

Tokat Mutfağının Algılanan İmajı Ve Tokat Mutfağı Farkındalığının Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi

Cemal İnce¹

İbrahim Cemal Gençay²

Özet

Mutfak ve gastronomi kavramlarının son yıllarda sosyal medya desteği ile gündeme getirilmesi, yöresel mutfaklara ait özgün ürünlerinin coğrafi işaretli ürünler kapsamına alınarak imaj oluşturmaya, yöresel mutfağı koruma ve geliştirme adına olumlu gelişmeler olarak değerlendirilmektedir.

Gastronomi turizmi pazarlaması açısından bakıldığında halkın da yöresel mutfaklara ait düşünceleri ve farkındalığı büyük önem taşımaktadır. Bu nedenle çalışmada, Tokat halkının Tokat mutfağının imajına ve yiyeceklerine yönelik farkındalığının belirlenmesi amaçlanmıştır.

Bu çalışmada Tokat mutfağının algılanan imajı, yiyeceklerin özgünlük durumunun belirlenmesi ve Tokat mutfağı yemeklerinin pişirilme sıklığı ölçülmeye çalışılmıştır. Çalışma sonucunda, halkın genel olarak Tokat mutfağının imajının genel olarak olumlu olduğu görülmektedir. Tokat halkı, 29 yemeği Tokat mutfağına özgün olarak görmekte olup, 3 yemeği ise özgün olarak görmemektedir. 35 yemeğin özgünlüğü konusunda ise fikirleri bulunmamaktadır. Kadınlara göre 10 yemek yılda 1 kere, pişirilmekte olup, erkeklere göre ise 3 yemek ayda 1 kere, 1 yemek yılda 1 kere ve 1 yemekte ayda 4'ten fazla pişirilmektedir. 52 yemekte ise cinsiyete göre pişirilme sıklığında farklılık görülmemiştir.

1 Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Rekreasyon Yönetimi, Türkiye, cemal.ince@gop.edu.tr

2 Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri, Türkiye, ibrahimcemal.gencay@gop.edu.tr

1. Giriş

Toplumların kültürel yapısının önemli yapı taşlarından olan mutfak ve mutfak kültürünün temelinde yer alan yemek, yaşamın ve sosyal hayatın da önemli kaynaklarından birisidir. Başka bir ifade ile yemek, sosyal yaşamın önemli kaynaklarından olup, insanoğlunun hayatının merkezinde yer almaktadır. Yemek ve mutfak kültürü içerisinde, düğün, bayram, doğum, ölüm, konuk ağırlama gibi birçok sosyal faaliyetin gerçekleşmesinde yöresel ve özgün pişirme ve servis teknikleri sunulmaktadır (Sağır, 2012). Yüzyılların birikimi ile çeşitlenen ve özgünleşen yemek kültürü; açlığı gidermek ve karın doyurmaktan daha çok eğlencelerin, kutlamaların, ritüellerin, festivallerin, sosyalleşmenin ve pek çok toplumsal davranışın vazgeçilmez öğelerinden birini oluşturmaktadır (Beşirli, 2011).

Ancak modern yaşamla beraber değişen yaşam biçimleri ve yemek alışkanlıklarıyla birlikte mutfak kültürü de üzerine düşen payı almıştır. Yaşamın şehir merkezlerinde yoğunlaşması sonucu ortaya çıkan nüfus artışı, sosyal yaşam tarzının değişmesi, sosyo-ekonomik gelişmeler, teknolojik gelişmeler gibi birçok faktörünün etkisiyle insanlar geleneksel yemek ve mutfak kültüründen uzaklaşmaya hatta karma bir mutfak kültürüne yönelmeye başladığı görülmektedir.

Modernleşmeyle beraber hızla değişen yaşam biçimlerinin, beslenme kültüründe de hızlı değişime de sebep olduğu söylenebilir. Hızlı yaşam aynı zamanda hızlı bir beslenme kültürünü de ortaya çıkarmıştır. Bunun sonucu olarak çabuk yeme (fast-food) kültürü ortaya çıkmıştır. Zaman yarışı ile insanların çabuk yemeye zorlanması ile bu gereksinimi karşılayacakları çabuk yeme işletmelerinin sayısında büyük artışlar meydana gelmiştir. Bozulmadan uzun süre saklanabilen, çabuk hazırlanan, lezzetli ve iştah açıcı olması ve daha ekonomik olma özellikleriyle çabuk yemeye ilgi yüksek oranda artmıştır. Hatta hızlı yaşamın etkisi ile evlerde yemek yapma ve yeme oranları azalmış, geleneksel yiyecekler ve mutfak ürünlerinin yerini lezzetli, karın doyuran, zaman kazandıran ama oldukça sağlıksız olan beslenme kültürü almıştır. Bu ise yöresel birçok yemek çeşidinin, içeriklerinin ve pişirme usullerinin unutulmasına neden olmuştur.

Modern kültürün etkisiyle giderek zayıflayan yerel mutfakların imdadına gastronomi turizm yetiştiği söylenebilir. Turistlerin otantik kültürlerle olan merakı, yerel kültür ve mutfakların tekrar önem kazanmasına zemin hazırlamıştır. Gastronomi turizminden yararlanmak isteyen yerel arz ediciler, yöreye özgü yiyecekleri coğrafi işaretler ile tescil ettirerek turistik bir kaynak olarak ortaya koymaya çalışmaktadırlar. Yerel işbirlikçiler, yöresel mutfakları sadece gastronomi turizm kaynağı olarak tanıtmamanın

yanında yerel halkta bir bilinç oluşturmak için de kullanmaya çalışmaktadır. Yerel halkı bilinçlendirmeye kültürde yer alan yiyecek ve içecekleri işleyen mutfaklara tekrar kazandırmaya çalışmaktadırlar. Bu amaçla sosyal medya ve yarışma programları, festivaller gibi etkinlikler ile yöresel mutfaklara karşı ilgi uyandırma, unutulmak üzere olan yemek çeşitlerine ve mutfak kültürüne yönelik farkındalık oluşturma çalışmaları oldukça yaygınlaşmıştır. Bu çabaların neticesinde gastronomi turizminde son yıllardaki dikkat çeken artışlar çerçevesinde Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar gibi iller gastronomi turizminde tanınmıştır.

Bu bağlamda, yapılan bu çalışmanın amacı Tokat mutfağının algılanan imajını ve Tokatta yaşayan bireylerin Tokat mutfağı ile ilgili farkındalıklarını gastronomi turizmi açısından incelemektir. Bu kapsamda Tokat iline ait coğrafi işaretli ürünler ve yöresel yemek farkındalığının belirlenmesi, Tokat mutfağındaki yemek çeşitlerinin ve pişirme usullerinin, yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılmasına yönelik durumun tespitine yönelik bir alan araştırması yürütülmüştür.

2. Mutfak ve İmaj

İmaj, nesnelere hakkında dış uyurıcılar tarafından duyu organları aracılığıyla (özellikle göz ve hisler) algılanan ilk görünümüdür (Çekiç ve Aksoy, 2021). Bu bağlamda bireylerin (özellikle turistlerin) bir mutfak veya bir yemek hakkında edindikleri olumlu ya da olumsuz algı, tutum ve davranış düzlemi mutfak imajı olarak adlandırılmaktadır. Mutfak imajı, bir destinasyonun yemek kültürü hakkında oluşan tüm izlenimleridir (Akbulut ve Yazıcıoğlu, 2020). Algılanan mutfak imajı, destinasyonun sahip olduğu mutfak kültürü ve bileşenlerinin zihinlerde oluşturduğu anlamlar bütünüdür. Algılanan mutfak imajı “yiyecek-içecek imajı”, “yöresel mutfak imajı”, “gastronomi imajı” gibi isimler ile de ifade edilmektedir (Çekiç ve Aksoy, 2021; Pešek ve Činjurević, 2014).

Mutfak, destinasyonun önemli bileşenlerinden birisi olarak kent kimliklerinin oluşumunda kritik bir öneme sahiptir. Bunun yanında mutfak; kültürel bilgi, birikim, lezzet, görünüm, teknik, sanatı ve yöresel bileşenleriyle kendine özgü bir imaja sahip olduğu gibi kentin imajına da katkı sağlamaktadır. Örneğin, Tokat mutfağı “Tokat Kebabı” ile kendine has bir mutfak imajına sahiptir. Bunun yanında gastronomi deyince insanların ilk olarak Gaziantep veya Hatay’ı hatırlamaları mutfak imajına en iyi örneklerinden biridir. Bu nedenle mutfak imajını sağlamış destinasyonlar turizm pazarlaması açısından önemli bir avantaja sahip olmaktadır.

Bir yörenin mutfak imajında; sofradaki görgü kuralları, özel yeme teknikleri, pişirme ve sunum teknikleri bilişsel anlam ifade ederken, soyut anlamlarını ise duygusal yönleri ifade etmektedir (Chang ve Mak, 2018). Bu açıdan bakıldığında Tokat mutfak kültürü, yöresel ürünlerle hazırlanan yiyecekleri, pişirme ve sunum özellikleri, lezzeti, yeme teknikleri, geçmişe dayanan kaynağı, çok kültürlü yapısı ile kendine has niteliklere sahiptir. Bu özellikleri ile Tokat mutfağının turistler için ilgi çekici bir mutfak olduğu söylenebilir.

Bir destinasyona ilişkin mutfağının pazarlanabilmesi için öncelikle yerel halkın sahip olduğu mutfak kültürü ve ürünleri hakkında bilgisinin olması gerekmektedir. Yerel halk ve işbirlikçileri kendi mutfak kültürü hakkında yeterli farkındalığa sahip değil ise bu ürünleri yeterli düzeyde müşterilerine anlatamazlar ve pazarlayamazlar. O nedenle bu araştırmada; yerel halkın Tokat mutfağına yönelik sahip olduğu imajı, Tokat'a ait yiyecekler hakkında bilgi durumlarını ve bu yiyeceklerin Tokat mutfağında pişirilme sıklıklarının belirlenmesi amaçlanmıştır.

3. Tokat Mutfağı

Yöresel yemek; tarihsel süreç içerisinde yöreye özgü yiyecek malzemeleri, hazırlama ve pişirme sürecini içeren ve geleneksel şekilde tüketilen yiyecek ve içecekleri ifade etmektedir. Yöresel gıdalar o bölgede yetiştirilen ürünler şeklinde tanımlanmıştır (Inwood, 2009). Yöresel mutfaklar, yörelerin sadece gelenek ve göreneklerini değil aynı zamanda ekonomik düzeylerini ve kendilerine has hazırlama ve sunum biçimlerini de yansıtmaktadır (Çiğirim, 2001). Bu nedenle yöresel mutfak ve yiyecekler kültürel mirasın bir parçası olarak nitelendirilebilir (Çapar ve Yenipınar, 2016).

Yöresel yemekler, yöre insanların yaşam ve beslenme kültürü, gelenek ve görenekleri ile özgünleşmiş, kendine has pişirme ve sunum teknikleri ile diğer yöre ve bölgelere göre farklılıklar gösteren yiyecek ve içeceklerden oluşmaktadır (Saatçi ve Demiral, 2018). Bu açıdan Tokat mutfağı ve yemekleri; coğrafyası, tarihi ve sosyo-kültürel yapısı ile bu yöresel mutfak ve yemekleri temsil etmektedir. Karadeniz ve İç Anadolu bölgesinin kesişme noktasında yer alan Tokat, Orta Asya'dan Anadolu'ya Muhacir, alevi, gayr-ı Müslimler gibi farklı kültürlere ait 67 yemeği ile zengin bir yöresel mutfağına sahiptir.

Kültürel miras kaynaklarından olan yöresel yemekler ile mutfak kültürünün yok olmaması için yazılı, görsel ve uygulamalı olarak kayıt altına alınarak literatüre kazandırılması önem kazanmıştır (Delil, 2022). Gastronomi turizmi, yöresel yemeklerin tekrar hatırlanması ve kullanıma kazandırılması açısından büyük fırsatlar sunmaktadır. Bu amaçla, yerel

yönetimler yöreye özgü yiyecekleri coğrafi işaretli ürünler olarak kayıt altına alarak korumaya, canlandırmaya ve gelecek nesillere aktarmaya çalışmaktadır. Bunun sonucu olarak yöresel mutfaklar ve yemekler hem gastronomi turizmine kaynak olmakta, aynı zamanda kültür mirası olarak gelecek nesillere aktarılmaktadır. Aşağıda görüldüğü üzere Tablo 1’de Tokat’ın yöresel yemekleri yer almaktadır.

Tablo 1. Tokat’ın Yöresel Yemekleri

1	Tokat Kebabı	24	Tokat Simidi	47	Papa
2	Bat	25	Yağlı	48	Siron
3	Keşkek	26	Bez Sucuk	49	Olibah
4	Madımak	27	Çemen	50	Tülü Köfte
5	Tokat Tavası	28	Zile Pekmezi	51	Kulak Cadı
6	Baklalı Dolma	29	Zile Kömesi	52	Kavlak Börek
7	Etlı Dolma	30	Pestil	53	Pırasa Böreği
8	Yavan (erikli) Dolma	31	Tarhana	54	Mısır Böreği
9	Pehlili Pilav	32	Kızılçık Hoşafı	55	Yaş Börek
10	Kuskus	33	Kuşburnu Marmeladı	56	Hamba
11	Dolma İçi	34	Zambak Reçeli	57	Almus Böreği
12	Nohut Yahnisi	35	Püşürük Çorba	58	Güdül
13	Nivik	36	Keşbo Çorba	59	Kumak
14	Bacıklı Çorba	37	Kamalı Çorba	60	Hasurda
15	Helle Çorbası	38	Kelem Çorba	61	Sini Çevirme
16	Toyga Çorbası	39	Çoştı Yemeği	62	Kuru Erik Tatlısı
17	Gendüme Çorbası	40	Basta	63	Leylek (Lalek) Giliği
18	Mercimekli Hamur Çorbası	41	Ferfene	64	Pancar Tatlısı
19	Cevzli Çörek	42	Pakali	65	Pekmez Helvası
20	Katmer	43	Gelin Parmağı	66	Yufka Tatlısı
21	Yufka	44	Baldıran	67	Tırtıl Tatlısı
22	Çökelikli Gözleme	45	Isırgan Yağlı Aşı		
23	Çökeleklı Pıde	46	Şipsi		

Bu anlamda Türkiye’nin UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsil Listesine kaydettiği 25 unsurdan 4 tanesi geleneksel Türk mutfağına ait yiyecek ve bunlara ait olaylardan oluşmaktadır. Bu unsurlar şunlardır (Unesco, 2023):

1. Geleneksel Tören Keşkeği (2011),
2. Mesir Macunu Festivali (2012),

3. Türک Kahvesi ve Geleneğı (2013),
4. İnce Ekmek Yapımı ve Paylaşımı Geleneğı: Lavaş, Katırma, Jupka, Yufka (2016).

Böyolce UNESCO tarafından Uluslararası tanıtımının yapıldığı, ülkelerin kültürel diplomalarına ve kalkınma bağlamındaki kültür endüstrilerine güç sağlayan temsili listede Türkiye gastronomik zenginliğı ile en çok unsur kaydettiren 10 ülkeden biri olmuştur (Tokat İl Kültür ve Turizm Müdürliği, 2023).

Tokat sahip olduğu geleneksel mutfak kültürü ile önemli bir gastronomi zenginliğine sahiptir. Tokat il kültür ve Turizm Müdürliğiince 2019 yılında yapılan bir çalışmaya göre gastronomik değere sahip ve Tokat mutfağında pişirilme sıklığı yüksek olan yemekler Tablo 2'de gösterilmiştir.

Tablo 2. Tokat Mutfağında öne çıkan Yemekler ve İçerikleri

No	Yemek	İçerik	Pişirme Yöntemi
1	Tokat Kebabı	Et, Patates, Patlıcan, Domates, Sarımsak	Roasting Pişirme Yöntemi
2	Bat	Mercimek, İnce bulgur (düğü), Domates salçası, Biber salçası, Pul biber, Kuru Reyhan, Ceviz, Kuru soğan, Domates, Yeşilbiber, Taze soğan, Maydanoz, Dereotu, Limon suyu, Tuz, Su, Servis için haşlanmış asma yaprağı ve ekşi mayalı ekmek.	Haşlama ve çiğ
3	Tokat Keşkeği	Bütün Yarma, çemen, Sıvı yağ, Ilık su, Kuşbaşı et ve Kemikli et, Haşlanmış nohut, Tuz, Karabiber, Pul biber, Kırmızı toz biber	Simmering Pişirme Yöntemi
4	Pehlili Pilav	Yoğurtla terbiye edilen pehlilik (kaburga) etlerle ve pirinç ile yapılır.	Kızartma ve kavurma
5	Madımak	Madımak otunun kavrulması ve akabinde kısık ateşte haşlanarak pişirilir.	Simmering Pişirme Yöntemi
6	Baklalı Yaprak Dolması	İkiye kesilmiş baklalar Erbaa yaprağıyla bohça şeklinde sarılarak pişirilir.	Simmering Pişirme Yöntemi
7	Bacaklı çorba	Yeşil mercimek ve erişteyle yapılır.	Simmering Pişirme Yöntemi
8	çokekeli Pide	Hamur, çokelek, Tuz	Fırın
9	Türhal Yoğurtmacı	Hamur, Ceviz, Haşhaş	Fırın
11	Tokat çoreği	Hamur, tuz, Yumurta	Fırın
12	Tokat Yağlısı	Hamur, Yağ, tuz	Fırın
13	Tokat Simidi	Un, Tuz, Susam, Pekmez	Fırın

Tokat ve ilçelerinde zengin çeşitlilikteki yemeklerin yanında çok sayıdaki gastronomik lezzetler de bulunmaktadır. Bunlar; Zile pekmezi, Zile kömesi, Tokat çemeni, Tokat simidi, Niksar cevizli ekmek, bez sucuk, kuşburnu marmeladı, üzüm yaprağı, Turhal yoğurtmacı, katmer, yağlı, gömbe ve cevizli çörekler (Tokat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023).

Mutfaklar, yerel kültürün önemli bir parçası olarak, yöresel ürünlerin üretildiği ve sahiplenildiği yöre ile arasında önemli bir bağ oluşturmaktadır (Şahin ve Meral, 2012). Bu nedenle yöresel mutfak ürünleri, taklitlerinden korunmak, yöresel ürünün ulusal ve uluslararası sahipliğini korumak ve ticari değerinden yararlanabilmek için coğrafi işaret ve menşe adıyla koruma altına alınmaktadır. Bu nedenle coğrafi işaret almak iller arası ve bazen de ülkeler arası rekabete konu olmaktadır.

Coğrafi işaret alan bir yemek; tüketiciler için yemeğin kaynağını, karakteristik özelliklerini, ürünün karakteristik özellikleri ile bulunduğu yöre arasındaki maddi ve manevi bağları gösteren bir kalite belgesidir. Bir yemeğin coğrafi işaret belgesini alması; yemeğin kalitesi, gelenekseliği, yöreden elde edilen hammaddesi ve yöreye özgü pişirme ve servis tekniği koruma altına alınmış demektir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023).

Her ülkenin, her bölgenin ve her ilin yemek kültürü ve beslenmesinde önemli rol oynayan ve bulunduğu yöreye özgün niteliklere sahip bazı geleneksel yiyecek ve içecekler bulunmaktadır (Gök, Sezgin ve Yıldırım, 2017; Çekal ve Aslan, 2017). Coğrafi işaret almış bu geleneksel yiyecek ve içecekler; yerel mutfakların, lezzetlerin ve değerlerin korunmasına, nesillere aktarılmasına, ekonominin ve bölgesel turizmin kalkınmasına katkı sunmaktadır. Mutfak kültürüne ait yiyecek ve içeceklerin coğrafi işaret alması; destinasyonlar için rekabet avantajı sağlama, özgün bir mutfak imajı oluşturma, bölgesel istihdam sağlama, yerel kültürün tekrar önem kazanması, doğal ürünlerin korunması, yöresel sürdürülebilirlik sağlama, mutfak kültürü ve yiyeceklerine imaj sağlanması ve diğer yöresel ürün ve kaynakların tanıtımına da katkı sağlamaktadır (Köşker, Ercan ve Albuz 2018, Özkan, 2019).

Mutfak kültürüne ait yemeklerinin zenginliği ile dikkat çeken Tokat mutfağına ait yiyeceklerin coğrafi işaretlenme süreci 2009 yılında Zile pekmezinin işaret alması ile başlamıştır. Coğrafi işaret çalışmaları meyvelerini vermiş ve Tokat mutfağı 2023 yılında 14. Coğrafi işaretli yemeğine kavuşmuştur. Tokat mutfağına ait yeni coğrafi işaret alma çalışmaları Orta Karadeniz Kalkınma Ajansının (OKA) çalışmaları ile devam etmektedir (Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı, 2023). Tokat mutfağına ait coğrafi işaret almış yiyecekler Tablo 3'te gösterilmiştir.

Tablo 3. Tokat'ın Coğrafi İşaret Tescilli Yiyecekleri

Ürün Adı	Dosya No	Tescil Tarihi	Tescil No	İlçe
1 Zile Pekmezi	C2006/029	17.11.2009	118	Zile
2 Niksar Cevizi	C2011/033	17.12.2013	177	Niksar
3 Turhal Yoğurtmacı	C2012/117	28.01.2014	181	Turhal
4 Tokat Kebabı	C2013/077	31.07.2015	188	Tokat Merkez
5 Zile Kömesi	C2014/024	01.11.2017	224	Zile
6 Erbaa Narince Bağ Yaprağı	C2016/052	05.12.2017	258	Erbaa
7 Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı	C2017/054	28.02.2019	420	Tokat Merkez
8 Tokat Çöreği	C2021/000211	17.09.2021	895	Tokat Merkez
9 Tokat Ev Ekmeği	C2021/000212	17.09.2021	896	Tokat Merkez
10 Tokat Yağlısı	C2021/000213	17.09.2021	897	Tokat Merkez
11 Tokat Bez Sucuk	C2018/142	03.01.2022	990-	Tokat Merkez
12 Perpereli Küpe	C2021	03.03.2021	877	Tokat Merkez
13 Tokat Honçası	C2021/000096	03.03.2021	931	Tokat Merkez
14 Tokat Bez Sucuğu	C2018/142	26.08.2018	990	Tokat Merkez

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2023).

Tokat'ın coğrafi işaret alabilecek ve tescili için teklif edilmesi gereken özgün gastronomik lezzetleri ise: Tokat tavası, baklalı dolma, etli dolma, yavan (erikli) dolma, pehlili pilav, toyga çorbası, zambak reçeli şekilde sıralanabilir. Yöresel mutfak kültürünün tescili olan coğrafi işaretler, gastronomi turizminin gelişmesine katkı sunan kültürel soyut değerler olarak ön plana çıkmaktadır. Coğrafi işaretli ürünleri yöresinde görme isteği, yörenin tanıtımına, farklı yöreler arasında sosyal ve kültürel etkileşime önemli katkılar sağlamaktadır. Coğrafi işaretli ürünler; yörenin tanıtımına, bölgeye gastronomi amaçlı turistik ziyaretlere, ekonominin ve istihdamın gelişmesine, mutfak hakkında olumlu imaj sağlanmasına, yörenin gelenek ve kültürünün tanınmasına ve mutfak kültürü ve yiyeceklerin bilinirliğinin artmasına katkı sunmaktadır (Hazarhun ve Tepeci, 2018; Yönet Eren, 2018).

Turistler farklı amaçlar için seyahat etseler de destinasyondaki yiyecek-içecek zenginliklerinin ortak seyahat motivasyonu olduğu söylenebilir. Turistik destinasyonlarda çeşitli amaçlarla faaliyetlere katılırsalar da farklı yöresel lezzetleri tatmak, bunların hazırlanmasını, pişirilmesini ve farklı yeme biçimlerini deneyimlemek turistler için çekici faaliyetler arasında yer

almaktadır. Bu nedenle iyi bir mutfak imajı sunmak yerel arz ediciler için önemli bir destinasyon çekiciliği faktörü olabilir.

4. Yöntem

Araştırma çerçevesinde yerel halka Tokat halkının Tokat mutfağına ait yemeklerin ne kadar farkında olduğunu anlamaya yönelik sorular iletilmiş ve elde edilen cevaplarla analiz süreci gerçekleştirilmiştir. Bu amaçla H_2 : Tokat Halkının yazılı kaynaklarda belirtilen Tokat mutfağına ait yemekleri Tokat'a özgün bulma düzeyi nedir, hipotezi test edilecektir. Yapılan literatür çalışması sonucunda Tokat halkının Tokat mutfağına yönelik imajını ölçmeye yönelik hipotezler geliştirilmiştir. Bu çalışmalar sonucunda aşağıdaki hipotezler geliştirilmiştir:

H_{1_0} : Katılımcılara göre Tokat mutfağı olumlu bir imaja sahiptir?

H_{1_1} : Tokat mutfağının imajı katılımcıların yaşlarına göre anlamlı farklılık göstermektedir.

H_{1_2} : Tokat mutfağının imajı katılımcıların cinsiyetine göre anlamlı farklılık göstermektedir.

H_{1_3} : Tokat mutfağının imajı katılımcıların eğitim durumlarına göre anlamlı farklılık göstermektedir.

H_2 : Tokat halkının yazılı kaynaklarda belirtilen Tokat mutfağına ait yiyecekleri Tokat'a özgün bulma düzeyi nedir?

H_3 : Tokat mutfağında yer alan yiyeceklerin özgünlük durumu ile katılımcıların cinsiyeti arasında anlamlı bir ilişki vardır.

H_4 : Tokat mutfağında yer alan yiyeceklerin özgünlük durumu ile katılımcıların yaş grupları arasında anlamlı bir ilişki vardır.

H_5 : Tokat mutfağında yer alan yiyeceklerin pişirilme sıklığı ile katılımcıların yaş grupları arasında anlamlı bir ilişki vardır.

H_6 : Tokat mutfağında yer alan yiyeceklerin pişirilme sıklığı ile katılımcıların Tokat'ta bulunma süreleri arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Veri toplama aracı olarak geliştirilen ölçek dört bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde katılımcıların demografik yapılarını belirlemeye yönelik sorular yer almaktadır. İkinci bölümde Lertputtarak (2012) tarafından geliştirilen ve algılanan yemek imajını ölçmede kullanılan anketten yararlanılarak 5'li derecelendirme (kesinlikle katılmıyorum- kesinlikle katılıyorum) ölçeği ile oluşturulan 16 önerme yer almaktadır. Bu bölümde Tokatlı katılımcıların Tokat mutfağı imajına ilişkin katılım düzeyleri

belirlemiştir. Üçüncü bölümde ise incelenen araştırmalar neticesinde belirlenen Tokat mutfağında yer alan 67 yemeğe ait farkındalık ölçülmeye çalışılmıştır. Bu bölümde İnce ve arkadaşları (2020) tarafından geliştirilen yiyecek ve içeceklerin yöreye özgünlüğünü (özgün, özgün değil ve bilmiyorum) ve mutfaklarda pişirilme sıklığını ölçmek üzere hazırlanan önermeler yer almaktadır. Bu önermelerde Tokat mutfağına ait yiyeceklerin aylık periyotta (1 kere, 2 kere, 3 kere, 4 kere, 4'ten fazla, yılda 1 kere ve hiç olmak üzere) pişirilme sıklığı ölçülmeye çalışılmıştır.

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

Ölçeklerin güvenilirlik analizi için Cronbach's Alpha katsayısı kullanılmıştır. İfadelere verilen cevaplar 0,00-0,40 arasında ise güvenilir değil, 0,40-0,60 arasında düşük güvenilirlikte, 0,60-0,80 arası oldukça güvenilir, 0,80-1,00 arasında yer alırsa yüksek derecede güvenilir olarak değerlendirilmektedir (Kılıç, 2016: 48). Yapılan analiz sonucu Tokat mutfağının imajı ölçeğinin Alpha katsayısı 0,864, Tokat mutfağının özgünlüğünün Alpha değeri 0,946 ve Tokat yemeklerinin pişirilme düzeyi ise 0,965 olarak tespit edilmiştir. Buna göre ölçeklerin oldukça güvenilir oldukları söylenebilir. Araştırmanın geçerliliğini test etmek için de açıklayıcı faktör analizi yapılmıştır. Analiz sonucuna göre Tokat mutfağının imajı 2 faktör ile açıklandığı belirlenmiştir. Ayrıca, araştırma verileri üzerinde frekans ve hipotez testlerine yönelik analizler yapılmıştır.

5. Araştırmanın Bulguları

Bu bölümde katılımcıların demografik özelliklerine göre Tokat mutfağı imajı, yiyeceklerin özgünlüğü ile pişirilme popülarite düzeyine yönelik bulgular yer almaktadır. 2023 yılında elde edilen veriler ile frekans, tanımlayıcı analizler ile hipotez testlerine yönelik analizler yorumlanmıştır.

5.1. Demografik Bulgular

Tokat mutfağı imajı ve yemeklerine ait çalışmanın katılımcılarının demografik özellikleri tablo 4'de gösterilmektedir. Tablo 4 incelendiğinde katılımcıların %47,2 sinin (207 kişi) kadın, %51,5'inin erkek (226 kişi) olduğu görülmektedir. 6 kişi ise cinsiyetlerini belirtmemiştir. Katılımcıların yaş dağılımlarına bakıldığında ise %20,5'inin 18-24 yaş, %22,1'inin 25-34 yaş aralığında olduğu görülmektedir. Katılımcılardan 35-44 ile 45-54

yaş aralığında olanlar %24,1 ile aynı oranı paylaşmaktadır. Katılımcılardan 55-64 yaş aralığında olanların oranı ise %7,7'dir. Katılımcıların medeni durumlarına bakıldığında ise %60,8'inin evli, %36,7'sinin ise bekâr olduğu görülmektedir. Katılımcıların eğitim durumu incelendiğinde %3,6'sının ilköğretim, %14,4'ünün ortaöğretim, %15,3'ünün ön lisans, %52,6'sının lisans ve %13,4'ünün lisansüstü eğitim almış oldukları görülmektedir. Katılımcıların çalışma durumları incelendiğinde %52,2'sinin kamu çalışanı, %10,9'unun özel sektörde çalıştığı görülmektedir. Katılımcıların %15'inin emekli olduğu, %8,7'sinin ise herhangi bir işte çalışmadığı belirlenmiştir. Katılımcıların aylık gelir durumuna bakıldığında %31,9'unun 5000 ₺ ve altı, %48,11'inin ise 5001-10000 ₺ aralığı gelire sahip olduğu görülmektedir. Katılımcıların %15'inin ise 10001 ile 15000 ₺ arası aylık gelire sahip olduğu görülmektedir. Ayrıca anketin uygulandığı dönemde asgari ücretin 5,500 ₺ olarak tespit edilmiştir. Tablo 4'te katılımcıların demografik bilgilerine ilişkin veriler yer almaktadır.

Tablo 4. Katılımcıların demografik bilgileri

Cinsiyet	N	%	Çalışma Durumu	N	%
Kadın	207	47,2	Kamu Çalışanı	229	52,2
Erkek	226	51,5	Özel Sektör	48	10,9
Cevap Yok	6	1,4	Serbest Meslek	18	4,1
Toplam	439	100	Çalışmıyor	38	8,7
Yaş			Emekli	66	15
18-24	90	20,5	Ev Hanımı	24	5,5
25-34	97	22,1	Diğer	15	3,4
35-44	106	24,1	Cevap Yok	1	0,2
45-54	106	24,1	Toplam	439	100
55-64	34	7,7	Aylık Gelir		
65 ve Yukarısı	6	1,4	5000 ve Altı	140	31,9
Toplam	439	100	5001-10000	211	48,1
Medeni Durum			10001-15000	66	15,0
Evli	267	60,8	15001-20000	18	4,1
Bekâr	161	36,7	20001-25000	2	0,2
Cevap Yok	11	2,5	25001 ve Üzeri	2	0,2
Toplam	439	100	Toplam	439	100
Eğitim Durumu			Tokat'ta Yaşanılan Süre		

İlköğretim	16	3,6	10 Yıldan Az	95	21,6
Ortaöğretim	63	14,4	10-19 yıl	82	18,7
Ön Lisans	67	15,3	20-29 Yıl	85	19,4
Lisans	231	52,6	30-39 Yıl	54	12,3
Lisansüstü	59	13,4	40-49 yıl	60	13,7
Cevap Yok	3	0,7	50 Yıl ve Üzeri	41	9,3
Toplam	439	100	Cevap Yok	22	5,0
Medeni Durum			Toplam	439	100
Evli	267	60,8	Gastronomi Amaçlı Seyahat		
Bekâr	161	36,7	Evet	90	20,5
Cevap Yok	11	2,5	Hayır	347	79,0
Toplam	439	100	Cevap Yok	2	0,5
Seyahat Edilen Şehir			Toplam	439	100
Gaziantep	116	27,1	Destinasyon Seçimine Mutfağın Etkisi		
Hatay	33	7,7	Evet	267	60,8
Afyonkarahisar	37	8,6	Hayır	25	5,7
Gaziantep-Hatay	9	2,1	Fikrim Yok	118	26,9
Gaziantep-Afyonkarahisar	8	1,9	Cevap Yok	29	6,7
Hatay-Afyonkarahisar	3	0,7	Toplam	439	100
Gaziantep-Hatay-Afyonkarahisar	8	1,9			
Cevap Yok	225	52,5			
Toplam	439	100			

Katılımcıların Tokat'ta yaşadıkları süre incelendiğinde ise %21,6'sının 10 yıldan daha az süre Tokat'ta yaşadıkları görülmektedir. %19,4'ü 20-29 yıl arası Tokat'ta yaşayan kişilerden oluşmaktadır. %18,72'sinin Tokat'ta yaşadıkları süre ise 10-19 yıl arasıdır. Katılımcıların %13,7'si 40-49 yıl arası, %12,3'ü ise 30-39 yıl arası Tokat'ta yaşamaktadır. 50 ve üzeri Tokat'ta yaşayanların oranı ise %9,3'tür. Katılımcıların gastronomi amaçlı seyahatlerine bakıldığında ise %70,0'i gastronomi amaçlı seyahat etmediklerini belirtmişlerdir. %20,5'i ise gastronomi amaçlı seyahatler gerçekleştirmişlerdir. Gastronomi amaçlı seyahat edenlerin %27,1'i Gaziantep iline, %8,6'sı Afyonkarahisar iline ve %7,7'si ise Hatay iline seyahat etmişlerdir. Katılımcıların %52,5'i ise bu soruya cevap vermemeyi tercih etmişlerdir. Katılımcıların destinasyon seçiminde mutfağın etkisine yönelik düşüncelerine bakıldığında ise %60,8'i mutfağın destinasyon seçiminde etkisi olduğunu düşündüğü görülmektedir. % 26,9'u ise bu konuda fikrinin olmadığını ifade etmişlerdir.

5.2. Araştırmanın Betimleyici Bulguları

5.2.1. Tokat yemeklerinin imajının frekans analizi

Araştırma kapsamında Tokat yemeklerinin katılımcılar düzeyindeki imajını belirlemek için tanımlayıcı madde analizi yapılmıştır. Tanımlayıcı bulgularda aritmetik ortalama değerleri; “1.00-1.80 arası çok kötü”, “1.81-2.60 arası kötü”, “2.61-3.40 arası orta”, “3.41-4.20 arası iyi” ve “4.21-5.00 arası çok iyi/mükemmel” olarak değerlendirilmektedir (Akgöz ve Darkanova, 2020; Yaman ve Tekin, 2010).

Tokat mutfağının imajına yönelik maddelerden 14 tanesi çok iyi/mükemmel olarak değerlendirilmektedir. Bunlardan *“Tokat’ın yemekleri lezzetlidir”* önermesi $\bar{x}=4,26$ ortalama ile en yüksek değeri taşımaktadır. *“Tokat’ın Yemeklerinin Sindirimi Kolaydır”* önermesi ise $\bar{x}= 3,63$ ortalama ile en düşük değere sahiptir. Önermelerden 2 tanesi ise orta olarak tanımlanmaktadır. Bunlar ise; *“Tokat Yemekleri Garnitür ve Soslar Eşliğinde Sunulur”* ($\bar{x}=3,25$) ve *“Tokat Yemekleri Pişirilirken Bilimsel Teknikler Kullanılır”* ($\bar{x}=3,08$) önermeleridir.

Tablo 5. Tokat Yemeklerinin İmajı

Maddeler	\bar{x}	SS	N	%
1.Tokat Yemekleri Güvenlidir	4,22	1,013		
Kesinlikle Katılmıyorum			14	3,2
Katılmıyorum			16	3,7
Kısmen Katılıyorum			54	12,3
Katılıyorum			132	30,1
Tamamen Katılıyorum			221	50,5
Cevap Yok			2	0,4
Toplam			439	100
2.Tokat’ın Yemekleri Hijyeniktir	4,06	1,006		
Kesinlikle Katılmıyorum			11	2,5
Katılmıyorum			17	3,9
Kısmen Katılıyorum			92	21,0
Katılıyorum			136	31,0
Tamamen Katılıyorum			182	41,5
Cevap Yok			1	0,2
Toplam			439	100

3.Tokat'ın Yemeklerinin Sindirimi Kolaydır	3,63	1,060		
Kesinlikle Katılmıyorum			13	3,0
Katılmıyorum			33	7,5
Kısmen Katılıyorum			167	38,0
Katılıyorum			109	24,8
Tamamen Katılıyorum			114	26,0
Cevap Yok			2	0,4
Toplam			439	100
4.Tokat'ın Yemekleri Katkısızdır	4,09	2,646		
Kesinlikle Katılmıyorum			14	3,2
Katılmıyorum			21	4,8
Kısmen Katılıyorum			89	20,3
Katılıyorum			157	35,8
Tamamen Katılıyorum			152	34,6
Cevap Yok			6	1,3
Toplam			439	100
5.Tokat'ın Yemekleri Organiktir	4,00	1,022		
Kesinlikle Katılmıyorum			12	2,7
Katılmıyorum			21	4,8
Kısmen Katılıyorum			91	20,8
Katılıyorum			146	33,3
Tamamen Katılıyorum			166	37,9
Cevap Yok			3	0,7
Toplam			439	100
6.Tokat'ın Yemeklerinde Taze Malzemeler Kullanılır	4,06	0,984		
Kesinlikle Katılmıyorum			9	2,1
Katılmıyorum			18	4,1
Kısmen Katılıyorum			89	20,3
Katılıyorum			145	33,0
Tamamen Katılıyorum			174	39,6
Cevap Yok			4	1,0
Toplam			439	100
7.Tokat'ın Yemekleri Lezzetlidir	4,26	0,969		
Kesinlikle Katılmıyorum			12	2,7
Katılmıyorum			7	1,6
Kısmen Katılıyorum			69	15,7
Katılıyorum			117	26,7
Tamamen Katılıyorum			233	53,1
Cevap Yok			1	0,2
Toplam			439	100

8.Tokat'ın Yemeklerinin Kokusu Güzeldir	4,09	0,994		
Kesinlikle Katılmıyorum			10	2,3
Katılmıyorum			15	3,4
Kısmen Katılıyorum			92	21,0
Katılıyorum			130	29,6
Tamamen Katılıyorum			191	43,5
Cevap Yok			1	0,2
Toplam			439	100
9.Tokat Yemekleri Çekicidir	4,02	1,033		
Kesinlikle Katılmıyorum			12	2,7
Katılmıyorum			15	3,4
Kısmen Katılıyorum			112	25,5
Katılıyorum			115	26,2
Tamamen Katılıyorum			184	41,9
Cevap Yok			1	0,2
Toplam			439	100
10.Tokat Yemeklerinin Görünüşü Güzeldir	3,99	1,070		
Kesinlikle Katılmıyorum			13	3,0
Katılmıyorum			21	4,8
Kısmen Katılıyorum			111	25,3
Katılıyorum			107	24,4
Tamamen Katılıyorum			186	42,4
Cevap Yok			1	0,2
Toplam			439	100
11.Tokat Yemekleri Masadakiler Tarafından Paylaşılır	4,26	2,482		
Kesinlikle Katılmıyorum			8	1,8
Katılmıyorum			12	2,7
Kısmen Katılıyorum			91	20,7
Katılıyorum			121	27,6
Tamamen Katılıyorum			204	46,5
Cevap Yok			3	0,6
Toplam			439	100
12.Tokat Yemekleri Aileye Yöneliktir	4,18	1,691		
Kesinlikle Katılmıyorum			11	2,5
Katılmıyorum			13	3,0
Kısmen Katılıyorum			83	18,9
Katılıyorum			142	32,3
Tamamen Katılıyorum			188	42,8
Cevap Yok			2	0,4
Toplam			439	100

13.Tokat Yemekleri Garnitür ve Soslar Eşliğinde Sunulur	3,25	1,194	
Kesinlikle Katılmıyorum		27	6,2
Katılmıyorum		91	20,7
Kısmen Katılıyorum		163	37,1
Katılıyorum		61	13,9
Tamamen Katılıyorum		96	21,9
Cevap Yok		1	0,2
Toplam		439	100
14.Tokat Yemeklerinin Hazırlanması Uzun Zaman Alır	3,66	0,992	
Kesinlikle Katılmıyorum		7	1,6
Katılmıyorum		37	8,4
Kısmen Katılıyorum		159	36,3
Katılıyorum		133	30,4
Tamamen Katılıyorum		99	22,6
Cevap Yok		3	0,7
Toplam		439	100
15.Tokat Yemekleri Çeşitli Pişirme Teknikleri İle Hazırlanır	3,98	1,017	
Kesinlikle Katılmıyorum		14	3,2
Katılmıyorum		18	4,1
Kısmen Katılıyorum		92	21,0
Katılıyorum		154	35,1
Tamamen Katılıyorum		160	36,4
Cevap Yok		1	0,2
Toplam		439	100
16.Tokat Yemekleri Pişirilirken Bilimsel Teknikler Kullanılır	3,08	1,257	
Kesinlikle Katılmıyorum		47	10,7
Katılmıyorum		101	23,0
Kısmen Katılıyorum		147	33,5
Katılıyorum		58	13,2
Tamamen Katılıyorum		85	19,4
Cevap Yok		1	0,2
Toplam		439	100

5.2.2. Tokat mutfağına ait yemeklerin özgünlük analizi

H_2 : Tokat halkının yazılı kaynaklarda belirtilen Tokat mutfağına ait yiyecekleri Tokat'a özgün bulma düzeyi nedir?

Tokat mutfağında yer alan 67 ürünün özgünlük düzeyine yönelik betimleyici analizine ilişkin sonuçlar tablo 6'da görülmektedir. Bu yemekler

arasında tokat kebabı (427), bat (376), keşkek (285), madımak (319), Tokat tavası (344), baklalı dolma (339), etli dolma (280), yavan dolma (213), pehlili pilav (250), dolma içi (272), bacaklı çorba (310), helle çorbası (278), toyga çorbası (235), mercimekli hamur çorbası (232), almus böreği (309), cevizli çörek (334), katmer (258), çökelekli gözleme (245), çökelekli pide (262), Tokat simidi (385), yağlı (396), bez sucuk (347), çemen (365), zile pekmezi (424), zile kömesi (399), tarhana (200), kızılık hoşafı (170), kuşburnu marmeladı (263) ve yufka tatlısı (184) olmak üzere 29 yemek katılımcılar tarafından Tokat'a özgün yiyecekler olarak görülmektedir.

Tablo 6. Tokat Mutfağının Özgünlüğü

Yemekler	\bar{x}	S.S.	N	%	Yemekler	\bar{x}	S.S.	N	%
Tokat Kebabı	1,027	,1632			Zambak reçeli	2,166	,9127		
Tokat'a Özgün			427	97,3	Tokat'a Özgün			150	34,2
Tokat'a Özgün			12	2,7	Tokat'a Özgün			68	15,5
Değil					Değil				
Fikrim Yok			0	0	Fikrim Yok			221	50,3
Bat	1,243	,6210			Püşürük Çorba	2,467	,8183		
Tokat'a Özgün			376	85,6	Tokat'a Özgün			90	20,5
Tokat'a Özgün			19	4,3	Tokat'a Özgün			56	12,8
Değil					Değil				
Fikrim Yok			44	10	Fikrim Yok			293	66,7
Keşkek	1,474	,7046			Keşbo Çorba	2,595	,7275		
Tokat'a Özgün			285	64,9	Tokat'a Özgün			60	13,7
Tokat'a Özgün			100	22,8	Tokat'a Özgün			61	13,9
Değil					Değil				
Fikrim Yok			54	12,3	Fikrim Yok			318	72,4
Madımak	1,380	,6715			Kamalı Çorba	2,615	,7118		
Tokat'a Özgün			319	72,7	Tokat'a Özgün			56	12,8
Tokat'a Özgün			73	16,6	Tokat'a Özgün			60	13,7
Değil					Değil				
Fikrim Yok			47	10,7	Fikrim Yok			323	73,5
Tokat Tavası	1,365	,7336			Kelem Çorbası	2,419	,8093		
Tokat'a Özgün			344	78,4	Tokat'a Özgün			88	20,0
Tokat'a Özgün			32	7,3	Tokat'a Özgün			81	18,5
Değil					Değil				
Fikrim Yok			63	14,3	Fikrim Yok			270	61,5
Baklalı Dolma	1,388	,7503			Çoştı Yemeği	2,636	,6886		
Tokat'a Özgün			339	77,4	Tokat'a Özgün			51	11,6
Tokat'a Özgün			28	6,4	Tokat'a Özgün			60	13,7
Değil					Değil				
Fikrim Yok			72	16,2	Fikrim Yok			328	74,7
Etlı Dolma	1,626	1,670			Basta	2,560	,7154		
Tokat'a Özgün			280	63,9	Tokat'a Özgün			56	12,8
Tokat'a Özgün			78	17,8	Tokat'a Özgün			83	18,9
Değil					Değil				
Fikrim Yok			81	18,3	Fikrim Yok			300	67,3

Yavan (Erikli) Dolma	1,899 ,9285		Ferfene	2,519 1,6313	
Tokar'a Özgün	213	48,5	Tokar'a Özgün	91	20,7
Tokar'a Özgün Değil	57	13,0	Tokar'a Özgün Değil	60	13,7
Fikrim Yok	169	38,5	Fikrim Yok	288	65,6
Pehlili Pilav	1,752 ,9115		Pakali	2,686 1,6123	
Tokar'a Özgün	250	56,9	Tokar'a Özgün	55	12,5
Tokar'a Özgün Değil	48	10,9	Tokar'a Özgün Değil	60	13,7
Fikrim Yok	141	32,2	Fikrim Yok	324	73,8
Kuskus	2,016 ,8233		Gelin Parmağı	2,558 ,7498	
Tokar'a Özgün	144	32,8	Tokar'a Özgün	67	15,3
Tokar'a Özgün Değil	145	33,0	Tokar'a Özgün Değil	62	14,1
Fikrim Yok	150	34,2	Fikrim Yok	310	70,6
Dolma İçi	1,588 ,8114		Baldıran	2,556 ,7561	
Tokar'a Özgün	272	62,0	Tokar'a Özgün	69	15,7
Tokar'a Özgün Değil	76	17,3	Tokar'a Özgün Değil	59	13,4
Fikrim Yok	91	20,7	Fikrim Yok	311	70,9
Nohut Yahnisi	1,945 ,7919		Isırgan Yağlı Aşı	2,451 1,6858	
Tokar'a Özgün	150	34,2	Tokar'a Özgün	101	23,0
Tokar'a Özgün Değil	163	37,1	Tokar'a Özgün Değil	71	16,2
Fikrim Yok	126	28,7	Fikrim Yok	267	60,8
Nivik	2,169 ,9318		Şipsi	2,426 ,7665	
Tokar'a Özgün	158	36,1	Tokar'a Özgün	73	16,6
Tokar'a Özgün Değil	49	11,2	Tokar'a Özgün Değil	108	24,6
Fikrim Yok	232	52,7	Fikrim Yok	258	58,8
Bacaklı Çorba	1,433 ,7243		Papa	2,663 ,6483	
Tokar'a Özgün	310	70,6	Tokar'a Özgün	41	9,3
Tokar'a Özgün Değil	68	15,5	Tokar'a Özgün Değil	68	15,5
Fikrim Yok	61	13,9	Fikrim Yok	330	75,2
Helle Çorbası	1,672 1,679		Siron	2,490 ,7210	
Tokar'a Özgün	278	63,3	Tokar'a Özgün	57	13,0
Tokar'a Özgün Değil	56	12,8	Tokar'a Özgün Değil	112	25,5
Fikrim Yok	105	23,9	Fikrim Yok	270	61,5
Toyga Çorbası	1,734 ,8578		Olibah	2,606 1,5430	
Tokar'a Özgün	235	53,5	Tokar'a Özgün	61	13,9
Tokar'a Özgün Değil	86	19,6	Tokar'a Özgün Değil	81	18,5
Fikrim Yok	118	26,9	Fikrim Yok	297	67,6
Gendüme Çorbası	2,005 ,9166		Tülü Köfte	2,645 ,6901	
Tokar'a Özgün	183	41,7	Tokar'a Özgün	52	11,8

Tokat'a Özgün Değil	71	16,2	Tokat'a Özgün Değil	54	12,3
Fikrim Yok	185	42,1	Fikrim Yok	333	75,9
Mercimekli Hamur Çorbası	1,779	,8882	Kulak Cadı	2,759	1,5368
Tokat'a Özgün	232	52,8	Tokat'a Özgün	40	9,1
Tokat'a Özgün Değil	72	16,4	Tokat'a Özgün Değil	57	13,0
Fikrim Yok	135	30,8	Fikrim Yok	342	77,9
Cevizli Çörek	1,374	,7137	Kavlak Börek	2,611	,7094
Tokat'a Özgün	334	76,1	Tokat'a Özgün	56	12,8
Tokat'a Özgün Değil	44	10	Tokat'a Özgün Değil	61	13,9
Fikrim Yok	61	13,9	Fikrim Yok	322	73,3
Katmer	1,534	,7104	Pırasa Böreği	2,269	,7885
Tokat'a Özgün	258	58,8	Tokat'a Özgün	91	20,7
Tokat'a Özgün Değil	125	28,5	Tokat'a Özgün Değil	141	32,1
Fikrim Yok	56	12,7	Fikrim Yok	207	47,2
Yufka	1,804	,7389	Mısır Böreği	2,431	,7366
Tokat'a Özgün	171	39,0	Tokat'a Özgün	63	14,4
Tokat'a Özgün Değil	183	41,7	Tokat'a Özgün Değil	126	28,6
Fikrim Yok	85	19,3	Fikrim Yok	250	57,0
Çökeleklî Gözleme	1,572	,7111	Yaş Börek	2,453	,7921
Tokat'a Özgün	245	55,8	Tokat'a Özgün	81	18,5
Tokat'a Özgün Değil	137	31,2	Tokat'a Özgün Değil	80	18,2
Fikrim Yok	57	14,0	Fikrim Yok	278	63,3
Çökeleklî Pide	1,508	,6786	Hamba	2,626	,7163
Tokat'a Özgün	262	59,7	Tokat'a Özgün	59	13,4
Tokat'a Özgün Değil	131	29,8	Tokat'a Özgün Değil	48	10,9
Fikrim Yok	46	10,5	Fikrim Yok	332	75,7
Tokat Simidi	1,210	,7099	Almus Böreği	1,570	1,0266
Tokat'a Özgün	385	87,7	Tokat'a Özgün	309	70,4
Tokat'a Özgün Değil	24	5,5	Tokat'a Özgün Değil	22	5,0
Fikrim Yok	30	6,8	Fikrim Yok	108	24,6
Yağlı	1,157	,5015	Güdürlü	2,519	,7903
Tokat'a Özgün	396	90,2	Tokat'a Özgün	80	18,2
Tokat'a Özgün Değil	17	3,9	Tokat'a Özgün Değil	53	12,1
Fikrim Yok	26	5,9	Fikrim Yok	306	69,7
Bez Sucuk	1,330	,6810	Kumak	2,522	,7698
Tokat'a Özgün	347	79,0	Tokat'a Özgün	73	16,6
Tokat'a Özgün Değil	39	8,9	Tokat'a Özgün Değil	66	15,0
Fikrim Yok	53	12,1	Fikrim Yok	300	68,4

Çemen	1,239	5732		Hasurda	2,451	1,7033
Tokat'a Özgün	365	83,1		Tokat'a Özgün	113	25,7
Tokat'a Özgün	44	10,0		Tokat'a Özgün	48	10,9
Değil				Değil		
Fikrim Yok	30	6,9		Fikrim Yok	278	63,4
Zile Pekmezi	1,057	3154		Sini Çevirme	2,166	9300
Tokat'a Özgün	424	96,6		Tokat'a Özgün	157	35,8
Tokat'a Özgün	5	1,1		Tokat'a Özgün	54	12,3
Değil				Değil		
Fikrim Yok	10	2,3		Fikrim Yok	228	51,9
Zile Kömesi	1,146	4842		Kuru Erik Tatlısı	2,144	9289
(Coğrafi İşaretli)						
Tokat'a Özgün	399	90,9		Tokat'a Özgün	160	36,4
Tokat'a Özgün	16	3,6		Tokat'a Özgün	58	13,2
Değil				Değil		
Fikrim Yok	24	5,5		Fikrim Yok	221	50,4
Pestil	1,779	7208		Lalek (Leylek)	2,342	8768
				Giliği		
Tokat'a Özgün	173	39,4		Tokat'a Özgün	117	26,7
Tokat'a Özgün	190	43,3		Tokat'a Özgün	57	13,0
Değil				Değil		
Fikrim Yok	76	17,3		Fikrim Yok	265	60,3
Tarhana	1,702	7277		Pancar Tatlısı	2,150	9364
Tokat'a Özgün	200	45,6		Tokat'a Özgün	162	36,9
Tokat'a Özgün	171	39,0		Tokat'a Özgün	51	11,6
Değil				Değil		
Fikrim Yok	68	15,4		Fikrim Yok	226	51,5
Kızılıcak Hoşafı	1,918	8291		Pekmez Helvası	2,018	9410
Tokat'a Özgün	170	38,7		Tokat'a Özgün	188	42,8
Tokat'a Özgün	135	30,8		Tokat'a Özgün	57	13,0
Değil				Değil		
Fikrim Yok	134	30,5		Fikrim Yok	194	44,2
Kuşburnu	1,572	7667		Yufka Tatlısı	1,986	9140
Marmeladı						
Tokat'a Özgün	263	59,9		Tokat'a Özgün	184	41,9
Tokat'a Özgün	101	23,0		Tokat'a Özgün	79	18,0
Değil				Değil		
Fikrim Yok	75	17,1		Fikrim Yok	176	40,1
				Tırtıl Tatlısı	2,080	8998
				Tokat'a Özgün	169	38,5
				Tokat'a Özgün	90	20,5
				Değil		
				Fikrim Yok	180	41,0

Katılımcılar Tokat mutfağına ait 35 yemeğin Tokat'a özgünlüğü konusunda ise bir fikirlerinin olmadığını belirtmişlerdir. Kuskus (n=150, %34,2, \bar{x} =2,016), nivik (n=232, 52,7, \bar{x} =2,169), gendüme çorbası (n=185, %42,1, \bar{x} =2,005), zambak reçeli (n=221, %50,3, \bar{x} =2,166), püştürük çorbası (n=293, %66,7, \bar{x} =2,467), keşbo çorbası (n=318, %

72,4, $\bar{x}=2,595$), kamalı çorba (n=323, %73,5, $\bar{x}=2,615$), kelem çorbası (n=270, %61,5, $\bar{x}=2,419$), çoştu yemeği (n=328, %74,7, $\bar{x}=2,636$), basta yemeği (n=300, %67,3, $\bar{x}=2,560$), ferefe (n=288, %65,6, $\bar{x}=2,519$), pakali (n=324, %73,8, $\bar{x}=2,686$), gelin parmağı (n=310, %70,6, $\bar{x}=2,558$), baldıran yemeği (n=311, %70,9, $\bar{x}=2,556$), ısırgan yağlı aşı (n=267, %60,8, $\bar{x}=2,451$), şipsi (n=258, %58,8, $\bar{x}=2,426$), papa yemeği (n=330, %75,2, $\bar{x}=2,663$), siron (n=270, %61,5, $\bar{x}=2,490$), olibah (n=297, %67,6, $\bar{x}=2,606$), tülü köfte (n=333, %75,9, $\bar{x}=2,645$), kulak cadı (n=342, %77,9, $\bar{x}=2,759$), kavlak börek (n=322, %73,3, $\bar{x}=2,611$), pırasa böreği (n=207, %47,2, $\bar{x}=2,269$), mısır böreği (n=250, %57,0, $\bar{x}=2,431$), yaş börek (n=278, %63,3, $\bar{x}=2,453$), hamba (n=332, %75,7, $\bar{x}=2,626$), güdül (n=306, %69,7, $\bar{x}=2,519$), kumak (n=300, %68,4, $\bar{x}=2,522$), hasurda (n=278, %63,4, $\bar{x}=2,451$), sini çevirme (n=228, %51,9, $\bar{x}=2,166$), yavan erik tatlısı (n=221, %50,4, $\bar{x}=2,144$), lalek giliği (n=265, %60,3, $\bar{x}=2,342$), pancar tatlısı (n=226, %51,5, $\bar{x}=2,150$), pekmez helvası (n=194, %44,2, $\bar{x}=2,018$) yemeklerinin Tokat'a özgün olup olmadığını bilmediklerini belirtmişlerdir.

Katılımcılar pestil (n=190, %43,3 ve $\bar{x}=1,779$), nohut yahnisi (n=163, %37,1 ve $\bar{x}=1,945$) ve yufka (n=183, %41,7 ve $\bar{x}=1,804$) olmak üzere 3 yemeğin ise tokat mutfağına özgün olmadığını düşünmektedirler. Bunun yanında hakkında çoğunlukla fikir sahibi olunmayan pestil (n=190, %43,3 ve $\bar{x}=1,779$), şipsi (n=108, %24,6 ve $\bar{x}=2,426$), siron (n=112, %25,5 ve $\bar{x}=2,490$), pırasa böreği (n=141, %32,1 ve $\bar{x}=2,265$) ve mısır böreği (n=126, %28,5 ve $\bar{x}=2,431$) yemeklerinin ise Tokat'a özgün olmadığı konusunda da önemli düşünceler yer almaktadır.

5.2.3. Tokat mutfağındaki yemeklerin aylık pişirilme sıklığı analizi

Tablo 7'de Tokat mutfağında olduğu literatür araştırması sonucu belirlenen yemeklerin aylık olarak pişirilme sıklığı belirtilmiştir. Tokat mutfağında yer alan yemeklerin çoğunun (56 yemek) yılda bir kere pişirildiği veya hazırlandığı görülmektedir. Tablo 7'ye göre yılda bir kere hazırlanan yemekler şunlardır: Tokat kebabı, bat (ikinci sırada ayda bir (kere), madımak, tokat tavası, etli dolma, yavan dolma, pehlili pilav, kuskus (yılda bir kere hazırlanır, saklanır ve gerektiği zaman pişirilir), dolma içi, nohut yahnisi, nivik, bacaklı çorba, helle çorbası, toyga çorbası, gendüme çorbası, mercimekli hamur çorbası, cevizli çörek, bez sucuk, çemen, zile pekmezi, zile kömesi, pestil, tarhana, kızılıcak, kuşburnu marmelatı, zambak reçeli, püştürük çorba, keşbo çorba, kamalı çorba, kelem (lahana) çorbası, çoştu yemeği, basta yemeği, ferefe, pakali yemeği, gelin parmağı, baldıran (baldıran otu), ısırgan yağlı aşı, şipsi yemeği, şipsi, papa, siron, olibah, tülü köfte, kulak cadı, kavlak börek,

pırasa böreği, mısır böreği, yaş börek, hamba, almus böreği, güdül, kumak, hasurda, sini çevirme, kuru erik tatlısı, lalek giliği, pancar tatlısı, pekmez helvası, yufka tatlısı ve tırtıl tatlısıdır.

Tablo 7. Tokat Yemeklerinin Pişirilme Sıklığı (Mutfakta Popülerliği)

Yemekler	Tokat Yemeklerini Aylık Pişirme Sıklıkları													
	Ayda 1 Kere	%	Ayda 2 Kere	%	Ayda 3 Kere	%	Ayda 4 Kere	%	Ayda 4'ten Fazla	%	Yılda 1 Kere	%	Hiç	%
1. Tokat Kebabı	106	24,3	33	7,6	25	5,7	7	1,6	22	5,0	227	52,1	19	3,6
2. Bat	109	24,8	68	15,5	41	9,3	23	5,2	66	15,0	110	25,1	22	5,0
3. Keşkek	141	32,1	45	10,3	36	8,2	25	5,7	37	8,4	138	31,4	17	3,8
4. Madımak	96	21,9	65	14,8	43	9,8	22	5,0	62	14,1	131	29,8	20	4,6
5. Tokat Tavası	98	22,4	35	8,0	27	6,2	18	4,1	26	5,9	190	43,4	45	10,2
6. Baklalı Dolma	130	29,6	59	13,4	40	9,1	19	4,3	45	10,3	126	28,7	20	4,6
7. Etlı Dolma	132	30,1	56	12,8	32	7,3	18	4,1	42	9,6	135	30,8	24	5,5
8. Yavan (Erikli) Dolma	81	18,5	28	6,4	13	3,0	12	2,7	20	4,6	229	52,4	56	12,9
9. Pehlili Pilav	87	19,9	41	9,4	17	3,9	11	2,5	19	4,3	220	50,2	44	10,0
10. Kuskus	81	18,5	60	13,7	16	3,7	21	4,8	22	5,0	188	42,9	51	11,5
11. Dolma İçi	115	26,3	59	13,5	37	8,4	25	5,7	29	6,6	133	30,4	41	10,0
12. Nohut Yahnisi	99	22,6	65	14,8	36	8,2	24	5,5	37	8,4	142	32,4	36	8,2
13. Nivik	64	14,6	15	3,4	8	1,8	13	3,0	20	4,6	254	58,1	65	14,7
14. Bacaklı Çorba	96	21,9	77	17,6	46	10,5	26	5,9	51	11,6	116	26,5	27	6,0
15. Helle Çorbası	79	18,1	54	12,4	47	10,8	24	5,5	39	8,9	162	37,2	34	7,8
16. Toyga Çorbası	90	20,6	53	12,1	41	9,4	39	8,9	43	9,8	133	30,4	40	9,2
17. Gendüme Çorbası	82	18,8	38	8,7	36	8,2	17	3,9	26	5,9	175	40,0	65	14,9
18. Mercimekli Hamur Çorbası	79	18,0	82	18,7	29	6,6	24	5,5	38	8,7	144	32,9	43	9,8
19. Cevizli Çörek	100	22,8	64	14,6	32	7,3	19	4,3	58	13,2	127	29,0	39	8,9
20. Katmer	126	28,8	82	18,7	32	7,3	22	5,0	58	13,2	99	22,6	20	4,5
21. Yufka	101	23,1	60	13,7	37	8,4	23	5,3	60	14,3	124	28,3	32	7,3
22. Çökekleli Gözleme	122	27,9	55	12,6	41	9,4	26	5,9	73	16,7	98	22,4	24	5,5
23. Çökekleli Pide	109	24,0	67	15,3	45	10,3	21	4,8	85	19,5	83	19,0	29	6,7
24. Tokat Simidi	59	13,4	24	5,5	40	9,1	54	12,3	176	36,9	76	17,3	24	5,5
25. Yağlı	73	16,6	44	10,0	43	9,8	45	10,3	128	29,2	78	17,8	28	6,4
26. Bez Sucuk	94	21,4	40	9,1	37	8,4	31	7,1	75	17,1	136	31,0	26	5,9
27. Çemen	74	16,9	30	6,8	26	5,9	22	5,0	69	15,7	176	40,1	42	9,5
28. Zile Pekmezi	68	15,5	28	6,4	30	6,8	12	2,7	64	14,6	193	44,1	44	10,0

29. Zile Kömesi	69	15,7	36	8,2	16	3,6	9	2,1	52	11,8	213	48,5	44	10,0
30. Pestil	66	15,1	36	8,2	19	4,3	10	2,3	44	10,0	217	49,5	47	10,7
31. Tarhana (Toz)	86	19,6	49	11,2	39	8,9	22	5,0	58	13,2	148	33,7	37	8,4
32. Kızılıcak Hoşafı	81	18,5	19	4,3	17	3,9	7	1,6	18	4,1	232	53,0	65	14,8
33. Kuşburnu Marmeladı	54	12,3	27	6,2	30	6,8	26	5,9	95	21,7	169	38,6	38	8,6
34. Zambak Reçeli	48	11,0	20	4,6	9	2,1	9	2,1	16	3,7	267	61,1	70	0,9
35. Püştürük Çorba	56	12,8	12	2,8	11	2,5	1	0,2	7	1,6	271	62,6	81	18,6
36. Keşbo Çorba	54	12,4	11	2,5	10	2,3	4	0,9	4	0,9	275	63,1	81	18,6
37. Kamalı Çorba	49	11,2	18	4,1	6	1,4	3	0,7	5	1,1	277	63,5	81	18,7
38. Kelem Çorbası	48	11,0	22	5,0	12	2,8	4	0,9	11	2,5	267	61,2	75	17,3
39. Çoştu Yemeği	44	10,1	9	2,1	13	3,0	8	1,8	6	1,4	273	62,6	86	19,7
40. Basta	56	12,8	14	3,2	8	1,8	2	0,5	14	3,2	262	60,1	83	19,0
41. Fefene	47	10,8	10	2,3	7	1,6	7	1,6	6	1,4	278	63,8	84	19,3
42. Pakali	45	10,3	5	1,1	6	1,4	8	1,8	9	2,1	280	64,2	86	19,8
43. Gelin Parmığı	38	8,7	9	2,1	13	3,0	7	1,6	8	1,8	279	64,0	85	19,5
44. Baldran	40	9,2	11	2,5	11	2,5	5	1,1	10	2,3	277	63,5	85	19,5
45. Isırgan Yağı Aşı	35	8,0	10	2,3	14	3,2	6	1,4	11	2,5	276	63,3	87	20,0
46. Şipsi	62	14,2	10	2,3	11	2,5	7	1,6	16	3,7	254	58,3	79	18,1
47. Papa	42	9,6	8	1,8	15	3,4	6	1,4	9	2,1	275	63,1	84	19,2
48. Siron	49	11,2	10	2,3	12	2,8	7	1,6	9	2,1	274	62,8	78	17,9
49. Olibah	57	13,1	9	2,1	14	3,6	7	1,6	10	2,3	263	60,3	79	18,2
50. Tülü Köfte	40	9,8	8	1,8	19	4,4	9	2,1	14	3,2	265	60,8	84	19,2
51. Kulak Cadı	49	11,2	7	1,6	13	3,0	5	1,1	6	1,4	274	62,8	85	19,5
52. Kavlak Börek	42	9,6	9	2,1	19	4,4	9	2,1	9	2,1	267	61,2	84	19,2
53. Pırasa Böreği	52	11,9	21	4,8	21	4,8	7	1,6	16	3,7	247	56,7	75	17,2
54. Mısır Böreği	46	10,6	15	3,4	16	3,7	7	1,6	14	3,2	261	59,9	80	18,3
55. Yaş Börek	68	15,6	20	4,6	18	4,1	11	2,5	15	3,4	228	52,3	79	18,2
56. Hamba	43	9,9	13	3,0	9	2,1	4	0,9	7	1,6	278	63,8	85	19,5
57. Almus Böreği	61	14,0	19	4,4	18	4,1	11	2,5	16	3,7	237	54,4	77	17,7
58. Gütül	43	9,9	11	2,5	13	3,0	6	1,4	8	1,8	275	63,1	83	19,1
59. Kumak	46	10,6	13	3,0	11	2,5	10	2,3	8	1,8	271	62,2	80	18,4
60. Hasurda	41	9,4	11	2,5	16	3,7	5	1,1	8	1,8	282	64,7	76	17,5
61. Sini Çevirme	44	10,1	9	2,1	17	3,9	5	1,1	13	3,0	271	62,2	80	18,4
62. Ku. Erik Tatlısı	48	11,0	25	5,7	12	2,8	7	1,6	12	2,8	258	59,2	77	17,7
63. Lalek Giliği	53	12,2	15	3,4	13	3,0	6	1,4	6	1,4	267	61,2	79	18,2
64. Pancar Tatlısı	41	9,4	16	3,7	11	2,5	7	1,6	6	1,4	283	64,9	75	17,2
65. Pekmez Helvası	41	9,4	20	4,6	20	4,6	8	1,8	13	3,0	259	59,4	78	17,9
66. Yufka Tatlısı	64	14,7	20	4,6	22	5,0	12	2,8	19	4,4	232	53,2	70	16,0
67. Tırtıl Tatlısı	61	14,0	25	5,7	22	5,0	14	3,2	12	2,8	246	56,4	59	13,5

Tablo 7'de yer alan bilgilere göre katılımcılar; keşkek, baklalı dolma, etli dolma, dolma içi, bacaklı çorba, cevizli çörek, katmer, çökelekli gözleme ve çökelekli pidenin en az ayda bir kere pişirildiğini ifade etmektedirler. Yine tablo 7'ye göre katılımcılar Tokat simidi (n=176, %36,9) ve yağlı (n=128, %29,2) yiyeceklerinin ayda dört ten fazla pişirildiğini ifade etmektedirler.

5.3. Tokat Mutfağına Yönelik Faktör Analizi

Aralarında düşük ilişki olduğu düşünülen çok sayıdaki değişkenin uygun olarak yapılandırılması, ölçeğin yapı geçerliliğinin test edilerek gruplandırılması ve belirli faktörlere dönüştürülmesi amacıyla faktör analizi yapılmıştır. Faktör analizi sonucunda KMO örneklem değ&erinin 0,926, Bartlett's testi ki-kare değ&erinin 4346, 885 ve anlamlılık değ&erinin de P=0,000 olduğu belirlenmiştir. Bu değ&erler verilerin faktör analizi için yeterli olduğunu ifade etmektedir.

Faktör analizi sonucunda, 16 ifade Varimax rotasyonu ile öz değ&eri 1'den fazla olan ve faktör yükleri 0,30'dan büyük ifadeler dikkate alınmıştır. Faktör analizi sonucu Tokat mutfağı imajı ölçeğinin 3 boyuttan oluştuğu belirlenmiştir. Güvenlik Kalite boyutu yedi (7) maddeden Çekicilik boyutu beş (5) maddeden ve Sanat ve Teknik boyutu ise 4 maddeden oluşmaktadır. Güvenlik ve Kalite boyutu toplam varyansın %47,785'ini, Çekicilik boyutu toplam varyansın %6,085'ini, Sanat ve Teknik boyutu ise toplam varyansın %7,571'ini açıklamaktadır. Boyutlar ise toplam varyansın %61,532'sini açıklamaktadır. Tablo 8'de faktör analizi sonuçları yer almaktadır.

Tablo 8. Tokat Mutfağı İmajının Faktör Analizi

Faktörler	Faktör Yüklü	Özdeğer	Açıklanan Varyans %	Cronbach Alpha
Güvenlik ve Kalite		7,660	47,875	,0,719
Tokat'ın yemekleri lezzetlidir	,803			
Tokat yemeklerinin kokusu güzeldir	,799			
Tokat'ın yemekleri güvenlidir	,750			
Tokat yemekleri çekicidir	,740			
Tokat'ın yemekleri hijyeniktir	,731			
Tokat'ın yemeklerinde taze malzemeler kullanılır	,707			
Tokat'ın yemekleri organikdir	,696			
Tokat yemekleri aileye yöneliktir	,390			
Çekicilik		0,974	6,085	0,683
Tokat yemeklerinin görünüşü güzeldir	,672			
Tokat'ın yemeklerinin sindirimi kolaydır	,528			
Tokat'ın yemekleri katkısızdır	,505			
Tokat yemekleri masadakiler tarafından paylaşılır	,438			
Sanat ve Teknik		1,211	% 7,571	,771
Tokat yemekleri pişirilirken bilimsel teknikler kullanılır	,832			
Tokat yemekleri garnitür ve soslar eşliğinde sunulur	,777			
Tokat yemekleri çeşitli pişirme teknikleri ile hazırlanır	,582			
Tokat yemeklerinin hazırlanması uzun zaman alır	,416			
Varimax rotasyonlu temel bileşenler analizi. Açıklanan toplam Varyans: 61,532 KMO örneklem Yeterliliği: ,926 ; Bartlett's Küresellik Testi: 4346,885 ; P=0,000 Ölçeğin tamamı için Alpha: ,803				

5.4. Hipotez Testleri

H1₀: Katılımcılara göre Tokat mutfağı olumlu bir imaja sahiptir.

Araştırma verilerinin değerlendirilmesinde katılımcıların Tokat mutfağına ait imaj ifadelerine katılım düzeyine ilişkin sonuçlar Tablo

9'da yer almaktadır. Bu incelemede aritmetik ortalama ve standart sapma değerlerinden yararlanılmıştır.

Tablo 9. Tokat Mutfağının İmajı

Maddeler	N	\bar{x}	S.S.
Tokat'ın yemekleri güvenlidir	438	4,2169	1,01295
Tokat'ın yemekleri hijyeniktir	439	4,0569	1,00635
Tokat'ın yemeklerinin sindirimi kolaydır	438	3,6347	1,06058
Tokat'ın yemekleri katkısızdır	439	4,0911	2,64677
Tokat'ın yemekleri organiktir	438	4,0023	1,02262
Tokat'ın yemeklerinde taze malzemeler kullanılır	437	4,0595	,98434
Tokat'ın yemekleri lezzetlidir	439	4,2642	,96910
Tokat yemeklerinin kokusu güzeldir	439	4,0934	,99447
Tokat yemekleri çekicidir	439	4,0182	1,03352
Tokat yemeklerinin görünüşü güzeldir	439	3,9909	1,07053
Tokat yemekleri masadakiler tarafından paylaşılır	438	4,2626	2,48234
Tokat yemekleri aileye yöneliktir	439	4,1754	1,69170
Tokat yemekleri garnitür ve soslar eşliğinde sunulur	439	3,2528	1,19448
Tokat yemeklerinin hazırlanması uzun zaman alır	438	3,6598	,99232
Tokat yemekleri çeşitli pişirme teknikleri ile hazırlanır	439	3,9818	1,01794
Tokat yemekleri pişirilirken bilimsel teknikler kullanılır	439	3,0820	1,25790

Tablo 9 incelendiğinde katılımcıların verdiği yanıtlara göre Tokat mutfağına ait imajın yüksek olduğu görülmektedir. Tablo 9 sonuçlarına göre katılımcıların Tokat mutfağı imajı içerisinde “*Tokat'ın yemekleri lezzetlidir*” ifadesi $\bar{x} = 4,2642$ ortalama ile en yüksek imaja sahiptir. “*Tokat Yemekleri Masadakiler tarafından paylaşılır*” ifadesi $\bar{x} = 4,2626$ ortalama ile ikinci yüksek değere sahiptir. “*Tokat yemekleri pişirilirken bilimsel teknikler kullanılır*” ifadesi ise $\bar{x} = 3,0820$ ortalama ile en düşük imaja sahiptir. “Tokat yemekleri garnitür ve soslar eşliğinde sunulur” ifadesi ise $\bar{x} = 3,2528$ ortalama ile ikinci en düşük imaja sahiptir. Bu sonuçlar ışığında H_{10} : Katılımcılara göre Tokat mutfağı olumlu bir imaja sahiptir hipotezi kabul edilmiştir.

H_{11} : Tokat mutfağının imajı katılımcıların yaşlarına göre anlamlı farklılık göstermektedir.

H_{11} Hipotezini ve yaş aralıklarına göre katılımcıların Tokat mutfağının farklı düşüncede olup olmadığını test amacıyla Anova testi yapılmıştır. Anova testi sonucuna göre yaş grupları arasında Tokat mutfağı imajının sanat ve teknik boyutunda anlamlılık bulunmaktadır. Hangi yaş grupları

arasında farklılık olduğunu belirlemek için bir alt test olan Post Hoc testlerinden değerler eşit aralıklı veya birbirine yakın olması sebebiyle Tukey testi yapılmıştır. Anova testinin analiz sonuçları tablo 10'da gösterilmiştir.

Tablo 10. Tokat Mutfağı İmajının Yaşa Göre Karşılaştırılması

Boyutlar	Yaş	N	Ort.	SS	F	P	Açıklama
Güvenlik ve Kalite	A 18-24	89	26,7079	6,17031	2,017	0,075	Fark Yok
	B 25-34	95	27,9263	5,71717			
	C 35-44	106	29,3208	7,81275			
	D 45-54	104	28,3750	5,84789			
	E 55-64	34	29,6765	5,04958			
	F 65 ve Yukarı	6	27,5000	10,13410			
Çekicilik	A 18-24	90	19,8889	7,33844	1,232	0,293	Fark Yok
	B 25-34	97	20,6289	4,64202			
	C 35-44	105	20,7810	4,41366			
	D 45-54	106	20,5660	4,01668			
	E 55-64	34	22,4118	3,85430			
	F 65 ve Yukarı	6	20,1667	7,05455			
Sanat ve Teknik	A 18-24	90	14,6000	3,29385	3,050	0,010	A<E
	B 25-34	95	14,8421	2,92209			B<E
	C 35-44	106	14,8019	3,27885			C<E
	D 45-54	106	14,7642	2,95861			D<E
	E 55-64	34	16,8235	2,32862			-----
	F 65 ve Yukarı	6	16,1667	5,26941			-----

Tablo 10'a göre yaş gruplarından E (55-64 yaş) grubu katılımcılar ile diğer yaş grupları arasında Tokat mutfağı imajının sanat ve teknik boyutunda anlamlı farklılık olduğu belirlenmiştir. Tablo 10'a göre 55-64 yaş grubundaki katılımcılar Tokat mutfağının sanat ve pişirme teknikleri imajı konusunda diğer yaş gruplarından farklı düşünmektedir. Diğer yaş grupları arasında ise anlamlı bir farklılık tespit edilememiştir. Bu nedenle H_{11} hipotezi kısmen kabul edilmiştir.

H_{12} : Tokat mutfağının imajı katılımcıların cinsiyetine göre anlamlı farklılık göstermektedir.

Katılımcıların cinsiyetlerine göre Tokat mutfağının imajına yönelik düşünceleri tablo 11'de gösterilmiştir.

Tablo 11. Tokat Mutfağı İmajının Cinsiyete Göre Karşılaştırılması

Boyutlar	Cinsiyet	N	Ort.	SS	T-Testi		
					t	Sd	P
Güvenlik ve Kalite	Kadın	204	28,3333	6,93862	,296	426	0,768
	Erkek	224	28,1473	6,07507			
Çekicilik	Kadın	207	20,7923	5,58433	,702	430	0,483
	Erkek	225	20,4444	4,71110			
Sanat ve Teknik	Kadın	206	14,8252	3,03934	-,590	429	0,556
	Erkek	225	15,0044	3,25068			

Tablo 11'e göre katılımcıların cinsiyetlerine göre Tokat mutfağının imajına yönelik düşünceleri arasında bir farklılık görülmemiştir. Tablo 11'e göre kalite ve çekicilik ($t = 426$; $0,296$, $p > 0,05$), Çekicilik ($t = 430$; $0,702$ ve $P > 0,483$) ve Sanat ve Teknik ($t = 429 = -0,590$ ve $p > 0,556$) boyutlarında cinsiyete göre bir farklılık görülmemiştir. Bu sonuca göre H_{12} hipotezi kabul edilmemiştir.

H₁₃: Tokat mutfağının imajı katılımcıların eğitim durumlarına göre anlamlı farklılık göstermektedir.

Tablo 11'de gösterildiği gibi katılımcıların eğitim durumlarına göre Tokat mutfağının imajına yönelik algıları incelenmiştir.

Tablo 12. Katılımcıların Eğitim Durumlarına Göre Tokat Mutfağı

Boyutlar	Yaş	N	Ort.	SS	F	p	Açıklama
Güvenlik ve Kalite	A İlköğretim	16	27,8750	9,08387	2,017	0,075	Fark Yok
	B Ortaöğretim	63	30,1746	8,72250			
	C Ön lisans	66	28,9394	5,05928			
	D Lisans	228	27,8246	5,72920			
	E Lisansüstü	58	27,7931	5,66540			
Çekicilik	A İlköğretim	16	21,1250	4,47027	1,232	0,293	Fark Yok
	B Ortaöğretim	63	21,7619	4,33186			
	C Ön lisans	67	22,1791	7,32146			
	D Lisans	231	20,1169	4,41433			
	E Lisansüstü	58	19,9483	4,62041			
Sanat ve Teknik	A İlköğretim	16	15,0625	3,88962	3,050	0,010	A < E
	B Ortaöğretim	63	16,0317	2,94557			B < E
	C Ön lisans	67	15,8358	2,73915			C < E
	D Lisans	229	14,5109	3,07168			D < E
	E Lisansüstü	59	14,5254	3,00778			-----

Tablo 12’de gösterildiği gibi katılımcıların eğitim durumlarına göre Tokat mutfağının imajına yönelik algı incelemesinde sanat ve pişirme tekniği konusunda ilköğretim, ortaöğretim, ön lisans, lisans eğitimi alanlar lisansüstü eğitimi alan katılımcılara göre Tokat mutfağının imajına daha olumlu bakmaktadırlar. Bu açıdan H₁₃ hipotezi sanat ve teknik boyutunda kabul edilmiştir.

H₃: *Tokat mutfağında yer alan yiyeceklerin özgünlük durumu ile katılımcıların cinsiyeti arasında anlamlı bir ilişki vardır.*

Tokat mutfağında yer alan yiyeceklerin özgünlük durumu ile katılımcıların cinsiyeti arasında anlamlı bir ilişkiyi belirlemek için uygulanan Ki-Kare testi sonuçları Tablo 13’te yer almaktadır.

Tablo 13. Tokat Mutfağına Ait Yemeklerin Özgünlüğünün Cinsiyetlere Göre Karşılaştırılması (X²)

Cinsiyet	Özgün	Fikrim Yok	n	X ²	p
Kadın	Yavan (Erikli) Dolma		113	13,916	0,008
	Sini Çevirme		121	14,274	0,006
		Püştürük Çorba	152	13,802	0,032
		Keşbo Çorba	164	15,036	0,002
		Kamalı Çorba	165	13,371	0,038
		Çoştı Yemeği	165	14,305	0,026
		Ferfene	152	17,869	0,022
		Isırgan Yağlı Aşısı	144	24,127	0,002
		Tülü Köfte	169	16,842	0,010
		Kulak Cadı	173	18,616	0,017
		Kavlak Börek	168	22,150	0,001
		Yaş Börek	146	19,551	0,003
		Hamba	167	17,219	0,009
		Güdüil	161	18,051	0,006
Erkek	Mercimekli Hamur Çorbası		122	12,736	0,013
	Pekmez Helvası		108	12,105	0,017
	Tırtıl Tatlısı		97	12,585	0,050
	Bat		194	9,843	0,043
	Yağlı		203	19,585	0,001
		Kuru Erik Tatlısı	110	13,212	0,040
		Şipsi	130	19,514	0,003
		Siron	146	16,706	0,010
		Pırasa Böreği	109	14,176	0,028
		Mısır Böreği	127	18,581	0,005

Analizin sonucuna göre örneklemin %51,48' i erkek, % 48,15' kadınlarından oluşmaktadır. Tablo 13'e göre; kadın katılımcılar, erkek katılımcılara göre yavan(erikli) dolma ve sini çevirme yemeğini Tokat mutfağının özgün yemekleri olarak görmektedirler. Erkek katılımcılar ise mercimekli hamur çorbası, pekmez helvası, tırtıl tatlısı, bat ve yağlı yiyeceklerini Tokat mutfağının özgün yemekleri olarak kadın katılımcılara oranla daha özgün olarak görmektedirler. Kadın katılımcılar; püştürük çorba, keşbo çorba, kamalı çorba, çoştu yemeği, ferfene, ısırgan yağlı aşı, tülü köfte, kulak cadı, kavlak börek, yaş börek, hamba ve güdül yemekleri için fikrim yok demektedir. Erkek katılımcılar ise; kuru erik tatlısı, şipsi, siron, pırasa böreği ve mısır böreği için özgünlük konusunda fikirlerinin olmadığını belirtmektedirler. Bu açıdan H₃ hipotezi kısmen kabul edilmiştir.

H₄: Tokat mutfağında yer alan yiyeceklerin özgünlük durumu ile katılımcıların yaş grupları arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Ki-Kare analizi sonucunda elde edilen verilere göre katılımcıların yaş grupları toplamında Tokat yemeklerinin özgünlüğüne verdikleri cevaplar tablo 14'de gösterilmiştir. Tabloda yaş grupları arasında en yüksek frekans (n) ve % sayıları gösterilmiş, diğerleri tablo kısaltması amaçlı yer almamıştır.

Tablo 14. 25-34 Yaş Grubuna Göre Tokat Mutfağı Yemeklerinin Özgünlüğü

Yaş Grubu	Yemekler	Özgün	Özgün Değil	Fikrim Yok	%	X ²	p
25-34	Kuskus			42	33,9	29,997	0,012
	Nivik			66	52,5	39,260	0,001
	Gendüme Çorbası			58	31,4	53,675	0,000
	Zambak Reçeli			54	49,9	35,399	0,002
	Şipsi			66	58,3	33,590	0,004
	Güdül			78	69,2	30,909	0,009
	Hasurda			72	62,4	36,060	0,015
	Kuru Erik Tatlısı			61	49,9	32,753	0,005
	Lalek Giliği			66	59,9	28,383	0,034
	Pancar tatlısı			57	51	26,625	0,032
	Pekmez Helvası			47	43,7	31,609	0,007
	Tırtıl Tatlısı			53	40,5	32,091	0,006

Tabloya göre 25-34 yaş grubunda yer alanlar 12 yemeğin Tokat mutfağına özgünlüğü konusunda fikirlerinin olmadığını belirtmiştir. Ayrıca Tablo 14'e göre 25-34 yaş grubunda yer alanlar baklalı dolma ve bez sucuğun Tokat mutfağına özgün olduklarını, pestilin Tokat mutfağına özgün olmadığını belirtmişlerdir.

Tablo 15'te 35-44 yaş grubuna göre Tokat mutfağı yemeklerinin özgünlüğüne ilişkin değerler yer almaktadır. Tabloda yaş grupları arasında en yüksek frekans (n) ve % sayıları gösterilmiş, diğerleri tablo kısaltması amaçlı yer almamıştır.

Tablo 15. 35-44 Yaş Grubuna Göre Tokat Mutfağı Yemeklerinin Özgünlüğü

Yaş Grubu	Yemekler	Özgün	Özgün Değil	Fikrim Yok	%	X ²	p
35-44	Baklalı Dolma	91			77,4	55,791	0,000
	Bez Sucuk	91			79,0	52,406	0,000
	Pestil		52		43,3	39,359	0,000
	Basta			76	67,9	26,934	0,029
	Baldıran			80	70,4	31,778	0,007
	Tülü Köfte			83	75,4	31,488	0,008
	Kulak Cadı			87	77,2	31,612	0,048
	Pırasa Böreği			50	46,7	27,264	0,027
	Yaş Börek			76	62,9	29,885	0,012
	Sini Çevirme			64	51,5	33,839	0,004

Tablo 15'e göre 35-44 yaş grubunda yer alan katılımcılar yemeğin ise Tokat mutfağına özgünlüğü konusunda fikirlerinin olmadığını belirtmişlerdir.

Tablo 16'da 45-54 Yaş grubuna göre tokat mutfağı yemeklerinin özgünlüğüne ilişkin değerler yer almaktadır. Tabloda yaş grupları arasında en yüksek frekans (n) ve % sayıları gösterilmiş, diğerleri tablo kısaltması amaçlı yer almamıştır.

Tablo 16. 45-54 Yaş Grubuna Göre Tokat Mutfağı Yemeklerinin Özgünlüğü

Yaş Grubu	Yemekler	Özgün	Özgün Değil	Fikrim Yok	%	X ²	p
45-54	Yavan (Erikli) Dolma	78			85,6	44,274	0,000
	Keşkek	81			64,9	46,269	0,000
	Madımak	78			72,7	39,361	0,000
	Etlı Dolma	74			63,9	122,073	0,000
	Pehlili Pilav	76			56,9	64,827	0,000
	Dolma İçi	76			62,0	30,320	0,005
	Bacaklı Çorba	80			70,6	22,179	0,014
	Helle Çorbası	79			63,3	38,482	0,001
	Toyga Çorbası	67			53,5	40,101	0,000
	Gendüme Çorbası	58			31,7	53,675	0,000
	Cevzli Çörek	88			76,3	45,350	0,000
	M. Hamur Çorbası	72			52,8	39,355	0,000
	Katmer	72			58,8	21,284	0,019
	Yufka	52			41,7	29,564	0,001
	Çökekleli Gözleme	65			55,8	39,241	0,000
	Çökekleli Pide	66			59,7	30,003	0,001
	Yağlı	103			90,2	28,096	0,002
	Bez Sucuk	91			79,0	52,406	0,000
	Çemen	96			83,1	41,170	0,008
	Pestil	52			43,3	39,359	0,000
Tarhana	58			45,6	33,030	0,005	
Kızılık Hoşafı	45			38,7	30,651	0,001	
Kuşburnu Marmeladı	69			59,9	61,290	0,000	
45-54	Kuskus			42	33,9	29,997	0,012
	Nohut Yahnisi			48	37,1	25,320	0,005
	Zambak Reçeli			54	49,9	35,399	0,002
	Püşürük Çorba			76	66,3	39,203	0,001
	Keşbo Çorba			83	71,8	39,645	0,001
	Kamalı Çorba			81	72,9	25,122	0,048
	Basta			76	67,9	26,934	0,029
	Ferfene			75	64,9	39,171	0,006
	Baldıran			80	70,4	31,778	0,007
	Papa			85	74,7	27,682	0,024
Kumak			78	67,9	39,004	0,001	

Tablo 16'ya göre 45-54 yaş grubunda yer alan katılımcılar ise 23 yemeğin Tokat mutfağına özgün olduğunu belirtmişlerdir. Yine 45-54 yaş grubundaki katılımcılar 11 yemeğin Tokat mutfağına özgünlüğü konusunda ise fikirlerinin olmadığını ifade etmişlerdir.

H₅: Tokat Mutfağında Yer Alan Yiyeceklerin Pişirilme Sıklığı İle Katılımcıların Cinsiyetleri Arasında Anlamlı Bir İlişki Vardır.

Katılımcıların cinsiyetlerine göre Tokat yemeklerinin pişirilme sıklığına ait Ki-Kare sonuçları tablo 17'de gösterilmiştir. Analiz sonucuna göre yemeklerin sıklığına dair cinsiyetler arası farklılıklar tabloda gösterilmiştir. Ki-Kare testi sonucuna göre cinsiyet ile pişirme sıklığı arasında ilişki olan yemekler tabloda gösterilmiştir.

Tablo 17. Katılımcıların Cinsiyetlerine Göre Yemeklerin Pişirilme Sıklığı

Cinsiyet	Yemek	Aylık Pişirilme Sıklığı						N	X ²	p	
		1	2	3	4	4'ten Fazla	Yılda 1				
Kadın	Tokat Kebabı							119	433	26,381	0,009
	Keşkek							80	433	30,095	0,003
	Baklalı Dolma							66	433	23,632	0,023
	Pehlili Pilav							115		26,204	0,010
	Yufka							76		28,414	0,005
	Çökelekli Pide							55		24,758	0,016
	Pestil							111		25,780	0,028
	Tarhana							87		24,472	0,040
	Püshürük Çorba							133		25,034	0,034
	Çoştı Yemeği							134		27,346	0,038
Erkek	Nivik							127	433	44,767	0,000
	Katmer	65								21,877	0,039
	Çökelekli Gözleme	65								21,911	0,039
	Çökelekli Pide	55								24,758	0,016
	Yağlı									71	23,200

Tablo 17'ye göre kadınlar, 10 yemeğin yılda 1 kere pişirildiğini düşünmektedirler. Erkekler ise 3 yemeğin ayda 1 kere, 1 yemeğin yılda 1 kere ve 1 yemeğinde ayda 4'ten fazla pişirildiğini düşünmektedirler. 52 yemekte ise cinsiyete göre bir farklılık olmadığı belirlenmiştir. Bu sonuca göre H_5 hipotezi kısmen kabul edilmiştir.

H_6 : *Tokat mutfağında yer alan yiyeceklerin pişirilme sıklığı ile katılımcıların Tokat'ta yaşama süreleri arasında anlamlı bir ilişki vardır.*

Katılımcıların Tokatta yaşam süreleri ile yemeklerin pişirilme sıklığı arasındaki ilişkiyi incelemek için Ki-Kare testi uygulanmıştır. Ki-Kare testinin sonucu elde edilen veriler tablo Tokat'ta 10 yıldan az yaşam süresi ile yemeklerin pişirilme sıklığı arasındaki ilişkiye yönelik analiz Tablo 18'de gösterilmiştir.

Tablo 18. Tokat'ta Yaşam Süresi ile Yemeklerin Pişirilme Sıklığı Arasındaki İlişki

Yıl	Yemekler	Pişirilme Sıklığı (Aylık)						N	X ²	p
		1	2	3	4	4'ten fazla	Yılda 1			
10 Yıldan Az	1.Bat					44		92,489	0,000	
	2.Madımak					47		91,259	0,000	
	3.Baklalı Dolma					49		103,643	0,000	
	4.Tokat Tavası					44		91,023	0,000	
	5.Etli Dolma					41		118,414	0,000	
	6.Pehlili Pilav					48		78,033	0,000	
	7.Kuskus					43		68,964	0,001	
	8.Dolma İçi					43	95	109,163	0,000	
	9.Nohut Yahnisi					41		74,892	0,000	
	10.Bacaklı Çorba					33		66,320	0,002	
	11.Helle Çorbası					45		70,840	0,000	
	12.Toyga Çorbası					45		82,060	0,000	
	13.Gendüme Çorbası					46		135,772	0,000	
	14.Hamur Çorbası					43		65,309	0,002	
	15.Cevizli Çörek					41		84,886	0,000	
	16.Katmer					35		77,247	0,000	
	17.Yufka					36		71,495	0,000	
	18.Çökelekli					35		85,833	0,000	
	19.Gözleme									
	20.Çökelekli Pide					33		87,480	0,000	
	21.Yağlı					31		79,810	0,000	
	22.Bez Sucuk					34		53,652	0,029	
	23.Çemen					38		76,653	0,005	
	24.Tarhana					45		77,958	0,001	
	25.Kızılık Hoşafı					55		86,956	0,000	
	26.Kuşburnu Marmeladı					44		70,125	0,004	
	27.Püfürük Çorba					57		108,596	0,000	
	28.Kamalı Çorba					59		126,157	0,000	
	29.Çoştı Yemeği					57		120,754	0,000	
	30.Basta Yemeği					57		113,115	0,000	
	31.Ferfene Yemeği					59		121,738	0,000	
	32.Gelin Parmağı					58		115,800	0,000	
	33.Şipsi					54		99,177	0,000	
	34.Siron					57		107,571	0,000	
	35.Olibah					58		108,016	0,000	
	36.Kulak Cadı					57		118,476	0,000	
	37.Kavlak Börek					56	95	132,027	0,000	
	38.Mısır Böreği					54		112,603	0,000	
	39.Yaş Börek					53		95,237	0,000	
	40.Hamba					58		114,133	0,000	
	41.Hasurda					58		92,160	0,000	
	42.Sini Çevirme					59		91,770	0,000	
	43.Erik Tatlısı					55		124,771	0,000	
	44.Tırtıl Tatlısı					52		68,944	0,000	
	45.Madımak					47		91,259	0,000	
	46.Tokat Tavası					44		91,023	0,000	

Tablo 18’de Tokat mutfağında yer alan yiyeceklerin pişirilme sıklığı ile katılımcıların Tokat’ta yaşama süreleri arasında anlamlı bir ilişki vardır hipotezi incelenmiştir 439 katılımcı arasından en yüksek cevabı veren yaş grupları ve bunların değeri Tablo 18’de gösterilmiştir. Analiz sonucunda 10 yıldan az yaşayanlar 45 yemek (95 cevap) için yılda bir kere pişirilmekte/hazırlanmakta cevabını vermişlerdir. Tokat Tavası için ise ayda 4’ten fazla pişirilmekte olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Tokat’ta 10-19 ve 20-29 yıl yaşam süresi ile yemeklerin pişirilme sıklığı arasındaki ilişkiye yönelik analiz sonuçları Tablo 19’da gösterilmiştir.

Tablo 19. Tokat'ta Yaşam Süresi ile Yemeklerin Pişirilme Sıklığı Arasındaki İlişki

Yıl	Yemek	Pişirilme Sıklığı						10 Yıldan Az Cevabı (N)	X ²	p
		1	2	3	4	4'ten fazla Yılda 1	X ²			
10-19 Yıl	1. Yavan Dolma					51		118,414	0,000	
	2. Pehlili Pilav					48		78,033	0,000	
	3. Kuskus					43		68,964	0,001	
	4. Tokat Simidi				34			76,411	0,000	
	5. Zile Kömesi					43		90,383	0,000	
	6. Püşiürük Çorba					57		108,596	0,000	
	7. Keşbo Çorba					58	82	110,212	0,001	
	8. Kelem Çorba					58		123,216	0,000	
	9. Çoştu Yemeği					57		120,754	0,000	
	10. Papa Yemeği					57		107,571	0,000	
	11. Tülü Köfte					55		139,741	0,000	
	12. Kulak Cadı					57		118,476	0,000	
	13. Pırasa Böreği					53		71,509	0,000	
	14. Almus Bçreği					50		121,393	0,000	
	15. Güdül Yemeği					58		126,632	0,000	
	16. Kumak					56		125,508	0,000	
	17. Lalek Giliği					58		112,254	0,000	
	18. Pancar Tatlısı					58		112,115	0,000	
	19. Pekmez Helvası					54		127,320	0,000	
	20. Yufka Tatlısı					49		110,004	0,000	
	21. Tırtıl Tatlısı					52		68,544	0,006	
	22. Tokat Kebabı					56		83,789	0,000	
	23. Nivik					57	85	112,388	0,000	
	24. Pestil					57		69,995	0,004	
	25. Zambak reçeli					58		78,606	0,003	
	26. Pakali					58		124,688	0,000	
	27. Gelin Parmağı					58		115,800	0,000	
	28. Baldıran					59		112,207	0,000	
	29. Isırgan Yağlı Aşı					59		123,899	0,000	
20-29 yıl	30. Papa					57		131,908	0,000	
	31. Siron					57		107,571	0,000	

Tablo 19’da Tokat’ta 10-19 ve 20-29 yıl arası yaşayanların Tokat mutfağında yer alan yiyeceklerin pişirilme sıklığına vermiş oldukları en yüksek cevaplar görülmektedir. Tokat’ta 10-19 yıl yaşayanlar 20 yemeğe yılda 1 kere pişirilmektedir cevabı vermişlerdir (n=82). Tokat Simidine ise haftada 4’ten fazla pişirilmektedir cevabını vermişlerdir. Tokat Simidi simit fırınlarında her gün pişirilmekte ve tüketicilere satılmaktadır. 20-29 yıl arası Tokat’ta yaşayanlar ise 10 yemeğe yılda 1 kere pişirilmektedir (n=85) cevabını vermişlerdir. Bu sonuca göre H_0 hipotezi kısmen kabul edilmiştir.

6. Sonuç ve Öneriler

Mutfak kültürü ve yöresel yemekler gastronomi turizmi açısından önemli bir kaynak oluşturmaktadır. Sahip olunan mutfak kültürü ve onu oluşturan yiyeceklerin sahip olduğu imajın farkında olabilmek gastronomi pazarlamasının bilinçli olarak gerçekleştirilmesi açısından da önemli bir faktördür. Mutfak kültürü imajı farkındalığının iki yönü bulunmaktadır. Birincisi ve bilineni tüketicilerin destinasyonun sahip olduğu mutfak imajının farkında olmasıdır. Bu farkındalık destinasyonun tercih edilmesinde önemli bir unsurdur. Diğeri ise mutfak kültürünün bilinçli pazarlanmasında rol oynayan yöre insanının ve iş birlikçilerinin sahip oldukları mutfak kültürünün imajının farkında olmalarıdır.

Bu nedenle çalışmada Tokat’ta yaşayan ve Tokatlı olan bireylerin, Tokat mutfak kültürünün imajına yönelik bilgi düzeylerinin tespit edilmesi amaçlanmıştır. Çalışmada elde edilen veriler ışığında halkın Tokat mutfağının imajına yönelik olumlu algıya sahip oldukları görülmektedir. İmaj soruları içerisinde “Tokat yemeklerinin sindirimi kolaydır”, “Garnitür ve soslar eşliğinde sunulur”, “Tokat yemeklerinin hazırlanması uzun zaman alır” ve “Tokat yemeklerinin pişirilmesinde bilimsel teknikler kullanılır” değişkenleri kısmen olumlu imaja sahip görünmektedir. “Tokat yemekleri katkısızdır” değişkeni olumlu imaja sahiptir. Diğer değişkenler ise tamamen olumlu bir imaj algısına sahiptir.

Çalışmada literatür araştırması sonucu belirlenen ve Tokat mutfağında yer aldığı düşünülen 67 yemeğin Tokat halkı tarafından özgünlüğünün bilinip bilinmediğini belirlemeye yönelik özgünlük anketi yapılmıştır. Tokat halkı, 67 yemekten 29’unun Tokat mutfağına özgün olduğunu, 3 yiyeceğin ise (nohut yahnisi, yufka ve pestil) tokat mutfağına özgün olmadığını belirtmişlerdir.

Tokat mutfağında yer aldığı belirlenen yemeklerin özgünlük durumu yaş kategorilerine göre incelendiğinde; 25-34 yaş grubunun 12 yemeğin özgünlüğü konusunda fikir ortaya koyamamışlardır. 35-44 yaş grubu 2

yemeğin Tokat mutfağına özgünlüğü konusunda diğer yaş gruplarından farklı olarak özgün olduğunu (baklalı dolma, bez sucuk), pestil yiyeceğinin Tokat'a özgün olmadığını ve 7 yemek konusunda ise fikirlerinin olmadığını belirtmişlerdir. 45-54 yaş grubu ise Tokat mutfağında yer alan 23 yemeğin Tokat mutfağına özgün olduğunu, 11 yemeğin ise özgünlüğü konusunda fikirlerinin olmadığını belirtmiştir. 35 Yemeğin ise Tokat'a özgünlüğü konusunda ise fikirlerinin olmadığını ifade etmişlerdir. Literatürde geçen 67 yemeğin Tokat mutfağında pişirilme/hazırlanma durumunu ölçmek üzere yapılan anket çalışması sonucunda katılımcıların genel olarak yemeklerin çoğunun yılda 1 kere pişirildiğini belirttiği görülmektedir.

Kadın katılımcılar Tokat kebabı, keşkek, baklalı dolma, pehlili pilav, yufka (işkefe), çökelekli pide, pestil, tarhana, püştürük çorba ve çoştı yemeğinin yılda 1 kere pişirildiğini ifade etmektedir. Erkek katılımcılar ise nivik ve yağlı yiyeceklerinin yılda 1 kere pişirildiğini, katmer, çökelekli pide ve gözleme yiyeceklerinin ise ayda 1 kere pişirildiğini düşünmektedir. Yaş gruplarına göre pişirilme sıklığında ise 10 yıldan az süredir Tokat'ta yaşayanlar 20 yemeğin yılda 1 kere, Tokat tavaşının ise ayda 4 kereden fazla pişirildiğini, 10-19 yıl arasında Tokat'ta yaşayanlar ise 20 yemeğin yılda 1 kere, Tokat simidinin ise ayda 1 kere pişirildiğini belirtmektedir. 20-29 yıl arası Tokat'ta yaşayanlar ise 10 yemeğin yılda 1 kere pişirildiğini belirtmiştir.

Bu çalışma, mutfak kültürüne ait yiyeceklerin özgünlüğü ve pişirilme sıklığı yönünden alanında özgün ilk çalışmadır. Bu noktada çalışmanın eksikleri ve sınırlılıkları mevcuttur. Yeni çalışmalar ile bu alanda literatür ve ampirik literatür zenginleştirilebilir. Ayrıca mutfaklarda yer alan yiyeceklerin özgünlüğüne yönelik yeni ölçekler geliştirilmesi daha iyi veriler elde edilmesi açısından alana daha çok katkı sağlayabilir. Yiyeceklerin mutfaklara özgünlüğünün ve pişirilme sıklığının yaş grupları arasında farkındalık düzeyinin belirlenmesine yönelik çalışmalar gerçekleştirilmesi önem arz etmektedir. Bu şekilde yaş gruplarına göre farkındalığı, deneyim durumu, bilinmesi durumu yiyeceklerin ve mutfak kültürünün unutulma ve yaşatılma durumlarının belirlenmesi açısından oldukça önemli olduğu düşünülmektedir. Ayrıca elde edilecek bilimsel veriler ışığında yöresel mutfakların canlandırılması ve gelecek nesillere aktarılması oldukça önemlidir.

Çalışmanın, gastronomi ve yöresel mutfak çalışan bilim insanlarına, Tokat halkına ve yöneticilerine, gastronomi turizmi alanında faaliyet gösteren iş insanlarına ve aynı zamanda öğrencilere fayda sağlayacağı düşünülmektedir.

Kaynakça

- Akbulut, B. A., & Yazıcıoğlu, İ. (2020). Destinasyon markası oluşumunda gastronomik kimlik ve imaj: Konya örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 100-120.
- Akgöz, E., ve Darkanova, E. (2020). Örgütsel sinizmin turizm sektöründe hizmet kalitesine etkisi. *Meriç Uluslararası Sosyal ve Stratejik Araştırmalar Dergisi*, 4(9), 1-22.
- Beşirli, H. (2011). Türk Kültüründe güç, iktidar, itaat ve sadakatin yemek sembolizmi esasında değerlendirilmesi. *Türk Kültürü Vē Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, (58), 139-152.
- Chang, R. C., & Mak, A. H. (2018). Understanding gastronomic image from tourists' perspective: A repertory grid approach. *Tourism Management*, 68, 89-100.
- Çekiç, İ., ve Aksoy, M. (2021). Gaziantep ve Hatay illerini ziyaret eden yerli turistlerin mutfak imajı algı düzeylerine yönelik karşılaştırmalı bir araştırma (A comparative study on perception levels of culinary image of domestic tourists visiting Gaziantep and Hatay provinces). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 9(4), 3064-3078.
- Büyüköztürk, Ş., Çakmak, E.K., Akgün, Ö.E., Karadeniz, Ş. ve Demirel, F. (2013). *Bilimsel araştırma yöntemleri*. Ankara: Pegem Akademi.
- Çiğirim, N. (2001). Batı ve Türk Mutfağı'nın gelişimi, etkileşimi ve yiyecek-içecek hizmetlerinde Türk mutfağının yerine bir bakış. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, 28, 49-61.
- Çapar, G. ve Yenipınar, U. (2016). Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak yöresel yiyeceklerin turizm endüstrisinde kullanılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 100-115.
- Çekal, N., ve Aslan, B. (2017). Gastronomik bir değer olarak tarhana ve coğrafi işaretlemeye tarhananın yeri ve önemi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 124-135.
- Delil, B.K. (2022). *Akademisyenlerin Yöresel Yemek Farkındalığı*. (Yayımlanmamış Yüksek lisans tezi). Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Gök, S. A., Sezgin, A. C., ve Yıldırım, F. (2017). Gastronomi alanında Maraş tarhanasının değerlendirilmesi. *Aydın Gastronomy*, 1(1), 61-70.
- Hazarhun, E., ve Tepeci, M. (2018). Coğrafi işarete sahip olan yöresel ürün ve yemeklerin Manisa'nın gastronomi turizminin gelişimine katkısı. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 371-389.
- Inwood, S. M., Sharp, J. S., Moore, R. H. ve Stinner, D. H. (2009), Restaurants, chefs and local foods: insights drawn from application of a diffusion of innovation framework. *Agriculture and Human Values*, 26(3), 177-191.

- İnce, C. Gök, T., Samatova, G., Turganbayeva, N., ve İsakova, D. (2020). Kırgızistan gastronomi haritası. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(3), 360-382.
- Kılıç, S. (2016). Cronbach'ın alfa güvenirlik katsayısı. *Journal of Mood Disorders*, 6(1), 47-48.
- Köşker, H., Ercan, F., ve Albuz, N. (2018). Osmanlı Çileği'nin gastronomik kimlik unsuru olarak değerlendirilmesi. *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (30), 1236-1269.
- Lertputtarak, S. (2012). The relationship between destination image, food image, and revisiting Pattaya, Thailand. *International Journal of Business and Management*, 7(5), 111-121.
- Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı-OKA (2023). Tokat'ın Coğrafi İşaretli Ürün Sayısı 14'e yükseldi. <https://oka.ka.gov.tr/tr/haber/tokat-in-cograf-i-isa-retli-urun-sayisi-14-e-yukseldi> (Erişim Tarihi: 12.09.2023).
- Özkan, F. (2019). Gastronomik kimlik oluşturmada coğrafi işaretli ürünlerin etkisi: Afyonkarahisar örneği. (Yüksek Lisans Tezi). Afyonkocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Peštek, A., & Činjurević, M. (2014). Tourist perceived image of local cuisine: The case of Bosnian food culture. *British Food Journal*, 116(11), 1821-1838.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak Tokat mutfağı. *Electronic Turkish Studies*, 7(4).
- Saatçi, G. ve Demiral, N. Ö. (2018). "Yöresel Yemeklerin Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Alma Düzeylerinin Belirlenmesi: Bozcaa-da Örneği", IWACT International West Asia Congress of Tourism Research 27 Sept-30 Sept 2018 Van-Turkey The Congress Book of Full Texts-IWACT ISBN:978-605-2292-64-8 Genişletilmiş Baskı
- Şahin, A., ve Meral, Y. (2012). Türkiye'de coğrafi işaretleme ve yöresel ürünler. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, 5(2), 88-92.
- Tokat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2023). Tokat Mutfağı. <https://tokat.ktb.gov.tr/TR-143211/tokat-mutfagi.html> (Erişim Tarihi: 12.09.2023).
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2023). Coğrafi İşaret Nedir? <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%C4%9Fraf-i-%C5%9Faret-nedir> (Erişim Tarihi: 12.09.2023).
- UNESCO (2023). UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listeleri. <https://www.unesco.org.tr/Pages/126/123/UNESCO-Somut-Olmayan-K%C3%BCIlt%C3%BCrel-Miras-Listeleri> (Erişim Tarihi: 12.09.2023).
- Yaman, S., ve Tekin, S. (2010). Öğretmenler için hizmet-içi eğitime yönelik tutum ölçeği geliştirilmesi. *Bayburt Eğitim Fakültesi Dergisi*, 5(1), 76-88.
- Yönet Eren, F. (2018). *Coğrafi işaret ile tescilli ürünlerin gastronomik destinasyonlara etkisi: Kapadokya Bölgesi'nde bir araştırma*. (Yayımlanmamış Yüksek lisans Tezi). Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.