur yemekleri Malatya mutfak kültürünün ayırt edici ve özgün özellikleri olarak ön plana çıkmaktadır. Köfte Malatya mutfağında yoğun bir şekilde yer alır. Köftenin ana maddesi bulgurdur. Daha önce de belirtildiği üzere Malatya'da 70'den fazla köfte çeşidi olduğu bilinmektedir (Gök ve Tuna, 2013). Malatya mutfağının 250'den fazla tanımlanmış çeşidi vardır. Bu çeşitlilik unutulmuş gıda türlerinde daha yüksek rakamlara ulaşmaktadır. Geleneksel olarak fırında ve odun ateşinde pişirme yöntemleri yaygındır (Gök, 2019).

Malatya mutfağında buğday hemen hemen her öğünün olmazsa olmazları arasındadır. Bulgur çeşitlerinin yanında orta boy bulgur, ince bulgur (sümüt-simit) yanında dövülerek yapılan ve “gendime” adı verilen çorbalar da yapılır (Malatya Kent Rehberi, 2013). Malatya kayısı başta tatlılar olmak üzere birçok yemekte kullanılmaktadır. Malatya'da yetişen sebze ve meyveler yemeklerin, tatlıların ve içeceklerin hazırlanmasında kullanılır (Gök, 2019).

1.4.2.1. Çorbalar

Malatya mutfağında lezzeti süslemek için içeriği zengin çorbalar kullanılır. Malatya çorbaları arasında ayrıca kahverengi mercimek Malatya'da yetişen bir mercimek türüdür ve kırmızı mercimeğin kabuklularıdır (Malatya Kitaplığı, 2013). Bununla beraber Malatya mutfağının birçok çorba çeşidi vardır. Örneğin Malatya'ya özgü olan ve yazın hazırlanıp kurutulan, kışın ise pişirilip yenilen tarhana; hamuru, çörek otu, ıspanak, kavrulmuş çörek otu, yoğurt, nane ve tereyağı gibi malzemeleri içeren Malatya usulü hamurlu tarhana çorbası, eşsiz bir şifalı lezzet olarak nitelendirilmektedir (Gök, 2019). Yöreye özel çorba çeşitleri, aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 23. Malatya'ya Özgü Çorbalar (Gök, 2019; Malatya Valiliği, 2016).

İrinti çorbası
Kabaklı gendime çorbası
Kara çorba (Malatya'ya özgü kara nohut ve kahverengi mercimekten yapılmaktadır)

Kelle paça
Yüksük Çorbası
Aya Köfteli Kulak Çorbası
Pirpirim Çorbası
Bulama Çorbası
Tarhana Çorbası
Mercimekli Erişte Çorbası
Ezme Yoğurtlu Çorba
Maş Çorbası
Malhuta çorbası
Sütlü aş çorbası
Yoğurtlu gendime çorbası
Erişte Çorba

Yukarıdaki tabloda verilen Malatya'ya özgü çorbaların bazılarının görselleri ve çorbaların özellikleri aşağıda verilmiştir.

Yüksük Çorbası

Ana malzemeleri parça et, nohut, mantı olan yüksük çorbasının asıl özelliklerinden biri de piştikten sonra üzerine kızdırılmış tereyağının dökülmesidir. Bunun yanı sıra içine giren mantı da fırınlandırılarak kurutulmaktadır (Malatya Valiliği, 2023b).



Şekil 6. Yüksük çorbası (Akşam Gazetesi, 2021)

Aya Köfteli Kulak Çorbası

Köfte ve hamurun ayrı malzemeleri olmakla beraber, hamuru için ana malzemeler yerli un ile beraber fabrikasyon unun karıştırılması ile oluşan un, yumurta, daaha önceden ıslatıp haşlanmış nohut, et suyu için kemik ve yoğurttur. Aya köftesi için ise ana malzemeler çiğ köftelik kıyma ve sümüt'tür. Çorbanın bir diğer ince noktası ise aya köftesi hazırlandığında malzemeler ıslatılarak konulur, ancak içerisine su konulmaz. Köfte, nohut büyüklüğünde yuvarlanarak kızgın tereyağında kızartılmaktadır. Hamuru ise malzemeler karıştırıldıktan sonra özleştirilir ve dinlendirilir. Daha sonra ise asıl önemli noktası hamurun 2-3 mm kalınlıkta oklavayla açılması ve bu hamurun da 5-6 mm'lik kareler ile kesilmesidir (Malatya Valiliği, 2023b).



Şekil 7. Kulak Çorbası (Sevginin Yemekleri, 2015)

Pirpirim Çorbası

Pirpirim'in diğer ismi semizotudur (<https://tr.wikipedia.org/wiki/Semizotu>). Ana malzemeleri ise semizotu, nohut, fasulye, kara mercimek, keş ve soğanıdır. Yapılışında nohut ve fasulye daha önceden ıslatılmalı ve sert olmamalıdır. Bu çorba, kişilerin isteğine göre kıyma, kavurma ve soğan ile de yapılabilir (Malatya Valiliği, 2023b).



Şekil 8. Pirpirim Çorbası (Malatya Valiliği, 2023b)

Bulama Çorbası

Bu çorbanın ana malzemeleri; yoğurt, un ve dövme (gendirme)'dir. Dövme yerine bazı yerler pirinç kullanabilmektedir (Malatya Valiliği, 2023b).



Şekil 9. Bulama Çorbası (Malatya Valiliği, 2023b)

Tarhana Çorbası

Malatya'ya özgü tarhana çorbasının diğer tarhana çorbalarından farkı, dövme tarhana ile yapılmasıdır. Bununla beraber ana malzemeler arasında ıspanak, kavurma, et suyu, yoğurt ve un vardır. İsteğe göre ezilmiş yoğurt ve un birbiri ile ılıklaştırılarak ilave edilebilmektedir (Malatya Valiliği, 2023b).



Şekil 10. Malatya'ya Özgü Tarhana Çorbası (Royal Kuki, 2023; Malatya Valiliği, 2016)

Erişte Çorbası

Malatya'ya özgü erişte çorbasının ana malzemeleri içerisinde; kahverengi mercimek ve erişte vardır (Malatya Valiliği, 2016).



Şekil 11. Erişte Çorbası (Malatya Valiliği, 2016)

Yoğurtlu Gendime Çorbası

Gendimenin diğer ismi dövme'dir. Yoğurtlu gendime çorbasının ana malzemeleri arasında dövme, fasulte ve narpuz vardır. Arzuya göre de pişirildikten sonra üzerine haşlanmış yeşil fasulye doğranabilir (Malatya Valiliği, 2023b).



Şekil 12. Yoğurtlu Gendime Çorbası (Malatya Yemekleri, 2023)

Maş Çorbası

Maş çorbasının ana malzemeleri; dövme, maş, kara nohuttur (Malatya Valiliği, 2023b).



Şekil 13. Maş Çorbası (Malatya Valiliği, 2023b).

1.4.2.2. Sarma, Dolma ve Köfteler

Yapılış bakımından Malatya köfteleri birbiri ile benzerlik gösterse bile; lezzet olarak birbirinden farklı lezzettedirler. Malatya mutfağının özgün tarafını asıl olarak bu köftenin çeşitleri oluşturmaktadır. Köfte çeşitleri arasında etli ve etsiz olmak üzere iki çeşit köfte yapılmaktadır (Gök, 2019). Etsiz olarak yapılan köfte yemekleri, aşağıdaki tabloda verilmektedir.

Tablo 24. Malatya’ya özgü etsiz köfte çeşitleri (Gök, 2019).

Cacıklı (ıspanaklı, semizotlu, pazılı veya kabaklı yapılır) köfte
Elmalı köfte
Ispanaklı ekşili köfte
Kabaklı çimdik köfte
Kabaklı ekşili köfte
Kiraz yaprağından ekşili köfte
Mercimekli köfte
Patlıcanlı köfte
Sıkma köfte
Yavandan lahana sarması

Dalbastı kirazı, Malatya’nın Yeşilyurt ilçesinde bilinen bir kiraz çeşidi olup, Yeşilyurt ilçesi asıl olarak dalbastı kirazı ile meşhurdur. Meyve olarak tüketilen kirazın yaprakları da yemeklerin yapımı için kullanılmaktadır. Bu kirazın yapraklarından ekşili köfte yapılmaktadır. Ekşili köfte Malatya’ya özgün geleneksel bir yemek olup; zahmetli bir yapımı vardır. Bu yemeğin yapımında kiraz dışında aynı zamanda ayva, fasulye, asma, dut, pazı, ebegümeci, menekşe ve sarmaşık yapraklarının kullanımı da yaygındır (Gök, 2019). Malatya’ya özgü dolma, sarma ve meşhur etli köfte yemekleri aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 25. Malatya’ya özgü dolma, sarma ve meşhur etli köfte yemekleri (Gök, 2019; Malatya Valiliği, 2023b)

Elmalı Köfte
Etli Dolma Köfte
Etli kıllor köfte,
Etli lahana sarması,
Ispanaklı Ekşili Köfte
Kabaklı Yoğurtlu köfte
Kiraz Yaprağı Sarma Köfte
Kiraz, Ayva, Fasulye, Dut, Menekşe, Fındık, Asma Yaprağı ve Sığırdilinden Ekşili Köfte
Malatya İçli Köfte
Mercimekli Çiğ Köfte
Pat Köfte
Patlıcanlı Köfte
Polat köftesi,
Sıcak Çiğleme
Sıkma Köfte
Tiritli dolma (Analıkızlı) köfte,
Tiritli patlıcanlı köfte,
Yavandan Etli Patatesli Köfte

Yavandan İçli Köfte
Yumru Köfte (Cep Kftesi)

Yukarıdaki tablolarda verilen bazı yemek çeşitlerinin özellikleri, aşağıda incelenmiştir.

Kiraz Yapradı Sarma Köfte

Malatya'da kiraz yaprağına sarılmış köfte, yöre halkının misafirleri ağırlamak için yaptığı günlük bir yemektir. Malatya yöresine özgü kiraz yaprağı dolması, yörede yetişen kiraz yapraklarına sarılır ve baharatsız bir lezzettir. Yapılan bir saha araştırmasındaki kaynak, aşağıdaki bilgileri vermektedir (Malatya Valiliğı, 2023b):

"Yapraklarının toplanmasından sarılmasına kadar ciddi bir emek harcanmaktadır. Baharatsız lezzetli olan tek baharatsız yemek olarak nitelendirilebilir. Sarmanın içinde nefis hoş bir kiraz aroması vardır. Bu yemek şehirde "avrat köftesi" olarak adlandırılan zahmetli bir yemektir. Yani maharetli aşçılar tarafından yapıldığı söylenen bir yemek olarak nitelendirilmektedir. Tamamen Malatya yöresine ait bir yemektir. Anadolu'nun her şehrinde ve yöresinde benzeri olmayan lezzetli, besleyici bir yemek olarak nitelendirilmektedir. Kiraz yaprakları diğerk yaprak türlerine göre daha ince ve daha ekşidir. Yapraklarıyla yapılan yemekler arasında en sevileni kiraz yaprağından yapılandır. Bu yemeğın coğrafi işareti tamamen Malatya'ya özgüdür. İlkbaharda özellikle mayıs ayında toplanan taze kiraz yaprakları, doğal kepeksiz bulgur, kalem inceliğında, ağız kapatılmadan sarılmış bu yemek hazırlanırken yoğurt, tereyağı ve soğan sotelenip tencereye dökülür. Malatya dışında kiraz yaprağına sarma yapılmaz."



Şekil 14. Kiraz Yaprağı Sarma Köfte (Türkiye Kültür Portalı, 2023).

İçli Köfte

Malatya yöresine ait olan içli köfte haşlanarak yapılmaktadır. Malatya yöresinde kızartma yöntemi yoktur. Kızartma yöntemi daha çok ticari işletmelerde kullanılmaktadır. Geleneksel Malatya yemek kültüründe haşlama yöntemi kullanılmaktadır. Yapılan saha araştırmasında öğrenilen içli köftenin mutlak olarak haşlanarak yapıldığını belirtilmesi yönündedir. Ancak iç harç için iki hazırlama yöntemi vardır. İçi kıymalı yapılacaksa dıştaki bulgura yağsız kıymayı ilave edip yoğurulur. İç harçta kıyma yoksa ve ıspanaklı, küncülü (susam) yapılacaksa dış bulgura da kıyma konulmamaktadır. Bunlar, her iki şekilde de olsa kaynatılır ve sonunda üzerine tereyağı dökülerek servis edilir. Doğanşehir Polatlı'nın bazı yörelerinde içli köfte oval ve hafif uzatılarak yapılabilir (Malatya Valiliği, 2023b). Bunun şekli aşağıda verilmiştir.



Şekil 15. Malatya’ya Özgü Oval ve Hafif Uzun İçli Köfte Örneği (Malatya Valiliği, 2023b)

Geleneksel içli köftenin yapımında kullanılan bulgur asıl olarak değirmende kepeği alınmamış olan bulgurdan yapılmaktadır. Ancak bazı yerlerde ince bulgur ile de yapılmaktadır (Malatya Valiliği, 2023b).

Yavandan Etli Patatesli Köfte

Malatya’ya özgü bu köftenin yapımında ana malzeme olarak patates, yarma ve parça et kullanılmaktadır. Bazı yerlerde daha önceden ıslatılmış olan nohut da eklenmektedir. Nohut’un kullanıldığı yerlerde bazı yerler et kullanmayabilmektedir. Parça et yerine köfte ve patates eklenmektedir (Malatya Valiliği, 2023b).



Şekil 16. Yavandan Etli Patatesli Köfte Örneği (Malatya Valiliği, 2023b)

Yumru Köfte

Yumru köftenin ana malzemeleri arasında; iki kere çekilmiş yağsız kıyma ve orta büyüklükte bulgur vardır. Bu yemekte asıl önemli nokta bulgura gerekli malzemeler katıldıktan sonra hamur kıvamına gelene kadar yoğrulur. Hamur kıvamına gelen bu karışım daha sonra 1,5-2 fındık büyüklüğünde parçalara ayrılır ve yuvarlanır. Son olarak köfteler su ile haşlanır ve suyu süzildükten sonra sıcak ya da soğuk bir şekilde servis edilmektedir. Bunun yanı sıra bazı yerler köfteyi, sadece yağda ya da yumurtalı yağda kızartmaktadır (Malatya Valiliği, 2023b).



Şekil 17. Yumru Köfte (Kolay Tarif, 2023)

Etli Dolma Köfte

Bu yemeğin ana malzemeleri iç ve dış olarak iki ayrı malzemeye ayrılmaktadır. Dışı için orta bulgur, yağsız iki kere çekilmiş kıyma vardır. İçi için ise kıyma ana malzemedir. Bu yemek, içli köftenin tersine tuzlu suda haşlandıktan sonra bol kızgın yağda kızartılabilir. Ayrıca bir diğer püf noktası ise tuzlu suda haşlandığı zaman kapağının kapatılmaması gerekmektedir. Bunun yanı sıra kaynayan suyun üstüne süzgeç konularak, süzgecin içine köfteler yerleştirilip kapak kapatıldıktan sonra buharda pişirme yöntemi, bir diğer tercih edilen yöntemlerdendir. Tercih edilen diğer yöntem ise kızartılarak hazırlanıyor ise kızaran köftelerin kapakların bir kaba alındıktan sonra yumuşaması sağlanmaktadır (Malatya Valiliği, 2023b).



Şekil 18. Etli Dolma Köfte (Altun, 2023).

Sıcak Çiğleme

Bu yemeğin ana malzemesi çiğleme (simitin irisi)'dir. Diğer malzemeler de baharatlar ve sebzelerdir. Çiğ köfte gibi sıkımlanarak servis edilen bir köfte çeşididir (Malatya Valiliği, 2023b).



Şekil 19. Sıcak Çiğleme (Malatya Valiliği, 2023b)

Elmalı Köfte

Bu köftenin ana malzemeleri arasında; yarma, yoğurt, ekşi elma vardır. Elmalar büyük parçalar halinde eklenmektedir. Tuz ilavesiyle beraber yoğurulan yarma, nohut büyüklüğünde yuvarlanır ve elmalarla köfte bir arada haşlanmaktadır. Ayrı olarak yoğurt ve un birlikte çırpıldıktan sonra kaynayan köftenin suyundan bir miktar biraz ılıtıldıktan sonra yoğurt karışımına eklenir. Yoğurt daha sonra o sırada pişen köftenin üzerine dökülür ve bir süre sonra yemek hazır olur. Köftenin üzerine harç olarak yağla beraber pembeleşmiş soğan dökülür (Malatya Valiliği, 2023b).



Şekil 20. Elmalı Köfte (Lezzet, 2023)

Ispanaklı Eksili Köfte

Ispanaklı ekşili köftenin ana malzemeleri; yarma, ıspanak, kahverengi mercimek, erik ekşisi ve kefir'dir. Bu yemek bazı yerlerde salça kullanmadan pişirilebilirken; bazı yerlerde soğan yağ ile ayrı bir kap içerisinde kavrulduktan sonra pişen yemeğin üzerine dökülür. Bazı yerlerde ise çorbalar gibi ateşten alınmadan önce yoğurt ve un karıştırılarak terbiye edilmektedir (Malatya Valiliği, 2023b).



Şekil 21. Ispanaklı Ekşili Köfte (Annemin Eli, 2013).

Tiritli Dolma Köfte

Tiritli dolma köfte yapımında dış ve tirit olarak iki ayrı malzeme bulunmaktadır. Dışı için yağsız iki defa çekilmiş kıyma, orta bulgur ana malzemelerdendir. Tirit için ise kemik ve nohut ana malzemelerdir (Malatya Valiliği, 2023b).



Şekil 22. Tiritli Dolma Köfte (Malatya Söz Gazetesi, 2022).

Kabaklı Yoğurtlu köfte

Malatya'ya özgü kabaklı yoğurtlu köftenin ana malzemeleri; kabak, mercimek, yarma ve yoğurttur. Yarma su ve tuz ile yoğrularak yapıldıktan sonra yoğrulan hamur nohut büyüklüğünde parçalara ayrılarak çimdiklenir. Yani yuvarlamadan gelişigüzel bir şekilde şekil verilmektedir. Sonra da yemek, adabı gereğince yapılır (Malatya Valiliği, 2023b).



Şekil 23. Kabaklı yoğurtlu köfte (Show Haber, 2023).

Sıkma Köfte

Malatya usulü sıkma köftenin ana malzemeleri; yarma, orta bulgur, kıymadır. Bu köftenin yapımı, hamurun fındık büyüklüğünde parçalara ayrılarak ortasında hafifçe bastırılması özelliğini taşımaktadır. Bu yemek bazı yörelerde klasik yöntemle yapılırken, bazı yörelerde ise tereyağı ve sarımsak sosu ile karıştırılır (Malatya Valiliği, 2023b).



Şekil 24. Sıkma Köfte (Malatya Valiliği, 2023b)

Yavandan İçli Köfte

Malatya usulü yavandan içli köftenin malzemesinde yarma, ıspanak, kıyma kullanılmaktadır. İçli köftenin başka bir usulüdür. İsmi hangi sebze ile hazırlanıyor ise o ismi almaktadır. Örneğin yavandan patatesli içli köfte, yavandan mercimekli içli köfte, yavandan pazı yapraklı içli köfte şeklinde örneklendirilebilir (Malatya Valiliği, 2023b).



Şekil 25. Yavandan İçli Köfte (Malatya Valiliği, 2023b)

Mercimekli Çiğ Köfte

Malatya usulü mercimekli çiğ köfte yapımında kullanılan ana malzemeler; kahverengi ya da kırmızı mercimek ve orta bulgurdur. Bu yemeğin yapımı, avuç içinde sıkımlama usulüdür. Bu yemek ayrıca sıcak ya da soğuk olarak servis edilmektedir (Malatya Valiliği, 2023b).



Şekil 26. Mercimekli Çiğ Köfte (Malatya Valiliği, 2023b)

Patlıcanlı Köfte

Malatya'ya özgü patlıcanlı köftenin ana malzemeleri yarma ve patlıcandır. Yemeğin yapımında patlıcan malzemeleri piştikten sonra köfte en son konularak harmanlanır (Malatya Valiliği, 2023b).



Şekil 27. Patlıcanlı Köfte (Malatya Valiliği, 2023b)

Pat Köfte

Malatya'ya özgü pat köftenin ana malzemeleri arasında asma yaprağı, baş bulgur (pilavlık bulgur), kıyma, erik ekşisi vardır. Bu yemeğin püf noktaları arasında yaprakların öncelikle pişirilerek sararak yumuşaması gerekmektedir. İç harç da ayrı bir yerde pişirilmektedir. Etli dolma usulü dolgun şekilde yaprağa, iç harç sarılır. Sarıldıktan sonra da pişirilir ve ekşisi eklenir (Malatya Valiliği, 2023b).



Şekil 28. Pat Köfte (Malatya Valiliği, 2023b)

1.4.2.3. Et Yemekleri

Et, Malatya mutfağının ayrılmaz bir parçasıdır. Hayvancılığın yaygınlığı, et ve tereyağını etkin bir şekilde tüketime hazırlamıştır. Malatya mutfağında bulgur bile etle buluşturulur. Kaburga dolması, tava, tas kebabı, boyun pilavı, haşlama, köfte (şam kebabı denir.), İçli köfte, hamile köftesi, tiritli köfte, lahana köftesi, lahana sarması ve yumrulu köfte, kısa kaburga, nohut eti, patlıcan ve patates oturtması, dana etinden yapılan haşlamalar, dolmalar ve dürümler, ekşili külahlar, fındık, pancar ve dana sarmalar hepsi etle yapılan yemeklerdir. Tandır kebabı, kuzu dolması, etli hamur kebabları (yassı köfte olarak da bilinir) ve kömbe, tirit, kabuk aşısı da etten (nohut, sebzeler.) yapılır. Tavşan yufkası (tavşan, tavuk veya kümes hayvanları ile kemikli etten yapılan bir yemek), göbek bumbarı, saç kavurması, kağıt kebabı, kağıt sebzeli kebabı, piver kavurması da et yemeklerindendir. Malatya'ya özgü et yemekleri gendime pilavı, buğday pilavı ve et gerdan tatlısı olarak da örnek verilebilir (Malatya Kitaplığı, 2013).

Malatya mutfağında, çoğu geleneksel fırınlarda pişirilen otantik kırmızı et yemekleri vardır. Bunlar aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 26. Malatya’ya Özgü Et Yemekleri (Kılıç, 2018; Gök, 2019).

Bumbar dolması
Didme kaburga
Doğrama
Geleli kebab
İncik kebabı
Kabak galyesi
Kuzu tandır
Şam kebabı
Tas kebabı

Malatya sofralarının diğer et yemekleri de fırın yemekleridir. Bunlar aşağıdaki tabloda verildiği gibidir.

Tablo 27. Malatya’ya Özgü Fırında Yapılan Et Yemekleri (Gök, 2019).

Fırında pişirme usulü ile kuzu ve dana eti
Kaburga dolması
Kâğıt kebabı
Kuzu dolma
Patlıcan tava
Pöçük tava

1.4.2.4. Et, Bulgur ve Meyvelerin Buluştuğu Yemekler

Malatya mutfağındaki yemekler içerisinde meyveler kullanılarak birbirinden farklı lezzetler ortaya çıkarılmaktadır. Bu gruptaki yemekler aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 28. Malatya’ya Özgü Et, Bulgur ve Meyvelerin Buluştuğu Yemekler (Gök, 2019).

Ayva dolması
Ayva galyesi
Elmalı köfte
Kabuk aşı
Kayısı kebabı
Kayısılı bademli pilav
Kayısılı gerdan aşı

1.4.2.5. Sebze Yemekleri

Malatya'da hemen hemen tüm sebzeler yetiştirilmektedir. Eskiden herkes kendi bahçesinde sebze yetiştirirdi. Malatya’da yetiştirilen sebze çeşitleri; patlıcan, yeşil biber, lahana, domates, semizotu (pirpirim), dereotu (samut), havuç, salatalık, mısır (gilgil veya darı), kabak, taze fasulye, ıspanak, maydanoz, turp, pırasa, soğan, sarımsak, patates, çelem, marul pancar posasıdır (pancar yaprağı). Malatya’nın eski usulüne göre mutfak kileri her zaman yemekle dolu olmalıdır. Malatya'da çetin kış koşulları ve seferberlik olarak bilinen travmatik olayı yaşayan bazı kişiler yiyecek stoklama alışkanlığı geliştirmiştir. Yoksullar ve zenginler, ekonomik güçlerine göre yiyeceklerini toptan satarlar. Ya yetiştirildikleri bahçeden alın, ya da şehre götürün ve her gün gelen taze ürünlere sahip çıkmaktadır.

Malatya’da yapılan sebze yemekleri genel olarak sulu yapılmaktadır. Bu sebzeler genel olarak az miktarda suda pişirilir ve ardından bir avuç buğday veya pirinçle servis edilir. Bazı durumlarda ılık sarımsaklı yoğurtla servis edilir. Buna buharlama denir. Sebzeli buğday pilavı, mercimekli buğday pilavı, nohutlu buğday pilavı, nohutlu pirinç pilavı, şehriye pilavı, fasulye topları gibi birçok yemek hazırlanır. Besin kaynağı her zaman bir çeşit sebze içerir. Nane, narpuz, fesleğen, anıg gibi bitkiler çorba ve sebze yemeklerinde baharat olarak kullanıldığı gibi, haşlanmış nane limon veya süt nanesi de mide rahatsızlıklarını tedavi etmek için kullanılır. Yenildiğinde sebze artıkları (kabuklar, tohumlar ve saplar) kurutulur ve yakıt olarak kullanılır. Bu şekilde çöpe gider, kokuları ve sinekleri dışarıda tutar (Malatya Kitaplığı, 2013). Malatya’ya özgü sebze yemekleri aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 29. Malatya’ya Özgü Sebze yemekleri (Gök, 2019).

Bildik dolması,
Çıtma kabak yemeği,
Ekşili ıspanak kavurması,
Hırçık kavurması
Karışık ot kavurması (Tavşankulağı, yağlıcık, yonca, ısırgan, ebegümece, madımak)
Mıgla, domalan kavurması,
Patlıcanlı et tavaşı,

1.4.2.6. Pilavlar

Malatya mutfağının pilav çeşitleri aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 30. Malatya'ya özgü pilavlar (Kılıç, 2018).

Akçadağ pilavı (sulu pilav),
Dövme pilavı
Etli bulgur pilavı
Fasulyeli pilav
Herle
Herse
Ispanaklı pilav
Mahluta
Mercimekli bulgur pilav
Pıtırıt
Sümüd pilavı
Yarmacalı pilav

1.4.2.7. Hamur İşleri ve Tatlılar

Malatya yöresine özgü hamur işleri aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 31. Malatya'ya Özgü Hamur İşleri (Gök, 2019).

Bilik, peynirli pide
Ekşileme ekmeği
Etli kömbe
Ispanaklı pide
Kalbur hurması (kalbura bastı)
Katmer
Otlı sac böreği
Serun
Tandır ekmeği
Yağlı ekmek

Malatya mutfağına özgü tatlı çeşitleri aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 32. Malatya mutfağına özgü tatlı çeşitleri (Gök, 2019).

Cızlık
Dut dövmesi
Fısfıfş tatlısı
Haside tatlısı
Kabak baklavası
Kayısı dolması
Kaysefe
Kesmece
Kesmece kavurması
Dut Pestili
Malatya un kurabiyesi
Üzümden Yapılan köpük pestili
Malatya'nın pestil kavurması
Malatya'ya özgü kuymak
Dut Pekmezi
Malatya'ya özgü peluze
Malatya'ya özgü yassı kadayıfı
Haşhaşlı dut pestili

Dut Pekmezi: Malatya yöresinde Pekmez, bekmez olarak isimlendirilmiştir. Dut pekmezi, güneşte kurutulmuş veya taze sallanmış dutlardan yapılır. Kuru duttan yapılan pekmezin rengi daha koyu, taze duttan yapılan pekmezin rengi sarımsı olma eğilimindedir. Dut pekmezi yapılırken öncelikle büyük bir tencereye konur. Biraz su doldurulur ve kaynatılır. Kaynatma işlemi belli bir kıvama gelene kadar devam eder. Pişen dutların biraz soğuması beklenir. Daha sıcak havalarda, torbaya koyulur ve bir oluk veya sirelik üzerine yerleştirilir. Doldurulan tel torbanın üzerine sıvıların akması için bir ağırlık konur. Haşlanmış dutun suyu boşaltılır. Raf kare, yerden 50 cm yüksekliğinde bir yerde üzüm suyu toplanır. Toplanan dut suyu kazana alınır. Tekrar kaynatılır ve güneşte olgunlaşması için tepsilere ve terpoşlara koyulur. Böcekleri uzak tutmak için güneşte kurutma esnasında üzeri örtülür. Pekmezin kalitesini güneşte bekleme süresi belirler. Bal kıvamına gelmesi beklenir. Pekmez kıvamına geldiğinde ayrı kaplara konulur. Bu işlemler sırasında pekmezin ekşimemesi için nem ve sudan korunur. Üzüm pekmezi de aynı şekilde yapılır (Malatya Kitaplığı, 2013).

Dut Pestili: Malatya’da pestile bastığ denir. Dut pestili için dutlar yıkandıktan sonra bir poşete konularak sireliklerin üzerine dizilir. Eskiden dut pestili yapılırken güçlü bir erkek ya da güçlü bir kadın temiz lastik çizmeler giyerek poşetteki dutları ayaklarıyla ezerdi. Bu yüzden dutların siresi altındaki teş ile dolması sağlanmaktadır. Kaynatılan dutlar, mayşe olarak ısıtılmaya devam edilir. Bir miktar un ve bir miktar nişastayla veya unla karıştırılarak dut suyuna eklenerek iyice yedirilir ve ezilir. Bu ezilmiş bulamaç, kazandaki üzüm suyuna eklenir ve muhallebi gibi pişirilir. Kıvama gelince kazandaki salça kulplu bir kapta bakır usulü servis edilir.



Şekil 29. Dut Pestili (Malatya Kitaplığı, 2013)

Eskiden damda ve düz bir yüzey üzerine serilirdi. Bu dutlar üzerine ince tabakalar halinde bulamaç sürülürdü. Sapa dökülen çamur oklava ile açılır ve oklava birbirine bakan iki kişi tarafından sapın altına kaydırılırdı. Macun aynı kalınlıkta olmalıdır. Bu yaymanın üzerine, soyulmuş ve ikiye bölünmüş haşhaş taneleri, doğranmış ve bademler serpilir. Üç gün boyunca damda kurumaya bırakılırdı. Sonra sabah erkenden güneş doğmadan önce hula ters çevirilirdi. Suyla nemlendirilip ve bezin diğer tarafındaki posa dikkatlice sıyrılarak çıkarılırdı. Çıkarılan posa daha sonra yarım gün güneşte kurutulur. Ardından, katlanmış şekli zarf boyutunda kesmek için makas kullanılır. Ev tipi nişasta ile tersi kaplanır ve uçları içe doğru katlanır. Tekrar güneşte kurutulur. Kıvrımlı tenekelerde güneşin ısınısını kaybetmeden depolanır. Kalıbın preslenip kızdırılmasının nedeni, yapışmasını engellemektir (Malatya Kitaplığı, 2013).

Köpük Pestili: Köpüklü küspe için üzümler toplanır, temizlenir, peletlenir ve dut suyu gibi preslenir. Üzüm suyu ekşi ise biraz şeker eklenir, ama bu arzuya bağlıdır. Elde edilen üzüm suyu geniş bir tencereye alınıp kaynatıldıktan sonra, dut posası gibi kaynatılır. Üzüm posasının dut posasından tek farkı üzüm suyunun hafif sulu olmasıdır. Pişen bulamaç kulplu kovalara dökülür. Özel çırpıcılarla çırpılır, bu tellere köpük süpürge denir. Köpük süpürgeler, fındık ağaçlarının dallarından ve kalın dallarından yapılır. Ağaç yaşlanınca ağaca süpürge şekli verilir. Bulamaç köpürdüğünde ve rengi beyaz kremaya

yakın olduğunda bulamaç haline gelmiş demektir. El değiştirerek yapılan kırma işlemi eski Malatya evlerinde evin erkekleri tarafından yapılırdı. Köpük halindeki bulamac, kağıt hamuru merdaneleri üzerine hafif kalın olacak şekilde serilerek kurutulur. Sabah erkenden nemlendirilerek hilustan çıkarılır, kurutulur ve kesilir, arada hiçbir şey kalmayacak şekilde kitap gibi katlanır. Tekrar kurutulur ve üstü kapalı bir kavanozda sıcak olarak saklanır (Malatya Kitaplığı, 2013).

Malatya’da yaz ve sonbahar aylarında hazırlanan pestil çeşitleri kış aylarında ceviz, kuru üzüm, kayısı çekirdeği gibi kuruyemişlerle tüketilmektedir (Gök, 2019).

1.4.2.8. İçecekler

Malatya yöresine özgü içecek çeşitleri aşağıdaki tabloda verilmektedir.

Tablo 33. Malatya’ya Özgü İçecekler (Gök, 2019).

Acılı ayran
Erik pelverdesi
Gül şerbeti
Kayısı şerbeti
Mor reyhan şerbeti
Üzüm şerbeti

1.4.2.9. Reçeller

Malatya yöresine uygun reçel çeşitleri aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 34. Malatya’ya özgü reçeller (T.C. Malatya Valiliği Mutfak Kültürü, 2023).

Kayısı reçeli
Ayva reçeli
Elma reçeli
Gül reçeli
Kayısı marmelatı
Patlangoz çiçeği reçeli

1.4.2.10. Yöresel Baharatlar ve Soslar

Baharatlar, yedi türlü, kırmızı pul biber, sumak, karabiber, reyhan, narpuz, nane, kekik, anık, samut ve erik ekşisidir (Gök, 2019). Erik ekşisi, Malatya’ya özgü bir ekşi salçadır. Dolayısıyla bazı Malatya yemeklerinin olmazsa olmazıdır. Malatya’ya özgü olan ekşi erik, kaynatılıp süzülerek güneşte koyulaştırılma suretiyle yapılır. Baharatçılarda ve evlerde pekmez gibi satılmaktadır. Bunun yanı sıra erik ekşisi, ayva, kiraz, dut, fasulye, fındık ve menekşe yaprağından yapılan köftelerde, ekşili ıspanaklı köftelerde, elmalı köftelerde, kısırda, kurutulmuş yeşil fasulyeden yapılan köftelerde, pat köftede, ekşili külah ve kabak dolmasında ve salatada kullanılmaktadır. Erik ekşisi ayrıca tedavi amaçlı kullanılır. Bunun yanı sıra Malatya’ya özgü Darende sumağı da meşhurdur (Malatya Kitaplığı, 2013).



Şekil 30. Darende Sumağı (Malatya Kitaplığı, 2013).

Malatya’da yemekleri tatlandırmak için karabiber, pul biber, kekik, nane, yarpuz, anık gibi bilinen baharat çeşitleri dışında, yöreye özgü olarak mor reyhan kurutulularak kullanılmaktadır. Bunun yanı sıra yukarıda da belirtildiği üzere yemekleri tatlandırmada domates ve biber salçası dışında, yaz aylarında yapılan erik ekşisi muhafaza edilerek yıl boyunca kullanılmaktadır (Gök, 2019).

1.5.MALATYA’DA YEREL GASTRONOMİ ETKİNLİKLERİ

Malatya ili, Türkiye'nin doğusunda Anadolu bölgesinde yer alır ve tarihsel olarak çeşitli kültür ve medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır. Yaklaşık 800 bin nüfusuyla Malatya halkının en büyük geçim kaynağı kayısı. Tarihsel olarak Hititler, Asurlar, Akdenizliler, Persler, Romalılar, Araplar ve Bizanslıların uygarlıkları bu topraklarda yayılmıştır. MÖ 5000'den MS 11. yüzyıla kadar yerleşim yeri olan ve UNESCO Dünya Mirası Geçici Listesi'nde yer alan Arslantepe, 1637 yılında Battalgazi'nin Alacakapı semtinde, Akçadağ ilçesinin Levent vadisinde kayalıkların bulunduğu yerde kurulmuştur. Geç Hitit dönemindeki jeolojik olayların oluşturduğu irili ufaklı mağaralar olabilir. Silahtar

Mustafa Paşa Kervansarayı, Murat'ın savaş ağası Bosnalı Mustafa Paşa tarafından Nemrut Dağı'na bağlı, 2150 metrelik yamaçlarda, I. Antiokhos'un (Kommagene Kralı) anıt mezarını ve minnetini ifade etmek için anıtını yaptırdığı anıta bağlıdır. Bununla beraber tanrılara ve atalara, ilin önemli turistik yerlerinden biridir. Son yıllarda Malatya, turist artırmak için birçok fuar ve festivale ev sahipliği yapmıştır. Malatya'da düzenlenen fuarlar ise aşağıdaki gibidir (Binbaşoğlu ve Gültekin, 2017):

- Engelsiz Yaşam Fuarı
- İl İl Yöresel Tatlar Fuarı
- Malatya Anadolu Kitap ve Kültür Fuarı
- Malatya İnsan Kaynakları ve İstihdam Fuarı
- Malatya Tarım Fuarı
- Sanayi ve Ticaret Fuarı
- Yapı ve Dekorasyon Fuarı

Malatya'da düzenlenen festivaller ise aşağıdaki gibidir (Binbaşoğlu ve Gültekin, 2017):

- Arapgir Bağbozumu Şenlikleri
- Doğanşehir Elma ve Kültür Şenliği
- Geleneksel Darende Zengibar Karakucak Güreş ve Kültür Festivali
- Hekimhan Ceviz, Maden ve Kültür Festivali
- Malatya Uluslararası Film Festivali
- Uluslararası Arguvan Türkü Festivali
- Uluslararası Kayısı ve Kültür Festivali
- Uluslararası Kervansaray Buluşması
- Yeşilyurt Kiraz-Kültür ve Spor Şenliği

Temel motivasyonu belirli yemeklerin tadılabileceği yerleri ziyaret etmek olan gastronomi turizminden bu yana, yöresel ürünler ve yemekler destinasyon kararında önemli faktörler haline gelmiştir. Ancak imaj, turistlerin destinasyon seçimine karar verme sürecinde önemli bir rol oynamaktadır. Turistlerin yöresel yemek etkinliklerine

katılma motivasyonu ve turizm sırasında yöresel yemekleri deneyimleme tatmini de turistlerin gelecekteki davranışsal niyetlerini etkilemektedir (Erciyas ve Yılmaz, 2021).

Malatya’da yemek ve gıda festivalleri niş turizm etkinlikleri olarak görülse de son yıllarda bu etkinliklerin sayısı artmıştır. Malatya gastronomisi birçok festivalde yer alsa da yöresel yemekler, yapılan etkinliklerin başlıca sebebidir. Malatya’da gastronomi etkinlikleri, gastronomi ve gastronomi temalı, yörenin spesiyallerini ön plana çıkaran ve destinasyonun tanıtımına büyük katkı sağlayan etkinlik ve programların yer aldığı bir etkinliklerdir. Malatya gastronomi turizmi açısından tüketim faaliyetlerinden daha fazlasını ifade etmektedir (Binbaşioğlu ve Gültekin, 2017).

Malatya ili zengin tarihi mirası, kültürü, altyapı olanakları, ulaşım avantajları, sosyal yapısı ve canlı ekonomisi ile büyük bir turizm potansiyeline sahiptir. Gastronomi alanında değerlendirme yapıldığında, kent meydanındaki Bakırcılar Çarşısı, yabancı turistlerin alışveriş merkezi olarak Kuru Kayısı Pazarı ilin turizm sektörüne büyük katkı sağlayan diğer turistik çekim merkezleridir (Malatya Valiliği, 2016).

Malatya’da belirli zamanlarda yerel gastronomi etkinlikleri düzenlenmektedir. Malatya’da düzenlenen yerel gastronomi etkinlikleri aşağıdaki gibidir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Tanıtma Genel Müdürlüğü, 2023):

- Akçadağ ilçesinde yapılan Bal, Armut, Kültür ve Sanat Festivali
- Arapgir Bağbozumu Şenlikleri
- Doğanşehir ilçesinde yapılan Elma ve Kültür Şenliği
- Hekimhan’da Ceviz ve Kültür Festivali
- Malatya Fuarı ve Uluslararası Kültür, Sanat ve Kayısı Festivali
- Yeşilyurt Kiraz, Kültür ve Spor Şenliği

Bunların dışında Valilik ve Belediyeler tarafından belirli zaman aralıklarında gastronomiyle ilgili olarak yerel düzeyde belirli etkinlikler gerçekleştirilmektedir (Gök, 2019).

1.6.MALATYA’DA GELENEKSEL GIDA PAZARLARI VE GELENEKSEL GIDA ENDÜSTRİSİ

Geleneksel gıda pazarları, yöresel ürünlerin halka ve turistlere tanıtılması açısından önemlidir. Malatya Şire Pazarı, kuru kayısı, dut, üzüm, posa, pekmez çeşitleri, badem, ceviz, badem, kayısıdan yapılan zerreler, lokum, cevize sarılı Antep fıstığını muska gibi bitmiş ürünlerde satan toptancı ve perakendecilerden oluşan geleneksel bir gıda pazarıdır. Şehirdeki geleneksel restoranların sayısı oldukça sınırlıdır. Ancak bu işletmelerde hazırlanan yöresel yemeklerin çeşitliliği de sınırlıdır. Et yemekleri sunan daha fazla restoran vardır. Bakırcılar Çarşısı, Malatya mutfağında kullanılan geleneksel bakır aletlerin üretildiği, işlendiği, satıldığı ve kalaylandığı bir çarşıdır. Ancak mutfaklarda bakır kapların yerini çelik, cam, porselen gibi malzemelerden yapılan kapların aldığı incelenmiştir (Gök, 2019).

Malatya’da geleneksel gıda pazarları ve geleneksel gıda endüstrileri incelendiğinde aşağıdakiler incelenebilir (Fırat Kalkınma Ajansı):

- **Malatya Kayısı:** Dünyadaki kayısının yaklaşık %10'u Malatya'da üretilmektedir. Bugün Malatya'da 18 farklı çeşidi yetiştirilen kayısı kuru madde oranı yüksektir ve bu kayıları daha tatlı hale getirir. Bu yönüyle Malatya kayısı dünyanın diğer bölgelerinde ve ülkemizde yetişen kayılardan farklıdır. 2017 yılında Avrupa'da “Malatya Kayısı” adıyla coğrafi işaret almıştır. Türkiye’de Malatya Kayısı, Türk Patent ve Marka Kurumu'ndan coğrafi işaret almıştır.

- **Kuru Kayısı:** Malatya kayısı, içeriği ve tadı sebebi ile lezzetli kuru kayısı üretimi için ideal olarak nitelendirilmektedir. Böylece dünya kuru kayısı üretiminin %70-75'i Malatya kayısından gelmektedir. Malatya kayısı doğrudan güneş ışığında (güneşte), ısılı veya ısısız (kükürtleme) yöntem kullanılarak kurutulabilir. Kuru kayısının raf ömrünü uzatmak için ısıtma işlemi yapılmaktadır. Kuru kayısı beslenme açısından oldukça zengin ve faydalı bir ürün olarak nitelendirilmektedir.

- **Kayısı Çekirdeği:** Malatya kayısının ağırlığının %12'sini çekirdek oluşturur. Malatya kayısı genellikle tatlıdır ve çerez olarak yenir veya çeşitli şekillerde işlenir. Acı taneler ise ilaç ve kozmetik endüstrisinde kullanılmaktadır. Kayısı çekirdeğinden ayrıca soğuk pres yağı yöntemi ile kayısı çekirdeği yağı da üretilmektedir.

• **Kayısı Çikolatası:** Kayısı çekirdeğinin yaygın bir kullanma türü ise kayısı çekirdeği ile karıştırılmış sütlü veya bitter çikolata olan kayısı çekirdekli kayısı çikolatadır.

• **Kayısı Döneri:** Kayısının kaynatılıp ezilmesi, çeşitli baharatlar ve kuru meyvelerin eklenmesiyle yapılır. Kullanılan baharat ve kuruyemişlere göre hazırlanış şekli farklı bir tat vermektedir.

• **Kayısı Reçeli:** Malatya'da organik olarak yetiştirilen kayısılarından yapılan kayısı reçeli, Malatya'da endüstrileşmiş bir başka üründür. Aileler kendi ihtiyaçları için ev yapımı ürünler yapmakta ve ulusal pazar için çeşitli büyüklüklerde endüstriyel ürünler üretmektedir.

• **Dut Pestili:** Malatya'da yetişen dut ağaçlarından toplanan dutların yıkanıp püre haline getirilmesi ve isteğe bağlı olarak ceviz, fındık gibi kuruyemişlerin eklenmesiyle yapılır. Bal, haşhaş ve/veya susamla yapılan çeşitleri de vardır.

• **Kayısı Pestili:** Kayısı çekirdeğinin çıkarılması sonrasında kayısının pişirilip püre haline getirilmesi ve isteğe göre çeşitli kuru meyve eklenmesi ile çeşitleri elde edilmektedir.

• **Erik Pestili:** Erik çekirdeğinin çıkarılmasından sonra endüstriyel olarak eriğin pişirilerek püre haline getirilmesi ile beraber, farklı yerlerde de çeşitli kuru meyve eklenmesiyle belirli çeşitleri elde edilmektedir.

• **Kesmece:** Kesmece ismi verilen ürün, dut şirasının kaynatıldıktan sonra bulamaç haline getirilmesi ve daha sonrasında da güneşte kurutulması için kalın bir şekilde serilip bekletilmesi ile elde edilmektedir. Elde edilen bu ürün, servisi esnasında hafif bir şekilde ısıtılan bir pestil türü olarak tüketilmektedir.

• **Banazı Karası Üzüümü:** Banazı Karası üzüümü, Banazı (Konak) yöresinde yetişen Malatya'ya özgü bir üzümdür. Koyu renkli (siyah), kurutmalık bir üzüm çeşididir. Endüstriyel olarak üretiminde üzümler asmadan salkım almadan güneşte kurutulur ve salkımlarla birlikte toplanır ve doğrudan tüketiciye sunulur. Türk Patent ve Marka Kurumu'na coğrafi işaret koruması başvurusunda bulunmuştur.

• **Erik Ekşisi:** Özellikle köfte, söğüş ve salatalar için kullanılan bu ekşi sos, Malatya'da yetişen ekşi eriklerden yapılan, keskin bir kokuya ve sevilen, tercih edilen bir tada sahiptir.

•**Köpük Pestili:** Malatya'ya özgü köpük pestili, beyaz üzümün kazanda çırpılan köpüğünden yapılır. Diğer pestiller ile karşılaştırıldığında asıl olarak çok daha düşük şeker içeriğine, daha esnek yapıya ve renk olarak daha beyaz bir yapıya sahiptir.

•**Arapgir Köhnü Üzüümü:** Köhnü kelimesi olgunlaşmış ve içi kahverengi (esmerleşmiş) meyve anlamına gelmektedir. Arapgir Köhnü üzümü, Malatya'nın Arapgir bölgesinde yetişen ve coğrafi işarete sahip mor renge yakın olan siyah üzüm çeşididir. Bu üzüm çeşidi, büyük çekirdekli ve yüksek şeker içeriğine sahip bir üzümdür.

•**Arapgir mor reyhanı:** Diğer yörelerde yetişen fesleğen bitkilerinden kompozisyonu ile ayrılan Arapgir reyhanı, Türk Patent Enstitüsü tarafından coğrafi işaret verilmiş bir üründür. Bu reyhan çeşidi taze olarak salatalarda kullanılabileceği gibi işlenmiş halde de tüketilmektedir.

•**Mor reyhan şerbeti:** Yazın ister yemeklerin yanında ister serinlemek için vazgeçilmez bir yerel içecek olarak nitelendirilmektedir. Osmanlı mutfağının en özel şerbetlerinden biri olmuştur. Mor Reyhan şerbeti şeker yerine balla da tatlandırılabilir ve içerdiği maddeler nedeniyle oldukça sağlıklı bir içecek olarak nitelendirilmektedir.

•**Mor reyhan çayı:** Mor reyhan çayının ham maddesi/bitkisi hasat edildikten sonra sapları ve çiçekleri ayıklanarak yarı gölge bir yerde kurutularak elde edilir. Kışın ve yazın yenilebilir özelliktedir. Reyhan çayı antioksidan bakımından oldukça zengin olarak nitelendirilmektedir. Tarihte bakıldığında İbn-i Sina da reyhan bitki çayını şifa için kullandığı incelenmiştir. Reyhan çayının sağlık açısından en önemli özelliği içerdiği uçucu yağların sinir sistemi üzerindeki olumlu etkisidir.

•**Pütürge derman:** Derman, Malatya'nın Pütürge yöresine ait bir kahvaltılık olarak nitelendirilmektedir. Nohut, buğday, kabak çekirdeği, mısır, ay çekirdeği kavruarak, küncü, kekik, acı biber ve birtakım yöresel otlarla beraber öğütüldükten sonra toz haline getirilmektedir. Özellikle tereyağı, peynir ve balla kahvaltıda tüketilmektedir.

•**Kale Çileği:** • Malatya'nın Kale bölgesinin iklim koşulları ve bölgenin uzun süre güneş görmesi nedeniyle erkenci bir meyve olarak yetiştirilen kale çileği, lezzetiyle rağbet gören bir doğal üründür.

•**Mor reyhan kurusu:** Malatya'ya özgü olan Mor reyhan, kurutularak saklanır ve yemeklerde ve salatalarda son garnitür olarak kullanılır.

•**Malatya Dalbastı Kirazı:** Malatya'nın Yeşilyurt ve Gündüzbey yörelerinde yetişen dalbastı kirazı, iri ve etli yapısı, özel içeriği, aroması ve tadı ile coğrafi işaret almış olup, Malatya'da en çok üretilen meyvelerden biridir.

•**Pütürge Geven Balı:** Pütürge Geven Balı yöreye özgü bir bal olup, içeriği Pütürge ilçesinin yüksek yerlerinde yaygın olarak bulunan geven bitkisinin özlerinden elde edilmektedir. Türk Patent ve Marka Kurumu'na coğrafi işaret başvurusu yapılmıştır.

•**Doğanşehir Elması:** Doğanşehir elması başta Golden ve Starking çeşitleri olmak üzere hem ihraç edilmekte hem de iç piyasada tüketilmektedir.

•**Sürgü (Kurucaova) Fasulyesi:** Malatya'ya özgü olan Sürgü kuru fasulye yetiştirildiği toprağın özellikleri, kar suyu ile beslenmesi, ince kabuklu olması ve kolay pişirilmesi ile tanınır.

•**Doğanyol Narı:** Antioksidan içeriği sayesinde verimi arttırılan Doğanyol narı, gıda endüstrisinden kimya ve ilaç endüstrisine kadar birçok alanda kullanılmaktadır. Sofrada tüketildiğinden dolayı aynı zamanda nar ekşisi yapımında da kullanılır.

•**Hekimhan Cevizi:** İnce kabuğu ve yüksek iç içeriği ile bilinen Hekimhan cevizi, Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından Coğrafi İşaret verilmiş yöresel bir üründür.

•**Malatya Bilik Ekmeği:** Bilik ekmek, genellikle ailelerin ihtiyaçları için haftalık olarak hazırlanan bir ekmek türüdür. Eskiden çokça tüketilen bilik ekmek, artık yöresel bir tat olduğu için üretilmektedir.

•**Malatya Tandır Ekmeği:** Hala Malatya'nın kırsal kesimlerinde yapılan tandır ekmeği, ticari kullanımın dışında genellikle bir ailenin 2-3 günlük tüketimi için yapılmaktadır. Tandır ekmeği çok ince yapılıp avludaki tandırda odun ateşinde pişirilir.

•**Malatya Ekşileme Ekmeği:** Merdane ile açılıp tepside pişirilen ekşileme ekmek, maya olarak adını bir önceki ekmek hamurundan ayrı bir parça topak ekşimiş/mayalı hamurdan yapılmasından almaktadır. Bu işlevi ile önemli bir probiyotiktir. Yöresel olarak tüketilen bir ekmek türüdür.

•**Akçadağ kömbesi:** Akçadağ yöresine özgü, özellikle kışın yenen, ceviz ve kıyma ile odun ateşinde pişirilen bir hamur işidir. Geniş aile toplantılarının ve davetlerinin ayrılmaz bir parçasıdır.

•**Malatya Tarhanası:** Malatya yöresinde hazırlanan tarhana, birçok yörede hazırlanan un tarhanasından farklıdır. Ana malzeme olarak dövme buğday ile bol

miktarda su ve tuz ile iyice kaynatılarak elde edilir. Endüstriyel olarak mayalanan ve pişirilen dövme ılıkken maya, yoğurt ve nane ile karıştırılarak güneşte kurumaya bırakılır.

• **Malatya Peyniri:** Malatya köylerinin doğal ortamında yetiştirilen inek, koyun veya keçilerin sütünden yapılan ve çokça tercih edilen bir peynirdir.

• **Acılı Ayran:** Endüstriyel olarak üretilen bu ayran çeşidi; pirpirimler ayrılıp kaynatıldıktan sonra yoğurt ve su ile karıştırılır. Karışıma ikiye bölünmüş kırmızı biber ve ardından tuz eklenir. Bu işlemlerden ve iki günlük bir bekleyişin ardından ılık ayran servis edilir.

• **Pirpirim cacığı:** Endüstriyel olarak üretilen pirpirim cacığı; haşlanmış pirpirimin sarımsak ve yoğurtla karıştırılmasıyla yapılan yöresel bir cacık türüdür.

• **Çerezlik meyve kurutmaları:** Endüstriyel olarak dilimlenmiş, doğranmış veya güneşte kurutulmuş kayısı, elma, armut, erik, üzüm, kiraz, dut ve diğer meyvelerin bütünüdür. Kışın atıştırmalık olarak yenebilir veya konserve yapmak için kullanılabilir.

• **Kayısı Tatlısı:** Gün kurusu ya da kuru kayısının terayağıyla birlikte pişirilmesiyle hazırlanan şerbetli bir yöresel tatlı olarak üretilmektedir.

• **Kavurga:** Tahıllardan yapılan geleneksel yerel bir atıştırmalıktır. Temel olarak buğday tanelerinden yapılır, ancak aynı zamanda çeşitli tohumların karışımı ile kavrukları üretilir.

• **Samut Turşusu:** Malatya'ya özgü olan bu ürün; samut (dereotu) salamurası olarak da bilinmektedir. Bu bağlamda samutun kış tüketimine hazırlanması için turşu gibi basılması sonucu ile üretilmektedir. Aynı zamanda kahvaltılarda peynir ile beraber ya da ev poğaçalarında kullanılarak tüketilmektedir.

• **Kuru kayısı hoşafı:** Çerezlik olarak kurutulan kuru kayısı, kuru kayısı hoşafının ana malzemesini oluşturmaktadır. Kuru kayısı hoşafı, yemeklerin yanında tüketilen yöresel tatlılardanır.

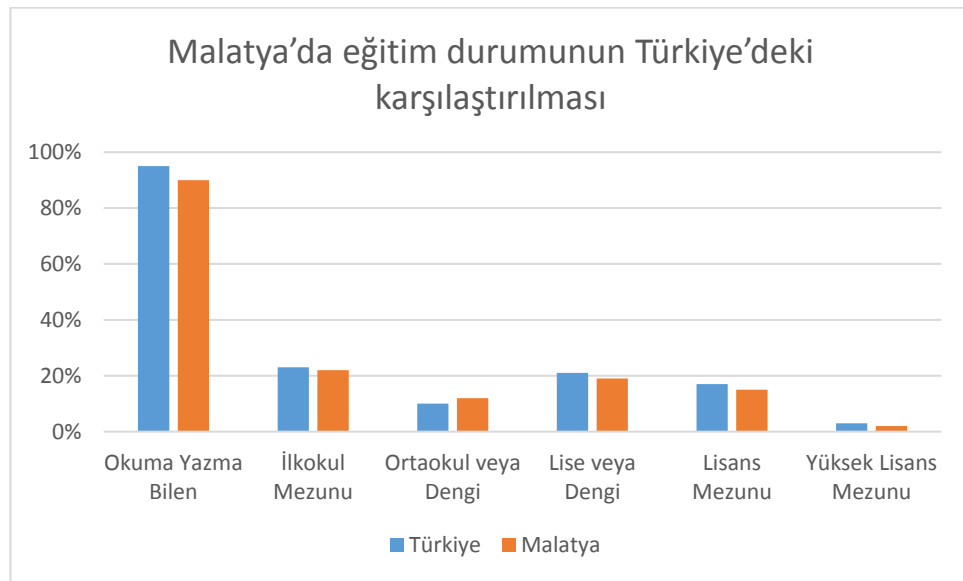
• **Fışfiş tatlısı:** Malatya'nın bölgesine ait ve yöresel tatlarından biri olan fışfiş tatlısı, aynı zamanda Malatyalıların evde hazırlayabildiği bir tatlı çeşididir.

• **Yassı Kadayıf:** Malatya'nın geleneksel tatlılarından biri olan pancar şekeriyle yapılan bu kadayıf çeşidi, özellikle ramazan aylarında sıklıkla tüketilmektedir. Bu bağlamda en sevilen tatlılarından biri olarak nitelendirilmektedir. Tatlının hamuru, daha sonraki kullanımlar için endüstriyel olarak pişmiş olarak da üretilmektedir.

1.7.MALATYA’DA GASTRONOMİ İLE İLGİLİ EĞİTİM PROGRAMLARI

21. yüzyılda bilginin hızla değiştiği ve her ülkenin dünyaya etkin bir şekilde katılabilmesi için iyi eğitilmiş bir nüfusa ihtiyaç duyduğu bir gerçektir. Bu bağlamda, Malatya’da gastronomi alanında eğitim programları düzenlenerek, katılımcılara bilgi ve beceri kazandırılması amaçlanmaktadır (Karataş, 2018). Bu programlar, Malatya Akademi Dünyası Aşçılık kursları tarafından düzenlenmekte olup, eğitim içeriği mevsimsel olarak değişmektedir ve haftalık planlamalarla gerçekleştirilmektedir (Aydeniz, 2017).

Özel sertifika programları ise, Halk Eğitim Merkezi kursları istatistikleri ve Milli Eğitim Bakanlığı kurs müfredatları temel alınarak Malatya ili tarafından düzenlenmektedir. Kurslar sayesinde katılımcılar, mevsimsel olarak değişen menüler ve yöresel lezzetler öğrenmekte ve uygulamaktadır. Ayrıca, sertifika programları ile resmi eğitim müfredatına uygun şekilde gastronomi alanında yetkinlik kazanmaktadırlar. Bu eğitim programları, katılımcılar için sektörde başarılı bir kariyerin temelini oluşturmaktadır. Malatya’nın eğitim düzeyi, Türkiye’nin ortalama eğitim düzeyi ile benzerlik göstermektedir. Bu nedenle, mevcut potansiyeli değerlendirmek adına gastronomi eğitim programları büyük önem taşımaktadır (Karataş, 2018).



Şekil 31. Malatya’da eğitim durumunun Türkiye’deki ortalamasının değerlendirilmesi
(Karataş, 2018).

Malatya'da orta ve ikinci kademelerde aşçılık kursları bulunmakta ve bu eğitimler, Çıraklık Eğitim Merkezlerinde ve Halk Eğitim Merkezlerinde verilmektedir. Ayrıca Malatya’da meslek liseleri ve üniversitede gastronomi alanında verilen programlar da mevcuttur. Dolayısıyla, Malatya'da düzenlenen gastronomi eğitim programları, bireylerin bu alanda bilgi ve becerilerini geliştirmelerine ve sektörde başarılı bir kariyer için önemli bir temel oluşturmalarına katkı sağlamaktadır. Bu eğitimler, bölgenin potansiyelini değerlendirmeye yönelik önemli bir adımdır (Gök, 2019).

1.7.1.Malatya Meslek Liselerinde Aşçılık Programları

Malatya Meslek Liseleri, öğrencilere işgücünde uygulanabilecek pratik bilgi ve becerileri kazandırmak için aşçılık programları da dahil olmak üzere çeşitli meslek kursları ve liseleri sunmaktadır. Malatya’da bulunan Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri, aşçılık programı sunan okullar arasında yerini almaktadır. Aşçılık programları, öğrencilere yiyecek-içecek endüstrisinde çalışmak için gerekli bilgi ve becerileri kazandırdığından mesleki eğitimde çok önemlidir. Aşçılık programlarına katılan öğrenciler, yemek hazırlama ve pişirmenin yanı sıra bir mutfak yönetme ve müşteri hizmetleri sağlama konusunda uygulamalı deneyim kazanırlar (E-Şehir Rehberi, 2023).

Malatya Meslek Liselerindeki aşçılık programları da girişimcilik ve küçük işletme gelişimi için fırsatlar sunmaktadır. Öğrenciler sadece yemek yapmayı değil, aynı zamanda bir mutfak nasıl yöneteceklerini ve gıdayla ilgili bir işi nasıl yürüteceklerini de öğrenirler. Bu bilgi, diğer olasılıkların yanı sıra kendi restoranını, catering şirketini veya yemek kamyonunu başlatmak için uygulanabilir. Türk hükümetinin Mesleki Eğitim Yoluyla Gelişim Projesi de Güneydoğu bölgelerindeki küçük ve orta ölçekli işletmelerin gelişimini ve rekabet edebilirliğini teşvik etmeyi amaçlamaktadır. Bu nedenle, aşçılık programları kendi işini kurmak isteyen öğrenciler için değerli bir varlık olabilir (Şehit Kemal Özalper Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, 2023).

Malatya Meslek Liselerindeki aşçılık programları, topluma erişim ve hizmet ederek öğrenme fırsatları sunmaktadır. Öğrenciler yerel gıda bankalarında, barınaklarda ve aşevlerinde gönüllü olarak mutfak becerilerini topluluklarına geri vermek için kullanabilirler. Buna ek olarak, birçok program etkinlikler ve bağış toplama etkinlikleri için yemek hizmetleri sunarak öğrencilere gerçek dünya deneyimi sunarken aynı zamanda topluluk kuruluşlarını da destekler. Bu tür bir hizmet öğrenimi, öğrencilerin bir sosyal sorumluluk ve sivil katılım duygusu geliştirmelerine yardımcı olabilir. Genel olarak, Malatya Meslek Liselerindeki aşçılık programları, mutfak sanatları alanında kariyer yapmak isteyen öğrenciler için çeşitli avantajlar ve fırsatlar sunmaktadır (Kale Turizm ve Otel İşletmeciliği Melek Yüksekokulu, 2023).

1.7.2.Malatya Meslek Yüksek Okulu Aşçılık Bölümü

Malatya Meslek Yüksek Okullarındaki Aşçılık programı, çeşitli mutfaklara odaklanarak aşçılık uygulamaları konusunda mesleki eğitim vermektedir. Programın temel amacı, öğrencileri turizm sektöründe, özellikle konaklama ve yiyecek-içecek işletmeciliği alanlarında istihdama hazırlamaktır. Malatya Meslek Yüksek Okullarında Aşçılık programı, öğrencilerin yiyecek içecek sektöründe başarılı olmalarına yardımcı olmak için belirli amaç ve hedeflere sahiptir (İnönü Üniversitesi, 2023).

Program, öğrencilere Türk ve dünya mutfak anlayışı da dahil olmak üzere mutfak ve yiyecek-içecek hizmetleri alanında temel düzeyde bilgi ve beceri kazandırmayı amaçlamaktadır. Program ayrıca gastronomi üzerinde durularak öğrencilerin mutfak, hizmet, yönetim ve insan ilişkilerindeki yeteneklerini geliştirmeye odaklanmaktadır. Programın nihai amacı, öğrencileri başarılı olmak için gerekli beceri ve bilgileri sağlayarak yiyecek ve içecek endüstrisinde çalışmaya hazırlamaktır (Yakut Akademi, 2023; İnönü Üniversitesi, 2023).

1.7.2.1.Aşçılık Programlarında Müfredat ve Öğretim

Malatya Meslek Yüksek Okullarındaki Aşçılık Programı, öğrencileri başta konaklama ve yiyecek-içecek işletmeciliği olmak üzere turizm sektöründeki kariyerlere hazırlayan kapsamlı bir müfredat sunmaktadır. Program tipik olarak iki yıllıktır ve

öğrencileri mesleğe ve gerekliliklerine tanıtan sınıfları içerir. Aşçılık Önlisans Programı, gastronomi, mutfak, servis, yönetim ve insan ilişkileri gibi turizm endüstrisinin çeşitli alanlarında dersler vermektedir. Bu çok yönlü müfredat, öğrencilerin aşçılık alanında başarılı olmak için gerekli bilgi ve becerilerle donatılmasını sağlar (Kale Turizm ve Otel İşletmeciliği Melek Yüksekokulu, 2023).

Aşçılık Programında kullanılan öğretim yöntem ve teknikleri, öğrencilere uygulamalı öğrenme deneyimi sağlamak için tasarlanmıştır. Ayrıca program, öğrencilerin hazırladıkları ürünleri satabilecekleri Enstitünün uygulama restoranında ve mağazasında staj ve uygulamalı deneyim yoluyla pratik eğitim sunmaktadır. Bu yöntem ve teknikler, öğrencilerin gelecekteki kariyerlerinde değerli olacak pratik deneyimler kazanmalarını sağlar (Gül, 2019).

Aşçılık Programı'nın uygulamalı deneyim ve uygulamalı eğitime verdiği önem ilgili mevzuatla da desteklenmektedir. Mevzuatın 28. maddesine göre üniversiteye bağlı fakülte, konservatuar, yüksekokul ve meslek yüksekokullarında staj ve uygulamalı eğitim zorunludur. Bu gereklilik, öğrencilerin sınıfta öğrendikleri bilgi ve becerileri gerçek dünya ortamlarında uygulama fırsatına sahip olmalarını sağlar. Dolayısıyla Malatya Meslek Yüksek Okullarında Aşçılık Programı'nı tamamlayan öğrenciler, turizm sektöründe başarılı kariyerlere hazırlanmaktadır (Resmi Gazete, 2021).

2. BÖLÜM

YÖNTEM

Bu çalışmada, Malatya'nın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nda “Gastronomi Şehri” olup olamayacağı belge ve literatür taraması ile incelenmiştir. Nitel araştırma teknikleri kullanılarak gerçek bir alanda, Malatya şehrinin gastronomik özellikleri ve potansiyeli değerlendirilmiştir. Nitel araştırma yaklaşımı, olayları gerçek bir alanda bir bütün olarak incelemek, neden, nasıl gibi sorulara yanıt bulmak için kullanılan bir tekniktir (Baltacı, 2019). Bu yaklaşımın güçlü yönleri, gerçekliği yansıtması ve uygulanabilirliğin yüksek olmasıdır (Arslan, 2022).

Malatya'nın gastronomik özelliklerinin benzersiz olduğu ve bölgesel lezzetleri içerdiği bilinmektedir (Somuncu, 2023). Bu nedenle, Malatya'nın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nda “Gastronomi Şehri” olarak yer alması potansiyel olarak mümkündür. Nitel araştırma teknikleri kullanılarak yapılan bu çalışma, Malatya'nın gastronomik potansiyelini ortaya koymuş ve bu hedefin gerçekleşmesi için yol gösterici olabilecek bulgular sunmuştur.

Nitel araştırma, gözlem ve doküman analizi gibi veri toplama yöntemleri ile oluşturulan bir araştırma türüdür (Karataş, 2017). Bu tür araştırmalar, olayların ve olguların laboratuvar ortamı dışında, tümel biçimde ele alınması ile beraber anlamlarını bulmaya yönelik yapılan çalışmalardır (Tekindal ve Uğuz Arsu, 2020). Nitel araştırmalar genellikle gözlem, yapılandırılmış veya yarı yapılandırılmış görüşme, odak grup görüşmesi, söylev ve metin analizi gibi veri toplama yöntemleri kullanılır (Akman Dömbekci ve Erişen, 2022). Nitel araştırma yöntemi, araştırmacının derinlemesine bir anlayışa sahip olmasını sağlar ve araştırmanın konusu hakkında daha kapsamlı bir bilgi edinilmesine yardımcı olur. Bu nedenle, sosyal bilimlerde ve insani bilimlerde kullanılan bir araştırma yöntemidir (Baltacı, 2019).

2.1. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, ortak bir kültürel ve sürdürülebilir kentsel gelişim hedefi doğrultusunda birlikte çalışan küresel bir şehirler ağıdır. Bu bağlamda Malatya,

yerel fikirleri benimseyerek ve ileriye dönük önerilerde bulunarak bir gastronomi kenti olmayı hedeflemektedir (Malatya Valiliği, 2021). Çalışmanın amacı, gastronomi çerçevesinde kentin gücünü ve görünürlüğünü analiz etmek ve ilgili paydaşların görüşlerini inceleyerek geleceğe yönelik önerilerde bulunmaktır.

Bu hedefe ulaşmak için gastronomi sektörüne yönelik bir yol haritası geliştirmek ve bu alanda yapılan çalışmaları destekleyecek gerekli altyapıyı oluşturmak elzemdir. Bu altyapı, yerel gıda üreticileriyle çalışmayı ve bu çalışanları endüstri içinde tutmayı ve ayrıca bu işçilerin rolünü vurgulayan dahili pazarlama faaliyetlerini yürütmeyi içerir (Oğan, 2022). Bunu yaparak Malatya, gastronomi sektörünün gücünden yararlanarak UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı içinde ve küresel olarak itibarını ve görünürlüğünü artırabilir.

2.2. ARAŞTIRMA SORUSU

Çalışmanın araştırma sorusu aşağıdaki gibidir:

- Malatya UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nda gastronomi alt yapısına sahip midir?

2.3. ARAŞTIRMANIN KAPSAMI

Malatya, Türkiye'nin doğusunda yer alan bir ilimizdir. Son yıllarda, Malatya'nın yemek kültürüne yönelik ilgi ve araştırmalar artmıştır. Bu nedenle, yapılan bir araştırmanın kapsamı da Malatya ilinden oluşmaktadır. Bu araştırmada, Malatya'nın yemek kültürünün çeşitliliği ve farklılığı, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na katılma kabiliyetinin bir yansıması olarak belirtilmektedir.

Malatya Büyükşehir Belediyesi, gastronomi alanında da UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil olmak için resmi başvuruda bulunmuştur. Bu başvurunun kabul edilmesi halinde, Malatya'nın gastronomi turizmi, Malatya'da gastronomi turizmi, gastronomi çeşitliliği ve kültürü ile gastronomi temaları gibi konuların kavramsal programda yer alması beklenmektedir. Bu durum, ilin turizm potansiyelini artırabilir ve

Malatya'yı daha fazla turistin ziyaret etmesini sağlayabilir. Bu ise çalışmanın kapsamını oluşturmaktadır.

2.4. VERİ TOPLAMA

Bu araştırmada kullanılan veriler, farklı ve güvenilir kaynaklardan temin edilmiştir. Veri toplama süreci şu kaynakları kapsamaktadır:

- Gazeteler ve Dergiler: Güncel ve geçmiş olaylara dair bilgiler, Malatya'nın gastronomik durumu ve Yaratıcı Şehirler Ağı'ndaki yeri hakkında detaylı bilgiler edinmek amacıyla seçkin gazete ve dergi makaleleri taranmıştır.

- Akademik Araştırmalar: Üniversiteler, enstitüler ve araştırma kuruluşları tarafından yayımlanmış olan tezler, makaleler ve raporlar incelenmiştir. Bu çalışmalar, konunun derinlemesine anlaşılmasında ve literatürdeki mevcut bilginin toplanmasında kritik bir rol oynamıştır.

- Haber Kaynakları: Hem yerel hem de ulusal ölçekteki haber kaynakları, Malatya'nın gastronomik durumu ve Yaratıcı Şehirler Ağı'ndaki gelişmeleri takip etmek için kullanılmıştır.

- Başvuru Süreci Bilgileri: Malatya'nın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na katılımı ve gastronomi alt yapısıyla ilgili olarak başvuru sürecine dair belgeler, raporlar ve rehberler incelenmiştir.

- Resmi Kaynaklar: Malatya'nın gastronomik durumu ve UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'ndaki yeri hakkında bilgiler edinmek için ilgili devlet kurumları, belediyeler ve diğer resmi kuruluşların yayımladığı raporlar, bültenler ve istatistikler başvuru kaynakları arasında yer almıştır.

Bu kaynaklardan toplanan veriler, araştırma sorusunu cevaplamak ve hipotezleri test etmek için kullanılmıştır. Toplanan tüm verilere ulaşım süreci etik kurallara uygun bir şekilde gerçekleştirilmiştir.

Tablo 35. Kullanılan Kaynaklar

AKADEMİK MAKALELER	HABER KAYNAKLARI	DİĞER KAYNAKLAR
“Turizm tanıtımında gastronomik değer vurgusu: UNESCO Gastronomi Şehirleri örneği” (Akdu ve Akdu, 2018) adlı makale Journal of Tourism and Gastronomy Studies dergisinde bulunmaktadır.	“Hatay mutfağının lezzetleri UNESCO tarafından tescillenmiş oldu” (Dinler, 2019) haberi euronews.com'da yer almıştır.	“Malatya Mutfak ve Yemek Kültürü” (Malatya Kitaplığı, 2013) adlı kaynak bir web belgesini içermektedir.
“Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında Gaziantep: Mevcut raporlar bağlamında bir değerlendirme” (Akın ve Bostancı, 2017) adlı makale Sustainable Development dergisinde yayımlanmıştır.	“Malatya Gastronomi Turizminde Öne Çıkmak İstiyor” (Kaşık, 2016) haberi milliyet.com.tr'de yayımlanmıştır.	“UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na Malatya Olarak Başvurumuzu Yapacağız” (Malatya Valiliği, 2021) açıklaması resmi bir kurumun web sitesinde yer almaktadır.
“Adana'nın Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Teması Kapsamında Değerlendirilmesi” (Akkuş ve Ünlüöner, 2021) adlı makale Journal of Tourism and Gastronomy Studies dergisinde bulunmaktadır.	“Malatya Mutfagi UNESCO Yaratici Sehirler Agina Katilmaya Hazirlaniyor” (Malatya Haber, 2021) haberi malatyaflashhaber.com'da yer almaktadır.	“Mutfak Kültürü” (Malatya Valiliği, 2023a) başlığı altındaki bilgiler resmi bir kurumun web sitesinde sunulmuştur.
“Coğrafi İşaretli Ürün Algısının Tüketici Satın Alma Tercihine	“Malatya Büyükşehir Belediyesi'nin	“Malatya İli Ulusal Biyolojik Çeşitlilik

Etkisinde Referans Grupları İle Roller Ve Statünün Aracılık Rolü” (Bektaş Gümrükçü ve Kurtuldu, 2023) adlı makale Uluslararası İktisadi ve İdari İncelemeler Dergisi'nde yer almaktadır.	UNESCO'ya başvurusu hakkında bilgi” (Malatya Büyükşehir Belediyesi, 2022) resmi bir kurumun web sitesinde bulunmaktadır.	Envanter İzlem Çalışması” (Tarım ve Orman Bakanlığı 15. Bölge Müdürlüğü, 2023) adlı kaynak bir resmi kurumun web sitesini temsil etmektedir.
“Tarihi Kentsel Peyzaj Yaklaşımı Üzerinden Malatya Çarşısının Değerlendirilmesi” (Boyras ve Yılmaz, 2023) adlı makale Kent Akademisi dergisinde yayımlanmıştır.	“Kent, Kültür ve Gastronomi” (Kızılkaya, 2022) yazısı malatyahaber.com'da yer almaktadır.	“Geleceği Dönüştüren Sürdürülebilir Bankacılık. Entegre Faaliyet Raporu” (TSKB, 2022) başlığı altında sunulan kaynak bir kurumsal raporu ifade etmektedir.
“Yöresel Mutfakların Gastronomi Turizmindeki Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği” (Çam ve Çılgınoğlu, 2021) adlı makale Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi'nde bulunmaktadır.	“Kayısı diyarında badem üretimi yaygınlaşıyor” (İşkın, 2020) haberi aa.com.tr'de yayımlanmıştır.	“Yakut Akademi” (Yakut Akademi, 2023) adlı kaynak bir eğitim kurumunu temsil etmektedir.
“Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bağlamında Yerel Yemeklerin Mikro Ölçekte Hazırlanış Farklılıkları: Batırık Üzerine Bir Araştırma” (Çetinsöz ve Polat, 2018) adlı makale	“İnönü Üniversitesi'nin faaliyetleri hakkında bilgi” (İnönü Üniversitesi, 2023) resmi bir kurumun web sitesinde yer almaktadır.	“Gaziantep Ve Hatay’ın Gastronomi Alanında Unesco Yaratıcı Şehirler Ağına Katılmasına İlişkin Yerel Halkın Bakış Açısı Üzerine Bir

Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi'nde yayımlanmıştır.		Araştırma” (Yaldız ve Olcay, 2020) adlı makale Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi'nde yer almaktadır.
“Şehir Markası Kavramı; Malatya’nın Markalaşması” (Dayanç Kıyat ve Topal, 2019) adlı makale Haliç Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi'nde bulunmaktadır.	“Discover Anatolia” (Discover Anatolia, 2022) adlı kaynak bir web sitesini temsil etmektedir.	“Turistlerin Destinasyon Seçiminde Yöresel Yemeklerin Rolü: İzmir Yarımadası’nı Ziyaret Eden Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma” (Zagralı ve Akbaba, 2015) adlı makale Yaşar Üniversitesi E-Dergisi'nde bulunmaktadır.
“Kent Konseyleri İle Yerinden Yönetilen Katılımcı Kent Yönetimleri: Yerel Yönetişim Kapsamında Bir Değerlendirme” (Demir ve Yavaş, 2015) adlı makale Global Journal of Economics and Business Studies dergisinde yer almaktadır.	-	-

“Destinasyon Pazarlamasında Gastronomi Turizmi” (İskender ve Avcı, 2022) adlı çalışma, bir e-kitap olarak Çizgi Kitabevi Yayınları tarafından sunulmuştur.	-	-
“18. Gelenekselturizm Sempozyumu” (İstanbul Dinçer ve Demirkol, 2019) İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi tarafından düzenlenen bir sempozyumun bildiriler kitabını içermektedir.	-	-
“Malatya’nın Şehir Pazarlaması Açısından Yerel Halk Tarafından Değerlendirilmesi” (Karataş ve Türk, 2017) adlı makale Birey ve Toplum Sosyal Bilimler Dergisi'nde bulunmaktadır.	-	-
“Unesco Yaratıcı Şehri Gaziantep’in Gastronomi Turizmi Cazibe Unsurları” (Karataş ve diğerleri, 2023) adlı makale Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi'nde yayımlanmıştır.	-	-
“Restoran İşletmelerinin Menülerindeki Yöresel Yemekleri İnceleyen Yerli Yazın Üzerine Bir Meta Sentez	-	-

Çalışması” (Nebioğlu, 2021) adlı makale Alanya Akademik Bakış dergisinde yer almaktadır.		
“Gastronomide Trendler: Restoranlarda Lokal Ürün Kullanımı, Yenilikçi Ve Hikâyesi Olan Yemekler Yaratma” (Şahin ve Mankan, 2021) adlı makale International Journal of Arts and Social Studies dergisinde bulunmaktadır.	-	-
“Anadolu Selçuklu Döneminde Malatya Ve Tokat Çevresinde Bulunan Bazı Yapılar Üzerine Düşünceler” (Şahin, 2018) adlı makale Selçuklu Medeniyeti Araştırmaları Dergisi'nde yer almaktadır.	-	-
“Malatya ilindeki coğrafi işaretli ürünlerin değerlendirilmesi” (Tapan, 2023) adlı makale Fikriyat Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi'nde bulunmaktadır.	-	-

Bu çalışmanın bulguları için toplamda 37 kaynak bulunmaktadır. Bu kaynaklar içinde 17 adet akademik makale, 8 adet haber kaynağı ve 12 adet diğer kaynak (web siteleri, kitaplar, raporlar) bulunmaktadır.

Kullanılan akademik makalelerin içerikleri ve önemi:

Akdu ve Akdu (2018), “Turizm tanıtımında gastronomik değer vurgusu: UNESCO Gastronomi Şehirleri örneği” başlıklı makalede, gastronomik değerın turizm tanıtımında ne kadar önemli olduğuna odaklanmaktadır. Bu çalışmada, UNESCO Gastronomi Şehirleri'nin gastronomi mirasının turistik çekiciliğini artırmadaki rolünü incelemektedir.

Akın ve Bostancı (2017) tarafından yazılan makale, “Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında Gaziantep: Mevcut raporlar bağlamında bir değerlendirme” başlığını taşımaktadır. Bu makalede, Gaziantep'in UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı içindeki rolü ve şehrin mevcut raporlar bağlamında değerlendirmesi ele alınmaktadır.

Akkuş ve Ünlüöner (2021) tarafından kaleme alınan makale, “Adana'nın Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Teması Kapsamında Değerlendirilmesi” adını taşıyor. Bu çalışma, Adana'nın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'ndaki gastronomi temasının önemini vurguluyor ve şehrin bu tema içindeki yerini incelemektedir.

Bektaş Gümrükçü ve Kurtuldu (2023) tarafından yazılan makale, “Coğrafi İşaretili Ürün Algısının Tüketici Satın Alma Tercihine Etkisinde Referans Grupları İle Roller Ve Statünün Aracılık Rolü” başlığını taşımaktadır. Bu makalede, coğrafi işaretili ürünlerin tüketici tercihleri üzerindeki etkisi ve referans gruplarının rolü ele alınıyor.

Boyras ve Yılmaz (2023) tarafından yazılan makale, “Tarihi Kentsel Peyzaj Yaklaşımı Üzerinden Malatya Çarşısının Değerlendirilmesi” başlığını taşıyor. Bu çalışma, Malatya'daki tarihi kentsel peyzajın değerini vurgulayarak şehrin kültürel mirasına odaklanmaktadır.

Çam ve Çılgınoğlu (2021), "Yöresel Mutfakların Gastronomi Turizmindeki Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği" adlı makalede, Kastamonu mutfağının gastronomi turizmindeki kritik rolünü ele almıştır. Bu çalışma, yerel mutfakların turistik çekiciliğe olan katkısını vurgulamaktadır.

Çetinsöz ve Polat (2018), "Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bağlamında Yerel Yemeklerin Mikro Ölçekte Hazırlanış Farklılıkları: Batırık Üzerine Bir Araştırma" başlıklı makalede, yerel yemeklerin mikro ölçekte hazırlanışındaki farklılıkların sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından önemini araştırmıştır.

Dayanç Kıyat ve Topal (2019), "Şehir Markası Kavramı; Malatya'nın Markalaşması" adlı makalede, Malatya'nın markalaşması ve şehir markası kavramının kentin gelişimindeki kilit rolünü irdelemiştir.

Demir ve Yavaş (2015), "Kent Konseyleri İle Yerinden Yönetilen Katılımcı Kent Yönetimleri: Yerel Yönetişim Kapsamında Bir Değerlendirme" başlıklı makalede, yerinden yönetilen katılımcı kent yönetimlerinin kentlerin yönetişimine olan katkısını ele almıştır.

İskender ve Avcı (2022), "Destinasyon Pazarlamasında Gastronomi Turizmi" adlı çalışma, destinasyon pazarlamasında gastronomi turizminin potansiyelini ve önemini ele almaktadır. Bu çalışma bir e-kitap olarak sunulmuştur.

İstanbulu Dinçer ve Demirkol (2019), "18. Gelenekselturizm Sempozyumu" başlıklı bildiriler kitabı, geleneksel turizmin önemini ve bu alandaki son gelişmeleri incelemektedir. İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi tarafından düzenlenen sempozyumu içermektedir.

Karataş ve Türk (2017), "Malatya'nın Şehir Pazarlaması Açısından Yerel Halk Tarafından Değerlendirilmesi" adlı makale, Malatya'nın şehir pazarlaması açısından yerel halkın değerlendirmesini ele almıştır. Bu çalışma Birey ve Toplum Sosyal Bilimler Dergisi'nde yayımlanmıştır.

Karataş ve diğerleri (2023), "Unesco Yaratıcı Şehri Gaziantep'in Gastronomi Turizmi Cazibe Unsurları" adlı makalede, Gaziantep'in gastronomi turizmindeki cazibe unsurlarını araştırmıştır. Bu çalışma Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi'nde yayımlanmıştır.

Nebioğlu (2021), "Restoran İşletmelerinin Menülerindeki Yöresel Yemekleri İnceleyen Yerli Yazın Üzerine Bir Meta Sentez Çalışması" adlı makale, yerli yazının restoran işletmelerinin menülerindeki yöresel yemekleri incelemesini ele almıştır. Bu çalışma Alanya Akademik Bakış dergisinde yer almıştır.

Şahin ve Mankan (2021), "Gastronomide Trendler: Restoranlarda Lokal Ürün Kullanımı, Yenilikçi Ve Hikâyesi Olan Yemekler Yaratma" adlı makalede, gastronomi sektöründeki trendlere odaklanmış ve restoranlarda lokal ürünlerin kullanımının önemini vurgulamıştır. Bu çalışma International Journal of Arts and Social Studies dergisinde yer almıştır.

Şahin (2018), "Anadolu Selçuklu Döneminde Malatya Ve Tokat Çevresinde Bulunan Bazı Yapılar Üzerine Düşünceler" adlı makale, Anadolu Selçuklu döneminde Malatya ve Tokat çevresindeki bazı yapıları ele almış ve bu yapıların tarihi önemini incelemiştir. Bu çalışma Selçuklu Medeniyeti Araştırmaları Dergisi'nde yer almaktadır.

Tapan (2023), "Malatya ilindeki coğrafi işaretli ürünlerin değerlendirilmesi" adlı makale, Malatya ilindeki coğrafi işaretli ürünlerin tüketici tercihleri üzerindeki etkisini araştırmıştır. Bu çalışma Fikriyat Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi'nde yayımlanmıştır.

Kullanılan haber kaynaklarının içerikleri ve önemi:

Dinler, (2019)'un haberi, Hatay mutfağının UNESCO tarafından tescil edildiği bir gelişmeyi bildirmektedir. Hatay'ın özgün mutfağı ve yemekleri hakkında bilgi vermektedir. Bu haber, UNESCO tarafından tanınan bir mutfağın kültürel önemi ve korunması gerekliliği vurgulamaktadır.

Kaşık, (2016) haberi, Malatya'nın gastronomi turizmi potansiyelini ve bu alandaki çabalarını ele almaktadır. Malatya'nın geleneksel yemekleri ve gastronomi turizmi için yapılan çalışmaları tanıtmaktadır. Malatya'nın gastronomi turizmi konusundaki çabaları ve potansiyeli hakkında bilgi sunmaktadır.

Malatya Haber, (2021) haberi, Malatya'nın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na katılmak için hazırlıklarını ve bu süreçteki gelişmeleri ele alarak; Malatya'nın yaratıcı mutfak kültürünü vurgulamaktadır.

Malatya Büyükşehir Belediyesi, (2022) haber kaynağında Malatya Büyükşehir Belediyesi'nin UNESCO başvurusu hakkında resmi bilgilendirme sunulmaktadır. Başvuru süreci ve nedenleri hakkında ayrıntılı bilgi verilmektedir. Bunun yanı sıra Resmi bir kaynak olarak, başvuru süreci ve Malatya'nın UNESCO ile olan ilişkisi hakkında güvenilir bilgi sunmaktadır.

Kızılkaya, (2022) haber kaynağı, Malatya'nın kültürel ve gastronomik değerlerini ele almaktadır. Şehrin tarihini, mutfağını ve kültürel zenginliklerini anlatmaktadır. Malatya'nın kültürel ve gastronomik mirasını tanıtarak, şehrin kimliğini ve turistik potansiyelini vurgulamaktadır.

İşkın, (2020) haberi, Malatya bölgesinde badem üretiminin artışını ele almaktadır. Yerel tarım ve ürün çeşitliliği hakkında bilgi vermektedir. Malatya'nın tarım ve ürün çeşitliliği hakkında bilgi sunarak, bölgenin tarım potansiyelini ve ekonomik katkısını vurgulamaktadır.

İnönü Üniversitesi, (2023) haberi İnönü Üniversitesi'nin faaliyetleri ve katkıları hakkında resmi bilgilendirme sunmaktadır. Üniversitenin çalışmaları ve katkıları hakkında güvenilir bilgi sunarak, eğitim ve araştırma alanındaki önemini vurgulamaktadır.

Discover Anatolia, (2022) haberi, Anadolu'nun tarihi, kültürel zenginlikleri ve gastronomik değerleri hakkında bilgi sunmaktadır. Bu kaynak, Anadolu'nun turistik çekiciliğini ve kültürel zenginliklerini uluslararası düzeyde tanıtarak, turizme katkıda bulunmaktadır.

Kullanılan diğer kaynakların içerikleri ve önemi:

Malatya Kitaplığı, (2013) kaynağı, Malatya'nın mutfak ve yemek kültürünü ele almaktadır. Malatya'nın geleneksel yemekleri, yemek pişirme yöntemleri ve yerel lezzetleri hakkında bilgi sunmaktadır. Bu kaynağın önemi, Malatya'nın mutfak kültürünü ve geleneksel yemeklerini belgeleyerek, bu kültürel mirası koruma ve tanıtma amacını taşımaktadır.

Malatya Valiliği, (2021) kaynağı, Malatya Valiliği'nin UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na başvuru yapma niyetini açıklayan resmi bir açıklama sunmuştur. Kaynağın önemi ise Malatya'nın kültürel zenginliklerini uluslararası arenada tanıtma ve koruma amacı taşımaktadır.

Malatya Valiliği, (2023) kaynağı, Malatya Valiliği tarafından sunulan, Malatya'nın mutfak kültürü hakkında bilgilendirmedir. Bu kaynak, Malatya'nın mutfağını ve yerel yemeklerini tanıtarak, turizmi teşvik etme ve yerel kültürel kimliği vurgulama amacını taşımaktadır.

Tarım ve Orman Bakanlığı 15. Bölge Müdürlüğü, (2023), Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yürütülen, Malatya ilinin biyolojik çeşitliliği hakkında bilgi sunan bir çalışmadır. Biyolojik çeşitlilik konusundaki verilerin toplanması ve korunması için önemli bir kaynaktır.

TSKB, (2022), Türkiye Sınai Kalkınma Bankası'nın (TSKB) sürdürülebilir bankacılık faaliyetlerini içeren bir kurumsal rapordur. Sürdürülebilirlik ve finans sektörü ile ilgilenenler için önemli bir kaynaktır.

Yakut Akademi, (2023), Eğitim kurumunun programları ve faaliyetleri hakkında bilgi sunarak, eğitim alanında kaynak arayanlara rehberlik etmektedir.

Yaldız ve Olcay, (2020) kaynağı, Gaziantep ve Hatay'ın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na katılma sürecini ve yerel halkın bu konudaki görüşlerini inceleyen bir akademik

bir makaledir. Yerel halkın görüşlerini dikkate alarak, turistik destinasyonların yönetimi ve yerel katılım konusunda önemli bir katkı sağlamaktadır.

Zagralı ve Akbaba, (2015) kaynağı, İzmir Yarımadası'nı ziyaret eden turistlerin destinasyon seçiminde yöresel yemeklerin rolünü inceleyen bir akademik makaledir. Turizm ve gastronomi ilişkisini anlamaya yönelik bir araştırma sonucu olarak, destinasyon pazarlaması ve turist çekme stratejilerine katkı sağlamaktadır.

Kullanılan Kaynakların Önemi:

Bu çalışmada, gastronomi turizmi, yaratıcı şehirler ağı, coğrafi işaretler, ve şehir markalaşması gibi kavramları anlamak ve teorik bir çerçeve oluşturmak önemlidir. Bu nedenle, "Turizm tanıtımında gastronomik değer vurgusu" makalesi (Akdu ve Akdu, 2018) gastronomi turizminin önemini anlamak için kullanılmıştır. "Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında Gaziantep" makalesi (Akın ve Bostancı, 2017) ise yaratıcı şehirler ağına dair bilgi sağlamaktadır.

Malatya'nın gastronomik potansiyelini belirlemek için, "Yöresel Mutfakların Gastronomi Turizmindeki Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği" (Çam ve Çılgınoğlu, 2021) makalesi kullanılmıştır. Bu makale, yerel mutfağın turistik çekiciliğe katkısını inceleyerek Malatya'nın benzer bir potansiyele sahip olup olmadığını değerlendirmemize yardımcı olmaktadır.

Malatya'da üretilen coğrafi işaretli ürünlerin tüketici tercihleri üzerindeki etkisini anlamak için "Coğrafi İşaretli Ürün Algısının Tüketici Satın Alma Tercihine Etkisinde Referans Grupları İle Roller Ve Statünün Aracılık Rolü" (Bektaş Gümrükçü ve Kurtuldu, 2023) makalesi incelenmiştir. Bu çalışma, coğrafi işaretlerin tüketiciler üzerindeki etkisini ve referans gruplarının rolünü ele almaktadır.

Kültürel Miras ve Şehir Markalaşması: Malatya'nın kültürel mirasını ve şehir markalaşması potansiyelini anlamak için "Tarihi Kentsel Peyzaj Yaklaşımı Üzerinden Malatya Çarşısının Değerlendirilmesi" (Boyras ve Yılmaz, 2023) makalesi kullanılmıştır. Bu çalışma, tarihi kentsel peyzajın şehir markalaşmasındaki rolünü incelemektedir.

Dinler, (2019)'un haberi, UNESCO tarafından tescillenen Hatay mutfağının örnek bir başarı hikayesini sunmaktadır. Bu tescil, bir şehrin gastronomik değerini uluslararası düzeyde tanıtmanın potansiyelini göstermektedir. Malatya'nın da benzer bir tescil alma hedefi olduğu düşünülürse, bu başarı hikayesi tezde kullanılarak bulgular kapsamında değerlendirilmiştir. Malatya'nın gastronomi potansiyeli ve tescil alma çabalarını vurgulamak için referans olarak kullanılmıştır.

Kaşık, (2016) haberi, Malatya'nın gastronomi turizmi konusundaki hedeflerini ve çabalarını açıklamaktadır. Tezde Malatya'nın gastronomi turizminde öne çıkma isteği ve bu alandaki çabalar hakkında bilgi vermek için kullanılmıştır.

Malatya Haber, (2021) haberi, Malatya'nın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na katılma hazırlıklarını belirtmektedir. Tezde Malatya'nın yaratıcı şehirler ağına katılma amacını ve gastronomik açıdan nasıl hazırlandığını anlatmak için kullanılmıştır.

Malatya Büyükşehir Belediyesi, (2022) resmi bilgi kaynağı, Malatya'nın UNESCO başvurusu sürecini açıklamaktadır. Tezde bu başvurunun neden yapıldığını, Malatya'nın gastronomi potansiyeli ile nasıl ilişkilendirildiğini ve bu sürecin ne şekilde ilerlediğini anlatmak için kullanılmıştır.

Kızılkaya'nın haberi, kentlerin kültür ve gastronomi ile nasıl ilişkilendirilebileceği hakkında düşünceler içermektedir. Tezde Malatya'nın kentsel dokusu ile gastronomi arasındaki ilişkiyi anlatmak için kullanılmıştır.

Discover Anatolia, (2022) kaynağı, Anadolu'nun keşfedilmesini amaçlayan bir web sitesini temsil etmektedir. Tezde Malatya'nın gastronomi potansiyelinin turistik bir çekim merkezi olarak Anadolu'nun büyük resmi içinde nasıl konumlandırılabilceğini vurgulamak için kullanılmıştır.

Malatya Kitaplığı, (2013) kaynağı, Malatya'nın mutfak ve yemek kültürüne dair bilgi sağlamaktadır. Bu bilgi, Malatya'nın gastronomi şehri olma potansiyeli hakkında temel bir anlayış sunar ve çalışmamızın bu potansiyeli nasıl değerlendirdiğini açıklar.

Malatya Valiliği, (2021) resmi açıklaması, Malatya'nın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na başvuru yapma niyetini belirtir. Tezimizde Malatya'nın yaratıcı şehirler ağına katılma amacını ve bu süreci nasıl planladığını anlatmak için kullanılmıştır.

Malatya Valiliği, (2023) bilgileri, Malatya'nın mutfak kültürü hakkında resmi bir kaynaktan gelir. Malatya'nın gastronomi potansiyelini ve mutfak kültürünün turistik çekiciliğini değerlendirmek için kullanılmıştır.

Tarım ve Orman Bakanlığı 15. Bölge Müdürlüğü, (2023) kaynağı, Malatya'nın biyolojik çeşitliliği ve coğrafi işaretli ürünlerin izlenmesi ile ilgili resmi bir çalışmayı temsil eder. Tezimizde Malatya'nın coğrafi işaretli ürünlerine ve biyolojik çeşitliliğine dair somut veriler sunmak için kullanılmıştır.

TSKB'nin raporu, Malatya'nın sürdürülebilir gastronomi turizmi konusundaki potansiyelini ve ekonomik önemini vurgulamaktadır. Yakut Akademi'nin kaynağı ise eğitim ve beceri geliştirmenin Malatya'nın gastronomi sektöründe nasıl desteklenebileceğini göstermektedir.

Yaldız ve Olcay (2020) makalesi, Gaziantep ve Hatay'ın gastronomi alanındaki UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na katılmasına dair bir araştırmayı temsil eder. Bu makale, Malatya'nın benzer bir hedefe nasıl ulaşabileceği konusunda bir kılavuz sağlaması açısından kullanılmıştır.

Zagralı ve Akbaba (2015) makalesi ise; İzmir Yarımadası'ndaki turistlerin destinasyon seçiminde yöresel yemeklerin rolünü ele almış, Malatya'nın yöresel yemeklerini tanıtarak gastronomi turizmini nasıl geliştirebileceğimizi göstermesi açısından kullanılmıştır.

3. BÖLÜM

BULGULAR

Türkiye'nin Doğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan Malatya İli, zengin gastronomi ve mutfuğıyla tanınmaktadır. İl, kayısı, antep fıstığı ve üzüm dahil olmak üzere bol miktarda taze ürün sağlayan verimli toprakları ile karakterizedir (Oğan, 2022). Malatya mutfuğı, çeşitli uygarlıklardan ve etnik gruplardan aktarılan tatlar ve pişirme teknikleri ile tarihi ve kültürel çeşitliliğinden de etkilenmektedir (Malatya Valiliğı, 2023a). İlin kendine has mutfak gelenekleri, Malatya Büyükşehir Belediyesi'nin gastronomi alanında UNESCO tarafından tanınma kapsamında Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil olmak için resmi başvuru yapmasına yol açmıştır (Malatya Büyükşehir Belediyesi, 2021).

3.1. UNESCO YARATICI ŞEHİRLER AĞI İLE İLGİLİ YAPILAN ARAŞTIRMALAR KAPSAMINDA BİR ŞEHRİN GASTRONOMİ ŞEHRİ OLMA POTANSİYELİ

Bir şehrin gastronomi şehri olma potansiyeli, folklorik yapıları, yiyecek ve içecek kültürlerinin zenginliğine ve turizm faaliyetlerine entegrasyonu ile doğrudan ilişkilidir (Karataş ve vd., 2023). Gastronomi turizmi, şehirlerin yerel mutfaklarını, yemek kültürlerini ve sürdürülebilir turizm uygulamalarını teşvik ederek, yerel ekonomiyi canlandırarak ve sosyo-kültürel gelişmeyi destekleyerek önemli bir rol oynamaktadır. Dolayısıyla, bir şehrin gastronomi şehri olma potansiyeli, yerel yiyecek ve içecek kültürünün çeşitliliğı ve zenginliğı, sürdürülebilir turizm uygulamalarına uyumu ve şehrin yaratıcı endüstri sektörlerine entegrasyonu gibi faktörlere bağılı olduğu bulunmuştur (Çetinsöz ve Polat, 2018; Giritlioğlu vd., 2021).

Gastronomi ve mutfuğın UNESCO tarafından tanınabilmesi için belirli kriterleri karşılaması gerekir. UNESCO somut olmayan kültürel mirası “toplulukların, grupların ve bazı durumlarda bireylerin kültürel varlıklarının bir parçası olarak kabul ettikleri uygulamalar, temsiller, ifadeler, bilgiler, beceriler ve bunlarla ilişkili araçlar, nesneler, eserler ve kültürel alanlar” olarak tanımlamaktadır (UNESCO, 2023a). Gastronomi ve mutfak, bir toplumun kültürünün ve kimliğinin ayrılmaz bir parçası olduğu için somut

olmayan kültürel miras olarak kabul edilir (Can ve Ağcakaya, 2019). UNESCO tarafından tanınmak için gastronomi ve mutfakın birkaç kriteri karşılaması gerekir (Akdu ve Akdu, 2018).

- Birincisi, bir topluluğun kimliğinin ve kültürel çeşitliliğinin bir ifadesi olmalıdır.
- İkincisi, nesilden nesile aktarılmalı ve topluluk tarafından sürekliliği yeniden yaratılmalıdır.
- Üçüncüsü, topluluk için bir gurur kaynağı olmalı ve sosyal uyuma katkıda bulunmalıdır.
- Son olarak, kültürel çeşitliliğe ve insan yaratıcılığına saygıyı teşvik etmelidir.

Dünyanın dört bir yanından UNESCO tarafından tanınan gastronomilerin birkaç örneği vardır. Örneğin, Türkiye'de Hatay mutfakı 2017 yılında UNESCO Gastronomi Şehirleri Listesi'ne dahil edilmiştir (Dinler, 2019). Türkiye'de Malatya şehri de gastronomi alanında UNESCO'nun Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil olmak için başvuruda bulunmuştur (Malatya Valiliği, 2021). Ek olarak, Keskin tarafından 2021 yılında yapılan bir çalışmada, UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi'nde yer alan 10 veya daha fazla öğeye sahip ülkelerin unsurları tespit edilmiştir. Bu örnekler, kültürel mirasın korunması ve kültürel çeşitliliğin teşvik edilmesinde gastronomi ve mutfakın önemini göstermektedir (Keskin, 2021).

Gastronomi ve mutfakın UNESCO tarafından tanınması, dünyamızda kültürel mirasın önemini vurgulayan önemli bir başarı olarak nitelendirilmektedir (Can ve Ağcakaya, 2019). Gastronomi ve mutfakın UNESCO tarafından tanınması, yalnızca kültürel çeşitliliği teşvik etmekle kalmaz, aynı zamanda sosyal uyuma ve insan yaratıcılığına saygıya da katkıda bulunur (UNESCO, 2005).

3.2. MALATYA'NIN GASTRONOMİ KENTİ OLMA SÜRECİNİN YÖNETİLMESİ

Malatya'nın gastronomi kenti olma süreci, çeşitli paydaşların katılımıyla yönetilmelidir. Bu paydaşlar arasında yerel yönetimler, turizm birimleri, yerel işletmeler, sivil toplum kuruluşları ve yerel halk bulunmalıdır. Bu süreci yönetmek için aşağıdaki

aktörlerin rolleri önemlidir (Okutan, 2008; Demir ve Yavaş, 2015; Malatya Valiliği, 2021; Boyraz ve Yılmaz, 2023):

- **Yerel Yönetimler:** Malatya'nın gastronomi kenti olma sürecini yöneten ilk ve en önemli aktörler yerel yönetimlerdir. Belediyeler ve ilgili yerel yönetim birimleri, politika oluşturma, kaynak sağlama ve projeleri uygulama konularında liderlik rolü üstlenmelidir. Bu, gastronomiye odaklanan etkinliklerin düzenlenmesi, altyapı iyileştirmeleri, pazarlama ve tanıtım faaliyetleri gibi konuları içerir.

- **Turizm Birimleri:** Malatya'nın gastronomi potansiyelini değerlendirmek ve turizmi teşvik etmek için turizm birimleri aktif rol oynamalıdır. Turizm ofisleri ve turizm dernekleri, gastronomi turları, yeme-içme etkinlikleri ve tanıtım kampanyaları gibi faaliyetleri koordine etmeli ve desteklemelidir.

- **Yerel İşletmeler:** Gastronomi kenti olma sürecinde yerel işletmeler önemli yer tutar.

3.3. MALATYA'DA TARIMSAL ÜRÜNLERİN UNESCO YARATICI ŞEHİRLERİNE ETKİSİ

Malatya, eşsiz tarım ürünlerinin gücünden yararlanarak hem yenilikçi hem de farklı bir mutfak ortamı yaratabilir. Tarımsal ürünler, yaratıcı bir gastronominin gelişmesinde çok önemli bir rol oynar. Malatya'nın kayısı ve antep fıstığı gibi eşsiz yerel tarım ürünleri, yenilikçi ve özgün mutfak kreasyonlarının temeli olarak kullanılabilir. Şefler bu yerel malzemeleri yemeklerine dahil ederek Malatya'ya özgü bir gastronomi deneyimi yaratabilirler. Ayrıca yerel tarım ürünlerinden faydalanmak, bölgenin otantik tatlarını deneyimlemek isteyen turistleri cezbedebilir. Bu da, çiftçiler için geliri artırarak ve gıda ve konaklama endüstrisindeki işletmeler için yeni fırsatlar yaratarak yerel ekonomiyi destekleyebilir (Kaşık, 2016; Gök, 2019).

Malatya'nın UNESCO tarafından tanınması Malatya'nın gastronomi potansiyeline önemli bir destek sağlayabilir. Prestijli UNESCO etiketi uluslararası ilgiyi çekebilir ve turizmi artırabilir. Dünyanın dört bir yanından otantik mutfak deneyimleri arayan gezginler, genellikle UNESCO tarafından tanınan destinasyonlara çekilir. UNESCO tarafından tanınma, Malatya'nın tarım ürünleri için kalite ve orijinallik garantisi olarak da

hizmet edebilir (Malatya Valiliği, 2022a). Bu durum, tüketicilere geleneksel ve sürdürülebilir yöntemlerle üretilmiş ürünleri satın aldıklarına dair güvence sağlayabilir (Bektaş Gümrükçü ve Kurtuldu, 2023). Ek olarak, Malatya'nın UNESCO tarafından tanınması, diğer gastronomik şehirlerle işbirliklerine yol açarak bilgi ve uzmanlık alışverişini teşvik edebilir. Bu durum, Malatya'nın gastronomi sahnesinin gelişimine daha fazla katkıda bulunabilir ve onu küresel bir düzeye yükseltebilir (Malatya Valiliği, 2022a).

Yaratıcı bir gastronomi şehrinin gelişimi, mutfak ve tarım sektörlerinde artan istihdam fırsatlarına yol açabilir. Yerel kaynaklı ve yenilikçi yemeklere olan talep arttıkça, bu talebi karşılamak için daha fazla şefe ve çiftçiye ihtiyaç duyulmaktadır (Gürsoy ve Özer, 2022). Bu da girişimciliği ve küçük işletmelerin kurulmasını teşvik ederek toplumun ekonomik büyümesine daha fazla katkıda bulunabilir. Ayrıca yaratıcı bir gastronomi kentinin tanıtımı, geleneksel gıda uygulamalarının ve tarım tekniklerinin korunmasını sağlayabilir (Altınışik ve Külen, 2020).

Tarım ürünlerine odaklanma, Malatya'daki gastronomi sahnesinin çeşitliliğini sınırlandırabilir. Yerel ürünlere gereğinden fazla önem verilmesi, yemek seçeneklerinin kısıtlı olmasına neden olabilir ve bu da bazı turistleri vazgeçirebilir ve şehrin cazibesini sınırlandırabilir. Daha geniş bir kitleyi çekmek için yerel malzemeleri sergilemek ile küresel mutfak etkilerini dahil etmek arasında bir denge kurmak önemlidir. Ek olarak, hava koşulları ve pazar talepleri dalgalanabileceğinden, yalnızca tarım ürünlerine güvenmek uzun vadede sürdürülebilir olmayabilir. Bu nedenle, şehrin mutfak ortamının dayanıklılığını sağlamak için gastronomi tekliflerini çeşitlendirmek önemlidir (Şahin ve Mankan, 2021).

Ayrıca, UNESCO tarafından tanınmanın ticarileşmeye ve orijinalliğin kaybına yol açabileceğine dair endişeler söz konusu olabilir. Artan turizm ve uluslararası ilgi, geleneksel uygulamaları korumak yerine turistlerin tercihlerine hitap eden restoranlarla yerel mutfağın ticarileşmesine neden olabilir (Zagralı ve Akbaba, 2015). UNESCO standartlarını karşılama baskısı, Malatya gastronomisinin benzersizliğini ve çeşitliliğini aşındırarak yemeklerin standartlaşmasına da yol açabilir. UNESCO gereksinimlerini

karşlamak ile yerel mutfağın özgünlüğünü ve kültürel mirasını korumak arasında bir denge kurmak çok önemlidir (UNESCO, 2003).

3.4. MALATYA İLİ GASTRONOMİ VE MUTFAĞININ UNESCO TESPİTİNE UYGUNLUĞU

Malatya İli mutfağı, eşsiz lezzetleri ve çeşitliliği ile karakterize edilir ve bu da onu UNESCO tarafından tanınmak için güçlü bir aday yapmaktadır. Mutfak, zengin bir vegan seçenek kaynağı sağlayan bitkisel ürünler ve bulgur kullanımıyla tanınır. Malatya mutfağı, hemen hemen aynı malzemelerle çok fazla malzeme kullanılmadan farklı tatlar sunabilmektedir. Ayrıca bölgenin mutfak tarihinin Mezopotamya dönemine kadar uzanması, mutfağın kültürel ve tarihi önemini artırmaktadır. Genel olarak, Malatya İli mutfağının benzersiz özellikleri ve çeşitliliği, onu UNESCO'nun tanınması için güçlü bir yarışmacı yapmaktadır.

UNESCO tarafından tanınmasının Malatya İli mutfağı üzerindeki potansiyel etkisi göz ardı edilemez. Tanınma, bölgeye daha fazla ziyaretçi çekerek mutfağın benzersiz özellikleri ve çeşitliliği hakkında farkındalık yaratmaya yardımcı olacaktır. Bu da, yerel işletmeleri teşvik etmeye ve yeni mutfak deneyimlerinin gelişimini teşvik etmeye yardımcı olacaktır (Erdine, 2021).

3.5. MALATYA'NIN GASTRONOMİ ŞEHİRİ OLMASI İÇİN YAPILAN FAALİYETLER

Yaptığımız araştırmaları incelediğimizde Malatya'nın bir gastronomi şehri olabilmesi için öncelikle yerel mutfağının tanıtılması ve bu kültürün yayılması gerekmektedir. Kentin zengin ve özgün mutfağı, yerel lezzetlerin popülerleştirilmesi ile ulusal ve uluslararası bir bilinirlik kazanabilir. Malatya'nın yerel lezzetlerini tanıtan etkinlikler düzenlemek, gastronomi turizmini teşvik edecektir. Bu etkinlikler, yemek atölyeleri, lezzet festivalleri, yemek yarışmaları ve gastronomi konferansları olabilir. Bu tür etkinlikler, hem yerel halkın hem de turistlerin ilgisini çekebilir (Malatya Valiliği, 2022a). Ayrıca, yerel restoranlar ve yemek işletmeleri, Malatya'nın gastronomik kimliğinin önemli bir parçasıdır. Bu işletmelerin yerel lezzetler üzerine odaklanması ve

kaliteli hizmet sunması, şehrin gastronomi şehri kimliğini güçlendirebilir (Nebioğlu, 2021). Malatya'nın meşhur olan ve tescilli ürünü kayısının da gastronomide daha çok yer alması sağlanabilir. Kayısı, özellikle tatlılar ve soslar olmak üzere birçok farklı yemeğin içinde kullanılabilir. Bu sayede Malatya'nın en önemli ürünü olan kayısı daha geniş kitlelere ulaşabilir (Tapan, 2023).

3.6. MALATYA'DA GELENEKSEL GIDA PAZARLARI VE GELENEKSEL GIDA ENDÜSTRİSİNİN UNESCO'YA ETKİSİ

Malatya'nın geleneksel gıda endüstrisi, kayısı ve diğer meyve kurutma ürünlerinden, pestil ve pekmez gibi yöresel tatlılara kadar birçok farklı ürün sunmaktadır. Bunlar arasında kayısı çekirdeği, kayısı çikolatası, kayısı döneri, kayısı reçeli, dut pestili, kayısı pestili, erik pestili gibi ürünler bulunmaktadır (Hasanbey Kayısı, 2023). Ayrıca, yöresel ekmek çeşitleri, peynirler, turşular ve tatlılar da Malatya'nın geleneksel gıda endüstrisine dahildir. Ürün çeşitliliği ve kalitesi ile Malatya'nın gastronomi şehri olma potansiyeli oldukça yüksektir. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında, Malatya'nın gastronomi alanında başarılı olması için elinde güçlü bir argüman bulunmaktadır. Bu zengin ürün yelpazesi ve lezzetli geleneksel yiyecekler, Malatya'nın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil edilmesine yardımcı olabilir. Malatya'nın geleneksel gıda pazarları ve endüstrisi, sadece lezzetli ve kaliteli ürünler sunmakla kalmayıp, aynı zamanda bölgedeki tarım ve yöresel halkın ekonomisine de katkı sağlamaktadır (Malatya Valiliği, 2022a).

3.7. UNESCO ŞEHİRLER AĞI PROGRAMI ALANINDA GASTRONOMİ TEMASIYLA MALATYA'NIN KATILIMI BULGULARI

Malatya mutfağı, farklı kültürlerin kavşağı olarak bölgenin tarihini yansıtır. Şehir, Osmanlı İmparatorluğu, Selçuklu Türkleri, Ermeni ve Süryani topluluklarından etkilenmiştir. Malatya'nın mutfağı, bu farklı kültürlerin birleşimi ve şehrin kültürel mirasının eşsiz bir temsilidir (Şahin, 2018).

UNESCO Şehirler Ağı Programı, Malatya'nın gastronomik mirasını tanıtmak için bir platform sağlayabilir. Program, dünyanın dört bir yanındaki şehirlerde sürdürülebilir

kalkınmayı ve kültürel çeşitliliği teşvik etmeyi amaçlarken (UNESCO, 2023); Malatya, programa katıldığı zaman; diğer üye şehirlerin uzmanlık ve kaynaklarından faydalanabilir. Program, Malatya'nın kültürel mirası hakkında farkındalığın artırılmasına ve şehrin bir mutfak destinasyonu olarak tanıtılmasına yardımcı olabilir. Program ayrıca Malatya'nın gastronomi mirasının sürdürülebilir gelişimini destekleyen politikaların geliştirilmesine de yardımcı olabilir.

Malatya, gastronomik geleneklerini küresel bir izleyici kitlesine sergilemek için mükemmel bir aday olduğunu kanıtlamıştır. UNESCO Şehirler Ağı Programı sayesinde Malatya, nesilden nesile aktarılan eşsiz lezzetleri ve mutfak tekniklerini ön plana çıkarmıştır. Program, yerel şefler, gıda üreticileri ve mutfak uzmanlarının bir araya gelip şehrin gastronomik mirasını kutlamaları için bir platform sağlamaktadır. Malatya'nın programa katılımını gerektiren en önemli bulgularından biri, şehrin sunduğu çok çeşitli yerel malzemeler ve yemeklerdir (Malatya Valiliği, 2021).

3.7.1.Malatya'da Gastronominin Önceliklendirilmesi

Gastronomiyi teşvik etmek bazı topluluklar için bir öncelik olmayabilir. Bazı bölgelerde geleneksel yemekler önemli veya değerli görülmeyebilir. Bununla birlikte, kültürel miras olarak geleneksel yeme-içme alışkanlıkları bir toplumun kimliğidir ve toplumları tanımlamakta kullanılabilecek önemli bir unsur olarak kabul edilir (Kızılkaya, 2022).

Malatya'da gastronominin önceliklendirilmesi, yerel ekonomi ve turizm açısından oldukça önemlidir. Özellikle Malatya'nın meşhur kayısı ve diğer yöresel lezzetleri, turistlerin ilgisini çekmektedir (Karataş ve Türk, 2017). Bu nedenle, Malatya'da gastronominin önceliklendirilmesi fikri, turizmin geliştirilmesi ve ekonomik kalkınmaya katkı sağlaması açısından oldukça önemlidir. Malatya'da gastronominin önceliklendirilmesi için birçok fikir öne sürülebilir. Bunlar arasında, yöresel yemeklerin tanıtımı ve markalaştırılması, Malatya'daki restoranların ve kafelerin yöresel lezzetlere öncelik vermesi, yöresel yemeklerin festival veya etkinliklerle tanıtımının yapılması gibi seçenekler yer alabilir.

Önceliklendirme analizi yöntemi ile de Malatya'da gastronominin öncelikleri belirlenebilir. Bu analizde, Malatya'nın turizm, ekonomi ve kültür açısından öncelikli olan gastronomik özellikleri belirlenerek, bu özelliklerin geliştirilmesine odaklanılabilir (TSKB, 2022). Bu sayede Malatya'nın gastronomik çeşitliliği, turistler tarafından daha fazla keşfedilebilir ve Malatya ekonomisine katkı sağlayabilir. Yöresel lezzetlerin tanıtımı ve markalaştırılması, Malatya'daki restoranların ve kafelerin yöresel lezzetlere öncelik vermesi ve festival veya etkinliklerle tanıtım gibi yöntemlerle gastronomik özelliklerin geliştirilmesi, Malatya'nın turizm ve ekonomi potansiyelini artırabilir.

3.7.2. Malatya'nın UNESCO Şehirler Ağı Programının uygunluğu

UNESCO Şehirler Ağı programı her şehir veya topluluk için en uygun olmayabilir. Program, yerel yetkililer ve bölge sakinlerinden önemli miktarda kaynak ve taahhüt gerektirebilir. Program, belirli bir şehir veya topluluğun karşılaştığı benzersiz zorlukların tümünü ele almayabilir. Programın hedefleri, her şehrin veya topluluğun öncelikleri ve değerleriyle örtüşmeyebilir. Bu nedenle, gastronominin bir kültürel koruma aracı olarak tanıtılması, toplum için uygun bir şekilde yapılmalıdır.

Birçok medeniyete ev sahipliği yapan Malatya, tüm paydaşlarıyla birlikte UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na katılım başvurusunu hazırlamaya devam etmektedir. Bu bağlamda Malatya, programda “Gastronomi” temasına başvurmuştur (Malatya Valiliği, 2022; Anadolu Ajansı, 2021). Bölgede yaşamış farklı medeniyetlerin şekillendirdiği zengin kültürel çeşitliliği, Malatya'yı programa katılım için mükemmel bir aday yapmaktadır. Malatya, programa katıldığı zaman, eşsiz kültürel mirasını ve gastronomi geleneklerini dünyaya sergileme fırsatı bulabilir ve aynı zamanda ağıın paylaşılan bilgi ve kaynaklarından da yararlanabilir (İskender ve Avcı, 2022).

Şehrin gastronomi sektörü turist çekme ve yerel işletmeleri artırma potansiyeline sahiptir. Bu nedenle, gastronomi için UNESCO Şehirler Ağı Programına katılmak, Malatya'nın eşsiz mutfak mirasını sergilemesi ve gastronomi turizmini tanıtması için bir fırsat sağlayabilir (Malatya Valiliği, 2021).

Ayrıca programın bir parçası olmak, yerel ve geleneksel malzemelerin ve pişirme yöntemlerinin kullanımını teşvik ederek Malatya'nın gastronomi sunumlarının kalitesini ve özgünlüğünü artırmaya yardımcı olabilir (Malatya Büyükşehir Belediyesi, 2022).

Ancak gastronomi alanında UNESCO Şehirler Ağı Programı'na katılmak Malatya için zorluklar ve potansiyel dezavantajlar da içermektedir. Program, katılımı sürdürmek ve programın standartlarını karşılamak için mali ve idari kaynaklar gerektirir (Malatya Haber, 2021). Ayrıca, ağın bir parçası olmak, aynı alanda diğer şehirlerle artan rekabete yol açarak Malatya gastronomisinin benzersizliğini potansiyel olarak arttırabilir. Bu nedenle, programı taahhüt etmeden önce Malatya, katılımın maliyet ve faydalarını dikkatli bir şekilde değerlendirmeli ve gastronomi sektörünün programın gereksinimlerini karşılayabilmesini sağlamak için kapsamlı bir plan geliştirmelidir (Malatya Büyükşehir Belediyesi, 2022).

3.7.3.UNESCO Yaratıcı Kenti Olarak Malatya

Malatya Büyükşehir Belediyesi, Mayıs 2021'de UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil olmak için resmi başvuruda bulundu ve aynı yılın Temmuz ayında şehrin ağa dahil edilmesini görüşmek üzere teknik istişare toplantısı düzenlenmiştir (Kızılkaya, 2022).

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, yaratıcılığı sürdürülebilir kentsel gelişim için stratejik bir faktör olarak tanımlayan şehirler arasında işbirliğini ve kültürel alışverişi teşvik etmeyi amaçlamaktadır.

Gastronomi altyapısının geliştirilmesi, kültürel mirasın korunmasına ve tanıtımına katkıda bulunduğu ve sürdürülebilir kalkınmayı teşvik ettiği için UNESCO Yaratıcı Şehirlerin önemli bir yönüdür. Bu bağlamda Malatya, gastronomi çalışmalarının gelişmesi için gerekli altyapıyı oluşturmayı ve gastronomi alanında uygulanacak bir yol haritası çizmeyi amaçlamaktadır (Malatya Valiliği, 2022). Bunu yaparak şehir, kendine özgü mutfak geleneklerini sergileyen ve yerel ekonomiye katkıda bulunan sağlıklı, iyi organize edilmiş ve hoş bir yemek sistemi yaratmayı hedeflemektedir. Malatya'nın gastronomi alanında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil olması, şehrin ağıdaki diğer

şehirlerle işbirliği yapması, en iyi uygulamaları paylaşması ve birbirlerinin deneyimlerinden öğrenmesi için bir fırsat sunmaktadır.

Malatya'da gastronomi altyapısının geliştirilmesinin hedefleri çok yönlüdür. Birincisi, şehrin eşsiz mutfak geleneklerini ve kültürel mirasını hem yerli hem de yabancı turistlere tanıtmayı amaçlamasıdır. İkinci olarak, iş fırsatları yaratarak ve yerel üretici ve tedarikçileri destekleyerek yerel ekonomiye katkıda bulunmayı amaçlamaktadır. Üçüncüsü, yerel ve mevsimlik malzemelere öncelik veren sağlıklı ve sürdürülebilir gıda sistemlerini teşvik etmeyi amaçlamaktadır. Son olarak, farklı toplulukları gıda yoluyla bir araya getirerek sosyal uyum ve kültürel alışverişi teşvik etmeyi amaçlamaktadır. Malatya, gastronomi altyapısını geliştirerek kendisini yemek turizmi için lider bir destinasyon ve mutfak inovasyonu ve yaratıcılığı için bir merkez olarak konumlandırmayı amaçlamaktadır.

3.8. MALATYA'DA GASTRONOMİ ALTYAPISININ GELİŞTİRİLMESİ BULGULARI

Malatya'da gastronomi altyapısının geliştirilmesi, gastronomi alanında uygulanacak bir yol haritasının çizilmesi ve gerekli altyapının oluşturulmasını içermektedir (Malatya Valiliği, 2021). Bu altyapının en önemli bileşenlerinden biri de geleneksel Malatya mutfağının ve yöresel malzemelerin tanıtımıdır (Malatya Büyükşehir Belediyesi, 2022). Malatya'da gastronomi altyapısının daha da geliştirilmesi için yerel gıda pazarlarının ve festivallerin kurulması şarttır. Bu sadece yerel mutfağı tanıtmakla kalmayacak, aynı zamanda yerel üreticilere de ürünlerini sergileme fırsatı sağlayacaktır. Malatya gastronomisinin tanıtılmasında ve yerel yemek sisteminin sürdürülebilirliğinin sağlanmasında yerel restoran ve şeflerle işbirliği de çok önemlidir (Erciyas ve Yılmaz, 2021).

UNESCO'nun Yaratıcı Şehirler Ağı, şehirlere kültürel ve gastronomik miraslarını sergileme fırsatı sunmaktadır. Malatya'nın bu ağa dahil olması durumunda, şehrin gastronomi altyapısını daha da geliştirmesini ve zengin mutfak kültürünü tanıtmayı sağlayacaktır (UNESCO, 2023). UNESCO Gastronomi Şehri unvanını alan Hatay gibi diğer şehirlerin deneyimleri Malatya'nın kendi gastronomi altyapısını geliştirmesinde yol

gösterici olabilir. Gerekli altyapının oluşturulmasıyla Malatya, gastronomi turizmi için bir merkez haline gelebilir ve şehrin ekonomisine ve genel gelişimine katkıda bulunabilir (Yaldız ve Olcay, 2020).

3.9. GASTRONOMİ ALTYAPISININ MALATYA'NIN YARATICI EKONOMİSİNE ETKİSİ BULGULARI

Malatya Büyükşehir Belediyesi'nin gastronomi alanında Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil olmak için resmi başvurusu, şehrin yaratıcı şehir olarak uluslararası itibarını artırma yolunda önemli bir adım olmuştur. Şehrin ağa katılımı durumunda, Malatya'nın gastronomi ve yaratıcı ekonomisini daha da geliştirerek, ağdaki diğer şehirlerle kültürel alışveriş ve işbirliği için fırsatların sağlanmasını gerektirir (Malatya Valiliği, 2021).

Gastronomi altyapısının geliştirilmesi, yerel çiftçiler ve gıda üreticileri için de ekonomik faydalar sağlamıştır. Yerel mutfağın tanıtımı, yerel kaynaklı malzemelere olan talebin artmasına neden olarak yerel tarım endüstrisine bir destek sağlamıştır (Şimşek, 2017). Ek olarak, yapılan diğer araştırmalar incelendiğinde, yerel gıda pazarlarının ve restoranların kurulması, şehrin genel ekonomik büyümesine katkıda bulunarak bölge sakinleri için iş fırsatları yarattığı görülmüştür (Akın ve Bostancı, 2017). Araştırmalarımıza göre Malatya'nın, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nın gastronomi alanına dahil edilmesi durumunda, yerel gıda üreticileri ve girişimcilere ürün ve hizmetlerini uluslararası düzeyde sergilemeleri için bir platform sağlayacağı bulunmuştur (Malatya Valiliği, 2023).

3.10. MALATYA'NIN GASTRONOMİ ŞEHİRİ OLMA POTANSİYELİ ÜZERİNE STRATEJİK BİR BAKIŞ KAPSAMINDA SWOT ANALİZİ

Stratejik planlama sürecinin temel bir adımı olan SWOT analizi, “UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Kapsamında Malatya'nın Gastronomi Şehri Olma Potansiyeli” adlı tez çalışmasının temel bir unsurunu oluşturmaktadır.

Bu çalışma için stratejik bir plan oluşturmayı planlarken, SWOT analizine yer vermek çok önemlidir. Bu analiz tezin temel amaç ve hedeflerini belirlemenin yanı sıra

Malatya'nın potansiyel bir gastronomi şehri olarak değerlendirilmesinde stratejik bir bakış açısı sağlaması açısından da önemlidir. Malatya'nın gastronomi alanındaki potansiyelinin tespiti SWOT analizi ile yapılmaktadır. Bu analiz, tezimizin odağını daraltmamıza yardımcı olabilecek zengin ve kaliteli yerel yemekler gibi şehrin güçlü yönlerini belirlememize yardımcı olur.

Analiz sonucunda Malatya'nın bir gastronomi şehri olarak tam potansiyeline ulaşmasını engelleyebilecek bazı zayıf yönleri ve potansiyel sorunları olduğu ortaya çıkıyor. Bu sorunlar, uygun eğitim eksikliğini veya yerel işletmelerle etkileşimde bulunma zorluklarını içerebilir. Bu eksiklikleri tespit ederek tezlerinde dikkat edilmesi gereken alanları belirleyebilir. Ayrıca analiz Malatya'nın gastronomi alanında sahip olduğu fırsatlara da ışık tutuyor. Böyle bir fırsat, şehri UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı gibi uluslararası platformlarda tanıtmak olabilir. SWOT analizi yaparak bu fırsatlardan yararlanmak ve bunları daha da geliştirmek için stratejiler formüle edilebilir.

Yapılan analiz aynı zamanda Malatya'nın gastronomi kenti olma hedefini engelleyebilecek potansiyel risk ve engellerin değerlendirmesini de içermektedir. Bu riskleri önceden tahmin edebilmek ve bunların üstesinden gelmenin yollarını stratejilendirebilmek, tezimizin istikrarlı ve pratik bir şekilde ilerlemesini sağlamada avantajlı olmasını sağlar. SWOT analizi, finansman, veri ve uzmanlar gibi kaynakların verimli bir şekilde tahsis edilmesi ve yönetilmesinde yararlı bir araç olarak hizmet eder ve tezimizin daha başarılı bir şekilde sonuçlanmasına yol açar.

Bu çalışmada SWOT analizi temel bir unsur olarak görev yapmaktadır. Bu analiz, tezin yoğunlaşmasının belirlenmesine, güçlü yönlerin vurgulanmasına ve zayıf yönlerin ele alınmasına olanak tanırken, aynı zamanda stratejik bir yol haritasının geliştirilmesine de yardımcı olur.

Başer ve Olcay (2021) çalışmasının odak noktası, Gaziantep'in UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na başarıyla dahil olması ve gelişen gastronomi turizmi endüstrisidir. Ancak Malatya'nın benzer başarılar elde etme potansiyelini de analiz etmek faydalı olacağı için swot analizinde kullanılmıştır. Malatya, Gaziantep ve diğer illerin tecrübelerini dikkate alarak kendi büyümesine yönelik etkili stratejiler geliştirebilir. Çam ve Çılgınoğlu'nun

(2021) makalesinde ise Malatya'nın kendine özgü lezzet tercihleri ve gastronomi turizminin gelecek perspektifi ele alınmıştır. Lezzet tercihleri ile ilgili bir tez üzerinde çalışıyorsanız bu makale Malatya bölgesinin kendine has lezzetlerini ve turizm sektöründeki potansiyelini incelemek için değerli bir kaynak görevi görmektedir.

Dayanç Kıyat ve Topal tarafından 2019 yılında gerçekleştirilen araştırma, turizm okuyan üniversite öğrencilerinin Malatya'nın mutfak coğrafyasına olan merakını araştırmaktadır. Bu durum Malatya'nın yerel mutfağının tanıtılmasının önemini yanı sıra gastronomi turizmi alanındaki potansiyelini de ortaya koymaktadır. Benzer şekilde Erciyas ve Yılmaz'ın 2021 tarihli makalesinde de Malatya'nın keşfedilmemiş potansiyeline odaklanarak, turizmi canlandırmak için yerel ürünlerden yararlanmanın önemi vurgulanmaktadır. Bu kaynak, Malatya'nın yerel ürünlerine ve bunların gelişen gastronomi turizmi alanıyla ilişkilerine dair değerli bilgiler sunmaktadır. Ayrıca Hayta'nın 2009 tarihli makalesinde gastronomi ve turizm endüstrisinde sürdürülebilirliğin önemi vurgulanmaktadır. Malatya'nın bu alandaki potansiyelinin tartışılması ve uzun vadeli sürdürülebilirliğin sağlanmasına yönelik stratejilerin geliştirilmesi açısından değerli bir kaynak görevi görmektedir.

Işkın'ın 2020 yılındaki çalışması Malatya'nın sürdürülebilir bir gastronomi kenti olma potansiyelini SWOT analizi çerçevesinde değerlendiren değerli bir kaynaktır. Analiz, şehrin güçlü, zayıf yönlerini, fırsatlarını ve tehditlerini kapsamlı bir şekilde özetlemektedir. Karataş ve ark., 2023 tarihli bir makalede Malatya'ya benzer bir şehir olan Gaziantep üzerine, benzer bir sürecin Malatya'da uygulanması için yararlı bilgiler sağlayabilecek bir SWOT analizi gerçekleştirdiler. Ayrıca Malatya Kütüphanesi'nin 2013 yılındaki araştırmasında Malatya'nın gastronomi potansiyelini ortaya çıkarmak için yerel mutfağı belgelemenin ve anlatmanın önemi vurgulanmaktadır. Bu kaynak, Malatya'nın yerel yemeklerini ve mutfak geleneklerini tanıtarak, bu unsurların Malatya'nın bir gastronomi şehri olarak potansiyeline nasıl katkıda bulunabileceğinin altını çizmektedir.

Malatya Valiliği'nin 2021 yılında yayınladığı Turizm Değerlendirme Raporu, Malatya'nın genel turizm durumu ve potansiyelinin değerlendirilmesi açısından önemli bir araçtır. Bu rapor, SWOT analizi amacıyla güçlü ve zayıf yönlerin belirlenmesine yardımcı olabilecek temel verileri içerir. Önemi, şehirdeki turizmin mevcut durumu ve

gelecekteki olanakları hakkında fikir verme yeteneğinde yatmaktadır. Mumcuoğlu vd., (2021) çalışmasında, Gaziantep ve Konya gibi gastronomi şehirlerinin turizm altyapısı ile sürdürülebilirlik stratejileri arasında bir karşılaştırma yapılmıştır. Bu karşılaştırmalı analiz Malatya'nın bu şehirlerle rekabet gücünü değerlendirmek için kullanılabilir. Turistik altyapıya ve sürdürülebilirliğe yatırım yapmak Malatya'nın bir gastronomi kenti olma potansiyelini artırabilir.

Özdemir ve Özbay'ın, 2023 tarihli makalelerinde sürdürülebilir gastronomi kavramını ve Malatya'ya uygulanabilirliğini incelemektedir. Sürdürülebilirliğin günümüz turistleri ve tüketicileri için önemli bir konu olduğu göz önüne alındığında, bu çalışma Malatya'nın bu alandaki potansiyelinin belirlenmesi açısından özellikle önemlidir. Tarım ve Orman Bakanlığı 15. Bölge Müdürlüğü'nün (2023) raporunda Malatya'nın yöresel ürünleri ve gastronomi potansiyeli incelemektedir ve bu potansiyelden nasıl yararlanılacağı ve yerel ürünlerin turizm açısından önemi araştırılmıştır.

Yakut Akademi (2023) kaynağı, Malatya'nın gastronomi şehri olma potansiyelini değerlendirmede aşçılık eğitimi ve sertifika programlarının önemine vurgu yapmaktadır. Kentte aşçılık okullarının ve eğitim programlarının bulunması, yerel mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine ve gelişmesine büyük katkı sağlamaktadır. Ayrıca bu kaynakta gastronomi alanında eğitim almış profesyonellerin Malatya'nın gastronomi turizmi sektörüne sağlayabileceği faydalar da araştırılmaktadır. Aynı bir makalede Yıldırım, (2023) Malatya'nın sürdürülebilir gastronomi turizmi potansiyelini de ele almaktadır ve tezimizde bu hususu desteklemek için değerli bir referans oluşturmaktadır.

Malatya'nın bir gastronomi kenti olma potansiyelinin değerlendirilmesinde mevcut kaynakların kullanılması ve SWOT analizi çerçevesinin uygulanması büyük önem taşımaktadır. Bu durum, gastronomi endüstrisinde etkili stratejiler geliştirmek için şehrin güçlü ve zayıf yönlerini belirlemeyi ve aynı zamanda fırsatları ve tehditleri de tanımayı içermektedir. Ayrıca bu analiz, sürdürülebilirliğin ve yerel ürünlerin önemini vurgulayarak Malatya'nın gastronomi turizmindeki potansiyelini daha da vurgulamaktadır. Tez analizi bölümümüzde faydalandığımız kaynaklar Malatya'nın bir gastronomi şehri olarak potansiyelini daha derinlemesine keşfetmemizi sağlamaktadır.

3.10.1. Güçlü Yönler

- Malatya, kültürel çeşitliliğinin bir kanıtı olan zengin ve kendine özgü bir gastronomi mirasına sahiptir. Mutfak geleneklerindeki bu çeşitlilik ve zenginlik, Malatya'nın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na üye olma potansiyelini yansıtmaktadır (Malatya Valiliği, 2021).

- Malatya'nın gastronomi topluluğu, yerel şefler, restoranlar ve kentteki geleneksel mutfak uygulamalarının da gösterdiği gibi canlı bir topluluktur. Yemek yapımında yerel malzemelerin kullanılması, Malatya mutfağının özgünlüğünün ve kültürel mirasının korunması açısından büyük önem taşımaktadır (Malatya Kitaplığı, 2013).

- Malatya'nın modern sanayileşme ve teknolojik gelişmelerden etkilenmemesi, yerel bilgi ve geleneksel yöntemlere dayanan özgün mutfak geleneklerini ve pişirme tekniklerini sürdürmesine olanak tanımaktadır (Işkın, 2020).

- Gastronomi turizminin sürdürülmesi ve yerel ürünlerin tanıtımı büyük ölçüde kentsel alanlarda geleneksel gıda pazarlarının ve endüstrinin varlığı ile sağlanmaktadır. Malatya, gastronomi festivalleri, yarışmalar ve ödül törenlerine ev sahipliği yaparak gastronomi dünyasındaki yerini daha da artırmayı başarmıştır (Erciyas ve Yılmaz, 2021).

- Malatya şehri sürdürülebilirliğe ve çevre bilincine büyük önem vermektedir. Bunu başarmanın yollarından biri de sürdürülebilir yerel ürünlerin tanıtımına öncelik vermek ve bu da şehrin gastronomik sürdürülebilirliğini desteklemektir (Özdemir ve Özbay, 2023).

- Malatya şehrinin gastronomi eğitimine olan bağlılığı, biyolojik çeşitliliğin korunmasını ve beslenmeyi teşvik eden müfredatın aşçılık okullarına dâhil edilmesiyle örneklenmektedir. Bu durum, bölgedeki bitki ve hayvan yaşamının çeşitliliğini korumayı ve teşvik etmenin yanı sıra dengeli ve besleyici öğünlerin önemini amaçlayan programları da içermektedir (Tarım ve Orman Bakanlığı 15. Bölge Müdürlüğü, 2023).

- Malatya şehri, dünyaca tanınan bir ürün olan kuru kayısı üretimiyle ünlüdür. Bu kritik unsur Malatya'yı diğer mutfak destinasyonlarından farklı kılmaktadır. Malatya, kendine özgü gastronomi mirasıyla diğer şehirlerden ayrılmaktadır. Malatya'nın geleneksel yemeklerinde diğer bölgelerden farklı olarak kayısı sıklıkla kullanılmaktadır ve bu da ona farklı bir lezzet ve mutfak profili kazandırmaktadır (Karataş ve Türk, 2017).

- Bölge, kayısının yanı sıra badem ve üzüm gibi diğer tarım ürünlerinin de bolluğuyla bilinmektedir (İşcen, 2020).

- Malatya, kültürel ve tarihi önemiyle ünlü olup, gastronomi turizmiyle birleştiğinde turistlere zenginleştirici bir deneyim sunmaktadır. Malatya, özellikle kayısı turizmi ve festivallere ağırlık verilmesiyle geliştikçe gastronomi turizmi açısından merkez olma potansiyeline sahiptir (Karataş, 2018).Daha önce de belirtildiği gibi Malatya, sürdürülebilir bölgesel ürünlerin tanıtımına ve çevre bilincinin yüksek düzeyde tutulmasına büyük önem vermektedir (Yıldırım, 2023). Sürdürülebilirliğe olan bu bağlılık günümüz toplumunda değerli bir varlıktır. Bunun nedeni ise modern tüketiciler ve turistler bu değerlere büyük önem vermektedir (Hayta, 2009). Diğer UNESCO Gastronomi Şehirleri ile karşılaştırıldığında Malatya bu özelliğini stratejik bir avantaj olarak değerlendirebilmektedir (Malatya Valiliği, 2022; Malatya Büyükşehir Belediyesi, 2021; Karataş vd., 2023; Faraç ve Cinnioğlu, 2021).

- Malatya'nın eğitime ve toplumsal bilinçlendirmeye olan bağlılığı, beslenmeyi teşvik etme ve biyolojik çeşitliliği koruma programlarını aşçılık okullarının müfredatına entegre etme çabalarında açıkça görülmektedir. Bu yaklaşım, geleceğin şeflerinin ve gastronomi profesyonellerinin eğitiminde sürdürülebilir ve yerel gastronomik değerlerin aşılmasına odaklanmaktadır. Böylece Malatya da diğer şehirlerle birlikte sürdürülebilir bir gastronomik geleceğe yatırım yapmaktadır (Yakut Akademi, 2023; İnönü Üniversitesi, 2023).

- Malatya mutfağında yöresel ve geleneksel ürünlerin kullanımına büyük önem verilmektedir (Malatya Kitaplığı, 2013). Bu durum ise gastronomik karşılaşmanın özgünlüğünü ve özgünlüğünü artırmaktadır. Bu husus, hem gastronomiye ilgi duyanlar için hem de ziyaretçiler için otantik bir yerel deneyim arayışında çok önemlidir (Çam ve Çılgınoğlu, 2021).

Malatya'nın aktif ve canlı gastronomi topluluğu, yerel şefler, restoranlar ve gıda üreticileri arasındaki işbirliğini teşvik etmektedir. Birlikte çalışarak yenilikçiliği ve yüksek kaliteli mutfak deneyimlerini teşvik eden bir sinerji yaratabilirler. Bu işbirlikçi çaba, gastronomi sektöründe büyümeyi ve gelişmeyi teşvik eden bir atmosferin oluşmasına yardımcı olmaktadır (Işkın, 2020).

3.10.2. Zayıf Yönler

Malatya'nın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında gastronomi kenti olma potansiyelindeki en önemli zayıflıklardan biri yerel mutfağın gelişimini destekleyecek altyapı ve kaynak eksikliğidir (Malatya Valiliği, 2022).

- Hatay ili tarafından yapılan bir araştırmaya göre bir destinasyonun gastronomi turizmi düzeyindeki temel zayıflıklardan biri altyapı ve hizmetlerin yetersizliğidir. Benzer şekilde Battalgazi'nin (Eski Malatya) Türkiye'deki UNESCO gastronomi şehirlerinin sosyal medya hesaplarındaki SWOT analizi de altyapı eksikliğini bir zayıflık olarak tespit etmiştir (Başer ve Olcay, 2021; Faraç ve Cinnioğlu, 2021; Mumcuoğlu vd., 2021).

- Uygun altyapı ve kaynaklar olmadan Malatya, yerel mutfağını geliştirmede ve daha geniş kitlelere tanıtmada zorluk yaşayabilir, bu da ağ içerisinde bir gastronomi şehri olma potansiyelini engelleyebilir (Malatya Valiliği, 2021).

- Malatya'nın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında gastronomi şehri olma potansiyelindeki bir diğer zayıf nokta ise uluslararası görünürlüğünün ve tanıtımının sınırlı olmasıdır (Malatya Valiliği, 2021; Malatya Valiliği, 2022). Malatya, gastronomik değerlerine ilişkin farkındalığı artırmak için çaba sarf ederken, uluslararası ilgiyi çekecek tanıtım ve tanıtımdan hala yoksundur (Gök, 2019; Discover Anatolia, 2022). Örneğin Adana 2019 yılında gastronomi şehri olmak için başvuruda bulunmuş ancak seçilmemiştir (Akkuş ve Ünlüönen, 2021). Bu bağlamda Malatya, uluslararası tanıtım ve tanıtım olmadan, ağ içinde tanınma ve yerel mutfağına ilgi duyan ziyaretçileri çekme konusunda zorluk yaşayabilir.

- Yerel mutfak ve malzeme çeşitliliğinin sınırlı olması Malatya'nın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında gastronomi kenti olma potansiyelinin bir diğer zayıf noktasıdır. Hatay ilinde yapılan bir araştırmada yerel mutfak ve malzemelerdeki çeşitlilik eksikliğinin destinasyondaki bir zayıflık olduğu tespit edilmiştir (Öz vd., 2023).

- Benzer şekilde Burdur ilinin gastronomi turizmi açısından yapılan bir SWOT analizi de yerel mutfakta çeşitlilik eksikliğini bir zayıflık olarak tespit etmiştir (Sormaz vd., 2023).

Yerel mutfağın ve malzemelerin çeşitliliğinin olmaması, Malatya'nın yeni ve benzersiz tatlar deneyimlemekle ilgilenen ziyaretçileri çekmede zorluk yaşamasına neden olabilir ve bu da ağ içerisinde bir gastronomi şehri olma potansiyelini sınırlayabilir (Malatya Büyükşehir Belediyesi, 2021).

3.10.3. Fırsatlar

Malatya'nın zengin bir mutfak mirası ve yerel mutfığa sahip olması, şehrin UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı içerisinde bir gastronomi şehri olması için önemli bir fırsat sunmaktadır (Başer ve Olcay, 2021; Faraç ve Cinnioğlu, 2021; Mumcuoğlu vd., 2021).

- Şehir, mutfak zenginliğiyle bilinen ve küresel mutfak sahnesinde rekabet avantajı sunan Doğu coğrafyasında yer almaktadır (Oğan, 2022). Malatya'nın yöresel mutfığında kayısı dolması, çemen (kırmızı biberden yapılan baharatlı hamur) ve cevizli biber (biber ve cevizle yapılan yemek) gibi geleneksel yemekler yer alır (Malatya Mutfağı, 2013).

- Malatya, eşsiz mutfak mirasını tanıtip sergileyerek daha fazla turist çekebilir ve Yaratıcı Şehirler Ağı'nda kendisini bir gastronomi destinasyonu haline getirebilir (Kaya, 2022).

- Mutfak turizmine dünyada artan ilgi Malatya'nın bir gastronomi kenti olması için bir fırsat daha sunmaktadır. Giderek daha fazla insan seyahat ederken benzersiz mutfak deneyimleri aradıkça, zengin mutfak geleneklerine ve çeşitli yemek seçeneklerine sahip şehirler giderek daha popüler destinasyonlar haline geliyor. Malatya, yerel mutfağını ve mutfak deneyimlerini tanıtarak bu büyüyen trendden faydalanabilir ve daha fazla mutfak turisti çekebilir (Gök, 2019).

- Yerel üreticiler ve işletmelerle iş birliği fırsatları da Malatya'nın Yaratıcı Şehirler Ağı içerisinde bir gastronomi kenti haline gelmesine fırsat sunmaktadır. Yerel üreticiler ve işletmeler birlikte çalışarak şehrin mutfak mirasını ve yerel malzemeleri sergileyen benzersiz mutfak deneyimleri geliştirebilir ve tanıtabilirler. Bu işbirliği aynı zamanda yeni mutfak ürünleri ve işletmelerinin geliştirilmesine de yol açabilir ve bu da Malatya'nın bir gastronomi destinasyonu olarak itibarını daha da arttırabilir (Başer ve Olcay, 2021).

Genel olarak Malatya, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nda bir gastronomi şehri olmak için önemli fırsatlara sahiptir ve eşsiz mutfak mirası ve yerel malzemelerinden yararlanarak şehir, mutfak turistleri için mutlaka ziyaret edilmesi gereken bir destinasyon haline gelebilir.

3.10.4. Tehditler

Malatya'nın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında gastronomi kenti olma potansiyeline yönelik en büyük tehditlerden biri altyapı ve kaynak eksikliğidir. İlçenin ağ içindeki fırsat ve tehditleri üzerine yapılan bir çalışmada da belirtildiği gibi Malatya'nın doğal ve tarihi güzellikleri ulusal ve uluslararası düzeyde yeterince tanınmamakta, bu durum altyapı ve kaynaklara yatırım eksikliğine yol açmaktadır (Karataş, 2018).

- Yeterli altyapı ve kaynaklar olmadan Malatya'nın yerel mutfağını tanınmış bir gastronomi kenti haline getirecek düzeyde geliştirmesi ve tanıtması zor olacaktır (Malatya Valiliği, 2022).

- Malatya'nın bir gastronomi kenti olma potansiyeline yönelik bir diğer tehdit de yerel mutfağın sınırlı düzeyde bilinmesi ve tanıtılmasıdır (Dayanç Kıyat ve Topal, 2019; Sabancı ve Sarıışık, 2021). Halihazırda UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na bir gastronomi kenti olarak dahil olan Gaziantep örneğinde de incelendiği üzere, yerel mutfağın etkin bir şekilde tanıtılması ve pazarlanması başarı için büyük önem taşımaktadır (Karataş vd., 2023).

- Malatya'nın kendine özgü mutfağı konusunda farkındalık yaratmak, turist ve yatırımcı çekmek için pazarlama ve tanıtım çalışmalarına yatırım yapması gerekecektir (Karataş ve Türk, 2017).

- Köklü gastronomi şehirlerinin rekabeti de Malatya'nın potansiyeli açısından önemli bir tehdit oluşturmaktadır (Karataş, 2018). UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nın gastronomi listesi üzerine yapılan bir çalışmanın Tablo 1'inde gösterildiği gibi, Türkiye'de ve dünyada halihazırda gastronomi şehri olarak tanınan birçok şehir bulunmaktadır (İstanbullu Dinçer ve Demirkol, 2019).

Malatya'nın kendini bu yerleşik şehirlerden farklılaştırması ve benzersiz mutfak deneyimleri sunması ve ağ içerisinde tanınmış bir gastronomi şehri haline gelmesi gerekecektir (Malatya Valiliği, 2022).



SONUÇ

Türkiye'nin Doğu Anadolu bölgesinde yer alan bir şehir olan Malatya, şu anda UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na potansiyel olarak dahil edilmek üzere değerlendirilmektedir (Malatya Valiliği, 2021). UNESCO tarafından 2004 yılında oluşturulan Yaratıcı Şehirler Ağı, sürdürülebilir kentsel gelişimi teşvik etmek için yaratıcılığı kullanan dünya çapındaki şehirler arasındaki işbirliğini teşvik eden bir platform olarak hizmet vermektedir. Ağ, kuruluşundan bu yana gastronomi, edebiyat, film, müzik, el sanatları ve halk sanatı, tasarım ve medya sanatları dahil olmak üzere dünya çapındaki şehirlere yaratıcı şehir atamaları vermiştir (UNESCO, 2023).

Malatya, zengin mutfağı ve zengin tarihiyle Türkiye'nin en önemli gastronomi şehirlerinden biri olarak öne çıkmaktadır. Malatya'nın mutfak kültürünü, UNESCO Gastronomi Şehirleri listesinde yer alan Adana, Balıkesir, Diyarbakır, Kayseri, Konya, Afyonkarahisar, Hatay gibi şehirlerle karşılaştırdığımızda birçok önemli özelliği fark edebiliriz. Malatya mutfağı, et yemeklerinden pilavlara, hamur işlerinden tatlılara kadar pek çok kategorinin yer aldığı zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Malatya'nın eşsiz lezzetleri özellikle meyve ve bulgurun birleştiği yemeklerde kendini gösteriyor. Ancak diğer şehirler de farklı ve özgün lezzetleriyle tanınır (Malatya Valiliği, 2022a). Adana'nın kebabı, Hatay'ın mezeleri, Konya'nın köftesi bu olağanüstü lezzetlerden sadece birkaçıdır. Türkiye'nin Malatya şehri kayısı üretimiyle ünlüdür ve bu da onu ülkede öne çıkarmaktadır. Bu meyvenin önemi, çeşitli yemek ve tatlılarda kullanıldığı yerel mutfaklarda da belirgindir. UNESCO tarafından tanınan diğer gastronomi şehirleriyle karşılaştırıldığında Malatya'da kayısı kullanımı özellikle belirgindir, çünkü başka hiçbir şehirde bu eşsiz meyve bu kadar önemli ölçüde kullanılmamaktadır.

Malatya mutfağı, baharat ve erik pekmezinin eşsiz karışımıyla diğer şehirlerden ayrılıyor. Bu kombinasyon, yemeklerinin ayrılmaz bir parçasıdır; erik şurubu, göz ardı edilemeyecek belirleyici bir yerel özellik olarak hizmet vermektedir (Gök, 2019). Malatya'nın kültürel ve tarihi mirasının mutfak kültürüne etkisi, Diyarbakır gibi bir şehirle kıyaslandığında açıkça görülmektedir. Buna rağmen, Diyarbakır'ın mutfak kültürü, tarihi ipek yolu üzerindeki konumuyla şekillenen çeşitli kültürel etkilerin kaynaşması ile öne çıkmaktadır. Doğal ürünler ve üretim söz konusu olduğunda,

Türkiye'nin belirli bölgeleri benzersiz teklifleriyle tanınır. Afyonkarahisar sucuğu, kaymağı ve lokumuyla övünürken, Balıkesir zeytiniyle ünlüdür. Kayseri pastırması da bu konuda öne çıkan bir üründür.

Malatya'nın doğal ürünleri arasında en dikkat çeken kayısıdır. Malatya'nın mutfak kültürü, farklılığı, bolluğu ve kayısı gibi doğal kaynakların kullanımıyla Türkiye'deki diğer UNESCO gastronomi şehirlerinden ayrışıyor. Ancak her şehir, Türk mutfağının genel zenginliğine kendi lezzetini, kültürel mirasını ve tarihini katmaktadır (Malatya Valiliği, 2023a).

Kebaplarıyla Adana, meşhur mezeleriyle Hatay ve Mevlana köftesiyle Konya gibi gastronomik sunumlarıyla tanınan şehirler, genellikle gastronomi turizminin başlıca destinasyonları olarak kabul edilmektedir. Bu şehirlerle karşılaştırıldığında Malatya bu alandaki potansiyelini henüz tam olarak gerçekleştirememiştir. Bununla birlikte Malatya, kayısı festivali, yöresel yemek atölyeleri ve festivallerle kendi markasını tanıtarak gastronomi turizminde kendine özgü bir yer edinmiştir. Kayısıyı güneşte kurutmak ya da asırlık tekniklerle erik şerbeti üretmek gibi geleneksel üretim yöntemleri, kentin mutfak kültürüne tarihi bir hava katıyor. Mesela Afyonkarahisar'da sucuk ve lokum üretimi de geleneksel yöntemlerle yapılıyor. Bazı bölgelerin mutfak kültüründe yerel iklim önemli rol oynar. Örneğin Kayseri'de iklim, mutfağının vazgeçilmezi olan pastırma üretimine uygundur. Aynı şekilde Malatya'da üretilen kayısıların kaliteli olması da bölgenin ikliminin doğrudan bir sonucu ve her iki şehirde de yemeklerinde yerel malzemeler kullanılıyor.

Diyarbakır gibi şehirlerin mutfakları, çeşitli etnik grupların kaynaşması nedeniyle farklı kültürlerin etkisini yansıtmaktadır. Malatya'nın mutfak kültürü tarih boyunca çeşitli medeniyetlerin etkisi altında şekillenmiştir. Malatya'nın mutfağı, hem Ege hem de Marmara bölgelerinden etkilenen Balıkesir'den farklı olarak Anadolu'nun iç kesimlerinden etkilenmektedir. Her kentin kendine özgü bir mutfak kültürü olmasına rağmen Malatya'nın geleneksel üretim yöntemleri, kayısı ve farklı kültürlerden etkilenen mutfak kültürü gibi kendine özgü özellikleriyle Türkiye'deki diğer UNESCO gastronomi kentleri arasında öne çıkmaktadır. Bunun yanı sıra Gaziantep, baklava, kebab ve Antep fıstığı gibi özgün lezzetleriyle tanınırken, Malatya kayısı, bulgur yemekleri ve

geleneksel üretim yöntemleriyle öne çıkar. Her iki şehir de Türk mutfağının çeşitliliğini ve zenginliğini temsil eder. Ancak, gastronomi turizmi açısından Gaziantep'in Malatya'ya göre daha fazla tanınırlığa ve popülerliğe sahip olduğunu belirtebiliriz. Her iki şehir de kendi içinde benzersizdir ve Türkiye'nin zengin mutfak kültürünün farklı yönlerini yansıtmaktadır.

Malatya'nın kayısı dolması, kayısı reçeli, pestili gibi eşsiz yemekleri içeren çok çeşitli ve zengin mutfak kültürü, Yaratıcı Şehirler Ağı'na katılım başvurusunda şehrin önemli varlıklarından biridir. Yerel kaynaklı malzemeler ve geleneksel pişirme yöntemleri kullanılarak hazırlanan bu yemekler, Malatya gastronomisini gerçekten özgün ve eşsiz kılmaktadır. Ayrıca Malatya'nın İpek Yolu üzerindeki konumu, yüzyıllardır baharat ticareti ve mutfak geleneklerinin merkezi olması nedeniyle şehrin zengin mutfak mirasına katkıda bulunmuştur.

Yapılan SWOT analizi sonucunda, şehrin mutfak turizminde önemli bir yere sahip olabileceği ortaya çıkmıştır. Ancak bu potansiyelin gerçekleştirilmesi için bazı önemli adımların atılması gerekmektedir. Öncelikle, Malatya'nın zengin mutfak mirası, kayısı dolması, çemen ve cevizli biber gibi özgün yemekleri ile dikkat çekmektedir. Bu mutfak zenginliği, Malatya'nın global mutfak sahnesinde rekabet avantajı sunabileceği anlamına gelmektedir. Aynı zamanda, dünya genelinde artan mutfak turizmi eğilimi, şehrin bu potansiyelini kullanarak uluslararası bir gastronomi destinasyonu haline gelmesi için büyük bir fırsat sunmaktadır. Ancak analizde, Malatya'nın uluslararası tanıtımının yeterli olmadığı ve bu konudaki altyapı ve kaynak eksikliğinin bir engel teşkil ettiği belirlenmiştir. Bu durum, şehrin global bir gastronomi destinasyonu olarak algılanmasını zorlaştırmaktadır. Yine bu eksiklikler, Malatya'nın mutfak mirasını tanıtarak daha fazla turist çekme potansiyelini de sınırlamaktadır. Buna ek olarak, Malatya'nın karşı karşıya olduğu bir diğer tehdit, yerleşik gastronomi şehirleri ile rekabettir. Özellikle Gaziantep gibi UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nda zaten yer alan ve kendini kanıtlamış şehirlerle rekabet edebilmek için Malatya'nın mutfak mirasını etkili bir şekilde tanıtarak ve farkındalık yaratmak için özgün pazarlama stratejileri geliştirmesi gerekmektedir.

Bu çalışmada, Malatya'nın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'ndaki yerini belirlemek amacıyla, "Gastronomi Şehri" olma potansiyeli belge ve literatür taraması ile detaylı bir

şekilde ele alınmıştır. Gastronomi, bir kültürün yemek pişirme, yeme içme ritüelleri ve bu alandaki geleneklerini kapsar (Alpyıldız, 2022). UNESCO'nun Yaratıcı Şehirler Ağı, kültür ve yaratıcılığın ön planda olduğu, bu değerleri global bir platformda tanıtmayı amaçlayan bir inisiyatiftir. Bu inisiyatifin alt kategorilerinden biri de gastronomidir. Bu bağlamda, Malatya'nın bu prestijli ağa dahil olma adaylığı ve bu konudaki potansiyeli çalışmanın ana odağını oluşturmaktadır.

Malatya, sahip olduğu zengin mutfak mirası ve çeşitli gastronomi altyapısı nedeniyle UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nın gastronomi kategorisine dahil edilmeye güçlü bir adaydır. Değerlendirme sürecinin bir parçası olarak, gıda üretimi, mutfak eğitim programları ve yerel mutfak tanıtım ve pazarlama girişimleri dahil olmak üzere şehrin gastronomi altyapısı, ağa dahil edilmeye uygun olup olmadığını belirlemek için değerlendirilmiştir. Yemekler, toplumsal izleri ve toplumsal değişimleri izlemek ve anlamak için mükemmel bir araçtır (Kızılkaya, 2022). Bu nedenle, Malatya'nın gastronomi şehri olarak tanınması durumunda, şehrin tarihini ve kültürünü yansıtan birçok yöresel lezzetin tanıtımı ve markalaştırılması için bir fırsat sunar.

Geleneksel yemek kültürünün yaşatılması, yerel üreticilerin desteklenmesi ve turistik aktivitelerin düzenlenmesi, şehrin turizm potansiyelini artırarak ekonomik kalkınmasına da katkı sağlayabilir. İnanç da dâhil olmak üzere insanların kültürel mirasında, yiyecek-içeceklerin ve gastronominin ne kadar büyük bir öneme sahip olduğunu gösterir (Oğan, 2022). Bu nedenle, Malatya'nın gastronomi şehri olarak tanınması durumunda, şehrin kültürünün ve tarihinin yansıtılması için de bir fırsat sunar.

Malatya'nın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil olmak için başvuru sürecinde, yerel ortak fikirlerin alınması ve ileriye dönük önerilerin sunulması oldukça önemlidir. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, bugüne kadar birçok şehri ağa dahil edilmiştir ve belirli kriterleri sağlayarak hareketi ve oluşturduğu uluslararası ağa dahil olmak şehir için önemli bir avantaj ve farklılık unsuru olabilir.

Örneğin, Malatya'nın meşhur kayısı ve kayısıli yemekleri turistler tarafından çok ilgi görmektedir. Bu nedenle, kayısı ile yapılan yemek yarışmaları, kayısı bahçesi turları, kayısı festivali gibi etkinlikler düzenlenebilir. Bu etkinlikler, turistlerin Malatya'yı ziyaret

etmelerine ve şehrin kültürel mirasını deneyimlemelerine yardımcı olabilir. Ayrıca, yöresel yemeklerin tarifleri kitap haline getirilerek tanıtımı yapılabilir. Bu da yeme-içme kültürüne ilgi duyan turistlerin Malatya'yı ziyaret etmelerini teşvik edebilir. Bunun yanı sıra, yerel üreticilere yönelik eğitimler ve destekler verilerek, ürün kalitesinin artırılması ve üretimin artması sağlanabilir. Bu da hem şehrin ekonomisine katkı sağlayabilir hem de turistlerin yöresel ürünleri deneyimlemelerine olanak tanıyabilir. Örneğin, Malatya'da kayısı üreticileri için yapılacak eğitimler sayesinde, daha kaliteli kayısı ürünleri elde edilebilir ve bu ürünler turistlere sunulabilir. Tüm bu faaliyetler, Malatya'nın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil olmak için başvuru sürecinde sunabileceği öneriler arasında yer alabilir.

Malatya, zengin bir tarihe ve mutfak kültürüne sahip bir şehirdir. Bu özellikleriyle, destinasyon marka imajı açısından önemli bir potansiyele sahiptir (Karataş ve Türk, 2017). Malatya'nın gastronomi şehri olarak tanınması durumunda; sadece turizm açısından değil, aynı zamanda ekonomik ve sosyal açıdan da olumlu etkileri olabilir. Turizm sektörü, gelişmekte olan ülkeler için önemli bir gelir kaynağı olduğu gibi, gelişmiş ülkeler için de başlıca gelir ve istihdam kaynağıdır (Pehlivan, 2023). Bu nedenle, Malatya'nın gastronomi şehri olabilmesi için yerel halkın da dahil olduğu ortak bir çalışma yapılması gerekmektedir. Yapılacak olan çalışmada ise Malatya'nın zengin mutfağına dair tanıtımlar yapılabilir, yerel yemek festivalleri düzenlenebilir ve restoran sahiplerine yönelik destek programları oluşturulabilir. Böylelikle, Malatya'nın gastronomi şehri olarak tanınması sağlanarak, şehir turizmi açısından önemli bir avantaj elde edilebilir. Bu sayede, Malatya'nın uluslararası alanda daha fazla tanınması sağlanabilir ve turizm sektöründe önemli bir gelir kaynağı haline gelebilir.

Malatya, Türkiye'nin gastronomi şehirleri arasına girmek amacıyla UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil edilmek isteniyor. Bu hedefe ulaşmak için, Malatya'nın yerel kültürünü, geleneksel mutfağını ve yerel ürünlerini kutlayan etkinlikler ve festivaller düzenlenmesi fikri önerilebilir. Bu etkinlikler turistlerin ilgisini çekebilir, yerel işletmelerin gelirini artırabilir ve Malatya'nın gastronomi destinasyonu olarak tanıtımını artırabilir. Bunun yanı sıra, Malatya'nın gastronomisini daha fazla tanıtmak için, yemek turları, aşçılık kursları ve yerel restoranlar ile çiftçiler arasındaki işbirlikleri gibi

girişimler, Malatya mutfağındaki eşsiz lezzetleri sergileyebilir ve mutfak geleneklerinin korunmasına yardımcı olabilir (Malatya Valiliği, 2021).

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı programı, yerel aktörler tarafından yürütülen kültürel endüstrilerin yaratıcı, ekonomik ve sosyal potansiyelini geliştirmeyi amaçlamaktadır (UNESCO, 2023)). Bu nedenle, Malatya'nın yerel aktörlerini ve sivil toplum kuruluşlarını da bu sürece dahil etmek, Malatya'nın gastronomi şehri olarak kabul edilme şansını artırabilir. UNESCO 1972 Dünya Mirası Sözleşmesi, kültürel rotaların değerlendirilmesi için bir çerçeve çizer (Yılmaz, 2020). Bu çerçeve, Malatya'nın gastronomi şehri olarak kabul edilmesi için de kullanılabilir.

Malatya gastronomisinin sürdürülebilir ve kapsayıcı olması da oldukça önemlidir. Bunun için, gıda israfını azaltmayı ve sorumlu tarımı teşvik etmeyi amaçlayan girişimler, yerel çiftçileri destekleyerek çevrenin korunmasına da yardımcı olabilir. Ayrıca, marjinal toplulukları gastronomi sektörüne dahil etme çabaları, çeşitliliği ve sosyal içermeyi teşvik edebilir (Bulut vd., 2019). Bu çabalar, Malatya gastronomisinin sürdürülebilirliğini ve kapsayıcılığını artıracaktır. Malatya'nın yerel kültürü, geleneksel mutfağı ve gastronomisi, turizm açısından büyük bir potansiyele sahiptir.

Sonuç olarak Malatya, UNESCO'nun Yaratıcı Şehirler Ağı'na "Gastronomi Şehri" olarak dahil edilebilir. Bu, Malatya'nın gastronomi turizmini geliştirmek ve kent ekonomisine katkı sağlamak adına önemli bir adım olacaktır. UNESCO'nun Yaratıcı Şehirler Ağı'na "Gastronomi Şehri" olarak dahil olması durumunda, şehirdeki restoran, kafe ve diğer işletmeler için de büyük bir fırsat olacaktır. Bu bağlamda Pehlivan'ın (2023) araştırmasını incelediğimizde; Turistlerin artan ilgisi ile birlikte Malatya'nın da gastronomi turizmi de gelişerek şehrin tanıtımına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında Malatya gastronomi şehri olduğu zaman; turist çekebilir, yerel işletmeler için gelir sağlayabilir ve şehrin kültürel mirasını küresel ölçekte tanıtabilir. Bu nedenle Malatya'nın gastronomi alanında yaratıcı bir şehir olarak tanınması için gerekli koşulları yerine getirebilmesi için gastronomi tanıtımına yönelik yatırımlarına devam etmesi gerekmektedir. Seyahatin bir lüksten ziyade zorunluluk haline geldiği günümüzün zorlu çalışma koşullarında turistlerin farklı

tercihleri bulunmakta ve Malatya onların beklentilerini karşılayabilecek ve şehre daha fazla ziyaretçi çekebilecek potansiyele sahiptir.

Malatya İli ve Gastronomisi kapsamında, Malatya'nın zengin mutfak kültürü ve tarımsal ürünleri ile UNESCO'nun Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil olma potansiyeli büyüktür. Gastronomi alanında yapılan resmi başvuru ile, Malatya'nın gastronomik değerlerinin uluslararası alanda tanınırlığı ve turizm potansiyeli artacaktır. Malatya Mutfak Kültürü ve Malatya İlinin Gastronomisi, bölgenin coğrafi konumu, iklimi ve tarihi etkileşimleriyle şekillenen zengin bir yemek kültürüne sahiptir. Bu çeşitlilik, Yaratıcı Şehirler Ağı'nda temsil edilen tema gruplarından gastronomi ile uyum sağlar.

Malatya'da Tarımsal Ürünler, bölgenin ekonomisinde ve mutfak kültüründe önemli bir role sahiptir. Başta kayısı olmak üzere farklı meyve ve sebzeler, tarım ürünleri ve baharatlar ile zenginleştirilmiş Malatya Yemekleri, gastronomi şehri olma potansiyeline katkı sağlar. Malatya'ya özgü yemekler arasında çeşitli Çorbalar, Sarma, Dolma ve Köfteler, Et Yemekleri, Sebze Yemekleri, Pilavlar, Et, Bulgur ve Meyvelerin Buluştuğu Yemekler, Hamur İşleri ve Tatlılar, İçecekler, Reçeller, Yöresel Baharatlar ve Soslar bulunur. Bu zengin mutfak, Malatya'nın gastronomi alanında uluslararası tanınırlığını artırır.

Malatya'da düzenlenen Yerel Gastronomi Etkinlikleri ve Geleneksel Gıda Pazarları, bölgenin mutfak kültürünü yaşatırken, turizm ve yerel ekonomiye de katkı sağlar. Ayrıca, Malatya'da Gastronomi İle İlgili Eğitim Programları, bu alanda yetişen uzmanlar ve sektör temsilcilerinin yetişmesine olanak tanır.

Malatya'nın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı tarafından gastronomi şehri olarak tanınma potansiyelinin değerlendirilmesi kapsamında, şehrin kendine özgü mutfak kültürü, özellikle kayısıli lezzetleri, onu diğer şehirlerden farklılaştırmakta ve tanınma şansını artırmaktadır. Malatya'nın mutfak kültürü de tarihi ve kültürel zenginliğiyle dikkat çekerken, geleneksel üretim yöntemleri de şehrin gastronomisine derinlik katmaktadır. Ayrıca Malatya'nın, kayısı festivali ve yöresel yemek atölyeleri gibi etkinliklerle gastronomi turizminde de tanınır hale gelmesi, şehrin uluslararası itibarını artırma potansiyeli taşımaktadır. Malatya'nın mutfak kültüründe kayısı başta olmak üzere doğal

kaynakların kullanılması, sürdürülebilir gastronomi ve yerel üretimi teşvik etmekte ve sürdürülebilirlik açısından önemli bir avantaj sağlamaktadır.

Gastronomi turizmi söz konusu olduğunda Malatya'nın diğer tanınmış mutfak destinasyonlarına göre yapacak daha çok işi olabilir. Ancak küresel karşılaştırmalar bağlamında şehrin sade ve doğal mutfak yaklaşımı, diğer ulusların daha karmaşık mutfaklarının aksine, gastronomi turistleri için benzersiz bir deneyim sunmaktadır. Bu avantaja rağmen Malatya'nın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil olma potansiyelinin değerlendirilebilmesi için gastronomik özgünlüğünün, zengin tarihi ve kültürel köklerinin ve sürdürülebilir, doğal içeriklere verdiği önemin daha iyi tanınması gerekmektedir. Bu durum, uluslararası etkinliklere ev sahipliği yaparak, yerel toplulukları dahil ederek ve şehrin gastronomi turistleri arasındaki popülaritesini artırarak başarılabılır.

Malatya'nın bir gastronomi kenti olma potansiyeli kapsamında bölgenin zengin mutfak kültürü, tarım ürünleri ve gastronomi alanındaki etkinlikler ve eğitim programları dikkate alınmalıdır. Bu değerlerin uluslararası kabul görmesi ve Malatya'nın UNESCO tarafından tanınması ve Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil edilmesi halinde Malatya'nın turizm ve ekonomik potansiyeli artacak ve bu da bölge halkına olumlu yansıtacağı düşünülmektedir.

Malatya konumu ve tarım ürünlerinin zenginliği nedeniyle geniş bir gastronomi potansiyeline sahiptir. Özellikle Malatya kayısı ve yöresel yemekler şehrin gastronomik önemini artırmaktadır. Malatya'da gastronomiye ağırlık verilmesi turizmin ve ekonominin gelişmesine önemli katkılar sağlamaktadır. Turistlerin yerel mutfığa olan hayranlığı kentteki restoran ve kafelerin açılmasına fırsat sunmaktadır. Malatya, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na katılarak uluslararası düzeyde tanıtımını genişletebilir ve gastronomi alanında işbirliği olanaklarını kolaylaştırabilir. Bu ağ, kültürel mirasın korunması ve tanıtılması için önemli bir platformdur.

Malatya'nın gastronomi altyapısının geliştirilmesi, yerel işletmelere ve üreticilere ekonomik teşvik sağlamanın yanı sıra, yerel kaynaklı malzemelere olan talebi artırarak tarım sektörünü de desteklemektedir. Ayrıca gastronomi, sosyal ve kültürel alışverişi teşvik etme, toplulukları bir araya getirme ve çeşitliliği teşvik etme potansiyeline sahiptir.

Malatya, gastronomi şehri unvanıyla sosyal uyumu ve kültürel zenginliği artırabilecek bir konumdadır. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına katılmanın maliyetlerini ve potansiyel dezavantajlarını dikkate almak önemlidir. Bu nedenle kent, katılımın maliyet ve faydalarını iyice değerlendirmeli ve kapsamlı bir plan oluşturmalıdır.

Malatya'nın gastronomi alanında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil olması önemli bir fırsattır. Bu fırsat, kentin kültürel mirasının korunması, tanıtılması ve ekonomisinin ilerlemesi açısından hayati önem taşımaktadır. Ancak bu hedeflere ulaşmak titiz planlamayı, işbirliğini ve etkin kaynak tahsisini gerektirecektir.

Yapılan araştırma kapsamında Malatya'nın gastronomi turizminde etkin bir rol oynaması için zengin mutfak mirasını ön plana çıkartacak stratejilere ve bu potansiyeli destekleyecek altyapı yatırımlarına ihtiyaç duyulduğu görülmektedir. Bu adımların atılması halinde Malatya, hem ulusal hem de uluslararası düzeyde bir gastronomi destinasyonu haline gelebilir. Yapılan çalışma kapsamında UNESCO'nun gastronomi kategorisine dahil olmak için belirlediği kriterler şu şekildedir (Adamış, 2022):

- Kentin ya da bölgenin kendine özgü ve zengin bir gastronomisi olmalıdır.
- Geleneksel restoranlar ve yetenekli şeflerden oluşan bir gastronomi topluluğu bulunmalıdır.
- Yöresel ve otantik malzemelerin kullanıldığı yemekler hazırlanmalıdır.
- Modern endüstri ve teknolojik gelişmelerden etkilenmemiş, geleneksel mutfak bilgisi ve yöntemleri sürdürülmelidir.
- Geleneksel gıda pazarları ve endüstrisi mevcut olmalıdır.
- Gastronomi festivalleri, yarışmalar ve tanıtım etkinlikleri düzenlenmelidir.
- Sürdürülebilirlik ilkesine uygun hareket edilmeli ve yerel ürünlerin çevreye saygılı bir şekilde tanıtılması yapılmalıdır.
- Aşçılık eğitimi veren okulların müfredatında biyoçeşitliliği koruma ve sağlıklı beslenme konuları yer almalıdır.

Bu kapsamda bir değerlendirme yapıldığında; Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında Malatya'nın gastronomi şehri olma potansiyelini bu 8 ölçüte göre değerlendirdiğimizde şöyle bir değerlendirme yapabiliriz:

- Kentin ya da bölgenin kendine özgü ve zengin bir gastronomisi olmalıdır.

Malatya, geniş bir gastronomi kültürüne sahiptir. Şehir, çok çeşitli yerel yemekleriyle bilinmekle beraber, özellikle kayısı bu bağlamda öne çıkmaktadır. Kayısı önemli bir ticari değere sahip olmasının yanı sıra şehrin sosyo-kültürel yapısında da önemli bir yere sahiptir (Gök, 2019). Bu durumda Malatya'nın değerlendirilmesinde bu kriterin kullanılması son derece yerindedir.

- Geleneksel restoranlar ve yetenekli şeflerden oluşan bir gastronomi topluluğu bulunmalıdır.

Malatya'nın yöresel yemekler sunan restoranları ve yetenekli şefleri, yaptığımız araştırma kapsamında var olsa da, bu durum biraz daha geliştirilebilir (Malatya Valiliği, 2023b).

- Yöresel ve otantik malzemelerin kullanıldığı yemekler hazırlanmalıdır.

Malatya şehri, çeşitli yerel kaynaklı malzemelerin kullanıldığı, hem çeşitli hem de özgün bir mutfak kültürüne sahiptir (Malatya Valiliği, 2023a). Malatya'nın yukarıda belirtilen kriteri karşıladığı sonucuna varılabilir.

- Modern endüstri ve teknolojik gelişmelerden etkilenmemiş, geleneksel mutfak bilgisi ve yöntemleri sürdürülmelidir.

Malatya'da durum, yerel mutfak kültürünün korunmasını ve bu amaca yönelik atölye çalışmaları ve eğitim programlarının uygulanmasını gerektirmektedir. Geleneksel mutfak bilgi ve tekniklerini koruma kriterlerini karşılamak için bu programların bu hedeflere odaklanması önerilmektedir (Sayim, 2007). Bu değerlendirmeye göre Malatya'nın bu kriteri yerine getirdiği açıktır.

- Geleneksel gıda pazarları ve endüstrisi mevcut olmalıdır.

Malatya, gelişen bir pazara ve sanayiye sahiptir. Ancak yine de geliştirilecek alanlar mevcut olup, Malatya'nın bu alanda liderlik yapması tavsiye edilmektedir (Malatya İl Gelişim Raporu, 2023). Bu amaca ulaşmak için daha fazla araştırma ve analiz yapılmalıdır.

- Gastronomi festivalleri, yarışmalar ve tanıtım etkinlikleri düzenlenmelidir.

Malatya'da popüler Kayısı Festivali gibi etkinlikler bulunmaktadır (Türkiye Kültür Portalı, 2023).

- Sürdürülebilirlik ilkesine uygun hareket edilmeli ve yerel ürünlerin çevreye saygılı bir şekilde tanıtılması yapılmalıdır.

Malatya'nın mutfak mirasının geleceği kayısı yetiştiriciliğinin sürdürülebilirliğine bağlıdır. Dolayısıyla, bölgede sürdürülebilir tarım uygulamalarını teşvik etmek için yoğun bir çaba sarf edilmektedir. Malatya bu zorunluluğun bilincinde olsa da; başarısını garanti altına almak için daha kesin stratejiler benimsemek ve daha fazla ayrıntı sunmaktan fayda sağlayacaktır (Acarsoy Bilgin vd., 2019).

- Aşçılık eğitimi veren okulların müfredatında biyoçeşitliliği koruma ve sağlıklı beslenme konuları yer almalıdır.

Malatya'daki durumla ilgili araştırma yapıldığında dikkat edilmesi gereken önemli konuların olduğu ortaya çıkmıştır. Bu konular arasında biyoçeşitliliğin korunması ve sağlıklı beslenmenin teşvik edilmesi yer almaktadır (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2023). Bu konularda daha kapsamlı araştırmaların yapılması ve Malatya'daki aşçılık okullarının müfredatlarına entegre edilmesi önerilmektedir. Bu bilgiler bölgedeki okullara da dağıtılmalıdır.

Malatya'nın UNESCO'nun gastronomi kategorisine dahil olma kriterlerini büyük ölçüde karşıladığını söyleyebiliriz. Ancak bazı kriterlerde daha fazla araştırma yapılması

önerilebilir. Malatya'nın bu kriterleri karşılamak için yerel, ulusal ve küresel düzeyde işbirliği yaparak stratejik bir yaklaşım benimsemesi gerekmektedir.

Malatya, gastronomi alanında önemli bir potansiyele sahiptir. Şehir, kayısıyla öne çıksa da; gastronomik çeşitliliği bu meşhur meyveden daha fazlasını içermektedir. Yöresel mutfak kültürünü koruma, sürdürülebilir tarım uygulamalarını teşvik ve aşçılık eğitimi gibi alanlarda önemli adımlar atıyor olmasına rağmen, bu potansiyeli en iyi şekilde değerlendirebilmek için bazı eksiklikleri ve geliştirilmesi gereken noktaları bulunmaktadır.

Malatya'nın gastronomi kültürünün tanıtılması için iyi bir pazarlama ve tanıtım stratejisinin oluşturulması zorunludur. Bu strateji, dünya çapında geniş bir kitleye ulaşmak için bloglar, sosyal medya ve video içeriği gibi çeşitli kanalları kapsamalıdır. Bu kapsamda araştırma yapmak isteyen araştırmacılar için şu öneriler dikkate alınabilir:

- Kayısı Festivali gibi önceden var olan etkinliklerin yanı sıra, hem yerel hem de uluslararası ziyaretçilerin ilgisini çekmek için çeşitli gastronomi etkinlikleri ve yarışmalar düzenlemek etkili bir yaklaşım olabilir. Bu da her yıl düzenlenen etkinliklerin sayısının artmasına yol açabilir.

- Geleneksel mutfak bilgi ve tekniklerini sürdürmek ve aktarmak için eğitim programları ve çalıştaylar düzenlenmesi tavsiye edilir.

- Sürdürülebilir tarımın teşvik edilmesi için kayısı ve diğer mahsullerin sürdürülebilir tarım uygulamaları yoluyla yetiştirilmesi teşvik edilmeli ve uygulanmalıdır.

- Bir şehrin farklı mutfak geleneklerini keşfetmek isteyen ziyaretçiler, gastronomi rotalarından yararlanabilirler. Özel olarak tasarlanmış bu rotalar, şehrin sunduğu çeşitli gastronomi hazinelerini keşfetmelerine ve deneyimlemelerine olanak tanır.

- Malatya'nın UNESCO tarafından belirlenen diğer gastronomi şehirleriyle uluslararası işbirliği yoluyla işbirliği yapması, gastronomi alanındaki tanınırlığını önemli ölçüde artırma potansiyeline sahiptir. Bu durum, deneyimlerin paylaşılması ve ortak projelere imza atılmasıyla, Malatya'nın gastronomi camiasındaki konumunu yükseltecek bilgi ve uygulamaların yaygınlaştırılmasıyla başarılabılır.

- Biyoçeşitliliğin korunması ve sağlıklı beslenmenin aşçılık okullarının akademik programlarına entegrasyonu, gelecek şeflere bu ilkeleri benimseme konusunda ilham verme potansiyeline sahiptir.

- Geleneksel gıda pazarlarını ve endüstriyi modernleştirerek daha fazla turist çekmek mümkündür.

Malatya, eşsiz mutfak mirası nedeniyle UNESCO Yaratıcı Gastronomi Şehri olarak seçilmek için gerekli özelliklere sahiptir. Ancak bu potansiyeli en üst düzeye çıkarmak için bilinçli adımlar atılmalıdır. Yukarı verilen öneriler, şehrin bu alanda küresel tanınırlığa ulaşmak için üstlenebileceği önlemleri özetlemektedir.



KAYNAKÇA

- Acar, D., Güldemir, O. ve Aksöz, E. O. (2020). Gastronomiye Çok Disiplinli Bakış: Lisansüstü Tezlerine Yönelik Bir Değerlendirme. *Iğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (21), 535-558.
- Acarsoy Bilgin, N., Örmeci Kart, M. Ç. , Mısırlı, A. & Toraman, E. (2019). Malatya İlinde Organik ve Konvansiyonel Kayısı Yetiştiriciliği Yapan İşletmelerin Ekonomik Açidan Karşılaştırılması. *Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 6 (10) , 136-147 .
- Adana Gastronomi Şehri (2023). Adana mutfağı ve yemekleri. Erişim adresi <https://www.adanagastronomi.com/tr/hakkinda.html> Erişim Tarihi: 05.03.2023.
- Afyon Belediyesi, (2023). <https://afyon.ktb.gov.tr/TR-248589/unesco-yaraticisehirler-agi-uyeligi-degerlendirme-topl-.html> Erişim Tarihi: 05.02.2023.
- Akdemir, N. (2018). Yöresel Mutfağın Turizm Ürünü Olarak Kullanımı ve Bölgesel Kalkınmaya Katkısı. (Doktora Tezi). Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Akdu, U. ve Akdu, S. (2018). Turizm tanıtımında gastronomik değer vurgusu: UNESCO Gastronomi Şehirleri örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 933-952.
- Akın, A.G.N. ve Bostancı, A.G.B. (2017). Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında Gaziantep: Mevcut raporlar bağlamında bir değerlendirme. *Sustainable Development*, 8(19), 110-124.
- Akkuş, Ç. ve Ünlüönen, K. (2021). Adana'nın Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Teması Kapsamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(2), 1204 - 1231.

- Akman Dömbekci, H. & Erişen, M. A. (2022). Nitel Araştırmalarda Görüşme Tekniği . Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi , AÜSBD Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Özel sayısı , 141-160 .
- Aksoy, M. & Sezgi, G. (2015). “Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları”, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3(3): 79-89.
- Akşam Gazetesi, (2021). <https://www.aksam.com.tr/mor-papatya/yuksuk-corbasi-tarifi-doyurucu-ve-bereketli-corba-tarifi/haber-1218946> Erişim Tarihi: 26.02.2023.
- Algan Özkök, G. (2017). Mutfak Şeflerinin Gastronomi ile İlgili Görüşleri: Nitel Bir Araştırma. Selçuk University, Faculty of Tourism, 182-193.
- Algün, V. (2016). Gastronomik Bir Öğe Olarak Üzümün Görsel Sanatlardaki Biçimleri: Sosyo-Kültürel ve Tarihsel Bir İnceleme. Yüksek Lisans Tezi. Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı.
- Alpyıldız, E. (2022). Dijital Kültür Çağında Geleneksel Türk Yemek Kültürü Ve Kuşaklararasılık. Folklor Akademi Dergisi, 5 (2), 311-326.
- Altınel, H. (2009). Gastronomide Menü Yönetimi. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.
- Altınışık, İ. & Külen, C. (2020). Girişimcilik Kültürü ve Ekonomik Büyüme İlişkisi: Teorik Bir Değerlendirme. Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 22 (39), 277-290.
- Altun, N. (2023). <https://www.nefisyemektarifleri.com/malatya-usulu-dolma-kofte/> Erişim Tarihi: 27.02.2023.

Alyakut, Ö. ve Küçükkömürler, S. (2018, Mart). Kocaeli gastronomi potansiyelinin Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında değerlendirilmesi. Uluslararası Orhan Gazi ve Kocaeli Tarihi- Kültürü Sempozyumu V (s.1779-1804), Kocaeli.

Anadolu Ajansı, (2021). https://www.ntv.com.tr/yasam/malatya-mutfagi-unesco-yaratici-sehirler-agina-katilmaya-hazirlaniyor,reSO1DcorkyiJ_yCfGs8TQ. Erişim Tarihi: 01.06.2023.

Ankara Ticaret Odası (2015). Lezzetli Ülkenin Lezzet Haritası, <http://www.atonet.org.tr/yeni/index.php?p=1473&l=1>, Erişim: 26.03.2023.

Annemin Eli, (2013). <http://annemineli.blogspot.com/2013/01/ispanakli-eksili-kofte.html> Erişim Tarihi: 27.02.2023.

Arıncı, K. (2017). UNESCO Yaratıcı Kentler Ağı için bir öneri: Bitlis gastronomi kenti. *Electronic Turkish Studies*, 12(29), 87-106.

Arslan, E. (2022). Nitel Araştırmalarda Geçerlilik Ve Güvenilirlik . Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi , Yıl 2022 Sayı 51:Özel sayı 1 , 395-407 .

Aslan, G. (2017). Yaratıcı endüstrilerin yükselişi: Geçmiş, bugün ve gelecek. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 17(4), 109-122.

Aydeniz,(2017).

https://trace.tennessee.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1019&context=utk_theopubs.

Baltacı, A. (2019). Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır?. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5 (2), 368-388.

Baltacı, A. (2019). Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır? . *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* , 5 (2) , 368-388 .

- Başer, M. Y. & Olcay, A. (2021). Battalgazi (Eski Malatya) İnanç Turizmi Potansiyelinin Swot Analizi İle Değerlendirilmesi . Journal of Tourism Intelligence and Smartness , 4 (3) , 341-366 .
- Başer, M.Y., Olcay, A. ve İnce, E. (2021). Malatya İlinin Alternatif Turizm Potansiyelinin Değerlendirilmesi Üzerine Nitel Bir Çalışma. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 9 (2), 1232-1249.
- Batu, A. (2016). “Kültür ve Gastronomi Turizmi Bakımından Konya”, The Journal of Academic Social Science, 4(30): 20-38.
- Baycar, A. (2022). Antep Fıstığı Ve Türevlerinin Gaziantep Yerel Gastronomik Kimliğindeki Yeri. Abant Sosyal Bilimler Dergisi, 22 (2), 749-764.
- Bekar, A. ve Belpınar, A. (2015). Turistlerin Gastronomi Turizmine İlişkin Görüşlerinin Milliyetlerine Göre Değerlendirilmesi. Journal of Yasar University, 10(38), 6519–6530.
- Bektaş Gümrükçü, Ö. & Kurtuldu, H. (2023). Coğrafi İşaretleli Ürün Algısının Tüketici Satın Alma Tercihine Etkisinde Referans Grupları İle Roller Ve Statünün Aracılık Rolü . Uluslararası İktisadi ve İdari İncelemeler Dergisi , (38) , 37-60.
- Belli, E. (2018). Şehir Pazarlamasının Turizm Açısından Şehir İmajı Algısına Etkisi: Edirne İli Örneği. Yüksek Lisans Tezi. Haliç Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, İşletme Yüksek Lisans Programı, İstanbul.
- Binbaşoğlu, H. & Gültekin, B. (2017). Vatandaşların Malatya’da Düzenlenen Fuar ve Festivallerin Sosyal Etkisine Karşı Tutumları. İnönü Üniversitesi Kültür ve Sanat Dergisi, 3 (2), 1-13.
- Birdir, K. (2015). Gastronomi Turizmi ve Türkiye’yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi, 3 (2): 57-68.

- Birdir, K. ve Akgöl, Y. (2015). Gastronomi Turizmi ve Türkiye’yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi* 3 (2), 57-68.
- Boyras, G. & Yılmaz, B. (2023). Tarihi Kentsel Peyzaj Yaklaşımı Üzerinden Malatya Çarşısının Değerlendirilmesi . *Kent Akademisi* , 16 (2) , 1142-1161 .
- Bulut, Z. A., Tekinbaş Özkaya, F., Karabulut, A. N. & Atağan, G. (2019). Gıda Ürünlerinin Sürdürülebilir Tüketimi Bağlamında Tüketici Tipolojisi Geliştirme Çalışması. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Cilt:28 Sayı:3, 73-90.
- Can, İ. İ. & Ağcakaya, H. (2019). Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Türkiye’deki Gastronomi Müzeleri Örneği . *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research* , IV. ULUSLARARASI DOĞU AKDENİZ TURİZM SEMPOZYUMU ÖZEL SAYISI , 788-804 .
- Cömert, M. ve Durlu Özkaya, F. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi. *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*, 62-66.
- Cömert, M. Ve Sökmen, A. (2017). Türkiye’de Gastronomi Turizmi: Antalya’da Konaklayan Turistler Üzerine Bir Araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(3), 6–26.
- Cömert, M., Kızılkaya, Ö. ve Durlu-Özkaya, F. (17-18 Nisan 2009), ‘Türk Mutfağında ve Turizm İşletmelerinde Salebin Yeri’, 3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, Antalya.
- Cunningham, S. D. (2002). “From Cultural to Creative Industries: Theory, Industry, and Policy Implications”, *Media International Australia Incorporating Culture and Policy: Quarterly Journal of Media Research and Resources*, 102(1), 54-65.

- Çağlı, I.B.(2012). Türkiye’deki Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği, İstanbul Teknik Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- Çakıcı, A.C., Eser, S. (2016). An Assetments of Turkish Cusine by the View of Foreign Cuisine Chefs. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/Special, 215-227.
- Çam, O. ve Çilginoğlu, H. (2021). Yöresel Mutfakların Gastronomi Turizmindeki Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6 (1), 176-192.
- Çetinsöz, B. C. & Polat, A. S. (2018). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bağlamında Yerel Yemeklerin Mikro Ölçekte Hazırlanış Farklılıkları: Batırık Üzerine Bir Araştırma . *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi* , Ek Sayı 1 , 60-77 .
- Daşdemir, İ. ve Tekin, S. (2018). Sosyal Bilgiler Ders Kitaplarında Türk-Kültür Öğelerinin Kullanımı. *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 18 (1), 215-228.
- Dayanç Kıyat, G. B. & Topal, M. (2019). Şehir Markası Kavramı; Malatya’nın Markalaşması . *Haliç Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* , 2 (2) , 371-406 .
- DCMS (2001). *Creative Industries Mapping Document*. Department of Culture, Media and Sport, UK, London, <https://www.gov.uk/government/publications/creative-industries-mapping-documents-2001>, Erişim Tarihi: 05.02.2023.
- De-Miguel-Molina, M., De-Miguel-Molina, B., Santamarina, V. ve Segarra-Oña, M. (2016). Intangible heritage and gastronomy: The impact of UNESCO gastronomy elements. *Journal of Culinary Science ve Technology*, 14(4), 293-310.
- Demir, E. (2020). Gastronomi Alanında Yayımlanan Makalelerin Bibliyometrik Analizi. Yüksek Lisans Tezi. İskenderun Teknik Üniversitesi. Sosyal Bilimler Üniversitesi.

- Demir, K. A. & Yavaş, H. (2015). Kent Konseyleri İle Yerinden Yönetilen Katılımcı Kent Yönetimleri: Yerel Yönetişim Kapsamında Bir Değerlendirme . Global Journal of Economics and Business Studies , 4 (7) , 49-62 .
- Demirel, H. ve Karakuş H. (2019). Balıkesir Yeme İçme Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Alan Araştırması. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 7(2), 1383-1404.
- Demirtaş, N. ve Pektaş, K. (2020). UNESCO yaratıcı gastronomi şehri Hatay'ın yerel gastronomi işletmecilerinin bakış açısıyla farkındalık düzeyinin incelenmesi. Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, 4(3), 2724-2745.
- Dereli, H. C. (2017). Tasarım kenti olmayı hedefleyen İzmir'in zihinsel altyapısını dönüştürmek için bir etkinlik tasarımı önerisi. Yedi Sanat Tasarım ve Bilim Dergisi, 17, 25-38.
- Dinler, İ. (2019). Hatay mutfağının lezzetleri UNESCO tarafından tescillenmiş oldu. <https://tr.euronews.com/2019/05/05/hatay-mutfaginin-lezzetleri-unesco-tarafindan-tescillenmis-oldu>. Erişim Tarihi: 02.06.2023.
- Discover Anatolia, (2022). <https://tr.discoveranatolia.org/malatya> Erişim Tarihi: 29.03.2023.
- Doğan, S. & Demirtaş, S. (2021). Tripadvisor.com da Yer Alan Restoranlara Yönelik Yabancı Yorumların İçerik Analizi ile Değerlendirmesi: Hatay İli Üzerine Bir Araştırma. Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research, VOL 5 NO 2, 199-212.
- Durlu Özkaya, F.ve Can (2012). Gastronomi Turizminin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi. Türktarım, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Dergisi, TemmuzAğustos, Sayı 206, sf. 28-33.

- Er, B. ve Kara, S., (2019). Kütahya İli El Sanatlarının Tanıtılmasında ve Korunmasında Kütahya Yerel Yönetimlerinin Rolü. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 17-24.
- Erciyas, N. ve Yılmaz, İ. (2021). Gastronomi Turizminin Gelişiminde Gastronomi Festivalleri ve Türkiye'deki Mevcut Durum. ART/icle: Sanat ve Tasarım Dergisi, 1 (1), 91-108.
- Erdine, Y. (2021). Malatya vegan mutfağı ile UNESCO'ya girmek istiyor. <https://www.aa.com.tr/tr/yasam/malatya-vegan-mutfagi-ile-unescoya-girmek-istiyor/2373717>. Erişim Tarihi: 07.06.2023.
- Eren, D. & Karamustafa, A. T. (2022). Kayseri İlinin Gastronomi Destinasyonu Olarak Pazarlanması. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 10 (1), 716-731.
- Eren, S. (2007). Türk Mutfağı ve HACCP Sistemi; Mutfak Profesyonellerinin Haccp Bilgilerinin Ölçülmesi, I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 4-5 Mayıs 2007, Antalya, 79-83.
- Eroğlu, M. (2020). Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı'na Dahil Olan Gaziantep İlindeki Gastronomi Girişimcilerinin Kişilik Özellikleri Ve Yenilikçiliğe Bakış Açıları Üzerine Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi. Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı.
- Ersoy Y. (2017). Türk Mutfak Kültürü. <https://www.tarihtarih.com/?Syf=26veSyz=366321> Erişim tarihi: 15.02.2023.
- E-Şehir Rehberi, (2023). https://www.e-sehir.com/turkiye-haritasi/malatya_meslek-liseleri_listesi.html. Erişim Tarihi: 03.06.2023.
- Faraç, M. & Cinnioğlu, H. (2021). Türkiye'deki Unesco Gastronomi Şehirlerinin Sosyal Medya Hesapları Üzerine Bir Araştırma. Journal of Tourism Intelligence and Smartness , 4 (3) , 323-340 .

Fawcett, J. (2013). Thoughts about Multidisciplinary, Interdisciplinary, and Transdisciplinary Research, *Nursing Science Quarterly*, 26(4), 376-379.

Fırat Kalkınma Ajansı,
https://fka.gov.tr/sharepoint/userfiles/Icerik_Dosya_Ekleri/YATIRIM_VE_TANITIM_DOKUMANLARI/MALATYA%20Y%C3%96RESEL%20%C3%9CR%C3%9CNLER%20KATALO%C4%9EU.pdf

Gillespie, C. ve Cousins, J. A. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*, Burlington (USA): Butterworth- Heinemann.

Giritlioğlu, İ. ve Avcıkurt, C. (2010). Şehirlerin Turistik Bir Ürün Olarak Pazarlanması, Örnek Şehirler Ve Türkiye’deki Şehirler Üzerine Öneriler (Derlemeden Oluşmuş Bir Uygulama). *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 3(4), 74-89.

Giritlioğlu, İ. ve Karaman, M. (2017). Yerli Turistlerin Gaziantep Mutfağına Bakış Açılarının Tespit Edilmesine Yönelik Bir Araştırma. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 7 (14), 387-412.

Giritlioğlu, İ., İpar, M.S. ve Karakan, H.İ. (2016). Gastronomi alanında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı üyeliğinin Gaziantep şehrine olası avantajları üzerine bir araştırma. *3rd International Congress on Social Sciences, China to Adriatic, Congress Book*, Antalya.

Giritlioğlu, İ., Karakan, H.İ. ve Toprak, E. (2021). Gastronomi Alanında Unesco Şehirler Ağında Olan Marka Şehir Gaziantep’in Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Menülerindeki Yöresel Yemek Oranının Tespit Edilmesine Yönelik Bir Çalışma. *Economics and Administration, Tourism and Tourism Management, History, Culture, Religion, Psychology, Sociology, Fine Arts, Engineering, Architecture, Language, Literature, Educational Sciences, Pedagogy& Other Disciplines*. 134-142.

- Gök, A. (2019). Kent Markalaşmasına Gastronominin Etkisi: Malatya Üzerine Bir Değerlendirme. I. Uluslararası İletişim Ve Yönetim Bilimleri Kongresi, Malatya, Turkey.
- Gök, A. ve Tuna, H. (2013). Turizm Pazarlaması Açısından Malatya İlinin Potansiyelinin Belirlenmesi, KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 15(24), 1-11.
- Göker, G. (2011). Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi (Balıkesir İli Örneği). Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi.
- Gökırmaklı, Ç. ve Bayram, M. (2018). Gıda İçin Gelecek Öngörüler: Yıl 2050. Akademik Gıda, 16 (3), 351-360.
- Gökırmaklı, Ç., Balcı, F., Bayram, M., Kaplan, M., Bayram, Ö. ve Tiryakioğlu, A. (2017). Gaziantep'in Bazı Geleneksel Lezzetlerinin Tarihsel Gelişimi. Historical Development. Journal Of Tourism And Gastronomy Studies, 59-69.
- Green, G.P., Dougherty, M.L. (2008). Localising link ages for food and tourism: culinary tourism as a community development strategy. Community Development, 39(3); 148- 158.
- Gül, M. (2019). Küçük Ve Orta Ölçekli Kentlerde Dayanışma Temelli Yaratıcılık Potansiyelinin Değerlendirilmesi: Sinop Örneği. Doktora Tezi, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Gülduran, Ç. A. & Arıkan Saltık, I. (2020). Sahnede Şehirler! Türkiye'nin UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı - Film Alanı Açısından Değerlendirilmesi. IBAD Sosyal Bilimler Dergisi, Milli Mücadele'nin 100. Yılı Özel Sayısı, 335-358.
- Gülduran, Ç. A. ve Arıkan Saltık, I. (2020). Sahnede Şehirler! Türkiye'nin UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı - Film Alanı Açısından Değerlendirilmesi. IBAD Sosyal Bilimler Dergisi, Milli Mücadele'nin 100. Yılı Özel Sayısı, 335-358.

- Gülen, M. (2017). Gastronomi Turizm Potansiyeli ve Geliştirilmesi Kapsamında Afyonkarahisar İlinin Değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 31–42.
- Gürbüz, S., Serçek, G. Ö. ve Toprak, L. (2017). Mardin’in Unesco yaratıcı şehirler ağında “gastronomi kenti” olabilirliğine ilişkin paydaş görüşleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(1), 124-136.
- Gürsoy, Ç. & Özer, Ç. (2022). Sürdürülebilir Unsurların Gelişmesine Katkıda Bulunan Bir Yaratıcı Ekonomi Alanı: Gastroekonomi . *Journal of Tourism Intelligence and Smartness* , 5 (1) , 11-23 .
- Güzel Şahin, G. ve Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak “Gastronomi Turizmi”: İstanbul’un GAstronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63–73.
- Güzel, G.(2009). ‘Gastronomi ve İnovasyon’, *İz Atılım Üniversitesi Dergisi*, 8, 28-29.
- Güzeler, N., Yıldırım, Ç., & Arıdıncı, A. (2016). The culinary culture and traditional foods of Adana province. *Journal of Agricultural Faculty of Uludag University*, 30 (Special Issue), 538-545.
- Habertürk, (2022). <https://www.haberturk.com/malatya-haberleri/97616308-battalgazinin-yoresel-lezzetleri-tanitildi> Erişim Tarihi: 29.03.2023.
- Halıcı, N. (2016). Ateş-Baz-ı Veli ve Mevlevi Mutfağı Hakkında, Ateş-Baz-ı Veli Mutfak Etkinlikleri Programı Konuşma Metni, Konya.
- Hasanbeykayısı, (2023). <https://hasanbeykayisi.com.tr/pestil-cesitleri>. Erişim Tarihi: 07.06.2023.
- Hatipoğlu, A. (2008). Türk Mutfağının Dünya Mutfağındaki Yeri. (www.foodinlife.com.tr). Erişim tarihi: 14.02.2023.

Hatipoğlu, A. (2010). İnançların Gastronomi Üzerindeki Etkileri: Bodrum'daki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.

Hatipoğlu, A. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'nın Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi. Doktora Tezi. Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Hatipoğlu, A. ve Batman, O. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'na Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı ile Kıyaslanması. Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, 11 (2), 62-74.

Hatunoğlu, H. (2021). Adana'nın Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı Kapsamında "Gastronomi Kenti" Olabilirliğine İlişkin Paydaş Görüşleri Ve Geleceğe Yönelik Öneriler. Yüksek Lisans Tezi. Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.

Hayta, A. (2009). Sürdürülebilir Tüketim Davranışının Kazanılmasında Tüketici Eğitiminin Rolü. Ahi Evran Üniversitesi Kırşehir Eğitim Fakültesi Dergisi, 10 (3) , 143-151 .

Henderson, J.C. (2009). Food Tourism Reviewed. British Food Journal, 111 (4), 317-326

Hocaoğlu, D. (2015). Yaratıcı endüstrilerin yerel ekonomilerdeki önemi ve tasarımın bu endüstrilere katkısı. Planlama 2015, 25(3), 189–194.

<http://www.malatya.gov.tr/mutfak-kulturu> Erişim Tarihi: 16.02.2023.

<https://tr.wikipedia.org/wiki/Semizotu> Erişim Tarihi: 26.02.2023.

<https://www.aa.com.tr/tr/yasam/malatya-vegan-mutfagi-ile-unescoya-girmek-istiyor/2373717>. Erişim Tarihi: 02.06.2023.

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/malatya/neyenir/kiraz-yapragi-sarmasi> Erişim Tarihi: 27.02.2023.

<https://www.malatya.bel.tr/gastronomi-workshop-yoresel-yemek-ve-urunler-sumer-parkta-sergilendi/> Erişim Tarihi: 29.03.2023.

<https://www.royalkuki.com/malatya-usulu-tarhana-corbasi-tarifi/> Erişim Tarihi: 26.02.2023.

<https://www.sondakika.com/haber/haber-malatya-mutfaginin-unesco-yaratıcı-sehirler-agi-na-14288849/>. Erişim Tarihi: 02.06.2023.

Işıkman, N.G. (2017). Temel kavramlar ışığında yaratıcı endüstriler. İletişim: Araştırmaları Dergisi, 14, 75-86.

Işkın, M. (2020). Bir Destinasyonun Gastronomi Turizmine Uygunluğunun Belirlenmesi Üzerine Keşifsel Bir Araştırma. Doktora Tezi. Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.

İbiş, S. (2020). Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Tespiti ve Geliştirilmesi Kapsamında Balıkesir'in Değerlendirilmesi. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 4 (1), 87-104.

İflazoğlu, N., (2019). UNESCO Gastronomi Şehirlerinde Gastronomi Turizmi ve Yeni Yiyecek Deneme Korkusu (Food Neophobia): Hatay ve Gaziantep Örneği. Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.

İlhan, I. (2011). Gastronomi: Yeme-İçme Bilim ve Sanatı. <http://yemek.meltem.gen.tr/?yazi=19>, Erişim tarihi: 14.02.2023.

İnönü Üniversitesi, (2023). <https://www.inonu.edu.tr/osbmyo>. Erişim Tarihi: 03.06.2023.

İrkin Gündüz, N. ve Akbulut, D. (2017). Yaratıcılık Ve Teknoloji Tasarım Dersi Üzerine: Bir Örnek Tabanlı Tasarım Platformu. Tykhe Sanat ve Tasarım Dergisi, 2 (2), 1-19.

- İscen, A. (2020). Kayısı diyarında badem üretimi yaygınlaşıyor. <https://www.aa.com.tr/tr/turkiye/kayisi-diyarinda-badem-uretimi-yayginlasiyor/2028273>. Erişim Tarihi: 28.08.2023.
- İskender, A. ve Avcı, C. (2022). Destinasyon Pazarlamasında Gastronomi Turizmi. Çizgi Kitabevi Yayınları (e-kitap). İstanbul.
- İstanbulu Dinçer, F. ve Demirkol, Ş. (2019). 18. Gelenekselturizm Sempozyumu. İstanbul, Bildiriler Kitabı. İstanbul Üniversitesi, İktisat Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü.
- Kale Turizm ve Otel İşletmeciliği Melek Yüksekokulu, (2023). https://kale.ozal.edu.tr/?page_id=6381. Erişim Tarihi: 03.06.2023.
- Kaplan, A. (2018). Gastronomi Turizminin Gıda Seçiminde Neofobi - Neofili Etkisi. Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.
- Karabal B. (2012). Nevin Halıcı'dan 'Türk Mutfağı'nın Evreleri. <http://www.gastronomi.com.tr/soylesi/nevin-halicidan-turk-mutfaginin-evrelerih902.html> Erişim tarihi: 15.02.2023.
- Karaca, O. B., & Yıldırım, O. (2020). Arap muftak kültürünün adana gastronomi turizminin gelişmesindeki yeri: Yerel halkın görüşleri. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 24(1), 41-55.
- Karademir, N. (2022). Yaratıcı Edebiyat Şehirleri Bağlamında Kahramanmaraş'ın Değerlendirilmesi, International Journal of Eurasia Social Sciences (IJOESS), 13(48), 672-696.
- Karaman, N. (2018). Türkiye'nin En İyi Otellerine Ait Web Sitelerin Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi. 20-22 Eylül Kocaeli Üniversitesi. International Gastronomy Tourism Studies Congress- Kocaeli University.

- Karapınar, A. & Ören, F. Ş. (2015). Fen Bilgisi Öğretmen Adaylarının Bilimsel Süreç Becerilerinin Belirlenerek Cinsiyet Ve Sınıf Düzeyi Bakımından İncelenmesi. Uluslararası Eğitim Bilimleri Dergisi, (4), 368-385.
- Karataş, İ. A. (2018). Malatya'nın Turizm Potansiyelinin Ortaya Çıkarılmasına Yönelik Algılar, Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 6(1) 91-103.
- Karataş, İ. A. ve Türk, M. (2017). Malatya'nın Şehir Pazarlaması Açısından Yerel Halk Tarafından Değerlendirilmesi. Birey ve Toplum Sosyal Bilimler Dergisi, 7 (2), 115-147.
- Karataş, M., Aksu, F. B. & Deniz, G. (2023). Unesco Yaratıcı Şehri Gaziantep'in Gastronomi Turizmi Cazibe Unsurları . Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi, 3 (1) , 105-125.
- Karataş, Z. (2017). Sosyal Bilim Araştırmalarında Paradigma Değişimi: Nitel Yaklaşımın Yükselişi. Türkiye Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi , 1 (1) , 68-86 .
- Kargiglioğlu, Ş., ve Akbaba, A. (2016). Yerli Gastroturistlerin Eğitim Seviyeleri veya Gruplarına Göre Destinasyondaki Gastronomi Turizmi Etkinliklerine Katılımları: Gaziantep'i Ziyaret Eden Gastroturistler Üzerine Bir Araştırma. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4(1), 87-95.
- Karnıbüyük, M. (2019). İklim, Coğrafi Konum, Yer Şekilleri Ve Denizlerin Siyasi Coğrafya Üzerindeki Etkileri. Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 4 (1), 167-185.
- Kaşık, V. (2016). Malatya Gastronomi Turizminde Öne Çıkmak İstiyor. <https://www.milliyet.com.tr/yerel-haberler/malatya/malatya-gastronomi-turizminde-one-cikmak-istiyor-11629947>. Erişim Tarihi: 03.06.2023.
- Kaya, B. (2022). Gastronomik Ürünlerin Turizmde Çekicilik unsuru olarak değerlendirilmesi: Hurma Zeytin Örneği. Yüksek Lisans Tezi.

- 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.
- Khoo, S.L. ve Badarulzaman, N. (2014) Factors determining George Town as a city of gastronomy. *Tourism Planning ve Development*, 11(4), 371-386.
- Kılıç, İ.H., (2018). “Üzümün Sultanları”, Malatya Birlik Gazetesi, 07 Eylül 2018 <http://malatyabirlikgazetesi.com/kilic-uzumun-sultanlari/4733/> Erişim Tarihi:16.02.2023.
- Kızılkaya, N. (2022). Kent, Kültür ve Gastronomi. <https://malatyahaber.com/nezir-kizilkaya/kent-kultur-ve-gastronomi>. Erişim Tarihi: 02.06.2023.
- Kızılkaya, N. (2022a)<https://malatyahaber.com/haber/gastronomide-malatyanin-unesco-agina-dahil-edilmesi-onemli>. Erişim Tarihi: 02.06.2023.
- Kivela, J. ve Crotts, J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy’s Influence on How Tourists Experience a Destination, *Journal of Hospitality and Tourism Research* 30, 354–77.
- Kivela, J., Crotts, J.C., (2006). Tourism and gastronomy: gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal Hospitality ve Tourism Research* 30 (3), 354– 377.
- Kolay Tarif, (2023). <https://www.kolaytarifim.com/tarifler/malatyanin-meshur-yumru-kofte-tarifi> Erişim Tarihi: 27.02.2023.
- Kozak, M. ve Kozak, N. (2016) Institutionalisation of tourism research and education: from the early 1900s to 2000s, *Journal of Tourism History*, 8(3), 275-299.

- Krätke, S. (2010). ‘Creative Cities’ and the rise of the dealer class: a Critique of Richard Florida’s approach to urban theory. *International Journal of Urban and Regional Research*, 34(4), 835 – 853.
- Kurt, B. (2020). Somut Olmayan Kültürel Miras Unsurlarından Yöresel Yiyecekler: Kınalı Ekmek. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 13 (29), 20-32.
- Küçükkömürler, S., Şırvan, N. B. ve Sezgin, A. C. (2019). Dünyada Ve Türkiye’de Gastronomi Turizmi. *Uluslararası Turizm Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2 (2), 78-85.
- Kütahya Valiliği, (2023). <http://www.kutahya.gov.tr/unesco-yaratıcı-sehirler-aginda-kadim-birsehir-kutahya>. Erişim Tarihi: 02.06.2023.
- Lezzet, (2023). <https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/et-yemekleri/kofte-tarifleri/elmalı-kofte> Erişim Tarihi: 27.02.2023.
- Malatya Büyükşehir Belediyesi, (2021). Arslantepe’den Sonra UNESCO’ya Bir Başvuruda Gastronomi Alanında. <https://www.malatya.bel.tr/arslantepeden-sonra-unescoya-bir-basvuruda-gastronomi-alaninda/>. Erişim Tarihi: 28.08.2023.
- Malatya Büyükşehir Belediyesi, (2022). <https://www.malatya.bel.tr/arslantepeden-sonra-unescoya-bir-basvuruda-gastronomi-alaninda/>. Erişim Tarihi: 02.06.2023.
- Malatya Haber (2021). <https://www.malatyaflashhaber.com/unesco-yaratıcı-sehirler-aginda-malatya-olarak-basvurumuzu-yapacagiz/>. Erişim Tarihi: 01.06.2023.
- Malatya İl Gelişim Raporu, (2023). *Malatya Vizyon 2023. Araştırma Raporları 2, Malatya*.
- Malatya Kent Rehberi (2013). *Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü*, <https://malatya.ktb.gov.tr/Eklenti/39713,malatya-kent-rehberi.pdf?0> Erişim Tarihi: 16.02.2023.

Malatya Kitaplığı. (2013). Malatya Mutfak ve Yemek Kültürü. <http://www.malatya.gov.tr/kurumlar/malatya.gov.tr/Dosyalar/malatya-kultur/malatya-yemek-kitabi.pdf> Erişim Tarihi: 16.02.2023.

Malatya Söz Gazetesi, (2022). <https://www.malatyasoz.com/anneleri-kizlariyla-birlikte-yaptigi-malatya-usulu-anali-kizli-kofte-tarifi-61761-haberi> Erişim Tarihi: 27.02.2023.

Malatya Valiliği (2016). Turistik Tesisler. (Erişim: 15.07.2016), <http://www.malatya.gov.tr/turistik-tesisler> Erişim Tarihi: 01.03.2023.

Malatya Valiliği, (2014), İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Birifing Dosyası, Malatya Valiliği Yayını, Malatya. <http://malatya.tarim.gov.tr/Menu/16/Faaliyetlerimiz>. Erişim tarihi: 15.02.2023.

Malatya Valiliği, (2021). UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na Malatya Olarak Başvurumuzu Yapacağız. <http://www.malatya.gov.tr/unesco-yaratici-sehirler-agina-malatya-olarak-basvurumuzu-yapacagiz>. Erişim Tarihi: 28.08.2023.

Malatya Valiliği, (2022). <http://malatya.gov.tr/unesco-yaratici-sehirler-agi-gastronomi-temali-uyelik-sureci-degerlendirme-toplantisi-duzenlendi>. Erişim Tarihi: 01.06.2023.

Malatya Valiliği, (2022a). UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Temalı Üyelik Süreci Değerlendirme Toplantısı Düzenlendi. <http://malatya.gov.tr/unesco-yaratici-sehirler-agi-gastronomi-temali-uyelik-sureci-degerlendirme-toplantisi-duzenlendi>. Erişim Tarihi: 03.06.2023.

Malatya Valiliği, (2023a). Mutfak Kültürü. <http://www.malatya.gov.tr/mutfak-kulturu>. Erişim Tarihi: 02.06.2023.

Malatya Valiliği, (2023b). <http://www.malatya.gov.tr/yoresel-yemekler>. Erişim Tarihi: 30.07.2023.

Malatya Valiliği, (2023c). <http://www.malatya.gov.tr/cografi-konum> Erişim Tarihi: 16.02.2023.

Malatya Yemekleri (2023). <https://www.bimalatya.com/kesfet/malatya-gendime-corbasi> Erişim Tarihi: 26.02.2023.

Memişoğlu, D. ve Kalağan, G. (2017). Yaratıcı Kentler ve Kentsel Yetenek Üzerine Bir Tartışma. İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi, 6 (1), 519-536.

Mumcuoğlu, S. , İnce, E. & Olcay, A. (2021). Orta Ölçekli Şehir Otelinde Gizli Müşteri Uygulamaları Üzerine Bir Vaka Analizi. Journal of Tourism Intelligence and Smartness, 4 (3), 367-378.

Mutlu, H. (2019). UNESCO Gastronomi alanında rehber kriterlerin Gaziantep gastronomisi açısından değerlendirilmesi. Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, 12(67), 929-936.

Nebioğlu, O. (2021). Restoran İşletmelerinin Menülerindeki Yöresel Yemekleri İnceleyen Yerli Yazın Üzerine Bir Meta Sentez Çalışması. Alanya Akademik Bakış, 5 (2), 1031-1047.

Nižić, BR.K., Rudan, M.E. ve Trinajstić, M. (2019) The role of creative cities in regional development. Poslovna Izvrsnost ZAGREB God XIII, 13(1), 35-54.

Ocak, M. ve Güçlü, F. C. (2014). Muhasebe Manipülasyonu: Hile, Yaratıcı Muhasebe, Kâr ve İzlenim Yönetimine İlişkin Kavramsal Çerçeve. Journal of Alanya Faculty of Business/Alanya İşletme Fakültesi Dergisi, 6(3), 123-135.

Oğan, Y. (2022). Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar I. Çizgi Kitapevi. Konya.

Oğan, Y. (2022a). Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar II. Çizgi Kitapevi. İstanbul.

- Okumuş, B., Köseoğlu, M.A. ve Ma, F. (2018). Food and Gastronomy Research in Tourism and Hospitality: A Bibliometric Analysis, *International Journal of Hospitality Management*, 73, 64-74.
- Okutan, E. (2008). Yerel Yönetimler Ve Sivil Toplum Örgütlerinin Gelişmiş İşbirliği: İngiltere Örneği . *Sayıştay Dergisi* , (71) , 91-108 .
- Öcal, Y.E. (2019). Diyarbakır Mutfağı ve Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi. KNT-509 Sürdürülebilir Turizm Planlaması Dersi Dönem Sonu Çalışması, T.C. Adana Bilim Ve Teknoloji Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Kent Çalışmaları Anabilim Dalı. Diyarbakır.
- Öz, H. , Sormaz, Ü. , Nizamlıoğlu, H. F. & Akdağ, G. (2023). Hatay İlinin Gastronomi Turizm Potansiyelinin SWOT Analizi ile Değerlendirilmesi . *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research* , 7 (1) , 95-107 .
- Özçelik A. Sürücüoğlu M. (2007), Türk Mutfak Ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. <http://www.ayk.gov.tr/> Erişim tarihi: 15.02.2023.
- Özdemir, A. & Özbay, G. (2023). Sürdürülebilirlik Çerçevesinde Malatya Mutfak Kültürü: Vegan-Vejetaryen Yemekler Üzerine Bir Araştırma . *Stratejik ve Sosyal Araştırmalar Dergisi* , 7 (2) , 465-479 .
- Özdemir, G. ve Dülger Altınar, D. (2019). “Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme”, *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12 (1), 1-14.
- Özdemir, N. ve Ozdemir, E. (2020). Yaratıcı Kentler Ve Yaşayan Kültür. *Uluslararası Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 3 (4), 2-23.
- Özdemir, O. ve Aydoğdu, A. (2021). Unesco Gastronomi Şehri Olmada Paydaş Farkındalığı: Kastamonu Örneği. *Journal of Applied Tourism Research*, 2 (1), 61-70.

- Özel, F. B. ve Mumyalmaz, A. (2018). Max Horkheimer ve Theodor W. Adorno'da Modern İnsan ve Tüketim İdeolojisi . Akademik Hassasiyetler, 5 (10), 61-82.
- Öztürk, B. Ve İşevcan Ertamay, S. (2017). 21. Yüzyıla Doğru Türk Gastronomisi Ve Geçmişten Günümüze Gelişiminin Etkileri. Research Gate, 756-764.
- Pearson, D. ve Pearson, T. (2017). Branding Food Culture: UNESCO Creative Cities Of Gastronomy. Journal of Food Products Marketing, 23(3), 342-355.
- Pehlivan, T. (2023). 2023 Depremlerinin Gaziantep Gastronomi Turizmi Üzerine Potansiyel Etkileri. 139-159.
- Resmi Gazete, (2021). <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2021/06/20210617-2.htm>. Erişim Tarihi: 03.06.2023.
- Rızaoğlu, B., Ayazlar, R. A. ve Genç, K. (2013). Yiyecek Deneyimiyle İlgili Bireysel Eğilimlerin Sosyo Demografik Özellikler Açısından Değerlendirilmesi: Kuşadası'na Gelen Yabancı Turistler Örneği. 14. Ulusal Turizm Kongresi Bildiri Kitabı, 669-687.
- Richards, G. (2002). Tourism Gastronomy. İçinde A-M. Hjalager ve G. Richards (Editörler), Gastronomy: and Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption? (3- 20) Londra: Routledge.
- Sabancı, M. & Sarıışık, M. (2021). Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesine Yönelik Nitel Bir Çalışma: Manisa Örneği . Turar Turizm ve Araştırma Dergisi , 10 (2) , 22-46 .
- Sarıışık, M., Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 26 (2), 264-278.
- Sayim, F. (2007). Malatya İli Yerel Ekonomik Araştırma Alan İncelemesi Raporu. Malatya İşadamları Derneği, MİAD.

- Scarpato, R. (2000). New Global Cuisine: the Perspective of Postmodern Gastronomy Studies'. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Melbourne: RMIT Üniversitesi.
- Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı mutfağının gastronomi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4 (2), 122-132.
- Sevginin Yemekleri, (2015). <http://sevgininyemekleri.blogspot.com/2015/02/aya-kofteli-kulak-corbasi-malatya.html> Erişim Tarihi: 26.02.2023.
- Show Haber, (2023). <https://www.showturk.com.tr/programlar/video/malatya-mutfagindan-yogurtlu-kabakli-cimdik-kofte-tarifi/149737> Erişim Tarihi: 27.02.2023.
- Simple Maps, (2023). <http://simplemaps.com/static/demos/resources/svg-library/svg/world.svg> Erişim tarihi: 15.02.2023.
- Solmaz, Y. ve Dülger Altıner, D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (3), 108-124.
- Somuncu, E. (2023). Malatya'nın yöresel yemekleri İstanbul'da tanıtıldı. <https://www.aa.com.tr/tr/kultur/malatyanin-yoresel-yemekleri-istanbulda-tanitildi/2923840>. Erişim Tarihi: 06.07.2023.
- Sormaz, Ü., Madenci, B. A. & Yılmaz, M. (2020). "Konya İli Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi", *International Social Mentality and Researcher Thinkers Journal*, (Issn:2630-631X) 6(28), 115-129.
- Sormaz, Ü., Özata, E. ve Güneş, E. (2015). Turizmde Gastronomi. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(2), 67-73.

Sormaz, Ü., Yılmaz, M., Özata, E. ve Büyükyıldırım, C. (2023). Burdur İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Swot Analizi İle Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(2), 1262 - 1279.

Sustainable Development Goals (2019),
https://en.unesco.org/creativecities/sites/creative-cities/files/16_pages_villes_creatives_uk_bd.pdf Erişim Tarihi: 02.02.2023.

Sustainable Development Goals (2019),
https://en.unesco.org/creativecities/sites/creative-cities/files/16_pages_villes_creatives_uk_bd.pdf Erişim Tarihi: 03.02.2023.

Sünnetçioğlu, S., Can, A. ve Durlu Özkaya, F.(2012). Yavaş Turizmde Coğrafi İşaretlemenin Önemi. 13. Ulusal Turizm Kongresi, 6-9 Aralık 2012, Antalya, 953-962.

Şahin, E. ve Ünlüönen, K. (2021). Adana'nın Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Teması Kapsamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9 (2), 1204-1231.

Şahin, M. & Mankan, E. (2021). Gastronomide Trendler: Restoranlarda Lokal Ürün Kullanımı, Yenilikçi Ve Hikâyesi Olan Yemekler Yaratma. *International Journal of Arts and Social Studies*, 4 (7), 228-250.

Şahin, M. K. (2018). Anadolu Selçuklu Döneminde Malatya Ve Tokat Çevresinde Bulunan Bazı Yapılar Üzerine Düşünceler. *Selçuklu Medeniyeti Araştırmaları Dergisi*, (3), 211-253.

Şahinbaş, K. (2018). Kayseri'de geçiş dönemlerine ve belirli günlere özgü mutfak kültürü. *Uluslararası Beşeri Bilimler ve Eğitim Dergisi*, 4(8), 100-112.

Şehit Kemal Özalper Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, (2023).
<https://skoeml.meb.k12.tr/>. Erişim Tarihi: 03.06.2023.

- Şengül, S. (2017). Türkiye'nin Gastronomi Turizmi Destinasyonlarının Belirlenmesi: Yerli Turistler Üzerine Bir Araştırma, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 20 (37), 375-396.
- Şimşek, G. (2017). Belediyelerin Geleceği ve Yeni Yaklaşımlar. 3. Cilt. Gafa Medya Yayınları, İstanbul.
- 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.
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Tanıtma Genel Müdürlüğü. (2023). <https://tanitma.ktb.gov.tr/TR-50449/malatya.html>, Erişim Tarihi: 28.02.2023.
- T.C. Malatya Valiliği Mutfak Kültürü, (2023). <http://www.malatya.gov.tr/mutfak-kulturu>, Erişim Tarihi: 28.02.2023.
- Tapan, İ. (2023). Malatya ilindeki coğrafi işaretli ürünlerin değerlendirilmesi. Fikriyat Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi, 3(1), 41-64.
- Tarım ve Orman Bakanlığı 15. Bölge Müdürlüğü, (2023). Malatya İli Ulusal Biyolojik Çeşitlilik Envanter İzlem Çalışması. <https://bolge15.tarimorman.gov.tr/Menu/72/Malatya-Ili-Ulusal-Biyolojik-Cesitlilik-Envanter-Izlem-Calismasi>. Erişim Tarihi: 28.08.2023.
- Taşpınar, O. (2017). Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilen Ürünlerin Marka Farkındalık, Bilinirlik ve Marka İmajı İlişkisinin İncelenmesi: Şaraplar Üzerine Bir Araştırma. Journal of Current Researches on Social Sciences, 7(2), 219–226.
- Taştan, H. ve İflazoğlu, N. (2018). Hatay'ın Unesco gastronomi şehri olması ile ilgili yerel restoran işletmelerinin farkındalığının değerlendirilmesi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6(3), 384-393.

Tatar T., Bayhan V., Tatar. H., ve Ersoy E. (2011). Malatya İmajı ve Turizm Rekreasyon Kaynakları Kullanıcılarının Profili ve Talepleri Araştırması Raporu.

Teftiş Kurulu Başkanlığı, (2003). <https://teftis.ktb.gov.tr/TR-264414/somut-olmayan-kulturel-mirasin-korunmasi-sozlesmesi.html> Erişim Tarihi: 01.02.2023.

Tekindal, M. & Uğuz Arsu, Ş. (2020). Nitel Araştırma Yöntemi Olarak Fenomenolojik Yaklaşımın Kapsamı ve Sürecine Yönelik Bir Derleme . Ufkun Ötesi Bilim Dergisi , 20 (1) , 153-172 .

TSİOAK (2018), “Tasarım Şehri İstanbul Ortak Akıl Konferansı” <https://istanbul.design/storage/papers/May2018/Ha5MIZKZhdA7Yqirazr2.pdf>, Erişim Tarihi: 03.02.2023.

TSKB, (2022). Geleceği Dönüştüren Sürdürülebilir Bankacılık. Entegre Faaliyet Raporu.

Türk Aşçı Haberleri, (2023). <https://www.turkascihaberleri.com/HaberDetay/77129/Malatya-Gastronomisi-Ve-Koklu-Yemek-Kulturu.html> Erişim Tarihi: 29.03.2023.

Türk Patent ve Marka Kurumu (2023). Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı İstatistikleri. <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/geographicalRegisteredList/>. Erişim Tarihi: 26.03.2023).

Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/2102> Erişim Tarihi: 28.03.2023.

Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/2487> Erişim Tarihi: 28.03.2023.

Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/2542> Erişim Tarihi: 27.03.2023.

- Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/2649> Erişim Tarihi: 27.03.2023.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/2762> Erişim Tarihi: 28.03.2023.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/2763> Erişim Tarihi: 27.03.2023.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/2883> Erişim Tarihi: 27.03.2023.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/3498> Erişim Tarihi: 27.03.2023.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/37893> Erişim Tarihi: 27.03.2023.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/37976> Erişim Tarihi: 27.03.2023.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38119> Erişim Tarihi: 27.03.2023.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38120> Erişim Tarihi: 27.03.2023.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38187> Erişim Tarihi: 27.03.2023.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38308> Erişim Tarihi: 28.03.2023.

- Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38557> Erişim Tarihi: 27.03.2023.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38596> Erişim Tarihi: 27.03.2023.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38597> Erişim Tarihi: 27.03.2023.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38608> Erişim Tarihi: 27.03.2023.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38609> Erişim Tarihi: 27.03.2023.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/3863> Erişim Tarihi: 27.03.2023.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/4026> Erişim Tarihi: 27.03.2023.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/4105> Erişim Tarihi: 27.03.2023.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/4182> Erişim Tarihi: 27.03.2023.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/4406> Erişim Tarihi: 27.03.2023.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/5063> Erişim Tarihi: 28.03.2023.

Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/5442> Erişim Tarihi: 27.03.2023.

Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/5490> Erişim Tarihi: 27.03.2023.

Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/5586> Erişim Tarihi: 27.03.2023.

Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/5593> Erişim Tarihi: 27.03.2023.

Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/5924> Erişim Tarihi: 27.03.2023.

Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/5925> Erişim Tarihi: 27.03.2023.

Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/6122> Erişim Tarihi: 27.03.2023.

Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/6131> Erişim Tarihi: 27.03.2023.

Türk Patent ve Marka Kurumu, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/6682> Erişim Tarihi: 28.03.2023.

Türkiye Kültür Portalı, (2023).
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/malatya/etkinlik/25--uluslararasi-kultur-sanat-etkinlikleri-ve-kayisi-festivali>. Erişim Tarihi: 30.07.2023.

Türkoğlu, İ. (2020). Sürdürülebilir Kalkınmada Kültür Mirasının Yeri ve Önemi. Trakya Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi, 10 (20), 117-143.

UCCNICD (2020). UNESCO Creative Cities Network İstanbul City of Design, <https://istanbul.design/>, Erişim Tarihi: 04.02.2023.

Uçuk, C., Özkanlı, O., Alkan, Y. (2017). Yaratıcı Şehirler Ağı'nın Gastronomi Turizmine Etkisi: Gaziantep İli Kadayıf Ve Künefe İşletmeleri Üzerine Bir Araştırma. 4. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı, Ankara, 121-222.

UNESCO (2014). The Creative Cities Network: A Global Platform for Local Endeavour, http://www.unesco.org/fileadmin/MULTIMEDIA/HQ/CLT/pdf/Creative_cities_brochure_en.pdf, Erişim Tarihi: 04.02.2023.

UNESCO (2015). What is the creative cities network?, <http://en.unesco.org/creativecities/content/about-us> Erişim Tarihi: 03.02.2023.

UNESCO (2020a). Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu Yaratıcı Şehirler Ağı, <http://www.unesco.org.tr/Pages/519/129/> Erişim Tarihi: 02.02.2023.

UNESCO (2020b). <http://en.unesco.org/creative-cities/home> Erişim Tarihi: 02.02.2023.

UNESCO, (2003). Sözleşmeler. <https://www.unesco.org.tr/Pages/181/177/>. Erişim Tarihi: 07.06.2023.

UNESCO, (2005). Sözleşmeler. <https://www.unesco.org.tr/Pages/179/177/>. Erişim Tarihi: 03.06.2023.

UNESCO, (2023). <https://www.unesco.org.tr/Pages/179/177/> Erişim Tarihi: 15.02.2023.

UNESCO, (2023a). <https://www.unesco.org.tr/Pages/88/129/UNESCO-Yarat%C4%B1c%C4%B1-S%CC%A7ehirler-Ag%CC%86%C4%B1> Erişim Tarihi: 18.02.2023.

UNESCO, (2023b). UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listeleri. <https://www.unesco.org.tr/Pages/126/123/UNESCO-Somut-Olmayan-K%C3%BClt%C3%BCrel-Miras-Listeleri>. Erişim Tarihi: 02.06.2023.

UNESCO, (2023c). <https://www.unesco.org.tr/Pages/88/129/UNESCO-Yarat%C4%B1c%C4%B1-S%CC%A7ehirler-Ag%CC%86%C4%B1> Erişim Tarihi: 18.02.2023.

UNESCO, (2023d). <https://www.unesco.org.tr/Pages/88/129/UNESCO-Yarat%C4%B1c%C4%B1-S%CC%A7ehirler-Ag%CC%86%C4%B1>. Erişim Tarihi: 01.06.2023.

Xiaomin, C. (2017). “City of Gastronomy” of UNESCO Creative Cities Network: From International Criteria to Local Practice, *Social Systems Studies*, 55-67, <http://www.ritsumei.ac.jp/acd/re/ssrc/result/memoirs/tokusyuugou201707/tokusyuugou201707-08.pdf>, Erişim Tarihi: 05.02.2023.

Yakut Akademi, (2023). <https://www.yakutakademi.com/tr/kurslar-detay/94/profesyonel-ascilik-egitimi-mutfak-kurslar-pastacilik-kursu-malatya-615-e.html>. Erişim Tarihi: 03.06.2023.

Yalçın B., ve Turan C. (2018). Creative cities network for marketing touristic products: An analysis on literary cities. *Journal of Tourism, Culture and Territorial Development Almatourism*, 9(18), 135- 149.

Yalçın, B. (2016). Nasıl Zanaat ve Halk Sanatları Şehri Olunur?. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (1), 22-31.

Yalçın, B. (2016). Nasıl Zanaat ve Halk Sanatları Şehri Olunur?. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 22-31.

Yalçınkaya, P. (2018). Çanakkale’nin Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Teması Kapsamında Potansiyelinin Değerlendirilmesi. Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale.

Yaldız, E. ve Olcay, A. (2020). Gaziantep Ve Hatay’ın Gastronomi Alanında Unesco Yaratıcı Şehirler Ağına Katılmasına İlişkin Yerel Halkın Bakış Açısı Üzerine Bir

Araştırma. Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi, (5), 60-83.

Yalım, F. (2017). Yavaş Şehir (Cittaslow) Hareketi Ekseninde Kent Markalaşması Ve Kent İletişimi: Kırklareli "Vize" Yavaş Şehir Örneği. Trakya Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi E-Dergi, 6 (2), 1-28.

Yencken, D. (2013). Creative cities. Space place and culture by future leaders. 1-21. https://www.futureleaders.com.au/book_chapters/pdf/Space-Place-Culture/DavidYencken.pdf. Erişim Tarihi: 15.02.2023.

Yetkin, K. M. (2019). UNESCO Yaratıcı Kentler Ağı müzik kenti kriterleri bağlamında Şanlıurfa'nın müzik kenti olarak değerlendirilmesi. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Harran Üniversitesi, Şanlıurfa.

Yıldırım, A. (2023). Yerel Yönetimlerde Çevre: Malatya Büyükşehir Belediyesi Örneği . Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi , 27 (2) , 267-284 .

Yıldırım, O., Karaca, O. B., & Çakıcı, A. C. (2018). Yöresel yemeklere konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer verilme durumu: Adana ve Mersin bölgesinde bir araştırma. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6(4), 376-398.

Yılmaz Çildam, S. (2021). Kültürel Coğrafya Denemesi Olarak Siirt Mutfak Kültürü. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 25 (1), 305-325.

Yılmaz, A. (2020). Cultural Routes of the Council of Europe National Country Mapping Turkey. <https://rm.coe.int/cmd-turkey-eng-web-2021-01/1680a3c4f4>. Erişim Tarihi: 02.06.2023.

Yu, C., ve Sun, R. (2019). The role of Instagram in the UNESCO's creative city of gastronomy: A case study of Macau. Tourism Management, 75, 257-268.

Yüncü, H. R. (21 Temmuz 2009). Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası, 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı, Eskişehir.

Zagrahı, E. & Akbaba, A. (2015). Turistlerin Destinasyon Seçiminde Yöresel Yemeklerin Rolü: İzmir Yarımadası'nı Ziyaret Eden Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma. Yaşar Üniversitesi E-Dergisi, 10 (40), 6633-6644.

