



SSAD

Stratejik ve Sosyal Araştırmalar Dergisi

ISSN 2587-2621

Volume 7 Issue 2, July 2023

sisaddergi@gmail.com

Makale Türü/Article Type: Bildiri/Paper

Makale Gönderim Tarihi/Received Date: 28.01.2023

Makale Kabul Tarihi/Accepted Date: 01.06.2023

DOI: 10.30692/sisad.1101322

**“SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK ÇERÇEVESİNDE MALATYA MUTFAK KÜLTÜRÜ:
VEGAN-VEJETARYEN YEMEKLER ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**

Malatya Culinary Culture in the Framework of Sustainability: A Study on Vegan-Vegetarian Meals

Ali ÖZDEMİR

Yüksek Lisans Öğrencisi

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi

Lisans Üstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanı

ORCID ID: 0000-0002-0844-4349

y215017011@subu.edu.tr

Gülçin ÖZBAY

Doç. Dr.

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi

Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları

ORCID ID: 0000-0002-5647-7137

gozbay@subu.edu.tr

Atf/Citation: Ali Özdemir & Gülçin Özbay (2023), ““Sürdürülebilirlik Çerçevesinde Malatya Mutfak Kültürü: Vegan-Vejetaryen Yemekler Üzerine Bir Araştırma”, *Stratejik ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, C.7, S.2 Temmuz 2023, s.465-479.

Öz: Dünya için öngörülen en büyük tehditlerden biri küresel ısınma ve sonucunda ortaya çıkacak iklim değişikliğidir. Birleşmiş Milletler Besin ve Tarım Organizasyonu'nun (FAO) 2006 yılında yayımladığı raporda et endüstrisi, çevresel sorunlara neden olan önemli faktörler arasında gösterilmiştir. Dünya nüfusunun yarısının vegan beslenmeyi benimsemesi durumunda bu tehdidin büyük ölçüde ortadan kalkacağı savunulmaktadır. Ülkemizde Doğu Anadolu Bölgesi mutfak kültüründe et yemeklerinin ve hayvansal gıdaların çok önemli bir yeri vardır. Ancak Malatya mutfağı, içinde bulunduğu bölgenin bu karakteristik özelliğinden ayrılmış yapısıyla bitkisel yemeklerin baskın olduğu bir kültüre sahiptir. Bu araştırmayla Malatya mutfağını sürdürülebilirlik çerçevesinde değerlendirmek ve bilinirliğini arttırmak amaçlanmaktadır. Çalışma vejetaryen ağırlıklı beslenme alışkanlıklarına ve birçok vegan yemek çeşidine sahip Malatya mutfağının ve reçetelerinin bilinirliğine katkıda bulunması bakımından önemlidir. Araştırmada literatür taramasının yanı sıra kartopu yöntemi ile belirlenmiş kişi ve kurumlar ile yapılan görüşmeler ve

gözlemlerden elde edilen veriler betimsel veri analizi yapılarak sunulmuştur. Elde edilen bulgular ışığında Malatya mutfak kültürünün sürdürülebilir beslenme alışkanlıklarına hizmet eden bir yapısı olduğu görülmüştür.

Anahtar Kelimeler: Sürdürülebilirlik, Malatya Mutfağı, İklim Değişikliği, Vegan beslenme, Vejetaryen Beslenme.

Abstract: One of the greatest threats foreseen for the world is global warming and the resulting climate change. In the report published by the United Nations Food and Agriculture Organization (FAO) in 2006, the meat industry has been shown as one of the important factors causing environmental problems. It is argued that if half of the world's population adopts a vegan diet, this threat will largely disappear. In our country, meat dishes and animal foods have a very important place in the culinary culture of the Eastern Anatolia Region. However, Malatya cuisine has a culture where herbal dishes are dominant, with its distinctive structure from this characteristic feature of the region it is in. With this research, it is aimed to evaluate Malatya cuisine within the framework of sustainability and to increase its awareness. The study is important in terms of contributing to the awareness of Malatya cuisine and its recipes, which have vegetarian-based eating habits and many vegan dishes. In addition to the literature review in the research, the data obtained from the interviews and observations with the people and institutions determined by the snowball method were presented by making descriptive data analysis. In the light of the findings, it has been seen that Malatya culinary culture has a structure that serves sustainable eating habits.

Keywords: Sustainability, Nutrition, Malatya cuisine, Climate change, Vegan Nutrition, Vegetarian Nutrition.

GİRİŞ

Canlıların tamamı üremek ve çoğalmak eğilimindedir. İnsanoğlu dışındaki tüm canlıların popülasyonu ekolojik denge içerisinde kontrol altındadır. Sahip olduğu bilgi ve teknoloji yardımıyla doğal kontrol mekanizmasının dışında kalarak özellikle sanayi devriminden sonra hızla artan dünya nüfusu (Çamurcu, 2005, s. 88), beraberinde birçok sorunu da getirmiştir. 19. yüzyılda bir milyar olan dünya nüfusu (Şahin, 2020, s. V) baş döndürücü bir hızla artarak günümüzde sekiz milyarı aşmıştır. Günümüzdeki mevcut nüfus artış hızı ile 2050 yılına gelindiğinde dünya nüfusunun 9,6 milyarın üzerinde olabileceği öngörülmektedir (Tripathi, 2019. s.6). Bu hızlı artışta ortalama insan ömrünün tıptaki gelişmeler sayesinde uzamış olması da önemli bir etkidir (Çamurcu, 2005, s. 88). Milattan sonra 1850'li yıllara kadar ortalama insan ömrü yaklaşık 35 yıl iken (Kışlalıoğlu ve Berkes, 1991, s. 113), günümüzde seksen senelik bir ömür her bireyin olağan beklentisi haline dönüşmüştür (Kara, 2010, s. 2). Bilimde ve teknolojiye meydana gelen gelişmeler hayatı kolaylaştırmak adına çeşitli sorunlara çözümler getirirse de nüfus artışı ile birlikte artan tüketim gereksinimleri, üretim esnasında ve tüketim sonrasında meydana gelen çevresel sorunlar dünya üzerindeki canlı varlığının sürdürülebilirliğini dahi tehdit edecek noktalara yaklaşmıştır. İnsanoğlunun sanayi devriminden önceki dönemlerde de doğaya olumsuz etkileri olmuş ancak ekoloji kendi dinamikleri içerisinde bu olumsuzlukları eleme edebilmiştir. Ne var ki sanayi devriminden sonra üretim biçiminin değişmesi, üretim faaliyetleri esnasında açığa çıkan gazlar atmosferde sera gazlarını ve ultraviyole (UV B) radyasyonunu arttırmakta, strafirik ozonu azaltmaktadır. Bu durum neticesinde dünya genelinde ortalama sıcaklıklar artmakta ve iklim değişikliğine neden olmaktadır (Çelik, Bacanlı & Görgeç, 2008, s.3).

Günümüzde küresel ısınma ve iklim değişikliğinin olumsuz etkileri açıkça ortaya koyulmuştur. Uluslararası bitki koruma derneği (IPPC)'nin 2021 yılı raporuna göre, insanoğlu 1850-1900 yılından günümüze kadar yeryüzünde meydana gelen 1,1 °C'lik sıcaklık artışının sorumlusudur. 1,5 °C'nin üzerindeki bir sıcaklık artışının yıkıcı etkileri olacağı ifade edilmektedir. Aynı raporda orta düzeydeki bir sera gazı emisyon senaryosuna göre 2041-2060 yılları arasında 2,5 °C'ye varan sıcaklık artışı öngörülmektedir (sosyalekonomi.org, 2022).

Et tüketiminin çevreye olan negatif etkileri, toplumun sürdürülebilirliği, halk sağlığı ve hayvan refahı konularında birçok kanıt bulunmasına rağmen, yakın zamana kadar bu sektörün küresel etkilerine genellikle dikkat edilmemiştir (Koneswaran, ve Nierenberg, 2008, s.578). Ancak geleneksel noktada küresel ısınma ve iklim değişikliğine etki eden unsurlar değerlendirildiğinde, tarım ve hayvancılığın etkileri artık sıkça tartışılmaktadır. Tarımsal faaliyetlerin yürütülmesi için sarf edilen enerji, gübreleme ve ilaçlama çalışmaları (Houghton, 2003, s.500) ile hayvancılık faaliyetlerinin etkilerinin küresel ısınma ile yüksek düzeyde etkili olduğu ifade

edilmektedir. Çiftlik hayvanı popülasyonlarının artması ve üretimin yoğunlaşmasıyla ortaya çıkan etkiler gelecek ile ilgili öngörülere bakıldığında üzerinde düşünülmesi gereken tabloları ortaya koymaktadır. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) verilerine göre, küresel olarak yaklaşık olarak yılda 56 milyar karada yaşayan hayvan insan tüketimi için yetiştiriliyor ve kesiliyor. Rapora göre hayvancılık envanterlerinin 2050'ye kadar ikiye katlanması bekleniyor (Steinfeld ve diğ., 2006, s.III). Artan et tüketimi ihtiyacının karşılanması için yapılacak besicilik faaliyetlerinin başta küresel ısınma olmak üzere çevreye zarar verecek etkilerinin olacağı öngörülmektedir.

Koyuncu ve Akgün (2018, s.151)'e göre antropojenik metan emisyonların %25-40'ının nedeni tek başına hayvancılık endüstrisidir. Durum günümüzde böyleyken Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) raporuna göre beklenen nüfus artış hızının gerçekleşmesi durumunda bitkisel gıda ve et ihtiyacı %70 oranında artacaktır (Kibar, 2017, S. 99). Burada dikkat edilmesi gereken önemli husus besicilik esnasında salınan metan gazının yanı sıra artan et ihtiyacını karşılayabilmek için yetiştirilecek hayvanların beslenmesinden kaynaklanacak tarımsal üretimdeki ekstra artış olacaktır.

Günümüzde ön görülen bu sorunların yaşanmadan bertaraf edilebilmesi için daha az metan gazı salınımına neden olan ve kolay beslenen böceklerin tüketilmesinden yapay et uygulamalarına kadar birçok fikir ve çalışma mevcuttur. Yemek kültüründe böcekleri bulundurmamayan kültürlerin bu çözüm önerisini kabullenmesi çok kolay olmayacaktır. Yapay et uygulamaları ile ilgili henüz yeterli araştırma yapılmadığından konu belirsizliğini korumaktadır. Birçok insan için kabul edilmesi güç bu ve benzer önerilerle birlikte beslenme alışkanlıklarının değiştirilerek et tüketiminin azaltılması da bir alternatif olarak durmaktadır.

Bu noktada insanların benimsemekte güçlük çekecekleri marjinal alternatif çözüm önerilerinin yanında kabul edilebilirliği daha kolay olan ve sürdürülebilirliğe katkıda bulunacak vegan-vejetaryen beslenme biçimini destekleyen mutfak kültürlerinin ön plana çıkarılması faydalı olacaktır. Ülkemizde vegan-vejetaryen beslenme denildiğinde akla ilk Ege bölgesi gelmektedir. İç Anadolu ve özellikle Doğu Anadolu bölgeleri et ağırlıklı yemekleri ile öne çıkmaktadır. Doğu Anadolu illeri içerisinde henüz çok bilinmemekle birlikte Malatya ilinin özel ve dikkate değer bir yeri vardır. İlin mutfak kültüründe son derece zengin vegan-vejetaryen yemek tarifleri bulunmaktadır. Tariflerin çoğunluğu doğada serbest halde yetişen bitkilerin kullanıldığı, son derece pratik, ekonomik ve lezzetli yemeklerden oluşmaktadır.

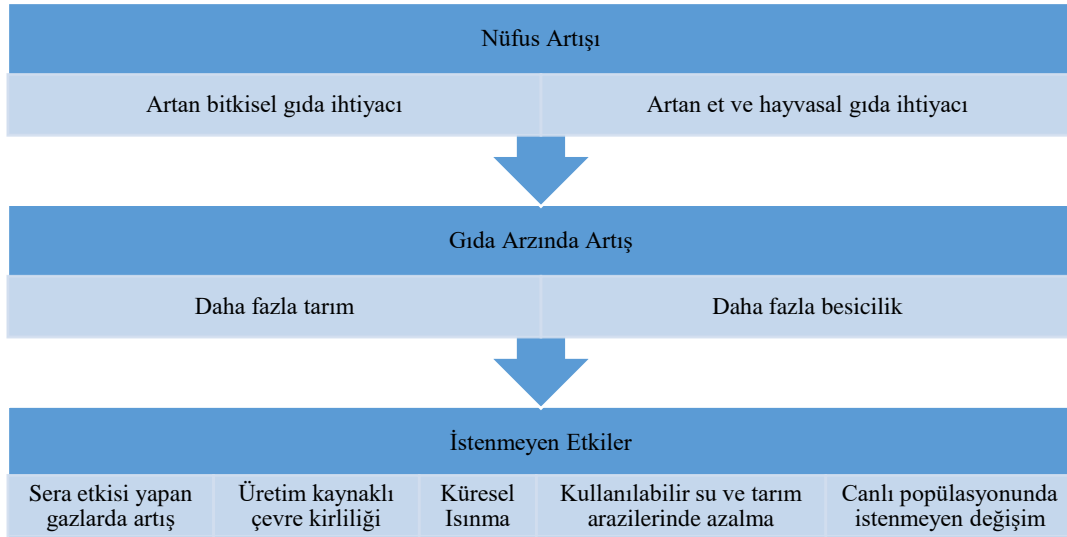
Bu araştırma ile et ve hayvansal gıda tüketiminin belirgin şekilde yaygın olduğu Doğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürü içerisinde vegan-vejetaryen yemek çeşitlerinin fazlalığı ile dikkat çeken Malatya mutfak kültürünün sürdürülebilirlik açısından değerlendirilmesi ve bilinirliğinin artırılmasına katkıda bulunmak amaçlanmaktadır.

Sürdürülebilirlik ve Beslenme

Latince kökenli “Sustinere” kelimesinden türeyen “sustainable” yani sürdürülebilirlik ifadesi özellikle 1800'lü yıllardan sonra yaygın olarak kullanılmaktadır. Eski bir kavram olmasına rağmen geçmişte insanlığın neden olduğu çevre kirliliğini doğanın kendi dinamikleri içerisinde elemine edebileceği düşünüldüğünden çok da fazla üzerinde durulmamıştır. Sürdürülebilirlik ifadesi öz olarak devamlılığını sağlamak, varlığını korumak, var olmak, desteklemek gibi anlamları barındırmaktadır (Eryılmaz ve Kılıç, 2018, s.625). Özellikle sanayi devriminden sonra artan endüstriyel faaliyetler ve artan nüfus ile birlikte çevreye duyarlı üretim yöntemlerinin de etkisi ile dünyanın yaşanabilir alanlarında daralmalar olacağı ve zaman içerisinde ihtiyaçları karşılamada yetersiz kalacağı tehdidi ortaya çıkmıştır (Duran, 2011, s. 299). Nüfus artışı savaşlarda askeri kuvvet, sanayide işgücü ve aynı zamanda üretim işletmeleri için tüketici, yani müşteri anlamına gelmektedir. Kimileri nüfus artışının sakıncası olmadığını düşünürken bu konuda aykırı olarak değerlendirilebilecek ilk görüş Thomas Malthus'tan gelmiştir. Bilim adamı, düşüncelerini 1789 yılında kaleme aldığı nüfus artışı hakkındaki bir

makalesinde dile getirmiş, iddiaları geniş yankı bulmuştur (Çamurcu, 2005, s. 98). Malthus'a göre o dönemde İngiltere hükümeti hızla artan nüfusu yanlış yönlendirmiş, çıkardığı bir yoksulluk yasası ile nüfus artışını teşvik etmiştir (Sabbağ, 2020, s.37). Uygulamanın hatalı olduğunu ve sonuçlarının açlığa kadar giden bir süreci tetikleyeceğini düşünen Malthus nüfusun geometrik biçimde, arzın ise aritmetik biçimde artacağını, dolayısıyla bir süre sonra açlık ve yoksulluğun kaçınılmaz olacağını iddia etmektedir (Küçükali, 2019, s. 53).

O dönemde çok taraftar bulamayan ve çok eleştirilen bu teorinin özellikle 1970 yıllarından sonra gerçekleşen hızlı nüfus artışının ardından günümüzde gerçekleşmesinin kaçınılmaz olduğunu düşünenlerin sayısı azımsanmayacak kadar çoktur. 'Yeni Malthuscular' gelecekte dünyanın insan nüfusunu beslemekte yetersiz kalacağını savunmaktadırlar (Çamurcu, 2005, s.99; Güneş, 2009, s.134). Bu teoriyi güçlendiren diğer bir husus insan beslenmesinin temini için nüfus ile doğru orantılı olarak besi hayvanlarının sayısının da artacak olmasıdır (Şekil 1). Doğal olarak bu hayvanların beslenip yetiştirilmesi için de ayrıca yem temini maksatlı tarım yapılması gerekecektir. Bu şekilde zaten kısıtlı olan tarım arazilerinin önemli bir kısmının da hayvancılık amaçlı tarıma tahsis edilmesi gerekecektir.



Şekil 1. Nüfus Artışının Sürdürülebilirliğe Etkisi

Sürdürülebilirliği tehdit eden diğer bir husus da tarım ve besicilik endüstrisinden kaynaklanan ve sera etkisi yapan gazların salınımıdır. Atmosferde bulunan karbondioksit, azot, oksijen gibi çeşitli gazlar güneş ışınlarından aldıkları ısı enerjisini tutarak dünyayı ısıtırlar. Bu ısınma bir denge içerisinde gerçekleşir. Isıyı en çok tutan gazlar karbondioksit (CO₂), metan (CH₄), florlu gazlar, azot monoksit (N₂O), kloroflorokarbonlardır (CFC). Metan gazının ısıyı tutma kapasitesi karbondioksite kıyasla 21 kat daha fazladır (Dulkadiroğlu, 2018, s. 68). Bahsi geçen gazların atmosferdeki oranının hızla artması bu dengeyi bozarak istenmeyen düzeyde ısı artışlarının gerçekleşmesine neden olmaktadır. Bu gazlar hem besicilik için ihtiyaç duyulan yem ürünlerinin yetiştirilmesi sürecinde ortaya çıkan gazları, hem de besicilik süresince bilhassa hayvan dışkılarında salınan gazları kapsamaktadır. Sadece tarımsal faaliyetler atmosferde bulunan ve sera etkisi yapan gazların %20'sinin nedenidir (Pathak ve Wassmann, 2007, s. 808). Kentsel yaşamın yaygınlaşması ile hayvancılığın endüstriyel biçimde gerçekleştirilmesi de sorunun büyümesine neden olmaktadır. Endüstriyel besicilik ve geleneksel karma üretim sistemleri kıyaslandığında, endüstriyel besicilikte sera gazı salınımı iki kat, mera bazlı üretim yapan sistemlerle kıyaslandığında ise altı kat daha fazladır. (Verge, De kimpe, Desjardins, 2007,

s. 256). FAO Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) 2006 raporuna göre hayvansal üretimin gerçekleştirilebilmesi adına dünya karasal alanlarının %30'u yani ekili tarım alanlarının %70'i kullanılmaktadır. Yem bitkilerinin yetiştirilebilmesi maksadıyla ekilebilir alanların üçte biri, hayvanların otlatması için yeryüzündeki karasal alanın yaklaşık dörtte biri kullanılmaktadır (Koyuncu ve Akgün, 2018, s.153). Yakın gelecekte küresel ısınma ve neden olacağı iklim değişikliği sürdürülebilirlik açısından büyük tehditler arasında gösterilmektedir. Gıda arzı için gerçekleştirilen faaliyetler iklim değişikliğini tetiklerken, iklim değişikliği de tarıma uygun alanlarda azalma, nem ve ısı dengelerinde değişim, canlı popülasyonunda istenmeyen değişiklikler, kullanılabilir su alanlarının azalması gibi etkileriyle tarımsal faaliyetlerin gerçekleştirilmesini güçleştirmektedir. Besiciliğin beraberinde getireceği bu olumsuzlukları tolere edilebilir sınırlar içerisinde tutulabilmesi için bilim insanları çeşitli fikirler ortaya atmaktadır. Et ve hayvansal ürünler insanlar için en temel protein kaynaklarıdır. Hücrelerin temel bileşeni olan proteinler yaşamın yapı taşı olarak nitelendirilir (Yetim ve Tekiner, 2020, s.86). Protein, anlamı 'birincil, asli' manasına gelen eski Yunanca kökenli proteios kelimesinden türemiştir (etimolojiturkce.com). Kelimenin kökeni besin ögesinin hayati önemine vurgu yapmaktadır. Et ve hayvansal gıdaların neden olabileceği sorunların çözümüne yönelik alternatifler değerlendirilirken lezzet bağımlılığının yanında dengeli beslenme ile ilgili ortaya çıkabilecek olumsuzluklarında dikkate alınması gerekir. Günümüzde alternatif protein kaynakları tartışılmaktadır. Bitki, mantarlar ve mikrodalgalar ilk olarak akla gelen diğer protein kaynaklarıdır (Spiegel, M., Noordam, ve Fels-Klerx, 2013, s. 663). Bunun dışında böcekler, yosunlar ve yapay et (in vitro) diğer alternatiflerdir. Böceklerden proteinin karşılanması bazı dinlerin izin vermemesi, tiksinti duygusu gibi nedenlerle tercih edilmemektedir (Sürek ve Uzun, 2020, s. 2010). Yapay etin ise maliyetinin yüksek olması, lezzet sorunları, doğal kabul edilmemesi, toplumun reddetme eğiliminde olması gibi nedenlerle bu uygulama henüz ticarileşmemiştir (Bhat vd.; Alçay vd.; Datar ve Betti'den aktaran Sürek ve Uzun, 2020, s. 2011). Diğer bir alternatif ise insanların vejetaryen beslenme biçimini benimsemesi olarak gösterilebilir. Sabate ve Soret (2014, s. 476) günümüzde sürdürülebilir çevrenin ancak insanlığın vejetaryen beslenme tarzını benimsemesiyle mümkün olabileceğini ifade etmektedir.

Türk Mutfak Kültüründe Et ve Hayvansal Gıdaların Yeri

Toplumların beslenme kültürleri zaman içerisinde değişim gösterse de her zaman geçmişten gelen geleneklerin fazlaca etkisinde kalırlar. Zaman içerisinde nesilden nesle aktarılan yemek tarifleri ve yeme içme adetleri o toplumun beslenme kültürünü şekillendirir. Orta Asya Türklerinin beslenme alışkanlıklarına baktığımızda et ve et ürünleri ile süt ve mayalanmış süt ürünleri dikkat çekmektedir. Bu dönemde en temel besin kaynağı koyun ve daha sonra keçi ve sığırdır. Büyükbaş hayvan kullanımı kısıtlıdır (Baysal, 1993, s. 12). Av hayvanları ve at da önemlidir. Bu hayvanlarda elde edilen süt, tereyağı, yoğurt, kımız, kurut, çökelek gibi süt ürünleri dikkat çeker (Çiğdem, 2001; Güler, 2010, s.25). Türk mutfak kültüründe et ve hayvansal gıdaların yerinin çok önemli olduğu açıktır. Önceleri sadece hayvan yetiştiriciliği ile uğraşan Türkler, artan nüfusunu besleyebilmek amacıyla daha uygun iklim koşullarının yaşandığı ve gıda çeşitliliğinin fazla olduğu bölgelere göç etmiştir (Kafesoğlu'ndan aktaran Sabbağ ve Boğan, 2019, s. 4). Günümüzde de et, mutfaklarda önemli bir yere sahiptir. Pahalı olması nedeniyle etin tek başına kullanımı sınırlı olsa da lezzet vermek için birçok yemekte et ve et ürünleri kullanılmaktadır. İkincil olarak buğday başta olmak üzere (Güler, 2010, s. 25) arpa, darı, pirinç, susam, burçak gibi tahıllar da Türk mutfağında önemli yere sahiptir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2007, s.12). Türk yemek kültürü Doğu Anadolu özelinde değerlendirildiğinde etin birçok coğrafi bölgeye göre kıyasla daha önemli yere sahip olduğu görülmektedir. Bölge genel olarak yüksek rakımlı ve sert karasal iklime sahiptir. Bölgede sıcaklıkların düşüklüğü ve coğrafi koşullar nedeniyle verimlilik sınırlıdır. Bölge ekonomisinde hayvancılık önemli bir yere sahiptir (Keskin ve Çontu, 2019, s. 143). Bu nedenlerle bölgenin mutfak kültüründe et başta olmak üzere hayvansal gıdalar son derece önemlidir. Ağrı yöresine ait Abdigör köftesi, Bingöl yöresinin kaburga dolması, Bitlis'in büryan kebabı, Elazığ'ın Harput

köftesi, Erzurum Cağ kebabı, Hakkari'nin Qrısı, Iğdır'ın etli sarması, Kars yöresinin kaz dolması ve birçok et ağırlıklı yemek, bölgenin mutfak kültüründe dikkat çeken bir yere sahiptir.

Malatya Mutfak Kültürü

Malatya ili Doğu Anadolu Bölgesinde Fırat havzası içerisinde yer alan, geniş düzlüklere sahip kayısı ve ürünleri ile özdeşleşmiş ilimizdir. Karasal iklim hâkim olmasına rağmen geniş Malatya ovasının etrafında yer alan sıradağlar ilin zengin yer altı su kaynaklarına sahip olmasını sağlamıştır (Talas, 2020, s. 283). Bu da tarıma elverişli bir ortam oluşmasına olanak sağlamıştır. Malatya ili denilince akla ilk olarak kayısı gelmektedir (Karataş ve Türk, 2017, s.100) ancak ilin gastronomik değerlerini sadece kayısıyla sınırlamak haksızlık olur. Tekelioğlu'na göre (2018, s. 52), Malatya gastronomi değerlerinin en az kayısı kadar bilinir olması gerekmektedir. Literatürde Malatya'nın gastronomi perspektifinden değerlendirildiğinde çok önemli bir yere sahip olduğuna işaret eden çalışmalar mevcuttur. Yüz yüze ve internet üzerinden 3.500'den fazla yerli turiste yöneltilen 'Doğu Anadolu Bölgesinde, gastronomi turizmi amacıyla hangi ili ziyaret etmek istersiniz' sorusuna verilen yanıtlar değerlendirildiğinde, %41,11'lik oran ile en çok tercih edilen il Erzurum olurken, Malatya katılımcıların %24,83'ünün ifadesi ile ikinci sırada yer almıştır. Tüm illerimizi kapsayan bir değerlendirme yapıldığında ise gastronomi turizmi çerçevesinde en çok ziyaret edilmek istenen iller listesine 19. sırada yer almıştır (Şengül, 2017, s. 385). İlin Mutfak kültürü değerlendirildiğinde çok yönlü geliştiği, her zevke hitap eden geniş bir yemek listesine sahip olduğu görülmektedir. Yeşilyurt tavası, kâğıt kebabı gibi et yemekleri de meşhurdur ancak genel olarak bulgur ve sebze yemekleri ayrıca önemlidir (Talas, 2020, s. 290). Birçok yemekte doğada kendiliğinden yetişen otlar kullanılmaktadır. Malatya mutfak kültüründe bulgur çok önemli bir yere sahiptir. Birçok farklı şekilde buğday işlenmektedir. Malatya mutfağında 40'ı bulgurlu olmak üzere toplam 72 çeşit köfte bulunmaktadır. Bu mutfağın diğer belirgin özelliği ise sınırlı sayıda malzeme ile çok farklı ve lezzetli yemekler ortaya koymuş olmasıdır (Kılıç & Polat, 2013, s. 12). Malatya mutfağı, malzeme kullanma ve değerlendirme konusunda öncüdür. Öyle ki Malatya mutfağına yabancı olan kişiler bazı yemeklerin yapılışını duyunca şaşkınlıklarını gizleyememektedir. Ekonomik sıkıntılar, yokluk, kıtlık gibi dönemlerde ilginç tarifler ortaya çıkmış, beğenilmiş ve varlığını bugüne kadar sürdürmüştür. Bu durum aynı zamanda Malatya insanının çözüm odaklı pratik zekasının da bir göstergesidir (K7, kişisel görüşme, Aralık 2022). Mutfak kültüründe yer alan köftelerin dahi yarısından fazlası vegan-vejetaryen niteliktedir. Mutfakta sıklıkla birçok yörede kullanılmayan otlar ile ağaç ve bitki yaprakları kullanılmaktadır. Bostan otu, çadır göbeleği, hardal otu, çiriş, çoban döşeği, ebegümeci, ışkın, gülgülü, keçimemesi, sığır dili, glator otu, pepekuşu, yonca, ağbaldir, pezik, çalık piri, şirin, madımak, narpız (yarpuz), ısırgan otu, çiğdem, övelik, perperselem, gelin parmağı, toklu başı, tort (kuşkonmaz), yemlik, kenger, kızıoğluk, çetirirm çynağı, tekesakalı, kızıoğluk (kuzu kulağı), yağlıca, gosgocum, topalak, kilim saçağı, parlacık otu, lügüç, dut yağrağı, kızıl eğilik, horoz kuyruğu, reyhan, pırpırım, menekşe yaprağı, erişte otu, kiraz yaprağı, fındık yaprağı, kılcan, gılcan otu, kurt kulağı, ayva yaprağı ve Ağca pancar örnek verilebilir. Bahsi geçen otların birçoğu doğada kendiliğinden yetişmekte, ekilip dikilmemektedir (Yardımcı, Doğan, Kaymaz, Şahin, 2001, s. 55; K8, kişisel görüşme, Ocak 2022). İsmi geçen otlar kullanılarak Malatya yöresine özgü birçok yemek yapılmakta ve halen birçok hanede tüketilmektedir.

Araştırma Yöntemi

Araştırmada kartopu yöntemi kullanılarak Malatya mutfak kültüründe yeri olan vegan-vejetaryen yemekler ile ilgili geçmişten günümüze kadar gelmiş, halen tüketilmekte olan yemeklerin yanı sıra unutulmaya yüz tutmuş yemek tarifleri hakkında bilgi sahibi Malatya yöresinde doğmuş, yaşamını geçirmiş, araştırmalar yapmış kişi ve kurumlar belirlenmiştir. Aralık 2021- Ocak 2022 ayları arasında belirlenen kişi ve kurumlar ile görüşmeler yapılmıştır. Görüşmeler yüz yüze mülakat yöntemi ile gerçekleştirilmiştir. Yapılan görüşmelerin ses kaydı alınmış, ardından ses kayıtları metne dönüştürülmüştür. Literatür araştırmasına ve yapılan

görüşmelere dayalı olarak Malatya mutfağına ait yöresel vegan-vejetaryen nitelikli yemek envanteri oluşturulmuştur. Daha sonra çalışmanın amacına uygun olarak yemekler sınıflandırılarak değerlendirilmiştir. Yapılan görüşme ve gözlemlerden elde edilen veriler betimsel veri analizi yapılarak okuyucuya sunulmuştur.

Katılımcılara İlişkin Bulgular

Malatya mutfak kültürü sürdürülebilirlik amacına hizmet edebilecek vegan-vejetaryen yemek çeşitlerini bünyesinde bulunduran özel bir yapıya sahiptir. Bu bağlamda araştırmada 19 katılımcı ile yapılan görüşmeler ve literatür taramalarına dayanarak Malatya Mutfağının vegan-vejetaryen yönü değerlendirilmiştir. Katılımcı bilgileri Tablo 1’de sunulmuştur. Katılımcıların çoğunluğunun 51 yaş ve üstü (N=11), Kadın (N=14), lise mezunu (N=8) ve ev hanımı (N=7) olduğu görülmektedir.

Tablo 1. Katılımcı Bilgileri

Kod	Cinsiyet	Memleketi	Yaş aralığı	Öğrenim durumu	İşi/Görevi
K1	Erkek	Malatya/Hekimhan	31-40	Lise	Malatya Aşçıları Der. Başkanı
K2	Kadın	Malatya/Battalgazi	41-50	Lise	Aşçı/Yöresel Yemekler
K3	Kadın	Malatya/Darende	41-50	Lise	Yönetici/Yöresel Yemekler
K4	Kadın	Malatya/Yeşilyurt	41-50	Lise	Aşçı/Yöresel Yemekler
K5	Erkek	Malatya/Merkez	31-40	Lise	Aşçı/Yöresel Yemekler
K6	Kadın	Malatya/Merkez	41-50	İlkokul	Aşçı/Yöresel Yemekler
K7	Kadın	Malatya/Yeşilyurt	51-60	Ortaokul	Ev hanımı
K8	Kadın	Malatya/Yeşilyurt	51-60	Üniversite	Yiyecek İçecek Öğretmeni
K9	Kadın	Malatya/Pütürge	41-50	Üniversite	Yiyecek İçecek Öğretmeni
K10	Erkek	Malatya/Yeşilyurt	61+	Lise	Emekli
K11	Kadın	Malatya/Yeşilyurt	61+	Lise	Ev hanımı
K12	Kadın	Malatya/Arapkir	41-50	Lise	Ev hanımı
K13	Kadın	Malatya/Sürgü	61+	İlkokul	Ev hanımı
K14	Kadın	Malatya/Battalgazi	61+	İlkokul	Ev hanımı
K15	Erkek	Malatya	51-60	Üniversite	Malatya Valiliği /Halkla İlişk.
K16	Kadın	Malatya	51-60	İlkokul	Ev hanımı
K17	Erkek	Malatya/Hekimhan	61+	Üniversite	Öğretmen
K18	Kadın	Malatya/ Yeşilyurt	61+	İlkokul	Ev hanımı
K19	Kadın	Malatya/Arguvan	61+	Üniversite	Emekli öğretmen

Malatya Mutfağına İlişkin Bulgular

Katılımcılara Ek 1.’de sunulan formda yer alan sorular yöneltilmiştir. Yanıtlar eş zamanlı olarak metne dönüştürülmüş, daha sonra kayıtlar betimsel olarak analiz edilerek sınıflandırılmıştır. ‘Malatya mutfağıyla özel olarak ilgili misiniz?’ sorusuna katılımcıların tamamı (N=19) ‘evet’ yanıtını vermiştir. ‘Size göre Malatya mutfağında en yaygın kullanılan gıda maddesi nedir?’ sorusuna katılımcıların % 58’i (N=11) bulgur cevabını verirken %32’si (N=6) et cevabını vermiştir. Katılımcıların %10’u ise sebzeler (N=2) yanıtını vermiştir. Bu şekilde bulgur ve sebze yanıtını veren toplam katılımcı sayısı 13 olmuş, katılımcıların %68’inin Malatya

mutfağının en önemli öğesinin etten ziyade bitkisel ürünler olduğunu düşündükleri görülmüştür. Katılımcıların %74'ünün (N=14) 'Genel olarak değerlendirdiğinizde Malatya mutfağını bitkisel ağırlıklı bir mutfak mı, et ağırlıklı bir mutfak olarak mı tanımlarsınız?' sorusuna bitkisel ağırlıklı yanıtını vermesi bu düşünceyi desteklemektedir. Ayrıca katılımcıların %68'i (N=13) 'Doğu Anadolu Bölgesi özelinde değerlendirirsek, Malatya mutfağını nispeten sağlıklı buluyor musunuz?' sorusuna 'evet' cevabını vermiştir. 'Malatya Mutfağı denilince ilk aklınıza gelen üç yemeğin ismini belirtir misiniz?' sorusuna verilen yanıtlar Tablo 2.'de yer almaktadır. Verilen yanıtlar değerlendirildiğinde katılımcıların %84'ünün yanıtlarında en az bir tane vegan-vejetaryen yemek bulunmaktadır. Tabloda dikkat çeken yemekler analı kızlı (N=12), kiraz yaprağı sarması (N=8) ve içli köftedir (N=7).

Tablo 2. Malatya Mutfağı Denilince Katılımcıların Aklına Gelen İlk Üç Yemek

Kod	Yanıt 1	Yanıt 2	Yanıt 3
K1	İçli Köfte	Kiraz yaprağı sarması	Analı kızlı
K2	İçli köfte	Kömbe	Analı kızlı
K3	Sıkma köfte	Pirpirim cacığı	Simit pilavı
K4	Ekşili köfte	Sıkma köfte	Yoğurtlu köfte
K5	İçli köfte	Analı kızlı	Kiraz yaprağı sarması
K6	Analı kızlı	İçli köfte	Kiraz yaprağı sarması
K7	Analı kızlı	Kuzu tandır	İçli köfte
K8	Analı kızlı	İçli köfte	İç pilavı
K9	Kiraz yaprağı sarması	İçli köfte	Analı kızlı
K10	Analı kızlı	Kiraz yaprağı sarması	Kâğıt kebabı
K11	Analı kızlı	Kiraz yaprağı sarması	Kömbe
K12	Ayran aşısı	İçli köfte	Kiraz yaprağı sarması
K13	Ekşili köfte	İçli köfte	Analı kızlı
K14	Kâğıt kebabı	Kiraz yaprağı sarması	İçli köfte
K15	Kömbe	Tarhana	İçli köfte
K16	Mercimekli köfte	Kâğıt kebabı	Analı kızlı
K17	Ayran aşısı	Ekşili köfte	Kuzu tandır
K18	İçli köfte	Kavurma	Kuzu tandır
K19	Analı kızlı	Ekşili köfte	Bulgur pilavı

Malatya Mutfağına Özgü Vegan-Vejetaryen Yemeklere İlişkin Bulgular

Araştırmada görüşme yapılan katılımcılardan Malatya yöresine ait bildikleri et içermeyen yemekleri sıralamaları ve yapılarını tarif etmeleri istenmiştir. Katılımcılardan ve literatür araştırmasından elde edilen verilerin içeriği değerlendirilerek yemekler 'vegan' ya da 'vejetaryen' şeklinde sınıflandırılmış ve bu yemeklerin içerikleri tablolar halinde verilmiştir. Araştırma neticesinde elde edilen bulgulara göre vegan yemeklerin içeriklerinde en fazla kullanılan malzeme %59 oranıyla (N=26) bulgur çeşitleridir. Yemeklerde %59 oranıyla (N=26) soğan, %40 oranıyla (N=18) domates salçası, %36 oranıyla (N=16) yabani otlar, %16 oranıyla (N=7) kuru baklagiller ve %11 oranıyla (N=5) pirinç olduğu görülmüştür. Tablo 3'te Malatya mutfağına özgü 44 adet vegan yemek içerikleri ile birlikte yer almaktadır.

Tablo 3. Malatya Mutfağına Özgü Vegan Yemekler

No	Kaynak	Yemek Adı	Malzemeler
1	K14	Ayva Yaprağı	Kabak, Ayva yaprağı, Bulgur, Pirinç, Kuru soğan, Maydanoz, Sarımsak, Salça, Yağ, Baharatlar
2	K5	Buğday Firiği	Başak buğday
3	K6	Cacık pilavı	Kır otları, Bulgur
4	K2	Cacık sulusu	Yemlik otu, Fırçalık otu, Soğan, Salça, Bulgur, Pirinç
5	K14	Cidebe	Gendime, Yağ, Pulbiber
6	K2	Çaşır kavurması	Çaşır otu, Yağ
7	K6	Çırpma	Kurutulmuş kabak, Soğan, Salça, İrinti bulgur
8	K17	Domalan kavurması	Domalan mantarı, tuz
9	K17	Domalanlı pilav	Domalan mantarı, Yağ, Bulgur
10	K3	Ebegümece sarması	Bulgur, Pirinç, Kuru soğan, Salça, Baharatlar Ebegümece yaprağı, Zeytinyağı
11	K13	Ekşili pirpirim	Kuru fasulye, Nohut, Kara mercimek
12	K9	Fasülye kavurma	Fasulye, Kuru soğan, Salça, Pul biber, Biber, Domates
13	K9	Fasulyeli sulu köfte	Soğan, Salça, Domates, Biber, Fasulye, Yarma bulguru
14	Yardımcı vd., 2001, s.60	Gülgülü, keçimemesi,	Gülgülü otu, Keçimemesi otu, Çetirim çyınağı otu, Yağ, Salça Bulgur veya Pirinç
15	K15	Hardal otu kavurması	Hardal otu, Soğan, Yağ
16	K9	Hırçık kavurması	Kurutulmuş salatalık kabuğu, Kuru soğan, Salça Sarımsak, Pul biber
17	K7	Hırçıklı köfte	Kurutulmuş salatalık kabuğu, Kuru soğan, Salça, Unlu köftelik, Erik ekşisi, Kurutulmuş biber, Kurutulmuş
18	K16	Hırçıklı pilav	Kurutulmuş salatalık kabuğu, Yağ, Salça, Bulgur, Sarımsak
19	K1	Isırgan otlı gözleme	Isırgan otu, Kuru soğan, Baharatlar, Yağ, Un
20	K14	Ispanaklı bulgur pilavı	Salça, Yağ, Bulgur, Ispanak
21	K9	Ispanaklı ekşili köfte	Kara mercimek, Unlu köftelik, Yağ, Salça, Erik ekşisi, Kuru soğan, Ispanak
22	K17	Işgın pilavı	Işgın yaprağı, Yağ, Soğan, Kırmızı biber, Bulgur
23	K10	İçli köfte	Unlu köftelik, Ispanak, Soğan, Pezizik, Patates, Ceviz, Haşhaş, Fasulye

24	K7	İt sarımsaklı gözleme	İt sarımsağı, Maydanoz, Baharatlar, Yağ, Un
25	K2	Kenger Salatası	Yemlik otu, Kuzu kulağı, Soğan, Kenger otu, Limon, Zeytinyağı
26	K8	Kofik dolması-kuru	Kuru salatalık, Kuru biber, Kuru patlıcan, Kuru kabak, Kuru soğan, Salça, Bulgur ve/veya Pirinç Baharatlar,
27	K19	Kurutma kavurması	Kuru soğan, Salça, Yağ, Kuru biber, Kuru domates, Kuru patlıcan
28	Yardımcı vd., 2001, s.61	Kuşburnu köftesi	Kuşburnu meyvesi, İnce bulgur, Yağ, Soğan, Toz biber, Nane
29	K3	Muhammed Mustafa	Unlu köftelik, Fasulye yaprakları, Domates, Biber, Soğan, Yağ
30	K2	Ot sulusu	Soğan, Yeşil biber, Nohut, Patates, Pirpirim otu, Yeşil fasulye, Yağ
31	K18	Paf köfte	Asma yaprağı, Soğan, Salça, Yağ, Bulgur, Baharatlar
32	Yardımcı vd., 2001, s. 58	Parlacık otu sulusu	Muhaşer, Parlacık otu
33	K1	Patlıcanlı sulu köfte	Patlıcan, Yarma, Biber, Soğan, Domates ve biber salçası, Yeşil mercimek, Nohut, Erik ekşisi, Yağ
34	K1	Patatesli sulu köfte	Patates, Yarma, Biber, Soğan, Domates ve biber salçası, Yeşil mercimek, Nohut, Erik ekşisi, Yağ
35	K7	Pepeguşlu salata	Pepeguş otu, Kuru soğan, Erik ekşisi, Pul biber, Zeytinyağı
36	K13	Pıt pıt pilavı	Bulgur, Yağ
37	K7	Samut basması	Samut salamura, Domates, Soğan, Limon, Pulbiber, Zeytinyağı
38	K12	Şapalak köftesi	Unlu köftelik, Kuru soğan, Baharatlar, Kuru reyhan, Yağ
39	K7	Tahtik kavurması	Tahkik otu, Yağ
40	Yardımcı vd. 2001, s.61	Toklubaşı otu pilavı	Toklubaşı otu, Yağ, Bulgur
41	K4	Yanıç	Körme, Çiriş otu, Soğan, Toz biber, Yufka
42	K8	Yarpuz salatası	Yarpuz, Salça, Karabiber, Kırmızı Biber, Zeytinyağı
43	K12	Yavan çorba	Aşurelik, buğday, Kuru fasulye, Kuru soğan, Biber salçası, Domates salçası
44	K14	Yemlikli pilav ve	Bulgur, Salça, Yağ, Yemlik otu

Tablo 4'te Malatya mutfağına özgü vejetaryen yemekler yer almaktadır. Araştırma bulgularına göre vejetaryen yemeklerin içeriklerinde en fazla %65 oranında (N=13) yabancı otlar ve yapraklar, %45 oranında (N=9) bulgur çeşitleri, %35 oranında (N=7) soğan kullanıldığı görülmüştür.

Tablo 4. Malatya Mutfağına Özgü Vejetaryen Yemekler

No	Kaynak	Yemek Adı	Malzemeler
1	K16	Kenger Kavurması	Kenger otu, Yağ, Baharatlar
2	K3	Ayva Yaprağı Köftesi	Unlu köftelik, Ayva yaprağı, Erik ekşisi, Un, Yoğurt, Yumurta, Soğan, Yağ
3	Yardımcı vd., 2001, s.56	Bostan otu yoğurtlaması	Bostan otu, Sarımsak, Yoğurt
4	K3	Dut yaprağı köftesi	Unlu köftelik, Dut yaprakları, Erik ekşisi, Un, Yoğurt, Yumurta, Kuru soğan
5	K3	Fasulye yaprağı köftesi	Unlu köftelik, Fasulye yaprakları, Erik ekşisi, Un, Yoğurt, Yumurta, Kuru soğan
6	K17	Işgın Boranisi	Işgın, Yağ, Yoğurt
7	K16	Kenger boranisi	Kenger otu, Yoğurt
8	K8	Kenger sulusu	Kenger, Muhaşer, Kuru soğan, Yumurta
9	K8	Maydanoz kavurması	Maydanoz, yeşil soğan, Salça, Yağ, Baharatlar, Yumurta
10	K3	Menekşe yaprağı köftesi	Kır menekşesi, Unlu köftelik, Erik ekşisi, Un, Yoğurt, Yumurta
11	Yardımcı vd., 2001, s.57	Pancar piri yoğurtlaması	Pancar yaprağı, Yoğurt
12	K18	Pirpirim kavurması	Pirpirim otu, Un, Yumurta, Yoğurt, Sarımsak, Yağ, Pul biber
13	K14	Ayrınlı köfte	Düğürcek bulguru, Sarımsak, Yoğurt, Yarpuz
14	K14	Sıkma köfte	Unlu köftelik, Yağ, Domates, Salça, Biber, Kuru Reyhan, Soğan, Sarımsak
15	K18	Sırım	Sac yufkası, Sarımsak, Yoğurt, Yağ, Kırmızı toz biber
16	Sarı & sarı, 2005, s.47	Sovuk (soğuk) çorba	Gendime, nohut, Yoğurt, narpız (yarpuz) otu, Nane
17	K7	Tarhana	Gendime, Mayalı hamur yoğurt narpuz
18	K1	Tort Kavurması	Tort bitkisi, Muhaşer, soğan, yoğurt, yumurta
19	K3	Kiraz yaprağı köftesi	Unlu köftelik, kiraz ağacı yaprağı, erik ekşisi, un, yoğurt, yumurta
20	K3	Yoğurtlu köfte	Yarma, pirpirim otu, ıspanak, kabak, sarımsak, yoğurt

SONUÇ

İlerleyen dönemlerde sürdürülebilir bir beslenme düzeni için insanlar geçmiş alışkanlıklarından vazgeçmek zorunda kalabilecektir. Aşırı et tüketiminin doğrudan ve dolaylı olarak neden olduğu küresel ısınma ve iklim değişikliği sorunlar bir yana, günümüzde trend haline gelen lüks işletmelerdeki et tüketimi ve fast food sektörünün etkisiyle yaygınlaşan obeziteye bağlı sağlık sorunlarının çözüme kavuşturulması gereken önemli bir sorun olarak değerlendirilmektedir. Yoğun iş temposuna bağlı olarak artık insanlar yemek yapmak için eskisi kadar vakit ayıramamaktadır. Ya hızlı hazırlanan yemekleri tercih etmekte ya da öğünleri ayak üstü atıştırma ile geçiştirmektedir. İnsanların vegan-vejetaryen beslenmeye yönlendirebilmek için hazırlanması kolay, lezzetli ve aynı zamanda ekonomik yemek tariflerine ihtiyaç vardır. Bu noktada Malatya mutfak kültürü eşsiz bir niteliğe sahiptir. Araştırmada çorbalar ve tatlılar hariç, 44'ü vegan, 20'i vejetaryen olmak üzere 64 farklı yemeğe atıf yapılmıştır. Bu özelliği ile Malatya mutfağı sadece Doğu Anadolu Bölgesi illeri arasında değil tüm ülke çapında önde gelen mutfaklardan birisidir. Malatya yöresinin vegan-vejetaryen niteliğine vurgu yapan çalışmaların sınırlı olması, yerel yönetimlerin yeterli tanıtım yapmaması gibi hususlar birçok kişinin Malatya mutfağını Doğu Anadolu beslenme kültürünün etkisinde ağır et yemeklerinin hâkim olduğu bir mutfak şeklinde algılanmasına neden olmuştur. Halbuki gerçek bu algıdan çok uzaktır. Ünlü araştırmacı yazar ve 'yol üstü lezzet durakları' programının yapımcısı Mehmet Yaşın, Hürriyet gazetesinin 3 Eylül 2017 tarihinde yayımlanan web yazısında 'Ot yemeklerini alt alta sıralayınca Ege mutfağının Malatya'nın eline su dökemeyeceğini düşündüm' şeklinde açıklama yapmakta ve yazısının kalanında neden böyle bir düşünceye kapıldığını ayrıntıları ile anlatmaktadır. Türk yemekleri uzmanı ve yazar Sahrap Soysal, Malatya mutfağının Türkiye'nin en büyük vejetaryen mutfağı olduğunu ifade etmiştir (malatyatime.com, 2022). Malatya ilinin çok bilinmeyen bu yönüne dikkat çekmek için yerel yönetimler tarafından bir dizi çalışma gerçekleştirilmiştir. 8-9 Eylül 2018 tarihlerinde İstanbul Life Park'ta düzenlenen Uluslararası İstanbul Veg Fest isimli etkinlikte ilin vegan vejetaryen yönü sergilenerek kamuoyunun dikkatine sunulmuştur (malatya.gov.tr, 2018). Ayrıca 8 Mart 2022 tarihinde Battalgazi Belediyesi tarafından Malatya vejetaryen yemek yarışması düzenlenmiştir (haberturk.com, 2022). Malatya Valiliği tarafından hazırlanan (2013) 'Malatya mutfak ve yemek kültürü', Yardımcı ve diğerleri 'ne (2001) ait 'Malatya Mutfak Kültürü', Sarı ve Sarı'ya (2005) ait 'Darende Ev Yemekleri' isimli basılı eserler ile Talas'ın (2020) Malatya yemeklerinin gastronomi turizmi açısından değerlendirdiği araştırması ilin mutfak kültürünün ve yemeklerinin tanıtılması bakımından önemlidir. Malatya mutfak kültürü ile ilgili mevcut yayınlar ağırlıklı olarak ilin ya da lokal anlamda bir yörenin mutfak kültürünü değerlendirmektedir. İlin vegan-vejetaryen yönünü vurgulayan çalışmalar son derece sınırlıdır. Araştırma, bu yönü ile diğer çalışmalardan ayrılmaktadır. Sürdürülebilirlik bakımından önemli olan bu özelliğine vurgu yapması ve literatüre katkıda bulunması bakımından çalışma önem arz etmektedir.

Hızla artan dünya nüfusu, plansız ve doğaya duyarsız sanayileşme gibi nedenler ile ortaya çıkan ve etkilerini hissettirmeye başlayan küresel ısınmayı kontrol altına alabilmek için alınması gereken tedbirler yoğun olarak bilim insanları tarafından araştırılmakta ve tartışılmaktadır. Karbon ve metan gazı salınımlarında önemli paya sahip besicilik sektöründe talebin sınırlanarak makul düzeylere indirgenmesi için en makul alternatif insanların vegan-vejetaryen beslenme tarzını benimsemesi gibi görünmektedir. Özellikle son dönemlerde fast food sektörünün tüm dünyada popüler olmasıyla et tüketimine olan talep en yüksek seviyelerine ulaşmıştır. Vegan-vejetaryen beslenme tarzının benimsenmesi için lezzetli ve aynı zamanda hazırlanması kolay, kolay ulaşılabilir tariflerin yaygınlaşması gerekmektedir. Bu da ancak özellikle kamu ve konu ile ilgili sivil toplum örgütlerinin sistematik desteğiyle yapılacak çalışmalar ile mümkün olacaktır. Ülkemizde her coğrafi bölgenin tarihi geçmişi, iklim ve coğrafi yapısının etkisiyle mutfak kültürü şekillenmiştir. Özellikle Ege bölgesinde yer alan bazı iller vejetaryen mutfak kültürü ile anılmakta ve toplumda bu şekilde algılanmaktadır. Doğu Anadolu bölgesinde ise

kanaat et yemeklerinin baskın olduğu bir mutfak kültürü yönündedir. Maalesef tanıtımını yeterince yapamayan Malatya ilinin mutfak kültürü, bu konuda dikkatleri üzerine çekebilecek nitelikte fazlaca vegan-vejetaryen yemek tarifine sahiptir. Araştırma hızlı, ekonomik, kolay ve uygulama biçimleri birbirine benzemesine rağmen çok farklı vegan-vejetaryen lezzetler ile kendini gösteren Malatya yöresine ait bu yemeklerin bilinirliğinin artmasına katkıda bulunacaktır. Görüşme yapılan katılımcıların birçoğunun ortak görüşü, Malatya mutfak kültürünün bu kadar farklı ve orijinal olmasının nedeni muhtemelen yaşanan ekonomik sıkıntılar ya da kıtlık döneminde yöre insanının yeniliğe açık olması ve pratik zekâsı sayesinde üretmeye çalıştığı alternatiflerin çok beğenilerek varlığını günümüze kadar sürdürmesidir.

KAYNAKÇA

- Battalgazi'de vejetaryen yemek yarışması düzenlendi (2022, 09 Mart). [haberturk.com. 11/03/2022 tarihinde https://www.haberturk.com/malatya-haberleri/95353204-battalgazide-vejeteryan-yemek-yarismasi-duzenlendi](https://www.haberturk.com/11/03/2022-tarihinde-https://www.haberturk.com/malatya-haberleri/95353204-battalgazide-vejeteryan-yemek-yarismasi-duzenlendi) adresinden alındı.
- BAYSAL, A. (1993). Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değişmeler. İçinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, No:3, S.12-20, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayınları.
- CİĞERİM, N. (2001). Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış. İçinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Yayın No:28, S. 49-60, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- ÇAMURCU, H. (2005). 'Dünya Nüfus Artışı ve Getirdiği Sorunlar'. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(13), 87-105.
- ÇELİK, S., BACANLI, H., ve GÖRGEÇ, H. (2008). *Küresel İklim Değişikliği ve İnsan Sağlığına Etkileri*, 1(1), S. 1-31. Telekomünikasyon Şube Müdürlüğü.
- DULKADİROĞLU, H. (2018). Türkiye'de Elektrik Üretiminin Sera Emisyonları Açısından İncelenmesi. *Ömer Halisdemir Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi*. 7(1), 67-74.
- DURAN, E. (2011). Turizm, Kültür ve Kimlik İlişkisi: Turizmde Toplumsal ve Kültürel Kimliğin Sürdürülebilirliği. *İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 19, 291-313
- ERYILMAZ, G. A. ve KILIÇ, O. (2018). Türkiye'de Sürdürülebilir Tarım ve İyi Tarım Uygulamaları. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Tarım ve Doğa Dergisi*, 21(4), 624-631.
- GÜLER, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24-30.
- GÜNEŞ, H. H. (2009). İktisat Tarihi Açısından Nüfus Teorileri ve Politikalar. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 8(28), 126-138.
- HOUGHTON, R.A. (2003). Why Are Estimates Of The Terrestrial Carbon Balance So Different?. *Global Change Biology*, 9, 500-509.
- IPCC 2021 İklim Değişikliği Raporu (2021, 16 Eylül). [sosyalekonomi.org. 14/11/2021 tarihinde https://sosyalekonomi.org/ipcc-2021-iklim-degisikligi-raporu/](https://sosyalekonomi.org/ipcc-2021-iklim-degisikligi-raporu/) adresinden alındı.

- KARA, S. (2010). Biyomedikal Mühendisliğin Dünü ve Bugünü. İçinde, *Uluslararası Katılımlı Nanobilim ve Nanoteknoloji Öğrenci Kongresi*. İstanbul.
- KARATAŞ, İ. A. ve TÜRK, M. (2017). Malatya'nın Şehir Pazarlaması Açısından Yerel Halk Tarafından Değerlendirilmesi. *Birey ve Toplum Dergisi*, 7(14), 115- 147.
- KESKİN, E. & ÇONTU, M. (2019). *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- KILIÇ H.İ. & POLAT, I. (2013). *Malatya Mutfağı ve Yemek Kültürü*. İstanbul: Promat Yayınları.
- KIŞLALIOĞLU, M. & BERKES, F. (1991), *Çevre ve Ekoloji*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- KİBAR, S. (2017). Böcek Yemmenin Nesi Yanlış?. *Çankırı Karatekin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(1), 96-113.
- Kofik tdk sözlük anlamı nedir? (2021). milliyet.com.tr. 05/01/2022 tarihinde <https://www.milliyet.com.tr/egitim/kofik-ne-demek-kofik-tdk-sozluk-anlami-nedir-nasil-kullanilir-6457508> adresinden alındı.
- KONESWARAN, G. & NIERENBERG, D. (2008). Global farm animal production and global warming: impacting and mitigating climate change. *Environmental health perspectives*, 116(5), 578-582.
- KOYUNCU, M. & AKGÜN, H. (2018). Çiftlik Hayvanları ve Küresel İklim Değişikliği Arasındaki Etkileşim. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 32(1), 151-164.
- KÜÇÜKALİ, A. (2019). Klasik İktisadi Düşünce ile Evrim Teorisinin Entelektüel Beraberliği. *Hak İş Uluslararası Emek ve Toplum Dergisi*, 8(20), 43-58. <https://doi.org/10.31199/Hakisderg.523994>
- Malatya vegan mutfağı. (2018). malatya.gov.tr. 29/12/2021 tarihinde <http://www.malatya.gov.tr/malatya-vegan-mutfagi> adresinden alındı.
- Malatya vejetaryen mutfağının merkezi olabilirdi (2017). hurriyet.com.tr. 05.03.2022 tarihinde <https://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/mehmet-yasin/malatya-vejetaryen-mutfaginin-merkezi-olabilirdi-40567789> adresinden alındı.
- PATHAK, H. & WASSMANN, R. (2007). 'Introducing Greenhouse Gas Mitigation As A Development Objective In Rice-Based Agriculture: I. Generation Of Technical Coefficients', *Agricultural Systems*, Vol.94, Pp.807–825. <https://doi.org/10.1016/J.Agsy.2006.11.015>
- Proteinin kelime anlamı. etimolojiturkce.com. 11/11/2021 tarihinde <https://www.etimolojiturkce.com/kelime/protein> adresinden alındı.
- SABATE, J. & SORET, S. (2014). Sustainability Of Plant-Based Diets: Back To The Future. *The American Journal Of Clinical Nutrition*, 100(Suppl_1), 476-482. <https://doi.org/10.3945/Ajcn.113.071522>
- SABBAĞ, Ç. & BOĞAN, E. (2019). *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı*. Ankara: Detay Yayıncılık
- SABBAĞ, J. (2020). Thomas R. Malthus'un ve Karl Marx'ın Yoksulluk ve Nüfus Kavramlaştırması. *Hukuk ve İktisat Araştırmaları Dergisi*, 12(1), 37-51.
- SAHRAP SOYSAL 'Malatya, Türkiye'nin en büyük vejetaryen mutfağı' (2022). malatyatime.com. 10/03/2022 tarihinde <https://www.malatyatime.com/sahrap-soysal-malatya-turkiye-nin-en-buyuk-vejetaryen-mutfagi/81603/> adresinden alındı.

- SARI, S. ve SARI, M. (2005). *Darende Ev Yemekleri*. Ankara: Somuncubaba Araştırma ve Kültür Merkezi Yayınları
- SPIEGEL, M., NOORDAM, M.Y., VAN DER FELS-KLERX, H.J. (2013). Safety Of Novel Protein Sources (Insects, Microalgae, Seaweed, Duckweed, And Rapeseed) And Legislative Aspects For Their Application In Food And Feed Production. *Comprehensive Reviews In Food Science And Food Safety*, 12(6), 662-678. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12032>
- STEINFELD H, GERBER P, WASSENAAR T, CASTEL V, ROSALES M, DE HAAN C. (2006). *Livestock's Long Shadow: Environmental Issues and Options*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- SÜREK, E. ve UZUN, P. (2020). Geleceğin Alternatif Protein Kaynağı: Yapay Et. *Akademik Gıda*, 18(2), 209-216. <https://doi.org/10.24323/Akademik-Gida.758840>
- SÜRÜCÜOĞLU, M. S. ve ÖZÇELİK, A. Ö. (2007). Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. İçinde, *Icanas, Uluslararası Asya Ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*. 10-15.
- ŞAHİN, S. (2020). *Geçmiş Günümüz ve Gelecekte Nüfus Gerçeği*. Ankara: Pegem Akademi Yayınları.
- ŞENGÜL, S. (2017). Türkiye'nin Gastronomi Turizmi Destinasyonlarının Belirlenmesi: Yerli Turistler Üzerine Bir Araştırma. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 20(37), 375-396.
- TALAS, M. (2020). Malatya Yemeklerinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi/ Evaluation Of Malatya Meals In The Way Of Gastronomy Tourism. *Zfwt* 12(3), 279-292.
- TRIPATHI, A. D., MISHRA, R., MAURYA, K. K., SINGH, R. B., & WILSON, D. W. (2019). Estimates For World Population And Global Food Availability For Global Health. In, *The Role Of Functional Food Security In Global Health*, 3-24. Academic Press.
- VERGE, X. P. C., DE KIMPE, C., & DESJARDINS, R. L. (2007). Agricultural Production, Greenhouse Gas Emissions and Mitigation Potential. *Agricultural and forest meteorology*, 142(2-4), 255-269.
- YARDIMCI, M., DOĞAN, İ., KAYMAZ, Z., ŞAHİN H. (2001). *Malatya Mutfak Kültürü*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları,
- YETİM, H. & TEKİNER, İ. H. (2020). Alternatif Protein Kaynaklarından Yapay Et Üretimi Kavramına Eleştirel Bir Bakış. *Helal Ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 2(2), 85-100.
- YILDIRIM, M. (2018). *Diyabetik Sıçanlarda Işgın Otunun (Rheum Ribes L.) Oksidatif Stres Üzerine Etkisinin İncelenmesi* (Basılmamış Yüksek Lisan Tezi). Mersin Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü.