

**MALATYA YEMEKLERİNİN GASTRONOMİ TURİZMİ
AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ***
**EVALUATION OF MALATYA MEALS IN THE WAY OF
GASTRONOMY TOURISM**

*Mustafa TALAS***

Özet:

Gastronomiye yemek ile ilgili kültür ya da beslenme kültürü denilebilir. Gastronomi, insanların yemek ile ilgili var olan kültürel değerleri ve alışkanlıklarını anlatmaktadır. Bir bakıma beslenme ile ilgili gelenekleri anlatmaktadır. Yemek sadece anatomik değil aynı zamanda kültürel ve insani bir olguyu ifade etmektedir.

Gastronomi bütün turistlerin seyahatlerinde yemek yemesi gerçeğinden dolayı önemli bir turizm sektörüdür. Bundan ötürü biz gastronomiyi beslenme kültürü diye adlandırmak istiyoruz. Ayrıca yemek yemek insanları dünyanın her yerinde etkileyen bir olgudur.

Eski Türk Beslenme Kültürü Göçebe Oğuz Kültürüne dayanmaktadır. Fakat daha sonraları Türkler farklı kültürlerle karşılaşmıştır. Bundan dolayı da Türk beslenme kültürü çeşitlilik kazanmıştır. Bu durumlar Türk Kültürü içinde bulunan Malatya yemek kültürünü de etkilemiştir.

Sonuç olarak hem Türk beslenme kültürü hem de Malatya Mutfağı et, sebze, bulgur ve çeşitli şekerlemelerden oluşan zengin bir içeriğe sahiptir.

Anahtar Sözcükler: Gastronomi, kültür, Malatya yemeği, beslenme

Abstract:

Gastronomy can be called culture of meals or nourishment culture. Gastronomy explains eating values and habits of people. In other words it has told about customs of nourishment. Meals has stated not only anatomical but also cultural and humanistic fact.

Gastronomy tourism is an important tourism sector because all tourists eat meal their trip. For that reason we ask gastronomy explained nourish culture. It is the fact that meal affects all people everywhere.

* Bu çalışma 1. Uluslararası Malatya Gastronomi ve Kültür Kongresi'nde sunulmuş olan bildirinin yeniden düzenlenmiş ve genişletilmiş halidir

** Prof. Dr., Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Eğitim Fakültesi. Niğde / TÜRKİYE mustafatalas773@gmail.com Orcid: 0000-0002-0031-489X

Ancient Turkish Nourishment Culture has rested on Nomadic Oghuz Culture. But afterwards Turks have come across different cultures and been friendly each other. For that reason Turkish nourishment culture has got diversities. These condition has affected Malatya Nourishment Culture which is included Turkish Culture.

Consequently it can be said that both Turkish nourishment culture and Malatya nourishment culture have rich content which involves of meat, vegetable, bulgur and various sweets.

Key Words: Gastronomy, tourism, Malatya meal, nourishment

Giriş:

Bu çalışma üç ana başlıktan oluşmaktadır. Birinci başlıkta gastronomi, kültür ve Türk beslenme kültürü, ikinci başlıkta Malatya yemeklerinden örnekler ele alınırken, üçüncü ve son bölümde ise Malatya yemeklerinin Gastronomi turizmi açısından önemi analiz edilmiştir.

Teorik analiz yöntemiyle hazırlanmış olan bu çalışma için kütüphanelerdeki basılı kaynaklar, web ortamındaki veri kaynakları, makaleler ve çeşitli gazetelerin verdiği bilgiler materyal olarak kullanılmıştır.

Hem dünyada ve hem de ülkemizde turizm olgusu ekonomik katkılarının yanı sıra, sosyal ve kültürel boyutlarıyla güçlü bir sektör olarak kendini kabul ettirmiştir. Şehirler, bölgeler ve ülkeler arasında turizm değerlerinin misafirlerine sunulması ile ilgili bilgi ve yeteneklere sahip olanların avantaj elde ettikleri görülmektedir. Böylelikle ekonominin diğer sektörleriyle karşılaştırıldığında, turizm, çok az maliyet isteyen yatırımlarla büyük paralar kazandırılmasına neden olmaktadır(Karataş, 2018:91). Üstelik emek yoğun olması ile de üstünlüğünü kurulu olduğu bölgeye hissettiren bir yapısı vardır.

Turizm sektörünün getirisinin artmasıyla beraber turizme ağırlığını koyan gastronomi dillere yerleşmeye başlamış ve herkesin dikkatini çekmiş özel bir konudur. Çünkü geçim ile ilgili getirisi yüksek olan bu meselenin insan kaynağı ile doğrudan alakası vardır. Ülkemizde de turizmin bacasız sanayi olarak devreye girişiyle beraber, gastronomi turizmin belkemiğini oluşturmuştur. Türk Gastronomisi otellerin ve turizm işletmelerinin temel dayanak noktası ve elverişli noktası olmayı başarmıştır.

Bu çalışma ile Malatya'da var olan gastronomik zenginliğin farkını insanlara anlatıp turizm sektörünün ivme yakalaması konusunda farkındalık yaratılması amaçlanmıştır.

Çalışmada öncelikle gastronomi, kültür ve Türk beslenme kültürü bahsine geçilmesi gerekmektedir.

1. Gastronomi, Kültür ve Türk Beslenme Kültürü

Kültürel bir olgu olarak ele alınması gereken gastronomi konusu popüler meselelerden biri olarak dikkat çekmektedir. Bu hususun Türk beslenme kültürü kapsamında ele alınması bir zorunluluktur. Sonuçta yaşam biçiminin beslenme ile ilgili boyutları bir milleti farklı milletlerden kesin çizgilerle ayıran ve hatta söz konusu milletin etkileşim dünyası hakkında da ipucu veren bir karaktere sahip olduğu ayrı bir gerçekliktir.

Türk Dil Kurumu Türkçe Sözlük'te gastronomi için “iyi yemek yeme merakı” ve “sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” şeklinde iki biçimde tanımlama yapılmıştır(Güncel Türkçe Sözlük <https://sozluk.gov.tr/> , Tarih:25.12.2019).

Başka bir anlatıma göre, gastronomi kavramı, “yiyecek ve içecek kültürünün bilime ve sanata dönüşmesi” olarak nitelendirilebilmektedir. Sanayi devrimi sonrası, boş zaman kavramının ortaya çıkması, insanların sosyal yaşamlarındaki değişme, bireylerin beslenme ihtiyaçlarının karşılanmasına yönelik faaliyetlerde bulunan işletmelerin sayısının artmasına ve gerek ulusal gerekse uluslararası alanda gittikçe gelişme göstermesine vesile olmuştur. Bu bağlamda, kişilerin yiyecek-içecek işletmelerinin ürettiği mal ve hizmete olan talebi, ülke ekonomilerine ve hizmet endüstrisinin büyümesine katkı sağlamıştır. Dünya turizm pastasından payını artırmak isteyen ülkeler: turizmin çeşitlendirilmesi ve sürekliliğinin sağlanması için ülkelerin turistik ürün bileşenlerinde cazibe-çekicilik unsurunu yeterli bulmayıp kültürel öğeleri, özellikle de gastronomi kültürünü ön plana çıkarmak istemektedirler. Böylece gastronomi turizmle bütünleşerek gerek iç, gerekse dış turizmde önemini artırarak, ülke ekonomisine de artı gelir olarak katkıda bulunmaktadır. Gastronomi olgusu, turistlerin destinasyon seçiminde de etkili olabilmektedir(Bucak-Aracı, 2013:207).

Yukarıda anlatılan iki anlama göre bir analiz yapılacak olunursa, birinci anlamı gurmelik konusuna atıfta bulunurken, ikincisi beslenme kültürüne atıfta bulunmaktadır. Ağızının tadını bilerek yemek yiyen insan ya da yemek kültüründen bahsedilmiş olunmaktadır.

Organizmaların kanında gıda cevherinin azalması sonucunda acıkların anatomik olarak canlı organizmaların ortak özelliği iken, acıkma karşısında bu acıkmanın ne şekilde giderileceği ile ilgili tertip ve düzen temini daha çok insana özgü ve kültürel bir hadiseyi anlatmak demek oluyor.

Sosyolojik ve sosyal antropolojik olarak yemek ya da beslenme kültürü diye adlandıracağımız gastronomi ve kültür ilişkisinin toplumsal yapılara, bu toplumsal yapıların fiziki koşullarına, içine dahil olan insanların bilişsel dünyasına, yaşam biçimine ve gelecek ile ilgili ideal ve beklentilerine göre değişebilecek özellikteki gastronomi ve kültürün Türk insanları için de geçerli olduğu söylenebilir.

Her insanın hayata bakış açısı yani farklı bir yaşama biçimi olduğuna göre, bu farklılığın yeme-içme biçiminde de kendini göstermesi kaçınılmaz bir olgu niteliğindedir. Bazı insanlar için lezzetli olan şeylerin bazı insanlar için iğrenç olabileceği olgusuna (Bozkurt, 2017:89-90) göre düşünülürse, bu meselenin insani yani kültürel olma boyutu daha iyi anlaşılmalı ve anlatılmalı olacaktır.

Sözgelimi domuz etinin değerlerinde yasaklanmış olmasından dolayı iğrenen insanın yanında, böyle bir yasağa sahip olmayan insanlar açısından çok lezzetli bulunması ile tam da yemek kültürünün en tipik karşılaştırmalı örneğinin anlatılmış olması söz konusudur.

Kültür yaşam biçimi ya da öğrenilmiş davranışlar bütünü şeklinde ele alınırsa ve gastronomi de yemek kültürü şeklinde anlaşılırsa, gastronomi ve kültür konusu da yemek yemek ile ilgili yaşam biçimi şeklinde açıklanabilir.

Gastronominin turizmde yükselen bir değer olduğu ve turizm sektörlerinin yarışmada en çok kullandıkları alanlar arasına girdiği yapılan çeşitli araştırmalarla ortaya konulmuştur. Uzman görüşlerine göre, gastronomi stratejik anlam taşıdığı gibi ülke, bölge ve illerin imajını takdim etmede etkin rol oynayan bir yapıya sahiptir(Bucak-Aracı, 2013:205).

Çalışmanın bu aşamasında gastronomik anlamda önemli bir değer olarak bağımsız çevrelerce de takdim edilen Malatya yemeklerinin tariflerinin yer aldığı ikinci bahse geçilebilir.

2. Malatya Yemekleri:

Coğrafya ve insan her kültürel numunenin gelişim temelini oluşturur. Coğrafyanın arazi şekli, iklim koşulları, su imkanları, güneşe bakı durumları fiziksel anlamda bir yerin farkını ortaya koyabilen unsur olduğunu görebilmek mümkündür. İnsan da coğrafyanın verdiği imkânları işleyebilme ve geliştirebilme şansı açısından kaynak oluşturmaktadır.

Malatya da hem coğrafya hem de insan açısından çeşitliliği içeren ve yaratan özelliğe sahip belde olarak dikkat çekmektedir. Bu özelliğine bağlı olarak, tarihin her döneminde önemli bir merkez olması sebebiyle, bu coğrafi avantajlar ve insan çeşitliliğinin gelişmişliği örneğini ortaya koyması

söz konusu olmuştur. Tepsi gibi şekli olan merkez ovasını çevreleyen sıradağlar çok değişik vadiler ve su kaynaklarının mevcudiyetini temin etmiştir. Bütün bunlar zenginlik kaynağı olmuş ve yemek kültürünü de güçlü bir şekilde etkilemiştir.

Bir coğrafi işareti olan kayısı ve yan ürünlerinin oluşturduğu meyveli şekerleme ve tatlı çeşitliliğine sahip Malatya (Tekelioğlu, 2018:30-35), bu işaretlemeyle bilinçli bir şekilde sahiplenmek durumunda olan bir memlektir. Aşağıda sıraladığımız her yemek çeşidinin de coğrafi işaretlerinin alınıp hakkıyla savunulması da gereklidir ve elzemdir.

Çok farklı alan uzmanlarının görüşlerine göre, Malatya, kayısı kadar yemekleri ile yani gastronomisiyle de ünlü olması gereken bir şehirdir(Tekelioğlu, 2018:52-54). Bunun farkedilmesinise, tanıtım ve reklam kampanyaları temin edecektir.

Malatya yemeklerinin ana eksenini et, bulgur, sebzenin hem yalnız başlarına pişirimi hem de uyumlu birleşiminin ve karışımının pişirimi oluşturmaktadır. Bunun yanı sıra, Malatya mutfağında Malatya'nın güçlü bir sahipliğini yaptığı meyve şekerlemelerine dayalı tatlı ve yemişlerin önemli yer tuttuğu söylenebilir.

Ana örneklerinin bulgur, et ve sebzeyle sunulabilme şansı olan Malatya yemeklerini aşağıdaki biçimde sıralamak mümkündür.

Tiritli Dolma Küfte:

Analı kızılı olarak bilinen bu Malatya yemeği, pek çok yemek sayfasında çorba olarak yazılır. Bu Malatya'da çorba değil, ana yemek olarak sunulur. Bulgurun yağsız kıyma ile yoğrulması ile içine et, soğan ve maydanozdan oluşan içlerin konulduğu mini içli köftelerin ana, dışındaki bulgurlu-etli türevden de yuvalama yapılarak, tirit denilen özel soslu suyu ile birlikte kaynatılıp sunumu yapılır.

Ayrınlı Yaprak Sarması:

En spesifik Malatya yemeğidir. Çoğunlukla kiraz yaprağından yapılır. Ancak mevsimine göre dut, fasulye, fındık, ayva, üzüm teveği vs. gibi çeşitli yapraklardan da yapılır. Bu yaprakların içine yarma bulgur konulup ayrı bir tencerede kaynatılması ve ayrınlı-unlu ve içine erik ekşisinin konulup pişirildiği suyunun içine pişirilmiş yapraklar bırakılır. Bundan sonra da bol soğan salça sosu hazırlanıp tabaklara konulan pişmiş ayrınlı yaprak sarmasının üzerine gezdirilir. Pişirildiği geniş tencereden daha küçük tabaklara ayrı ayrı yerleştirildikten sonra soğanlı sosun gezdirilmesi tavsiye olunur.

Kağıt Kebabı:

Yağlı ambalaj kağıdı içerisinde pişirilen et yemeğidir. Kuzu etinin veya dananın bonfile biftek kısmının kuyruk yağı konularak fırında odun ateşinde uzun sürede pişirildiği bir spesifik Malatya yemeğidir.

Kaburga Dolması:

Koyun kaburgasının içinin pirinç, bulgur ya da ikisinin karışımı ile doldurulduğu ve fırında odun ateşiyle uzun sürede pişirildiği bir spesifik Malatya yemeği örneğidir.

Geleli Kebabı:

Adına tereyağlı domatesli kebab da denilen bu yemekte küçük kuşbaşı doğranmış kuzu etinin domates, az soğan ile tereyağında fırınlanması ile yapılan bir Malatya spesial yemeği.

Malatya Usulü Patlıcan Tava:

Kuşbaşı doğranmış etin patlıcan, domates, biber ile birlikte kuyruk yağının ilavesiyle odun ateşinde uzun süreli fırınlanması ile yapılan Malatya'ya has özel lezzetlerden biri de patlıcan tavadır. Cacık ve salatalarla beraber özel misafirler için yapılan bu yemek de fark yaratan yemeklerdendir.

Tandır:

Malatya'nın Arapgir ilçesinin daha başarılı olduğu bir yemek türüdür. Bu da fırında ya da tandır içinde etin bonfile ya da biftek kısmının kuyruk yağı ilave edilerek uzun süreli kısık ateşte pişirildiği spesial yemeklerdendir.

Kavurma:

Malatya'da kavurma vazgeçilmez sofrta ürünlerindedir. Çoğunlukla dana etinin kendi yağında kavrulacağı şekilde kuyruk yağının da ilâve edilmesi şeklinde ateşte pişirilir. Eski dönemlerde tenekelere bastırılıp kış boyunca yumurta ile veya sade kendi yağının ısıtılmasıyla tüketilen kavurma, sofraların olmazsa olmazlarından biridir. Bunun yanı sıra çeşitli sebze karışımı veya sulu tüketilen kavurma çeşitleri de bulunmaktadır.

Akçadağ Kömbesi:

İç malzemesi hem etten (kuşbaşı ve kıyma halinde) hem de çeşitli et dışı malzemelerden olan bu özel lezzet Malatya'nın Akçadağ İlçesi'nin spesialidir. Ispanak, küncü denilen susam-haşhaş, kavurma, patates,

mercimek vs. gibi malzemelerin mevsimine ve varlık durumuna göre tercih edildiği fırında pişirilen bir tür börek denilebilir.

Lahana (Nahna) Küftesi:

Et ile bulgurun yoğrulup lahana ile sarılması ve pişirirken kemik veya kemik suyunun çoğunlukla biber salçasıyla pişirilmesiyle hazırlanan yine bir Malatya klasiği denilebilecek yemek.

Etsiz Lahana (Nahna) Küftesi:

İnsanlar her zaman et bulamadığında, bunun etsiz ama et lezzetini aratmayacak türünü de icat etmişlerdir. Bu yemek de lahananın içinde et kullanılmadan yarma veya dövme denen kaynatılmamış bulgur ile sarılması ve yer yer biraz sulu olarak pişirip sundukları bir yemek.

Eşkili küfte:

Yine vejeteryan tarzda hazırlanan bir Malatya klasiği olan eşkili küfte, dövme bulgur dedikleri Malatya'da yarma denilen bulgurdan yuvalama yapılarak suyunda salça ve erik ekşisinin, mercimeğin, yerine göre ıspanak veya lahananın sarılmayan yerlerinin konmasıyla farklı bir tarz ve lezzet alabilen yemek.

Mercimekli Köfte:

Etsiz olarak, çiğköftenin tarzında orta bulgur dedikleri bulgur ile mercimek, maydanoz ve bulunduğu mevsimde Malatyalının samut dediği kokulu otun (tere) eklenmesiyle pişirilen farklı bir lezzet örneği.

Karın Bumbar:

Bazı yerlerde adına şırdan ya da mumbar denilen karın bumbarın Malatya'daki usulünde hayvanın karnı ve bağırsakları iyice temizlendikten sonra içine salçalı bulgurdan hazırlanmış bir iç pilav konur ve uzun süre pişirilir. Bu da Malatya'daki şekliyle speziallerdendir.

Polat İçli Köftesi:

Başka yerlerdeki göre daha iri ve uzun olarak yapılan isteğe göre kavruan örnekleri olduğu gibi haşlanan örnekleri de vardır. Bu köftenin dışında yağsız kıyma, bulgur, yapıştırıcı irmik unu, yumurta (isteğe bağlı) birlikte yoğrulur. İçine de kıyma, soğan, maydanoz ve çeşitli baharatlar konulur ve kapatılır. Dağıtmadan pişirilmesinden sonra istenirse yağda kızartılır.

Malatya Usulü Etsiz İçli Köfte:

Bu köftenin dışı yarma bulgurdan içi de mevsimine göre çeşitli bitkisel ürünlerin, et veya kavurmanın konulması şeklinde hazırlanır. Ispanak, haşhaş, mercimek, patates, kavurma; bazen de çeşitli karışımlar (et-sebze) konulabilir. Pişirilmesi sonrasında tereyağının eritilip üzerine gezdirilmesi ya da tereyağlı yumurtada kavrulması şeklinde seçenekleri bulunmaktadır.

Erişte Çorbası:

Yumurtalı unla yapılıp kurutulan eriştenin mercimek ve nane gibi çeşitli bitkiler karıştırılarak hazırlandığı çorba türü.

Ayranlı Çorba:

Soğuk olarak tüketilir. Gendime denilen buğday ürünü ile nohutun pişirilmesinden sonra nane ilaveli yoğurtla sıcak yaz günlerinin vazgeçilmezi olarak hazırlanan çorba.

Yoğurtlu Sıkma Küfte:

Aynı ayranlı çorba gibi soğuk tüketilir. Yarma bulgurdan yuvalanan köfteler pancar peziği, nohut veya mevsimine göre çeşitli başka otlarla karıştırılarak pişirilmesinden sonra yoğurt eklenerek (İsteğe bağlı olarak sarmısaklı) hazırlanan yaz yemeği.

Yumru Küfte:

Az et, baş bulgur denilen iriklik bulgurun küçüğü olan bulgur ve maydanoz karıştırılıp yoğrulduktan sonra yuvalanır. Bundan sonra da haşlanır. Pişirme gerçekleştikten sonra, tereyağı ve yumurta ile karıştırılarak kızartılan bulgurlu yemek.

Taş Kadayıf:

Adına yassı kadayıf da denilen ve içinde ceviz olan tatlı türüdür. Bu da önemli ve farklı Malatya lezzetlerindedir.

Malatya Usulü Şam Kebabı:

Et ya da sebzededen maydanoz ve çeşitli baharatlar katılarak yapılan bir Malatya spesial köftesi. Sabah kahvaltılarının vazgeçilmezlerindedir. Yağlı kıyma, bayat ekmek içi ve yardımcı malzemelerle hazırlanır. Bunun bulgurla olanı da ya içli köftenin ya da tiritli dolma küftenin artan dış malzemesinden hazırlanan ve közde pişirildiğinde farklı lezzet üstünlüğü olan türü de bulunmaktadır.

Sıkma Küfte:

Yarma bulgurun maydanoz ile karışımıyla yoğrulduktan sonra salçada ve yağda kavrulduğu bir Malatya usulü vejetaryan spesiali.

Tandır Ekmeği:

Tandırdaki pişirilen ve yufka ekmeğe göre sert olan, ıslatılarak yumuşatılan bir Malatya ekmeği. Uzun süre dayanması üstün olan yanıdır.

Kayısı Tatlısı: Gün kurusu kayısının içine ceviz konarak şire ilave edilerek fırınladığı bir tatlı türü.

Yukarıdaki yemeklerden başka duttan, kayısıdan ve üzümünden yapılan pekmezler, reçeller, kurutulmuş gıda ürünleri de Türkiye’de rakipsiz bir üstünlükle sunumu yapılan gastronomik örneklerdir.

Burada saydıklarımızdan çok daha fazlasına sahip olan Malatya Mutfak Kültürü çok geniş bir seçenekle insanlara takdim edilebilecek yemeklere sahiptir. Daha fazlasının görülmesi ve tadılması Malatya insanı ile yaklaşmak ve Malatya’daki çeşitli girişimci otel ve restoranlarda bulunabilecek olan yemeklerin Malatya için fark yaratacak üstünlüğü olduğu açıktır.

Bu aşamada üçüncü bölüme geçilebilir

3. Malatya Yemeklerinin Turizm Açısından Değerlendirilmesi:

Yemek kültürü olarak açıklanan gastronominin en ciddi kullanım alanı turizmdir. Gezen, keşfeden, araştıran ve özellikle harcayacak paraya sahip olan kitlenin temel amaçlarından birini de yeme-içme oluşturmaktadır. Dünyanın her yerinde tarih, doğa, sanat veya deniz-kum turizminin taçlandırıcılığını mutfak kültürü yani gastronomi icra etmektedir.

Gastronomi, dünyada en fazla gelişim sergileyen ve turist çekmede başarı sağlanmasını temin eden bir turizm alanı olarak öne çıkmaktadır. Ne amaçla bir seyahat planı yapılırsa yapılsın sonuçta insanın bir ortamda yemek yeme mecburiyeti vardır. Bir anlamda tatilini süsleyecek her üç öğün yemekte de damağına hitap eden lezzetlere ihtiyaç duyacaktır.

Turizm, günümüzdeki etkileri bakımından hem gelişmemiş ve gelişmekte olan ülkeler için hem de gelişmiş ülkeler açısından ilgilerin odağı haline gelmiş bir sektördür. Bu ilgede turizm etkinliklerinin getirdiği parasal ve gerçek (reel) etkilerin olduğu açıktır. Turizmin ödemeler dengesi açıklarını giderecek dövizler kazandırması ve insandan insana yapılan bir etkinlik olması sebebiyle önemli avantajlara sahip olduğu söylenebilir. Bunlara ilâve olarak makineleşmeye ve otomasyona uygun olmayan yapısının bir sonucu olarak eğitilmiş eğitimsiz milyonlarca kişiye iş olanağı sağlaması da önemli bir artı yönünü oluşturmaktadır. Yanı sıra, turizmde

harcanabilir gelirlerin kullanılmasının zorunlu olması, alt ve üst yapıya olan olumlu etkileri, bölgesel gelişmişlik farklarını giderici etkileri olarak açıklanabilecek olan bu etkiler turizme diğer endüstri sektörlerinden farklı bir üstünlük kazandırmaktadır. Doğaldır ki bütün bu avantajlar, turizmi tüm devletler için ilgi odağı haline getirmektedir. Turizm etkinliklerinin getirdiği bu anlamlı kazanımlar her yıl deniz aşırı seyahat eden bir milyarı aşkın bireyi çekebilmek için ülkeler arasında çok çetin bir rekabetin doğmasını da beraberinde getirmeyi ihmal etmemiştir. Artan ve çetinleşen ülkelerarası rekabete son yıllarda metropol şehirler, hatta küçük yerleşkeler de katılmıştır. Turizm pastasından pay alma yarışı mantığından kaynaklı bu rekabet, aynı zamanda yeni arayışları da geliştirmektedir. Bu arayışların başında yeni destinasyonların ve ürünlerin ortaya çıkması olgusu bulunmaktadır(Aydoğdu-Duman, 2017:6).

Gastronomi turizmi ile beraber önemli lezzet mekânları denilebilecek “gastronomi bölgeleri” gerçeği ortaya çıkmıştır Dünyada ve Türkiye’de turizmde fark atan yerler ve yöreler büyük oranda mutfak kültürlerinden destek alan konumdadırlar. Ülkemizin otellerinin mutfak sunumları bunun açık ispatı niteliğindedir. Bazı durumlarda, sadece bir şeyi yemek için bile, uzaklardan gelip giden insanların olması ve bu insanların da çoğunlukla parası çok olan insanlar olması gastronominin turizmde güçlü bir şekilde kullanıldığı durumlarda, başarının kaçınılmaz olacağı açıktır. Bir bakıma yemek her yönüyle kültürdür denilebilir(Gülen, 2017:32-35).

Gastronomi turizminin temelinde yemek için belirlenen seyahatler bulunmaktadır. İnsanlar, eğer satın alma gücü yeterli vaziyette ise, turizm etkinliğinde bulunma şansı elde ederler. Buna göre de gidecekleri yerlerle ilgili seyahat planları yaparlar. Bu planlarının tayin edici faktörlerinden biri de yemeklerdir. Ana yemekler, tatlılar, mezeler, içkiler vs. şeklinde farklı alt başlıklardaki seçeneklere göre gidilecek yer tayininde bulunurlar. Yapılan toplantıların türüne göre yemekli olanları veya yemeksiz-ikramsız olanları bulunmaktadır. Hizmet sektörünün bu önemli seçeneği turizmin dayanak noktalarından birini oluşturur.

Organize edilecek türlü seminer, eğitim, kurs, konferans, kongre, sempozyum vs. gibi seçeneklerle insanlar yemek ve içmeyi birlikte tasarlanması durumuna göre seçim yapabilmektedirler. Bu da gastronominin etkin ve fiili olarak kullanıldığı alanlardan biri olarak öne çıkmaktadır ve her geçen gün de ağırlık kazanan bir hal almaktadır. Yeme-içme kültürünün turizmdeki egemenliğe katkıda bulunduğu lokasyonlara, yerleşim yerlerine gastronomi bölgeleri diyebiliriz.

- Dünyada Akdeniz havalisi
- Türkiye’de Güney ve Güneydoğu Bölgesi
- İller bazında Gaziantep, Malatya, Hatay; Adana, Şanlıurfa, Mardin, Kahramanmaraş, Diyarbakır gibi iller.

Sonuç olarak son yıllarda turizmin en yaratıcı ve dinamik türlerinden biri gastronomi turizmi olmuş ve önemli ölçüde gelişme kaydetmiştir. Hem destinasyonlar hem de turizm işletmeleri gastronomi turizminin yerel, bölgesel, ulusal ekonomik kalkınmayı canlandırması açısından önemini bilincindedir. Yapılan araştırmalar ortaya koymuştur ki, turistler, seyahatleri sırasında toplam tatil bütçelerinin yaklaşık %25’ini yiyecek ve içeceğe ayırmaktadır. Bu oranın pahalı bir destinasyonda %35’e kadar çıkabildiği görülmektedir. Bazı durumlarda da, daha uygun destinasyonlarda en fazla % 15’e kadar düştüğü anlaşılmaktadır. Bu harcamalar turistlerin sadece temel ihtiyaçlarını karşılamakla kalmamakta, aynı zamanda onlar için destinasyon kimliğinin ve kültürünün öğrenilmesi açısından önemli bir kaynak niteliği taşımaktadır (Şimşek-Selçuk, 2018:29).

Gastronomi turizmi alternatif bir turizm şekli olmasının yanında tamamlayıcı özelliğe sahiptir. Bu tamamlayıcılığını uhdesinde barındıran turizm destinasyon bölgelerinden biri olmayı hak eden Malatya, sulak arazisi ve yetişen çok çeşitli bitkileriyle ve insan kaynağıyla gastronomi açısından önemli bir kaynak olma özelliğine sahiptir. Sadece bulgur, bulgur-et türevi ve çeşitli fırın yemekleriyle bile Türkiye’de kendisine rakip olamayacak nitelikte yeri olan yemekleriyle tanıtımının yapılması durumunda, turizm potansiyelinin gelişimi kaçınılmaz olacaktır. Bu da hem şehrin ekonomisini güçlendirecek hem de Türkiye’ye döviz girdisi temin edecek bir ayrıcalığı beraberinde getirecek gerçekliktir. Ayrıca, Malatya’nın genç nüfusuyla hizmet sektörüne kaynak olacak insan potansiyeli de önemli bir avantajı beraberinde getirecektir. Sahip olduğu iki üniversitesiyle hem gastronomi hem de diğer turizm alanlarında yetişmiş insangücü potansiyelini de temin edebilecek durumdadır.

Malatya Metropol Belediyelerinden olan Yeşilyurt Belediyesinin Lezzet Vadisi Projesinin gastronomi turizmine katkısının anlamlı olacağını ve bu projeye daha geniş çaplı desteklerin verilmesi gerektiğini söylemek yerinde olacaktır. Diğer belediyelerin de örnek alması gereken bu çalışma turizm potansiyeline katlamalı bir etki yapacağı açıktır. Kurumsal sahiplenme örneklerinin Yeşilyurt Belediyesi’nin örneğindeki gibi ilin bütün turizm potansiyeli olan ilçelerini sarması elzem olacaktır.

Sonuç

Adına beslenme kültürü de denilebilecek olan gastronomi konusu turizmde önemli avantajlar getiren bir alt turizm alanıdır. İnsanların ne kadar gezerse gezsin, ne yaparsa yapsın mutlaka bir şeyler yemek zorunda olacaklarına bakılırsa, gastronominin önemi daha fazla anlaşılacaktır.

Bu çalışmada Malatya yemeklerinin turizm potansiyeli konusunda bir değerlendirme yapılmıştır. Gastronomi turizmi açısından Malatya yemeklerinin ele alındığı çalışmada şu sonuçlara varılmıştır: Tarihin çok eski dönemlerinden beri önemli kavşak noktalarından birinde kurulu olan Malatya, hem iklim koşulları hem de insan açısından çeşitliliği içeren yapıda olan bir memleketdir. Malatya'nın bu özelliği yaşam biçimi açısından da çeşitliliği getirmiş ve insanlarıyla coğrafyasının özelliği birbiriyle paralel gelişme göstermiştir. Temelinde Göçebe Oğuz Kültürü olan Malatya'da farklı insan gruplarıyla da etkileşimin izlerinin hayatın bütün alanlarında kendini gösterdiği aşikârdır. Elbette bu durum kendini gastronomide de göstermiştir. Yemeklerinin çok çeşitli olması ve çok zengin olması bu insan yapısı ve coğrafyasının verdiklerinin sonucu olduğunu sosyal antropolojik olarak öne sürebiliriz.

Bu çalışma ile de yapılmış olan çok farklı yemek araştırmaları çalışmaları ile de anlaşılmaktadır ki, Malatya gastronomisi turizmde Malatya'yı atağa kaldırabilecek avantajlı içeriklere sahiptir. Et sevene et, sebze sevene sebze, bulgur sevene bulgur, her ikisini de tercih edene karma yemekler ve önemli tatlılarla seçenekleri muhataplarına geniş bir biçimde sunmaktadır.

Malatya'nın yemek kültüründeki bu avantajı ile seçili ve özel bir turizm merkezi haline gelmesi kaçınılmaz olacaktır. Çünkü insanlar bir yere hangi amaçlı turizm için giderse gitsin, taçlandırıcısı yemek olmaktadır. Her türlü doğal alan avantajı da bulunan Malatya'nın gastronomiyle beraber o alanlarının da tercih edileceği bir il olması güçlü bir tanıtım atağıyla başarılabilecektir.

Turizmde hem ülke hem de bölge potansiyellerinin artırılması ve gelen turistlerin gideceği bölge ve yer sayısının artırılması her açıdan önem arz etmektedir. Bu durum, hem krizli durumlarda çıkış yolları bulunmasını sağlayacaktır hem de insanlara önemli ölçüde iş imkanı sağlayacaktır.

İnsanların bir yere gitme nedenlerinin artırılması konusunda en başta yemek ve içmek konularının olacağı gerçeğine bakılırsa, gastronomi turizminin önemi daha iyi anlaşılacaktır. Buna göre, herkesin tatmak isteyeceği lezzetleri muhataplarına ulaştırmak stratejilerini geliştirmek yetkililerin ve gönüllü rehberlerin görevi olacaktır.

Özellikle Malatya şehrinde yemek ve yemek kültürü açısından kanaat önderi denilebilecek insanların tanıtım kampanyalarında kullanılması, canlı yemek tanıtımlarının yapılması ve hatta kanaat önderi konumunda olan insanları sunumlarıyla beraber bazı ülke fuarlarına götürmek konusunda fonlar oluşturulması ve kullanılması yerinde olacaktır.

Tanıtım filmleri ve kampanyalar daha geniş ölçekli ve çağın değerleriyle örtüşen bir biçimde yapılırsa, daha yerinde olabilecektir.

Malatya Metropol Belediyelerinden olan Yeşilyurt Belediyesinin Lezzet Vadisi Projesinin gastronomi turizmine katkısının anlamlı olacağını ve bu projeye daha geniş çaplı desteklerin verilmesi gerektiğini söylemek yerinde olacaktır.

Kaynaklar:

- Alpargu, Mehmet (2005). “Nogayların Beslenme Kültürü”, İnternet Adresi: <http://www.euronet.nl/users/sota/nogay.html> Erişim tarihi: 10.08.2005.
- Aydoğdu, Aydoğan-Duman, Senem (2017). “Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi: Kastamonu Örneği”, Turizm ve Araştırma Dergisi, Cilt : 6 Sayı:1, s.4-23.
- Bozkurt, Veysel (2017) Değişen Dünyada Sosyoloji, Ekin Basın Yayın Dağıtım, Bursa.
- Bucak, Tuncay-Aracı, Ülker Erdoğan (2013) “Türkiye’de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme”, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Cilt: 16 - Sayı: 30, Aralık, s..203-216.
- Gülen, Merve (2017). “Gastronomi Turizm Potansiyeli ve Geliştirilmesi Kapsamında Afyonkarahisar İlinin Değerlendirilmesi”, Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, Cilt: 1, Sayı: 1, Bahar, s. 31-42
- Güncel Türkçe Sözlük <https://sozluk.gov.tr/>, Tarih:25.12.2019.
- Haviland, William A. (2002). Kültürel Antropoloji, (Çev. Hüsamettin İnaç-Seda Çiftçi), Kaknüs Yay., İstanbul, s.71-73.
- Kalaycıoğlu, Enver (2009). “Malatya’nın Lahana Köftesi”, Flaş Haber Malatya, http://www.flashbermalatya.com/inx/yazar-227-MALATYANIN_LAHANA_KOFTESI.html, Erişim Tarihi: 26.12.2019.
- Kalaycıoğlu, Enver (2009). “Kağıt Kebabının Ustaları”, Flaş Haber Malatya, http://www.flashbermalatya.com/inx/yazar-53-K%C3%82GIT_KEBABININ_USTALARI.html, Erişim Tarihi: 26.12.2019.
- Karataş, İbrahim Atilla (2018). Malatya’nın Turizm Potansiyelinin Ortaya Çıkarılmasına Yönelik Algılar, Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, Sayı: 6(1), s. 91-103
- Malatya Kent Rehberi (2016). http://investinmalatya.gov.tr/tr/files/02016-02-11_17-24-54-1455204294.pdf, Erişim tarihi:26.12.2019.
- Malatya Yöresel ürünler Katalogu, Fırat Kalkınma Ajansı (2019). https://fka.gov.tr/sharepoint/userfiles/Icerik_Dosya_Ekleri/YATIRIM_VE_TANITIM_DOKUMANLARI/MALATYA%20Y%C3%96RESEL%20%C3%96RNEKLERI.pdf

Mustafa TALAS
Malatya Yemeklerinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi / Evaluation Of
Malatya Meals in The Way Of Gastronomy Tourism

[9CR%C3%9CNLER%20KATALO%C4%9EU.pdf](#) , Erişim Tarihi:
26.12.2019.

Öcal, Safa (1985). “Eski Türklerde Yiyecekler” Türk Dünyası Araştırmaları Fındıkoğlu Armağanı, Sayı:35, İstanbul, s.161-163.

Şahin, Hüseyin (2019) Malatya Mutfak Kültürü, <https://docplayer.biz.tr/900602-Malatya-mutfak-kulturu.html> , Erişim Tarihi: 26.12.2019.

Şimşek, Aykut-Selçuk, Gökalp N. (2018). “Gastro-turistlerin Tipolojisinin Belirlenmesi: Gaziantep Ölçeğinde Bir Araştırma”, Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, Cilt:3 No:1, s.28-43.

Tekelioğlu, Yavuz (2018) “YÜCİTA Malatya Kayısı Araştırması”, Eylül 2018 Hazırlık çalışmaları”, YUCİTA Sayı:4, [http://yucita.org/uploads/bulten/YUCİTA_BULTEN_SAYI_4.pdf](http://yucita.org/uploads/bulten/YUCITA_BULTEN_SAYI_4.pdf) , Erişim Tarihi:26.12.2019, s.30-35..