



# Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi

www.turib.org



## Unesco Yaratıcı Şehri Gaziantep'in Gastronomi Turizmi Cazibe Unsurları\*

Merve KARATAŞ<sup>a\*\*</sup>, Berk Furkan AKSU<sup>b</sup> Gaye DENİZ<sup>c</sup>

<sup>a</sup> Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Araştırmaları Enstitüsü, Nevşehir, ORCID: 0000-0002-3767-512X

<sup>b</sup> Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Araştırmaları Enstitüsü, Nevşehir, ORCID: 0000-0003-3278-528X

<sup>c</sup> Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Nevşehir, ORCID: 0000-0002-9980-8506

### Öz

Tarih boyunca Anadolu'da kurulmuş ya da egemen olmuş tüm devletler için önemli bir merkez olan Gaziantep gerek kendine has el sanatlarıyla gerekse sahip olduğu müzelerle ve özellikle zengin mutfak kültürüyle hafızalarda yerini almış bir şehirdir. Yöreye özgü yemekleriyle adından sıkça bahsettiren şehir, Türk Mutfağına bıraktığı izle gastronomi turizminin Türkiye'deki önemli destinasyonlarından biri haline gelmiştir. Bu çalışmanın amacı, UNESCO Yaratıcı Şehri Gaziantep'in sahip olduğu ve gastronomi turizmi açısından ön plana çıkan cazibe unsuru yöresel yemeklerini derlemek suretiyle ortaya koymaktır. Bu nedenle en eski dönemlerden bugüne aktarılmış ve gastronomi turizmi açısından şehre turist çeken yöresel yemekler, nitel yöntemle ilgili yazın taranarak ve doküman analizi yapılarak derinlemesine incelenmiştir. Elde edilen bulgular ışığında, yaratıcı şehir Gaziantep'in özellikle kebab, et yemekleri, tencere yemekleri ve tatlıları ile ön plana çıktığı ifade edilebilir. Bu noktadan hareketle, Gaziantep Mutfağına özgü çekiciliklerin derlenmesinin, gastronomi turizmi yazını açısından yapılacak yeni çalışmalara yön verebileceği ve alana katkı sağlayabileceği düşünülmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi Turizmi, UNESCO, Gaziantep, Cazibe Unsurları.

**Jel kodu:** L66, L83

## Gastronomy Tourism Attractions of Unesco Creative City Gaziantep

### Abstract

Gaziantep, which has been an important center for all the states that were established or dominated in Anatolia throughout history, is a city that has taken its place in memories with its unique handicrafts and museums and especially with its rich culinary culture. The city, which is frequently mentioned with its local dishes, has become one of the important destinations of gastronomy tourism in Turkey with its traces to Turkish cuisine. This study aims to reveal the UNESCO Creative City Gaziantep, by compiling the local dishes, which are the main attraction in terms of gastronomic tourism. For this reason, local dishes, which have been transferred from the earliest times to the present and attracting tourists to the city in terms of gastronomic tourism, have been examined in depth by scanning the literature related to the qualitative method and by making document analysis. In the light of the findings, it can be stated that the creative city Gaziantep stands out with its kebabs, meat dishes, pot dishes, and desserts. From this point of view, it is thought that the compilation of the attractiveness of Gaziantep Cuisine can direct new studies in terms of gastronomy tourism literature and contribute to the field.

**Keywords:** Gastronomy Tourism, UNESCO, Creative City of Gastronomy, Gaziantep, Attraction Element.

**Jel Code:** L66, L83

### Makalenin Geçmişi:

Gönderim Tarihi : 22.06.2023

Birinci Düzeltme : 07.07.2023

Kabul : 20.01.2023

Makale Türü : Derleme

Karataş, M., Aksu, B. F., Deniz, G. (2023). Unesco Yaratıcı Şehri Gaziantep'in Gastronomi Turizmi Cazibe Unsurları. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 3(1), 105-125

\* Etik Kurul Onayı: Bu çalışma derleme makalesi olduğundan etik kurul onayı gerekmemektedir.

\*\* Sorumlu yazar e-posta: M. Karataş (karatasmerve04@gmail.com)

## 1. Giriş

Turizmde önemli bir çekicilik unsuru olan gastronomi turizmi, gelişimi devam etmekte olan alternatif bir turizm türüdür. *“Turizm çerçevesinden mutfak kültürü olarak nitelendirilebilecek olan gastronomi, iç ve dış turizm için vazgeçilmez bir unsurdur”* (Sevimli vd., 2021: 265). Turistlerin gastronomiye yönelik ilgileri, farklı ülke, bölge ya da şehirlere olan merakı da beraberinde getirmekte ve bu gelişime katkı sağlamaktadır. Nitekim dünya turizmine ilişkin son istatistikler, turist harcamalarının üçte birinden fazlasının yiyecek-içecek ayrıldığını doğrulamaktadır. Gastronomi turizmi kültürel mirasın korunmasına sağladığı faydanın yanında, aynı zamanda destinasyonun sürdürülebilir kalkınma yeteneğini de ortaya koymaktadır. Bölgesel ve ulusal gastronominin turizmdeki gücü, destinasyonların, doğanın, insanların, mutfak sanatının, rekreasyon etkinliklerinin deneyimlenmesi, keşfedilmesi ve araştırılmasıyla bağlantılı olarak artmaktadır (Gačnik, 2002). Bu anlamda destinasyonların gastronomi cazibe unsurları aracılığıyla tanıtımının sağlanması, kültürel mirasın aktarımı ve korunması kadar aynı zamanda ulusal turizmin geleceğini de etkileyebilmektedir.

Şehirleri yaratıcı endüstriler alanında çalışmak üzere bir araya getiren bir girişim olan Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü'nün UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Programı (Creative Cities Network), destinasyonda etkisi veya katkısı olan bireylerin kontrolünde olan sektörlerin fayda sağlayacak gizil güçlerini geliştirmeyi amaçladığı için UNESCO'nun kültürel çeşitlilik ülküsünü desteklemektedir (UNESCO, 2021). Şehirlerin sahip oldukları endüstriyel yetenekleri yaratıcılık yönünde sevk edebilecekleri yedi temadan biri olan 'Gastronomi' alanında Türkiye'den üç şehir bu kategoride yer almaktadır. Bunlardan ilki olan Gaziantep, 2015 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dâhil olmuştur. *“Bu gibi itibarlı bir ağa katılım, şehirlerin tanınırlığına ve görünürlüğüne katkıda bulunmakta ve yerel sürdürülebilir kalkınma için sosyal, ekonomik ve kültürel iş birliklerinin geliştirilmesine öncü olmaktadır”* (Akın ve Bostancı, 2017: 111).

Sahip olduğu cazibe unsurlarıyla UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nda yerini alan Gaziantep, “gastronominin tarihle harmanlandığı şehir” olarak anılmaktadır. Tarım ve hayvancılığın ilk kez yapıldığı Mezopotamya'nın kuzey-batı ucunda ve Türkiye'nin Akdeniz ile Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin kesişme noktasında yer alan Gaziantep, eski çağlardan bu yana Akdeniz ve Kara ikliminin geçişkenliğinin sergilendiği gastronomiyi kültürel kimliğinin merkezinde taşımaktadır. *“İklimin ve verimli toprakların etkisi, Gaziantep'in sayısız farklı çeşitte tarımsal ürüne ev sahipliği yapmasına olanak sağlamıştır”* (Gastroantepfest, 2021). Gastronominin aynı zamanda şölen, kültürlerarası alışveriş ve sosyal uyum ile eş anlamlı kullanıldığı Gaziantep'te mutfak, tarih boyunca önemli medeniyetlere beşik olması yönüyle farklı kültürlerle harmanlanmış ve bölgenin kendine özgü ürünlerine Uzakdoğudan baharat, Akdeniz'den sebze ve meyve, Mezopotamya'dan tahıl eklenmesiyle zenginleşerek adını 'Antep Mutfağı' olarak yazdırmıştır. Türkiye'de kültürel zenginliğin en önemli göstergelerinden biri olan Antep Mutfağında, özellikle kebaplar, et yemekleri, tencere yemekleri ve tatlılar gastronomiyi ön plana çıkaran cazibe unsurlarıdır. Öyle ki, Gaziantep'in Antik İpek Yolu üzerindeki konumundan miras kalan yerel mutfağın çeşitliliğini gözler önüne sermek için şehirde çeşitli festivaller düzenlenmektedir. Aynı zamanda şehrin nüfusunun büyük çoğunluğunun sektör tarafından istihdam edilmesi, gastronominin bugün halen yerel ekonominin itici gücü olmaya devam ettiğinin de bir göstergesidir.

*“Yerelde ekonomik gelişmenin lokomotifini olan ve özünde yaratıcılık bulunan sektörler, şehirlerin yaratıcılığını ekonomik ve kültürel bir değere dönüştüren unsurlar olarak ülkelerin kalkınmalarında önemli bir aktör görevi üstlenmektedirler”* (Akın ve Bostancı, 2017: 111). Bu açıdan bakıldığında yaratıcı şehir olması yönüyle Gaziantep; ekonomik kaynakları düşük olan insanlar için hem yemek pişirebilecekleri hem de diğer sakinlerle

bilgi birikimlerini paylaşabilecekleri tam donanımlı mutfaklar kurarak kültürlerarası diyalogu beslemeyi, yaratıcı girişimlerin oluşturulması ve yönetimi konusunda hassas gruplara ve engelli bireylere eğitim kursları sunarak sosyal bütünleşmeyi artırmayı, özellikle Antik İpek Yolu'nun yemek kültürünün tarihi hakkında araştırma yaparak ve veri toplayarak diğer yaratıcı gastronomi şehirleri ile işbirliğini teşvik etmeyi, deneyimleri ve bilgi birikimini diğer yaratıcı gastronomi şehirleri ile paylaşmak için festivalleri geleneksel hale getirmeyi katma değer olarak öngörmektedir (UNESCO, 2021).

Türkiye'de gastronomi turizmi bağlamında önemli bir merkez konumunda olan Gaziantep, sahip olduğu zengin mutfağıyla bugüne dek birçok yerli ve yabancı turisti ağırlamıştır. Gastronomi turizminin gözde destinasyonlarından biri olması yönüyle, Türkiye'ye gerek ekonomik gerekse kültürel açıdan önemli katkıları olması gözle görülen bir gerçektir. Çalışma, gastronomi turizmi açısından bu denli tercih edilen bir şehir olması ve kendini kanıtlayarak UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nda yerini alması bakımından Gaziantep'in gastronomik cazibe unsurlarını ön plana çıkarması yönüyle önemlidir. Bu nedenle gastronomi turizmi açısından şehre turist çeken yöresel yemeklerin incelenmesinde; geniş kapsamlı örnekleme ulaşılmadaki kolaylık, nitel çalışmalardaki kısıtlı örneklem sorununu aşması açısından, ulaşılan dokümanlardaki bilgilerin alanlarında uzman araştırmacılarca yazılması sonucunda elde edilecek bilgilerin nitelikli ve kapsamlı olması bakımından, ayrıca diğer nitel araştırma yöntemlerine göre doküman analizi yönteminin; zaman, maliyet ve emek gibi araştırma giderlerini minimize etmesi gibi avantajları (Karagöz, 2021) göz önünde bulundurularak nitel yöntemle ilgili yazın taranarak ve doküman analizi yapılarak derinlemesine incelenmiştir.

## 2. Literatür Taraması

### 2.1. Gastronomi Turizmi

İnsanoğlu, ateşi keşfedip kontrol altına almasıyla birlikte hayat tarzında köklü değişimler gerçekleştirmiştir. Bu değişimlerin en önemlilerinden biri ise yemeklerin pişirildiğinde lezzetlerinin ve besin değerlerinin değiştiğinin farkına varmalarıdır. Bu değişimin farkına varmaları ile gastronominin tarih içerisindeki seviyesini başlatmışlardır. Bu bağlamda tarihte ilk olarak yemek pişirmek amacıyla evlerinde ayrı bir kısım bulunduran, mutfak benzeri bir yapının Ürdün Vadisi'ndeki Eriha (M.Ö. 7.700) ile Türkiye'deki Çatalhöyük (M.Ö. 7.000) Neolitik yaşam kazı alanlarında ortaya çıkarıldığı bilinmektedir. Bu bölgelerde yürütülen çalışmalarda ayrıca pişirme yöntemi olarak ilk başlarda yiyecek maddelerinin doğrudan ateş üzerinde ya da ısıtılmış taşların üzerinde pişirme işleminin uygulandığı, ilerleyen zamanlarda ise kerpiçten inşa edilmiş ocak kalıntılarının bulunduğu bildirilmiştir (Akdeniz, 2019). Günümüzde ise özellikle kırsal kesimlerde tandır olarak adlandırılan bu ocakların kullanımına halen devam edilmektedir.

Gastronomi kavramı genel olarak kültürler ve yemekler arasındaki ilişkiyi incelemeye dayanan bir disiplin türüdür. Tüketilebilir tüm besin maddelerinin, görselliğe ve lezzete hitap edebilecek şekilde hazırlanması ve sunumunu içeren bir süreçtir (Çimen, 2016). Türk Dil Kurumu (TDK), bu kavram için 'yemeği iyi yeme merakı', 'sağlığa uygun' ve 'hoş ve lezzetli mutfak' şeklinde tanımlamalar yapmıştır (TDK, 2021). Gastronomi yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasının yanı sıra onların nerede, ne şartlarda ve kim tarafından hazırlandığı, kime hitap edeceği gibi konuları da içerisinde bulundurur. Ayrıca gastronominin öncüsü olarak adlandırılan Yunan filozof ve şair Arcestratus tarafından, M.Ö. 350 yılında kaleme alınan 'Hedypatheia' dünyanın ilk yemek kitabı olarak kabul edilmektedir. Hedypatheia içerik olarak Akdeniz Mutfağı ve bu mutfığa ait yiyecek ve içeceklerin pişirilmeye hazırlanması gibi konuları işleyen rehber niteliğinde bir kitaptır (Ergan vd., 2020).

Gastronomi kelimesi ise dilimize Fransızcadan geçmiştir ve ilk olarak yaklaşık iki yüz yıl önce Fransa'da Jacques Berchoux (1804) tarafından yayınlanan bir şiirin başlığı olarak ortaya çıkmıştır. Scarpato'ya göre ise sözcüğün kökenleri Antik Yunanistan'da 'gastros' mide ve 'nomos' kanun kelimelerinden türetilmiştir ve yeme içme ile ilgili kuralları kapsamaktadır (Gürsoy, 2017). Gastronomi genel olarak iyi yemek yeme sanatı ve bilimi olarak tanımlanmaktadır. Çeşitli medeniyetlerin mutfak alışkanlıklarıyla ilgilenen bir bilim dalıdır. Yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, sunulması ve yenilmesi süreçlerinin toplamı olarak da tanımlanmaktadır (Yorgancı, 2018). Gastronomi için ayrıca 'gösteriş için süslü ve kapsamlı yemekler' biçiminde tanımlamalar da ele alınmıştır (Sarıışık ve Özbay, 2015). Farklı birçok bilim dalıyla doğrudan ilgisi dikkate alındığında gastronomi üzerine yapılmış tanımlamaların çokluğu dikkate değerdir.

Gastronomi, turizm içerisinde önemli bir konumdadır. Amaç ne olursa olsun seyahate katılmış ve turizm faaliyetleri içerisinde bulunan ziyaretçilerin, yolculuk esnasında ya da varış noktalarında beslenmeleri gerekmekte, böylelikle yeme-içme faktörü de turizm içerisine dâhil olmaktadır. Gastronominin turizm ile ilişkilendirilmesi sonucunda "gastronomi turizmi" kavramı ortaya çıkmış ve ilk defa Lucy M. Long tarafından farklı kültürlerin yiyecekleri ve bu yiyeceklerle ilgili deneyimlerini tanımlamaları esasına dayanan bir kavram olarak yazına girmiştir (Aksoy ve Sezgi, 2015).

Gastronomi turizmi köken olarak tarıma, kültüre ve turizme dayanmaktadır. Bu üç temel unsur gastronominin turistik bir çekicilik unsuru haline gelmesine fırsat tanımaktadır. Gastronomi turizmi; özel bir yemeği deneyimlemek, yemeklerin üretim tekniklerini gözlemlemek ya da ünlü bir şefin elinden yemek yemeyi kapsamaktadır (Birdir ve Akgöl, 2015). Dünya Turizm Örgütü (UNWTO)'ne göre ise gastronomi turizmi; ziyaretçinin seyahati esnasında, gıda ve gıda ile ilgili ürün ve faaliyetlerin deneyimlenmesi ile ilişkilendirilen bir turizm çeşidi olarak tanımlanmaktadır (UNWTO, 2021). Gastronomi turizmi ayrıca otantik, geleneksel ya da yenilikçi mutfakların deneyimlenmesi, yerel üreticileri yerinde ziyaret etme, yeme içme temalı festivallere katılma ya da doğrudan yeme içme temalı eğitim faaliyetlerine, kurslara katılma gibi birçok faaliyetleri de bünyesinde barındırır (Güzel Şahin ve Ünver, 2015). Kısaca gastronomi turizmi; tüm gastronomik faaliyetleri keşfetmeyi, tatmayı ve hazlarını hissetmeyi ana amaç olarak görüp, gastronominin kapsamına giren her türlü bilgiyi öğrenmek, deneyimi yaşamak için belirli bir destinasyona seyahat etmek olarak tanımlanabilir.

Turizm uluslararası anlamda hız kazanırken destinasyonlar arasındaki rekabet artmakta, yerel ve bölgesel somut olmayan kültürel miras ise destinasyonun çekiciliğinde ayırt edici bir faktör haline gelmektedir (Alberti ve Giusti, 2012). Pek çok destinasyon açısından sahip olunan yemek kültürü, tarihin ve kimliğin ayrılmaz bir parçasıdır. Ülkelerin marka imajında önemli bir rol oynayan gastronomi turizmi, turizmi çeşitlendirmek, yerel kalkınmayı teşvik etmek, sektörler arası iş birliği sayesinde yeme içme sektörüne yeni kullanımlar kazandırmak için fırsatlar sunmaktadır. Gastronomi turizmi, destinasyonların tanıtımını yapmasının yanında markalaşmaya ve özgünlükten yararlanmakla birlikte kültürel mirası korumaya katkıda bulunan alternatif bir turizm türüdür (Gačnik, 2012). Kültürel mirası kuşaklar arası taşıması yönüyle gastronomi, mutfağın kimliğini, alışkanlıklarını ve geleneklerini temsil eder. Gastronomi turizmiyle ön plana çıkan ve UNESCO tarafından yemek kültürünün değeri ile tescillenen şehirler, yerel mutfaklarıyla dünya miras alanı olarak kabul edilmekte ve 'Yaratıcı Şehirler Ağı'nda yerlerini almaktadırlar.

## 2.2. Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı

Türkçe açılımı “Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu” olarak ele alınan UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization)’nun amacı eğitim, bilim ve kültür alanında uluslararası iş birliği sağlayarak dünya barışına katkıda bulunmaktır. UNESCO’nun ülkemizdeki tek ve yasal temsilcisi UNESCO Türkiye Milli Komisyonu’dur. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı ise yaratıcılığı sürdürülebilir kentsel kalkınma için stratejik bir faktör olarak tanımlayan şehirler arasında iş birliğini teşvik etmek amacıyla 2004 yılında kurulan bir platformdur (UNESCO, 2022). UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, yalnızca sürdürülebilir kalkınmada yaratıcılığın bir kaldıraç olması yönüyle değil, aynı zamanda yenilik ve faaliyet alanı olması yönüyle de UNESCO’nun stratejik bir ortağıdır. Şehirler bu ağa katılmak suretiyle birtakım amaçları yerine getirmeyi, en iyi uygulamalarını paylaşmayı ve bunları yaparken kamu ve özel sektör ile sivil toplum kuruluşlarıyla ortaklıklar kurmayı taahhüt etmektedir. UNESCO (2020) yaratıcı şehirler ağı oluşumunun amaçlarını aşağıdaki gibi sıralamaktadır:

- Kültürel faaliyetlerin, malların ve hizmetlerin keşfedilmesine, üretimine, dağıtımına ve yayılmasına katkı sağlamak,
- Yenilik ve yaratıcılık merkezlerinin gelişmesine katkı sağlayarak kültür alanında hizmet veren sektör grupları için fırsatları arttırmak,
- Dezavantajlı gruplar ya da bireyler için kültürel yaşama erişim ve katılımı arttırabilmek,
- Sürdürülebilir kalkınma planlarına kültürü ve yaratıcılığı eksiksiz şekilde dâhil edebilmek.

Kültürü ve yaratıcılığı sürdürülebilir kalkınma ve kentsel yenilenme için itici bir güç haline getirmeyi amaçlayan yeni stratejilerin, politikaların, girişimlerin ve kültürlerarası diyalogun geliştirildiği şehirler, bu sayede ekonomik krizlere, çevresel etkilere, demografik büyüme ve sosyal gerilimlere yanıt verebilmektedir. Sürdürülebilir kentsel gelişim ancak kültürü teşvik ederek, yaratıcılığı destekleyerek ve yerel halkın katılımıyla sağlanabilir. Bu nedenle kamu sektörünün, özel sektör ve sivil toplum kuruluşlarıyla işbirliği içerisinde olması gerekmektedir. Deneyim, işbirliği ve bilgi paylaşımı, yaratıcılığı kentsel gelişim için bir kaldıraç haline getirmede önemlidir. Bu bağlamda UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, şehirlere sahip oldukları yaratıcılık üstünlüklerinden istifade etmeleri ve ekonomik, kültürel, sürdürülebilir ve dengeli kalkınmayı inşa etmede akran öğrenme süreçlerinden ve işbirlikçi projelerden yararlanmaları için fırsatlar sunmaktadır (UNESCO, 2022).

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, şehirlerin kendi belirleyeceği yedi ayrı tema kapsamında şekillenmektedir. Bu temalar tasarım, edebiyat, müzik, film, zanaat ve halk sanatları, gastronomi ve medya sanatları olarak belirlenmiştir. Ayrıca Yaratıcı Şehirler Ağı bünyesinde 295 üye bulundurmaktadır. Yaratıcı Şehirler Ağı’na başvurular iki yılda bir, Mart-Haziran aylarında yapılmaktadır (UNESCO, 2021). UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’nın yedi ayrı temasından biri gastronomi olarak belirlenmiştir. Gastronomi alanı şehirlere özgü malzemeler ve yerel pişirme teknikleriyle bölgede faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmeleri tarafından şehrin tanınırlığının arttırılmasını amaçlamaktadır. Şehirlerin ayrıca geleneksel ürünlerinin satıldığı pazarlar ile gastronomi festivallerine sahip olması gerekmekte ve sürdürülebilirliğini her koşulda, her aşamada sağlayabilmesi gerekmektedir.

Şehirlerin UNESCO yaratıcı şehirler ağına gastronomi temasında seçilebilmeleri için bazı kriterleri karşılayabiliyor olmaları gerekmektedir (Akkuş ve Yordam, 2020; Şahin ve Ünlüönen, 2021). Bu kriterler şu şekilde sıralanmaktadır:

- Gastronomi kültürü gelişmiş olmak,
- Fazla miktarda şef ve restoranın bulunduğu gastronomi topluluğu bulundurmak,
- Geleneksel yemeklerinde kullanabileceği yöresel ürünlere sahip olmak,
- Yöreye özgü pişirme yöntemlerine, geleneksel mutfak uygulamalarına ve gastronomik bilgi birikimine sahip olmak,
- Geleneksel gıda pazarlarına ve geleneksel gıda endüstrisine sahip olmak,
- Gastronomi temalı festivallere, yarışmalara ve diğer bölgenin tanıtılmasında etkisi olan faaliyetlere ev sahipliği yapmak,
- Çevreye karşı saygı ve doğada sürdürülebilir yerel ürünleri özendirmek,
- Toplum yararına faaliyetlerde bulunmak, eğitim kurumlarında beslenmenin teşviki ve aşçılık okulları müfredatına biyoçeşitliliğin sürdürülebilirlik kapsamında korunması programlarını dâhil edebilmek.

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında gastronomi temasına uluslararası alanda seçilen şehir sayısı 36'dır. 10 tanesi Kuzey Amerika ve Avrupa ülkelerinden, 10 tanesi Güney Amerika ülkelerinden, 12'si Asya ve Pasifik ülkelerinden, biri Arap devletlerinden ve biri de Afrika ülkesinden dâhil olmuştur (UNESCO, 2020). Türkiye'de ise UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Programı kapsamında yer alan gastronomi temalı yaratıcı şehirler ve ulusal liste Tablo 1'de sunulmuştur.

**Tablo 1.** UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Programı Kapsamında Yer Alan Gastronomi Temalı Yaratıcı Şehirler ve Ulusal Liste

Yaratıcı Şehirler	Yaratıcı Şehirler Ulusal Listesi
• Gaziantep – Gastronomi (2015)	• Adana – Gastronomi (2021)
• Hatay – Gastronomi (2017)	• Balıkesir – Gastronomi (2021)
• Afyonkarahisar – Gastronomi (2019)	• Diyarbakır – Gastronomi (2021)
	• Kayseri – Gastronomi (2021)
	• Konya – Gastronomi (2021)

**Kaynak:** UNESCO, 2021.

Coğrafya, iklim, tarih ve kültürel farklılıklarına bağlı olarak tüm dünyada zengin bir yöresel yemek kültürü bulunmaktadır. Özellikle turizm açısından şehirlerin sahip oldukları gastronomik özellikler, gün geçtikçe daha sık vurgulanan unsurlar haline gelmiştir (Xiaomin, 2017). Yaratıcı gastronomi şehirleri, Dünya Turizm Örgütü (UNWTO)'nün "Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri" arasında yer alan sürekli, kapsayıcı ve sürdürülebilir ekonomik büyümeyi, tam ve üretken istihdamı teşvik etme ve sürdürülebilir tüketim ve üretim modellerini ortaya koyma hedeflerini karşılaması açısından bir değer oluşturmaktadır. Bu bağlamda çalışmada, Türkiye'de gastronomi açısından önem arz eden ilk yaratıcı şehrimiz Gaziantep sahip olduğu mutfak mirasıyla ele alınmıştır. Önümüzdeki yıllarda ekonomik kalkınma planlarında gastronomi turizmine öncelik veren ve gıda güvenliğinin küresel öneminin farkında olan çok sayıda şehrin de bu ağa dâhil olması beklenmektedir (Pearson ve Pearson, 2017).

### 2.3. Unesco Yaratıcı Şehri Gaziantep

Mezopotamya, Anadolu ve Mısır'ın kesiştiği noktada, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde bulunan Gaziantep, Güneydoğu Anadolu'nun birinci Türkiye'nin ise altıncı büyük şehridir ve coğrafi açıdan oldukça önemli bir

konuma sahiptir (Özbadem vd., 2014; Sabbağ, 2015; Süzer ve Özkanlı, 2020). Antep, eski dönemlerden itibaren konumu, iklimi, topraklarının verimli olması gibi nedenlerden dolayı yerleşime açık bir yer olmuştur (Ulusoy ve Turan, 2016). M.Ö. 1800-1200 yılları arasında Hitit Uygarlığının merkezi olan Antep'te, sonrasında Kargamış Krallığı, Urartular, Asurlar, Medler, Persler, Büyük İskender, Selokidler ve Kommagene Krallıkları hüküm sürmüştür, M.S. 73-395 yıllarında Romalılar, 395 yılında ise Bizans İmparatorluğu bölgeye egemen olmuştur. Bugünkü Gaziantep ilinin kurulması da bu döneme rastlamaktadır (Parlak Kalkan, 2015).

Tarih boyunca farklı medeniyetlere ev sahipliği yapan ve Cumhuriyet sonrası yıllara deyin Ayıntap adıyla anılan Antep (Kayıkçı, 2016), günümüze gelinceye dek farklı isimlerle anılmıştır. “Şehrin isminin *günümüzdeki hali Gaziantep*, 1921’de çıkarılan yasa ile Antep’e Gazi unvanının verilmesi ile meydana gelmiştir” (Uçuk ve Kayran, 2020: 261). “*En eski kentlerden olan Gaziantep, çarpıcı tarihi eserler ile çevrilidir. Belkıs (Zeugma), Dülük ve Karkamış Antik Kenti, Yesemek Heykel Atölyesi ve Açık Hava Müzesi, Rumkale, Tilbaşar Kalesi, Anıt Mezarlar, Tilmen ve Zincirli Höyükleri ve diğer bilinen tarihi yerleşimler Gaziantep’i tarihi ve kültürel bakımdan ilgi odağı haline getirmiştir*” (Özuslu, 2016: 7). Antep vaktiyle Küçük Buhara diye anılmış ve devrin en yüksek ilimlerinin tahsil edildiği bir ilim şehri olmuştur. Evliya Çelebi, Gaziantep’i dünyanın gözbebeği şehir olarak seyahatnamesinde tanıtmıştır (Babat, 2015). Şehir, en küçüğünden en büyüğüne hiç kimsenin boş oturmayı sevmediği zanaatkârlar ve tüccarlar diyarıdır. Ayrıca dünyanın en büyük mozaik müzesi Gaziantep’te bulunmakta, dünyaca ünlü Çingene Kızı mozaığı de burada sergilenmektedir (Kopar, 2015).

Stratejik konuma sahip olan İpek Yolu’na yakınlığından dolayı da birçok medeniyetin bu şehirde izler bırakmasına sebep olmuştur (Birdir vd., 2015). Gaziantep ilinin tarihi, kültürel, coğrafi ve sosyal yönden kendine has birçok farklı değeri bulunmaktadır. Yöreye özgü el sanatları, Zeugma antik kenti, fıstığı, tarihi dokusu gibi eşsiz güzelliklere sahiptir. Gaziantep’in fazlaca özelliğinin yanında dünyaca ünlü bir mutfağı da vardır. Acısı, ekşisi ve tatlısıyla sokaklarında her zaman yemek kokuları bulunan bir kenttir (Babat, 2015). Akdeniz iklimi ve karasal iklimin geçişkenlik gösterdiği topraklarda bulunması, çeşitli tarım ürünlerine sahip olması, çok eski medeniyetlere ev sahipliği yapması, İpek Yolu üzerinde bulunması ve Osmanlı döneminde beraber yaşayan Araplar, Ermeniler, Kürtler, Türkmenler arasında gerçekleşen kültürel etkileşim Gaziantep mutfağının çeşitlilik kazanmasına yol açan etkenlerden olmuştur (Nahya, 2012; Şimşek ve Selçuk, 2018). Gaziantep’in mutfak kültüründe yaklaşık 475 çeşit yemeği vardır. Bölge mutfağının ürün çeşitliliği bakımından zengin oluşu, aldığı coğrafi işaret sayısından da anlaşılmaktadır. Gaziantep denince ilk akla gelenlerden Antep baklavası, Antep firiği ve Antep beyranı coğrafi işaretle işaretlenmiş ürünlerindedir. Şehir, Türkiye’de yiyecek içecek bağlamında en fazla coğrafi işaretle işaretlenmiş ürüne sahiptir. 2013 yılında Avrupa Birliği tarafından Türkiye’de tescil edilen ilk ürün Antep baklavası olmuştur (Süzer ve Özkanlı, 2020). Bu başarısını uluslararası alanda da sergileyen Gaziantep, zengin mutfak kültürü sayesinde 2015 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’na gastronomi temasıyla dâhil olmuştur.

UNESCO gastronomi kenti olarak Türkiye’den kabul edilen ilk şehir olan Gaziantep, yaratıcı şehir olması yönüyle kültürlerarası diyalogu beslemeyi, sosyal bütünleşmeyi artırmayı, diğer yaratıcı gastronomi şehirleri ile işbirliğini teşvik etmeyi ve festivalleri geleneksel hale getirmeyi katma değer olarak öngörmektedir (UNESCO, 2021). Bu amaçla yürütülen “İlçelerdeki Mutfaklar” ve “Engelsiz Atölye” projeleri, Uluslararası Antep Fıstığı Kültür ve Sanat Festivali, Uluslararası Şirehan Yiyecek ve İçecek Festivali ile Gaziantep Uluslararası Gastronomi Festivalleri, Gaziantep’in kültürel kimliğini yaratıcılık yönünde kullanmasına en güzel örneklerdir. Yerel ekonominin itici gücü gastronomi olan Gaziantep’te, nüfusun çoğunluğu yiyecek içecek sektörü tarafından istihdam edilmektedir. Ağırlıklı olarak baharat, tahıl ve kuru meyvelerin hakim olduğu

mutfağın önde gelen lezzetleri olan kebab, et yemekleri, tencere yemekleri ve tatlıları deneyimlemek isteyen kişiler için bir çekicilik unsuru oluşturan destinasyon, bu sayede kültürlerarası diyalogu geliştirmekte ve sosyal uyumu sağlamaktadır.

#### 2.4. Gastronomi Şehri Gaziantep'in Cazibe Unsurları

Her toplum kendi kültürüne, tarihine, alışkanlıklarına, yaşadığı yerin sağladığı imkânlarla, gelenek ve göreneklerine göre bir mutfak kültürüne sahiptir (Sürücüoğlu, 2001). Yiyecek ve içecekler, kültürün önemli ve bütünleyici bir parçasıdır. Birçok kültür ile harmanlanmış, farklı dini unsurlar ve coğrafya ile şekillenmiş Türk mutfağının adından fazlaca söz ettiren yöresel mutfaklarından biri de Gaziantep mutfağıdır. Gaziantep sahip olduğu zengin mutfak kültürünü tüm dünyaya ispat etmiştir. *“Şöyle ki dünyadaki tüm mutfaklar ait oldukları ülkelerin isimleriyle anılırken (Fransız, Çin, Meksika, İtalyan mutfağı gibi), Gaziantep mutfağı, kendi ismi ile anılan neredeyse dünyadaki tek mutfaktır”* (Altınel, 2009: 178). 2015'te UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na giren Gaziantep'in sahip olduğu yemek çeşitliliği mutfakta çekicilik unsuru oluşturmaktadır (Uçuk ve Kayran, 2020). Lezzetli çorbaları, etli ve yoğurtlu yemekleri, kurutulmuş sebzelerle yapılan dolmaları ve bir şölen havasında servis edilen kebabları ile Gaziantep, farklı kültürlerin izlerini kendi kültürüyle yoğurmuş ve bugünkü zengin “Antep Mutfağı”nın sırrına sahip olmuştur. Öyle ki Algan Özkök'ün (2017) mutfak şeflerine Türkiye'nin gastronomi açısından ön plana çıkan şehirlerini sorduğu araştırmasında Gaziantep ilk sırada yer almıştır. Ankara Ticaret Odası ve Ankara Patent Bürosu'nun 2008 yılında yapmış olduğu çalışma sonuçlarına göre, 81 ili kapsayan araştırmada “Türkiye'nin Lezzet Haritası” belirlenmiştir. Buna göre; Türkiye'de 2205 çeşit yöresel yiyecek içecek tespit edilmiştir (Durlu Özkaya ve Can, 2012). Vurgulanan maddelerden bir tanesi de Gaziantep'in 291 çeşit tescilli yöresel yiyecek ile Türkiye'nin en kapsamlı mutfak kültürüne sahip olduğu yönündedir (Gastroantep, 2022). Gaziantep'te 74 ürünün tescillenerek marka zenginlikleri arasına girmesi, kentin mutfak değerini daha da artırmıştır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022).

Giritlioğlu ve Karaman (2017), Gaziantep mutfak kültürünün gelişmesinde etkili olan sebepleri; kentin İpek Yolu üzerinde yer alması, yaklaşık altı bin yıllık tarihi, bölgede yaşamış kültürlerin, iklim koşullarının ve yörede yaşayan insanların özgün ve yaratıcı yapılarının etkisi olarak belirtmektedir. *“Malzemelerin seçimindeki titizlik, hazırlama ve pişirmede gösterilen beceri, yemeklerin yapımında kullanılan değişik tat ve renkteki baharatlar, salçalar ve soslar; Gaziantep yemeklerini şöhrete kavuşturan unsurlardan bazılarıdır”* (Gaziantep Belediyesi, 2022). Sebze, meyve, süt ürünleri, et ve birçok baharatın aynı tencerede buluşturarak sosu içinde yemeklerin yapıldığı Gaziantep mutfağında; kebablarda meyve kullanılmakta, yoğurtla et ve sebze, yörede yetişen otlarla bakliyatlar buluşmakta ve bu sayede yemekler lezzet bakımından sıra dışı özellikler içermektedir (Gurmex, 2022). Buna göre Gaziantep mutfağını diğer yöresel mutfaklardan ayıran özellikler şöyle özetlenebilir (Ertaş ve Karadağ, 2013; Tan, 2014; Giritlioğlu ve Karaman, 2017):

- Yemeklerinde haspir adı verilen safran, tarhun, nane, kırmızıbiber, yoğurt ve taze sarımsak önemli bir yer tutmaktadır.
- Yöresel ürünler sık kullanılmakta ve bölge mutfağında ürünler gücünü güneş ve topraktan almaktadır.
- Yedi farklı ekşi bulunmaktadır. Bunlar; nar ekşisi, limon, sumak tozu, limon tuzu, sumak ekşisi, koruk ve koruk pekmezidir.
- Bulgur ve pirincin yanında buğdayın ateşle buluşması sonucu elde edilen firikten oldukça lezzetli bir pilav yapılmaktadır.



- Aşure yapımında rezene ve ciğer kebablarında kimyon kullanılmakta, sütlaç zerde ile sunulmaktadır.
- Yörede bazı meyve, sebze ve bitkilerden çeşitli yemek türleri geliştirilmiştir. Sebze yemekleri hem salçalı hem de yoğurtlu olarak yapılmaktadır. Salçalı ve etli sebze yemeklerine “tava” denilmektedir. Etli yemeklerin yapımında etin kullanıldığı kısım önemlidir.
- Kebablar önemli yer tutmaktadır. Et zırh ile kıyılarak kıyma haline getirilmekte ve kebablarda kullanılmaktadır. Ayrıca kebaba kuyruk yağı eklenmektedir.
- Kazan yemeklerinde ateş harlı olmazken, kebablarda meşe kömürü kullanılmaktadır.
- Çiğköfte; simit adı verilen köftelik bulgur, domates suyu, limon ve buz kullanılarak yoğrulmaktadır.
- Yöreye özgü zeytin piyazı başlı başına bir katıktır. Taşla dövülerek çekirdeği alınan kırık zeytine; ceviz içi, nar ekşisi, biber, tuz, kimyon ve zeytinyağı ilave edilerek yöreye özgü ekmele yenilmektedir.
- Lahmacun bol maydanoz harcıyla hazırlanır. Kaburga ya da döş etinin tercih edildiği lahmacun harcına maydanoz dışında biraz yoğurt, biber, domates ve çeşitli baharatlar ilave edilir ve zırhla çekilir. Köz patlıcan salatasının lahmacunun arasına konarak yenmesi de yöreye özgüdür.
- Haşlanmış buğdayın yöredeki adı olan hedik, ceviz içi, nar taneleri, rezene, tarçın, haşlanmış nohut ve toz şekerle ikram edilmektedir.
- Yörede “keme” olarak isimlendirilen mantardan kebab, tava, sulu yemek ve dolma yapılmakta, kış için de kurutulmaktadır.
- Üzüm suyunun kaynatılması sonucu elde edilen pekmez, sucuk, muska, bastık, tarhana gibi ürünlerin genel adı “şire” dir. Şire yapımı yöreye özgü geleneksel özellik taşımaktadır.
- Gaziantep baklavası, kentin en önemli şerbetli tatlısıdır. Bunun yanında fıstık ve kaymak kullanılarak üretilen katmer de şehre özgü tatlı çeşididir.
- Tahin ve pekmez ateş üstünde eritilmekte ve marul da bu karışıma batırılarak tüketilmektedir.
- Meyve olarak tüketilen karpuz ve kavunun çekirdekleri yıkanıp kurutulularak, isteğe bağlı olarak tuzla kavrulularak kışın tüketilen bir kuruyemiş olabilmektedir.
- Fırında pişen ince ekmeleler ısıtılan süte batırılarak kaymaklandırılmaktadır. Sonrasında bal, pekmez ya da şekerle tüketilmektedir.

Gaziantep mutfağında yemekler sahip olduğu çeşitlilikten dolayı sınıflandırılarak tanıtılmaktadır. Bu sınıflandırmalar kullanılan malzemelerin çeşidi ve pişirme tekniğinden kaynaklanmaktadır. Bazı yemekler şenlik, bayram veya piknik gibi toplumsal kültürün bir parçası olarak, bazıları ise daha yaygın şekilde öğün yemeği olarak sunulmaktadır. Bu sayede Gaziantep'te kebab, çorba ya da tatlı gibi farklı alanlarda uzmanlaşan pek çok işletmeye rastlanabilmektedir (Gastroantep, 2022). Adeta yemek için yaşayan insanların buluşma noktası olan destinasyonda yaşayan mutfak kültürü neredeyse hayatın her köşesine taşınmıştır. Düğün, el öpme, köşk altı, gelin, bayram, sahra (piknik), yaz-kış-ilkbahar ve sonbahar davetleri, kentin gastronomisinin ön plana taşındığı somut olmayan kültürel miras unsurlarıdır (Altınel, 2009). “*Yemek yeme olayının neredeyse gün ışımada başladığı şehirde zaman zaman ertesi sabaha kadar devam eden bir yeme içme faaliyeti yaşanmaktadır*” (Giritlioğlu ve Karaman, 2017: 395).

Gaziantep çorba kültürü açısından Türkiye'nin önde gelen illerindedir ve halen sabah erken saatlerde içilen bir çorba kültürü bulunmaktadır (Yıldırım ve Sönmezdağ, 2018). Beyran ya da kelle paça çorbalarının ön plana çıktığı kentte alaca çorba, acur mutaneyesi, çağla ve sarımsak aşısı, börek, dövme, ezogelin, keme, lebeniye, maş, yuvalama, mercimek, malhita, püsürük, uyduruk, pirinç, yoğurt, muni ve öz çorbası en çok sunulan çorbalarıdır (Aktürk ve Çekal 2019; Demircioğlu ve Kafa, 2022). Çorba yapımında çoğunlukla et ve kemik suyu kullanılmaktadır (Tan, 2014). Piştikten sonra tereyağı, nane, kırmızıbiber, karabiber veya safran ile süslenmekte; bu çorbanın çeşidine göre değişmektedir. Sargın (2013) çorbaların piyaz ve salatayla başlı başına bir öğün olarak yenebileceğini ifade etmektedir. Coğrafi işaret tesciline sahip çorbaların bölgelere ve illere göre dağılımı incelendiğinde, Gaziantep'in altı çorba (lebeniye, öz, alaca, beyran, börek ve ezogelin) ile en fazla coğrafi işarete sahip olduğu görülmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022).

Gaziantep mutfağında yoğurtlu yemekler önemli bir yer tutmaktadır. Bununla birlikte yoğurdun kullanım şekli farklılık arz etmektedir. Yoğurt yemeğin üzerine dökülerek değil, pişirilmesi yoluyla kullanılmakta ve böylelikle yemek sosu olarak nitelenebilir bir özellik kazanmaktadır (Erdoğan ve Özkanlı, 2021). Kısacası yemek yoğurt ile birlikte pişmektedir. Güzelbey (2003) Gaziantep mutfağında otuzun üzerindeki yemekte temel malzeme olarak kullanıldığını belirtmektedir. *"Başka bölgelerde bu yoğunlukta yoğurt kullanımına rastlanmamaktadır"* (Altınel, 2009: 175). Gaziantep'in yoğurtla pişmiş yemekleri; yoğurtlu bakla, yoğurtlu ufak köfte, yoğurtlu çiğdem aşısı, yoğurtlu elma aşısı, yoğurtlu fasulye, yoğurtlu keme, yoğurtlu patates ve yoğurtlu soğan yahnisidir (Erdoğan ve Özkanlı, 2021). Haspir adı verilen safran, yoğurtlu yemeklerde sık kullanılan bir baharattır (Sabbağ, 2015).

Mutfağın dikkat çekici özelliklerden birisi yoğun et kullanımudur. *"Gaziantep yöresinde daha çok koyun eti tüketilmekte olup, bunun yanında tavuk, hindi son zamanlarda da balığın az da olsa tüketilmekte olduğu görülmektedir"* (Erdoğan ve Özkanlı, 2021: 1169). Kuşbaşı ya da kıyma gibi farklı şekillerde et kullanılan ve zengin kebab çeşitleri bulunan mutfakta, salçalı, etli sebze yemekleri "tava" genel adıyla anılır ve yapıldığı sebzeye göre isim alır (Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013; Süzer ve Özkanlı, 2020). Patates, keme, bakla, fasulye, sarımsak, çiğdem, kenger, bamya, lolaz, kabuğu sertleşmemiş ceviz, erik ve domates tavalalarının yanında taraklık olarak isimlendirilen pırzoladan da tava yapılmaktadır. *"Kebab yapımında ise kullanılan etin cinsi, tazeliği, terbiye şekli ve et-yağ oranı önemlidir"* (Güzelbey, 2003: 79). Tas kebabı, alinazik kebabı, keme kebabı, patlıcan kebabı, ayva kebabı, elma kebabı, simit kebabı, altı ezmeli kebab, cartlak (çağırtlak) kebabı, fıstıklı kebab, yenidünya kebabı ve ekşili Antep kebabı en sık yapılan kebab türleridir. Bunun yanında Gaziantep mutfağına özgü bilinen pırpırım aşısı, nohut dürüm, soğan dolması, şiveydiz, şihıl mahşi, cacıklı arap köftesi, sini köftesi, haveydi köftesi, yağlı köfte, süzek yapması, omaç, ciğer yahni, borani, külbastı ve küşleme gibi lezzetler de etli yemekler sınıfında yer almaktadır (Akın, 2018; Demircioğlu ve Kafa, 2022).

Mutfağın sık tüketilen yemeklerinden biri de acılı ve yağlı dolmalarıdır. Gaziantep'te dolmalar sebzelerle birlikte et ya da sakatatla da hazırlanabilmektedir (Özsabuncuoğlu ve Pınarlı Gök, 2009). Biber, patlıcan, domates ve acur tercih edilen dolma çeşitlerindedir. İncecik oyularak açılan dolmalar, bulgur ya da pirinç yoğunlukta ve kıyma, ilikli kemik, sarımsak, ekşi ve naneyle pişirilmektedir (Gaziantep, 2016). *"Dolma içinde pirinç ve bulgur kadar firik kullanımı da görülmektedir"* (Tokuz, 1995: 15). Tüylü acur dolması, patlıcan, biber ve domates en çok tercih edilen dolma çeşitleri olmakla birlikte, kabak dolmaları, firikli acur dolması, yoğurtlu kabak dolması, soğan dolması, ayva dolması ve damat dolması yanında erikli yaprak sarma, pırzola yaprak sarma, pazı (pancar) sarması ve lahana sarması da yapılmaktadır (Sabbağ, 2015).

Şehir mutfağının önemli bileşenlerinden biri olan tatlılar arasında uluslararası anlamda bölgeyle özdeşleşen baklavanın önemli bir yeri bulunmaktadır (Tan, 2014). “İyi baklavanın yapılabilmesi için sayısız denilebilecek çoklukta kriter bulunmaktadır; yufkanın hamuru için kullanılan unun buğdayının toprağından başlayıp ustaların yeteneklerine, baklavanın piştiği ateşte yanan odunun hangi ağaçtan geldiğine kadar uzanmaktadır” (Erdoğan ve Özkanlı, 2021: 1170). Kentte ayrıca katmer, kahke, nişe helvası, zerdeli sütlaç, haytalya, fıstık ezmesi, kuymak (lohusa kuymağı), diş hediğı, un helvası, peynirli irmik helvası, çiğdem ile sütlü, aşır çorbası (aşure), antep kurabiyesi, antep fıstıklı kurabiye, fıstıklı kadayıf, cevizli kadayıf, peynirli kadayıf, kaymaklı kadayıf, burmalı kadayıf, köy tatlısı, şirin tarhana, hurma tatlısı, demir tatlısı, şam tatlısı ve kabak reçeli gibi tatlılar da ün salmıştır (Kargılioğlu, 2015).

Tüm bu yemeklerin yanında şehriyeli, domatesli, mercimekli, loğlazlı, nohutlu, tavuklu ve etli pilavlar; peynir böreğı, kakırdak böreğı, zeytinli, pirinçli ve topaçlı börekler puf ve bişi; menengiç, sütlü ve sade kahve, koruk, limon, portakal, gül ve vişne şurupları, meyan, pekmez ve loğusa şerbeti, ayran ve tarçın gibi içecekler; katmer, tarhana eritmesi, batma kaymak, sahan kaymağı ve zahter gibi kahvaltılıklar; avrat salatası, sulu salata, kaşık salatası, antep usulü yeşil mercimek salatası, antep usulü muhammara ve babagannuş gibi salatalar; iç (tene) katması (kısır), malhitalı (mercimekli) köfte ve yarpuz piyazı gibi muhtelif yemekler ile at elması turşusu ve çelem turşusu da Gaziantep'in öne çıkan lezzetleri arasındadır (Kılıç vd., 2017; Erdoğan ve Özkanlı, 2021).

Gaziantep'in sahip olduğu gastronomik cazibe unsurları, yazında da merak edilen ve araştırılan konular arasındadır. Armutçu, Giritlioğlu ve Düzgün'ün (2016) Türk mutfağında yer alan yöresel mutfakları inceledikleri çalışmalarında, en zengin mutfağın Gaziantep mutfağı olduğunu ve Türk mutfak kültürünü temsil edebilecek nitelikte olduğunu belirtmişlerdir. Giritlioğlu ve Karaman (2017) Gaziantep mutfağına yerli turistlerin bakış açılarına yönelik yaptığı çalışmada, yerli turistlerin Gaziantep mutfağına ait yemeklerin kalorisini yüksek, yemek çeşidini zengin ve yemeklerini lezzetli bulmuşlardır. Koçoğlu (2019) Gaziantep ilindeki yerli turistlerin gastronomi turizmine yönelik tutumlarının demografik açıdan incelediğı çalışmasında, yerli turistlerin Gaziantep'in gastronomi turizmine yönelik tutumlarının oldukça olumlu olduğu sonucuna ulaşırken, bu tutumların yaş, eğitim ve gelir seviyesi açısından farklı değerlendirildiğı sonucuna ulaşmıştır. Kaya ve Sormaz (2019) Gaziantep ilindeki yiyecek içecek işletmelerinde yöresel mutfak adlı çalışmalarında, işletmelerin Gaziantep yöresel yemeklerinden en çok et yemeklerini servis ettiğini saptamışlardır. Suna ve Alvarez (2019) gastronomik kimlik kavramını araştırdıkları çalışmalarında Gaziantep şehrinin kimliğı ile ilgili olarak turistler ve yerel halk arasındaki farklılıkları incelemişlerdir. Sert (2019) yöresel yemeklerin turizme etkisini Gaziantep özelinde ele almış, Doldur (2016) UNESCO tarafından seçilen gastronomi şehri olarak Gaziantep'i anlatmış, Sormaz ve Kaya (2019) Gaziantep örneğinde yiyecek içecek işletmelerinde yöresel mutfak uygulamalarını, Solunoğlu ve Nazik (2018) ise sokak lezzetlerine ilişkin tüketici tercihlerini çalışmalarında ortaya koymuştur.

Gaziantep mutfağına yönelik cazibe unsurları için kente yapılan seyahatlerin sayısı arttıkça, düzenlenen etkinlikler, festivaller çoğalmakta ve yörenin gastronomi hayatı ve bu bağlamda sürdürülebilirliğı her geçen gün artarak devam etmektedir. Gaziantep mutfağı nineden toruna öğretilen yemeklerle ulusal ve uluslararası bilinirliğe ulaşmıştır. “Dünya Gastronomi Kenti” olarak tescillenen Gaziantep, bundan sonra da yemek kültürünün yıldız şehri olarak milyonları ağırlamaya devam edecektir.

### 3. Sonuç, Tartışma ve Öneriler

Türkiye, sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından zengin kaynaklara sahip bir ülkedir. Mevcut potansiyelden en iyi şekilde yararlanmak için yerel gastronomik mirasın korunması önem taşımaktadır. UNESCO tarafından gastronomide yaratıcı şehir olarak kabul edilen Gaziantep de sahip olduğu cazibe unsurlarını en doğru şekilde kullanarak bu unvanı kazanmıştır. Kullandığı zengin malzemeleri ve yemekleri ile bilinen Gaziantep, 2015 yılında gastronomi dalında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dâhil olarak, ülkemiz şehirlerinin yerel temelde kültürel ve yaratıcı unsurlarının çeşitliliğine dikkat çekmiştir (Akın ve Bostancı, 2017). UNESCO gibi prestijli bir ağa dâhil olması şehrin bilinirliğine katkı sağlarken, aynı zamanda ekonomik, sosyal ve kültürel iş birlikleri geliştirmek suretiyle sürdürülebilir kalkınmayı geliştirmektedir. Şehrin sahip olduğu yaratıcı kimlik, onu diğer kentlerden farklılaştıran bir rekabet unsurudur.

Uzun yıllar boyunca çeşitli medeniyetlerin bıraktığı izler ve geleneklerle zenginleşen Gaziantep, yemek çeşitliliği ile Türk mutfağının önemli yerel mutfakları arasında yer almaktadır. Derin bir mutfak kültürüne ve muazzam bir ürün zenginliğine sahip olan Gaziantep, yerel mutfak kültürünü yaşatmakta ve gastronomi turizmiyle ön plana çıkmaktadır. Pek çok farklı kültürü içinde barındıran Gaziantep mutfağında yüzlerce çeşit yemek türü yer almakta ve kültürel kimliğini yaratıcılık yönünde kullandığı önemli örnekler sunmaktadır. Sahip olduğu farklılıklarla dünyada kendi ismiyle anılan tek mutfak olan Gaziantep, 300 çeşide yakın yemeğe sahiptir.

Dünyanın pek çok yerinden gelen insanlar, Gaziantep'in cazibe unsuru lezzetlerini yerinde tatmak için seyahat etmektedirler. Ülkede gastronomi turizmi bağlamında ilk sırada yer alan kentte, farklı türdeki kebab çeşitliliği, et yemekleri, yörede yetişmekte olan fıstıklardan yapılan baklava başta olmak üzere pek çok lezzet sunulmaktadır. Nitekim Gaziantep'in gastronomi şehri olarak belirlenmesinde yetiştirilen fıstığın, bakliyatın, üretilen farklı piyaz, pilav, kebab türlerinin ve kazan yemeklerinin etkili olduğu ortaya konmuştur (Akın, 2018).

Gaziantep'te gastronominin şehrin markalaşmasında lokomotif olarak kullanılması, bölgenin kendine has değerlerini ortaya koyan önemli bir unsurdur. Gastronomi turizmi kapsamında sunulan eşsiz lezzetlerin yiyecek içecek işletmelerinde de yaygın olması, şehrin bu alternatif turizm türünde sürekli gelişim içerisinde olacağını destekler niteliktedir (Giritlioğlu vd., 2016). Deneyimsel ekonominin ön plana çıkmasıyla birlikte, yiyeceklerin rolü, turistik yerlerin cazibesine her zamankinden daha fazla önem kazandırmakta ve bu nedenle gıdalar destinasyonların imajını çizerek turistlerin tercihlerinde önemli bir rol oynamaktadır (Solunoğlu ve Nazik, 2018). Sonuç olarak Gaziantep'te damaklara hitap eden bu cazibe unsurlarının gastronomi turistlerinin ilgisini çekmesi, Gaziantep mutfağının değerini arttırmaktadır.

Gaziantep'in UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında yer alması, elde edilen deneyimleri ve bilgi paylaşmayı gerektirdiği için festivallerin geleneksel hale getirilmesi önem taşımaktadır. Özellikle gastronomi turizmine yönelik yapılacak festival ya da kongre gibi etkinlikler, Gaziantep mutfağının ulusal ya da uluslararası boyutta tanıtılmasını sağlayacaktır. Dolayısıyla kentin turizm potansiyelinin artırılması, şehirle birlikte önce bölgenin sonra da ülkenin kalkınmasında etkili olacaktır. Gaziantep'in bilinen gastronomik cazibe unsurlarının dışında tanınırlığı olmayan yemek reçetelerinin de araştırılması, gelecekteki araştırmacılar ve/veya yazarlar için yapılacak yeni çalışmalara fikir oluşturabilir. Bununla birlikte, Gaziantep mutfağında bilinen ve henüz bilinmeyen tüm yemeklerin arşivlenmesi noktasında, uzmanlık alanı gastronomi ve turizm olan tüm paydaşların işbirliği içerisinde çalışması da mevcut gastronomi turizmi potansiyeline katkı sağlayacaktır.

## Kaynakça

- Akdeniz, D. (2019). Alternatif bir gastronomi tarihi incelemesi: Resim sanatında yemek hazırlıkları ve mutfak sahneleri. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 22(2), 490-507.
- Akın, A. (2018). Gaziantep'in gastronomi şehri olarak belirlenmesinde demografik değişkenlerin. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 299-316.
- Akın, N., & Bostancı, B. (2017). Unesco yaratıcı şehirler ağı kapsamında Gaziantep: Mevcut raporlar bağlamında bir değerlendirme. *Visionary E-Journal/Vizyoner Dergisi*, 8(19), 110-124.
- Akkuş, Ç., & Yordam, S. (2020). Kastamonu yemek kültürünün UNESCO yaratıcı şehirler ağı kriterleri kapsamında incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(2), 915-936.
- Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve güneydoğu anadolu bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Aktürk, H., & Çekal, N. (2019). Gaziantep mutfağına özgü çorbalarailişkin müşteri değerlendirmelerinin. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1488-1498.
- Alberti, F. G., & Giusti, J. D. (2012). Cultural heritage, tourism and regional competitiveness: The motor valley cluster. *City, Culture and Society*, 3(4), 261-273.
- Algan Özkök, G. (2017). Mutfak şeflerinin gastronomi ile ilgili görüşleri: Nitel bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 5(2), 182-193.
- Altınel, H. (2009). Gastronomide Menü Yönetimi, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, İstanbul.
- Armutçu, B., Giritlioğlu, İ., & Düngün, M. (2016). Geleneksel Gaziantep mutfağının kuşaklararası bilinirliğine yönelik bir araştırma. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(17), 126-138.
- Babat, D. (2015). Gaziantep'in Turistik Mekânları. İçinde R. Yarullina Yıldırım (Ed.), *Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü* (s. 137-149). Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi Yayınları.
- Birdir, K., & Akgöl, Y. (2015). Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3(2), 57-68.
- Birdir, K., Karahan, H. İ., & Çolak, O. (2015). Gaziantep İlinin Turizm Açısından SWOT Analizi ve Turizmin Geliştirmesine Yönelik Öneriler. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 13(1), 77-92.
- Çimen, H. (2016). Gastronomi turizmi açısından Ardahan mutfağının önemi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 32, 307-315.
- Demircioğlu, E., & Kafa, N. (2022). Gaziantep ilini ziyaret edenlerin yiyecek ve içecek işletmelerinde tercih ettikleri yöresel ürünlerin belirlenmesi. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(1), 1-10.
- Doldur, H. (2016). Gaziantep: One of the gastronomy city selected by UNESCO. İçinde Cevdet Avcıkurt et al. (Ed.), *Global Issues and Trends in Tourism*, (s. 669-678). Sofia: St. Kliment Ohridski University Press.
- Durlu Özkaya, F., & Can, A. (2012). Gastronomi turizminin destinasyon pazarlamasına Etkisi. *Türk Tarım Dergisi*, 206, 28-33.

- Erdoğan, D., & Özkanlı, O. (2021). Yöresel yiyecek ve içeceklerin çevrimiçi medya kanallarındaki yansımaları ile oluşan imaj üzerine bir araştırma: Gaziantep Restoranları Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(2),1165-1186.
- Ergan, K., Kızılırmak, İ., & Ergan, S. (2020). Gastronomik ürünlerin destinasyon seçimine olan etkisi: Edirne İli Örneği. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(3), 1-10.
- Ertaş, Y., & Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı beslenmede türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Gaçnik, A. (2012). Gastronomy heritage as a source of development for gastronomy tourism and as a means of increasing Slovenia's tourism visibility. *Academia Turistica*, 5(2), 39-60.
- Gastroantep (2022). Yemekler. <https://www.gastroantep.com.tr/yemekler.php>.Erişim Tarihi: 23 Ocak 2021.
- Gastroantepfest (2021). Gastroantep. <https://gastroantepfest.com/tr/Manage/GastroAntep> Erişim Tarihi: 16 Aralık 2021.
- Gaziantep (2016). Gaziantep Mutfağı. <https://www.gagev.org.tr/kitaplar/2016-gaziantep-kitabipdf.pdf>. Erişim Tarihi: 27 Ocak 2021.
- Gaziantep Belediyesi (2022). Gaziantep Mutfağı. <https://www.gaziantep.bel.tr/tr/gaziantepi-kesfet/gaziantep-mutfagi>. Erişim Tarihi: 25 Ocak 2021.
- Giritlioğlu, İ., & Karaman, M. (2017). Gaziantep mutfağına yerli turistlerin bakış açlarına yönelik bir araştırma. *Kilis 7 Aralık Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(14), 387-412.
- Giritlioğlu, İ., Karakan, H. İ., Ayverdi, B., & Toprak, E. (2016). Gastronomi alanında Unesco şehirler ağında olan marka şehir Gaziantep'in yiyecek içecek işletmelerindeki menülerindeki yöresel yemek oranının tespit edilmesine yönelik bir çalışma. *3rd International Congress on Social Sciences*, 8-9 Nisan, 2017, China, 134-142.
- Gurmex (2022). Gaziantep Mutfağı Hakkında. <https://www.gurmex.com/gaziantep-yemekleri/>.Erişim Tarihi: 25 Ocak 2021.
- Gürsoy, Y. (2017). Giresun merkez yöresinde gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme. *Journal of International Social Research*, 10(51), 1296-1304.
- Güzel Şahin, G., & Ünver, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak gastronomi turizmi: İstanbul'un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Güzelbey, C.C. (2003). *Gaziantep Mutfağı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Karagöz, Y. (2021). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği*. Nobel Yayıncılık.
- Kargiglioğlu, Ş. (2015). Gaziantep'te Gastronomi Turizmi: Gaziantep'i Gastronomi Turizmi Kapsamında Ziyaret Eden Yerli Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, İzmir.
- Kayıkcı, G. (2016). Gaziantep'in tarihî ve kültürel yapısı içinde giysi özellikleri. *Kalemisi*, 4(8), 771-791.

- Kılıç, G., Yücedağ, N., & Aytekin, E. (2017). An Evaluation Towards Gastronomy Tourism. İçinde Recep Efe et al. (Ed.), *Developments in Social Sciences*, (s. 551-568). Sofia: St. Kliment Ohridski University Press.
- Koçoğlu, C. M. (2019). Yeli turistlerin gastronomi turizmine yönelik tutumlarının demografik özellikler açısından değerlendirilmesi: Gaziantep Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(2), 366-380.
- Kopar, M. (2015). Lezzetler Diyarı Gaziantep. R. Yarullina Yıldırım (Ed.), içinde *Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü* (s. 218-227). Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi Yayınları.
- Nahya, Z. N. (2012). Gaziantep'te Bir Kültürel Mekân Olarak Mutfak. *Folklor/Edebiyat*, 18(69), 9-24.
- Özbadem, S. E., Okkırın, P., Gökçek, P., & Doygun, H. (2014). Gaziantep İli Doğal ve Kültürel Peyzaj Potansiyeli İçin Yönetim Planı Önerisi. 2. *Ulusal Akdeniz Orman ve Çevre Sempozyumu "Akdeniz Ormanlarının Geleceği: Sürdürülebilir Toplum ve Çevre"*, 22-24 Ekim 2014, Süleyman Demirel Üniversitesi, Isparta, 232-240.
- Özsabuncuoğlu, İ. H., & Pınarlı Gök, İ. (2009). *Gaziantep-Halep Mutfak Kültürü ve Yemekleri: Benzerlikler ve Farklılıklar*. Ankara: Fersa Matbaacılık.
- Özuslu, E. (2016). Şehr-i Ayıntab-i Cihan Gaziantep. Gaziantep Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayını. Ankara: Dumat Ofset.
- Parlak Kalkan, G. (2015). "Gaziantep" Adı Üzerine. *Kilis 7 Aralık Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(9), 101-107.
- Pearson, D., & Pearson, T. (2017). Branding food culture: UNESCO creative cities of gastronomy. *Journal of Food Products Marketing*, 23(3), 342-355.
- Sabbağ, Ç. (2015). Gaziantep Yeme İçme Kültürü. İçinde R. Yarullina Yıldırım (Ed.), *Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü* (s. 199-216). Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi Yayınları.
- Sargın, Ş. (2013). *En Güzel Antep Yemekleri*. İstanbul: HayyKitap.
- Sarışık, M., & Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278.
- Sert, A. N. (2019). The effect of local food on tourism: Gaziantep Case, *Gaziantep University Journal of Social Sciences*, 18(4), 1611-1625.
- Sevimli, Y., Tatlı, M., & Kızıldemir, Ö. (2021). Göbeklitepe'nin gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 263-286.
- Solunoğlu, A., & Nazik, M. H. (2018). Sokak lezzetlerine ilişkin tüketici tercihleri: Gaziantep Örneği (Consumer Preferences). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 40-59.
- Sormaz, Ü., & Kaya, Ş. (2019). Yiyecek içecek işletmelerinde yöresel mutfak uygulamaları: Gaziantep Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(2), 304-323.
- Suna, B., & Alvarez, M. D. (2019). Gastronomic identity of Gaziantep: Perceptions of tourists and residents. *Advances in Hospitality and Tourism Research (AHTR)*, 7(2), 167-187.

- Sürücüoğlu, M. S. (2001). Türk Dünyasındaki Bazı Ülkelerin Mutfak Kültürleri Üzerine Bir Araştırma. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, 139-169.
- Süzer, Ö., & Özkanlı, O. (2020). Bölge mutfaklarının kullanılan malzemeler bağlamında değerlendirilmesi: Gaziantep yemekleri üzerine bir inceleme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 117-138.
- Şahin, E., & Ünlüöner, K. (2021). Adana'nın unesco yaratıcı şehirler ağı gastronomi teması kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(2), 1204-1231.
- Şimşek, A., & Selçuk, G. N. (2018). Gastro-turistlerin tipolojisinin belirlenmesi: Gaziantep ölçeğinde bir araştırma. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 28-43.
- Tan, A. Ö. (2014). *Güneşin ve Ateşin Tadı Gaziantep Mutfağı*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- TDK (2021). Gastronomi. <https://sozluk.gov.tr/>. Erişim Tarihi: 16 Aralık 2021.
- Tokuz, G. (1995). *Gaziantep Yemekleri*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2022). Gaziantep Coğrafi İşretler. <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani>. Erişim Tarihi: 27 Ocak 2021.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2022). Türkiye'nin Coğrafi İşaretleri. [URL: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=27>]. Erişim Tarihi: 25 Ocak 2021
- Uçuk, C., & Kayran, M. (2020). Gaziantep mutfağının tarihsel gelişimi: Milli mücadele döneminde Gaziantep'te yeme içme faaliyetleri. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 258-272.
- Ulusoy, R., & Turan, N. (2016). Gaziantep ekonomisinin Ortadoğu açısından Önemi. *Gazi Akademik Bakış*, 9(18), 141-165.
- UNESCO (2020). UNESCO Creative Cities Network for Sustainable Development. <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000375210>. Erişim Tarihi: 02 Ocak 2022).
- UNESCO (2021). Creative Cities Network. <https://en.unesco.org/creative-cities/content/about-us>. Erişim Tarihi: 26 Aralık 2021.
- UNESCO (2021). UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı. <https://www.unesco.org.tr/Pages/88/129/UNESCO-Yarat%C4%B1c%C4%B1-S%CC%A7ehirler-Ag%CC%86%C4%B1>. Erişim Tarihi: 25 Kasım 2021.
- UNESCO (2021). UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı. <https://www.unesco.org.tr/Pages/88/129/UNESCO-Yarat%C4%B1c%C4%B1-S%CC%A7ehirler-Ag%CC%86%C4%B1>. Erişim Tarihi: 25 Kasım 2021.
- UNESCO (2021). Yaratıcı Şehirler. <https://www.unesco.org.tr/Pages/88/129/UNESCO-Yaratıcı-Şehirler-Ağı>. Erişim Tarihi: 24 Aralık 2021.
- UNESCO (2022). What is the Creative Cities Network? <https://en.unesco.org/creative-cities/content/about-us>. Erişim Tarihi: 16 Ocak 2022.
- UNESCO (2022). Why Creativity? Why Cities? <https://en.unesco.org/creative-cities/content/why-creativity-why-cities>. Erişim Tarihi: 16 Ocak 2022.
- UNESCO, (2021). Gaziantep. <https://en.unesco.org/creative-cities/gaziantep>. Erişim Tarihi: 15 Aralık 2021).



- UNWTO (2021). Gastronomy and Wine Tourism. URL: <https://www.unwto.org/gastronomy-wine-tourism>. Erişim Tarihi: 10 Aralık 2021.
- Xiaomin, C. (2017). City of Gastronomy” of UNESCO Creative Cities Network: From international criteria to local practice. *Social Systems Studies*, 55-67.
- Yıldırım, M., & Sönmezdağ, A. S. (2018). Gaziantep Yöresel Yemeklerinden Alaca Çorbanın Tanımlayıcı Duyusal, Temel Bileşen ve Kümeleme Analizleri ile Karakterizasyonu Gaziantep. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 563-577.
- Yorgancı, B. (2018). Gastronomi Turizmi ve Kapadokya'nın Gastronomik Unsurları Hakkındaki Turist Algılarının Araştırılması, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Nevşehir.

**Destek Bilgisi:** Bu çalışmanın hazırlanması süresince herhangi bir bireyden ya da kurumdan aynı ya da nakdi bir yardım/destek alınmamıştır.

**Çıkar Çatışması:** Makalede herhangi bir çıkar çatışması ya da kazancı yoktur.

**Etik Onayı:** Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde TURİB Dergisinin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazarlarına aittir.

**Bilgilendirilmiş Onam Formu:** Tüm taraflar kendi rızaları ile çalışmaya dâhil olmuşlardır.

**Etik Kurul Onayı:** Çalışmada etik kurul onayı gerektiren bir veri toplama yöntemi uygulanmamıştır.

**Araştırmacıların Katkı Oranı:**

1.Yazar: %35 2. Yazar: %35 3.Yazar: %30

## Extensive Summary

### Gastronomy Tourism Attractions of Unesco Creative City Gaziantep

Merve KARATAŞ\*, Berk Furkan AKSU, Gaye DENİZ

As tourism gains international momentum, competition between destinations increases, and local and regional intangible cultural heritage becomes a distinguishing factor in the attractiveness of the destination (Alberti & Giusti, 2012). Regardless of the purpose, visitors who have participated in the travel and are involved in tourism activities need to be fed during the journey or at their destination, so the factor of eating and drinking is also included in tourism. As a result of associating gastronomy with tourism, the concept of "gastronomy tourism" emerged and was first introduced in the literature by Lucy M. Long as a concept based on the definition of foods of different cultures and their experiences with these foods (Aksoy & Sezgi, 2015). Gastronomy tourism, besides promoting destinations, is an alternative tourism type that contributes to the protection of cultural heritage while benefiting from branding and originality (Gačnik, 2012). Tourists' interest in gastronomy brings their curiosity to different countries, regions, or cities and contributes to this development. Gastronomy tourism, in addition to the benefits it provides for the protection of cultural heritage, also reveals the sustainable development capability of the destination. Gastronomy tourism, in addition to the benefits it provides for the protection of cultural heritage, also reveals the sustainable development capability of the destination (Gačnik, 2002). In this sense, the promotion of destinations through gastronomic attractions can affect the future of national tourism as well as the transfer and protection of cultural heritage.

Gaziantep province has many unique values in terms of historical, cultural, geographical, and social aspects. It has unique beauties such as local handicrafts, the ancient city of Zeugma, pistachio, and historical texture. Besides the many features of Gaziantep, it also has a world-famous cuisine and it is a city where the smells of food are always present on the streets its bitter, sour, and sweet (Babat, 2015). In Gaziantep, where gastronomy is also used synonymously with a feast, intercultural Exchange, and social harmony, the cuisine has been blended with different cultures as it has been the cradle of important civilizations throughout history. The region's unique products were enriched by adding spices from the Far East, vegetables and fruits from the Mediterranean, and grains from Mesopotamia, and had its name written as "Antep Cuisine". Being in the lands where the Mediterranean climate and continental climate are transitive, having various agricultural products, hosting very old civilizations, being on the Silk Road, and cultural interaction between Arabs, Armenian Kurds, and Turkmens living together in the Ottoman period have been the factors that led to the diversity of Gaziantep cuisine (Nahya, 2012; Şimşek & Selçuk, 2018). The UNESCO Creative Cities Network Program of the United Nations Educational, Scientific, and Cultural Organization, is an initiative that brings cities together to work in the field of creative industries.

The creative cities network program supports UNESCO's ideal of cultural diversity as it aims to develop the potential to benefit the sectors under the control of individuals who have an impact or contribution to the destination (UNESCO, 2021). Three cities from Turkey are included in this category in the field of 'Gastronomy', which is one of the seven themes where cities can encourage their industrial talents towards

---

\* Corresponding author at: Nevşehir Hacı Bektaş Veli University,  
Tourism Research Institute, E-mail Adress: karatasmerve04@gmail.com

creativity. Gaziantep was the first city in Turkey to be included in the UNESCO Creative Cities Network in 2015. Gaziantep as a creative city envisages nurturing intercultural dialogue, increasing social integration, encouraging cooperation with other creative gastronomy cities, and making festivals traditional as added value (UNESCO, 2021).

Gaziantep has proven its rich culinary culture to the whole world. “In other words, while all the cuisines in the world are named with the names of the countries they belong to (such as French, Chinese, Mexican, and Italian cuisine), Gaziantep cuisine is almost the only cuisine in the world that is mentioned with its name” (Altınel, 2009: 178). In Antep Cuisine, which is one of the most important indicators of cultural richness in Turkey, especially kebabs, meat dishes, pot dishes, and desserts are the attraction elements that bring gastronomy to the fore. The destination, creates an element of attraction for those who want to experience kebabs, meat dishes, pot dishes, and desserts, which are the leading flavors of the cuisine, which is predominantly dominated by spices, cereals, and dried fruits, thus improving intercultural dialogue and ensures social harmony. The richness of the regional cuisine in terms of product variety is also understood from the number of geographical indications it receives. Antep baklava, Antep freekeh pilaf, and Antep beyran are among the products that come to mind when Gaziantep is mentioned. Gaziantep has the highest number of geographically marked products city in the context of food and beverage in Turkey. Antep baklava was the first product registered in Turkey by the European Union in 2013 (Süzer & Özkanlı, 2020).

Gaziantep, which is included in the UNESCO Creative Cities Network, has a variety of dishes that create an attractive element in the kitchen (Uçuk & Kayran, 2020). With its delicious soups, dishes with meat and yogurt, stuffed vegetables made with dried vegetables, and, kebabs served in a festive atmosphere, Gaziantep has kneaded the traces of different cultures with its own culture and has the secret of today’s rich “Antep Cuisine”. So much so that in the research of Algan Özkök (2017), in which she asked the kitchen chefs about the cities that come to the fore in terms of gastronomy in Turkey, Gaziantep took the first place. According to the results of the study carried out by the Ankara Chamber of Commerce and Ankara Patent Office in 2008, “Turkey’s Taste Map” was determined in research covering 81 provinces. According to the result of this study; 2205 kinds of local food and beverage have been identified in Turkey (Durlu Özkaya & Can, 2012). One of the highlighted items is that Gaziantep has the most comprehensive culinary culture in Turkey with 291 types of registered local foods (Gastroantep, 2022). The fact that 74 products were registered and included in the brand wealth in Gaziantep further increased the culinary value of the city (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022). According to Giritlioğlu and Karaman (2017), the reasons that are effective in the development of Gaziantep culinary culture are; the location of the city on the Silk Road, approximately six thousand years of history, the effect of the old cultures that lived in the region, climatic conditions and the original and creative local people living in this region. “The meticulousness in the selection of ingredients, skill shown in the preparation and cooking, spices, tomato paste and sauces of different tastes and colors used in the preparation of the dishes; These are some of the elements that make Gaziantep dishes famous” (Gaziantep Belediyesi, 2022). In Gaziantep cuisine, vegetables, fruits, dairy products, meat, and many spices are brought together in the same pot, and dishes are made in sauce; Fruits are used in kebabs, meat and vegetables are combined with yogurt, and legumes are combined with herbs grown in the region (Gurmex, 2022).

Dishes in Gaziantep cuisine are classified and introduced due to their diversity. These classifications are due to the type of materials used and the cooking technique. Some meals are served as the art of social cultures such as festivals, holidays, or picnics, while others are more commonly served as meals. In this way,

many businesses specializing in different areas such as kebabs, soup, or desserts can be found in Gaziantep (Gastroantep, 2022). In the destination, which is the meeting point of people who live for eating food, culinary culture has moved to almost every corner of life. Wedding, hand-kissing tradition, koskalti (the first invitation given by the newlyweds), bride, feast, sahre (picnic), summer-winter-spring and autumn invitations are the intangible cultural heritage elements that bring the gastronomy of the city to the fore (Altinel, 2009). “In the city, where the eating event starts almost before daylight, there is a food and drink activity that continues until the next morning from time to time” (Giritlioğlu & Karaman, 2017: 395). As the number of trips to the city for the attractions of Gaziantep cuisine increases, the events and festivals increase and the gastronomic life of the region and its sustainability in this context continue to increase day by day. Gaziantep cuisine has reached national and international recognition with the dishes taught from grandmother to grandchild. Registered as the “World Gastronomy City”, Gaziantep will continue to host millions as the star city of food culture.

The study is important in that it highlights the gastronomic attractions of Gaziantep in terms of being such a preferred city in terms of gastronomic tourism and proving itself to take its place in the UNESCO Creative Cities Network. Research of unrecognized food recipes apart from the known gastronomic attractions of Gaziantep can create ideas for researchers and/or writers to be done for new studies. In addition, the cooperation of all stakeholders whose expertise is gastronomy and tourism at the point of archiving all known and yet unknown dishes in Gaziantep cuisine will also contribute to the current gastronomic tourism potential.