


Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi/  
Journal of Travel and Hospitality Business  
Cilt/Vol:19(1),Yıl/ Year:2022, ss/pp,59-80.  
Gönderim Tarihi/ Received:04.11.2021  
Kabul Tarihi /Accepted: 11.01.2022  
DOI:10.24010/soid.1019182

## **Yöresel Mutfak Kültürünün Turizme Kazandırılmasında Yerel Halkın Tutumu: Karaman İlinde Bir Araştırma\***

### **The Attitude of Local People in the Bringing of Local Cuisine Culture to Tourism: A Research in Karaman**

**Öğr. Gör. Seher KAVAK**   
Munzur Üniversitesi  
Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi  
**E-posta:** seherkavak@munzur.edu.tr

**Doç. Dr. Yeliz PEKERŞEN**   
Necmettin Erbakan Üniversitesi  
Turizm Fakültesi  
**E-posta:** yeliz.ulusan@gmail.com

#### **Öz**

Bu çalışmanın amacı; Karaman ilinin yerel mutfağının, kültürel kimlik bağlamında incelenerek kayıt altına alınması ve bölgenin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasında yerel halkın tutumunun belirlenmesidir. Çalışma hem nitel hem de nicel yöntemler kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Bu amaç doğrultusunda; ilin kültürel kimliğinin incelenerek kayıt altına alınabilmesi için 24 kişi ile yürütülen görüşmeler sonucunda; Karaman ilinde geçiş dönemlerinde yapılan birçok geleneğin geçmişte olduğu gibi uygulandığı ve yöresel mutfak kültürüne özgü yemeklerin sıklıkla yapıldığı ortaya çıkarılmıştır. Ayrıca çalışmanın nicel bölümü için Karaman ilinde yaşayan 428 kişiyle anket uygulaması gerçekleştirilmiş ve yerel halkın demografik değişkenleri ile yöresel mutfağın turizme kazandırılmasına yönelik tutumları arasında anlamlı farklılıklar olduğu tespit edilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Yemek Kültürü, Yöresel Mutfak, Kültürel Kimlik, Turizm, Karaman.

#### **Abstract**

The aim of this study; is to analyze and record the local cuisine of Karaman province in the context of cultural identity and to determine the attitude of the local people in bringing the regional cuisine culture of the region to tourism The study has been carried out using both qualitative and quantitative methods. In accordance with this purpose; As a result of the interviews conducted with 24 people in order to examine and record the cultural identity of the province; It has been revealed that many traditions made in the transition periods in Karaman province are applied as in the past and the dishes specific to the local cuisine culture are frequently made. In addition, for the quantitative part of the study, a survey was conducted with 428 people living in Karaman and it was determined that there were significant differences between the demographic variables of the local people and their attitudes towards bringing the local cuisine to tourism.

**Key Words:** Food Culture, Local Cuisine, Cultural Identity, Tourism, Karaman.

*\*Bu araştırma Necmettin Erbakan Üniversitesi Etik Kurul'unun 13.09.2019 tarih ve 2056 numaralı izin kararı neticesinde, Doç. Dr. Yeliz Pekerşen danışmanlığında Yüksek Lisans Öğrencisi Seher Kavak tarafından tamamlanan "Karaman İlinin Yöresel Mutfağının Kültürel Kimlik Bağlamında İncelenmesi ve Turizme Kazandırılması" başlıklı yüksek lisans tezinden türetilmiştir.*

## Extended Abstract

### Purpose

The purpose of the study is to analyze and record the local cuisine of Karaman province in the context of cultural identity and to determine the attitude of the local people in bringing the regional cuisine culture of the region to tourism. The study is important for the development of cultural identity elements in Karaman province, the preservation of local values and achieving regional development.

### Background

In the research, in order to determine the attitude of the local people in bringing the local cuisine culture of Karaman province to tourism and based on the relevant literature (Akdemir and Selçuk, 2018; Akdemir, 2018; Şahbaz and Karaçar, 2013) the following hypotheses have been formed:

H<sub>1</sub>. The sub-dimensions of the participants' attitudes towards to bringing the local cuisine culture of Karaman province in tourism vary based on gender.

H<sub>2</sub>. The sub-dimensions of the participants' attitudes towards to bringing the local cuisine culture of Karaman province in tourism vary based on age groups.

H<sub>3</sub>. The sub-dimensions of the participants' attitudes towards to bringing the local cuisine culture of Karaman province in tourism vary based on marital status.

H<sub>4</sub>. The sub-dimensions of the participants' attitudes towards to bringing the local cuisine culture of Karaman province in tourism vary based on education level.

H<sub>5</sub>. The sub-dimensions of the participants' attitudes towards to bringing the local cuisine culture of Karaman province in tourism vary based on income level.

### Method

As data collection method, survey technique has been used from quantitative research methods and interview technique has been used from qualitative data collection methods. In the first phase of the study, the survey form used by Akdemir (2018) in his doctoral dissertation study has been used. The questionnaire consists of two parts. The first part of the questionnaire, which was prepared as Five-Point Likert (1- Strongly Disagree- 5- Strongly Agree), consists of demographic questions asked to learn the profile of the participants. The second phase covers the Regional Cuisine Scale, which consists of 17 questions to determine the attitudes of local people towards tourism of local cuisine culture. When preparing the data for analysis, issues of lost data, extreme values, normality, linearity, homogeneity have been taken into consideration. Reliability analysis has been carried out before moving on to analysis of the data. Cronbach's Alpha coefficient has been found to be .863. This value shows that the scale is reliable (Kayış, 2010).

In the second phase of the study, the interview questions used by Erbil (2019) in his master's thesis study have been adapted according to the purpose of the research. Demographic questions are included in the first part of the interview form. In the second part, there are open-ended questions about determining the cultural identity of Karaman province. The qualitative method material of the research is the interview forms, audio

recordings and related field writing with the source people. The interviews have been held between November and December 2019 with a total of 24 people, including 15 women and 9 men, in order to obtain effective data on the cultural identity of the province.

## **Findings**

In the first stage of the study, data has been collected from 428 people living in Karaman province during November-December 2019 by easy sampling method within the scope of survey technique. While analyzing these data's, the frequency analysis for demographic variants and also factor analysis for determining the size of variants and validation, t test for independent samples on bivariate groups, ANOVA analysis on more than bivariate groups were put into practice.

In the second phase of the study, as a result of interviews with 24 people so that the cultural identity of the province can be examined and recorded; it has been revealed that many traditions made during transition periods in Karaman province are applied as in the past and dishes specific to local cuisine culture are cooked frequently.

## **Results**

As a result of survey studies, it has been understood that local people's attitudes towards to bringing Karaman's cuisine into tourism differs by the variants of gender, age, education level and income rates. However, it hasn't been observed any meaningful differences towards to variants of marital status.

According to the results of interviews with local people, traditional practices such as sending soldiers, engagement ceremonies, weddings, and deaths are important in terms of ensuring the continuity of local meals. The practices made reflect the cult of the region and the common identity of the societies. Local people hold ceremonies and give dinner invitations in order to keep their traditions and customs alive in transition periods, as in the past. In addition, it is thought that the study will contribute to local entrepreneurship and women's employment in the province. The study plays an important role in reviving forgotten traditions, preserving local foods, transferring them to future generations, and revealing the cultural identity elements in the province.

## **1. Giriş**

Yeme-içme alışkanlıkları, kültürel bir miras olarak kabul görmekte ve ait olduğu toplumun kimliğini yansıtmaktadır (Saatci, 2016: 1). Buna göre, bir toplumun hangi besini tükettiği veya tüketmediği o toplumun sahip olduğu tüm karakteristik özelliklerinin belirlenmesine yardımcı olmaktadır (Taşpınar ve Demirkol, 2017: 70). Benzer alışkanlıkları benimseyen, aynı kültüre sahip insanların yeme-içme gelenekleri kuşaktan kuşağa aktarım sonucunda ortaya çıkmıştır. Bölgenin coğrafyası, iklim şartları ve bitki türleri yeme içme kültürünün oluşumunu etkileyen başlıca etmenlerdir (Özgen, 2017: 1). Bu faktörlere bağlı olarak yemeklerin hazırlanıp tüketilmesine kadar geçen süreçte her aşama ayrı bir şekilde gelişmekte ve toplumlar arasında birbirlerinden farklı yemek kültürlerinin oluşmasına yol açmaktadır. Bu sebeple, belli bir birikim sonucunda oluşan yemek kültürü toplumun kendini anlatabilmesi adına önem arz etmektedir (Türkay ve Genç, 2017: 220).

Bir yörenin mutfağını; yörenin iklim şartları, yörede üretilen besin maddeleri, mevcut coğrafyanın hayvan yetiştiriciliğine uygunluğu ve av olanakları oluşturmaktadır. Yapılan yemeklerin tariflerini, pişirme tekniklerini ve yemeğin sunuluş şeklini ise mevcut

yörede yaşayan halkın yerel kimlik öğeleri, yani inancı ve kavmi özellikleri biçimlendirmektedir (Gürsoy, 2013: 12). Anadolu, verimli ve geniş toprakları, iklim koşulları, jeopolitik ve coğrafi konumu sebebiyle birçok farklı kültürün ve kimliğin bir arada yaşadığı bir bölgedir. Bu kültürlerin kaynaşması sonucunda ortaya zengin bir mutfak kültürü çıkmıştır (Başaran, 2017: 137). Karaman mutfak kültüründe de, Orta Asya etkisi, Anadolu'ya yapılan göç sırasında geçilen yörelerin etkisi, Moğol istilalarının etkisi, Karaman Beyliği'nin etkisi, Osmanlı Sarayı etkisi ve Cumhuriyet döneminin etkisi bulunmaktadır (Ay, 2019: 11).

Yiyeceğin üretimi ve tüketimi sürecinde yapılan faaliyetler toplumların kimliklerini yansıtmaktadır. Destinasyonların diğer destinasyonlarla rekabet edebilmesi için yöresel mutfakın ve o yöreye ait ürünlerin turizm faaliyetlerinin içinde yer alması önemlidir (Paslı, 2021: 93). Kültürel kimliğin toplumların ortak değerleri, örf, adet ve gelenekleri sonucunda meydana gelen bir olgu olması, mutfak kültürünü de etkilemektedir. Karaman mutfak kültürü, tarihin izlerini taşıyan, kaybolmaya yüz tutmuş önemli bir değerdir. İlin kültürel kimlik unsurlarının ortaya çıkarılması, yerel değerlerin korunması ve gelecek nesillere aktarımı açısından önem arz etmektedir. Bununla birlikte Karaman yöresel mutfak kültürü ile turizmin ilişkilendirilmesi ve bu sayede bölge için rekabet avantajının oluşabilmesi, Karaman ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin ortaya çıkarılabilmesi için önemlidir. Çalışmanın amacı; Karaman ilinin yerel mutfakının, kültürel kimlik bağlamında incelenerek kayıt altına alınması ve bölgenin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasında yerel halkın tutumunun belirlenmesidir. Çalışma, Karaman ilindeki kültürel kimlik unsurlarının ortaya çıkarılması, yerel değerlerin korunması ve bölgesel kalkınmanın sağlanabilmesi adına önem arz etmektedir.

## 2. Kültürel Kimlik ve Mutfak Kültürü

Kültürel kimlik kavramı, belirli bir topluluğa bir takım niteliklerin atfedilmesini belirtmek ve bireyin etnik kökenleri tarafından edindiği mirasın veya kültürel kökenin davranışları sonucunda aktarımını ifade etmek amacıyla kullanılmaktadır (Friedman, 1994: 29). Bir toplumun kültürel kimliği, tarihin değişen bölümleri ile beraber, istikrarlı, değişmeyen bölümlerini de kapsayan, ortak kültürel kodların tamamını ifade etmektedir (Hall, 1994: 223). Bireyler, arzularını, zevklerini, fikirlerini, bakış açılarını ve inançlarını kendiliğinden yaratmazlar, bunun için belirli bir kültür ortamına ihtiyaç duymaktadırlar. Bu durum, kültürel kimliğin ifade edilip, tanımlanmasının ön koşulu olarak kabul edilmektedir ve buna göre kültürel kimlik olmadan kişilerin var olmasının mümkün olmadığı görülmektedir (Akdemir, 2004: 44).

Aynı coğrafyada, ortak ideallere ulaşma amacıyla bir araya gelmiş, aynı geçmişe ve ortak geleceğe yönelik birliktelikle oluşan ortak kültür, mevcut ulusun kültürel kimliğini oluşturmaktadır. Toplumlar, mevcut kültürleri doğrultusunda hareket ederek, kutlamalarını, yaslarını ve bayramlarını ait oldukları kültürün kodlarına göre gerçekleştirmektedirler (Mora, 2008: 5). Bir ülkenin veya bölgenin coğrafi konumu, yaşam biçimi ve kültürel kimliği çerçevesinde gelişen gıda ürünleri, yemekleri ve yemek pişirme teknikleri o bölgenin kendine özgü mutfak kültürünü yansıtmaktadır (Onur, 2018: 101).

Kültürel ve duysal bir etkileşim niteliği taşıyan yemek içme faaliyeti, yaşamın devamlılığı için elzem bir eylem olarak kabul edilmesi sebebiyle; toplumların, hayatın ve tarihin anlamlandırılabilmesine olanak sağlamaktadır ve mevcut kültürleri aktarabilmek için, mutfak kültürü bir araç olarak kabul görmektedir (Çaycı ve Aktaş, 2018: 712). Yemek, tarihsel süreç boyunca politik bir unsur olarak kabul edilmiştir. Yemeğin farklı

kültürlere göre kurallar çerçevesinde değerlendirilmesi, kimlik ile bağlantısının en önemli kanıtıdır (Özgen, 2017: 2).

### 3. Yöresel Mutfak Kültürünün Bir Turizm Ürünü Olarak Değerlendirilmesi

Yöresel mutfak; belirli bir yere ait olan, yerel özellikler taşıyan yiyecek ve içecekleri anlatmak amacıyla kullanılan bir kavramdır (Şengül ve Türkay, 2017: 1). Kuhnlein ve Receveur (1996: 418) yöresel mutfak kültürünü; “yöresel doğal kaynaklardan elde edilebilen ve kültürel olarak kabul edilen belirli bir kültür içindeki tüm gıdalar” olarak tanımlamaktadır. Yöresel mutfak kültürü, o bölgenin yöresel kimliğinin, yörede hayatını idame ettirmekte olan ve bu ürünleri hazırlayan yöre halkının adet, örf ve geleneklerinin izlerini taşımaktadır (Küçükyaman ve diğ., 2018: 87).

Günümüzde yöreye özgü yemeklerin veya bölgede yetiştirilen besin maddesi ile hazırlanan yemeğin üretimi ve tadım aşaması, turistlerin ilgisini çekmektedir ve bu açıdan gastronomi turizmi ülke turizmine çekicilik katmaktadır (Sezgin ve Onur, 2017: 212). Bir destinasyonun kimliğini ve kültürünü yansıtmakta olan yöresel yemeklerin tadı, hazırlanışı ve sunumu turistlerin seyahat deneyimlerini de etkilemektedir (Presenza ve Iocca, 2012: 70). Gastronomi turizmi amacıyla seyahat eden insanların hangi mutfak türlerine eğilim gösterdikleri ve mutfak anlayışlarının belirlenmesi turizmin rekabetçi olması ve sürdürülebilirliği sebebiyle önemlidir. Somut kültürel miras olarak kabul gören yöresel mutfak kültürü, rekabet avantajı hususunda önemli bir üstünlüğe sahiptir (Ülkü ve diğ., 2019: 311).

### 4. Araştırmanın Yöntemi

#### 4.1. Araştırmanın Amacı

Araştırmanın amacı; Karaman ilinin yerel mutfağının, kültürel kimlik bağlamında incelenerek kayıt altına alınması ve bölgenin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasında yerel halkın tutumunun belirlenmesidir.

#### 4.2. Araştırmanın Hipotezleri

Araştırmada, Karaman ilinin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasında yerel halkın tutumunun belirlenmesi amacıyla ve ilgili literatürden hareketle (Akdemir ve Selçuk, 2018; Akdemir, 2018; Şahbaz ve Karaçar, 2013) aşağıdaki hipotezler oluşturulmuştur:

H<sub>1</sub>: Katılımcıların Karaman ilinin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarının alt boyutları cinsiyete göre farklılık göstermektedir.

H<sub>2</sub>: Katılımcıların Karaman ilinin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarının alt boyutları yaş gruplarına göre farklılık göstermektedir.

H<sub>3</sub>: Katılımcıların Karaman ilinin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarının alt boyutları medeni duruma göre farklılık göstermektedir.

H<sub>4</sub>: Katılımcıların Karaman ilinin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarının alt boyutları eğitim düzeyine göre farklılık göstermektedir.

H<sub>5</sub>: Katılımcıların Karaman ilinin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarının alt boyutları gelir düzeyine göre farklılık göstermektedir.

#### 4.3. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırmanın evrenini Karaman il sınırları içerisinde yaşayan 18 yaş ve üstü yerel halk oluşturmaktadır. Türkiye İstatistik Kurumu'nun 2019 yılı verilerine göre Karaman'da 253.279 kişi yaşamaktadır (Türkiye İstatistik Kurumu, 2019). %5 hata payı ve %95 güven düzeyinde (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2004) olması gereken örneklem büyüklüğü 384 kişi olarak saptanmıştır. Bu bağlamda anketler rastgele örnekleme yöntemi ile 2019 yılı Kasım-Aralık ayları arasında araştırmaya katılımda gönüllü olan ve Karaman şehir merkezi sınırları içerisinde yaşayan 463 kişiyle gerçekleştirilmiştir. Özensiz ve eksik doldurulduğu belirlenen 35 adet anket formu değerlendirmeye dâhil edilmemiş olup, toplamda 428 anket formu dikkate alınarak analizler yapılmıştır.

#### 4.4. Veri Toplama Yöntemi ve Analizi

Araştırmada veri toplama aracı olarak nicel ve nitel yöntemler birlikte kullanılmıştır. Araştırmanın birinci aşamasında nicel araştırma yöntemlerinden biri olan anket tekniği kullanılmıştır. Akdemir'in (2018) doktora tez çalışmasında kullandığı anket formundan yararlanılmıştır. Anket formunun ilk bölümü Beşli Likert (1- Kesinlikle Katılmıyorum... 5- Kesinlikle Katılıyorum) şeklinde hazırlanmış olup, katılımcıların profilini belirlemeye yönelik sorulan demografik sorulardan oluşmaktadır. İkinci bölüm ise yerel halkın yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasına dair tutumlarının belirlenmesi amaçlı 17 sorudan oluşan "Yöresel mutfak ölçeğini" kapsamaktadır. Veriler analize hazırlanırken uç değerler, kayıp veriler, doğrusallık, normallik, homojenlik konularına dikkat edilmiştir. Güvenilirlik analizi, verilerin analizine geçmeden önce yapılmıştır. Analize göre, Cronbach's Alpha katsayısı ,863 olarak saptanmıştır. Bu değer ölçeğin güvenilirlik düzeyinin kabul edilebilir olduğunun göstergesidir (Kayış, 2010:405).

Çalışmanın ikinci aşamasında nitel veri toplama yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmıştır. Erbil'in (2019) yüksek lisans tez çalışmasında kullandığı görüşme soruları araştırmanın amacına uygun bir şekilde uyarlanmıştır. Görüşme formunun birinci bölümünde demografik özellikleri belirlemek için cinsiyet, doğum yeri ve yılı, eğitim durumu, medeni durum ve çocuk sayısı ile ilgili 5 soru bulunmaktadır. İkinci kısımda ise Karaman ilinin kültürel kimliğini belirlemeye yönelik kaynak kişilerin geçiş dönemlerinde, kutsal dönemlerde ve mevsimlik törenlerde yaptıkları geleneksel uygulamalar; katılımcıların uyguladığı sofranın düzeni ve servisi ile Karaman yöresel mutfağında yapılan yemeklere ilişkin açık uçlu 45 soru bulunmaktadır. Görüşmeler 2019 yılı Kasım-Aralık ayları arasında bölgede uzun süredir ikamet eden 15'i kadın, 9'ü erkek olmak üzere toplam 24 kişi ile gerçekleştirilmiştir. Araştırmaya katılan kaynak kişiler yerel halktan gönüllülük esasına göre belirlenmiştir. Araştırmanın materyalini kaynak kişilerle yapılan görüşme formları, ses kayıtları ve konuyla ilgili alanyazın oluşturmaktadır. Bu çalışmada, kaynak kişilerle yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla veriler toplanmıştır. Toplanan verilerin çözümlemeleri yapılarak, metine aktarılmıştır. Öncelikle, verilerin yazıya dökümü sağlanmış, verilerin işlenmesi ve doğrudan alıntılarla bulguların yorumlamaları yapılmıştır. Araştırma verilerinin çözümlenmesinde betimsel analiz ve içerik analizi teknikleri kullanılmıştır. Formlardan elde edilen veriler okunmuş ve kodlamalar oluşturulmuştur. Ardından kodlar bir araya getirilerek, temalar (kategoriler) ortaya çıkarılmıştır. Verilerin analizi sonucunda ortaya çıkan temalar "geçiş

dönemlerinde yapılan yöresel mutfak uygulamaları” ve “Karaman yöresel mutfak kültürüne ait yemekler” olarak adlandırılmıştır.

## 5. Nicel Araştırma Bulguları

### 5.1. Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Araştırmaya katılan 428 katılımcının; %50’si kadın, %50’si erkektir. Katılımcıların %21,5’inin 45-54 yaş aralığında, %21,3’ünün 35-44 yaş aralığında, %20,3’ünün 25-34 yaş aralığında, %20,1’inin 55 ve üzeri ve %16,8’inin 18-24 yaş aralığında olduğu görülmektedir. Anket uygulamasına katılan katılımcıların %37,6’sını lisans mezunu, %30,4’ünü lise mezunu, %23,1’ini ilköğretim mezunu ve % 8,9’unu da ön lisans mezunu kişiler oluşturmaktadır. Katılımcıların %70,1’i evli, %29,9’u ise bekârdır. Anket uygulamasına katılan katılımcıların %33,2’sinin memur, %18,7’sinin işçi, %18,7’sinin ev hanımı, % 11,4’ünün emekli, % 8,6’sının öğrenci, %4,2’sinin serbest meslek, %3,5’inin esnaf ve %1,6’sının işsiz olduğu görülmektedir. Katılımcıların, %41,1’i 1501-3000 TL, %28,0’ı 1000-1500 TL, %19,4’ü 3001-4500 TL ve son olarak %11,4’ü 4501 TL ve üzeri bir gelire sahiptir.

### 5.2. Faktör Analizine İlişkin Bulgular

Yöresel mutfak ölçeğinin yapı geçerliği için açıklayıcı (exploratory) faktör analizi yapılmıştır. Faktör analizinde Kaiser-Meyer-Olkin Örnekleme Yeterliliği ,863 olarak hesaplanmıştır. KMO değerinin ,80 ile ,89 arasında olması değerin oldukça iyi olduğu anlamına gelmektedir (Çokluk ve diğ., 2010: 207). İkinci olarak Bartlett Küresellik testine bakılarak ( $X^2= 4283,757$  s.d.:136  $p<0.001$ ) elde edilen verilerin anlamlı farklılık gösterdiği anlaşılmıştır ve faktör analizi yapmaya uygun olduğu belirlenmiştir (Çolakoğlu ve Büyükekşi, 2014: 60). Analiz sonucunda, öz değeri 1’in üzerinde olan toplam dört faktör (bileşen) olduğu bulunmuştur. Bu faktörlerin toplam varyansa yaptıkları katkı oranı %68,122’dir. Analiz sonuçları Tablo 1’de özetlenmektedir.



Tablo 1: Yöresel Mutfak Ölçeğine İlişkin Faktör Analizi Sonuçları

Yöresel Mutfak Ölçeği	İfadeler	Faktör Yüğü	Eşkökenlilik	Özdeğer	Açıklanan Varyans (%)	Alfa
<b>SOSYO KÜLTÜREL VE EKONOMİK GELİŞİM</b>	Yöresel yemek üretimi kadınların iş gücü piyasasına girmesini sağlar.	,813	,718			
	Yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması kadın istihdamının artırılması yönünde fayda sağlar.	,803	,729			
	Karaman'da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması yerel yiyeceklerin korunmasını sağlayacaktır.	,759	,632	6,753	39,723	,894
	Yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için tecrübe ve bilgi birikimini başkaları ile paylaşırım.	,735	,669			
	Yöresel lezzetlerin turizme kazandırılmasını destekliyorum.	,659	,622			
	Turizmin Karaman ili için önemli olduğunu düşünüyorum.	,656	,615			
	Yöresel mutfak, Karaman ilinde yiyecek içecek turizminin gelişmesini sağlar.	,575	,487			
<b>YEREL TANITIM</b>	Yöresel mutfak, Karaman ilindeki kültürel değerlerin tanınırlığını artırır.	,863	,826			
	Yöresel mutfak, Karaman ilindeki kaybolmaya yüz tutmuş geleneklerin canlanmasını sağlar.	,853	,825	2,127	12,512	,832
	Yöresel mutfak, Karaman iline ekonomik açıdan katkı sağlar.	,704	,642			
<b>REFAH VE EKONOMİYE ETKİSİ</b>	Yöresel mutfak, Karaman ilinin tanıtımı açısından önemlidir.	,555	,421			
	Yöresel mutfak, Karaman ilinin istihdamını artırır.	,843	,806			
	Yöresel mutfak, Karaman iline yapılacak yatırımları teşvik eder.	,823	,781			
	Yöresel mutfak, Karaman ilinin altyapı ve üst yapı olanaklarının gelişmesini sağlar.	,795	,683	1,514	8,904	,831



Tablo 1'in devamı

YEREL YÖNETİM DESTEĞİ	Karaman'da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için yerel yönetimlerin ve sivil toplum kuruluşlarının yeterli çalıştığına inanıyorum.	,913	,868			
	Karaman'da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için yapılan projelerin yeterli olduğuna inanıyorum.	,897	,820	1,187	6,983	,686
	Karaman'da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılmasının Karaman'a gelen turist sayısını arttıracığını düşünmekteyim.	,484	,438			

### 5.3. Araştırma Hipotezlerine İlişkin Bulgular

Araştırmada verilen cevapların demografik değişkenler olan cinsiyet, yaş, medeni durum, eğitim düzeyi ve gelir düzeyi değişkenlerine göre farklılaşıp farklılaşmadıkları araştırılmıştır.

**Tablo 2: Katılımcıların Cinsiyetine Göre Yöresel Mutfak Ölçeğinin Sosyo Kültürel ve Ekonomik Gelişim, Yerel Tanıtım, Refah ve Ekonomiye Etkisi ve Yerel Yönetim Desteği Alt Boyutları t Testi Sonuçları**

	Boyutlar	Cinsiyet	n	$\bar{X}$	s.s	t değeri	p değeri
Yöresel Mutfak Ölçeği	Sosyo Kültürel ve Ekonomik Gelişim	Kadın	214	4,14	,431	-3,764	,008
		Erkek	214	3,99	,419		
	Yerel Tanıtım	Kadın	214	4,11	,447	-3,413	,005
		Erkek	214	3,97	,400		
	Refah ve Ekonomiye Etkisi	Kadın	214	3,52	,599	-1,075	,650
		Erkek	214	3,46	,629		
Yerel Yönetim Desteği	Kadın	214	2,79	,619	-1,795	,761	
	Erkek	214	2,68	,636			

Yanıt kategorileri: 1: Kesinlikle Katılmıyorum, 2: Katılmıyorum, 3: Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum, 4: Katılıyorum, 5: Kesinlikle Katılıyorum \*\*\*p<0,001 \*\*p<0,01; \*p<0,05

Cinsiyet değişkenine göre katılımcıların Karaman ilinin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarına ilişkin görüşlerinde farklılık olup olmadığı test edilmiştir. Tablo 2'de görüldüğü üzere yöresel mutfak ölçeğinin "sosyo kültürel ve ekonomik gelişim" alt boyutunda elde ettikleri puanlar ile cinsiyetleri katılımcıların arasında anlamlı fark olduğu gözlenmektedir (Sig.=,008). Buna göre erkek katılımcılar ( $\bar{X}$ =3,99), kadın katılımcılara oranla ( $\bar{X}$ =4,14) Karaman ilinin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasında sosyo kültürel ve ekonomik gelişim unsurlarının etki düzeyinin daha az olacağını düşünmektedirler. Aynı şekilde yöresel mutfak ölçeğinin "yerel tanıtım" alt boyutunda da elde ettikleri puanlar ile cinsiyetleri arasında anlamlı fark olduğu gözlenmektedir (Sig.=,005). Buna göre, erkek katılımcılar ( $\bar{X}$ =3,97), kadın katılımcılara oranla ( $\bar{X}$ =4,11) Karaman ilinin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasında yerel tanıtım unsurlarının etki düzeyinin daha az olacağını düşünmektedirler. Bu bulgular, kadınların erkeklere kıyasla Karaman ilinin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasında yerel tanıtım unsurlarının daha fazla etkili olacağını düşünceleri şeklinde yorumlanabilir. Buna bağlı olarak;

H<sub>1</sub>: "Katılımcıların Karaman ilinin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarının alt boyutları cinsiyete göre farklılık göstermektedir" hipotezi kabul edilmiştir.

**Tablo 3: Katılımcıların Yaş Gruplarına Göre Yöresel Mutfak Ölçeğinin Sosyo Kültürel ve Ekonomik Gelişim, Yerel Tanıtım, Refah ve Ekonomiye Etkisi ve Yerel Yönetim Desteği Alt Boyutları ANOVA Testi Sonuçları**

Boyutlar	Yaş Grubu	n	$\bar{X}$	s.s	F değeri	p değeri		
<b>Yöresel Mutfak Ölçeği</b>	18-24 yaş arası	72	4,07	,467				
	Sosyo Kültürel ve Ekonomik Gelişim	25-34 yaş arası	87	4,10			,425	
	35-44 yaş arası	91	4,08	,467			,483	,748
	45-54 yaş arası	92	4,05	,392				
	55 ve üzeri	86	4,01	,414				
	Yerel Tanıtım	18-24 yaş arası	72	4,10	,447			
	25-34 yaş arası	87	4,06	,433				
	35-44 yaş arası	91	4,01	,483	,555			,695
	45-54 yaş arası	92	4,02	,349				
	55 ve üzeri	86	4,02	,434				
	Refah ve Ekonomiye Etkisi	18-24 yaş arası	72	3,50	,685			
	25-34 yaş arası	87	3,37	,657				
	35-44 yaş arası	91	3,59	,618	2,773			,027
	45-54 yaş arası	92	3,60	,515				
	55 ve üzeri	86	3,39	,573				
Yerel Yönetim Desteği	18-24 yaş arası	72	2,68	,636				
25-34 yaş arası	87	2,68	,598					
35-44 yaş arası	91	2,82	,642	1,498			,202	
45-54 yaş arası	92	2,82	,557					
55 ve üzeri	86	2,65	,702					

Yanıt kategorileri: 1: Kesinlikle Katılmıyorum, 2: Katılmıyorum, 3: Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum, 4: Katılıyorum, 5: Kesinlikle Katılıyorum \*\*\*p<0,001 \*\*p<0,01; \*p<0,05

Yaş değişkenine göre katılımcıların Karaman ilinin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarına ilişkin görüşlerinde farklılık olup olmadığı test edilmiştir. Tablo 3'te görüldüğü üzere katılımcıların yöresel mutfak ölçeğinin "refah ve ekonomiye etkisi" alt boyutunda elde ettikleri puanlar ile yaş grupları arasında anlamlı fark olduğu gözlemlenmektedir (Sig.=,027). Buna bağlı olarak;

H<sub>2</sub>: "Katılımcıların Karaman ilinin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarının alt boyutları yaş gruplarına göre farklılık göstermektedir" hipotezi kabul edilmiştir. Farkın hangi ortalamalarda olduğunu belirleyebilmek için çoklu karşılaştırma testlerinden Tukey testi uygulanmıştır ve test sonucuna ilişkin bulgular Tablo 4'te gösterilmektedir.

**Tablo 4: Yöresel Mutfak Ölçeğindeki Refah ve Ekonomiye Etkisi Alt Boyutunun Katılımcıların Yaş Gruplarına Göre Karşılaştırılmasına İlişkin Tukey Testi Sonuçları**

			Ortalama Farklılık (I-J)	Std. Hata	Sig.
Refah ve Ekonomiye Etkisi	18-24 yaş arası	25-34 yaş arası	,13761	,09709	,157
		35-44 yaş arası	-,08415	,09612	,382
		45-54 yaş arası	-,09581	,09589	,318
		55 ve üzeri	,11003	,09735	,259
	25-34 yaş arası	18-24 yaş arası	-,13761	,09709	,157
		35-44 yaş arası	-,22176*	,09138	,016
		45-54 yaş arası	-,23342*	,09114	,011
		55 ve üzeri	-,02758	,09267	,766
	35-44 yaş arası	18-24 yaş arası	,08415	,09612	,382
		25-34 yaş arası	,22176*	,09138	,016
		45-54 yaş arası	-,01167	,09010	,897
		55 ve üzeri	,19418*	,09165	,035
	45-54 yaş arası	18-24 yaş arası	,09581	,09589	,318
		25-34 yaş arası	,23342*	,09114	,011
		35-44 yaş arası	,01167	,09010	,897
		55 ve üzeri	,20585*	,09141	,025
55 ve üzeri	18-24 yaş arası	-,11003	,09735	,259	
	25-34 yaş arası	,02758	,09267	,766	
	35-44 yaş arası	-,19418*	,09165	,035	
	45-54 yaş arası	-,20585*	,09141	,025	

Tukey testi sonucunda; "refah ve ekonomiye etkisi" alt boyutunda ( $F=2,273$ ;  $p<0.05$ ), "25-34 yaş aralığında" olan katılımcılarla "35-44 yaş aralığında" (Ortalama Fark: -,22176) ve "45-54 yaş aralığında" olan (Ortalama Fark: -,23342) katılımcılar arasında ayrıca "35-44 yaş aralığında" olan katılımcılarla "25-34 yaş aralığında" (Ortalama Fark: -,22176) ve "55 ve üzeri yaş aralığında" (Ortalama Fark: ,19418) olan katılımcılar arasında bununla beraber "45-54 yaş aralığında" olan katılımcılarla "25-34 yaş aralığında" (Ortalama Fark: ,23342) ve "55 ve üzeri yaş aralığında" (Ortalama Fark: ,20585) olan katılımcılar arasında son olarak da "55 ve üzeri yaş aralığında" olan katılımcılarla "35-44 yaş aralığında" (Ortalama Fark: -,19418) ve "45-54 yaş aralığında" (Ortalama Fark: -,20585) olan katılımcılar arasında anlamlı bir fark olduğu görülmektedir. Buna göre orta ve üst yaş grubunda yer alan katılımcılar genç yaş aralığında yer alan katılımcılara kıyasla Karaman ilinin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasının ilin refah ve ekonomisine daha fazla katkı sağlayabileceğini düşünmektedirler.

**Tablo 5: Katılımcıların Medeni Durumlarına Göre Yöresel Mutfak Ölçeğinin Sosyo Kültürel ve Ekonomik Gelişim, Yerel Tanıtım, Refah ve Ekonomiye Etkisi ve Yerel Yönetim Desteği Alt Boyutları t Testi Sonuçları**

	Boyutlar	Medeni Durum	n	$\bar{X}$	s.s	t değeri	p değeri
<b>Yöresel Mutfak Ölçeği</b>	Sosyo Kültürel ve Ekonomik Gelişim	Evli	300	4,08	,411	-1,342	,271
		Bekâr	128	4,02	,476		
	Yerel Tanıtım	Evli	300	4,06	,412	-1,372	,421
		Bekâr	128	4,00	,467		
	Refah ve Ekonomiye Etkisi	Evli	300	3,52	,606	-1,324	,703
		Bekâr	128	3,43	,631		
	Yerel Yönetim Desteği	Evli	300	2,77	,643	-1,968	,280
		Bekâr	128	2,64	,589		

Yanıt kategorileri: 1: Kesinlikle Katılmıyorum, 2: Katılmıyorum, 3: Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum, 4: Katılıyorum, 5: Kesinlikle Katılıyorum \*\*\*p<0,001 \*\*p<0,01; \*p<0,05

Tablo 5'te görüldüğü üzere katılımcıların yöresel mutfak ölçeğinin “sosyo kültürel ve ekonomik gelişim”, “yerel tanıtım”, “refah ve ekonomiye etkisi” ve “yerel yönetim desteği” alt boyutlarından elde ettikleri puanlar ile medeni durumları arasında anlamlı bir farklılık olmadığı gözlenmektedir (Sig.=,271, Sig.=,421, Sig.=,703 ve Sig.=,280). Buna bağlı olarak;

H<sub>3</sub>: “Katılımcıların Karaman ilinin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarının alt boyutları medeni duruma göre farklılık göstermektedir” hipotezi reddedilmiştir.

**Tablo 6: Katılımcıların Eğitim Düzeylerine Göre Yöresel Mutfak Ölçeğinin Sosyo Kültürel ve Ekonomik Gelişim, Yerel Tanıtım, Refah ve Ekonomiye Etkisi ve Yerel Yönetim Desteği Alt Boyutları ANOVA Testi Sonuçları**

	Boyutlar	Eğitim Düzeyi	n	$\bar{X}$	s.s	F değeri	p değeri
<b>Yöresel Mutfak Ölçeği</b>	Sosyo Kültürel ve Ekonomik Gelişim	İlkokul	99	3,91	,442	8,821	,000
		Lise	130	4,08	,386		
		Ön Lisans	38	3,96	,471		
		Lisans	161	4,17	,421		
	Yerel Tanıtım	İlkokul	99	3,94	,390	6,589	,000
		Lise	130	4,05	,399		
		Ön Lisans	38	3,87	,492		
		Lisans	161	4,13	,440		
	Refah ve Ekonomiye Etkisi	İlkokul	99	3,40	,593	2,297	,077
		Lise	130	3,45	,649		
		Ön Lisans	38	3,47	,572		
		Lisans	161	3,59	,599		
	Yerel Yönetim Desteği	İlkokul	99	2,80	,673	,646	,586
		Lise	130	2,75	,619		
		Ön Lisans	38	2,71	,493		
		Lisans	161	2,69	,641		

Yanıt kategorileri: 1: Kesinlikle Katılmıyorum, 2: Katılmıyorum, 3: Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum, 4: Katılıyorum, 5: Kesinlikle Katılıyorum \*\*\*p<0,001 \*\*p<0,01; \*p<0,05

Eğitim düzeyi değişkenine göre katılımcıların Karaman ilinin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarına ilişkin görüşlerinde farklılık olup olmadığı test edilmiştir. Tablo 6’da görüldüğü üzere katılımcıların yöresel mutfak ölçeğinin “sosyo kültürel ve ekonomik gelişim” alt boyutunda elde ettikleri puanlar ile eğitim düzeyleri arasında anlamlı fark olduğu gözlenmektedir (Sig.=, 000). Aynı şekilde yöresel mutfak ölçeğinin “yerel tanıtım” alt boyutunda elde ettikleri puanlar ile eğitim düzeyleri arasında anlamlı fark olduğu gözlenmektedir (Sig.=,000). Buna bağlı olarak;

H<sub>4</sub>: “Katılımcıların Karaman ilinin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarının alt boyutları eğitim düzeyine göre farklılık göstermektedir” hipotezi kabul edilmiştir. Farkın hangi ortalamalarda olduğunu belirleyebilmek için çoklu karşılaştırma testlerinden Tukey testi uygulanmıştır ve test sonucuna ilişkin bulgular Tablo 7’de gösterilmektedir.

**Tablo 7: Yöresel Mutfak Ölçeğindeki Sosyo Kültürel ve Ekonomik Gelişim ve Yerel Tanıtım Alt Boyutlarının Katılımcıların Eğitim Düzeylerine Göre Karşılaştırılmasına İlişkin Tukey Testi Sonuçları**

			Ortalama Farklılık (I-J)	Std. Hata	Sig.
<b>Sosyo Kültürel ve Ekonomik Gelişim</b>	İlkokul	Lise	-,17188*	,05612	,012
		Ön Lisans	-,05939	,08028	,881
		Lisans	-,26427*	,05373	,000
	Lise	İlkokul	,17188*	,05612	,012
		Ön Lisans	,11249	,07758	,469
		Lisans	-,09238	,04961	,246
	Ön Lisans	İlkokul	,05939	,08028	,881
		Lise	-,11249	,07758	,469
		Lisans	-,20488*	,07587	,036
		Ön Lisans	,26427*	,05373	,000
Lisans	Lise	,09238	,04961	,246	
	Ön Lisans	,20488*	,07587	,036	

			Ortalama Farklılık (I-J)	Std. Hata	Sig.
<b>Yerel Tanıtım</b>	İlkokul	Lise	-,11325	,05628	,185
		Ön Lisans	,06944	,08051	,824
		Lisans	-,19375*	,05388	,002
	Lise	İlkokul	,11325	,05628	,185
		Ön Lisans	,18269	,07780	,089
		Lisans	-,08051	,04975	,369
	Ön Lisans	İlkokul	-,06944	,08051	,824
		Lise	-,18269	,07780	,089
		Lisans	-,26320*	,07609	,003
	Lisans	İlkokul	,19375*	,05388	,002
		Lise	,08051	,04975	,369
		Ön Lisans	,26320*	,07609	,003

Tukey testi sonucunda; “sosyo kültürel ve ekonomik gelişim” alt boyutunda (F=8,821; p<0.05), “eğitim seviyesi ilkokul” olan katılımcılarla “eğitim seviyesi lise” olan (Ortalama Farklılık: -,17188) katılımcılar arasında anlamlı bir fark olup, ayrıca “eğitim

seviyesi ilkokul” olan katılımcılarla “eğitim seviyesi lisans” olan (Ortalama Farklılık: -,26427) katılımcılar arasında ve bununla beraber “eğitim seviyesi ön lisans” olan katılımcılarla “eğitim seviyesi lisans” olan (Ortalama Farklılık: -,20488) katılımcılar arasında anlamlı bir fark olduğu görülmektedir. Eğitim seviyesi lise olan katılımcıların sosyo kültürel ve ekonomik gelişim unsurları etki düzeyi ( $\bar{X}=4,08$ ) ile eğitim seviyesi lisans olan katılımcıların sosyo kültürel ve ekonomik gelişim unsurları etki düzeyi ( $\bar{X}=4,17$ ), eğitim seviyesi ilkokul olan kişilere ( $\bar{X}=3,91$ ) oranla istatistiksel açıdan yüksek görülmektedir. Eğitim seviyesi lisans olan katılımcıların sosyo kültürel ve ekonomik gelişim unsurları etki düzeyi ( $\bar{X}=4,17$ ), eğitim seviyesi ön lisans olan kişilere ( $\bar{X}=3,96$ ) oranla istatistiksel açıdan yüksek görülmektedir. Lisans ve lise mezunları ilkokul mezunlarına kıyasla Karaman ilinin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasında sosyo kültürel ve ekonomik gelişim unsurlarının etki düzeyinin daha fazla olacağını düşünmektedirler. Aynı şekilde lisans mezunları da ön lisans mezunlarına göre bu düşüncüyü daha çok desteklemektedirler.

“Yerel tanıtım” alt boyutunda ( $F= 6,589$ ;  $p<0.05$ ), “eğitim seviyesi ilkokul” olan katılımcılarla “eğitim seviyesi lisans” olan (Ortalama Farklılık: -,19375) katılımcılar arasında anlamlı bir fark olup, “eğitim seviyesi ön lisans” olan katılımcılarla “eğitim seviyesi lisans” olan (Ortalama Farklılık: -,26320) katılımcılar arasında anlamlı bir fark olduğu görülmektedir. Eğitim seviyesi lisans olan katılımcıların yerel tanıtım unsuru etki düzeyi ( $\bar{X}=4,13$ ), eğitim seviyesi ilkokul olan kişilere ( $\bar{X}=3,94$ ) ve eğitim seviyesi ön lisans olan kişilere ( $\bar{X}=3,87$ ) oranla istatistiksel açıdan yüksek görülmektedir. Lisans mezunları, ilkokul ve ön lisans mezunlarına kıyasla Karaman ilinin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasında yerel tanıtım unsurlarının etki düzeyinin daha fazla olacağını düşünmektedirler. Eğitim seviyesi arttıkça katılımcıların bu ifadeyi daha fazla destekledikleri görülmektedir.

**Tablo 8: Katılımcıların Gelir Düzeylerine Göre Yöresel Mutfak Ölçeğinin Sosyo Kültürel ve Ekonomik Gelişim, Yerel Tanıtım, Refah ve Ekonomiye Etkisi ve Yerel Yönetim Desteği Alt Boyutları ANOVA Testi Sonuçları**

Boyutlar	Gelir Düzeyi	n	$\bar{X}$	s.s	F değeri	p değeri
Sosyo Kültürel ve Ekonomik Gelişim	1000-1500 TL	120	4,08	,424	4,292	<b>,005</b>
	1501-3000 TL	176	3,99	,424		
	3001-4500 TL	83	4,19	,462		
	4501 TL ve üzeri	49	4,06	,377		
Yöresel Mutfak Ölçeği	1000-1500 TL	120	4,07	,426	2,939	<b>,033</b>
	1501-3000 TL	176	3,99	,412		
	3001-4500 TL	83	4,15	,451		
	4501 TL ve üzeri	49	4,00	,438		
Refah ve Ekonomiye Etkisi	1000-1500 TL	120	3,48	,621	2,566	,054
	1501-3000 TL	176	3,46	,616		
	3001-4500 TL	83	3,65	,503		
	4501 TL ve üzeri	49	3,38	,724		
Yerel Yönetim Desteği	1000-1500 TL	120	2,75	,652	,314	,815
	1501-3000 TL	176	2,76	,647		
	3001-4500 TL	83	2,70	,582		
	4501 TL ve üzeri	49	2,68	,600		

Yanıt kategorileri: 1: Kesinlikle Katılmıyorum, 2: Katılmıyorum, 3: Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum, 4: Katılıyorum, 5: Kesinlikle Katılıyorum \*\*\* $p<0,001$  \*\* $p<0,01$ ; \* $p<0,05$

Gelir düzeyi değişkenine göre katılımcıların Karaman ilinin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarına ilişkin görüşlerinde farklılık olup olmadığı test edilmiştir. Tablo 8’de görüldüğü üzere katılımcıların yöresel mutfak

ölçeğinin “sosyo kültürel ve ekonomik gelişim” alt boyutunda elde ettikleri puanlar ile eğitim düzeyleri arasında anlamlı fark olduğu gözlenmektedir (Sig.=, 005). Aynı şekilde yöresel mutfak ölçeğinin “yerel tanıtım” alt boyutunda elde ettikleri puanlar ile eğitim düzeyleri arasında anlamlı fark olduğu gözlenmektedir (Sig.=,033). Buna bağlı olarak; H<sub>5</sub>: “Katılımcıların Karaman ilinin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarının alt boyutları gelir düzeyine göre farklılık göstermektedir” hipotezi kabul edilmiştir. Farkın hangi ortalamalarda olduğunu belirleyebilmek için çoklu karşılaştırma testlerinden Tukey testi uygulanmıştır ve test sonucuna ilişkin bulgular Tablo 9’da gösterilmektedir.

**Tablo 9: Yöresel Mutfak Ölçeğindeki Sosyo Kültürel ve Ekonomik Gelişim ve Yerel Tanıtım Alt Boyutlarının Katılımcıların Gelir Düzeylerine Göre Karşılaştırılmasına İlişkin Tukey Testi Sonuçları**

			Ortalama Farklılık (I-J)	Std. Hata	Sig.
<b>Sosyo Kültürel ve Ekonomik Gelişim</b>	1000-1500 TL	1501-3000 TL	,08858	,05057	,298
		3001-4500 TL	-,11341	,06099	,247
		4501 TL ve üzeri	,02330	,07242	,988
	1501-3000 TL	1000-1500 TL	-,08858	,05057	,298
		3001-4500 TL	-,20199*	,05688	,002
		4501 TL ve üzeri	-,06528	,06900	,780
	3001-4500 TL	1000-1500 TL	,11341	,06099	,247
		1501-3000 TL	,20199*	,05688	,002
		4501 TL ve üzeri	,13671	,07696	,286
	4501 TL ve üzeri	1000-1500 TL	-,02330	,07242	,988
		1501-3000 TL	,06528	,06900	,780
		3001-4500 TL	-,13671	,07696	,286

			Ortalama Farklılık (I-J)	Std. Hata	Sig.
<b>Yerel Tanıtım</b>	1000-1500 TL	1501-3000 TL	,07936	,05057	,397
		3001-4500 TL	-,07977	,06099	,558
		4501 TL ve üzeri	,07083	,07242	,762
	1501-3000 TL	1000-1500 TL	-,07936	,05057	,397
		3001-4500 TL	-,15913*	,05688	,028
		4501 TL ve üzeri	-,00852	,06900	,999
	3001-4500 TL	1000-1500 TL	,07977	,06099	,558
		1501-3000 TL	,15913*	,05688	,028
		4501 TL ve üzeri	,15060	,07696	,206
	4501 TL ve üzeri	1000-1500 TL	-,07083	,07242	,762
		1501-3000 TL	,00852	,06900	,999
		3001-4500 TL	-,15060	,07696	,206

Tukey testi sonucunda; “sosyo kültürel ve ekonomik gelişim” alt boyutunda (F=4,292; p<0.05), “gelir seviyesi 1501-3000 TL” olan katılımcılarla “gelir seviyesi 3001-4500 TL” olan (Ortalama Farklılık: -,20199) katılımcılar arasında anlamlı bir fark olduğu görülmektedir. “Yerel tanıtım” alt boyutunda (F=2,939; p<0.05), “gelir seviyesi 1501-



3000 TL” olan katılımcılarla “gelir seviyesi 3001-4500 TL” olan (Ortalama Farklılık: -,15913) katılımcılar arasında anlamlı bir fark olduğu görülmektedir. Gelir seviyesi 3001-4500 TL aralığında olan katılımcıların sosyo kültürel ve ekonomik gelişim unsurları etki düzeyi ( $\bar{X}=4,19$ ), gelir seviyesi 1501-3000 TL aralığında olan kişilere ( $\bar{X}=3,99$ ) oranla istatistiksel açıdan yüksek görülmektedir. Gelir seviyesi 3001-4500 TL aralığında olan katılımcıların yerel tanıtım unsuru etki düzeyi ( $\bar{X}=4,15$ ), gelir seviyesi 1501-3000 TL olan kişilere ( $\bar{X}=3,99$ ) oranla istatistiksel açıdan yüksek görülmektedir. Gelir seviyesi yüksek olan katılımcılar gelir seviyesi düşük olan katılımcılara kıyasla Karaman ilinin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasında sosyo kültürel ve ekonomik gelişim unsurları ile yerel tanıtım unsurlarının etki düzeyinin daha fazla olacağını düşünmektedirler.

## 6. Nitel Araştırma Bulguları

### 6.1. Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Araştırma kapsamında görüşme 15'i kadın, 9'u erkek olmak üzere 24 kişi ile yapılmıştır. Görüşmeciler genel olarak 50-88 yaş aralığındadır. Görüşme yapılan kişilerden biri üniversite, ikisi lise ve geriye kalanlar ise ilkokul mezunudur. Görüşmecilerden 3'ü bekâr, 21'i evlidir.

### 6.2. Geçiş Dönemlerinde Yapılan Yöresel Mutfak Uygulamaları

Araştırmanın nitel kısmında elde edilen bulgulara göre, yörede doğum sonrasında lohusaya sütü artsın diye pirinç çorbası içirilmekte, içerisinde pekmez, sadeyağ, yufka ekme ve ceviz bulunan aliyoka veya kaynar adı verilen yiyecek yedirilmektedir. Sünnet merasiminde misafirlere etli ekme ile zerde veya tulumba tatlısı ikram edildiği gibi yoğurtlu çorba veya bamya çorbası; Karaman'ın yöresel bulgurundan yapılan bulgur pilavı; kuru baklagillerden kuru fasulye veya nohut yemeği; etli pilav ve üzüm ya da kayısı hoşafı da ikram edilmektedir. Asker uğurlama merasiminde ise etli bulgur pilavı, calla kebabı, yoğurtlu çorba, sarma, dolma, dolma tatlı olarak hoşaf, zerde, oklavadan çekme, kalbura bastı gibi pek çok çeşit yemek merasime gelen misafirlere ikram edilmektedir.

Düğün merasiminin ilk adımları olan söz kesme, nişan, nikâh gibi merasimlerde gelen misafirlere yemek ikram edilmemekte, sadece kutlama amacıyla çikolata, bisküvi ve lokum dağıtılmaktadır. Kına gecesinde yemek ikramı isteğe bağlı olarak yapılmaktadır. Düğün yemeğinde ise çorba olarak toyga çorbası, arabaşı çorbası veya tarhana çorbası yemek olarak bamya yemeği, kuru fasulye yemeği veya nahnı bunların yanında etli bulgur pilavı, sarma veya dolma, çoban salata, üzüm hoşafı ve turşu bulunmaktadır. Misafirlere tatlı olarak baklava, tulumba veya zerde ikram edilmektedir. Cenaze yemeği olarak ise etli ekme, ıspanak böreği veya patates böreği ikram edilmektedir. Cenazenin defnedilmesinden sonra gelen cuma günü de mevlit okutularak pişi dağıtılmaktadır.

Ramazan ve Kurban bayramında, bayram sabahının ilk günü aile büyüklerinde toplanılarak kahvaltı yapılmaktadır. Sabah kahvaltılıktan ziyade totalak yemeği, yoğurtlu çorba, peynirli veya kıymalı su böreği, calla kebabı gibi yemekler tüketilmektedir. Bayramlarda misafire ikram edilmek üzere ev baklavası, oklavadan çekme gibi tatlılar yapılmaktadır. Kandillerde ve Kadir Gecesi'nde genellikle pişi yapılmakta, komşulara ve yakın çevreye dağıtılmaktadır. Cami çıkışlarında lokma tatlısı veya tulumba tatlısı ikram edilmektedir. Muharrem ayı geldiğinde yapılan aşurenin üzerine sadeyağ ve ceviz döküldükten sonra komşulara dağıtılmaktadır. Yağmur duası için köylerde toplanılmakta ve gelen misafirlere keşkek, nahnı, biber dolması, helva gibi yiyecekler ikram

edilmektedir. Eskiden yer sofrasında bakır sinilerde yenen yemek, günümüzde kişilerin tercihine bağlı olarak masada yenmektedir. Kalabalık misafirlerde kadınlara ve erkeklere ayrı yer sofrası hazırlanarak, yemekler iki veya üç kişinin ortak yiyeceği şekilde porsiyonlanmaktadır.

### 6.3. Karaman Yöresel Mutfak Kültürüne Yönelik Uygulamalar

Karaman yöresel mutfağına dair yöneltilen soruların cevapları incelendiğinde; katılımcıların en çok arabaşı çorbasını tükettikleri, bunun yanı sıra yoğurtlu çorba, patatesli bulgur çorbası ve sütlü çorbanın da sıklıkla tüketildiği belirlenmiştir. Etli yemek olarak en çok calla kebabı ve etli nahni yemeğinin yapıldığı, ekmek atması ve sac kavurma gibi yemeklerin de sıklıkla tüketildiği tespit edilmiştir. İlde balık olarak çoğunlukla hamsinin kızartılarak tercih edildiği ve et yemeklerine göre balık yemeklerinin daha az yapıldığı belirlenmiştir. Sebze yemeklerinde yaz-kış asma yaprağı, dolmalık biber, patlıcan gibi sebzeler kullanan bölge halkının, kış ayları için ise çeşitli sebzeleri (biber, kabak, patlıcan ve taze fasulye) kurutarak tükettikleri belirlenmiştir. İlde en çok bilinen otların sırasıyla; töğmeken (semizotu), gelincik, yemlik ve ısırgan otu olduğu ve en çok yapılan ot yemeklerinin ise töğmeken yemeği, yabani bir mantar türü olan dolamandan yapılan dolaman yemeği ve bullumbuş yemeği olduğu tespit edilmiştir. En çok yapılan salatalar; tahinden ve köftelik bulgurdan yapılan batırık, soğandan yapılan piyaz, çoban salatası, kış salatası ve patlıcan salatası olarak belirlenmiştir. Bölgede yapılan bazı yemeklerde erik, kuru üzüm, ayva vb. meyvelerin kullanıldığı ve bu meyveler kullanılarak erikli, erikli kuru fasulye, çilli, çirli, borana, üzümlü pancar ve ayva dolması gibi yemeklerin yapıldığı ortaya çıkarılmıştır. İlde en çok yapılan pilavın bulgur pilavı olduğu, bununla beraber sulu pilav, etli bulgur pilavı, erişte pilavı ve patatesli bulgur pilavının sıklıkla yapıldığı belirlenmiştir. En çok yapılan börekler; töğmeken (semizotu) böreği, patatesli sac böreği, pişi, ıspanaklı sac böreği ve peynirli su böreği olarak tespit edilmiştir. İlde en çok yapılan hamur tatlıları; bayramların vazgeçilmez tatlısı olan ev baklavası ve ev kadayıfıdır. Palize, oklavadan çekme, nişasta helvası ve en helvası ise sıklıkla yapılan hamur tatlılarından. En çok yapılan sütlü ve hafif tatlıların aşure ve sütlü olduğu, bunlara ek olarak ağız, zerde ve güllacın sıklıkla yapıldığı belirlenmiştir. En çok yapılan meyveli tatlı ise kabak (galle) tatlısıdır.

### 7. Sonuç ve Tartışma

Bu çalışmada Karaman ilinin yerel mutfağının, kültürel kimlik bağlamında incelenerek kayıt altına alınması ve bölgenin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasında yerel halkın tutumlarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Araştırmanın nicel kısmında elde edilen sonuçlara göre, bölge halkının Karaman ilinin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarının alt boyutlarının cinsiyete göre farklılık göstermekte olduğu tespit edilmiştir. Kadın katılımcılar Karaman ilinin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasında sosyo kültürel ve ekonomik gelişim unsurları ile yerel tanıtım unsurlarının etki düzeylerinin daha fazla olacağını düşünmektedirler. Bu bulguyla paralel olarak Okuyucu ve Somuncu, (2012: 47) çalışmasında cinsiyete göre yerel halkın, yöresel yemek çeşitleri hazırlayıp bunları pazarlamalarına ilişkin tutumları arasında kadınların lehine bir farklılık olduğunu ifade etmiştir. Bu durum kadınların yöresel yemekleri hazırlama ve pazarlama isteklerinin daha fazla olması ile ilişkilendirilmektedir. Kadınların anne ve eş olarak kimliklerinin oluşmasında etkin bir rol oynayan yemek pişirmek, bazı kadınlar için rutin ve zorunluluk olarak görülse de bazıları için keyif veren bir etkinlik niteliğindedir (İnce, 2015: 144). Kim ve diğ., (2009: 429) kadınların erkeklere kıyasla yöresel yemekleri tüketmeye daha istekli olduklarını ifade etmiştir. Bu durum cinsiyetin kişilerin gıda tercihlerini etkileyen belirleyici bir unsur olduğu ile ilişkilendirilmektedir (Rozin, 2006: 29). Ailelerde gıda seçimi kararları, ev yemekleri

tedariki (alışveriş ve hazırlık) kadınlar tarafından gerçekleştirilmektedir (Brown, 2006: 266).

Araştırmada bölge halkının Karaman ilinin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarının alt boyutlarının eğitim düzeylerine göre farklılık göstermekte olduğu tespit edilmiştir. Eğitim seviyesi lisans olan katılımcılar Karaman ilinin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasında sosyo kültürel ve ekonomik gelişim unsurları ile yerel tanıtım unsurlarının etki düzeylerinin daha fazla olacağını düşünmektedirler. Bu bulguyla paralel olarak Kim ve diğ., (2009: 429) eğitim seviyesi yüksek olan kişilerin eğitim seviyesi düşük olan kişilere kıyasla yemek kültürü ve yöresel yemeklere daha çok ilgi gösterdiklerini ifade etmiştir. Bu durum yüksek eğitim seviyesine sahip kişilerin yerel gıdaların ve yöresel yemeklerin diğer besinlere göre daha sağlıklı olduğunu düşünmeleri ile ilişkilendirilebilir. Eğitim gibi sosyo-ekonomik faktörler, kişilerin çeşitli yaşam tarzlarını (besin alımı, fiziksel aktiviteleri, sağlık ve hijyen standartları ve sağlıklı refah hizmet seviyeleri vb.) belirlemektedir (Khan, 1981: 139). Ayaz ve Çobanoğlu, (2017) çalışmalarında ev kadınlarının yöresel yemek üretimine dair düşüncelerinin eğitim düzeylerine göre değişiklik gösterdiğini ifade etmektedir. Bu durum ilkökul mezunu ev kadınlarının, önlisans mezunu kadınlara kıyasla yöresel yemek üretiminin kendilerine daha çok istihdam alanı oluşturacağını düşünmeleri ile ilişkilendirilmektedir.

Araştırmada bölge halkının Karaman ilinin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarının alt boyutlarının gelir düzeylerine göre farklılık göstermekte olduğu tespit edilmiştir. Gelir düzeyi 3001-4500 TL olan katılımcılar Karaman ilinin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasında sosyo kültürel ve ekonomik gelişim unsurları ile yerel tanıtım unsurlarının etki düzeylerinin daha fazla olacağını düşünmektedirler. Bununla birlikte katılımcıların Karaman ilinin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarının medeni durum değişkenine göre anlamlı bir farklılık göstermediği tespit edilmiştir.

Araştırmanın nitel kısmında elde edilen sonuçlara göre, Karaman ilinde doğuma yönelik yapılan uygulamaların geçmişte olduğu gibi günümüzde de yapılmaya devam edildiği belirlenmiştir. Güldemir ve Işık, (2019) çalışmalarında Aksaray ilinde doğumdan sonra komşular tarafından çorba getirildiği, özellikle anneye lohusa çorbası, lohusa şerbeti ve helva yedirildiği, gelen misafirlere de şerbet ikram edildiği ifade edilmektedir. İlde düzenlenen dış buğdayı merasimi, geçmişte olduğu gibi günümüz de de yapılmaktadır. Çölbay ve Sormaz, (2015) çalışmalarında eski bir Konya geleneği olan dış buğdayının bebeğin ilk dişinin çıkışını kutlamak amacıyla yapılan bir merasim olduğunu, merasimin çocuğun dişlerinin çabuk büyümesi, daha sağlam olması ve rızkının artması niyetiyle yapıldığı ve yakın akrabalar davet edilerek tatlı, tuzlu ikramlar eşliğinde merasim düzenlendiğini ifade etmişlerdir. Işık ve diğ., (2017) çalışmalarında dış buğdayı merasimine Konya'nın Ilgın ilçesinde dış göllesi adının verildiğini, misafirlere ikram edilen buğdayın üzerine dövülmüş haşhaş, ceviz ve fıstık serpiildiğini ve misafirlerin bebek için boncuk, para gibi hediyeler getirdiğini belirtmişlerdir.

Düğün merasiminde eve gelen misafirlere ikram edilmek üzere hazırlanan yemeklerin köylere göre farklılık gösterdiği (Yukarıakın veya Aşağıakın köyünde düğün yemeğinde keşkek yapılırken, Taşkale'de etli nahnı yapılması) belirlenmiştir. Aslan ve diğ., (2019) çalışmalarında Karaman'da düğün yemeği olarak; kolay olması sebebiyle etli ekme ve ayranın daha fazla tercih edildiğini, gelin alma merasiminde gelen misafirlere, etli pilav, yoğurt çorbası, calla kebabı, bamya, kuru fasulye, hoşaf gibi yemeklerin ikram edildiğini ifade etmişlerdir. Eskiden taziyeye gelen misafirlere ölünün yakınları yemek yaparken, günümüzde etli ekme, ispanak böreği veya peynir böreği

dağıtılmaktadır. Bununla birlikte eskiden ölünün yakınlarına komşular, sırayla bir hafta süresince yemek hazırlamakta iken, günümüzde komşuların böyle bir hazırlık yapmadıkları görülmüştür. Bu sebeple ilde ölüm ile ilgili yapılan geleneksel uygulamaların günümüzde geçmişe göre farklılık gösterdiği belirlenmiştir.

Çalışmadan elde edilen sonuçlardan birisi de hem günlük öğünlerde hem de toplu yemekler için yapılan yiyecek seçiminde ekonomik durum fark etmeksizin, et yemeklerinin tercih edilme oranının yüksek olduğudur. Bu durum, bölgenin küçükbaş hayvancılığa elverişli olması ve av hayvanlarının çokça tüketilmesi ile ilişkilendirilmektedir. Ayrıca yemeklerde bulgur, fasulye, nohut gibi tahıl ve baklagil kullanımının yaygın olması, yörenin mutfak kültüründe besleyici ve lifli gıdaların önemli bir yere sahip olduğunun göstergesidir. Geçiş dönemlerinde yapılan etli nahnı, toyga çorbası, bamya yemeği, calla kebabı gibi yemeklerin günlük öğünlerde de tüketiliyor olması bölgenin yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilirliğini olumlu bir şekilde etkilemektedir. Yöresel yemeklerin genç neslin hızlı yemek tercihlerine rağmen yaşatılabilmesi bölge için önem arz etmektedir.

Sonuç olarak; yöresel yemeklerin kadınların iş gücü piyasasına girmesine ve kadın istihdamının artmasına yönelik bir fayda sağlayacağı düşünülmektedir. Bir diğer önemli sonuç, yöresel yemeklerin yaşatılması ve unutulmaması için katılımcıların bilgi birikimlerini ve tecrübelerini paylaşmak konusunda istekli olmalarıdır. Unutulmuş geleneklerin canlandırılması ve yerel yiyeceklerin korunarak gelecek nesillere aktarılabilmesi, yöresel yemek üretimi sayesinde gerçekleştirilebilecektir. İilde yapılan geleneksel uygulamaların geçmişte olduğu gibi günümüzde, bazı değişiklikler dışında, halen yapıldığı ve ilde hamur işi yiyeceklerin, et yemeklerinin ve ot yemeklerinin yaygın bir şekilde pişirildiği belirlenmiştir. Geçiş dönemlerinde yapılan yemeklerin günlük öğünlerde de sıklıkla tüketiliyor olması, yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğinin sağlanması açısından önem arz etmektedir. Yöresel mutfak kültürünün etkin bir şekilde kullanımı ilin gastronomi turizmi potansiyelinin açığa çıkarılmasında önemli bir etkidir. Bu sayede ilin tanıtımı yapılarak, ekonomik fayda sağlanacağı düşünülmektedir. Bu doğrultuda yapılan çalışmalar, Karaman ilinin yöresel mutfak kültürü ile tanınmasını sağlayarak, ildeki kültürel kimlik unsurlarının ortaya çıkmasında önemli bir rol oynayacaktır.

Tarihin izlerini taşıyan ve önemli bir değer olan Karaman yöresel mutfak kültürünün kayıt altına alınması, kültürel kimlik unsurlarının ortaya çıkarılarak gelecek nesillere aktarımının sağlanabilmesi, ilin gastronomi turizmi potansiyelinin artırılması ve uluslararası boyutta tanınır hale gelmesi için yerel yönetimlere ve yiyecek içecek işletmelerine bir takım öneriler sunulabilir;

- Yöresel mutfağın tanıtımı, kültüre kazandırılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması ancak standart reçeteler sayesinde mümkündür. Bu sebeple Karaman'a özgü yemeklerin standart reçeteleri düzenlenmeli, yöreye özgü tüm yemeklerin yapılarılarının anlatıldığı ve görsellerinin bulunduğu bir kaynak oluşturulmalıdır.
- Yöresel mutfağın turizm ürünü olarak değerlendirilebilmesi, sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesi için yerel halkın özellikle genç nüfusun eğitilmesi gerekmektedir. Bununla beraber şehir markası ve imajının oluşturularak, altyapı ve üst yapı yatırımlarının yapılması, yöredeki gastronomik çekicilik unsurlarının ortaya çıkarılması, yiyecek içecek üretiminin kaliteli bir şekilde gerçekleştirilerek, etkin bir şekilde tanıtılması gerekmektedir.

## 8. Kaynaklar

- Akdemir, M. (2004), 'Küreselleşme ve Kültürel Kimlik Sorunu' Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 3 (1), ss. 43-50.
- Akdemir, N. (2018), Yöresel Mutfağın Turizm Ürünü Olarak Kullanımı ve Bölgesel Kalkınmaya Katkısı, Doktora Tezi, Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Ana Bilim Dalı, Erzurum.
- Akdemir, N. ve Selçuk, G. N. (2018), 'Yöresel Mutfağın Turizme Kazandırılması ve Bölgesel Kalkınmaya Katkısı: Sakarya Ölçeğinde Bir Araştırma' Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 22 (2), ss. 2033-2049.
- Aslan, F. P., Güldemir, O. ve Işık, N. (2019), 'Karaman Araştırmaları-II' İçinde H. Muşmal, E. Yüksel ve M. A. Kapar (Editörler), Karaman Mutfak Kültürü ve Yemekleri, ss. 231-245, Karaman: Palet Yayıncılık.
- Ay, M. (2019), Karaman Mutfağı ve Unutulan Yemeklerimiz, 1. Baskı, İstanbul: Özkaracan Matbaacılık.
- Ayaz, N. ve Çobanoğlu S. (2017), 'Ev Kadınlarının Turizm Amaçlı Yöresel Yemek Üretimine Bakış Açıkları: Bartın İli Örneği' Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 7 (1), ss. 413-427.
- Başaran, B. (2017), 'Gastronomi Turizmi Kapsamında Rize Yöresel Lezzetlerinin Değerlendirilmesi' Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 5 (3), ss. 135-149.
- Brown, L. J. (2006). 'The Psychology of Food Choice' İçinde R. Shepherd and M. Raats (Editörler), Intra-family Influences on Food Choice at Mid-life, ss. 263-288, UK: CABI.
- Çaycı, A. E. ve Aktaş, C. (2018), 'Dijitalden Tatmak: Yemeğin 'Yeni' Gastro Mekânlardaki Seyirlik Gösterisinin Kültürel Yansımaları' TRT Akademi, 3 (6), ss. 710-727.
- Çokluk, Ö., Şekercioğlu, G. ve Büyükoztürk, Ş. (2010), Sosyal Bilimler için Çok Değişkenli İstatistik: SPSS ve Lisrel Uygulamaları, Ankara: Pegem Akademi.
- Çolakoğlu, Ö. M. ve Büyükeksi, C. (2014), 'Açımlayıcı Faktör Anali Sürecini Etkileyen Unsurların Değerlendirilmesi' Karaelmas Eğitim Bilimleri Dergisi, 2, ss. 58-64.
- Çölbay, Ş. ve Sormaz, Ü. (2015), 'Konya'da Geçiş Dönemlerinde Yapılan Yöresel Mutfak Uygulamaları' Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi, 4 (4), ss. 1729-1736.
- Erbil, K. (2019), Kültürel Kimlik Bağlamında Sakarya Mutfağı: Abhaz Mutfağı İncelemesi. Yüksek Lisans Tezi. Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Friedman, J. (1994). 'Cultural Identity and Global Process', [https://books.google.com.tr/books?id=P0tEEcJxkDwC&printsec=frontcover&hl=tr&source=gbs\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.tr/books?id=P0tEEcJxkDwC&printsec=frontcover&hl=tr&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false) (19.05.2019).
- Güldemir, O. ve Işık, N. (2019), 'IV. Uluslararası Aksaray Sempozyumu' İçinde Aksaray Mutfak Kültürü ve Yemekleri, ss. 230-251, Aksaray 3-4 Kasım.
- Gürsoy, D. (2013), 'Tiridine, Tiridine Suyuna da Bandım' Tarihin Süzgecinde Yöresel Mutfağımız, 1. Baskı, İstanbul: Oğlak Yay.
- Hall, S. (1994), 'Colonial Discourse and Post-colonial Theory' İçinde P. Williams and L. Chrisman (Editörler), Cultural Identity and Diaspora, ss. 222-237, New York: Routledge.
- Işık, N., Kılıçaraslan, A., Güldemir, O., Derin, D. Ö. ve Barı, N. (2017), 'İlgın Mutfak Kültürü ve Yemekleri' Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 38, ss. 86-94.
- İnce, Ş. (2015), 'İki Kadın Bir Mutfak: Kadınlararası İktidar İlişkileri' Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi Kültürel Çalışmalar Dergisi, 2 (2), ss. 135-156.
- Kayış, A. (2010), 'SPSS Uygulamalı Çok Değişkenli İstatistik Teknikleri' İçinde Ş. Kalaycı (Editör), Güvenilirlik Analizi, ss. 403-419, Ankara: Asil Yayıncılık.

- Khan, M. A. (1981), 'Evaluation of Food Selection Patterns and Preferences' Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 15, ss. 129–153.
- Kim, Y. G., Eves A. ve Scarles, C. (2009), 'Building A Model of Local Food Consumption on Trips and Holidays: A Grounded Theory Approach' International Journal of Hospitality Management, 28, ss. 423-431.
- Kuhnlein, H. V. ve Receveur, O. (1996), 'Dietary Change and Traditional Food Systems of Indigenous Peoples' Annual Review of Nutrition, 16, ss. 417-442.
- Küçükdoğan, M. A., Demir, Ş. Ş. ve Bulgan, G. (2018), 'Mutfak Şeflerinin Yöresel Ürünlerle İlgisi: Isparta Örneği' Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2 (1), ss. 86-103.
- Mora, N. (2008), 'Medya ve Kültürel Kimlik' Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi, 5 (1), ss. 1-14.
- Okuyucu, A. ve Somuncu, M. (2012), 'Kültürel Mirasın Korunması ve Turizm Amaçlı Kullanılmasında Yerel Halkın Algı ve Tutumlarının Belirlenmesi: Osmaneli İlçe Merkezi Örneği' Ankara Üniversitesi Çevre Bilimleri Dergisi, 4 (1), ss. 37-51.
- Onur, N. (2018), 'Gastronomide Güncel Konular' İçinde H. F. Nizamlioğlu (Editör), Füzyon Mutfak, ss.101-116, Konya: Billur Yayınları ve Basımevi.
- Özgen, I. (2017), 'Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler- Örnek Menüler ve Reçeteler)', M. Sarıışık (Editör), Uluslararası Gastronomiye Genel Bir Bakış', ss. 1-30, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Paslı, M. M. (2021). Coğrafi İşaretli Gastronomi Ürünleri Üzerine Bir Araştırma: Giresun İli Örneği. Tourism and Recreation, 3 (1), 93-99.
- Prezenta, A. ve Iocca, S. (2012), 'The Importance of İnterorganizational Relationships in The Development of The Tourism Destination' Advances in Tourism Studies, ss. 171-192.
- Rozin, P. (2006), 'The Psychology of Food Choice' İçinde R. Shepherd and M. Raats (Editörler), The Integration of Biological, Social, Cultural and Psychological Influences on Food Choice, ss. 19-40, UK: CABI.
- Saatci, G. (2016). 'Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi' İçinde H. Yılmaz (Editör), Kültürel Miras Olarak Gastronomi, ss. 1-18, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sezgin, A. C. ve Onur, M. (2017), 'Kültür Mirası Düşün Yemekleri 'nin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi: Erzincan İli Örneği' Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, ss. 203-214.
- Şahbaz, R. P. ve Karaçar, E. (2013), 'Yerel Çekiciliklerin Turizme Kazandırılmasına Yönelik Yöre Halkının Tutumları: Çankırı Tuz Mağarası Örneği' Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 1 (4), ss. 12-19.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2017), Türkiye'nin Yöresel Mutfakları, 1. Baskı, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Taşpınar, O. ve Demirkol, Ş. (2017), 'Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi' İçinde M. Sarıışık (Editör), Dünden Bugüne Dünya Mutfakları, ss. 69-98, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Türkay, O. ve Genç, K. (2017), Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi İçinde M. Sarıışık (Editör), Gastronomi Turizmi, ss. 211-239, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK), <http://www.tuik.gov.tr/Start.do/> (22.05.2020)
- Ülkü, A., Solmaz, S. A. ve Barakazı, M. (2019), 'Turistlerin Seyahat Motivasyonları ve Yöresel Mutfak Tüketimleri Arasındaki İlişkileri İncelemeye Yönelik Bir Araştırma' Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences, 5 (15), ss. 310-321.
- Yazıcıoğlu, Y. ve Erdoğan, S. (2004), SPSS Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri, 4. Baskı, Ankara: Detay Yayıncılık.



T.C.  
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ MERAM TIP FAKÜLTESİ  
İLAÇ VE TIBBİ CİHAZ DIŞI ARAŞTIRMALAR ETİK KURUL KARARI

Toplantı Sayısı:93

Toplantı Tarihi: 13 Eylül 2019

**Karar Sayısı:2019/2056:**N.E.Ü. Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Öğretim Üyesi Dr. Öğr. Üyesi Yeliz PEKERŞEN' in **"Karaman İlinin Kültürel Kimlik Bağlamında Yöresel Mutfağının İncelenmesi ve Turizme Kazandırılması"** başlıklı yüksek lisans tez çalışması ile ilgili 02.09.2019 tarihli dilekçesi ve ekleri görüşüldü, Seher TOKLU' nun yüksek lisans tez çalışmasının N.E.Ü. Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Öğretim Üyesi Dr. Öğr. Üyesi Yeliz PEKERŞEN' in sorumluluğunda yürütülmesinin uygun olduğuna oybirliği ile karar verilmiştir.  
Not: Çalışma ile ilgili gerekli izin ve yasal sorumluluk araştırmacılara aittir.  
Sorumlu Araştırmacı: Dr. Öğr. Üyesi Yeliz PEKERŞEN  
Yardımcı Araştırmacı: Seher TOKLU