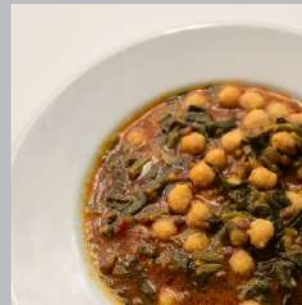




International MALATYA Gastronomy Culture and Tourism Conference

September 16-17-18, 2022
Malatya, Turkey



Proceedings Book

Editors
Aynur Ismayilova
Gunay Rzayeva

ISBN: 978-625-8213-90-4
by IKSAD Institute

INTERNATIONAL MALATYA
GASTRONOMY
CULTURE AND TOURISM
CONFERENCE

September 16-17-18, 2022/ Malatya, Turkey

EDITORS

Aynur Ismayilova

Gunay Rzayeva

All rights of this book belong to

IKSAD Publishing House Authors are responsible both ethically and juridically

IKSAD Publications - 2022©

Issued: 11.10.2022

ISBN: 978-625-8213-90-4

CONFERENCE ID

CONFERENCE TITLE

INTERNATIONAL MALATYA GASTRONOMY CULTURE AND TOURISM CONFERENCE

DATE AND PLACE

September 16-17-18, 2022/ Malatya, Turkey

ORGANIZATION

IKSAD INSTITUTE

EDITORS

Aynur Ismayilova

Gunay Rzayeva

PARTICIPANTS COUNTRY (27 countries)

ALGERIA, AZERBAIJAN, BANGLADESH, CANADA, CHINA, CROATIA, EGYPT, GEORGIA, HUNGARY, INDIA, INDONESIA, IRAN, MONTENEGRO, MALAYSIA, MOROCCO, NIGERIA, NORTH MACEDONIA, NETHERLANDS, OMAN, OKO ANAMBRA STATE, PAKISTAN, SOUTH AFRICA, UKRAINE, UNITED KINGDOM, UNITED STATES OF AMERICA, UZBEKISTAN, VIETNAM

Total Accepted Article: 186

Total Rejected Papers: 37

Accepted Article (Turkey): 89

Accepted Article (Other Countries): 97

ISBN

978-625-8213-90-4

ORGANIZING COMMITTEE

Selahattin GÜRKAN
Malatya City Mayor
HONORARY PRESIDENT OF CONFERENCE

Prof. Dr. Mustafa TALAS
Nigde Omer Halisdemir University
HEAD OF CONFERENCE

Dr. Mustafa Latif EMEK
Director of the IKSAD INSTITUTE
HEAD OF ORGANIZING COMMITTEE

Prof. Dr. Hayati BEŞİRLİ
Hacı Bayram Veli University

Prof. Dr. Kasım KARAMAN
Erciyes University

Prof. Dr. İlkay ŞAHİN
Erciyes University

Prof. Dr. Vuqar NEZEROV
Azerbaijan Tourism and Management University

Prof. Dr. Camal HACIYEV
Azerbaijan Tourism and Management University

Assoc. Prof. Dr. Bekir KOCADAŞ
Adiyaman University

ORGANIZING COMMITTEE

Dr. Kaldygul ADILBEKOVA
General Secretary of İKSAD

Atabek MOVLYANOV
Conference Department Head of İKSAD

Assoc. Prof. Dr. Lokman ZOR
Niğde Ömer Halisdemir University

Akif ÖZBİLDİRİCİ
Malatya City Municipality Culture Inc. General Director

Zerrin PALANCI
Malatya City Municipality Belsos General Director

Zeki SAYGI
Malatya Gastronomy Tourism Association (MAGTAD) Director

İbrahim Halil KILIÇ
Malatya Gastronomy Tourism Association (MAGTAD) vice-Director

Rıfat GÖKÇE
Journalist

Bülent YALVAÇ
Journalist

Özlem SEYHAN GÖKÇE
Malatya Gastronomy Tourism Association (MAGTAD) Coordinator

SCIENTIFIC COMMITTEE

Prof. Dr. Mustafa TALAS - Niğde Ömer Halisdemir University

Prof. Dr. Necati DEMİR - Gazi University

Prof. Dr. Ali DUYMAZ - Balıkesir University

Prof. Dr. Ali YAKICI - Gazi University

Prof. Dr. Mustafa ÜNAL - Erciyes University

Prof. Dr. Atabey KILIÇ - Erciyes University

Prof. Dr. Bekir ÇINAR - Niğde Ömer Halisdemir University

Prof. Dr. İlyas KARABIYIK - Aydın Adnan Menderes University

Prof. Dr. Ahmet YATKIN - İnönü University

Prof. Dr. Türkan ERDOĞAN - Pamukkale University

Prof. Dr. Giray Saynur DERMAN - Marmara University

Prof. Dr. Engin ŞAHNA - Fırat University

Prof. Dr. Suat KOLUKIRIK - Akdeniz University

Prof. Dr. Nazım İBRAHİM - Üsküp Kiril Metodi University

Prof. Dr. Hayati BEŞİRLİ - Hacı Bayram Veli University

Prof. Dr. Havva SELÇUK - Erciyes University

Prof. Dr. Ali SELÇUK - Erciyes University

Prof. Dr. İbrahim ÖRÜN - Aksaray University

Prof. Dr. Galip GÜNER - Erciyes University

SCIENTIFIC COMMITTEE

Prof. Dr. Türkan ERDOĞAN - Pamukkale University

Prof. Dr. Nevzat TOPAL - Niğde Ömer Halisdemir University

Prof. Dr. Hamdi DOĞAN - Niğde Ömer Halisdemir University

Prof. Dr. Zeki BOYRAZ - İnönü University

Prof. Dr. Kaya YILDIZ - Bolu Abant İzzet Baysal University

Prof. Dr. İrfan MORİNA - Kosova University

Prof. Dr. Ekrem CAUSEVİC - Croatia University of Zagreb

Prof. Dr. Fatih BAŞBUĞ - Akdeniz University

Prof. Dr. Kazım Özkan ERTÜRK - Düzce University

Prof. Dr. Elvan YALÇINKAYA - Erciyes University

Prof. Dr. Gadir GOLKARIAN - Near East University TRNC

Prof. Dr. Hasan AKGÜL - Akdeniz University

Prof. Dr. Muhittin YILMAZ - Sinop University

Prof. Dr. Manole COJOCARU - "Titu Maiorescu" University, Bucharest,
Romania

Prof. Dr. Vuqar NEZEROV - Azerbaijan Tourism and Management University

Prof. Dr. Camal HACIYEV - Azerbaijan Tourism and Management University

Assoc. Prof. Dr. Ali Şamil HÜSEYİNOĞLU - Azerbaijan National Academy of
Science, Folklore Institute

Assoc. Prof. Dr. Bekir KOCADAŞ - Adıyaman University

SCIENTIFIC COMMITTEE

Assoc. Prof. Dr. Halis Adnan ASLANTAŞ - Eskişehir Osmangazi University

Assoc. Prof. Dr. Tudora ARNAUT - Taras Şevçenko University

Assoc. Prof. Dr. İbrahim KAPLAN - İzmir Katip Çelebi University

Assoc. Prof. Dr. Hakkı ÇİFTÇİ - Çukurova University

Assoc. Prof. Dr. Mehmet Ali EROĞLU - Akdeniz University

Assoc. Prof. Dr. Attila DÖL - Niğde Ömer Halisdemir University

Assoc. Prof. Dr. Osman Kubilay GÜL - Sivas Cumhuriyet University

Assoc. Prof. Dr. Hakkı KARASHAHİN - İzmir Katip Çelebi University

Assoc. Prof. Dr. Aydın ZOR - Akdeniz University

Assoc. Prof. Dr. Fuat ŞANCI - Adıyaman University

Assoc. Prof. Dr. İbrahim ÖZTÜRK - Niğde Ömer Halisdemir University

Assoc. Prof. Dr. Lokman ZOR - Niğde Ömer Halisdemir University

Assoc. Prof. Dr. Bayram POLAT - Niğde Ömer Halisdemir University

Assoc. Prof. Dr. Şükrü BİNGÖL - Hakkari University

Assoc. Prof. Dr. Bahadır KÖKSALAN - İnönü University

Assoc. Prof. Dr. İbrahim GÖRÜCÜ - İnönü University

Assoc. Prof. Dr. Beyzade Nadir ÇETİN - Fırat University

Assoc. Prof. Dr. Metin KILIÇ - Düzce University

Asst. Prof. Dr Adem GÜRLER - Giresun University

SCIENTIFIC COMMITTEE

Asst. Prof. Dr. Hulusi YILMAZ - Nevşehir Hacı Bektaş Veli University

Asst. Prof. Dr. Ahmet AYTAÇ - Aydın Adnan Menderes University

Asst. Prof. Dr. Hülya Berktaş BİNGÖL - İnönü University

Asst. Prof. Dr. Ahmet ÇETİNTAŞ - Malatya Turgut Özal University

Asst. Prof. Dr. Shurubu KAYHAN - İstanbul Kültür University

Asst. Prof. Dr. Sevda URÇAR GELEN - Atatürk University

Asst. Prof. Dr. Abdullah KARATAŞ - Niğde Ömer Halisdemir University

Asst. Prof. Dr. İhsan Erol ÖZÇİL - American University of Cyprus

Dr. Samson A. OYEYINKA - Johannesburg University

Dr. Viola MAKHZON - Islamic University of Lebanon

Dr. Mutlu ÖZGEN - Istanbul Regional Directorate of Foundations

Lect. Memduh YAĞMUR - Niğde Ömer Halisdemir University



PHOTO GALLERY



PHOTO GALLERY



PHOTO GALLERY



PHOTO GALLERY



PHOTO GALLERY



PHOTO GALLERY



PHOTO GALLERY



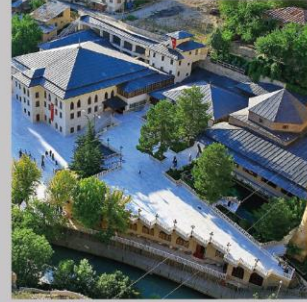
PHOTO GALLERY





International MALATYA Gastronomy Culture and Tourism Conference

September 16-17-18, 2022
Malatya, Turkey



Conference Program

International Participants

Algeria, Azerbaijan, Bangladesh, Canada, China, Croatia, Egypt, Georgia, Hungary, India, Indonesia, Iran, Montenegro, Malaysia, Morocco, Nigeria, North Macedonia, Netherlands, Oman, Oko Anambra State, Pakistan, South Africa, Ukraine, United Kingdom, United States of America, Uzbekistan, Vietnam

-Opening Ceremony-

Date- 16.09.2022

Ankara Time- 10⁰⁰:10⁴⁵

Mişmişi Parkı, Fuar Alanı Konferans Salonu

-/-

Dr. Mustafa Latif EMEK

President of IKSAD Institute

HEAD OF ORGANIZING COMMITTEE

-/-

Prof. Dr. Mustafa TALAS

Nigde Omer Halisdemir University

HEAD OF CONFERENCE

-/-

Assoc. Prof. Dr. Marina APAYDIN

The American University in Cairo, Egypt

Former Managing Director of UNESCO's World Heritage Center (Paris)

-/-

Prof. Dr. Jean Vasile ANDREI

Petroleum-Gas University of Ploiesti, Romania

-/-

David Wortley

Visiting Fellow at Bournemouth University, UK

-/-

Selahattin GÜRKAN

Malatya City Mayor

HONORARY PRESIDENT OF CONFERENCE

-Panel Session-

Date- 16.09.2022

Ankara Time- 11⁰⁰:12⁰⁰

Mişmişi Parkı, Fuar Alanı Konferans Salonu

Panel Başlığı: Gastronomi: Kültür, Turizm ve Őehirlerde Girişimcilik

Panel Başkanı: Prof. Dr. Mustafa Talas

Panelistler:

Prof. Dr. Hayati Besirli

Prof. Dr. Ali Yakıcı

Prof. Dr. Kasım Karaman

Prof. Dr. İlkey Şahin

16.09.2022 / Session-1 / Hall-1



Ankara Local Time- 13⁰⁰:15⁰⁰



Mişmişi Parkı, Fuar Alanı

HEAD OF SESSION: Prof. Dr. Hayati BEŞİRLİ

Authors	Affiliation	Presentation title
Prof. Dr. Mustafa TALAS	Nigde Omer Halisdemir University	MALATYA ETSİZ YEMEKLİ MUTFAK KÜLTÜRÜ
Lect. Sinan KESKİN Assoc. Prof. Dr. Hüseyin MERTOL Asst. Prof. Dr. Nisa Gökden KAYA	Tokat Gaziosmanpaşa University Hitit University	GEOGRAPHICAL SIGNIFICANT FLAVORS OF TOKAT
Lect. Sinan KESKİN Assoc. Prof. Dr. Hüseyin MERTOL Asst. Prof. Dr. Nisa Gökden KAYA	Tokat Gaziosmanpaşa University Hitit University	TOKAT GRAPE TARHANA AS A TRADITIONAL TRANSFER
Doç. Dr. Emre HASTAOĞLU Şefahat TAŞÇI	Sivas Cumhuriyet University	NEW FOOD DERIVATION PRACTICES FROM LEFTOVER MEALS IN HOTEL KITCHENS TO PREVENT FOOD WASTE
Dr. Nurullah KILINÇ	Nuri Pakdil Bilim ve Sanat Merkezi	GASTRONOMIC RICHNESS OF KAHRAMANMARAŐ PROVINCE
Dr. Bedri ÖZÇELİK	Kırıkkale Üniversitesi	FOOD – CULTURE CORELATION: ELBİSTAN PARADIGM
Prof. Dr. Hayati BEŞİRLİ	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	TURKISH FOOD CULTURE AND THE SYMBOLICITY OF FOOD CULTURE
Dr. Mutlu ÖZGEN	---	ANADOLU HALK MUTFAĞININ ŐİFA KAYNAĞI "Sakatatlar"
Şule İNCİ Sevda KIRBAÇ	Fırat University	A RESEARCH ON THE USES OF GASTRONOMICALLY EDIBLE WILD MUSHROOM IN MALATYA PROVINCE
Öğr. Gör. Ercan POLAT Doç. Dr. Meral YILMAZ	Tokat Gazi Osman PaŐa Üniversitesi Sivas Cumhuriyet Üniversitesi	THE CONCEPT OF SOURDOUGH BREAD, YEAST TYPES AND THE COMPARISON OF EFFECTS TO THE BREAD CHARACTERISTICS

16.09.2022 / Session-1 / Hall-2



Ankara Local Time- 13⁰⁰:15⁰⁰



Mişmişi Parkı, Fuar Alanı

HEAD OF SESSION: Assoc. Prof. Dr. H. Serdar MUTLU

Authors	Affiliation	Presentation title
Kübra ÖZÇAKICI Gülseren ÖZALTAŞ SERÇEK	Mardin Artuklu Üniversitesi	GASTRONOMİ TEMALI FESTİVALERİN DESTİNASYONA KATKISI: MALATYA ÖRNEĞİ
Prof. Dr. Özgür SARI	Sinop University	INTERGENERATIONAL TRANSFER AND TRANSFORMATION OF FOOD AND NUTRITION CULTURE: THE CASE OF ANKARA
Dr. Öğretim Görevlisi Hatice Demir	Kastamonu Üniversitesi	THE MENU AND THE TABLE SETTINGS OF LAST SUPPER IN PAINTINGS
Dr. Hatice ENGİN	Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi	TRANSFORMATION OF A HISTORIC BUILDING TO A MUSEUM WITHIN THE CONSERVATION OF CULTURAL HERITAGE: THE CASE OF MALATYA CITY MUSEUM
H. Serdar MUTLU Eda DEMİR TOSUNOĞLU	Inonu University	İZNİK CERAMICS DECORATIVE OTTOMAN PALACE TABLES
Arif Esen BAYKURT	İnönü University	A CONCRETE MODEL OF THE POST-AGE CONTRIBUTION OF AN ARTWORK TO OTHER CULTURES
Emrah KAYA	Ankara GSL Halk Müziği Teori ve Uygulama Öğretmeni Kültür ve Turizm Bakanlığı Çımon Yapım Sanatçısı	ANADOLUDA YAŞAYAN 'KİRİŞ VE AT KILI' MENŞEİLİ ÇALGILAR
Elif Durmaz Dicle Aydın	Ankara Medipol University Necmettin Erbakan University	ADAPTIVE REUSE OF BUILDINGS: ANALYSIS ON THE RELATIONSHIP OF EATING & DRINKING PLACES AND AUTHENTICITY
Doç. Dr. Mustafa DİĞLER	Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi	CONSTRUCTIVIST, CUBIST AND ABSTRACT TENDENCIES IN NURULLAH BERK'S PAINTINGS

16.09.2022 / Session-1 / Hall-3



Ankara Local Time- 13⁰⁰:15⁰⁰



Mişmişi Parkı, Fuar Alanı

HEAD OF SESSION: Doç. Dr. İbrahim Tuğkan ŞEKER

Authors	Affiliation	Presentation title
Ercan AYDOĞMUŞ İnanç ÖZGEN	Fırat University	WOOD VINEGAR PRODUCTION FROM APRICOT TREE PRUNING WASTES WITH THE NEWLY DEVELOPED PYROLYSIS SYSTEM
Dr. Sertaç TEKDAL	GAP Uluslararası Tarımsal Araştırma ve Eğitim Merkezi	INVESTIGATION OF THE YELLOW COLOR VALUES OF BULGUR OBTAINED FROM SOME DURUM WHEAT GENOTYPES, WHICH IS IMPORTANT FOR NUTRITION
Çağlar Mert AYDIN Alper GÜVEN	Munzur Üniversitesi	DETERMINATION OF SOME PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES OF KULTIK KERNEL HARVESTED IN TUNCELI
Doç. Dr. İbrahim Tuğkan ŞEKER Ünalcan KUTAL	Sivas Cumhuriyet University	KNOWLEDGE AND OPINIONS OF GASTRONOMY UNDERGRADUATE STUDENTS WHO HAVE WORKING EXPERIENCE IN THE SECTOR ABOUT MOLECULAR GASTRONOMY
Özlem AKTÜRK GÜMÜŞAY Cansu AĞAN	Maltepe University Istinye University	EVALUATION OF APRICOT KERNEL MILK AS VEGAN MILK IN DIFFERENT COFFEE TYPES
Nezir Kızılkaya	İnönü Üniversitesi	THE IMPORTANCE OF GEOGRAPHICAL MARKED PRODUCTS AND THEIR POSSIBLE EFFECTS ON MALATYA GASTRONOMY TOURISM
Hacı Ömer YILMAZ Çağdaş Salih MERİÇ	Gümüşhane University	ROSE HIP (Rosa Canina L.) in TURKISH CULINARY CULTURE and POTENTIAL EFFECTS ON HEALTH
Basri Omac M. Elena Castell-Perez	Munzur University Texas A&M University	THE EFFECT OF INOCULUM SIZE ON THE GROWTH OF LISTERIA INNOCUA ON FRESH BABY SPINACH
Çağlar Mert AYDIN	Munzur Üniversitesi	DEEP EUTECTIC SOLVENTS: GENERAL PROPERTIES AND USES IN THE FOOD INDUSTRY

16.09.2022 / Session-2 / Hall-1



Ankara Local Time- 15⁰⁰:17⁰⁰



Mişmişi Parkı, Fuar Alanı

HEAD OF SESSION: Prof. Dr. İlkey şahin

Authors	Affiliation	Presentation title
Assist Prof. Veysel TAHİROĞLU Dr. İrfan TİMÜR Assoc Prof. Naci Ömer ALAYUNT	şırnak University Bingol University Siirt University	HEALTH EFFECTS OF APRICOT SEED
Assoc Prof. Naci Ömer ALAYUNT Assist Prof. Veysel TAHİROĞLU Dr. İrfan TİMÜR	Siirt University şırnak University Bingol University	ANTIOXIDANT-ANTITUMOR PROPERTIES OF APRICOT AND ITS EFFECT ON MICROBIOTA
şule şAHİN KOVUK	Apricot Research Institute Directorate, Food Technology	PRODUCTION OF GLUTEN-FREE BISCUITS FROM APRICOT KERNELS
Züleyha DURAN	Apricot Research Institute, Food Technology	APRICOT KERNEL CREAM
Sultan NALÇACI Yunus ÖNAL	Apricot Research Institute Directorate, Food Technology	PRODUCTION OF GLUTEN-FREE BISCUITS FROM APRICOT KERNELS
şule şAHİN KOVUK Yüksel SARITEPE	Apricot Research Institute Directorate, Food Tecnology	SENSORY EVOLATION OF APRICOT KERNEL COFFEE
Selim şİLBİR Burcu ATALAY	İğdır University	FUNCTIONAL CRACKER PRODUCTION AND ITS HEALTH BENEFITS
Seda Önal Aslı Uçar	Ankara Üniversitesi	SOSYAL MEDYANIN, YEMEK KÜLTÜRÜ VE SAĞLIĞA ETKİLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ
Seda Önal Aslı Uçar	Ankara Üniversitesi	TÜRK MUTFAĞI'NDA ÇORBALARIN SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

16.09.2022 / Session-2 / Hall-2



Ankara Local Time- 15⁰⁰:17⁰⁰



Mişmişi Parkı, Fuar Alanı

HEAD OF SESSION: Prof. Dr. Bülent Cercis TANRITANIR

Authors	Affiliation	Presentation title
Assist. Prof. Dr. İbrahim ÇEKİÇ	Gaziantep İslam Science and Technology University	A CONCEPTUAL EXAMINATION ON GASTRONOMY LITERACY
Doç. Dr. Hüseyin Kürşat Türkan Dr. Öğr. Üyesi İsa Kılıç	Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi İskenderun Teknik Üniversitesi	A CEREMONIAL MEAL IN THE ARAB ALEVIS OF HATAY REGION: HIRISE
Prof. Dr. Bülent Cercis TANRITANIR Shkar Abdalla HAMEED	YYÜ İngiliz Dili ve Edebiyatı Bölümü	ETHNIC FOOD CULTURE IN ASIAN AMERICAN SAMPLES OF NOVELS
Nurulhude BAYKAL	Ottoman History, Culture, and Literature; Travel Writings; Food Culture	FOOD CULTURE OF EGYPT WITHIN THE FRAMEWORK OF EVLIYÂ ÇELEBİ'S BOOK OF TRAVELS
Arş. Gör. Ebrar AYYILDIZ	Kafkas Üniversitesi	THE DESSERT IN ARABIC LITERATURE
Doç. Dr. Esat AYYILDIZ	Kafkas Üniversitesi	THE MEAT MOTIF IN CLASSICAL ARABIC LITERATURE
Nurettin Gemici	---	ÇELEBİLER GÖZÜYLE MALATYA
Arzu Öztürk Emriye Sonkaya	İstanbul 29 Mayıs Üniversitesi Marmara Üniversitesi	A REVIEW ON FOOD VOCABULARY IN MALATYA IN TERMS OF CULTURAL CHANGE AND CONTINUITY
Dr. Sait YILTER	University of Ağrı İbrahim Çeçen	MALATYA AND ASPUZU IN AN GAZEL OF GULAMI OF SIVAS

16.09.2022 / Session-2 / Hall-3



Ankara Local Time- 15⁰⁰:17⁰⁰



Mişmişi Parkı, Fuar Alanı

HEAD OF SESSION: Prof. Dr. Kasım Karaman

Authors	Affiliation	Presentation title
Prof. Dr. İlkay şahin Prof. Dr. Kasım Karaman	Erciyes University	GELENEKSEL EV MUTFAğININ DIşA AKTARILMASINDA KADIN GİRİşİMCİLİğİNİN ROLÜ
Doç. Dr. H. Nurgül Begiç Mevlüt Oğuz	İzmir Demokrasi Üniversitesi	AN ALTERNATIVE IN TOURISM DESTINATION; TAşKALE GRAIN WAREHOUSES
Doç. Dr. H. Nurgül Begiç Mevlüt Oğuz	İzmir Demokrasi Üniversitesi	A MASTER KEEPING THE CASE TRADITIONAL IN ANATOLIA; CUMALI BIROL
Dr. Öğr. Üyesi Yüksel Güngör	Kocaeli Üniversitesi	EVALUATION WITH RICH CULTURE TOURISM, EXTENDING FROM "MALDIIA" IN HITTITE TEXTS TO THE PRESENT "HISTORY OF MALATYA"
Assoc. Prof. Dr. Sabit MENTEşE	Munzur University	LOCALITY OF FAITH TOURISM
Bilgin ZENGİN	Munzur Üniversitesi	TOURISM EMBASSY OF THE UNIVERSITY: THE CASE OF MUNZUR UNIVERSITY
Hatice Bekdaş Gamze Mertol Yunus Ergün	Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Teacher, Milli Eğitim Bakanlığı Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi	DETERMINATION OF CULTURAL TOURISM RESOURCES OF TOKAT PROVINCE
YL. Öğr. Berna Arıkan Doç. Dr. Hüseyin Mertol	Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi	A RESEARCH ON CULTURAL TOURISM POTENTIAL IN TOKAT
YL. Öğr. Berna Arıkan Doç. Dr. Hüseyin Mertol Gamze Mertol	Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Milli Eğitim Bakanlığı	TRADITIONAL ENTERTAINMENT CULTURE OF TOKAT PROVINCE

16.09.2022 / Session-3 / Hall-1



Ankara Local Time- 17⁰⁰:19⁰⁰



Mişmişi Parkı, Fuar Alanı

HEAD OF SESSION: Prof. Dr. Kahraman atı

Authors	Affiliation	Presentation title
Assoc. Prof. Marina APAYDIN	The American University in Cairo, Egypt Former Managing Director of UNESCO's World Heritage Center (Paris)	CRUISE TOURISM AND SUSTAINABILITY: ON A DANGEROUS PATH
Berk GÜMÜŞ Prof. Dr. Kahraman atı	İnönü Üniversitesi	THE EFFECT OF ATMOSPHERE ON CUSTOMER SATISFACTION AND CUSTOMER LOYALTY IN FOOD AND BEVERAGE BUSINESS
Murat Doğan	Istanbul Gelişim University	RELATIONAL MARKETING IN CATERING SERVICE
Zahra Akbari Mahta Saremi Nazlı Rahbar	Mazandaran Institute of Technology, IRAN University of Tehran, Tehran, IRAN	THE INFLUENCE OF SOCIAL MEDIA ON CULTURAL HERITAGE CONSERVATION
Kübra TÜRKAN Lokman POLAT	--	USE OF TWITTER TO PROMOTE CULTURAL VALUES: MALATYA GASTRONOMY AND CULTURE, LOCAL AND POLITICAL ACTORS OF MALATYA PROVINCE
Dr. Saime UYAR	Ministry of National Education	THE ROLE OF FOLK DANCES IN INTERCULTURAL RELATIONS
Figen Büyükakın Sedanur Demir	Kocaeli Üniversitesi	TÜRKİYE EKONOMİŐİ AISINDAN TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLER PİYASASININ DEĞERLENDİRİLMESİ
Yunus Ergün Hüseyin Mertol Hatice Bekdaş	Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi	EVALUATION OF NIKSAR AND ITS IMMEDIATE SURROUNDINGS IN TERMS OF ECOTOURISM
İsmayilova Aynur Humbet	"Yanar Dag" State Historical-Cultural and Nature Reserve Researcher	HEALTH TOURISM OPPORTUNITIES OF AZERBAIJAN
Rzayeva Gunay	"Yanar dag" State History- Culture and Nature Reserve Head guard of fund	INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE OF AZERBAIJAN

16.09.2022 / Session-3 / Hall-2



Ankara Local Time- 17⁰⁰:19⁰⁰



Mişmişi Parkı, Fuar Alanı

HEAD OF SESSION: Prof. Dr. Gökhan DURMAZ

Authors	Affiliation	Presentation title
Remzi KOKARGÜL Talip Yiğit Ahmet ASLAN	Kayış Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü	SOME LOCAL PEAR VARIETIES AND FEATURES USED IN MALATYA CUISINE
Berfin ELMAS Cansu AğAN	Hakkâri University Istinye University	USE OF EDIBLE HERBS GROWN IN HAKKÂRİ
Sevgi ESKİGÜN Yüksel SARITEPE Kadir ÖZTÜRK Belgin ÇELİK Mustafa KAPLAN Erdoğan ÇÖÇEN Dr. Salih ATAY Dr. Yılmaz UğUR Prof. Dr. Gökhan DURMAZ	Apricot Research Institute Fig Research Institute, İnönü University	DETERMINING THE SUITABILITY OF DIFFERENT MULBERRY VARIETIES FOR MOLASSES MAKING
Erdoğan ÇÖÇEN Adnan CANBAY Yusuf BAYINDIR Cemil ERNİM Mehmet SÖNMEZ Turgut BOZKURT Dr. Makbule YANAR	Apricot Research Institute Aegean Agricultural Research Institute	USAGE OF HAWTHORN PLANT IN GASTRONOMY AND GENETIC SOURCES OF HAWTHORN
Erdoğan ÇÖÇEN Adnan CANBAY Yusuf BAYINDIR Cemil ERNİM Mehmet SÖNMEZ Turgut BOZKURT Dr. Makbule YANAR	Apricot Research Institute Aegean Agricultural Research Institute	USAGE OF HAWTHORN PLANT IN GASTRONOMY AND GENETIC SOURCES OF HAWTHORN
Birhan KUNTER Nurhan KESKİN Ali KILINÇ	Ankara University Van Yüzüncü Yıl University Apricot Research Institute	THE PLACE AND IMPORTANCE OF VITICULTURE FOR THE SUSTAINABLE CITY IDENTITY IN MALATYA
Nurhan KESKİN Birhan KUNTER Ali KILINÇ	Van Yüzüncü Yıl University Ankara University Apricot Research Institute	A TRADITIONAL AND FUNCTIONAL GRAPE BEVERAGE FROM TURKISH CUISINE: HARDALİYE

16.09.2022 / Session-3 / Hall-3



Ankara Local Time- 17⁰⁰:19⁰⁰



Mişmişi Parkı, Fuar Alanı

HEAD OF SESSION: Assoc. Prof. Talha Murathan

Authors	Affiliation	Presentation title
Bahar ÖZTÜRK	İnönü Üniversitesi	THE EFFECT OF GASTRONOMIC TV PROGRAMS ON CULTURAL TOURISM: THE CASE OF MALATYA
Dr. Abdullah BAYCAR	Siirt Üniversitesi	VITICULTURE TOURISM WITHIN THE SCOPE OF AGRO-TOURISM OF MARDIN PROVINCE
Nalan Işık Kübra Nur Sevim	Institute of Social Sciences	ATTITUDES AND PERCEPTIONS OF KITCHEN CHEFS TOO USE OF GEOGRAPHICAL MARKED PRODUCTS: THE CASE OF MALATYA
Doç. Dr. Meral YILMAZ	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi	GASTRONOMY TOURISM: MUSEUMS
Öğr. Gör. Harun BAYER	Malatya Turgut Özal Üniversitesi	TURİZM'DE ARTIRILMIş GERÇEKLİK TEKNOLOJİSİ KULLANIMI, AVANTAJLARI VE ZORLUKLARI
Assoc. Prof. Talha Murathan Muhammet Berat Alkale	İnönü Universty	THE OUTLOOK OF NATURE SPORTS WITHIN THE SCOPE OF SPORTS TOURISM: THE CASE OF MALATYA
Assoc. Prof. Talha Murathan Muhammet Berat Alkale	İnönü Universty	APPLICABILITY OF AIR SPORTS AND ITS EFFECT ON TOURISM IN MALATYA
Dr. Müjgan DENİZ	İstanbul Üniversitesi	EVALUATION OF MALATYA CUISINE AND FOOD CULTURE IN THE CONTEXT OF ECO-TOURISM POTENTIAL
Doç. Dr. Özge Korkmaz	Malatya Turgut Özal Üniversitesi	THE NEED FOR A NEW ROUTE IN TOURISM: THE SCIENCE ROUTE
Aidana Nurtaza	Nigde Omer Halisdemir University	TOURISM DEVELOPMENT PERSPECTIVES IN CENTRAL ASIA

17.09.2022 / Session-1 / Hall-1



Ankara Local Time- 10⁰⁰:12⁰⁰



Mişmişi Parkı, Fuar Alanı

HEAD OF SESSION: Prof. Dr. Behice ERCİ

Authors	Affiliation	Presentation title
Prof. Dr. Turhan ÇETİN Dr. Ümit YEL	Gazi Üniversitesi	ORTAOKUL ÖĞRENCİLERİNİN YUNUS EMRE'YE YÖNELİK ZİHİNSEL YAPILARININ TESPİTİ
Arş. Gör. Dr. Aslı Köseoğlu	Atatürk Üniversitesi, Gazetecilik	TEKIRDAG CUISINE AS A CULTURAL HERITAGE
Hülya KARAOĞLAN	Kütahya Dumlupınar Üniversitesi	JEWELRY USED BY WOMEN IN THE HEAD AND NECK DECORATIONS IN BRONZE AGE ANATOLIA
Belkıs YİĞİT Talip YİĞİT	Fatma Aliye Borsa İstanbul Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	A KIND OF TRADITIONAL WOMEN'S CLOTHING FROM MALATYA REGION
Sevil Nihan KAYA	Ahmet Yesevi Ortaokulu Psikolojik Danışmanlık ve Rehberlik Öğretmeni	GİRESUN HAVALİSİNDE ÖLÜM GELENEKLERİ VE AYNI HAVALİDE EFSANELERİN ÖLÜM KAVRAMI BAKIMINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ
Prof. Dr. Behice ERCİ	İnönü Üniversitesi	KANSER HASTALARINDA DUA ETMEYİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER VE DUA İLE HAYATIN ANLAMI ARASINDAKİ İLİŞKİNİN İNCELENMESİ
Gülyaz HÜMMETZADE	Baku Devlet Üniversitesi	MANIFESTATIONS OF THE "OEDIPUS COMPLEX" IN FOLKLORE EXAMPLES

17.09.2022 / Session-1 / Hall-2



Ankara Local Time- 10⁰⁰:12⁰⁰



Mişmişi Parkı, Fuar Alanı

HEAD OF SESSION: Prof. Dr. Ali YAKICI

Authors	Affiliation	Presentation title
Mahta Saremi Hasan Darabi Mohammad Javad Amiri Golamreza Nabi Bidhendi Homa Irani Behbahani	University of Tehran, Tehran, IRAN	MARKETING THE INTANGIBLE ASPECTS OF DESTINATION IMAGE IN CULTURAL HERITAGE SITES
Dr. Öğretim Üyesi İbrahim Atilla Karataş	Muş Alparslan Üniversitesi	GASTRONOMY AND DESTINATION MARKETING
Hasbiye DIZMAN	Kütahya Dumlupınar University	A GENERAL EVALUATION OF IMPACT FACTORS AND ITS RESULTS ON GASTRONOMY TOURISM IN THE MARKETING 4.0 PROCESS
Filiz EKİCİ Selim ŐILBİR	İğdır University	A COMPREHENSIVE STUDY OF GASTRONOMY AND TOURISM IN TERMS OF ECONOMIC GROWTH AND POSSIBLE INTERNATIONAL COLLABORATIONS
Selim ŐILBİR Burcu ATALAY	İğdır University	FUNCTIONAL CRACKER PRODUCTION AND ITS HEALTH BENEFITS
Fikret BOSTAN Cihat KARSLI	Ege Üniversitesi	THE EFFECT OF ALTERNATIVE TOURISM (GASTRONOMY, HEALTH AND CULTURE) INCOMES ON ECONOMIC GROWTH: AN EMPIRICAL APPLICATION IN THE CASE OF TURKEY
Prof. Dr. Ali YAKICI	Gazi Üniversitesi	YEMEK DESTANLARININ GÜNÜMÜZ GASTRONOMİ KÜLTÜRÜ ve TURİZM EKONOMİSİNE KATKISI BAKIMINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ
Lect. Mustafa AKSOĞAN	Malatya Turgut Ozal University	DIGITALIZATION AND USE OF TECHNOLOGY IN TOURISM SECTOR

18.09.2022 / Session-1 / Hall-1



Ankara Local Time- 10⁰⁰:12⁰⁰



Zoom Meeting ID: 814 1364 9089 / Zoom Passcode: 161718

HEAD OF SESSION: Major Gheorghe GIURGIU

Authors	Affiliation	Presentation title
Major Gheorghe GIURGIU Prof. Dr. Manole COJOCARU	Deniplant-Aide Sante Medical Center, Biomedicine, Bucharest, Romania Titu Maiorescu University, Faculty of Medicine, Bucharest, Romania	THE DOUBLE ROLE OF NUTRIENTS IN IMMUNITY
Prof. Dr. Natalija ATANASOVA- PANCEVSKA Prof. Dr Dzoko KUNGULOVSKI	Institute of Biology, Faculty of Natural Sciences and Mathematics, "Ss. Cyril and Methodius" University, Skopje, North Macedonia	FOOD SAFETY AND HEALTH CONSIDERATIONS FOR STREET FOOD CONSUMPTION
BALAMURUGAN V ARUNKUMAR R	Tamil Nadu Agricultural University, Coimbatore, India.	IMPORTANCE AND MEDICINAL VALUE OF TRADITIONAL FOOD IN TAMIL NADU
Ketut Berata	Udayana University, Badung Bali	THE IMPACT OF PLASTIC WASTE IN THE RUMEN OF CATTLE ON THE HISTOLOGY OF THEIR ORGANS
Subhashish Dey	Gudlavalleru Engineering College, Andhra Pradesh, India	THE USING OF FOOD COLOUR IN SYNTHETIC FOOD AND EFFECT ON THE HUMAN HEALTH
Mr. Fareed Afzal Areej Zia	Government College University, Faisalabad, Pakistan Saint Mary's College Gujranwala , Pakistan	OBESITY AND ITS TREATMENT BY MORINGA HERBS
Muniza Javed	Lahore College for Women University, Lecturer, Sociology, Lahore, Pakistan	ROLE OF CULTURE IN SHAPING HABITUAL CONSUMPTION OF CERTAIN FOOD AND UNHEALTHY EATING PATTERNS
Turan Maharrambay AHMEDLI Xayyam BALAYEV	Special Constructor Technology Bureau of the National Aerospace Agency, Lankaran, Azerbaijan	FACTORS INDICATING COMPLIANCE OF PROCESSED FOOD PRODUCTS WITH THE REQUIREMENTS OF INTERNATIONAL ISO STANDARDS

18.09.2022 / Session-1 / Hall-2



Ankara Local Time- 10⁰⁰:12⁰⁰



Zoom Meeting ID: 814 1364 9089 / Zoom Passcode: 161718

HEAD OF SESSION: Associate Professor Ph.D. Lê Đức Luận

Authors	Affiliation	Presentation title
Tannu Panchal	Bhagat phool Singh Mahila Vishwavidhalya, khanpur Kalan, Sonipat, Haryana	GASTRONOMY TOURISM
Dr. Shahi Shaika	Amity University, Noida, India	WAZWAN: A STUDY ON THE INDIGENOUS CUISINE OF KASHMIR
Associate Professor Ph.D. Lê Đức Luận	The University of Danang, University of Science and Education	VIET NAM GASTRONOMY FEATURES
Dr. Natela Borisovna POPKHADZE	Information at Phassis Academy in Tbilisi	EGGPLANTS WITH NUTS, PELAMUSHI, EKALA AND OTHER DELICIOUS DISHES IN BATUMI IN 2022
Dr. Shom Prakash Kushwaha Prof. Syed Misbahul Hasan	Integral University, Dasauli, Kursi Road, Lucknow, Uttar Pradesh, 226026, India	MOULDING THE STEVIA REBAUDIANA BERTONI LEAVES TOWARDS GASTRONOMY
Quyên Lê Thị To Duyen Nguyễn Thị My	Can Tho University, Can Tho City, Viet Nam An Giang University, VNU - HCM, Vietnam	EXPLAINING THE VALUES OF CHINESE ETHNIC CUISINE IN GASTRONOMY TOURISM DEVELOPMENT. A CASE STUDY AT SOC TRANG PROVINCE, VIETNAM
Dr. Maria Aliluiko Dr. Viktor Sopiha	Ternopil Volodymyr Hnatiuk National Pedagogical University, Ternopil, Ukraine	GASTRO-TOURISM IN UKRAINE
Marica Melović	University of Montenegro, Faculty of Tourism and Hospitality, Kotor, Montenegro;	DIGITAL MATURITY AS A FACTOR OF A SMART DESTINATION - RELEVANCE FOR STRONGER DEVELOPMENT OF GASTRONOMY AND CULTURAL TOURISM

18.09.2022 / Session-1 / Hall-3



Ankara Local Time- 10⁰⁰:12⁰⁰



Zoom Meeting ID: 814 1364 9089 / Zoom Passcode: 161718

HEAD OF SESSION: Muhammad Faisal

Authors	Affiliation	Presentation title
Mariana Bălan, Univ.Prof.PhD. SR I Simona Maria Stănescu, PhD, SR I	Institute for Economic Forecasting – NIER, Romanian Academy Research Institute for Quality of Life, Romanian Academy	THE IMPACT OF COVID-19 ON CULTURAL TOURISM
Muhammad Faisal	Director (HRIMS), Ministry of Human Rights Commission, Pakistan.	THE TRAVEL INDUSTRY EDUCATION, WELLBEING AND EXPLORATION BASED CORRELATION OF DISPARATE STRUCTURES AND INTERRELATED CONSEQUENCES FOR ADVERTISING OF ENLIGHTENMENT AND WELLBEING HEAD OUT HOW TO ADVANCE THE TRAVEL INDUSTRY IN PAKISTAN BY TURKISH THE TRAVEL INDUSTRY METHODOLOGIES
Nahal Irum Prof. Dr. Saima Gulzar	University of Management and Technology, Lahore- Pakistan	RELIGIOUS TOURISM POTENTIAL OF MINORITIES HERITAGE
Tea Gutović Renata Relja Domagoj Goreta	University of Split, Croatia	TOURISM AND THE QUALITY OF SPLIT CITY CENTER AND DIOCLETIAN'S PALACE RESIDENTS' LIFE
Farhana Nosheen M. Hammad Raza	University Faisalabad, Pakistan	AGRICULTURAL TOURISM AND DEVELOPMENT IN PAKISTAN A WAY FORWARD TO INCREASE FARMERS' INCOME
Ali Safari	Tehran University	THE ROLE OF FOOD TOURISM IN ATTRACTING TOURISTS TO THE HISTORICAL CITY OF HAMADAN, IRAN
Prof. Imran Saleem Ms. Maryam Salim Al Naimi Prof. Afaq Ahmad	University of Buraimi, Al Buraimi, Oman Sultan Qaboos University, Oman	TOURISM AND ECONOMIC GROWTH: STRATEGIC INTERVENTIONS OF OMAN
Adeela Manzoor Norina Jabeen	University of Agriculture Faisalabad, Pakistan	ANALYSIS OF SOCIO-ECONOMIC ATTRIBUTES OF TOURISM IN PAKISTAN
Nafise faghieh Sabzevari Azita Farashi	Ferdowsi University of Mashhad, Mashhad, Iran	HABITAT MODELING AS A TOOL FOR TURIST DEVELOPMENT
Que Nhu Duong	Can Tho University	"POTENTIAL FOR VIETNAM TO BECOME AS A FOOD TOURISM DESTINATION"

18.09.2022 / Session-1 / Hall-4



Ankara Local Time- 10⁰⁰:12⁰⁰



Zoom Meeting ID: 814 1364 9089 / Zoom Passcode: 161718

HEAD OF SESSION: Akram Hosseinian

Authors	Affiliation	Presentation title
Momoh Johnson Oshiobugie Abdurasid Abdullai Ayinla Aderele Oluwaseun Raphael	College of Basic Sciences, Lagos State University of Science and Technology (LASUSTECH), Ikorodu, Lagos State, Nigeria.	MOLECULAR IDENTIFICATION OF ESCHERICHIA COLI VIRULENCE GENE (STX1 AND STX2) ISOLATES FROM ABATTOIR CENTRES IN IKORODU, LAGOS, NIGERIA
Akram Hosseinian	School of Engineering Science, College of Engineering, University of Tehran, P.O. Box 11365-4563, Tehran, Iran	DETECTION OF CADMIUM IONS IN BABY FOOD SAMPLIES BY NEW SIMPLE METHOD
Mohammad Hojjati Mehdi Ahmadi	Agricultural Sciences and Natural Resources University of Khuzestan, Ahvaz, Iran	IMPROVING CUSTOMER SATISFACTION AND CHEMICAL PROPERTIES OF KOMBUCHA USING AROMATIC PLANT EXTRACTS
Mohammad Hojjati Reihaneh Sorourian	Agricultural Sciences and Natural Resources University of Khuzestan, Iran Islamic Azad University, Tehran, Iran	PREPARATION OF STIRRED YOGURT WITH A NEW FLAVOR USING THYME ESSENTIAL OIL
Adeosun, T. A. Fatai, R. B. Olatunji, G. J. Abu, O. A.	Federal College of Education, Kano, Kano State University of Ibadan, Ibadan, Nigeria	GROWTH AND CARCASS CHARACTERISTICS OF RABBITS FED CORN COB- BASED DIET SUPPLEMENTED WITH PROBIOTICS, EXOGENOUS ENZYMES AND SYMBIOTICS
Atolani O. Areh E.T. Oguntoye O.S. Zubair M.F. Adeyemi O.S. Owolodun O.A. Ibrahim S.O. Islam M.T. Olatunji G.A. Kambizi L.	University of Ilorin, P.M.B. 1515, Ilorin, Nigeria	CHEMICAL CHARACTERIZATION, CYTOTOXICITY, ANTI-INFLAMMATORY, ANTIOXIDANT, ANTIMICROBIAL AND ANTI-TOXOPLASMOSIS OF CHRYSOPHYLLUM ALBIDUM SEED OIL
Emerue P.C. Akinbola E.T. Oladeji D.D.	Institute of Agricultural Research and Training, Moor Plantation, Ibadan, Nigeria Ajayi Crowther University, Oyo, Nigeria	NUTRIENT DIGESTIBILITY, PERFORMANCE AND SERUM METABOLITE ASSAY OF SHEEP FED SILAGE SUPPLEMENTED WITH SHRIMP WASTE MEAL
Durim Alija Lavdrime Beluli Eljesa Ziberi Rejhana Luma Xhezair Idrizi Mereme Idrizi	University of Tetovo, North Macedonia	COMPARISON OF SOME PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS OF APPLE CULTIVARS, RED DELICIOUS AND GRANNY SMITH

18.09.2022 / Session-1 / Hall-5



Ankara Local Time- 10⁰⁰:12⁰⁰



Zoom Meeting ID: 814 1364 9089 / Zoom Passcode: 161718

HEAD OF SESSION: Prof. Dr. Morakeng Edward Kenneth Lebaka

Authors	Affiliation	Presentation title
R. M. Ammar Zahid	Yunnan Technology and Business University, School of Accounting, Kunming, China	IMPACT OF CHINESE CULTURE ON ACCOUNTING PRACTICES: AN EMPRICAL INVESTIGATION
Nguyen Tu NHI Pham Duc THUAN	The University of Da Nang - University of Science and Education, Da Nang city, Vietnam Dr., Can Tho University, Cantho city, Vietnam	URBANIZATION IN SOC TRANG CITY – VIETNAM (2007 – 2020)
M. Arch Student Muhammad Talha Prof. Dr. Saima Gulzar Prof. Zahid Taqueer Ahmad	M. Arch Student, School of Architecture and Planning, UMT-Lahore School of Architecture and Planning, UMT-Lahore	A CASE STUDY OF GUJRAT FORT-PAKISTAN
Svitlana Hanaba	National Academy of the State Border Guard Service of Ukraine named after Bohdan Khmelnytskyi, Khmelnytskyi, Ukraine	HISTORY OF SPECIES IN THE HISTORY OF HUMAN CIVILIZATION: SOCIO-CULTURAL ASPECT
Prof. Dr. Morakeng Edward Kenneth Lebaka	University of Zululand – KwaDlangezwa Campus; South Africa	THE PIVOTAL ROLE PLAYED BY COMMUNICATIVE RELATIONSHIP IN COMMUNAL MUSIC-MAKING: THE CASE OF BAPEDI MUSIC TRADITION
Azita Farashi Mitra Shariati	Ferdowsi University of Mashhad, University of Twente, Enschede, The Netherlands	PREDICTING HABITAT SUITABILITY FOR GOITRED GAZELLE (GAZELLA SUBGUTTUROSA) IN SOUTH KHORASAN PROVINCE, IRAN

18.09.2022 / Session-1 / Hall-6



Ankara Local Time- 10⁰⁰:12⁰⁰



Zoom Meeting ID: 814 1364 9089 / Zoom Passcode: 161718

HEAD OF SESSION: Prof. Rahmawati Rahmawati

Authors	Affiliation	Presentation title
Moses Adeolu AGOI Oluwadamilola Peace AGOI	Lagos State University of Education, Lagos Nigeria Federal University of Agriculture Abeokuta, Ogun Nigeria	GENETIC FORTUNE TELLING: IMPLICATION ON CULTURE, GENOME AND CROPS
Olena A. Lykholat Nina O. Khromykh Tetyana Y. Lykholat Oleh O. Didur Maxim O. Kvitko Yuriy V. Lykholat	University of Customs and Finance, Dnipro, Ukraine Oles Honchar Dnipro National University, Dnipro, Ukraine Kryvyi Rih State Pedagogical University, Kryvyi Rih, Ukraine	USE OF INTRODUCED FRUIT CROPS IN LOCAVORES (ON THE EXAMPLE OF JOŠTA PLANTS)
Mr. Shoaib Hasan Shantul Junaid Sadiqa Mubeen Imama Bader Muzammil Tasneem	University of Gujrat, Pakistan	GASTRONOMY OF TRANSGENIC PLANTS
Ben Dame Alfred LNurfatin Farhanna Wee Evy Edith Jubileh Syaidatul Nur Azyyati Juhairi Azry Eizrol Khairol	Keningau Vocational College, Malaysia	MAKING WESTERN BREAD TASTE BETTER WITH TROPICAL FLAVOUR
Nwokorie, Edwin Chigozie	The Federal Polytechnic Ilaro, Nigeria	COMPARATIVE ASSESSMENT, PROXIMATE ANALYSIS AND ACCEPTABILITY OF THREE LOCAL TUBER FOOD PRODUCTS PREPARED WITH FORTIFIED UTAZI (G. LATIFOLIUM) SAUCE
Yekinni, Taofeeq Oyedeji Adeniyi, Rhoda Tiifilayo Ahmed, Kabirat Shola	Ajayi Crowther University, Oyo	THE RELEVANCE OF INFORMATION SOURCES TO INTEGRATED PEST MANAGEMENT USAGE AMONG POULTRY FARMERS IN KWARA STATE, NIGERIA
Ogbu, Onyinye C. Adegbe, John Y.	Federal Polytechnic Oko Anambra state	SERUM ELECTROLYTE LEVELS OF HERITAGE TURKEY TOMS ADMINISTERED AQUEOUS MORINGA OLEIFERA LEAF AND SEED EXTRACTS
Muhammad Hammad Raza Farhana Nosheen	Ghazi University Dera Ghazi Khan, Pakistan	AGRITOURISM A PATHWAY FOR BOOSTING THE RURAL LIVELIHOODS
Saleem Ahmed Fazil Norina Jabeen Adeela Manzoor	University of Agriculture, Faisalabad, Pakistan	NEW HORIZONS IN AGRITOURISM IN PAKISTAN
Prof. Rahmawati Rahmawati Assist. Prof. Sarah Rum Handayani Prof. Soenarto Soenarto Diana Airawaty	Universitas Sebelas Maret	THE GREEN ENTREPRENEURSHIP BASED ON LOCAL CHARACTERISTIC TO SUPPORT SUSTAINABLE ECO-TOURISM ATTRACTIVENESS IN LOMBOK WEST NUSA TENGGARA INDONESIA

18.09.2022 / Session-2 / Hall-1



Ankara Local Time- 13⁰⁰:15⁰⁰



Zoom Meeting ID: 814 1364 9089 / Zoom Passcode: 161718

HEAD OF SESSION: Babayeva əfsanə İsa

Authors	Affiliation	Presentation title
Rzayeva Gunay	Baku,Azerbaijan, State Tourism Agency, "Yanar Dag" State Historical-Cultural and Nature Reserve, Researcher	INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE OF AZERBAIJAN
Babayeva əfsanə İsa	Baku,Azerbaijan, State Tourism Agency, "Yanar Dag" State ,Historical-Cultural and Nature Reserve	BELIEF CULTURE OF AZERBAIJAN
Tri Nguyen Minh Chau Nguyen Ngoc Bao Quynh Nhu Nguyen Quyên Le Thi To	School of Social Sciences & Humanities, Can Tho University, Can Tho City, Viet Nam	KY YEN FESTIVAL AT BINH THUY TEMPLE – A VIETNAMESE CULTURAL IDENTITY IN THE MEKONG DELTA AREA, VIETNAM
Sayar Singh Chopra	University of Delhi, India	TRIBAL FOLK-CRAFT, ART AND CULTURE: A TEXTUAL ANALYSIS

18.09.2022 / Session-2 / Hall-2



Ankara Local Time- 13⁰⁰:15⁰⁰



Zoom Meeting ID: 814 1364 9089 / Zoom Passcode: 161718

HEAD OF SESSION: Dr Manvi Singh

Authors	Affiliation	Presentation title
Moazzama Abid Mr. Fareed Afzal Mr. Shuja ur Rehman Mr. Shoaib Hasan	Saint Mary's College Gujranwala, Pakistan Government College University, Faisalabad, Pakistan	APPLICATIONS OF ULTRASOUND AND NANOTECHNOLOGY IN FOOD ANALYSIS
Dr Manvi Singh	Indraprastha University, Delhi, India	INTERSECTION OF FOOD, MEMORY AND GENDER: A FEMINIST STUDY OF SELECT INDIAN CULINARY AUTOBIOGRAPHICAL NARRATIVES
Mr. Shoaib Hasan Fozia Amjad Aiza Nadeem Minahil Ijaz Rimsha Zahid	University of Gujrat, Pakistan	FAO GLOBAL INFORMATION AND EARLY WARNING FOR FOOD AND AGRICULTURAL
Kennedy Aaron AGUOL	Universiti Malaysia Sabah (UMS), Malaysia	LUNDAYEH INDIGENOUS KNOWLEDGE ON FOOD PLANTS AND ANIMALS IN LONG PASIA, SABAH, MALAYSIA
Nguyen Thanh Binh Ngo Thi Thanh Thuy	Can Tho University, Vietnam	CHANGE IN FOOD CONSUMPTION EXPENDITURE BY INCOME QUINTILE IN VIETNAM BETWEEN 2010 AND 2020
Marjan Shabani Mohsen Mokhtarian Ahmad Kalbasi-Ashtari	Roudehen Branch, Islamic Azad University, Iran Texas A&M University, College Station, Texas, USA	SHELF-LIFE EXTENDING OF RAINBOW-TROUT FISH BURGER PATTIES USING OF FREEZE-DRIED PROPOLIS (APIS MELLIFERA) EXTRACT
Anna Gódor-Kacsáncsi András Varga Andrea Lugasi	Budapest Business School, Faculty of Commerce, Hungary	NUTRITIONAL AND SENSORY CHARACTERISTICS OF GNOCCHI MADE WITH EDIBLE INSECT FLOUR, PRELIMINARY STUDY OF HOSPITALITY COLLEGE STUDENTS' PREFERENCES
Afuye, Oluseeke Folake	The Federal Polytechnic Ilaro, Ogun State, Nigeria	MULTICULTURAL ACCEPTABILITY OF DESSERT VARIETIES USING LOCAL INGREDIENTS
Adegbe, J. Y. Ogbu, O. C.	Federal Polytechnic, Oko, Anambra State Nigeria	COMPARATIVE ANALYSIS OF DIFFERENT MINERAL SOURCES FOR ANIMAL DIET FOUND WITHIN THE TROPICS

18.09.2022 / Session-2 / Hall-3



Ankara Local Time- 13⁰⁰:15⁰⁰



Zoom Meeting ID: 814 1364 9089 / Zoom Passcode: 161718

HEAD OF SESSION: Prof. Madiha Nosheen

Authors	Affiliation	Presentation title
Hifza Ilyas Bilqees Fahad Aleena Ahmed Mr. Fareed Afzal	Sciences, Saint Mary's College Gujranwala, Pakistan	PRECONCEPTION CARE
Minahil Noor Muneezah Imtiaz Alia Nisar Noor Fatima Mr. Fareed Afzal	Sciences, Saint Mary's College Gujranwala, Pakistan	TURMERIC AND ITS USES
Imane Hamza Dounia Keddari Fatma-Zohra Saidoun Naima Ghallam Amira Ghougali Lina Loucif	Yahia Fares University, Algeria Territory Planning Research Center, Algeria	EPIDEMIOLOGICAL STUDY OF THE DIET IN BATNA AND ITS IMPACT ON HEALTH
Mubashra Jamshaid Prof. Madiha Nosheen	Saint Mary's college of Education and Advance Studies Gujranwala, Pakistan	STUDY OF CELL DEATH AND ITS
Fizza Waheed Prof. Madiha Nosheen	Saint Mary's college of Education and Advance Studies Gujranwala, Pakistan	STUDY OF EXCERETORY ORGANS OF HUMAN, ITS CAUSES AND TREATMENTS

18.09.2022 / Session-2 / Hall-4



Ankara Local Time- 13⁰⁰:15⁰⁰



Zoom Meeting ID: 814 1364 9089 / Zoom Passcode: 161718

HEAD OF SESSION: M. Nagalakshmi Devamma

Authors	Affiliation	Presentation title
Zorica Krželj-Čolović	University of Dubrovnik, Croatia	FOOD HUBS AS TOOL FOR DEVELOPING ENTREPRENEURSHIP IN GASTRONOMY: THE CASE STUDY OF DUBROVNIK
Faruk UMAR Ibrahim MAGAWATA Zainab Muhammad LAWAL Hassan Faruk MARADUN	Usmanu Danfodiyo University, Nigeria, National Institute for Freshwater Fisheries Research, Nigeria,	CHEMICAL COMPOSITION AND NUTRITIVE VALUE OF EXTRACTED OIL FROM SOME COMMERCIALY IMPORTANT FISH SPECIES IN SOKOTO, NIGERIA
Ijiyokun, A. O. Adesodun, J. K Akinsete, S. J Atayese, M. O Soretire, A. A	Federal University of Agriculture, Nigeria	IMPACT OF ORGANIC AND INORGANIC FERTILIZERS ON ORGANIC CARBON AND RHEOLOGICAL PROPERTIES OF A SANDY LOAM SOILPLANTED WITH MAIZE (Zea mays L.)
Ganiyu, A. O. Belewu, M. A.	Federal College of Education (Technical) Bich, Nigeria Production University of Ilorin, Ilorin, Nigeria	EFFECT OF BIOCHEMICALLY TREATED JATROPHA CURCAS KERNEL CAKE ON THE HAEMATOLOGICAL AND SERUM BIOCHEMISTRY OF GOAT
Peter Ozovehe Anikoh Victor Ochijenu Charity Temiloluwa Metiboba Moses Majiyabo Egbunu Abdulrahman Ogedengbe Amoto	Kogi State Polytechnic, School of Agricultural Technology, Nigeria. Federal University Oye-Ekiti, Nigeria	PHYSICAL PROPERTIES OF CONTAINER PLANTING MEDIA (COCO PEAT, RICE HUSK, SAWDUST AND SOIL)
Jibril Ibrahim Mariya I. Arab Zainab K. Muhammad Jaafaru M. Sani Bello Usman	Federal Polytechnic Bauchi, Nigeria, College of Nursing and Midwifery, Nigeria	ARTIFICIAL SWEETENERS IMPAIRED BEHAVIORS AND OXIDATIVE STRESS BIOMARKERS IN DROSOPHILA MELANOGASTER
Ugochukwu Okechukwu Ozojiofor	Nigerian Defence Academy, Kaduna, Nigeria.	PROTOPLAST FUSION TECHNOLOGY AND ITS APPLICATION IN GENETIC IMPROVEMENT OF PLANTS: A REVIEW
M. Nagalakshmi Devamma	Sri Venkateswara University, Andhra Pradesh, India	IN VITRO INFLUENCE OF BIO-CONTROL AGENTS AGAINST COLLETOTRICHUM GLOEOSPORIODES CAUSING ANTHRACNOSE OF MANGO (MANGIFERA INDICA L.)
Ogunsola, A. O. Ogunsola T.O.	Oyo State College of Agriculture and Technology, Nigeria.	ASSESSING THE USE OF SOAP OPERA FOR SOURCING ENTERPRISE INFORMATION AMONG ARABLE CROP FARMERS IN OYO STATE

18.09.2022 / Session-2 / Hall-5



Ankara Local Time- 13⁰⁰:15⁰⁰



Zoom Meeting ID: 814 1364 9089 / Zoom Passcode: 161718

HEAD OF SESSION: Esther Abosede Ewetola

Authors	Affiliation	Presentation title
Peter Ozovehe Anikoh Victor Ochijenu Charity Metiboba Moses Majiebo Egbunu Abdulrahman Ogedengbe	Kogi State Polytechnic, School of Agricultural Technology, Nigeria	PHYSICAL PROPERTIES OF CONTAINER PLANTING MEDIA (COCO PEAT, RICE HUSK, SAWDUST AND SOIL)
Peace. A. Nwite and Beatrice. O. Emoghene	Nigerian Institute for Oil palm Research (NIFOR), PMB 1030, Benin City, Nigeria	MEDIA PROTOCOL FOR INDUCTION OF CALLUS FROM (COCOS NUCIFERA L.) INFLORESCENCE EXPLANT
Ugochukwu Okechukwu Ozojiofor	Nigerian Defence Academy, Kaduna, Nigeria	PROTOPLAST FUSION TECHNOLOGY AND ITS APPLICATION IN GENETIC IMPROVEMENT OF PLANTS: A REVIEW
Esther Abosede Ewetola	Ladoke Akintola University of Technology, Ogbomoso, Oyo State, Nigeria	INFLUENCE OF LAND USE TYPES ON SELECTED SOIL PROPERTIES
Faruk UMAR İbrahim MAGAWATA Zainab Muhammad LAWAL Hassan Faruk MARADUN	Usmanu Danfodiyo University Sokoto, Nigeria	"CHEMICAL COMPOSITION AND NUTRITIONAL VALUE OF EXTRACTED OIL FROM SOME COMMERCIALY IMPORTANT FISH SPECIES IN SOKOTO STATE, NIGERIA"
Faruk UMAR İbrahim MAGAWATA Abdulbas Abubakar MAIWADA Hassan Faruk MARADUN	Usmanu Danfodiyo University Sokoto, Nigeria	SENSORY AND MICROBIAL EVALUATION OF Parachanna obscura SMOKED WITH GROUNDNUT SHELL BRIQUETTE AS AN ALTERNATIVE TO FUEL WOOD UTILIZATION IN FISH SMOKING
Nwite, P. A. Owoh, N. B. Ugiagbe, I. M Erumwenbibi, I.A	Physiology Division, Nigeria Institute for Oil Palm Research, (NIFOR) Benin City Nigeria	MEDIA PROTOCOL FOR INDUCTION OF CALLUS FROM (COCOS NUCIFERA L.) INFLORESCENCE EXPLANT
Najoua. SOULO Hassan LAAROUSSI Badiaa. LYOUSSI Zineb. BENZIANE-OUARITINI	Sidi Mohamed Ben Abdellah University (USMBA) -Fez, Morocco	DIURETIC ACTIVITY OF SAFFRON (STIGMA OF CROCUS SATIVUS L.) AQUEOUS EXTRACT IN RAT BY NON-STOP INTRAVENOUS INFUSION
Ilemaiye, F.O. Demshakwa, L.D. Adegbola, J.A. Nworji, A.A. Komolafe, S.E. Zaka, K.O.	Nigerian Stored Products Research Institute, Nigeria CEFTER, Benue State University, Nigeria Kwara State Agricultural Development Project, Ilorin, Nigeria	APPLICATION OF NEEEM PLANT (Azadirachta indica) FOR POSTHARVEST TREATMENT OF MAIZE AND FINANCIAL ASSETS OF FARMERS IN KWARA STATE, NIGERIA

18.09.2022 / Session-2 / Hall-6



Ankara Local Time- 13⁰⁰:15⁰⁰



Zoom Meeting ID: 814 1364 9089 / Zoom Passcode: 161718

HEAD OF SESSION: Dr. Francis Chukwumma Omeonu

Authors	Affiliation	Presentation title
Dr. Francis Chukwumma Omeonu	Mycology & Applied Microbiology Unit, Department of Botany, University of Ibadan. Nigeria.	PHYTOCHEMICAL AND ANTIOXIDANT ACTIVITIES OF SOME SELECTED HIGHER FUNGI FROM OYO STATE, SOUTHWEST OF NIGERIA.
Rezoana Arefine	National University, Bangladesh	INTERRELATIONS BETWEEN SNAKE AND AGRICULTURE
Ogbu, Onyinye C. Adegbe, John Y.	Federal Polytechnic Oko Anambra state Nigeria	SERUM ELECTROLYTE LEVELS OF HERITAGE TURKEY TOMS ADMINISTERED AQUEOUS MORINGA OLEIFERA LEAF AND SEED EXTRACTS
Popoola M.A Olaniyi T.A Olosunde A.O Awoyomi O.V Mathew B.K Awopetu-Adetoro B.O Raji A.M	Federal College of Animal Health and Production Technology, Ibadan, Nigeria	MORPHOLOGICAL TRAITS OF HYL A WEANER RABBITS FED WHEAT OFFAL-CARRIED WATERMELON RIND
Oladoyin Grace Famutimi Isaac Olusanjo Adewale Oghenesivwe Osiebe Mutalib Adeniran Aderogba	Obafemi Awolowo University, Ile-Ife, Nigeria Awolowo University, Ile- Ife, Nigeria	BIOASSAY-GUIDED ISOLATION OF FURIN INHIBITORS FROM LEAF EXTRACT OF Momordica charantia L.
SAGHOURI EL IDRISSE Imane KETTANI Rajae FERRAHI Moha ZIRI Rabea BRHADDA Najiba	Laboratory of physiology and genetic improvement of cereals, Morocco	MORPHO-PHYSIOLOGICAL RESPONSE OF DURUM WHEAT (TRITICUM DURUM DESF.) GENOTYPES TO DROUGHT STRESS: EFFECT OF WATER REGIME ON STOMATAL REGULATION
Faruk UMAR Ibrahim MAGAWATA Abdulbas Abubakar MAIWADA Hassan Faruk MARADUN	Usmanu Danfodiyo University, National Institute for Freshwater Nigeria	PROXIMATE, MINERAL AND SENSORY EVALUATION OF Parachanna obscura SMOKED WITH GROUNDNUT SHELL BRIQUETTE AS AN ALTERNATIVE TO FUEL WOOD UTILIZATION IN FISH SMOKING

CONTENT

CONFERENCE ID		I
PROGRAM		II
PHOTO GALLERY		III
CONTENT		IV
Author	Title	No
Behice ERCİ	KANSER HASTALARINDA DUA ETMEYİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER VE DUA İLE HAYATIN ANLAMI ARASINDAKİ İLİŞKİNİN İNCELENMESİ	1
Quyên Le Thi Tô Duyen Nguyen Thi My Ly My Tien Thanh Nguyen Thi Hoai	EXPLAINING THE VALUES OF CHINESE ETHNIC CUISINE IN GASTRONOMY TOURISM DEVELOPMENT. A CASE STUDY AT SOC TRANG PROVINCE, VIETNAME	8
Esat AYYILDIZ	THE MEAT MOTIF IN CLASSICAL ARABIC LITERATURE	19
Mustafa AKSOGAN	DIGITALIZATION AND USE OF TECHNOLOGY IN TOURISM SECTOR	25
Tea Gutović Renata Relja Domagoj Goreta	TOURISM AND THE QUALITY OF SPLIT CITY CENTER AND DIOCLETIAN'S PALACE RESIDENTS' LIFE	30
Hülya KARAOĞLAN	JEWELRY USED BY WOMEN IN THE HEAD AND NECK DECORATIONS IN BRONZE AGE ANATOLIA	49
Sinan KESKİN Hüseyin MERTOL Nisa Gökden KAYA	GEOGRAPHICAL SIGNIFICANT FLAVORS OF TOKAT	65
Sinan KESKİN Hüseyin MERTOL Nisa Gökden KAYA	TOKAT GRAPE TARHANA AS A TRADITIONAL TRANSFER	77
Emre HASTAOĞLU Şefahat TAŞÇI	NEW FOOD DERIVATION PRACTICES FROM LEFTOVER MEALS IN HOTEL KITCHENS TO PREVENT FOOD WASTE	89
Nurullah KILINÇ	RAMANMARAŞ İLİNİN GASTRONOMİ ZENGİNLİKLERİ	91
Bedri ÖZÇELİK	FOOD – CULTURE CORELATION: ELBİSTAN PARADIGM	104
Afuye, Oluseeke Folake	MULTICULTURAL ACCEPTABILITY OF DESSERT VARIETIES USING LOCAL INGREDIENTS	116
ADEGBE, J. Y. OGBU, O. C.	COMPARATIVE ANALYSIS OF DIFFERENT MINERAL SOURCES FOR ANIMAL DIET FOUND WITHIN THE TROPICS	117
Mutlu ÖZGEN	HEALING SOURCE OF ANATOLIAN FOLK CUISINE "CIRABLES"	118
Şule İNCİ Sevda KIRBAÇ	A RESEARCH ON THE USES OF GASTRONOMICALLY EDIBLE WILD MUSHROOM IN MALATYA PROVINCE	120

Ercan POLAT Meral YILMAZ	MAYALI EKMEK KAVRAMI VE KULLANILAN MAYA TÜRLERİNİN EKMEK ÜZERİNE ETKİLERİNİN KARŞILAŞTIRILMASI	122
Kübra Nur ÖZÇAKICI Gülseren ÖZALTAŞ SERÇEK	GASTRONOMİ TEMALI FESTİVALERİN DESTİNASYONA KATKISI: MALATYA ÖRNEĞİ	132
Hatice ENGİN	TRANSFORMATION OF A HISTORIC BUILDING TO A MUSEUM WITHIN THE CONSERVATION OF CULTURAL HERITAGE: THE CASE OF MALATYA CITY MUSEUM	140
H. Serdar MUTLU Eda DEMİR TOSUNOĞLU	İZNİK CERAMICS DECORATIVE OTTOMAN PALACE TABLES	142
Arif Esen BAYKURT	A CONCRETE MODEL OF THE POST- PERIOD CONTRIBUTIONS OF AN ARTWORK TO OTHER CULTURES	156
EMRAH KAYA	ANADOLUDA YAŞAYAN 'KIRIŞ VE AT KILI' MENŞEİLİ ÇALGILAR	166
Elif DURMAZ Dicle AYDIN	ADAPTIVE REUSE OF BUILDINGS: ANALYSIS ON THE RELATIONSHIP OF EATING & DRINKING PLACES AND AUTHENTICITY	167
Mustafa DİĞLER	CONSTRUCTIVIST, CUBIST AND ABSTRACT TENDENCIES IN NURULLAH BERK'S PAINTINGS	183
Ercan AYDOĞMUŞ İnanç ÖZGEN	WOOD VINEGAR PRODUCTION FROM APRICOT TREE PRUNING WASTES WITH THE NEWLY DEVELOPED PYROLYSIS SYSTEM	195
Sertaç TEKDAL	INVESTIGATION OF THE YELLOW COLOR VALUES OF BULGUR OBTAINED FROM SOME DURUM WHEAT GENOTYPES, WHICH IS IMPORTANT FOR NUTRITION	201
Çağlar Mert AYDIN Alper GÜVEN	TUNCELİ İLİNDE YETİŞTİRİLEN KÜLTİK ÇEKİRDEĞİNİN BAZI FİZİKOKİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ	202
İbrahimTuğkan ŞEKER Ünalcan KUTAL	KNOWLEDGE AND OPINIONS OF GASTRONOMY UNDERGRADUATE STUDENTS WHO HAVE WORKING EXPERIENCE IN THE SECTOR ABOUT MOLECULAR GASTRONOMY	211
Özlem AKTÜRK GÜMÜŞAY Cansu AĞAN	EVALUATION OF APRICOT KERNEL MILK AS VEGAN MILK IN DIFFERENT COFFEE TYPES	225
Nezir Kızılkaya	THE IMPORTANCE OF GEOGRAPHICAL MARKED PRODUCTS AND THEIR POSSIBLE EFFECTS ON MALATYA GASTRONOMY TOURISM	231
Basri Omac M. Elena Castell-Perez	THE EFFECT OF INOCULUM SIZE ON THE GROWTH OF LISTERIA INNOCUA ON FRESH BABY SPINACH	233
Çağlar Mert AYDIN	DEEP EUTECTIC SOLVENTS: GENERAL PROPERTIES AND USES IN THE FOOD INDUSTRY	241
Veysel TAHİROĞLU İrfan TİMÜR Naci Ömer ALAYUNT	HEALTH EFFECTS OF APRICOT KERNEL	243

Naci Ömer ALAYUNT Veysel TAHİROĞLU İrfan TİMÜR	ANTIOXIDANT-ANTITUMOR PROPERTIES OF APRICOT AND ITS EFFECT ON MICROBIOTA	247
Şule ŞAHİN KOVUK	PRODUCTION OF GLUTEN-FREE BISCUITS FROM APRICOT KERNELS	258
Züleyha DURAN	APRICOT KERNEL CREAM	259
Sultan NALÇACI Yunus ÖNAL	PRODUCTION OF GLUTEN-FREE BISCUITS FROM APRICOT KERNELS	260
Şule ŞAHİN KOVUK Yüksel SARITEPE	SENSORY EVOLUTION OF APRICOT KERNEL COFFEE	262
Selim ŞİLBİR Burcu ATALAY	FUNCTIONAL CRACKER PRODUCTION AND ITS HEALTH BENEFITS	263
Seda Önal Aslı Uçar	EVALUATION OF THE EFFECTS OF SOCIAL MEDIA ON FOOD CULTURE AND HEALTH	264
Seda Önal Aslı Uçar	EVALUATION OF THE EFFECTS OF SOUPS ON HEALTH IN THE TURKISH CUISINE	266
İbrahim ÇEKİÇ	A CONCEPTUAL EXAMINATION OF THE GASTRONOMIC LITERACY	268
Hüseyin Kürşat Türkan İsa Kılıç	A CEREMONIAL MEAL IN THE ARAB ALEVIS OF HATAY REGION: HİRİSE	274
Hayati Beşirli	TÜRK YEMEK KÜLTÜRÜ VE YEMEK KÜLTÜRÜNÜ SİMGESELLİĞİ	278
Sayar Singh Chopra	TRIBAL FOLK-CRAFT, ART AND CULTURE: A TEXTUAL ANALYSIS	284
Moazzama Abid Fareed Afzal Shuja ur Rehman Shoaib Hasan	APPLICATIONS OF ULTRASOUND AND NANOTECHNOLOGY IN FOOD ANALYSIS	285
Manvi Singh	INTERSECTION OF FOOD, MEMORY AND GENDER: A FEMINIST STUDY OF SELECT INDIAN CULINARY AUTOBIOGRAPHICAL NARRATIVES	286
Shoaib Hasan Fozia Amjad Aiza Nadeem Minahil Ijaz Rimsha Zahid	FAO GLOBAL INFORMATION AND EARLY WARNING FOR FOOD AND AGRICULTURAL	287
Bülent Cercis TANRITANIR Shkar Abdalla HAMEED	ETHNIC FOOD CULTURE IN ASIAN AMERICAN SAMPLES OF NOVELS	288
Nurulhude BAYKAL	FOOD CULTURE OF EGYPT WITHIN THE FRAMEWORK OF EVLIYÂ ÇELEBİ'S BOOK OF TRAVELS	298
Ebrar AYYILDIZ	THE DESSERT IN ARABIC LITERATURE	303
Arzu Ozturk Emriye Sonkaya	A REVIEW ON FOOD VOCABULARY IN MALATYA IN TERMS OF CULTURAL CHANGE AND CONTINUITY	309
Sait YILTER	MALATYA AND ASPUZU IN AN GAZEL OF GULAMI OF SIVAS	334
İlkay Şahin Kasım Karaman	GELENEKSEL EV MUTFAĞININ DIŞA AKTARILMASINDA KADIN GİRİŞİMCİLİĞİNİN ROLÜ	344

H. Nurgül Begiç Mevlüt Oğuz	AN ALTERNATIVE IN TOURISM DESTINATION; TAŞKALE GRAIN WAREHOUSES	345
H. Nurgül Begiç Mevlüt Oğuz	A MASTER KEEPING THE CASE TRADITIONAL IN ANATOLIA; CUMALI BIROL	356
Sabit MENTEŞE	İNANÇ TURİZMİNİN YERELLİĞİ	358
Berna Ankan Hüseyin Mertol Gamze Mertol	TRADITIONAL ENTERTAINMENT CULTURE OF TOKAT PROVINCE	369
Berna Ankan Hüseyin Mertol	A RESEARCH ON CULTURAL TOURISM POTENTIAL IN TOKAT	370
Marina APAYDIN	CRUISE TOURISM AND SUSTAINABILITY: ON A DANGEROUS PATH.	371
Berk GÜMÜŞ Kahraman ÇATI	THE EFFECT OF ATMOSPHERE ON CUSTOMER SATISFACTION AND CUSTOMER LOYALTY IN FOOD AND BEVERAGE BUSINESS	372
Murat Doğan	RELATIONAL MARKETING IN CATERING SERVICE	387
Zahra Akbari Mahta Saremi Nazlı Rahbar	THE INFLUENCE OF SOCIAL MEDIA ON CULTURAL HERITAGE CONSERVATION	388
KÜBRA TÜRKAN LOKMAN POLAT	USE OF TWITTER TO PROMOTE CULTURAL VALUES: MALATYA GASTRONOMY AND CULTURE, LOCAL AND POLITICAL ACTORS OF MALATYA PROVINCE 2022	389
Saime UYAR	THE ROLE OF FOLK DANCES IN INTERCULTURAL RELATIONS	391
Figen Büyükkakin Sedanur Demir	TÜRKİYE EKONOMİSİ AÇISINDAN TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLER PİYASASININ DEĞERLENDİRİLMESİ	399
Yunus Ergün Hüseyin Mertol Hatice Bekdaş	EVALUATION OF NIKSAR AND ITS IMMEDIATE SURROUNDINGS IN TERMS OF ECOTOURISM	400
İsmaylova Aynur Humbət	HEALTH TOURISM OPPORTUNITIES OF AZERBAIJAN	416
Rzayeva Gunay	INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE OF AZERBAIJAN	417
Remzi KOKARGÜL Talip YİĞİT Ahmet ASLAN	SOME LOCAL PEAR VARIETIES AND FEATURES USED IN MALATYA CUISINE	418
Berfin ELMAS Cansu AĞAN	USE OF EDIBLE HERBS GROWN IN HAKKÂRİ	420
Sevgi ESKİGÜN Yüksel SARITEPE Kadir ÖZTÜRK Belgin ÇELİK Mustafa KAPLAN Erdoğan ÇÖÇEN Salih ATAY Yılmaz UĞUR Gökhan DURMAZ	DETERMINING THE SUITABILITY OF DIFFERENT MULBERRY VARIETIES FOR MOLASSES MAKING	421
Erdoğan ÇÖÇEN Adnan CANBAY Yusuf BAYINDIR Cemil ERNİM Mehmet SÖNMEZ	USAGE OF HAWTHORN PLANT IN GASTRONOMY AND GENETIC SOURCES OF HAWTHORN	422

Turgut BOZKURT Makbule YANAR		
Birhan KUNTER Nurhan KESKİN Ali KILINÇ	THE PLACE AND IMPORTANCE OF VITICULTURE FOR THE SUSTAINABLE CITY IDENTITY IN MALATYA	423
Nurhan KESKİN Birhan KUNTER Ali KILINÇ	A TRADITIONAL AND FUNCTIONAL GRAPE BEVERAGE FROM TURKISH CUISINE: HARDALIYE	430
Bahar ÖZTÜRK	THE EFFECT OF GASTRONOMIC TV PROGRAMS ON CULTURAL TOURISM: THE CASE OF MALATYA	436
Abdullah BAYCAR	VITICULTURE TOURISM WITHIN THE SCOPE OF AGRO-TOURISM OF MARDIN PROVINCE	438
Nalan Işık Kübra Nur Sevim	ATTITUDES AND PERCEPTIONS OF KITCHEN CHEFS TOO USE OF GEOGRAPHICAL MARKED PRODUCTS: THE CASE OF MALATYA	444
Der, H Yılmaz, M	GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA MÜZELER	445
Harun BAYER	TURİZM'DE ARTIRILMIŞ GERÇEKLIK TEKNOLOJİSİ KULLANIMI, AVANTAJLARI VE ZORLUKLARI	446
Talha Murathan Muhammet Berat Alkale	THE OUTLOOK OF NATURE SPORTS WITHIN THE SCOPE OF SPORTS TOURISM: THE CASE OF MALATYA	447
Talha Murathan Muhammet Berat Alkale	APPLICABILITY OF AIR SPORTS AND ITS EFFECT ON TOURISM IN MALATYA	448
Müjgan DENİZ	EVALUATION OF MALATYA CUISINE AND FOOD CULTURE IN THE CONTEXT OF ECO-TOURISM POTENTIAL	449
Özge Korkmaz	THE NEED FOR A NEW ROUTE IN TOURISM: THE SCIENCE ROUTE	451
Aidana Nurtaza	TOURISM DEVELOPMENT PERSPECTIVES IN CENTRAL ASIA ORTA ASYA'DA TURİZM GELİŞİM PERSPEKTİFLERİ	453
Turhan ÇETİN Ümit YEL	ORTAOKUL ÖĞRENCİLERİNİN YUNUS EMRE'YE YÖNELİK ZİHNSEL YAPILARININ TESPİTİ	454
Aslı Köseoğlu	TEKIRDAG CUISINE AS A CULTURAL HERITAGE	465
Belkis YİĞİT Talip YİĞİT	A KIND OF TRADITIONAL WOMEN'S CLOTHING FROM MALATYA REGION	467
SEVİL NİHAN KAYA	GİRESUN HAVALİSİNDE ÖLÜM GELENEKLERİ VE AYNI HAVALİDE EFSA NELERİN ÖLÜM KAVRAMI BAKIMINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ	469
Gülyaz HÜMMETZADE	MANIFESTATIONS OF THE "OEDIPUS COMPLEX" IN FOLKLORE EXAMPLES	470
Mahta Saremi Hasan Darabi	MARKETING THE INTANGIBLE ASPECTS OF DESTINATION IMAGE IN CULTURAL HERITAGE SITES	472
İbrahim Atilla Karataş	GASTRONOMY AND DESTINATION MARKETING	473
Hasbiye DIZMAN	A GENERAL EVALUATION OF IMPACT FACTORS AND ITS RESULTS ON GASTRONOMY TOURISM IN THE MARKETING 4.0 PROCESS	485
Filiz EKİCİ Selim ŞİLBİR	A COMPREHENSIVE STUDY OF GASTRONOMY AND TOURISM IN TERMS OF ECONOMIC GROWTH AND POSSIBLE INTERNATIONAL COLLABORATIONS	487
Selim ŞİLBİR Burcu ATALAY	FUNCTIONAL CRACKER PRODUCTION AND ITS HEALTH BENEFITS	488

Fikret BOSTAN Cihat KARSLI	THE EFFECT OF ALTERNATIVE TOURISM (GASTRONOMY, HEALTH AND CULTURE) INCOMES ON ECONOMIC GROWTH: AN EMPIRICAL APPLICATION IN THE CASE OF TURKEY	490
Ali YAKICI	YEMEK DESTANLARININ GÜNÜMÜZ GASTRONOMİ KÜLTÜRÜ ve TURİZM EKONOMİSİNE KATKISI BAKIMINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ	505
Major Gheorghe GIURGIU Manole COJOCARU	THE DOUBLE ROLE OF NUTRIENTS IN IMMUNITY	506
Natalija ATANASOVA-PANCEVSKA Dzoko KUNGULOVSKI	FOOD SAFETY AND HEALTH CONSIDERATIONS FOR STREET FOOD CONSUMPTION	507
BALAMURUGAN V ARUNKUMAR R	IMPORTANCE AND MEDICINAL VALUE OF TRADITIONAL FOOD IN TAMIL NADU	508
I Ketut Berata	THE IMPACT OF PLASTIC WASTE IN THE RUMEN OF CATTLE ON THE HISTOLOGY OF THEIR ORGANS	509
Subhashish Dey	THE USING OF FOOD COLOUR IN SYNTHETIC FOOD AND EFFECT ON THE HUMAN HEALTH	510
Fareed Afzal Areej Zia	OBESITY AND ITS TREATMENT BY MORINGA HERBS	511
Muniza Javed	ROLE OF CULTURE IN SHAPING HABITUAL CONSUMPTION OF CERTAIN FOOD AND UNHEALTHY EATING PATTERNS	512
Turan Məhərrəmbəy ƏHMƏDLİ Xəyyam Balayev	FACTORS INDICATING COMPLIANCE OF PROCESSED FOOD PRODUCTS WITH THE REQUIREMENTS OF INTERNATIONAL ISO STANDARDS	513
Rezoana Arefine	INTERRELATIONS BETWEEN SNAKE AND AGRICULTURE	516
Francis Chukwumma Omeonu	PHYTOCHEMICAL AND ANTIOXIDANT ACTIVITIES OF SOME SELECTED HIGHER FUNGI FROM OYO STATE, SOUTHWEST OF NIGERIA.	517
Ogbu, Onyinye C Adegbe, John Y	SERUM ELECTROLYTE LEVELS OF HERITAGE TURKEY TOMS ADMINISTERED AQUEOUS MORINGA OLEIFERA LEAF AND SEED EXTRACTS	518
Popoola M.A Olaniyi T.A Olosunde A.O Awoyomi O.V Mathew B.K Awopetu-Adetoro B.O Raji A.M	MORPHOLOGICAL TRAITS OF HYLAEANER RABBITS FED WHEAT OFFAL-CARRIED WATERMELON RIND.	519
Oladoyin Grace Famutimi Isaac Olusanjo Adewale Oghenesivwe Osiebe Mutalib Adeniran Aderogba	BIOASSAY-GUIDED ISOLATION OF FURIN INHIBITORS FROM LEAF EXTRACT OF Momordica charantia L.	525
SAGHOURI EL IDRISSE Imane KETTANI Rajae FERRAHI Moha ZIRI Rabea BRHADDA Najiba	MORPHO-PHYSIOLOGICAL RESPONSE OF DURUM WHEAT (TRITICUM DURUM DESF.) GENOTYPES TO DROUGHT STRESS: EFFECT OF WATER REGIME ON STOMATAL REGULATION	526
Faruk UMAR İbrahim MAGAWATA Abdulbas Abubakar MAIWADA Hassan Faruk MARADUN	SENSORY AND MICROBIAL EVALUATION OF Parachanna obscura SMOKED WITH GROUNDNUT SHELL BRIQUETTE AS AN ALTERNATIVE TO FUEL WOOD UTILIZATION IN FISH SMOKING	527
Tannu Panchal	TOPIC – GASTRONOMY TOURISM	528
Shahi Shaika	WAZWAN: A STUDY ON THE INDIGENOUS CUISINE OF KASHMIR	529
Lê Đức Luận	VIET NAM GASTRONOMY FEATURES	530

Natela Borisovna POPKHADZE	EGGPLANTS WITH NUTS, PELAMUSHI, EKALA AND OTHER DELICIOUS DISHES IN BATUMI IN 2022	542
Shom Prakash Kushwaha Syed Misbahul Hasan	MOULDING THE STEVIA REBAUDIANA BERTONI LEAVES TOWARDS GASTRONOMY	544
Maria Aliluiko Viktor Sopiha	GASTRO-TOURISM IN UKRAINE	545
Marica Melović	DIGITAL MATURITY AS A FACTOR OF A SMART DESTINATION - RELEVANCE FOR STRONGER DEVELOPMENT OF GASTRONOMY AND CULTURAL TOURISM	546
Ali Safari	THE ROLE OF FOOD TOURISM IN ATTRACTING TOURISTS TO THE HISTORICAL CITY OF HAMADAN, IRAN	547
Imran Saleem Maryam Salim Al Naimi Afaq Ahmad	TOURISM AND ECONOMIC GROWTH: STRATEGIC INTERVENTIONS OF OMAN	548
Mariana Bălan Simona Maria	THE IMPACT OF COVID-19 ON CULTURAL TOURISM	549
MUHAMMAD FAISAL	THE TRAVEL INDUSTRY EDUCATION, WELLBEING AND EXPLORATION BASED CORRELATION OF DISPARATE STRUCTURES AND INTERRELATED CONSEQUENCES FOR ADVERTISING OF ENLIGHTENMENT AND WELLBEING HEAD OUT HOW TO ADVANCE THE TRAVEL INDUSTRY IN PAKISTAN BY TURKISH THE TRAVEL INDUSTRY METHODOLOGIES	550
Nahal Irum Saima Gulzar	RELIGIOUS TOURISM POTENTIAL OF MINORITIES HERITAGE	551
Farhana Nosheen M. Hammad Raza	AGRICULTURAL TOURISM AND DEVELOPMENT IN PAKISTAN A WAY FORWARD TO INCREASE FARMERS' INCOME	552
Adeela Manzoor Norina Jabeen	ANALYSIS OF SOCIO-ECONOMIC ATTRIBUTES OF TOURISM IN PAKISTAN	553
Nafise faghii Sabzevari Azita Farashi	HABITAT MODELING AS A TOOL FOR TOURIST DEVELOPMENT	554
Que Nhu Duong	POTENTIAL FOR VIETNAM TO BECOME AS A FOOD TOURISM DESTINATION	555
Momoh Johnson Oshiobugie Abdurasid Abdullahi Ayinla Aderele Oluwaseun Raphael	MOLECULAR IDENTIFICATION OF ESCHERICHIA COLI VIRULENCE GENE (STX1 AND STX2) ISOLATES FROM ABATTOIR CENTRES IN IKORODU, LAGOS, NIGERIA	556
Akram Hosseinian	DETECTION OF CADMIUM IONS IN BABY FOOD SAMPLES BY NEW SIMPLE METHOD	557
Mohammad HOJJATI Mehdi AHMADI	IMPROVING CUSTOMER SATISFACTION AND CHEMICAL PROPERTIES OF KOMBUCHA USING AROMATIC PLANT EXTRACTS	558
Mohammad HOJJATI Reihaneh SOROURIAN	PREPARATION OF STIRRED YOGURT WITH A NEW FLAVOR USING THYME ESSENTIAL OIL	567
Adeosun, T. A. Fatai, R. B. Olatunji, G. J. Abu, O. A.	GROWTH AND CARCASS CHARACTERISTICS OF RABBITS FED CORN COB-BASED DIET SUPPLEMENTED WITH PROBIOTICS, EXOGENOUS ENZYMES AND SYMBIOTICS	576
Afolani O. Areh E.T. Oguntoye O.S. Zubair M.F.	CHEMICAL CHARACTERIZATION, CYTOTOXICITY, ANTI-INFLAMMATORY, ANTIOXIDANT, ANTIMICROBIAL AND	577

Adeyemi O.S. Owolodun O.A. Ibrahim S.O. Islam M.T. Olatunji G.A. Kambizi L.	ANTI-TOXOPLASMOSIS OF CHRYSOPHYLLUM ALBIDUM SEED OIL	
Emerue P.C. Akinbola E.T. Oladeji D.D.	NUTRIENT DIGESTIBILITY, PERFORMANCE AND SERUM METABOLITE ASSAY OF SHEEP FED SILAGE SUPPLEMENTED WITH SHRIMP WASTE MEAL	579
Durim Alija Lavdrime Beluli Eljesa Ziberi Rejhana Luma Xhezair Idrizi Mereme Idrizi	COMPARISON OF SOME PHYSICO- CHEMICAL PARAMETERS OF APPLE CULTIVARS, RED DELICIOUS AND GRANNY SMITH	580
R. M. Ammar Zahid	IMPACT OF CHINESE CULTURE ON ACCOUNTING PRACTICES: AN EMPRICAL INVESTIGATION	581
Nguyen Tu NHI Pham Duc THUAN	URBANIZATION IN SOC TRANG CITY – VIETNAM (2007 – 2020)	582
Muhammad Talha Saima Gulzar Zahid Taqeer Ahmad	TOURISM AND CULTURE: A CASE STUDY OF GUJRAT FORT-PAKISTAN	587
Svitlana Hanaba	HISTORY OF SPECIES IN THE HISTORY OF HUMAN CIVILIZATION: SOCIO- CULTURAL ASPECT	588
Morakeng Edward Kenneth Lebaka	THE PIVOTAL ROLE PLAYED BY COMMUNICATIVE RELATIONSHIP IN COMMUNAL MUSIC-MAKING: THE CASE OF BAPEDI MUSIC TRADITION	589
Azita Farashi Mitra Shariati	PREDICTING HABITAT SUITABILITY FOR GOITRED GAZELLE (GAZELLA SUBGUTTUROSA) IN SOUTH KHORASAN PROVINCE, IRAN	590
Moses Adeolu AGOI Oluwadamilola Peace AGOI	GENETIC FORTUNE TELLING: IMPLICATION ONCULTURE, GENOME AND CROPS	591
Olena A. Lykholat Nina O. Khromykh Tetyana Y. Lykholat Oleh O. Didur Maxim O. Kvitko Yuriy V. Lykholat	USE OF INTRODUCED FRUIT CROPS IN LOCAVORES (ON THE EXAMPLE OF JOŠTA PLANTS)	596
Mr. Shoaib Hasan Shantul Junaid Sadiqa Mubeen Imama Bader Muzammil Tasneem	GASTRONOMY OF TRANSGENIC PLANTS	597
Ben Dame Alfred LNurfatin Farhanna Wee Evy Edith Jubileh Syaidatul Nur Azyyati Juhairi Azry Eizrol Khairol	MAKING WESTERN BREAD TASTE BETTER WITH TROPICAL FLAVOUR	598
Nwokorie, Edwin Chigozie	COMPARATIVE ASSESSMENT, PROXIMATE ANALYSIS AND ACCEPTABILITY OF THREE LOCAL TUBER FOOD PRODUCTS PREPARED WITH FORTIFIED UTAZI (G. LATIFOLIUM) SAUCE	599
Yekinni, Taofeeq Oyedeji Adeniyi, Rhoda Titilayo Ahmed, Kabirat Shola	THE RELEVANCE OF INFORMATION SOURCES TO INTEGRATED PEST MANAGEMENT USAGE AMONG POULTRY FARMERS IN KWARA STATE, NIGERIA	600
Ogbu, Onyinye C. Adegbe, John Y.	SERUM ELECTROLYTE LEVELS OF HERITAGE TURKEY TOMS ADMINISTERED AQUEOUS MORINGA OLEIFERA LEAF AND SEED EXTRACTS.	601

Muhammad Hammad Raza Farhana Nosheen	AGRITOURISM A PATHWAY FOR BOOSTING THE RURAL LIVELIHOODS	602
Saleem Ahmed Fazil Norina Jabeen Adeela Manzoor	NEW HORIZONS IN AGRITOURISM IN PAKISTAN	603
Rahmawati Rahmawati Sarah Rum Handayani Soenarto Soenarto Diana Airawaty	THE GREEN ENTREPRENEURSHIP BASED ON LOCAL CHARACTERISTIC TO SUPPORT SUSTAINABLE ECO-TOURISM ATTRACTIVENESS IN LOMBOK WEST NUSA TENGGARA INDONESIA	604
RZAYEVA GUNAY	INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE OF AZERBAIJAN	605
BABAYEVA ƏFSANƏ İSA	BELİEF CULTURE OF AZERBAIJAN	606
Tri Nguyen Minh Chau Nguyen Ngoc Bao Quynh Nhu Nguyen Quyên Lê Thị Tô	KY YEN FESTIVAL AT BINH THUY TEMPLE – A VIETNAMESE CULTURAL IDENTITY IN THE MEKONG DELTA AREA, VIETNAM	607
Kennedy Aaron AGUOL	LUNDAYEH INDIGENOUS KNOWLEDGE ON FOOD PLANTS AND ANIMALS IN LONG PASIA, SABAH, MALAYSIA	608
Nguyen Thanh Binh Ngo Thi Thanh Thuy	CHANGE IN FOOD CONSUMPTION EXPENDITURE BY INCOME QUINTILE IN VIETNAM BETWEEN 2010 AND 2020	617
Marjan Shabani Mohsen Mokhtarian Ahmad Kalbasi-Ashtari	SHELF-LIFE EXTENDING OF RAINBOW- TROUT FISH BURGER PATTIES USING OF FREEZE-DRIED PROPOLIS (APIS MELLIFERA) EXTRACT	618
Anna Gódor-Kacsáncsi András Varga Andrea Lugasi	NUTRITIONAL AND SENSORY CHARACTERISTICS OF GNOCCHI MADE WITH EDIBLE INSECT FLOUR, PRELIMINARY STUDY OF HOSPITALITY COLLEGE STUDENTS' PREFERENCES	619
Mustafa TALAS	MALATYA KITCHEN CULTURE WITH MEATLESS DISHES	620

^{*1} Kafkas Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Doğu Dilleri ve Edebiyatları Bölümü, Arap Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Kars, Türkiye, ORCID ID: 0000-0001-8067-7780,

Öz

Hem geçmişte yaşamış atalarımız hem de modern insanlar için, et en çok arzulanan gıda maddelerinden biridir. Tarih boyunca insanoğlunun en temel besin maddelerinden birisi olması hasebiyle, yemek kültürünün, sosyal hayatın ve edebiyatın önemli bir motifi haline gelmiş durumdadır. Dolayısıyla antik dünyanın pek çok edebiyatında olduğu gibi, klasik Arap edebiyatında da bu motif diğer gıda ürünlerine kıyasla daha belirgin bir konuma sahiptir. Muhtemelen bu durum, ister avcılık ister besicilikten elde edilmiş olsun, et ürünlerinin diğer temel gıda malzemelerine göre genellikle daha pahalı olmasıyla ilişkilidir. Diğer bir deyişle etin ekonomik gücü temsil eden bir gösterge olarak görülmüş olması, kadim şair ve yazarların ete verdiği bu değeri açıklayabilir. Elbette bu noktada etin ihtiva ettiği tabii lezzetin pek çok insana hitap ettiği de unutulmamalıdır. Bu çalışma, et motifinin klasik Arap edebiyatında ve bilhassa klasik Arap şiirinde nasıl bir iz bıraktığını tespit etmeyi amaçlamaktadır. Bu amaç doğrultusunda, Arap edebiyatının klasik eserlerinin birincil kaynak olarak kullanılması planlanmaktadır. Buna mukabil konuyla ilgili modern çalışmalara da müracaat edilecektir. Çalışma kapsamında kadim Arapların ete vermiş oldukları önem araştırılacak ve bu gıdanın Arap dili, kültür ve edebiyatındaki konumu incelenecektir. İslam öncesi Arap şiir ve yazınında gastronomiye ilişkin konuların fazla rağbet görmemiş olduğu bir gerçektir, ama buna rağmen kadim şairlerin dönemlerinin yemek kültürünü yansıtacak bazı detayları şiirlerinde ölümsüzleştirdiği de gözlemlenmektedir. İslami dönemde ise Arap şair ve yazarlar pek çok alanda olduğu gibi gastronomi alanında da daha somut başarılar elde etmiştir. Öte yandan bu çalışmada, araştırmanın sınırları dolayısıyla yalnızca et motifinin izi sürülecek ve Arap edebiyatından konuyla ilgili bazı seçkin örnekler sunulacaktır.

Anahtar Kelimeler: Arap Dili ve Edebiyatı, Klasik Arap Edebiyatı, Et, Gastronomi.

THE MEAT MOTIF IN CLASSICAL ARABIC LITERATURE

Abstract

Meat is one of the most desired foodstuffs for both our ancestors who lived in the past and today's modern people. Since it has been one of the most basic foodstuffs of mankind throughout history, it has become an important motif of food culture, social life, and literature. Therefore, as in many works of literature from the ancient world, this motif has a more prominent position in classical Arabic literature compared to other food products. This is probably due to the fact that meat products, whether from hunting or livestock, are generally more expensive than other staples. In other words, the fact that meat was seen as an indicator representing economic power can explain the value given to meat by ancient poets and writers. Of course, at this point, it should not be forgotten that the taste of meat appeals to many people. This study aims to determine how the meat motif left a mark in classical Arabic literature and especially in classical Arabic poetry. For this purpose, it is planned to use the classical works of Arabic literature as a primary source. On the other hand, modern studies on the subject will also be used. Within the scope of the study, the importance that the ancient Arabs gave to meat will be investigated and the position of this food in the Arabic language, culture, and literature will be

International MALATYA Gastronomy Culture and Tourism Conference
September 16-17-18, 2022
Malatya, Turkey

examined. It is a fact that the topics related to gastronomy were not popular in pre-Islamic Arabic poetry and literature, but despite this, it is observed that the ancient poets immortalized some details that reflect the food culture of their age in their poems. In the Islamic period, Arab poets and writers achieved more concrete successes in the field of gastronomy, as in many other fields. On the other hand, in this study, only the meat motif will be traced due to the limitations of the study and some outstanding examples from Arabic literature on the subject will be presented.

Keywords: Arabic Language and Literature, Classical Arabic Literature, Meat, Gastronomy.

Giriş

Et ürünleri, hem geçmişte iptidai yöntemlerle ziraat ve avcılıkla iştigal eden atalarımız hem de modern insanlar için daima en arzu edilen gıda maddelerinin başında olagelmıştır. İnsanoğlunun geçmişten bugüne uzanan uzun tekâmül sürecinde, insanî beslenme düzeninin en mühim ögesi olan et, insan hayatında işgal ettiği önemli konum dolayısıyla daima yemek kültürünün, içtimai yaşamın ve edebiyatın önemli bir motifi olmuştur. Bu yüzden pek çok antik edebiyatta olduğu gibi, Arap edebiyatında da et motifinin diğer gıda ürünlerine kıyasla daha dikkat çekici bir konuma yerleştirilmiş olması esasen şaşırtıcı değildir. Büyük ihtimalle bu durum, ister avcılık isterse besicilik faaliyetlerinden elde edilmiş olsun, et ve et ürünlerinin diğer yaygın gıda maddelerine nazaran çoğu zaman daha pahalı olmasıyla doğrudan irtibatlıdır (bkz. Rozin, 2003, s. 466). Başka bir deyişle etin iktisadî kuvveti temsil eden bir gösterge olarak telakki edilmesi, kadim Arap şair ve yazarlarının ete verdikleri bu büyük değeri açıklayabilir. Bununla birlikte, etin kendi bünyesinde ihtiva ettiği doğal lezzetin pek çok insanın zevkine hitap ettiği de göz ardı edilmemelidir. Kısacası hemen hemen her kültürde önemli bir besin kaynağı olarak karşımıza çıkan bu ürün, eski Arap kabileleri arasında da son derece mühim bir gıda maddesi olarak görülmüş ve Arap edebiyatında da belirli bir yansıma alanı bulabilmiştir.

Materyal ve Yöntem

Bu araştırma, klasik Arap edebiyatında ve özellikle klasik Arap şiirinde et motifinin nasıl bir iz bıraktığını saptamayı amaçlamaktadır. Bu amaç doğrultusunda, Arap edebiyatının klasik eserlerinden birincil kaynak olarak istifade edilmesi planlanmaktadır. Elbette bununla birlikte araştırma konusuyla alakalı modern çalışmalardan yararlanılması da öngörülmektedir. Çalışma kapsamında, eski Arapların ete verdikleri önem incelenecek ve bu besin maddesinin Arap edebiyatındaki konumu mütalaa edilecektir. İslam öncesi Arap edebiyatında, *hamriyyât* sanatı bir tarafa bırakılacak olursa, gastronomiye ilişkin konuların fazla rağbet görmediği bir gerçektir; ama buna karşın bazı eski Arap şairlerinin dönemlerinin yemek kültürünü şiirlerinde kısmen de olsa yansıttığı gözlemlenmektedir. İslami dönemde ilim ve edebiyat alanında gerçekleşen hızlı sıçramalarla birlikte, Arap şair ve yazarları gastronomi alanında da daha belirgin girişimlerde bulunmuşlardır. Ne var ki bu çalışmada, araştırmanın sınırlılığı dolayısıyla yalnızca et motifi incelenecek ve Arap edebiyatından konuyla ilgili bazı güzide örnekler sunulacaktır.

Bulgular ve Tartışma

Kadim Arap kültür ve geleneğinde, cömertlik ve misafirperverlik çok önemli erdemler olarak görülmektedir. Dolayısıyla insanların ikram edebilecekleri en kıymetli yiyecekleri arasında olan et, bu kültürde ayrıcalıklı bir konuma erişmiştir. Zengin bedevi kabileleri veya iktisadi gücü yerinde olan insanlar, gelen misafirlerinin önüne et yemekleri koymuşlardır. Sert ve fırtınalı hava koşullarının hâkim olduğu kuraklık mevsimlerinde, arzu edilen mahsulün alınmadığı veya besi hayvanlarının telef olduğu zamanlarda, bedevî şairlerin et ikramıyla övündüğünü görmek bu nedenle şaşırtıcı değildir. İslam öncesi Arap şairleri bu minvaldeki buhran günlerini bir çeşit kumar olan *meysir* oyununa iştirak edebilecek ideal bir zaman olarak görmüşlerdir. Çünkü *meysir* ortaya sürülen bir deve üzerinden oynandığından, bu devenin etlerinden bir kısmının kabilenin aç insanlarına gidecek olması hayırseverlik olarak yorumlanmıştır. Dolayısıyla *meysir* oyununa katılmak, kıtlık zamanında et ikram edecek kadar cömert olmanın bir göstergesi şeklinde değerlendirilmiştir (Hussein, 2009, s. 4; bkz. Olçun, 2022, s. 9).

Araplar ziyafetlerinde yaptıkları et ikramını son derece yüksek bir cömertlik nişanesi olarak kabul etmekle kalmamış, bu hasletleriyle diğer milletlere karşı da övünmüşlerdir. Meşhur bir Arap

International MALATYA Gastronomy Culture and Tourism Conference
September 16-17-18, 2022
Malatya, Turkey

atasözünde, “Erkek milletini iki kırmızı helak etmiştir: Et ve şarap.” [أَهْلَكَ الرَّجَالُ الْأَحْمَرَانِ: اللَّحْمُ وَ الْخَمْرُ] denilmektedir. Bu atasözündeki “helak olma” eylemi, hem Arapların ete olan aşırı düşkünlüklerine hem de ziyafetlerde bol bol et ikram etmelerinden dolayı ciddi masraflarla karşı karşıya kalmalarına işaret etmektedir. Hz. Muhammed (s.a.v.) eti, “Dünya ve ahirette katıkların efendisi” [سَيِّدُ الْإِنَامِ فِي الدُّنْيَا وَ الْآخِرَةِ] olarak nitelendirerek yüceltmıştır. İslam öncesinin en meşhur Arap şairlerinden olan Te’ebbeṭa Şerran (ö. 540 [?]), insanoğlunun aldığı en önemli fiziksel hazların et kaynaklı olduğunu ifade etmiş ve bedevî kültüründeki etin önemini gözler önüne sermiştir (Şahin, 2011, s. 76-77).

Araplar arasında etin üstün bir yiyecek olarak telakki edildiğini gösteren pek çok anekdota rastlamak mümkündür. Türkçede “et” denildiğinde, bugün yaygın olarak akla ilk önce inek eti gelmektedir; ama eski Arapların pek çok hayvanın etini beğenerek tükettiklerini söylemek mümkündür. Ne var ki bunların arasında deve eti başı çekmektedir. Bilhassa bedevilerin yemek anlayışında, deve etinin en üstün yiyecek olduğunu vurgulayan güzel bir anlatı bulunmaktadır. Buna göre, Emevî Halifesi Abdülmelik b. Mervân (ö. 86/705) bir gün bir bedeviye, “En iyi yemek nedir?” diye sorar. Bedevî, halifenin bu sorusuna üstün bir seci örneği ortaya koyarak: “Koca hörgüçlü genç bir deve, hastalısız şekilde sağlığında boğazlanmış, taşan tencerelerde, keskin bıçaklarla, soğuk bir sabahta.” [بَكْرَةٌ سَنِمَةٌ، مُعْتَبَطَةٌ غَيْرٌ] yanıtını verir. Bu sanatsal cevap karşısında, Abdülmelik b. Mervân’ın bedeviyi takdir ederek “Aferin! İyi bir (tasvir) yaptın.” dediği rivayet edilmektedir (el-Câhiz, h. 1423, c.1, s. 239).

Esasen eski Arapların et tüketimine olan düşkünlüklerini anlamak için bu minvaldeki rivayetlere ihtiyaç yoktur. Nitekim sadece Arap dilinin kelime dağarcığına bakmak suretiyle dahi onların ete ne kadar çok rağbet gösterdiklerini anlamak mümkündür. Örneğin; etin konu edildiği şiirlerde karşımıza çıkan *ḳarem* (قَرَم) sözcüğünün, “ete çok iştah duyan” anlamına geldiği bilinmektedir (bkz. İbn Manzûr, t.y., c. 12, s. 473; Ebû’l-Hindî, 1970, s. 50-52). Bir dilde böylesi bir kelimenin bulunması, söz konusu temayülün halk arasındaki yaygınlığına işaret etmektedir. Üstelik Arapçada *ḳarem* sözcüğü ile aynı kökten türeyen ve ete duyulan iştahın çeşitli hallerini ifade eden farklı sözcüklere rastlamak da mümkündür (Şahin, 2011, s. 76-77).

Et, Araplar için uzun çöl yolculuklarında protein ihtiyaçlarını karşılayan önemli bir besin kaynağıdır. Bu nedenle eski şiirlerin *rahîl* bölümlerinde, şairlerin yolda etle nasıl beslendiklerini anlattıkları bazı dizelere tesadüf etmek mümkündür. Örneğin; Muḳadram şairlerden olan ‘Abde b. eṭ-Ṭabîb’in (ö. 25/645 [?]) uzun bir kasidesinde, çölde yaptıkları yolculuk esnasında nasıl et tükettiklerini betimlediği bir sahne şu şekildedir:

لَمَّا وَرَدْنَا رَفَعْنَا ظِلَّ أَرْدِيَّةٍ وَقَارَ بِاللَّحْمِ لِلْقَوْمِ الْمَرَاجِيلُ
وَرَدًا وَأَشْفَرَ لَمْ يَنْهَهُ طَابِخُهُ مَا غَيَّرَ الْعُلْيَ مِنْهُ فَهُوَ مَأْكُولُ
تُمَّتْ قُمْنًا إِلَى جُرْدٍ مُسَوِّمَةٍ أَعْرَافَهُنَّ لِأَيْدِينَا مَنَادِيلُ
تَمْ إِرْتَحَلْنَا عَلَى عَيْسٍ مُخَدَّمَةٍ يُرْجِي رَوَاكِعَهَا مَرْنٌ وَتَنْعِيلٌ

“Orada durduğumuzda, (mızraklarımızın üzerinde) örtülerimizin gölgesini (bir çadır gibi) yükselttik. (Bu sırada) kazanlar insanların (afiyetle yemesi) için et ile (kaynatarak) fokurdadı.

(O et ki yer yer) pembemsi yer yer kumral, onun aşıcısı onu (tam manasıyla) pişirmemiş; kaynama onun (rengini biraz) değiştirdiğinde (ise hemen) yenilir.

Sonra yeşelleri ellerimiz için mendil olan kısa tüylü damgalanmış atlar(ımız)a döndük.

Daha sonra (ayaklarına) kayış takılmış akça develerimizin üzerinde yola koyulduk. (Ayaklarının zarar görmüş noktalarının) yağlanması ve sarmalanması, yorgun ve tökezleyen develeri nazikçe yönlendiriyordu.” (el-Cebûrî, 1391/1971, s. 73-74)

International MALATYA Gastronomy Culture and Tourism Conference
September 16-17-18, 2022
Malatya, Turkey

Eski Arapların bilhassa deve veya kertenkele gibi belirli yerel hayvanların etlerine olan düşkünlüğü, onlarla diğer milletler arasında kimi zaman bir atışma sahasına dönüşmüştür. Arapların yaygın şekilde tükettiği bu minvaldeki etleri yeğlemeyen veya bu etlerden fazla hoşlanmayan milletlere mensup bazı kişiler, Arapları bu et ürünlerine düşkünlükleri dolayısıyla yermeye çalışmış, Araplar da kendi âdetlerini savunarak onların eleştirilerine karşılık vermiştir. İbn Kuteybe'nin (ö. 276/889) *'Uyûnu'l-Ahbâr* adlı eserinde, bir Fars hükümdarıyla bir bedevi arasında geçtiği iddia edilen ilginç bir diyalog aktarılmaktadır. Rivayet edildiğinde göre, kabalığının ve cehaletinin gözler önüne serilmesi için, bir bedevi günün birinde Fars hükümdarının huzuruna çıkartılır. Fars hükümdarı: "Eti en güzel olan şey nedir?" diye sorar. Bedevî: "Deve" yanıtını verir. Fars hükümdarı: "Sesi en uzağa giden (havan) hangisidir?" diye sorar. Bedevî: "Deve" yanıtını verir. Fars hükümdarı: "Ağır yükü en iyi hangi (hayvan) kaldırır?" diye sorar. Bedevi: "Deve" karşılığını verir. Bunun üzerine hükümdar: "Deve eti, ördek, tavuk, civciv, turaç veya oğlaktan nasıl daha iyi olabilir?" diye sorar. Bedevi cevaben: "Deve eti su ve tuzda pişirilir, sizin söyledikleriniz de su ve tuzda pişirilirse, iki tadın arasındaki üstünlük anlaşılır." yanıtını verir ve diğer savlarını da kendine has çeşitli söylemlerle ispatlamaya girişir (İbn Kuteybe, 1343/1925, c. 3, s. 199). Arap ve Farsların et tüketim alışkanlıklarının karşı karşıya getirildiği bu anekdotun gerçek bir hadiseye dayanıp dayanmadığını kesin olarak söylemek mümkün değildir. Ne var ki Arapların kendi tüketim zevklerini farklı ulusların, bilhassa da Farsların zevkleriyle kıyasladığı muhtelif örneklerle rastlamak mümkündür.

Örneğin; hem Emevî hem de Abbâsî Dönemini görmüş olan Ebû'l-Hindî'nin (ö. 180/796 [?]) ilginç bir manzumesi bu bağlamda zikredilebilir. Ebû'l-Hindî'nin pek çok et çeşidinden bahsettiği bu şiirinin, esasen Arapların beslenme âdetlerini eleştirenlere karşılık vermek maksadıyla nazmedildiğini düşünmek mümkündür. Nitekim şair ilk dizesinde eski Arapların kertenkele eti tüketimlerine atıfta bulunarak kertenkele yemekten iğrenmediğini belirtmektedir. Kertenkele etinin yanı sıra koyun pastırması yemeyi sevdiğini dile getirmekte, hoşlandığı birkaç garnitürü sıralamakta ve iştah kabartacak şekilde kızartılmış kuzu etine değinmektedir. Müteakiben *el-Behaṭṭ* adlı yemeği sevmediğini belirtmekte ve muhtemelen bu beyanıyla Arapların sonradan tanıştığı yemeklerden hazzetmediğini vurgulamayı amaçlamaktadır. Su katılmaksızın pirinç, süt ve yağla hazırlanan bu yemeğin adı, muhtemelen Arapçaya Farsça aracılığıyla Sindhî dilinden geçmiştir (bkz. el-Ferâhîdî, t.y., c. 4, s. 22). Balık tüketimini de sevmediğini anlatan Ebû'l-Hindî'ye göre yaşlı bir kertenkelenin etinden daha lezzetlisini bulmak güçtür. Et yemeye tutkun olan kişinin (*ḳarem*) şifası ise, şaire göre çekirge yumurtasının yenmesidir. Arapların beslenme âdetlerinin yüceltilmesi için nazmedildiği anlaşılan bu şiirde, bilhassa et ürünlerine ve hayvansal gıdalara yapılan vurgular son derece dikkat çekicidir. Söz konusu şiir, sekiz dizeden oluşmaktadır:

"أَكَلْتُ	الضَّبَابِ	فَمَا	عَفْتَهَا	وَأِنِّي	لَأَهْوَى	قَدِيدِ	الْعُغْمِ		
وَرَكْبَتُ	زُبْدًا	عَلَى	تَمْرَةٍ	فَيَعْمُ	الطَّعَامِ	وَنَعْمِ	الْأَدْمِ		
وَسَمَنْ	السَّلَاءِ	وَكَمْءِ	الْقَصْبِصِ	وَرَبِئُ	السَّدِيفِ	كُبُودِ	النَّعْمِ		
وَلَحْمِ	الْخُرُوفِ	حَنْدِيْدًا	وَقَدْ	أَتَيْتُ	بِهِ	فَائِرًا	فِي	الشَّمِّ	
فَأَمَّا	الْبَيْهَطُ	وَجِيَّتَاكُمُ	فَمَا	زَلْتُ	مِنْهَا	كَثِيرَ	السَّقْمِ		
وَقَدْ	بَلْتُ	ذَلِكَ	كَمَا	نَلْتُمُ	فَلَمْ	أَرِ	فِيهَا	كَضَبِ	هَرَمِ
وَمَا	فِي	الْبَيْبُوضِ	كَبِيبِصِ	الدَّجَا	ج	وَبَيْضِ	الْجَرَادِ	شِفَاءِ	الْقَرَمِ
وَمَكْنُ	الضَّبَابِ	طَعَامِ	الْغَرِيبِ	وَلَا	تَشْتَهِيهِ	نُفُوسُ	الْعَجَمِ		

“Kertenkeleler yedim ve onların (etinden) nefret etmedim. Ben koyun pastırması yemeyi de severim.

Hurmanın üzerine tereyağı bindirdim; (bu) ne hoş yemek, (bu) ne hoş katıktır...

...Ve de eritilip sızdırılmış (tereyağı), *kaşış* (ağacının altında yetişen) mantarlar ve deve ciğerlerinin süs(lediği) hörgüç yağı...

...Ve de kızartılmış kuzu eti, soğuk (bir günde henüz) cızırdarken bana getirildi.

el-Behta (adlı yemeğimize) ve sizin balıklarınıza gelince, hâlâ onlardan fazlasıyla hasta oluyorum.

Ben de bunları sizin tattığınız gibi tattım; ama bunların içinde yaşlı bir kertenkele gibi (lezzetli) olanını hiç görmedim.

Yumurtalar arasında tavuk yumurtası gibisi yoktur. Çekirge yumurtası ise eti çok seven kişinin şifasıdır.

Kertenkele yumurtası, Arapçıkların yemeğidir; Arap olmayanların canı onu çekmez.” (Ebû'l-Hindî, 1970, s. 50-52)

Sonuç ve Öneriler

Hem geçmişte hem de günümüzde insan beslenmesinin önemli bir parçası olan et ve et ürünleri, pek çok antik edebiyatta olduğu gibi klasik Arap edebiyatında da belirgin bir konuma sahiptir. Tarihin pek çok döneminde etin diğer yaygın gıda maddelerine nazaran genellikle pahalı olması, Arap edebiyatında et tüketiminin ve et ikramının bir statü göstergesi olarak görülmesine sebebiyet vermiş olmalıdır. Cömertliği ve misafirperverliği çok önemli erdemler olarak gören eski Araplar, konuklarına et ikram edebilecek güce sahip olmalarıyla iftihar etmişlerdir. Arap şairleri, kıtlık zamanlarında bir çeşit kumar olan *meysir* oyununa iştirak edilmesini, kumarın sonucunda fakirlere dağıtılması ön görülen belirli miktardaki deve etini dayanak kabul ederek yüceltmişlerdir. Etin Arap kültüründeki önemi atasözlerine de yansımış, Hz. Muhammed (s.a.v.) eti yücelten ifadelerde bulunmuş ve klasik dönem şairleri ete duydukları beğeniyi gerek şiirlerinde gerekse fikirlerini beyan ettikleri mensur sözlerinde dile getirmişlerdir.

Klasik Arap kaynaklarında veya Arap nesrinde, etin, bilhassa da deve etinin bedevi Araplar tarafından ne kadar çok sevildiğini gösteren anekdotlara rastlamak mümkündür. Bunlardan bazısında, bedeviler ete duydukları iştahı, secili sözlerle en güzel ve en sanatsal şekilde betimleme maharetini göstermişlerdir. Öte yandan eski Arapların ete olan düşkünlüklerini anlamak için, bu minvaldeki rivayetlere ihtiyaç yoktur. Nitekim Arapçanın kelime dağarcığına bakıldığında, ete duyulan iştahı nitelerek için müstakil kelimelerin türetildiği gözlemlenmektedir. Bu durum, et tüketim kültürünün eski Araplar arasında ne denli yaygın bir temayül olduğunu en açık şekilde göstermektedir. Buna mukabil, Arap kasidelerinde etle ilgili çeşitli bahislere rastlamak mümkündür. Örneğin; uzun çöl yolculuklarında eti önemli bir protein kaynağı olarak gören şairler, kasidelerinin *rahil* bölümlerinde, seferleri esnasında dinlenirken yedikleri etleri kimi zaman bahis mevzusu edebilmektedir.

Özellikle eski Arapların yemek kültüründe yaygın olarak tüketilen deve veya kertenkele gibi belirli yerel hayvanlara ait etlere duyulan iştah, Araplarla diğer uluslardan insanlar arasında zaman zaman atışmalara yol açmıştır. Deve veya kertenkele etinin lezzeti hususunda dile getirilen yoğun beğeniyi avama özgü gören kişilerle Araplar arasında cereyan eden bazı hadiselerle dair rivayetler, günümüze kadar ulaşmış durumdadır. Ne var ki bu rivayetlerin, özellikle de mensur anlatıların güvenilirliği hususunda temkinli olunması daha doğru görünmektedir. Buna mukabil et motifinin tezahür ettiği şiirlerin daha güvenilir olduğunu düşünmek mümkündür. Bu minvaldeki manzumelerin bazı özgün örneklerinde, Arap şairlerin kendi yemek kültürlerine özgü et tüketim değerlerini müdafaa ettiği ve genel olarak Arapların et tüketimi hususundaki zevklerine ilişkin bilgiler aktardığı dizelere rastlamak mümkündür. Edebiyat kaynaklarında eski Arapların yemek kültürüne özgü verilerin, istikbalde daha kapsamlı bir çalışmanın içerisinde bütün detaylarıyla değerlendirilmesinin, hem eski Arap edebiyatının hem de Arap mutfağının tarihsel gelişiminin aydınlatılması açısından son derece yararlı olacağı düşünülmektedir.

International MALATYA Gastronomy Culture and Tourism Conference
September 16-17-18, 2022
Malatya, Turkey

Kaynaklar

- el-Câhîz, Ebû Osman ‘Amr b. Baḥr. (h. 1423). *el-Beyân ve’t-Tebyîn* (1. Cilt). Beyrut: Dâru ve Mektebetu’l-Hilâl.
- el-Cebûrî, Y. (1391/1971). *Şi‘ru ‘Abde b. eṭ-Ṭabîb*. b.y.: Dâru’t-Terbiye.
- Ebû’l-Hindî. (1970). *Dîvanu Ebi’l-Hindî ve Aḥbâruhu*. Abdullah el-Cebûrî, (Haz.). Bağdat: Mektebetu’l-Endelus.
- el-Ferâhîdî, el-Ḥalîl b. Ahmed b. ‘Amr b. Temîm. (t.y.). *Kitâbu’l-‘Ayn*. Mehdî el-Maḥzûmî & İbrahim es-Sâmerrâ’î, (Thk.), (Cilt 4). b.y.: Dâru ve Mektebetu’l-Hilâl.
- Hussein, A. A. (2009). *The Lightning-scene in Ancient Arabic Poetry: Function, Narration and Idiosyncrasy in Pre-Islamic and Early Islamic Poetry*. Wiesbaden: Otto Harrassowitz Verlag.
- İbn Kuteybe, Abdullah b. Muslim. (1343/1925). *‘Uyûnu’l-Aḥbâr* (3. Cilt). Beyrut: Dâru’l-Kitâbi’l-‘Arabî.
- İbn Manzûr, Ebû’l-Faḍl. (t.y.). *Lisânu’l-‘Arab* (12. Cilt). Beyrut: Dâru Şâdir.
- Olçun, M. M. (2022). Cahiliye Döneminin Meşhur Üç Medîh Şairi en-Nâbiğa, Zuheyr ve el-‘Aşâ. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Uluslararası Filoloji ve Çeviribilim Dergisi*, 4(1), 1-17. doi: 10.55036/ufced.1091010
- Rozin, P. (2003). Meat. *Encyclopedia of Food and Culture* içinde (Cilt 2, s. 466-471). New York: Charles Scribner’s Sons.
- Şahin, Ş. (2011). *Klasik Arap Edebiyatında Sofra Mizahi: Tipler ve Temalar*. Bursa: Emin Yayınları.