

Gastronomi Şehri Gaziantep'in Gastronomi Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme

Nil Çiftçi¹

Özet

Türkiye’de gastronomi alanında ön plana çıkan, ulusal ve uluslararası tanınırlık açısından önde gelen şehirlerin başında Gaziantep gelmektedir. Gaziantep gastronomi kültürü; kendine özgülük, çok kültürlülük, mutfak zenginliği ve yöresellik özellikleri gösterir. Şehrin gastronomi kültürü tarihsel ve kültürel deneyimlerin etkisiyle şekillenmiştir. Konumunun ticaret ve geçiş güzergahlarında bulunması, tarihsel olarak farklı medeniyetlere ev sahipliği yapması, coğrafi durumu ve iklimi şehrin geçmişten günümüze kadar uzanan süreçte gastronomi kültürünü etkilemiştir. Yetiştirilen bölgeye özgü ürünler, sokak lezzetleri, esnaf lokantaları, yerel işletmeler, coğrafi işaretli ürünler, festivaller, aldığı ödüller ile Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı’na gastronomi temasıyla 2015 yılında dahil olmasıyla Gaziantep’in; gastronomi turizmi açısından da önemli bir destinasyon haline gelerek, bölgesel ve ulusal kalkınma çabalarına önemli katkılar sağladığı değerlendirilmektedir.

Giriş

Gaziantep, Türkiye’nin Güneydoğu Anadolu bölgesinde yer alan ve en büyük ilk on ilin içinde bulunan bir şehirdir. Gelişmiş bir sanayiye sahip olan kent, üniversiteleri, müzeleri, belediyeçiliği, turizmi, tarihi ve kültürel değerlerinin yanında aynı zamanda gastronomi alanında öne çıkmaktadır. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı programına 2015 yılında gastronomi temasında Türkiye’den dahil olan ilk şehir Gaziantep’tir. Diğer mutfaklar genelde kendi ülke isimleriyle anılırken şehir, “*Gaziantep mutfağı*” olarak kendi ismiyle anılmaktadır. Bu nedenle gastronomi dendiğinde Türkiye’de akla ilk gelen şehirlerin başında gelmektedir. Gastronomi alanında ulusal ve uluslararası düzeyde bilinirliği olan Gaziantep’in gastronomik kültürünün bütüncül bakış açısıyla ele alınması

1 Gaziantep Üniversitesi Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi Bölümü Doktora Öğrencisi.
ORCID: 0009-0007-2086-6900

önem arz etmektedir. Son dönemlerde gastronomi turizmine ilginin artması, yerli ve yabancı turistlerin destinasyon tercihlerinde tarihi ve kültürel değerlerin yanında gastronominin de belirleyici unsur olması bu durumun temelini oluşturmaktadır. Çalışmada; Gaziantep şehrinin gastronomi kültürü bütüncül bir perspektifle ele alınarak, şehrin gastronomi kültürünü etkileyen ve bu kültürün bileşeni olan faktörlere yer verilmiştir.

1. Genel olarak Gastronomi Kültürü

Beslenme, insanoğlunun yaşamını sürdürebilmesi için gerekli en temel ihtiyaçtır. Yeme pratikleri toplumdan topluma farklılaşmaktadır. Yeme alışkanlıkları aynı zamanda toplumların kültürlerinin de bir parçası niteliğindedir. Bir toplumun yaşam tarzı, toplumun beslenme kültürünü yansıtmakta; yaşam biçiminde meydana gelen değişiklikler ise yeme alışkanlıkları ve beslenme kültürü üzerinde belirleyici bir rol oynamaktadır (Güler, 2010, s. 24).

“*Gastronomi*” kavramı, kelime kökeni itibarıyla Antik Yunan’da dayanmakta olup, “*gastros*” (mide) ve “*nomos*” (kural, yasa) sözcüklerinden gelmekte ve yeme-içmeye ilişkin kuralları ifade etmektedir. Ancak “*gastronomi*” kavramını yalnızca sözcük kökeni üzerinden açıklamaya çalışmak, kavramın kapsamını tam olarak yansıtmamaktadır. Gastronomi; tarihsel, kültürel ve çevresel faktörler etkilenerek hangi yiyeceklerin nerede, ne şekilde, ne zaman ve hangi bileşenlerle tüketileceğine ilişkin rehberlik sunan ve önerilerde bulunan bir alan olarak değerlendirilmektedir. Bu bağlamda gastronomi, ülke veya bölge mutfaklarının birbirinden ayır edilebilen yeme-içme alışkanlıklarını, yiyeceklerin türünü ve hazırlanış tekniklerini kapsayan bir kavramdır (Başat, Sandıkçı ve Çelik, 2017, s. 66). Gastronomi; bir yörenin ya da toplumun en ayırt edici unsurlarından biri olan beslenme kültürünü, yiyecek ve içeceklerin üretiminden sunumuna kadar uzanan süreci bilimsel ve sanatsal bir çerçevede inceleyen bir alan olarak da tanımlanabilmektedir (Giritlioğlu, İpar ve Karakan, 2016, s. 69).

Farklı coğrafyalarda yemeklerin ve bu yemeklere eşlik eden toplumsal kültür form ve şekillerinin değişmesi söz konusudur. Gastronomi kültürünün çeşitlenmesi ve özgünleşmesinde; kültürel miras, dinsel inançlar, ekolojik çevre, kültürel birikim, eğitim düzeyi, sosyal ve etnik farklılaşmalar gibi faktörler belirleyici rol oynamaktadır. Bu bütünleşmenin somut bir yansıması olarak, her toplumda belirli tören ve ritüellerde zamanın bir kısmı yemek yemeye ayrılmaktadır. Bu yönüyle yemek, toplumsal dayanışma ve bütünleşmenin işlevsel bir unsuru olarak karşımıza çıkmaktadır. Eğlence etkinlikleri, bayram ritüelleri, dinsel törenler, adak, düğün, nişan, dost sohbetleri ve misafir ağırlama gibi pek çok sosyal olgu, yemek kültürüyle eş zamanlı olarak gelişmekte ve

toplum içinde iletişim ve etkileşim ağlarının oluşmasına katkı sunmaktadır (Sağır, 2012, s. 2676).

Toplumların coğrafi, kültürel ve dini özelliklerinin etkisiyle şekillenen yemek pratikleri o toplumun yemek kimliğini oluşturmaktadır. İnanç unsurunun etkisiyle sınırlanan/ yasaklanan veya önerilen yiyecekler, yemeklerin üretim sürecinde kullanılan yöntemler ve kültürel etkinliklerde üretilen yemekler, toplumun yemek kimliğinin göstergesidir. Coğrafi durum, toprak yapısı, iklim, ticaret güzergahlarında bulunup bulunmama gibi faktörler de yemek kimliğini şekillendiren unsurlar arasındadır. Yemek kimliği, toplumları birbirinden ayıran ama aynı zamanda yaklaştıran bir olgudur ve toplumların gastronomi kimliğinin bir parçasıdır (Arman ve Çetin, 2021, ss. 8–9). Bir bölgenin yeme-içme kültürü ile o coğrafyada yetiştirilen, üretilen ve yöreye özgü yöntemlerle sunulan gastronomik ürünler, söz konusu bölgenin gastronomik kimliğini oluşturmaktadır. Gastronomik kimliğin temel bileşenlerinden biri olan yöresel ürünlerin; korunması, kaybolmaması ve gelecek kuşaklara aktarılması büyük önem taşımaktadır. Bu noktada coğrafi işaretler, ürünlerin kaynağını, ayırt edici niteliklerini ve ürün ile coğrafi alan arasındaki bağı ortaya koyan önemli göstergeler olarak değerlendirilmektedir (Başat, Sandıkçı ve Çelik, 2017, s. 64).

Gastronomi, bir milletin sahip olduğu en önemli kültürel miras unsurlarından biri olarak değerlendirilmektedir. Turistik bir çekim unsuru oluşturmasının yanı sıra, kişilerin kendi kültürlerine ilişkin bilgi düzeylerinin ve aidiyet duygularının gelişmesine de katkı sağlamaktadır (Atasoy ve Onur, 2026, s. 1).

2. Türk Gastronomisinin Özellikleri

Kökleri tarihsel olarak oldukça eskilere uzanan ve zenginliğini geniş bir coğrafyaya yayılmış kültürel birikimden alan Türk mutfak kültürü, sahip olduğu çeşit zenginliğiyle dünyanın önde gelen mutfakları arasında bulunmaktadır. Türkiye’de, yerel mutfakların kendine özgü özelliklerini bünyesinde barındıran, çok yönlü ve köklü bir mutfak kültürü varlığını sürdürmektedir. Geleneksel olarak sofralarda; çorba, et ağırlıklı yemekler, zeytinyağlı sebze yemekleri, salatalar ve tatlılar önemli bir yer tutmaktadır (Güler, 2010, s. 29).

Türk mutfak kültürü; Türkiye’de yaşayan toplumun beslenme alışkanlıklarında yer alan yiyecek ve içecekleri, bu ürünlerin hazırlanma, pişirilme ve saklanma süreçlerini, söz konusu işlemler için kullanılan araç-gereç ve yöntemleri, yeme adabı ve mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ile inanışları kapsamına alır. Bu yönüyle Türkiye, geçmişten günümüze taşınan geleneksel bilgi birikimi ve yöresel ürünlerin etkisiyle şekillenmiş, son derece zengin bir mutfak kültürüne sahiptir (Sormaz ve Kaya, 2019, s. 316).

Türk gastronomi kültürünün şekillenmesi ve çeşitlenmesinde; tarihsel süreç içerisinde farklı kültürlerle kurulan etkileşimler, Asya ve Anadolu coğrafyalarının sunduğu ürün çeşitliliği ile Selçuklu ve Osmanlı saray mutfaklarında gelişen özgün tatlar etkili olmuştur. Türk mutfak kültürü incelendiğinde, köklerinin 10. ve 11. yüzyıllarda Orta Asya'ya uzanan ve günümüze kadar devam eden uzun soluklu bir tarihsel sürece dayandığı görülmektedir. Bu süreçte Asya ve Anadolu topraklarının sunduğu zengin tarımsal ürünler, farklı kültürlerle kurulan etkileşimler, Selçuklu ve Osmanlı saraylarında ortaya çıkan yeni lezzetler ile Mezopotamya kaynaklı Anadolu mutfak geleneği, Türk mutfağının renkli yapısını ve çeşit zenginliğini besleyen temel unsurlar olmuştur. Bu bağlamda gastronomi alanındaki uzman görüşleri, Türk mutfağını dünya çapında önemli mutfaklar arasında konumlandırmaktadır (Güler, 2010, ss. 24–25).

Türk mutfağı, göçebe yaşam kültüründen başlayarak Anadolu coğrafyasına yerleşme süreciyle birlikte Selçuklu ve ardından Osmanlı mutfak geleneklerinin etkisi altında gelişmiş ve zaman içinde olgunlaşarak günümüze kadar gelişme göstermiştir. Türk gastronomisi incelendiğinde, Türklerin tarihsel süreçte bağımsız bir kimliğe sahip olmaları ve göç hareketleri sırasında geçtikleri coğrafyalardan etkilenmeleri, çeşitli ülkelerin ve toplumların mutfak kültürlerinden izler taşıyan zengin bir mutfak yapısının ortaya çıkmasını sağlamıştır. Bu sebeptendir ki Türk gastronomisi, “*coğrafi gastronomi*” olarak da adlandırılabilmektedir.

Günümüz Türk mutfağının temelini Osmanlı saray mutfağı oluşturmaktadır. Saray sofraları ise zaman içerisinde çeşitlenmiş ve zenginleşmiştir. Klasik Türk mutfağı, Osmanlı saray mutfağını temel alan ve çok zengin içeriğe sahip olan bir mutfak kültürü niteliğine sahiptir. Halk mutfağı ise; Türkiye'nin farklı bölgelerine özgü yemek gelenekleri ile ülke sınırları içinde yaşayan çeşitli etnik toplulukların mutfak pratiklerinin bir araya gelmesiyle oluşan bir karışım niteliğindedir (Batu, 2024, s. 8).

Yöresel tatlar, gelenek ve görenekler, beslenme alışkanlıkları ile yiyeceklerin hazırlanması ve pişirilmesinde kullanılan araç-gereçler, Türk gastronomik kimliğinin oluşumunda çeşitliliği artıran temel unsurlar arasında yer almaktadır (Özdemir ve Dülger Altiner, 2019, s. 1).

Dünya genelinde olduğu gibi Türkiye'de de gastronomi ve mutfak kültürü giderek daha profesyonel bir nitelik kazanmakta, gastronomi artık yalnızca keyifli yemek ve güzel tatlarla sınırlı bir alan olmaktan çıkarak bir “*sanat dalı*” olarak değerlendirilmektedir. Tarihsel süreç içerisinde gastronomi, Türk kültüründe önemli bir yere sahip olmuş ve yeme-içme kültürü önem gösterilen bir alan olmuştur. Türk mutfak kültüründe özellikle unlu mamuller ve et ürünleri belirleyici bir rol üstlenmektedir. Eski Türk topluluklarında et,

çoğunlukla kavurma ve pastırma gibi biçimlerde tüketilirken, günümüzde ızgara ve farklı yemeklerde yer almaktadır. Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde Türk mutfak kültürü, saray mutfağı ve halk mutfağı olmak üzere iki temel yapı üzerinden şekillenmiştir. Günümüzde Türk mutfak kültüründe, kırsal kesimlerde yer sofralarında, şehirlerde ise masalarda yemekler yeme alışkanlığı öne çıkmaktadır. Her ne kadar evde yemek yeme geleneği önemini korusa da özellikle çalışan ailelerin dışarıda yeme tercihleri de yaygınlaşmaktadır (Batu, 2024, s. 1). Bununla birlikte küreselleşmenin etkisiyle dünya mutfaklarıyla artan etkileşim, fast food tarzı tüketim kültürünün yaygınlaşması, Türk mutfak kültürünün korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması konusunda çeşitli önlemlerin alınmasını gerekli kılmaktadır (Güler, 2010, s. 29).

3. Gaziantep'in Gastronomi Karakteristiği

Gaziantep'in zengin mutfak kültürü, Evliya Çelebi'nin Seyahatname adlı gezi kitabında da yer almıştır. Evliya Çelebi, 1671 yılında Gaziantep'i anlatırken şehrin bolluk ve verimliliğine dikkat çekerek, *"Bu kenti anlatmaya ne dil, ne kalem yeter"* ifadesini kullanmıştır. Çelebi, Gaziantep'i bitimsiz yiyecek ve içecek pınarları ve ırmakları ile *"Şehr-i Ayıntab-ı Cihan"* (Dünya'nın Gözbebeği Kenti) olarak nitelendirmiştir. Şehrin cennet bağlarına örnek bahçeleri bulunduğunu, geceleri kandillerle aydınlatıldığını, çevresini saran dağların bağlarla kaplı olduğunu, kırk çeşit üzümün yetiştiğini ve binlerce tulum pekmezi ile bademli ve Antep fıstıklı tatlıların üretildiğini aktarmaktadır. Ayrıca üzüm pestilinin Arab'a, Acem'e ve Hindistan'a kadar gönderildiği belirtilmektedir (Gaziantep Uluslararası Gastronomi Festivali resmi internet sitesi).

Gaziantep'in tarih boyunca önemli bir ticaret merkezi olarak öne çıkması ve İpek Yolu üzerinde yer alması, kentte yoğun bir kültürel etkileşimin oluşmasına zemin hazırlamıştır. Osmanlı döneminde özellikle Araplar, Ermeniler ve Türkmenlerin bir arada yaşamaları, bu kültürel etkileşimi güçlendirmiştir. Söz konusu çeşitlilik, Gaziantep'in kültürel dokusunu zenginleştirmiş, bu zenginlik ise kent mutfağına başarılı bir biçimde yansıtılmıştır. Bölgedeki tarihsel kalıntılar incelendiğinde, mutfak kültürüne ilişkin bulguların, geçmişteki beslenme ve yaşam kültürünün gelişmişliğini ortaya koyduğu ve bu kalıntılar arasında, birçok yörede rastlanmayan mutfak araç-gereçlerinin yer aldığı görülmektedir. Taştan oyularak üretilmiş sallar (üzüm ezme ve benzeri amaçlarla kullanılan büyük taş kaplar), değirmenler, üzüm suyunun kaynatılmasında kullanılan bakır masere kazanları, taş ve topraktan yapılmış irili ufaklı kaplar, bakır leğenler, çeşitli amaçlara yönelik yemek ve yağ kazanları, el aletleri, tepsiler ile süzekler Gaziantep mutfak kültürünün köklü ve zengin yapısına ilişkin somut kanıtlar sunmaktadır (Giritlioğlu, İpar ve Karakan, 2016, s. 74).

Tarihsel süreç içinde farklı medeniyetlerin izleri ve gelenekleriyle beslenen Gaziantep, sahip olduğu zengin yemek çeşitliliğiyle Türk mutfağının önde gelen yerel mutfakları arasında bulunmaktadır. Çok kültürlü yapının belirgin biçimde hissedildiği Gaziantep mutfağında, yüzlerce farklı yemek türü bulunmakta; kent, bu kültürel çeşitliliği yaratıcılıkla harmanlayarak kendine özgü bir gastronomik kimlik ortaya koymaktadır. Sahip olduğu ayırt edici özellikler sayesinde dünya genelinde kendi adıyla anılan tek mutfak olan Gaziantep mutfağının, yaklaşık 300'e yakın yemek çeşidine sahip olduğu bilinmektedir (Karataş, Aksu ve Deniz, 2023, s. 116). Bununla birlikte son dönemlerde Suriyeli mültecilerin Gaziantep ve çevresine yerleşmesiyle birlikte şehirde yeni lokantaların ve dükkanların açıldığı; bu durumun ise uzun vadede yeni lezzetlerin, yemek çeşitlerinin ve kültürün ortaya çıkmasına zemin hazırlayacağı değerlendirilmektedir (Gökırmaklı, Balcı, Bayram, Kaplan, Bayram ve Tiryakioğlu, 2017, s. 60).

Gaziantep'te gastronomi kültürünün oluşmasına katkı sağlayan başlıca unsurlar şu şekilde sıralanabilir:

- Yaklaşık 6000 yıla uzanan köklü bir tarihsel geçmişe sahip olması
- Bölgede tarih boyunca varlık göstermiş farklı uygarlık ve kültürlerin etkileri
- Kentin İpek Yolu güzergâhı üzerinde yer alması
- Kuzey ve kuzeybatıdan güneye uzanan geçiş yolları üzerinde yer alması
- Coğrafi konumunun belirlediği iklim şartlarının etkileri
- Yaklaşık 2200–2300 yıl önce dünya üzerinde en çok insan sayısının yaşadığı Mezopotamya'nın batı ucunda yer alan Zeugma'nın sahip olduğu kültürel zenginliğin yansıması
- Yöre halkının, mevcut tarihsel ve coğrafi etkenlerin ötesinde, kendi kimliklerinden kaynaklanan özgün ve yaratıcı özelliklerinin etkisi (Giritlioğlu, İpar ve Karakan, 2016, s. 76).

Gaziantep'in gastronomik kimliği analiz edildiğinde; tarihsel birikim, etnik çeşitlilik, yöreye uyarlanan yeni ürünler ve yerel yetkinlikler gibi alt unsurların bu kimliği güçlendirdiğini söylemek mümkündür. Gaziantep'te doğal koşullar gereği yetişmeyen bazı ürünlerin farklı coğrafyalardan temin edilerek bölge mutfağına uyarlanması ve yöresel yemeklerde kullanılması, bunun yanı sıra Araban sarımsağı gibi yerel ürünlerin kaliteli üretimine ve dağıtımının yayılmasına önem verilmesi ile bu alanda yeteneklerin geliştirilmesi, kentin gastronomi kimliğinin güçlenmesine hizmet etmektedir. Buna karşılık, deneme-yanılma süreçleri ve yenilikçi uygulamaların Gaziantep'in gastronomik

kimliğinin oluşumunda belirleyici bir rol üstlenmediği değerlendirilmektedir. Bu durumun, kentin gastronomi alanında gerek ulusal gerekse de uluslararası düzeyde kazanmış olduğu güçlü itibardan kaynaklandığı düşünülmektedir (Duran ve Meydan Uygur, 2022, s. 640).

Gaziantep'te geçmişten gelen toplu yemek yeme gelenekleri, günümüzde de canlılığını korumaktadır. Bu gelenekler, toplum bireylerini bir arada tutmanın yanı sıra sosyalleşme, kültürel aktarım ve iletişim gibi önemli işlevler de görmektedir. Gaziantep'e özgü geleneksel lezzetler; törenler, düğünler, mevlitler ve benzeri özel günlerde sofraları adeta birer ziyafet alanına dönüştürerek, kültürel bağların güçlenmesine katkı yapmaktadır. Türkiye genelinde özel günlere özgü yemekler yöreden yöreye farklılık göstermekle birlikte, küreselleşmenin etkisiyle kullanılan malzemeler, üretim teknikleri ve sunum biçimlerinde değişimler yaşanmaktadır. Ancak Gaziantep'in kültürel bir kavşak noktası üzerinde yer alması, Türk sosyo-kültürel yaşamının dinamikleri ve dinî inanış biçimleri; kentte geniş bir yemek çeşitliliğinin ortaya çıkmasını sağlamış, aynı zamanda özel günlere ilişkin yemek içerikleri ile bu yemeklere dair âdet ve uygulamaların sürekliliğini desteklemiştir. Belirli günlerde yapılan yemeklerin hazırlanma amaçları ve tüketilme biçimleri de Gaziantep'in kültürel yapısını yansıtan önemli unsurlar arasında yer almaktadır (Fidan ve Özcan, 2019, s. 76).

3.1. Gaziantep Mutfağı

Geleneksel Antep evlerinde yiyecekler; kiler, hazna, mağara, bardakaltı (*evin çatı bölümü*) ve mutfak gibi alanlarda muhafaza edilmektedir. Köylerden, bağ ve bahçelerden temin edilen ürünler ile çarşıdan satın alınan ve günlük tüketimde kullanılan süt, yoğurt, et, taze meyve ve sebze gibi gıda maddeleri, mutfakta kullanılmak üzere hazır bulundurulmaktadır. Bu sebeple Antep mutfağı zengin içeriklere sahiptir. Nitekim bu mutfak zenginliği, Antep Savunması sırasında Fransız kuvvetlerinin şehri kuşatmasına rağmen, kentin dışarıdan herhangi bir yardım almaksızın uzun süre direnişini sürdürebilmesinde ve aylarca savaşabilmesinde de önemli bir rol oynamıştır (Gaziantep Kültür ve Turizm Müdürlüğü).

Türk ve dünya mutfakları içinde ayrıcalıklı bir konuma sahip olan Gaziantep mutfağı, kuşaktan kuşağa aktarılan güçlü bir gastronomik miras üzerine inşa edilmiştir. Yemek ve tatlıların üretiminde kullanılan malzemelerin seçiminde gösterilen titizlik, yemeklere lezzer ve değişik tat veren baharatlar, soslar, salçalar ve çeşitli karışımlar ile hazırlık ve pişirme süreçlerinde sergilenen beceri, Gaziantep yemek ve tatlılarının ün kazanmasında belirleyici olmuştur. Gaziantep yemeklerinde haşlama, kavurma, sote, tava, fırın ve tencere

yemekleri gibi tüm pişirme teknikleri yaygın biçimde kullanılmaktadır. Yörede sebze ve etli yemeklerin çoğu yoğurtla pişirilmektedir. Gaziantep mutfağı dışındaki mutfaklarda yoğurdun bu denli yaygın ve pişirilerek kullanımına rastlanmamaktadır. Yemeklerde çoğunlukla bölgeye özgü ürünler tercih edilmekte ve baharat kullanımında da dikkat çekici bir çeşitlilik görülmektedir. Özellikle yoğurtlu yemeklerde yöreye özgü hasbir (safran), aşurede rezene, çorbalarda ise tarhın kullanılması, Gaziantep mutfağının kendine has lezzet karakterini yansıtan örnekler arasında yer almaktadır (Aksoy ve Sezgi, 2015, s. 85). Pek çok mutfakta bir ya da iki tür ekşi kullanılırken, Gaziantep mutfağında yemeğin niteliğine göre kullanılan yedi farklı ekşi çeşidi bulunmaktadır. Bunlar; limon, limon tuzu, sumak ekşisi, sumak tozu, nar ekşisi, koruk, koruk pekmezidir. Örneğin bamya yemeğinde koruk, sarmalarda erik, lahana ve pancar sarmalarında nar ekşisi, sulu salatalarda ise sumak ekşisi kullanılmaktadır. Sağlık, lezzet ve iştah açıcı özellikleriyle öne çıkan taze sarımsak, birçok yemekte yaygın olarak kullanılmaktadır. Hatta “*sarımsak aşı*” adında bir yemek vardır ve bakla tavasında yarı yarıya kullanılan temel bir malzeme olarak taze sarımsak kullanılmaktadır (Türkiye Kültür Portalı).

Gaziantep mutfak kültürünün zenginliğini besleyen temel unsurlardan biri, yemek çeşitliliğinin fazla olmasıdır. Gaziantep mutfağında ana yemek tek çeşit olsa da yemek hazırlanırken, ana yemeğe eşlik edecek bir sulu ve bir kuru yemek bulundurulmasına; uygun cacık, salata, nane, sarımsak, taze soğan, yarpuz, aşotu ve pırpırım gibi yeşillik ve sebzelerin sofrada yer almasına; ayran veya şerbet içilmesine önem verilir. Gaziantep mutfağında yer alan yemekler, içerik ve hazırlanış teknikleri dikkate alındığında aşağıdaki başlıklar altında sınıflandırılabilir (Sormaz ve Kaya, 2019, ss. 306–307):

- **Çorbalar:** Bulgurlu alaca çorba, dövmeli alaca çorba, bulgur çorbası, ezo gelin çorbası, fıstıklı çorba, malhuta çorbası, lebeniye çorbası, katma çorbası, kıymalı çorba, maş çorbası, keme çorbası, yuvalama çorbası, öz çorba, şirinni çorba ve tarhana çorbası (Uçuk ve Kayran, 2023, s. 58).
- **Etli yemekler:** Beyran, beyin haşlama, kara kavurma, nohut yahnisi, lolaz aşı, ebe gümece, kilis kebabı, et haşlama, keme tavası, patlıcan oturtması, kellepaça, kazan kebabı, daraklı tavası, kenger tavası, yarım tava, etli kuru fasulye, topaç eritmesi, ciğer yahnisi, doğrama, et kızartması, bakla tavası, bamya tavası, borani, erik tavası, çağla aşı, domates tavası, etli kabak, etli mercimek, kabaklama, etli patates, patlıcan musakkası, soğan yahnisi, etli taze fasulye, etli türlü (Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü).
- **Dolma ve sarmalar:** Pirinç, bulgur veya firikle yapılan; biber dolması, kabak dolması, haylan kabağı dolması, yoğurtlu kabak dolması, patlıcan dolması, domates dolması, soğan dolması, patates dolması,

havuç dolması, mihşiyaz dolması (nakışlı dolma), mumbar dolması, hıyar dolması, acur dolması, keme dolması. Pirinçle ya da bulgurla yapılan; yaprak sarması, lahana sarması, pancar sarması ve marul sarması (Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü).

- **Kebablar:** Ali nazik, cartlak kebabı, külbastı, patlıcan kebabı, soğan kebabı, sarımsak kebabı, elma kebabı, vişneli kebab, vali kebabı, yeni dünya kebabı, domatesli kuş başı, adana kebabı, altı ezmeli kıyma, pırzola, sebzeli kebab, yoğurtlu kebab, kıyma kebabı, döner, altı ezmeli tike kebabı, ayvalı kebab, altı ezmeli tavuk şiş, yürek şiş, tavuk şiş, beyti kebab, terbiyeli şiş, ciğer kebabı, domatesli kıyma kebabı, keme kebabı, simit kebabı (Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü).
- **Köfteler:** Arap köftesi, içli köfte, analı kızlı, yağlı köfte, malhıtalı köfte, topaçlı köfte, yuvarlama, yumurtalı köfte, çiğ köfte, simit kebabı, yoğurtlu ufak köfte, içli yapma kıymalı köfte, sini köftesi, ekşili ufak köfte, közleme, patatesli yapma, haveydi köftesi, akıtmalı köfte, enginarlı ufak köfte, ekşili ufak köfte, ayvalı ufak köfte, tene katması, iç katması, mişviyye, yapma, (Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü), omaç.
- **Sebze yemekleri:** Kabak içi kavurması, müceddere, yalancı dolma, kızartmalar (Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü), şiveydz, söğürme.
- **Pilavlar:** Bulgur pilavı, domatesli bulgur pilavı, mercimekli bulgur pilavı, etli bulgur pilavı, pirinç pilavı, etli pirinç pilavı, domatesli pirinç pilavı, hindili pilav, lolazlı pilav, malhıtalı pilav, şehriyeli pilav, patlıcanlı pilavı, havuçlu pilav, nohutlu pilav, mercimekli pirinç pilavı, özbek pilavı, mukaşşerli pilav, kapamalı pilav, pırprimli pilav, börglü pilav, ciğerli pilav, firikli pilav, etli firik pilavı, firikli simitaşı, meyhane pilavı, simit aşı, (Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü).
- **Börekler:** Kabak böreği, tarhınlı peynirli börek, zeytinli börek, baklava böreği, suböreği (kıymalı, peynirli), puf böreği (peynirli, pirinçli, kıymalı), şiş börek, (Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü), antep fıstıklı börek (tatlı), lor böreği (soğanlı-salçalı, şekerli).
- **Piyazlar, salatalar ve cacıklar:** Maş piyazı, yumurta piyazı, lolaz piyazı, fasulye piyazı, zeytin piyazı, patates piyaz; Antep salatası, domates salatası, çoban salatası, soğuk turşu; marul cacığı, semizotu cacığı, yarpuz cacığı, maydanoz cacığı, hıyar cacığı, haşlanmış keme cacığı, aşotu cacığı, havuç cacığı, ıspanak cacığı, k.pancar cacığı, turp cacığı (Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü).

- **Tatlılar:** 16 çeşidi bulunan baklava (fıstıklı, cevizli, kaymaklı), katmer (fıstıklı, kaymaklı), künefe (fıstıklı, cevizli, kaymaklı, ağızlı, peynirli ve burma), taş kadayıfı, kuymak, bastık (nişasta ile pişirilen üzüm suyu peltesi), lokma, fıstık ezmesi, şekerli kahke, müşebbek ve fukara künefesi, muni (dövme ile pekmez pişirilir; emzikli kadınlara verilir), tel helva, içli tel helva, cevizli helva, tahin helvası, leblebili helva, ağızlı pekmez (lorla pekmez karışımı), bastık kızartması (bastık yapılan şıradan katlanarak yumurtaya batırılıp yağda kızartılır), şirinli çorba (bulgur ve pekmezle yapılan bir çorba), irmik helvası, fıstıklı helva, memiye helvası, un helvası, peynirli un helvası, kaymaklı un helvası, pekmezli nişasta helvası, pekmezli un helvası, fakıbeyni (kaymaklı yoğurtlu pekmez karışımı), şekerli-peynirli karnıyarık, pekmezli tahin helvası, unlu helva, küncülü helva, aşure, pekmezli aşure, küsbe akıtması (susamdan çıkan tahin tortusunun pekmezle eritilmesi), sütlü (sütlaç), güllaç, zerde, muhallebi (Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü).
- **İçecekler:** Çay, kahve, ayran, meyan şerbeti, şuruplar, loğusa şerbeti, menengiç kahvesi, zahter (kekik suyu) (Yılmaz, 2012).

Gaziantep mutfağı, yöreye özgü yemeklerin yanında ayrıca Türkiye'nin farklı bölgelerine ait yemekleri, komşu ülkelerin mutfaklarından örnekleri ve Türk dünyasına ait yemek kültürünü de bünyesinde barındırmaktadır. Ancak yemeklerin kökeninden ziyade, buldukları coğrafyada kazandıkları bölgesel tatlar önemli bir kriterdir. Bu yerel tatların oluşumunda ise iklim koşullarından bölgede yetişen ot ve baharatlara kadar birçok unsur etkili olmaktadır (Giritlioğlu, İpar ve Karakan, 2016, s. 75).

3.2. Sokak Lezzetlerinin Gaziantep Gastronomisindeki Yeri

Sokak lezzetleri, antik dönemlerden itibaren insanların yaşamlarında yer alan bir beslenme biçimidir. Bu ürünler genellikle buldukları kentin yerel malzemeleriyle hazırlanan iştah açıcı, renkli ve otantik yiyecek ve içeceklerden oluşmaktadır. Tarihsel süreklilik gösteren bu lezzetler, günümüzde de varlığını korumakta ve her mevsimde, günün farklı saatlerinde kolayca erişilebilir olmaları nedeniyle talep görmektedir. Sokak lezzetlerinin üretim ve satış süreçlerinde gıda güvenilirliği, hijyen ve kalitesi resmî denetim mekanizmaları dışında kalmaktadır. Buna rağmen tüketiciler, bu durumun farkında olmalarına karşın sokak lezzetlerini tüketmeyi sürdürmektedir (Ödemiş ve Aslan, 2021, s. 66). Özellikle gelişmekte olan ülkelerde sokak lezzetleri, kent merkezlerinin önemli ve ortak özelliklerinden biri olarak öne çıkmaktadır. Bu yiyeceklerin temel belirleyici özelliği, perakende olarak sunuldukları mekânın doğrudan "sokak" olmasıdır. Sokak lezzetlerine yönelen tüketiciler açısından güvenlik,

hijyen ve kalite unsurlarından ziyade; ürünlerin pratikliği, kolay ulaşılabilirliği ve bunların sağladığı haz duygusu ön planda yer almaktadır (Solunoğlu ve Nazik, 2018, s. 51).

Sokak lezzetlerinin ortaya çıkışında, düşük gelir düzeyine sahip ve yoğun çalışma temposu içinde bulunan bireylere ekonomik, lezzetli ve doyurucu gıdalar sunma ihtiyacının belirleyici olduğu bilinmektedir. Bu nedenle sokak lezzetleri tüketicileri de ağırlıklı olarak düşük gelirli çalışanlar ile öğrenciler olmuştur. Ancak günümüzde sokak lezzetlerinin tüketim motivasyonu bu çerçevenin ötesine geçmiştir. Artık bu ürünlerin sadece belirli bir sosyo-ekonomik grup tarafından tüketilmediği, yerli ve yabancı turistlerden yerel halka, düşük veya yüksek farklı gelir düzeylerine sahip kişiler tarafından da tüketildiği görülmektedir (Ödemiş ve Aslan, 2021, s. 46).

Sokak lezzetlerinin, her mevsimde ve günün her saatinde kolay erişilebilir olması ve tüketiciye keyif sunması dolayısıyla toplumun hemen her kesimine hitap edebilme potansiyeli, bu ürünlerin gastronomik bir unsur olarak ele alınmasını gerekli kılmaktadır. Bu bağlamda, üretici ve tedarikçiler açısından hijyen ve üretim süreçlerinin geliştirilmesi, tüketiciler açısından ise beslenme ve ekonomik boyutların iyileştirilmesi büyük önem taşımaktadır (Solunoğlu ve Nazik, 2018, s. 52).

Sokak lezzetlerinin, gastronomi turizminin gelişimine önemli katkılar sunduğu genel kabul görmektedir. Bu lezzetler, turistlere yalnızca yerel tatları deneyimleme imkânı sunmakla kalmamakta; aynı zamanda bölge halkının yemek kültürü hakkında da bilgi edinmelerini sağlamaktadır. Gastronomi alanında hem Türkiye’de hem de dünya çapında öne çıkan kentlerden biri olan Gaziantep, tarihsel süreç içerisinde farklı medeniyetlerin mutfak kültürlerini bünyesinde harmanlayarak günümüze taşıyan özgün bir yapıdadır. Bu zengin mutfak kültürü içerisinde sokak lezzetleri ayrıcalıklı bir konumda yer almaktadır. Zira sokak lezzetleri, Gaziantep’te günlük yaşamda yaygın olarak tüketilen yiyecekler arasında bulunmaktadır. Özellikle dürüm kültürünün kentte oldukça gelişmiş olduğu görülmekte olup, dürümlerin hazırlanmasında çoğunlukla yöreye özgü “Antep turnaklı pidesi” tercih edilmektedir. Bu yönüyle sokak lezzetleri, Gaziantep’in kültürel ve gastronomik kimliğini yansıtan önemli unsurlar arasında değerlendirilmektedir (Şahin ve Baysal, 2022, s. 430).

Gaziantep’te sokak lezzetleri mevsimsel koşullara bağlı olarak çeşitlilik göstermekle birlikte, kentle özdeşleşmiş bazı ürünler ön plana çıkmaktadır. Bu lezzetler arasında; nohut dürümü, ciğer kebabı, et köfte, zeytin piyazı, tavuk şiş, lahmacun, patlıcan ve patates kızartması, kıyma ve tike kebablar, firik pilavı ve kahke (simit), meyan şerbeti, karsambaç, urumu dut suyu, dondurma, pamuk şeker, avare leblebi, elma şekeri, şam tatlısı ve halka tatlı

gibi şerbetli tatlılar, patlamış ve haşlanmış mısır, mevsimine göre sunulan kuruyemişler, duzluca (haşlanmış nohut), taze Antep fıstığı, nane şekeri, kestane, badem şekeri Gaziantep sokak kültürünün önemli parçaları arasında yer almaktadır. Mevsimsel olarak taze nohut ve marul gibi ürünler de sokak lezzetleri kapsamında tüketilmektedir. Yılın her dönemi sokak lezzetlerine Gaziantep'te talep vardır. Özellikle Ramazan ayı içerisinde Kale Altı'nda ayak üstü açık havada yenen ciğer kebabı ve helva, meyan şerbeti, ramazan kahkeleri, çeşitli tatlılar oldukça tüketilir (Alisinanoğlu, 2023). Ramazan ayı boyunca hem iftar hem de sahurda yerel halkın bir araya geldiği bu alanlar, aynı zamanda birlik-beraberlik, sosyalleşme ve dayanışmanın da bir ifadesi şeklindedir ve yöresel kültürü yansıtır.

Zenginliğini tarihsel geçmiş birikiminden alan Gaziantep mutfağı, sokak lezzetleri açısından da çeşitliliği bol olan ve Türk mutfağını temsil eden bir özelliktedir. Türk mutfağında da önemli bir yere sahip olan; kavurma, içli köfte, nohut dürüm, ciğer kebabı ve Antep lahmacunu gibi ürünler, Gaziantep sokak lezzetlerinin öne çıkan tatlarıdır (Şahin ve Baysal, 2022, s. 422).

Son yıllarda giderek artan şekilde ilgi gören sokak lezzetleri; zengin içerikleri, özgünlükleri ve çeşitlilikleriyle bu talebi karşılayabilecek güçlü bir potansiyele sahiptir. Sokak lezzetleri, bölgesel yemek kültürünü yansıtmaları bakımından gastronomik bir kimlik sunarken, turistlerin yerel halkla doğrudan etkileşim kurmasına imkân tanınmasıyla sosyo-kültürel bir işlev de üstlenmektedir. Bu lezzetlerin en belirgin özelliklerinden biri, bölgeden bölgeye farklılık göstererek ait oldukları kültürel kimliği en gerçekçi biçimde ziyaretçilere aktarabilmesidir. Bunun yanı sıra sokak lezzetlerinin yılın her döneminde, günün her saatinde kolaylıkla erişilebilir olması ve ekonomik açıdan geniş bir tüketici kitlesine hitap edebilmesi, gastronomi turizmi açısından bu alana daha fazla önem verilmesi gerekliliğini ortaya çıkarmaktadır. Yerel lezzetlere sahip çıkmak açısından da sokak lezzetleri önemli bir unsurdur. Zira bu ürünlerden gelir elde etmeye başlayan yerel halk, söz konusu lezzetlerin tanıtımı ve sürdürülebilirliğini gönüllü olarak destekleme eğilimi gösterecektir. Sokak lezzetlerinin turistlerin destinasyon tercihleri üzerindeki etkisinin farkına varan ulusal ve yerel yöneticilerin; sektörün gelişimini destekleyecek politikalar üretmesi, tüketicilerin sağlığını gözeterek hijyen standartlarını sağlayan düzenlemeleri hayata geçirmesi, bölgelerin gastronomik bir kimlik kazanmasına katkı sağlayacaktır (Güney Göller, 2023, s. 157).

3.3. Gaziantep Gastronomisinde Esnaf Lokantaları ve Yerel İşletmeler

Turizm sektöründeki gelişmelere paralel olarak kültürler arası etkileşimin artması ve gerek yerel halkın gerekse turistlerin lezzet, sağlık ve sunum gibi unsurlar açısından modernize edilmiş yeme-içme işletmelerine yönelmesi, Anadolu şehirleri özelinde esnaf lokantalarının dönüşüm ihtiyacını gündeme getirmiştir. Bu nedendir ki esnaf lokantalarının, kendilerine özgü kimliklerini ve geleneksel yapısını koruyarak ürün çeşitliliğini artırmaları ve çağdaş gastronomik anlayışla uyum sağlamaları önemli bir gereklilik olarak ortaya çıkmaktadır. Öte yandan bu yönelim sürecinde yöresel yemekler ve gastronomik ürünlere yönelik talebin de giderek artması söz konusudur (Bulut, 2019, s. 543).

Esnaf lokantaları, uzun yıllar boyunca çevresindeki esnafa Türk mutfağının geleneksel yemeklerini uygun fiyatlarla sunan önemli lezzet alanları olmuşlardır. Çoğu zaman küçük ölçekli işletmeler olarak faaliyet gösteren esnaf lokantalarının bir kısmı çeşitli sorunlar nedeniyle zaman içerisinde faaliyetlerine son vermiştir. Bununla birlikte, Türkiye'deki bazı esnaf lokantalarının üçüncü ya da dördüncü kuşak tarafından işletilmeye devam ettiği ya da el değiştirme yoluyla varlığını günümüze taşıdığı görülmektedir. Türk mutfağına özgü yemekleri yaşatmaları sayesinde esnaf lokantaları, son yıllarda gelişen gastronomi turizmi içerisinde önemli bir potansiyel taşımaktadır. Nitekim günümüzde seyahat eden her altı turistten birinin gastronomi turizmi kapsamında hareket ettiği belirtilmektedir (Taner ve Çetin, 2023, s. 21).

Sağlıklı beslenme anlayışının günümüzde yaygınlaşmasına yönelik çabalar, esnaf lokantası geleneğini gündeme taşımıştır. Esnaf lokantaları, ev yemeklerinin sokaktaki bir yansıması gibidir ve bireyler bu alanlarda kendi damak tatlarına uygun geleneksel lezzetlere kolaylıkla ulaşabilmektedir. Zaman içerisinde esnaf lokantaları turistik açıdan yerel mutfak zenginliği tanıtması açısından bir vitrin işlevi üstlenmiştir. Çorba türleri, zeytinyağlılar, tencere yemekleri, şerbetli tatlılar gibi Türk mutfağında yer alan lezzetlerin bir arada sunulduğu esnaf lokantaları Türk damak zevkinin uluslararası düzeyde tanıtılmasında önemli katkılar sağlamaktadır (Taner ve Çetin, 2023, s. 25).

Yemek, yalnızca ait olduğu toplumla değil, aynı zamanda o toplumun yaşadığı coğrafya ile de özdeşleşen kültürel bir unsurdur. Gaziantep mutfağı, sahip olduğu otantik yemek çeşitleriyle değişik kültürleri içinde bulundurmaktadır. Esnaf lokantaları, bu kültürel çeşitliliği yansıtan ve kültürel mirasın taşıyıcısı konumunda bulunan işletmelerin başında gelmektedir.

Geçmişten günümüze kadar özgünlüğünü koruyarak nesiller boyunca varlığını sürdüren bu lokantalar, Gaziantep mutfak kültürünü en iyi temsil eden mekânlar olarak öne çıkmaktadır. Günümüzde Gaziantep'te faaliyet gösteren ve geleneksel yapısını muhafaza eden esnaf lokantaları, bölgeye özgü otantik lezzetleri turistlerle buluşturarak gastronomi turizmine katkı sağlamaktadır (Bahtiyar Sarı ve Bilgi, 2024, ss. 137–138). Ancak Gaziantep'te faaliyet gösteren ve geleneksel mutfak anlayışını otantiklik çerçevesinde sürdüren esnaf lokantalarının sayısının sınırlı olduğu, ayrıca bu sayının zaman içerisinde giderek azaldığı görülmektedir. Gastronomi ve yöresel mutfak denildiğinde öne çıkan kentlerden biri olan Gaziantep açısından bu durum, uzun vadede bir kriz oluşturabilir. Bu nedenle yaşayan mutfak kültürünün korunması, nesiller boyunca varlığını sürdüren işletmelerin desteklenmesi ve bu işletmelere yönelik teşvik mekanizmalarının geliştirilmesi önem arz etmektedir (Bahtiyar Sarı ve Bilgi, 2024, s. 144).

Şehir konumu itibariyle tarih boyunca farklı kültürlerle etkileşim içinde bulunmasının etkisiyle zengin bir mutfağa sahiptir. Zengin mutfak kültürünü yansıtan unsurlardan biri de yerel restoranlardır. Nitekim UNESCO'nun gastronomi şehri unvanı için belirlediği kriterlerde, restoranların ve yerel işletmelerin önemi vurgulanmaktadır (Kaya ve Uyanık, 2022, s. 284). Gaziantep, söz konusu kriterleri karşılayarak gastronomi şehri teması kapsamında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dâhil olmuştur. Bir kentin mutfak kültürünü görünür kılan ve sürdürülebilirliğini sağlayan temel paydaşlardan biri olan yerel yiyecek-içecek işletmeleri, bu kriterlerin hem yerine getirilmesinde hem de uzun vadede korunmasında önemli bir işlev görmektedir (Kaya ve Uyanık, 2022, s. 269).

Bir ülkeye ya da bölgeye gelen ziyaretçiler, seyahat ettikleri destinasyonun mutfak kültürünü yakından tanıma eğilimindedir. Bu noktada, bölgede faaliyet gösteren yiyecek ve içecek işletmeleri önemli bir rol üstlenmektedir. Ziyaretçilerin konaklama süreleri boyunca beslenme ihtiyaçlarının nitelikli biçimde karşılanması ve ağırlanmaları, söz konusu işletmelerin temel görevidir. Bölge mutfağına özgü zengin yemek çeşitlerinin ziyaretçilere sunulması, bölgenin be Türk mutfağına olumlu biçimde tanıtılmasına katkı sağlamaktadır.

Buna karşın, birçok yiyecek ve içecek işletmesinin Türk mutfak kültüründe bulunmayan yemekleri menülerinde ağırlıklı olarak sunması ve yöresel lezzetlere yeterince yer vermemesi dikkat çekmektedir. Küreselleşmenin etkilerinin giderek arttığı günümüzde, yerel ve kültürel değerlerin korunmasının önemi artmıştır. Kökenleri Orta Asya'ya uzanan zengin Türk mutfağı, zaman içerisinde önemli bir dönüşüm geçirmiş, bu süreçte bazı yöresel yemekler özgün niteliklerini kaybetme riskiyle karşı karşıya kalmıştır. Günümüzde hâlâ içeriği tam olarak

belirlenememiş, temel malzemeleri üretilmeyen ya da temin edilemeyen ve unutulmaya yüz tutmuş yemekler vardır. Yöresel ürünlerin ve geleneksel yemeklerin tüketim kültürü karşısında yok olmasının önüne geçilebilmesi, yöresel mutfak uygulamalarının bölgede faaliyet gösteren yiyecek ve içecek işletmelerince etkin bir şekilde hayata geçirmesiyle mümkün olabilecektir (Sormaz ve Kaya, 2019, ss. 316–317).

4. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Çerçevesinde Gaziantep

UNESCO 2004 yılında Yaratıcı Şehirler Ağı Programı (Creative Cities Network) hayata geçirmiştir. Bu program; farklı coğrafyalardan, çeşitli gelir düzeylerine, nüfus büyüklüklerine ve kapasitelere sahip şehirleri yaratıcı endüstriler ekseninde çalışmak amacıyla bir araya getirmeye çabalayan uluslararası bir girişim niteliğindedir. Tarihsel ve kültürel birikimleri ile farklı kültürel aktörleri bünyesinde barındıran şehirler, yaratıcılığın yeni biçimlerini üretme ve geliştirme potansiyeline sahiptir. Bu bağlamda program, UNESCO'nun kültürel çeşitlilik ideallerini destekleyecek şekilde; yerel aktörlerce yürütülen kültürel endüstrilerin sosyal, ekonomik ve yaratıcı kapasitesini güçlendirmeyi hedeflemektedir. Yaratıcı Şehirler Ağı, şehirlerin kendi kabiliyet ve enerjilerini yönlendirebilecekleri yaratıcı endüstri alanlarına göre belirlenen sekiz ana tema etrafında yapılandırılmıştır. Bu temalar; *edebiyat, film, müzik, zanaat ve halk sanatları, tasarım, gastronomi, medya sanatları ve mimari* şeklindedir. 2025 yılı itibarıyla ağa dâhil edilen son şehirlerle birlikte UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı toplamda 408 şehir bulunmaktadır. Gastronomi temasında program kapsamında toplam 66 şehir bulunmaktadır. Türkiye ise bu program kapsamında toplam dokuz şehirle temsil edilmektedir. Bu şehirlerin üçü *gastronomi* alanında (Gaziantep 2015, Hatay 2017, Afyonkarahisar 2019), ikisi *müzik*, ikisi *zanaat ve halk sanatları*, biri *tasarım* ve biri *edebiyat* teması altında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dâhil olmuştur (UNESCO Türkiye Millî Komisyonu).

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, bir kentin “*gastronomi şehri*” olarak tanınabilmesi için belirli ölçütler ortaya koymuştur. Bu ölçütler;

- “*Kentsel merkezin ve/veya bölgenin karakteristik bir özelliği olan iyi gelişmiş gastronomi;*
- *Sayırsız geleneksel restoran ve/veya şefi bünyesinde barındıran canlı gastronomi topluluğu;*
- *Geleneksel mutfakta kullanılan endojen malzemeler;*
- *Endüstriyel / teknolojik ilerlemeler karşısında ayakta kalabilen yerel bilgi, geleneksel mutfak uygulamaları ve pişirme yöntemleri;*

- *Geleneksel gıda pazarları ve geleneksel gıda endüstrisi;*
- *Gastronomi festivallerine, ödüllere, yarışmalara ve diğer tanınırılık faaliyetlerine ev sahipliği yapma geleneği;*
- *Doğaya saygı ve sürdürülebilir yerel ürünlerin tanıtımı;*
- *Kamuoyunun takdirine çalışmak, eğitim kuruluşlarında beslenmenin teşvik edilmesi, biyoçeşitliliği koruma programlarının aşçılık okulları müfredatına dâhil edilmesi şeklindedir”* (Kaya ve Uyanık, 2022, ss. 271-272).

Belirlenen ölçütlerden de anlaşılacağı üzere, bir kentin gastronomi şehri olarak tanınması, bu unvanın kalıcı ve değişmez biçimde taşınacağı anlamına gelmemektedir. Nitekim UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağının, yaratıcı şehir olarak kabul edilen her kent için üyelik sürecinin devamlılığı amacıyla dört yılda bir izleme raporu hazırlaması, bu yaklaşımın somut bir göstergesidir. Gastronomi şehri ilan edilen şehirler, gastronomi alanındaki bilgi ve becerilerini yükseltmek amacıyla sağlık şartlarının iyileştirilmesini, toplumun yaşam kalitesinin artırılmasını hedefleyen ve ekonomik anlamda turizm, tarım, gıda sektörü ve lojistik vb. sektörlerle de ilişkili bir kalkınma unsuru olarak gastronominin önemini kavrayan şehirlerdir (Akın ve Bostancı, 2017, s. 114).

Türkiye’den UNESCO tarafından “*gastronomi şehri*” unvanıyla kabul edilen ilk şehir olan Gaziantep, yaratıcı şehir kimliği çerçevesinde; kültürlerarası etkileşimi güçlendirmeyi, toplumsal bütünleşmeyi desteklemeyi, diğer yaratıcı gastronomi şehirleriyle iş birliklerini artırmayı ve gastronomi temelli festivalleri geleneksel duruma getirmeyi önemsemektedir. Bu doğrultuda hayata geçirilen “*İlçelerdeki Mutfaklar*” ve “*Engelsiz Atölye*” projeleri ile “*Uluslararası Antep Fıstığı Kültür ve Sanat Festivali*”, “*Uluslararası Şirehan Yiyecek ve İçecek Festivali*” ve “*Gaziantep Uluslararası Gastronomi Festivali*” gibi organizasyonlar, kentin kültürel kimliğini yaratıcı bir perspektifle değerlendirdiğinin somut örneklerini oluşturmaktadır. Yerel ekonomisinde gastronominin belirleyici bir rol oynadığı Gaziantep’te, istihdamın önemli bir bölümü yiyecek ve içecek sektöründe sağlanmaktadır. Tahıl, baharat ve kuru meyvelerin ağırlıklı olarak kullanıldığı mutfak yapısında öne çıkan tatlar olan et yemekleri, kebablar, tencere yemekleri ile tatlılar, gastronomik deneyim arayışındaki ziyaretçiler için güçlü bir çekim unsuru oluşturmaktadır. Bu yönüyle Gaziantep, gastronomiyi yalnızca ekonomik bir faaliyet alanı olarak değil; aynı zamanda kültürlerarası diyalogu geliştiren ve toplumsal uyumu pekiştiren bir araç olarak değerlendirmekte ve bu yaklaşımıyla yaratıcı şehir kimliğini güçlendirmektedir (Karataş, Aksu ve Deniz, 2023, ss. 111–112).

Gaziantep’in gastronomi şehri olarak tanınmasında; bölgede yetiştirilen Antep fıstığı ve bakliyat ürünleri ile çeşitlilik gösteren kebab, piyaz, pilavlar ve

kazan yemeklerinin belirleyici rol oynadığı görülmektedir. Bununla birlikte, kentte sunulan yiyecek ve içeceklerde gıda güvenliği ve hijyen standartlarının da önemli bir unsur olduğu belirtilebilir. Kentin, tarihsel olarak ticaret yolları üzerinde konumlanması ve farklı baharatların mutfak kültürüne dâhil olması, yöresel yemeklerin ulusal ve uluslararası düzeyde tanınırlığını artırarak kentin gastronomi şehri olarak öne çıkmasına katkı sağlamıştır. Ayrıca, çeşitli pide türleri ve bunların sunum biçimleri, yöresel çorbalar (özellikle yoğurtlu çorbalar), kurutulmuş sebze ve meyveler, sakatat yemekleri, geleneksel yöntemlerle üretilen pekmez ve salça ile dünya çapında bilinen Gaziantep baklavası da kentin “gastronomi şehri” olmasında önemli rol oynamıştır denebilir. Halep mutfağının da kentin gastronomi şehri olarak belirlenmesinde etkili olduğu söylenebilir. Öte yandan, Gaziantep’in UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’na dâhil edilme sürecinde yerel yönetimler ile kent halkının gösterdiği çaba ve etki, bu başarının temel bileşenlerinden biri olarak öne çıkmaktadır (Akın, 2018, s. 310).

Kentin zengin mutfak kültürünü yansıtan önemli unsurlardan birisi de yerel restoranlardır. Nitekim UNESCO’nun gastronomi şehri olma sürecinde belirlediği ölçütler, restoranların bu bağlamdaki belirleyici rolüne özellikle vurgu yapmaktadır (Kaya ve Uyanık, 2022, s. 284). Restoranların geleneksel mutfak uygulamalarını ve pişirme tekniklerini sürdürmesi, yerel ve endojen ürünleri kullanması, çevreye duyarlı ve sürdürülebilir üretimi desteklemesi ile toplumsal faydayı önceleyen bir yaklaşım benimsemesi, kentin gastronomik kimliğinin devamlılığı açısından öneme sahiptir. Bu çerçevede Gaziantep, sahip olduğu sürdürülebilir gastronomi potansiyelini UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı ile kurduğu bağ üzerinden güçlendirmiştir. UNESCO’nun sağladığı bu çerçeve, kent için bir imaj yaratırken aynı zamanda destinasyonu ziyaret eden turistlerin algılarını da şekillendirmektedir. Özellikle bilinçli tüketicilerin turizm faaliyetlerine bakışı ve gastronomi şehri olarak tanımlanan destinasyonlardan beklentileri, söz konusu imajın gelişimiyle doğrudan ilişkili olacaktır (Kaya ve Uyanık, 2022, s. 284).

Kentin gastronomik zenginliği, GastroAntep Kültür Yolu Festivali aracılığıyla hem ulusal hem de uluslararası ölçekte görünür kılınmaktadır. Festival kapsamında düzenlenen söyleşiler, paneller ve atölye çalışmaları gibi gastronomi odaklı etkinliklerin yanı sıra çeşitli sanatsal faaliyetler de katılımcılara eşsiz bir deneyim yaşatmaktadır. Yerel üretimi destekleyen yaklaşımı, sürdürülebilir tarıma önem vermesi ve gastronomi turizmini geliştirmeyi hedefleyen vizyonuyla GastroAntep Festivali, sadece yiyecek ve içecek odaklı bir organizasyon olmanın ötesine geçerek, kültürel etkileşimi güçlendiren bir buluşma alanı niteliği taşımaktadır (GastroAntep Kültür Yolu Festivali).

Gaziantep'in UNESCO tarafından gastronomi alanında yaratıcı şehirler ağı kapsamına alınması, kentteki bileşenlerde belirgin bir farkındalık oluşturmuş; özellikle gastronomik mirasın tanıtımı, sunumu ve korunmasına yönelik daha bilinçli bir tutum gösterilmeye başlamıştır (Fidan ve Özcan, 2019, s. 76). Bu süreçte Gaziantep, *Avrupalı Seçkin Destinasyonlar (EDEN) Projesi* kapsamında 2015 yılında “*Yerel Gastronomi ve Turizm*” teması ödülüne layık görülmüştür. Bunun yanı sıra Gaziantep Mutfağı, *UNESCO Yürütme Kurulu*'nun kararı doğrultusunda 116 kentin yer aldığı *Yaratıcı Şehirler Ağı* listesine 11 Aralık 2015 tarihinde dâhil edilerek, uluslararası ölçekte dünya mutfakları arasında konumunu resmî olarak tescillemiştir (Türkiye Kültür Portalı).

Dünya genelinde birçok mutfak ülke adıyla anılırken, şehir adıyla özdeşleşen “*Gaziantep Mutfağı*”, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dâhil edilmesiyle birlikte ulusal ve uluslararası ölçekte önemli bir rekabet avantajı kazanmıştır. Çeşitlilik ve sunum açısından Türkiye'nin önde gelen mutfakları arasında yer alan Gaziantep Mutfağı, son yıllarda gerçekleştirilen ulusal organizasyonlar sayesinde giderek artan bir görünürlük ve farkındalık elde etmiştir. Bu birikimin küresel ölçekte tanınırlığa dönüşmesi, dünya çapında bilinirliğinin yükselmesi, şehrin gastronomi temelli marka kent imajının güçlendirilmesi açısından UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamına alınmasının önemi büyüktür. Öte yandan, insanlık tarihine ışık tutan benzersiz arkeolojik mirasa ev sahipliği yapan Gaziantep, zengin tarihsel ve kültürel değerlerini mutfak kültürüyle bütünleştirerek; UNESCO gibi uluslararası bir kuruluşun sağladığı destekle sosyal ve ekonomik açıdan gelişimini daha da arttıracığı düşünülmektedir (Giritlioğlu, İpar ve Karakan, 2016, ss. 77–78).

5. Gastronomi Turizminde Gaziantep

Yemek ve kültür olguları, tarihsel süreçte karşılıklı etkileşim içinde gelişmiş; bu iki unsurun kesişimi ise gastronomi turizminin gelişmesini sağlamıştır. Gastronomi turizminin bir bölgede gelişmesi için, o bölgeyi diğer destinasyonlardan ayıran özgün ve yerel gastronomik değerlere sahip olması gerekmektedir (Başat, Sandıkçı ve Çelik, 2017, s. 65). Bu kapsamda gastronomi unsurlarının temel kaynaklarını; yöreye özgü yiyecek ve içecekler, yerel coğrafyada yetiştirilen gıda hammaddeleri ile bu ürünlerin işlenme ve sunum biçimleri oluşturmaktadır. Turizmin çeşitlendirilmesi ve yerel ekonominin canlandırılmasında gastronomik unsurların önemli katkısı vardır (Duran ve Meydan Uygur, 2022, ss. 628–629). Günümüzde gastronomi turizmi, kültür turizminin giderek yaygınlaşmasıyla birlikte turizm pazarına önemli katkılar sağlamakta ve ekonomik kalkınmayı destekleyen bir işlev görmektedir (Özdemir ve Dülger Altınır, 2019, s. 1).

Son dönemlerde yapılan araştırmalar; yabancı turistlerin Türkiye’yi tercih etme nedenleri arasında tarihî ve kültürel zenginliklerin yanı sıra bu mirasla bütünleşmiş geleneksel mutfak kültürünün de önemli bir yer tuttuğunu göstermektedir. Turistlerin yerel tatlara yönelik merakı ile menülerde lezzet ve kalite bulma ihtiyacı, gastronomiye olan ilgiyi giderek artırmaktadır. Nitekim *TÜRSAB Gastronomi Turizmi 2014 Raporu*’nda, dünya genelinde turistlerin %88,2’sinin destinasyon seçiminde yemeğin çok önemli bir unsur olduğunu ifade ettiği belirtilmektedir (Özdemir ve Dülger Altın, 2019, s. 9).

Günümüzde turistik ürün tüketicilerinin, bilgiye erişim ve paylaşım imkânlarının artması ile birlikte benzer deneyimlerin olması gibi nedenlerle, seyahat ettikleri destinasyonlardan beklentileri de dönüşmektedir. Turistler artık yenilik, yerellik, otantiklik, özgünlük, farklılaşmış ve zenginleştirilmiş deneyimlerin yanı sıra, pasif birer tüketici olmaktan ziyade sürece dâhil olan paydaşlar olarak turistik faaliyetlere katılma beklentisi içindedirler. Bu çerçevede gastronomi unsurları ve gastronomik ürünler, turistler için önemli birer çekim faktörü olmakla birlikte, çoğu zaman tek başına bir destinasyona seyahat etme kararını belirleyen temel unsur olma niteliği taşımamaktadır. Dolayısıyla gastronomi unsurlarının ve ürünlerinin turistik birer ürün durumuna getirilmesi ve turizm pazarında yer alması gerekir (Duran ve Meydan Uygur, 2022, s. 631).

Dünya genelinde toplumlar arasındaki kültürel farklılıkların giderek azalması ve yerel kültürel değerlerin yeni kuşaklara aktarımı sürecinde yaşanan sorunların olduğu bir dönemde ülkelerin mutfak kültürlerini koruma ve yaşatma gerekliliği özellikle 1990’lı yılların ardından gastronomi turizmine yönelik ilginin ve hareketliliğin artmasını sağlamıştır. Bu çerçevede tarihsel süreç içerisinde Orta Asya, Mezopotamya, Kafkasya, Anadolu ve Balkanlar gibi farklı coğrafyalarda yaşamış toplulukların mutfak kültürlerinden beslenerek şekillenen Türk Mutfağının, zengin içerik ve çeşitliliğiyle uluslararası alanda gastronomi turizmi odaklı turizm hareketleri açısından oldukça yüksek bir potansiyeli bulunmaktadır (Giritlioğlu, İpar ve Karakan, 2016, s. 69).

Gastronomi turizmi, günümüzde alternatif turizm türleri arasında giderek daha fazla önem kazanan alanlardan biri olarak öne çıkmakta ve bu doğrultuda turizm içindeki payı gitgide yükseliş göstermektedir. Bu kapsamda Gaziantep’in sahip olduğu turistik çekicilik unsurlarının başında yöresel yiyecek ve içeceklerden oluşan “mutfağı” gelmektedir (Giritlioğlu ve Karaman, 2017, s. 389).

Tarihsel süreç boyunca Anadolu coğrafyasında kurulan veya burada egemenlik kuran tüm devletler açısından önemli bir merkez niteliğindeki Gaziantep; kendine özgü el sanatları, müzeleri ve özellikle zengin mutfak geleneği ile kolektif hafızada güçlü bir yer edinmiştir. Yöreyle özgü yemek

çeşitleriyle ön plana çıkan kent, Türk mutfağına sunduğu katkılar sayesinde gastronomi turizmi açısından Türkiye'nin önde gelen destinasyonlarından biri durumundadır (Karataş, Aksu ve Deniz, 2023, s. 105). Nitekim Şengül (2017) tarafından gastronomi turizmi konusunda yerli turistler üzerine yapılan bir araştırmaya göre; Türkiye'de yer alan şehirlerin gastronomi turizmi amacıyla tercih edilme oranları doğrultusunda gastronomi turizmi açısından Türkiye'de en çok ziyaret edilen şehrin Gaziantep olduğunu söylemek mümkün görünmektedir (Şengül, 2017, s. 389).

Gaziantep, özellikle yemek kültürü aracılığıyla bireysel ve kolektif düzeyde, bölgesel ve ulusal ölçekte mutfak mirasını sürekli olarak yeniden üreten ve görünür kılan bir kent niteliği taşımaktadır. Turistlerin seyahatleri sırasında yiyecek tercihlerini belirleme biçimleri, büyük ölçüde bireysel ve kolektif hafıza ile ilişkilidir. Özellikle Gaziantep mutfağı gibi özgün ve köklü bir mutfak söz konusu olduğunda, gastronomik deneyimlerin turist belleğinde kalıcı izler bıraktığı söylenebilir (Bahtiyar Sarı, 2025, s. 364).

Gaziantep, tarihsel süreç içerisinde farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış; bu medeniyetlerin her biri, kentin günümüzde sahip olduğu zengin mutfak kültürünün şekillenmesinde belirleyici bir rol oynamıştır. Et ve sebzelerin kullanıldığı yemeklerden oluşan özgün mutfak anlayışı, kentin UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na gastronomi alanında dâhil edilmesine imkân tanımıştır. Bu gelişme ile birlikte Gaziantep, gastronomi turizmi bağlamında uluslararası ölçekte tanınırlık kazanarak dış dünyaya açılan önemli bir destinasyon haline gelmiştir (Bahtiyar Sarı ve Bilgi, 2024, s. 138). Gaziantep'in UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı içerisinde yer alması, bilgi ve deneyim paylaşımını zorunlu kılan bir süreci beraberinde getirdiğinden, gastronomi odaklı festivallerin süreklilik kazanarak geleneksel hale getirilmesi büyük önem taşımaktadır. Özellikle gastronomi turizmine yönelik olarak düzenlenecek festival, kongre ve benzeri etkinlikler, Gaziantep mutfağının ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtımına önemli katkılar yapacaktır. Bu doğrultuda, kentin turizm potansiyelinin güçlendirilmesi yalnızca şehir ölçeğinde değil, aynı zamanda bölgesel ve ulusal kalkınma açısından da etkili bir araç olarak değerlendirilebilir. Ayrıca Gaziantep mutfağında yer alan bilinen ve bilinmeyen tüm yemeklerin arşivlenmesine yönelik, gastronomi ve turizm alanında uzmanlaşmış tüm paydaşların iş birliği kapsamında hareket etmesi mevcut gastronomi turizmi potansiyelini arttıracaktır (Karataş, Aksu ve Deniz, 2023, s. 116).

Gastronomi turizmi bağlamında coğrafi işaretli ürünler önemli bir gastronomik unsur olarak öne çıkmaktadır. Coğrafi işaretli ürünler, belli bir yöreye özgü olup o bölgenin doğal koşulları, gelenekleri ve kültürü doğrultusunda biçimlenen ürünlerdir. Bu işaretler, ürünlerin kökenini,

özgünlüğünü ve kalitesini belirtir. Coğrafi işaretli ürünler, ait oldukları bölgenin kültürel kimliğini yansıttıkları için gastronomi turizminin yanı sıra kültürel turizmin de gelişmesine katkı sağlayabilmektedir. Ürünlerin otantikliğini ve yöreye özgü özelliklerini ön plana çıkararak bu işaretler, destinasyonların çekiciliğini artırarak turistlerin yöresel yiyecek-icecekler ya da el sanatları ürünleri deneyimlemek amacıyla seyahat etmelerinde çekici unsurlardandır. Bununla birlikte coğrafi işaretli ürünler, turistik rotaların oluşturulmasında da belirleyici faktör olabilmektedir. Örneğin, bir bölgeye özgü şarap, peynir gibi ürünler ve bu ürünlerin kullanıldığı yöresel yemekler etrafında düzenlenen özel turlar, turistlere bütüncül bir gastronomik ve kültürel deneyim sunmaktadır. Bu tür faaliyetler, ziyaretçilerin destinasyonda kalış sürelerini ve harcama düzeylerini artırarak yerel ekonominin gelişmesine katkı sağlayabilmektedir (Öncüer, Küçükusta ve Esen, 2025, s. 56). Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından Gaziantep'te tescillenen ürün sayısı 106'ya ulaşmıştır. Türkiye genelinde en fazla coğrafi işaretli ürün sayısına sahip şehir olan Gaziantep'in bu ürünleri arasında en çok bilinenleri arasında; beyran, baklava, katmer, nohut dürüm, fıstık, lahmacun ve biber salçası gibi yöresel lezzetler sayılabilir (Gaziantep Ticaret İl Müdürlüğü, 2024).

Sonuç

Gastronomi şehri Gaziantep, Türkiye'nin gastronomi alanında ulusal ve uluslararası anlamda en önemli şehirlerinden biridir. Gelişmiş bir gastronomi kültürüne sahip olsa da bu kültürün sürdürülebilir olması da önemlidir. Şehrin tarihi ve kültürel özelliklerini yansıtan gastronomi kültürü günümüzde halen korunmaya devam etse de gastronomi turizmi açısından çekicilik unsuru olan bazı faktörlerin geliştirilmesi gerekmektedir. Bunların başında yerel lokanta ve işletmelerin sayısının artırılması gelmektedir. Mevcut restoran ve lokantaların menülerinde yöresel yemeklerin çeşidinin artırılması da önem taşımaktadır. Kentteki esnaf lokantalarının sayısı zaman içinde azalma eğilimi göstermiştir. Esnaf lokantalarının desteklenmesi ve teşvik edilmesi de şehrin gastronomi kültürü ve turizmi açısından önemlidir. Sokak lezzetlerinin şehrin her sosyo-ekonomik kesimi ve ziyaretçiler tarafından da tüketildiği düşünüldüğünde bu lezzetlerin belirli standartlara kavuşturulması yönünde çalışmaların yapılması da üzerinde durulması gereken konulardan biri olarak değerlendirilmektedir. Unutulmaya yüz tutan geleneksel Antep yemeklerinin tanıtımı ve devamı açısından; kırsal alanlarda festivaller, açılış eğitimi veren kurumlar arasında yemek yarışmaları, sosyal medya platformlarında tanıtıcı video ve programlar, halk eğitim merkezlerinde kurslar, ödüllü geleneksel yemek yarışmaları, özel sektör-üniversite ve sivil toplum kuruluşları ortaklığında yöresel lezzetler etkinlikleri düzenlemek gibi uygulamalar yapılabilir.

Kaynakça

- Akın, A. (2018). Gaziantep'in gastronomi şehri olarak belirlenmesinde demografik değişkenlerin etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (2), 299-316.
- Akın, N. ve Bostancı, B. (2017). UNESCO yaratıcı şehirler ağı kapsamında Gaziantep: mevcut raporlar bağlamında bir değerlendirme. *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi*, 8 (19), 110-124.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (3), 79-89.
- Alisinanoglu, İ. (2023). Gaziantep'te sokak lezzetleri. *Doğuş Haber Ajansı*. Erişim adresi: <https://www.dogushaberajansi.com>
- Arman, A. ve Çetin, H. C. (2021). 11. Uluslararası Bilimsel Araştırmalar Kongresi (20-21 Ağustos 2021). Ed. Esra Türe. Bildiri tam metin kitabı. Asos Yayınları: Ankara, 1-11.
- Atasoy, B., Onur, M. (2026). Gastronomi temelli kültürel miras deneyimi, bireylerin aidiyet duygusunu ve kültürel kimlik oluşumunu destekler mi?. *Kent Akademisi Dergisi*, 19 (1),1-22.
- Bahtiyar Sarı, D. (2025). Bir gastronomi şehrinin ürettiği kolektif bellek: Gaziantep örneği. *Turizm Akademik Dergisi*, 12 (2), 357-370.
- Bahtiyar Sarı, D. ve Bilgi, A.F. (2024). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında otantiklik: Gaziantep esnaf lokantaları üzerine nitel bir araştırma. *Sinop-e: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (2), 137-147.
- Başat, H. T., Sandıkçı, M. ve Çelik, S. (2017). Gastronomik kimlik oluşturmada yöresel ürünlerin rolü: ürünlerin satış ve pazarlanmasına yönelik bir örnek olay incelemesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (2), 64-76.
- Batu, A. (2024). Türk tarihinde gastronomi kültürü. *Gastronomy Culture in the History of Turkish. Gastro-World*, 4, 1-9.
- Bulut, S. H. (2019). Türk gastronomisinde esnaf lokantası kavramının turistik değeri: Sivas Aşçıbaşı Et Lokantası örneği. *Atlas International Refereed Journal on Social Science*, 5 (20), 541-549.
- Duran, G. ve Meydan Uygur, S. (2022). UNESCO gastronomi şehirleri'nin gastronomi unsurları ve gastronomi kimlikleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2022, 10 (1), 627- 648.
- Fidan, S. ve Özcan, F. (2019). Gastronomi kenti Gaziantep'te özel gün yemekleri üzerine bir araştırma. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12 (67), 65- 80.
- Gastroantep Kültür Yolu Festivali resmi internet sitesi. Erişim adresi: <https://gastroantepfest.com>
- Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. Erişim adresi: <https://gaziantep.ktb.gov.tr>

- Gaziantep Ticaret İl Müdürlüğü. (2024). Erişim adresi: <https://gaziantep.ticaret.gov.tr>
- Giritlioğlu, İ. ve Karaman, M. (2017). Gaziantep mutfağına yerli turistlerin bakış açılarına yönelik bir uygulama. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 7 (14), 389-414.
- Giritlioğlu, İ., İpar, M. S. ve Karakan, H. İ. (2016). Gastronomi alanında UNESCO yaratıcı şehirler ağı üyeliğinin Gaziantep şehrine olası avantajları üzerine bir araştırma. *3rd International Congress on Social Sciences, China to Adriatic*, October 27-30, Antalya. İksad yayınları, 69-80.
- Gökırmaklı, Ç., Balcı, F., Bayram, M., Kaplan, M., Bayram, Ö. ve Tiryakioğlu, A.. (2017). Gaziantep'in bazı geleneksel lezzetlerinin tarihsel gelişimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 59-69.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Güney Göller, D. (2023). Gastronomi turizminde sokak lezzetleri. L. Karadağ ve G. Özgürel (Ed.). *Teorik yaklaşımlarla disiplinlerarası turizm araştırmaları* içinde (149-160). Detay yayıncılık: Ankara.
- Karataş, M., Aksu, B. K. ve Deniz, G. (2023). UNESCO yaratıcı şehri Gaziantep'in gastronomi turizmi cazibe unsurları. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 3 (1), 105-125.
- Kaya, Ü. C. ve Uyanık, B. (2022). Gastronomi şehri Gaziantep: yerel yiyecek-içecek işletmelerinin UNESCO kriterleri kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 2022, 5(1), 269-287.
- Ödemiş, Y. ve Aslan, Z. (2021). Gastronomik unsur olarak sokak lezzetleri. A. Kaya, M. Yılmaz ve S. Yetimoplu (Ed.). *Gastronomide alternatif yaklaşımlar* içinde (46-71). Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, No:111, Konya.
- Öncüer, M. E., Küçükusta D. ve Esen, Ö. (2025). UNESCO yaratıcı şehirler ağına dahil gastronomi şehirlerinde yer alan gastronomi tesislerindeki coğrafi işaret izleri. *Journal of Travel and Tourism Research*, 27, 43-59.
- Özdemir, G. ve Dülger Altınar, D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12 (1), 1-14.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak tokat mutfağı. *International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7 (4), 2675-2695.
- Solunoğlu, A. ve Nazık, M. H. (2018). Sokak lezzetlerine ilişkin tüketici tercihleri: Gaziantep örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (3), 40-59.
- Sormaz, Ü. ve Kaya, Ş. (2019). Yiyecek içecek işletmelerinde yöresel mutfak uygulamaları: Gaziantep örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3 (2), 304-323.

- Şahin, S. K. ve Baysal, K. (2022). Gastronomi şehri Gaziantep'in sokak lezzetlerinden örnekler. *Premium E-Journal of Social Sciences*, 6 (24), 422-431.
- Şengül, S. (2017). Türkiye'nin gastronomi turizmi destinasyonlarının belirlenmesi: yerli turistler üzerine bir araştırması. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 20 (37), 375-396.
- Taner, B. ve Çetin, Ş. (2023). Türk yemek kültüründe esnaf lokantaları. *Toros University Journal of Nutrition and Gastronomy-JFNG*, 1, 21-32.
- Türkiye Kültür Portalı. Gaziantep Mutfağı. Erişim adresi: <https://www.kulturportali.gov.tr>
- Uçuk, C. ve Kayran, M. F. (2023). Türk Mutfak Kültürü ve Çorbalar: Gaziantep Örneği. *Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4 (Özel Sayı), 55-67.
- UNESCO Türkiye Milli Komisyonu. Erişim adresi: <https://www.unesco.org.tr>
- Yılmaz, P. (2012). Menengiçten şuruba: Gaziantep'te içecek kültürü. *Uluslararası Kıbrıs Üniversitesi Folklor/Edebiyat Dergisi*, 18 (69), 25-39.