

T.C.  
HASAN KALYONCU ÜNİVERSİTESİ  
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ  
MİMARLIK ANABİLİM DALI  
MİMARLIK YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

**GAZİANTEP GELENEKSEL KENT DOKUSU'NDA  
GASTRONOMİ  
ROTASININ BELİRLENMESİ VE GAST(RO)TA ÖNERİSİ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**SAADET BAYAR**

GAZİANTEP, 2020

**GAZIANTEP GELENEKSEL KENT DOKUSUN'NDA GASTRONOMİ  
ROTASININ BELİRLENMESİ VE GAST(RO)TA ÖNERİSİ**

**HASAN KALYONCU ÜNİVERSİTESİ  
MİMARLIK ANABİLİM DALI  
YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**DANIŞMAN  
PROF. DR. ÜLKÜ ALTINOLUK**

**SAADET BAYAR  
OCAK 2020**



©2020 SAADET BAYAR

**İlgili tezin akademik ve etik kurallara uygun olarak yazıldığını ve kullanılan tüm literatür bilgilerinin referans gösterilerek ilgili tezde yer aldığını beyan ederim.**

**Saadet BAYAR**



**ÖZET**  
**GAZİANTEP GELENEKSEL KENT DOKUSU'NDA GASTRONOMİ**  
**ROTASININ BELİRLENMESİ VE GAST(RO)TA ÖNERİSİ**

BAYAR, Saadet

Yüksek Lisans Tezi, Mimarlık

Tez Yöneticisi: Prof. Dr. Ülkü ALTINOLUK

Ocak 2020

180 Sayfa

İnsan yaşamının en temel ihtiyaçlarından biri olan beslenmenin kültürle, teknikle, bilimle, beşeri faktörle yorumlanması kentlerin, ülkelerin gastronomisinin oluşmasını sağlamıştır. Gastronomileri ile ünlü şehirler ve ülkeler dünyanın farklı birçok yerinden turistlerin ilgisini çekmektedir. Gastronomi turizmi için bölgeye, kente gelen turist sadece mutfağını değil, tarihini, kent dokusunu, mimarisini, sosyal yaşamını deneyimlemekte ve yaşadığı topluma aktarmak üzere pek çok farklı deneyim edinmektedir.

Gastronomi, bir toplumda kuşaklar arası kültür aktarımının en etkili yollarından biridir. Sosyal hayatta gastronominin konutta olduğu, geliştiği yadsınamaz. Bu bağlamda Geleneksel Antep Konutlarının önemi, gastronomi turizmine dâhil edilmesi, üst ölçekli planların geleneksel dokunun da düşünülerek yapılması gerektiği sonucuna varılmıştır.

Gaziantep gastronomi gelişim ve değişim süreci literatür taraması yapılarak, alanda deneyim ve gözlem yapılarak, ilgili kişilerle ikili görüşmeler yapılarak incelenmiştir. UNESCO tarafından gastronomisi tescilli kentler incelenmiş, uyguladıkları projeler ışığında Gaziantep yerel yönetimin geliştirdiği politikalar incelenmiş, projeler aktarılmıştır. Gaziantep Gastronomi Turizminin çekicilik unsurlarını ortaya koymak amacıyla anket çalışması yapılmış, elde edilen veriler yardımıyla en popüler mekânlar belirlenmiştir. Belirlenen mekânların mimari özellikleri incelenmiş, planları çizilmiştir. Çalışmanın amacı konuyu kentsel bağlamda ele almaktır. Bulgular sonucu ortaya çıkan 'gastronomi mekânları' na üst ölçekten yaklaşılmış birbirilerine bağlayan bir aks oluşturulmuştur.

Özgün olması ve günlük hayata kazandırılması amacıyla oluşan aksa 'gastrota' denilmiştir. Anket bulgularında gastrota kavramının dile kolay yerleşeceği sonucuna varılmıştır. Gaziantep hali hazır haritasına işlenen gastrotanın kentin kolay okunmasına yardımcı olacağı düşünülmüştür.

**Anahtar Kelimeler:** Gaziantep Mutfak Kültürü, Gastronomi, Rota, Gaziantep

**ABSTRACT**  
**DETERMINATION of GASTRONOMY ROUTE in GAZİANTEP**  
**TRADITIONAL URBAN TEXTURE and GAST(RO)TA PROPOSAL**

BAYAR, Saadet

M. Sc. in Architecture

Supervisor: Prof. Dr. Ülkü ALTINOLUK

January 2020

180 Pages

The interpretation of nutrition, which is one of the most basic needs of the with culture, technique, science and human factor has enabled the formation of gastronomy of cities and countries. Cities and countries famous for their gastronomy attract tourists from many different parts of the world. Tourists who come to the region for gastronomic tourism experience not only the cuisine, but also the history, urban texture, architecture and social life and acquire many different experiences to transfer them to the society in which they live.

Gastronomy is one of the most effective ways of transferring intergenerational culture in society. It can not be denied that gastronomy is formed and developed in housing in social life. In this context, it is concluded that the importance of traditional Antep houses should be included in gastronomic tourism and high-scale plans should be made with the traditional texture in mind.

Gaziantep gastronomy development and change process is examined by literature review, change and observation in the field, and bilateral interviews with related people. The gastronomy registered cities were examined by UNESCO, and the policies developed by Gaziantep local government were examined in the light of the projects they implemented and projects were transferred. A survey study was conducted to reveal the charm element of Gaziantep gastronomy tourism and the most popular places were determined with the help of the data obtained. The architectural feature of the identified places were examined and their plans were drawn. The aim of the study is to address the issue in the urban context. As a result of the findings, the gastronomy places were seen from the upscale and interconnecting axis was formed.

It is called 'gastrota' as an axle which is formed for the purpose of being original and bringing it to daily life. The findings of the questionnaire concluded that the word gastrota can be easily inserted into the language. It is thought that 'gastrota' which is prepared Gaziantep's current map will help to find city easily.

**Key Words:** Gaziantep Culinary, Gastronomy, Route, Gaziantep

## TEŞEKKÜR

Lisansüstü eğitim döneminde ve tez çalışmalarım boyunca beni yönlendiren, özgün bir çalışma sahası bulmam için yol açan, yardımlarını esirgemeyen tez danışmanı hocam Sayın PROF. DR. ÜLKÜ ALTINOLUK'a çok teşekkür eder, saygılarımı sunarım.

Tez çalışmalarım sırasında yardımlarını esirgemeyen, ilgili alanda bilgilerini paylaşan, anket sorularımın oluşmasında emek harcayan DR. ÖĞR. ÜYESİ HASAN OSMANOĞLU'na, ARAŞ. GÖR. MELİKE KESKİN'e çok teşekkür ederim. Değerli bilgilerini benden esirgemeyen, tez çalışmam boyunca yanımda olan Sayın ÖZDEN MERMER ÖZSABUNCUOĞLU'na çok teşekkür eder, saygılarımı sunarım.

Eğitim hayatım boyunca emeklerini benden esirgemeyen, bilime, sanata, insanlığa verdiği önemle yoluma ışık tutan babam HÜSEYİN ÜSTEV'e, ve aileme çok teşekkür ederim. Çalışmalarım boyunca bana sabırla destek olan eşim ve kızıma en içten teşekkürlerimi sunarım.

Bu çalışmadaki asıl amacın mesleğimde literatüre bilgi kazandırması, yaşadığım kente katkı sağlaması ve sonraki çalışmalara kaynak oluşturması düşüncesi beni motive etmektedir. Çalışmamın ilgili alanlarda yararlı olmasını temenni ederim.

## İÇİNDEKİLER

Sayfa No.

<b>ÖZET</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vi</b>
<b>TEŞEKKÜR</b> .....	<b>vii</b>
<b>İÇİNDEKİLER</b> .....	<b>viii</b>
<b>TABLO LİSTESİ</b> .....	<b>x</b>
<b>ŞEKİL LİSTESİ</b> .....	<b>xiii</b>
<b>KISALTMALAR LİSTESİ</b> .....	<b>xvii</b>
<b>BİRİNCİ BÖLÜM</b> .....	<b>1</b>
<b>GİRİŞ</b> .....	<b>1</b>
1.1 Problemin Belirlenmesi .....	2
1.2 Araştırmanın Amacı .....	3
1.3 Araştırmanın Önemi .....	4
1.4 Araştırmanın Varsayımları .....	4
1.5 Araştırmanın Kapsamı.....	5
1.6 Araştırmanın Yöntemi .....	6
1.7 Literatür Araştırması .....	7
1.8 Süre ve Olanaklar .....	11
<b>İKİNCİ BÖLÜM</b> .....	<b>13</b>
<b>GAZİANTEP VE MUTFAK</b> .....	<b>13</b>
2.1 Mutfak Kültürünü Oluşturan Etmenler .....	13
2.1.1 Konum .....	14
2.1.1.1 Coğrafi konum .....	15
2.1.1.2. Jeopolitik konum.....	16
2.1.2 İklim ve bitki örtüsü.....	18
2.1.3 Tarım ve ürün çeşitliliği.....	20
2.2 Gaziantep Yemekleri Ve Pişirme Yöntemleri.....	25
2.3 Mutfak Araç ve Gereçleri.....	29
2.3.1 Bölgede bakırcılık ve bakır mutfak ürünleri.....	31

<b>ÜÇÜNCÜ BÖLÜM</b> .....	<b>35</b>
<b>GAZİANTEP EVLERİNDE MUTFAK</b> .....	<b>35</b>
<b>DÖRDÜNCÜ BÖLÜM</b> .....	<b>42</b>
<b>RESTORANLARIN DOĞUŞU</b> .....	<b>42</b>
4.1 Restoran Kavramı ve Tarihçesi .....	43
4.1.1 Dünyada restoran kavramının doğuşu ve tarihçesi .....	43
4.1.2 Türkiye’de restoran kavramının doğuşu ve tarihçesi.....	45
4.2 Gaziantep’te Restoran Kavramının Doğuşu.....	47
<b>BEŞİNCİ BÖLÜM</b> .....	<b>49</b>
<b>GASTRONOMİ KAVRAMI</b> .....	<b>49</b>
5.2 Gastronomi Kent Kavramı .....	52
5.3 Dünya Gastronomi Kentleri .....	55
<b>ALTINCI BÖLÜM</b> .....	<b>73</b>
<b>KENT ÖLÇEĞİNDE LEZZET VE MEKÂN</b> .....	<b>73</b>
6.1 Anket Verileri.....	74
6.2 Geleneksel Dokuda Yöresel Restoranlar.....	98
6.2.1.1 Çulcuoğlu Et Lokantası:.....	99
6.2.1.3 Metanet Lokantası:.....	100
6.2.1.4 Tahmis Kahvesi:.....	101
6.2.1.6 Yesemek Lokantası: .....	102
6.2.1.7 İmam Çağdaş:.....	103
6.2.1.9 Katmerci Zekeriya Usta: .....	104
6.2.1.10 Hışvahan Restoran: .....	105
6.2.1.12 Kalealtı (Galaltı ) Kebapçıları .....	106
6.2.1.12.a Löküs Ciğer: .....	107
<b>YEDİNCİ BÖLÜM</b> .....	<b>108</b>
<b>SONUÇ VE ÖNERİLER</b> .....	<b>108</b>
7. 1 Rota .....	110
<b>KAYNAKÇA</b> .....	<b>113</b>
<b>EKLER</b> .....	<b>123</b>
<b>SÖZLÜK</b> .....	<b>161</b>
<b>ÖZGEÇMİŞ</b> .....	<b>163</b>

## TABLO LİSTESİ

<b>Tablo 2. 1</b> Şekil 1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 .....	24
<b>Tablo 2. 2</b> Şekil 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 .....	25
<b>Tablo 2. 3</b> Şekil 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 .....	31
<b>Tablo 2. 4</b> Şekil 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 .....	33
<b>Tablo 5. 1</b> Şekil 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 18 .....	64
<b>Tablo 5. 2</b> Gaziantep İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü ve Fıstık Araştırma Enstitüsü Kompleks Metrajları.....	72
<b>Tablo 6. 1</b> Cronbach's Alpha Güvenilirlik Aralığı.....	75
<b>Tablo 6. 2</b> Güvenilirlik Analizi .....	75
<b>Tablo 6. 3</b> Ankete Katılan Öğrencilerin Çeşitli Değişkenlere Göre Yüzde ve Frekans Dağılımları.....	76
<b>Tablo 6. 4</b> Soru Cetvelinin 1. Bölümünün 1. Sorusuna Verilen Yanıtlar.....	77
<b>Tablo 6. 5</b> Soru Cetvelinin 1. Bölümünün 2. Sorusuna Verilen Yanıtlar.....	77
<b>Tablo 6. 6</b> Soru Cetvelinin 1. Bölümünün 3. Sorusuna Verilen Yanıtlar.....	78
<b>Tablo 6. 7</b> Soru Cetvelinin 1. Bölümünün 4. Sorusuna Verilen Yanıtlar.....	78
<b>Tablo 6. 8</b> Soru Cetvelinin 1. Bölümünün 5. Sorusuna Verilen Yanıtlar.....	79
<b>Tablo 6. 9</b> Soru Cetvelinin 1. Bölümünün 6. Sorusuna Verilen Yanıtlar.....	79
<b>Tablo 6. 10</b> Soru Cetvelinin 1. Bölümünün 7. Sorusuna Verilen Yanıtlar.....	79
<b>Tablo 6. 11</b> Soru Cetvelinin 1. Bölümünün 8. Sorusuna Verilen Yanıtlar.....	80
<b>Tablo 6. 12</b> Soru Cetvelinin 1. Bölümünün 9. Sorusuna Verilen Yanıtlar.....	80
<b>Tablo 6. 13</b> Soru Cetvelinin 1. Bölümünün 10. Sorusuna Verilen Yanıtlar.....	81

<b>Tablo 6. 14</b>	Soru Cetvelinin 2. Bölümünün 1. Sorusuna Verilen Yanıtlar.....	81
<b>Tablo 6. 15</b>	Soru Cetvelinin 2. Bölümünün 2. Sorusuna Verilen Yanıtlar.....	82
<b>Tablo 6. 16</b>	Soru Cetvelinin 2. Bölümünün 3. Sorusuna Verilen Yanıtlar.....	82
<b>Tablo 6. 17</b>	Soru Cetvelinin 2. Bölümünün 4. Sorusuna Verilen Yanıtlar.....	83
<b>Tablo 6. 18</b>	Soru Cetvelinin 2. Bölümünün 5. Sorusuna Verilen Yanıtlar.....	83
<b>Tablo 6. 19</b>	Soru Cetvelinin 2. Bölümünün 6. Sorusuna Verilen Yanıtlar.....	84
<b>Tablo 6. 20</b>	Soru Cetvelinin 2. Bölümünün 7. Sorusuna Verilen Yanıtlar.....	84
<b>Tablo 6. 21</b>	Soru Cetvelinin 2. Bölümünün 8. Sorusuna Verilen Yanıtlar.....	85
<b>Tablo 6. 22</b>	Soru Cetvelinin 2. Bölümünün 9. Sorusuna Verilen Yanıtlar .....	85
<b>Tablo 6. 23</b>	Soru Cetvelinin 2. Bölümünün 10. Sorusuna Verilen Yanıtlar.....	85
<b>Tablo 6. 24</b>	Soru Cetvelinin 3. Bölümünün 1. Sorusuna Verilen Yanıtlar.....	86
<b>Tablo 6. 25</b>	Soru Cetvelinin 3. Bölümünün 1. Sorusuna Verilen Yanıtların Grafiksel Dağılımı.....	86
<b>Tablo 6. 26</b>	Soru Cetvelinin 3. Bölümünün 2. Sorusuna Verilen Yanıtlar.....	87
<b>Tablo 6. 27</b>	Soru Cetvelinin 3. Bölümünün 2. Sorusuna Verilen Yanıtların Grafiksel Dağılımı.....	87
<b>Tablo 6. 28</b>	Soru Cetvelinin 3. Bölümünün 3. Sorusuna Verilen Yanıtları .....	88
<b>Tablo 6. 29</b>	Soru Cetvelinin 3. Bölümünün 3. Sorusuna Verilen Yanıtların Grafiksel Dağılımı.....	88
<b>Tablo 6. 30</b>	Soru Cetvelinin 3. Bölümünün 4. Sorusuna Verilen Yanıtları .....	89
<b>Tablo 6. 31</b>	Soru Cetvelinin 3. Bölümünün 4. Sorusuna Verilen Yanıtların Grafiksel Dağılımı.....	90
<b>Tablo 6. 32</b>	Soru Cetvelinin 3. Bölümünün 5. Sorusuna Verilen Yanıtlar.....	91
<b>Tablo 6. 33</b>	Soru Cetvelinin 4. Bölümünün 1. Sorusuna Verilen Yanıtlar.....	92
<b>Tablo 6. 34</b>	Soru Cetvelinin 4. Bölümünün 2. Sorusuna Verilen Yanıtlar.....	92
<b>Tablo 6. 35</b>	Soru Cetvelinin 4. Bölümünün 3. Sorusuna Verilen Yanıtlar.....	92

<b>Tablo 6. 36</b> Soru Cetvelinin 4. Bölümünün 4. Sorusuna Verilen Yanıtlar.....	93
<b>Tablo 6. 37</b> Soru Cetvelinin 4. Bölümünün 4. Sorusuna Verilen Yanıtlar.....	93
<b>Tablo 6. 38</b> Soru Cetvelinin 5. Bölümünün 1. Sorusuna Verilen Yanıtlar.....	94
<b>Tablo 6. 39</b> Soru Cetvelinin 5. Bölümünün 1. Sorusuna Verilen Yanıtların Grafiksel Dağılımı.....	94
<b>Tablo 6. 40</b> Soru Cetvelinin 5. Bölümünün 2. Sorusuna Verilen Yanıtlar.....	95
<b>Tablo 6. 41</b> Soru Cetvelinin 5. Bölümünün 2. Sorusuna Verilen Yanıtların Grafiksel Dağılımı.....	95
<b>Tablo 6. 42</b> Soru Cetvelinin 5. Bölümünün 3. Sorusuna Verilen Yanıtlar.....	96
<b>Tablo 6. 43</b> Soru Cetvelinin 5. Bölümünün 4. Sorusuna Verilen Yanıtlar.....	97
<b>Tablo 6. 44</b> Soru Cetvelinin 5. Bölümünün 5. Sorusuna Verilen Yanıtlar.....	98
<b>Tablo 6. 45</b> Soru Cetvelinin 5. Bölümünün 5. Sorusuna Verilen Yanıtların Grafiksel Dağılımı.....	98



## ŞEKİL LİSTESİ

	<b>Sayfa No.</b>
Şekil 2. 1 Feke Sofrası .....	14
Şekil 2. 2 Mezopotamya Uygarlığı Haritası .....	15
Şekil 2. 3 Gaziantep Kültür Yolu Projesi.....	18
Şekil 2. 4 Gaziantep Yıllık Sıcaklık Ortalaması .....	19
Şekil 2. 5 Gaziantep Yıllık Nem Ortalaması .....	20
Şekil 2. 6 Gaziantep Yıllık Yağış Ortalaması.....	20
Şekil 2. 7 Gaziantep Ben Fıstık ( Bayar S. Fotoğraf Arşivi, Eylül 2019).....	21
Şekil 2. 8 Gaziantep Dolmalık Patlıcan Kurutma Sergileri.....	23
Şekil 2. 9 Gaziantep Dolmalık Biber Kurutma Sergileri .....	23
Şekil 2. 10 Gaziantep Dolmalık Kabak Kurutma Tekniği.....	29
Şekil 2. 11 Şıra Salı.....	30
Şekil 2. 12 Bakırcılar Çarşısı .....	32
Şekil 2. 13 Bakırcılar Çarşısında Bakır Araç Gereçler .....	32
Şekil 3. 1 Avludan Geçilen Mutfak, Mutfağın Konut Metrajında Oranı, Geleneksel Gaziantep Evleri .....	36
Şekil 3. 2 Gane, Avlu.....	36
Şekil 3. 3 Gane, Avlu.....	37
Şekil 3. 4 Geleneksel Konutta Mevsimsel Hazırlıklar.....	37
Şekil 3. 5 İmece Usulü ile Yuvarlama, Köfte Yapımı .....	38
Şekil 3. 6 Modern Gaziantep Konutlarında Mutfağın Konumu ve Metrajı.....	39

<b>Şekil 3. 7</b> Mahmil.....	40
<b>Şekil 3. 8</b> Hevenk, Bardak Arası.....	41
<b>Şekil 4. 1</b> Kùltürler Arası Mutfak Kùltürü Etkileşimi .....	43
<b>Şekil 4. 2</b> Kale ve Halep Arasındaki Ticaret Aksı.....	48
<b>Şekil 5. 1</b> Gastronomi Multidisipliner Model .....	50
<b>Şekil 5. 2</b> UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Tescilli Gastronomi Kentleri ve Kabul Tarihleri .....	53
<b>Şekil 5. 3</b> UNESCO Gastronomi Yaratıcı Şehirler .....	54
<b>Şekil 5. 4</b> UNESCO Yaratıcı Şehir Ağı Üye Kentlerin Projeleri .....	59
<b>Şekil 5. 5</b> Antepfıstığı Eko Parkı Yürüyüş Yolu .....	67
<b>Şekil 5. 6</b> Antepfıstığı Eko Parkı Fıstık Restoran.....	67
<b>Şekil 5. 7</b> Gastronomi Turizmi Gelişmişlik Göstergeleri .....	68
<b>Şekil 5. 8</b> Antepfıstığı Dikim, Fıstık Müzesi .....	70
<b>Şekil 5. 9</b> Antepfıstığı İlk Mahsulü, Fıstık Müzesi.....	70
<b>Şekil 5. 10</b> Gaziantep İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü ve Fıstık Araştırma Enstitüsü Kompleks Tasarımı.....	71
<b>Şekil 6. 1 ve 6. 2</b> Çulcuoğlu Et Lokantası Cephe ve İç mekân ( Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019).....	99
<b>Şekil 6. 3</b> Çulcuoğlu Et Lokantası Plan Şeması ( Bayar S. Arşivi, 2019) .....	99
<b>Şekil 6.4</b> Çulcuoğlu Et Lokantası Yaklaşım Planı ( Gaziantep Büyükşehir Hali Hazır Planından işlenmiştir, 2019 .....	99
<b>Şekil 6. 5</b> Metanet Lokantası Cephe ( Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019).....	100
<b>Şekil 6.6</b> Metanet Lokantası İç Mekân ( Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019).....	100
<b>Şekil 6.7</b> Metanet Lokantası Plan Şeması ( Bayar S. Arşivi, 2019) .....	100
<b>Şekil 6. 8</b> Metanet Yaklaşım Planı (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Hali Hazır Planından İşlenmiştir, 2019).....	100

<b>Şekil 6. 9</b> Tahmis Kahvesi Cephe ( Bayar S. Fotoğraf Arşivi 2019).....	101
<b>Şekil 6. 10</b> Tahmis Kahvesi İç Mekân ( Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019).....	101
<b>Şekil 6.11,12</b> Tahmis Kahvesi Plan Şemaları ( Bayar S. Fotoğraf , 2019).....	101
<b>Şekil 6. 13</b> Tahmis Kahvesi Yaklaşım Planı (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Hali Hazır Planından İşlenmiştir, 2019).....	101
<b>Şekil 6.14</b> Yesemek Restoran ( Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019).....	102
<b>Şekil 6.15</b> Yesemek Restoran ( Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019).....	102
<b>Şekil 6. 16</b> Yesemek Restoran Kat Planı Şeması ( Bayar S. Arşivi, 2019) .....	102
<b>Şekil 6.17</b> Yesemek Restoran Yaklaşım Planı (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Hali Hazır Planından İşlenmiştir, 2019).....	102
<b>Şekil 6.18</b> : İmam Çağdaş ( Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2018).....	103
<b>Şekil 6.19</b> : İmam Çağdaş ( Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019).....	103
<b>Şekil 6. 20</b> : İmam Çağdaş Kat Plan Şeması ( Bayar S. Arşivi).....	103
<b>Şekil 6.21</b> : İmam Çağdaş Yaklaşım Planı (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Hali Hazır Planından İşlenmiştir, 2019).....	103
<b>Şekil 6.22</b> : Katmerci Zekeriya Usta ( Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019) .....	104
<b>Şekil 6.23</b> : Katmerci Zekeriya Usta ( Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019) .....	104
<b>Şekil 6. 24</b> : Katmerci Zekeriya Usta ( Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019) .....	104
<b>Şekil 6. 25</b> : Katmerci Zekeriya Usta Yaklaşım Planı (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Hali Hazır Planından İşlenmiştir, 2019).....	105
<b>Şekil 6.26</b> : Katmerci Zekeriya Usta Kat Plan Şeması ( Bayar S. Arşivi, 2019).....	105
<b>Şekil 6.27</b> : Katmerci Zekeriya Usta Kat Plan Şeması ( Bayar S. Arşivi, 2019).....	105
<b>Şekil 6. 28</b> : Hışvahan( Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019).....	105
<b>Şekil 6. 29</b> : Hışvahan ( Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019).....	105
<b>Şekil 6. 30</b> : Hışvahan Kat Plan Şeması ( Bayar S. Arşivi) .....	105

<b>Şekil 6.31</b> Hışvahan Yaklaşım Planı (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Hali Hazır Planından İşlenmiştir, 2019).....	105
<b>Şekil 6.32</b> Ramazanda Kale altı (Bayar S. Fotoğraf Arşivi, Saat 02.00- 03.00, 2019).....	106
<b>Şekil 6. 33</b> Ramazanda Kale altı (Bayar S. Fotoğraf Arşivi, Saat 02.00- 03.00, 2019).....	106
<b>Şekil 6.34</b> Ramazanda Kale altı (Bayar S. Fotoğraf Arşivi, Saat 02.00- 03.00, 2019).....	106
<b>Şekil 6. 35</b> Löküs Ciğer (Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019) .....	107
<b>Şekil 6. 36</b> Löküs Ciğer ( Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019) .....	107
<b>Şekil 6.37</b> Löküs Ciğer Kat Plan Şeması( Bayar S. Arşivi, 2019).....	107
<b>Şekil 6.38</b> : Löküs Ciğer Yaklaşım Planı (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Hali Hazır Planından İşlenmiştir, 2019).....	107
<b>Şekil 7. 1</b> Gast(ro)ta ( Orijinal, 2019).....	111
<b>Şekil 7. 2</b> Gast(ro)ta ( Orijinal, 2019).....	112

## KISALTMALAR LİSTESİ

<b>AFD</b>	: Fransız Kalkınma Ajansı
<b>ATO</b>	: Ankara Ticaret Odası
<b>EKB</b>	: Enerji Kimlik Belgesi
<b>GASMEK</b>	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Sanat ve Meslek Eğitim Kursları
<b>MSM</b>	: Mutfak Sanatları Merkezi
<b>MUSEM</b>	: Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi
<b>STK</b>	: Sivil Toplum Kuruluşu
<b>TCP</b>	: Bölgesel İklim Planı
<b>UNESCO</b>	: (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization), Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü
<b>vd</b>	: ve diğerleri

## BİRİNCİ BÖLÜM GİRİŞ

Yerleşik hayata geçmekle insanoğlu için ev kavramı oluşmuştur. Yüzyıllar boyunca evrilerek günümüze ulaşan ev insan için en özel ve en güvenilir mekân olmuştur. Ev sadece bir yapı değil, karmaşık bir dizi amaç için oluşturulmuş bir kurumdur. Çünkü bir evi inşa etmek kültürel bir olgudur. Bulunduğu coğrafyadan, kültürel ortamdan etkilenecek hem form olarak hem organizasyon olarak farklılık gösteren ev barınaktan çok daha öteye geçmiştir.(Rapoport, 1969;46).

Ev sadece barınmak değildir. Yaşamın çoğunun geçtiği, yaşayanlara göre özelleşen, değişen, gelişen mekânlar organizasyonudur. Yaşamın en temel gereksinimleri evde giderilir. Sadece içinde yaşayan kişilere göre değil yeryüzündeki konumu, iklimi, yapı malzemesi; bulunduğu kültürdeki insanların gelenekleri, ritüelleri, alışkanlıkları ve hatta antropolojik ölçüleri evi şekillendiren unsurlardır.

Yaşamın sürekliliğini sağlamanın gereğinden biri de beslenmedir. Yemek yeme eylemi sadece biyolojik bir olay değil sosyal bir olgudur. Ateşin bulunması ile yemek eylemi için insanların bir araya gelmesi tarihsel süreç olarak paralellik gösterir. Kontrol altına alınmaya başlayan ateşle birlikte pişirme eylemi ve iş bölümü ortaya çıkmıştır. Vitruvius'a göre ateşin evcilleştirilmesi ile birlikte insanlar mutfak ve dahası ev inşa etme fikrini ortaya atmışlardır. Bu açıdan mutfak ev içerisinde sadece yemek hazırlanan ve servis edilen değil aile bireylerinin ve misafirlerinin bir araya geldiği merkezi bir mekândır.

Mutfaklarda gerçekleştirilen eylemlerin değişmesinde ve gelişmesinde zamanın yanı sıra iklimin, coğrafi yapının, bölgesel yapı malzemesinin, bölgede yetiştirilen ve tüketilen gıda maddelerinin farklı olmasında büyük ölçüde katkısı vardır. İnsanlar yaşadıkları bölgeye uygun ürünler yetiştirmek zorunda oldukları için her bölgede farklı mutfak kültürleri gelişmiştir (Ulular, 2006).

Dünyada hemen hemen her mutfağın diğer mutfaklardan ayrılan temel sayılacak bazı özellikleri söz konusudur. Toplumların ekonomik yapılarına bağlı olarak şekillenen gündelik hayat pratikleri mutfağın temel belirleyicisi konumundadır. Topluluğun tarımsal üretim esasında mı yoksa konar-göçer bir yaşam tarzı mı sergilediği, yiyeceklerin tüketilebilir hale geliş şeklini belirlemektedir (Beşirli,2010 ).

Gaziantep farklı pek çok medeniyete ev sahipliği yapmış olmasıyla hem mutfak kültürü açısından hem de mekânsal kurgu bakımından evrimleşmiş ve değişmiş olarak günümüze ulaşmıştır.

Hem coğrafi koşullar hem sosyo-politik konumu Gaziantep' i elverişli bir çalışma sahası yapmaktadır. Kentte yemek hazırlamak, kışık hazırlamak, pişirmek ve yemek sosyal bir aktivite boyutundadır ve imece usulü yapılır.

Hem geleneksel konut planında hem modern konut planında mutfak merkeze alınarak tasarlanır. Geleneksel yerleşimde mutfak ve avlu ilişkisi konutların şekillenmesinde en önemli faktör olmuştur. Günümüzde ise günlük kullanılan oda ile mutfak ilişkisi, misafir odası ile mutfak ilişkisi ve bu üç mekânın balkon, teras ile ilişkileri modern konut mimarisini oldukça etkilemektedir. Ayrıca mutfağın içerisinde bir kiler bulundurulması, yemek masası için ayrı bir bölümün olması en önemli faktörlerdendir.

Mekân ölçeğinde mutfak Gaziantep için bu durumda iken kent ölçeğinde de çok önemli ve uluslararası bir noktadır. UNESCO tarafından gastronomi kenti ilan edilen Gaziantep gelecek nesillere çok değerli bir miras bırakacaktır. Kültürel mirası gelecek nesillere aktarmanın en etkili yollarından birinin de mekân olduğu unutulmamalıdır.

### **1.1 Problemin Belirlenmesi**

Yapılan gözlem ve araştırmalar sonucunda gastronomi kent kavramının sadece yeme-içme etkinliği olarak algılanmaması gerektiği sonucuna varılmıştır. Yapılan festivaller, seminerler ve verilen eğitimler kentin markalaşmasına ivme kazandırmıştır.

Etkinlikler ve organizasyonlar ‘planlanmış’ bir kent ortamında yapılmamaktadır. Mekân-sokak sokak-kent, kent-iz kavramlarının oturmadığı gözlemlenmiştir. Sokaktan, meydandan soyutlanmış bir gastronomi kent algısının kapalı kapılar ardında ve kapalı mekânlarda sürdürülmektedir.

Gastronomi turizminin ivme kazandığı kentte mekânsal çözümlenmenin yanı sıra kent bağlamında mekânlar arası çözümsüzlük ve tarifsizlik gözlemlenmiştir.

## **1.2 Araştırmanın Amacı**

Turizm çeşitliliği yaşanan günümüzde taşınamaz kültür varlıklarına gösterilen ilgi kadar taşınabilir kültür varlıklarına olan ilgi de artmıştır. Dinlenme ve eğlenme turizminin yanı sıra gastronomi turizmi de son derece ilgi görmektedir. Konut ölçeğinde mutfak, kent ölçeğinde restoranlar yeme-içme eylemleri yapılırken sosyalleşilecek mekânlardır. Gastronomi kent misyonu yüklenmiş Gaziantep’ te son derece zengin ve çeşitli bir mutfak kültürü varken mekân bağlamında araştırma, çalışmaların yapıldığı fakat kent ölçeğinde bir çalışma yapılmadığı saptanmıştır.

Yaratıcılığı ekonomik, sosyal, kültürel ve çevresel sürdürülebilir kalkınmanın stratejik bir faktörü olarak belirlemiş şehirler içinde ve arasında uluslararası işbirliğini geliştirmeyi hedefleyen ve böylelikle UNESCO’nun kültürel çeşitlilik ideallerini destekleyen UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına mutfağıyla ünlü olan Gaziantep de 2015 yılında dâhil olmuştur. Gaziantep, Yaratıcı Şehirler Ağında yer alan ilk Türk şehri olarak “Gastronomi” alanında dünyadaki 17 şehir arasına girmiştir.

2015 yılında alınan markadan sonra pek çok tarihi mekânda yenileme çalışmaları yapılmış ve kente kazandırılmıştır. Gerek eski yerleşim olduğundan ötürü ulaşım problemi, servis ve otopark sorunları yaşansa da talep oldukça iyi durumdadır.

Sadece tarihi mekânlar değil birçok yeni mekân da gastronomi turizmine kazandırılmıştır.

İşin eğitim boyutu da hız kazanmış gastronomide inovasyon sağlanmıştır.



Yapılan etkinlikler, gerçekleştirilen festivaller ve Gaziantep Büyükşehir Belediyesi bünyesinde verilen eğitim programları gastronomi kavramının altını doldurmaktadır.

Bu çalışma ile Yaratıcı Kent unvanına sahip olan Gaziantep'te yerli ve yabancı turistlerin yılın her mevsiminde yoğun taleplerine cevap veren restoranların haritalanması amaçlanmıştır. Haritalama ile belirlenen mekânlar arasında oluşan aksa Gastro-rota denilmesi uygun görülmüş, literatüre gastroharita, gastrorota kısaltarak gastrota kelimelerinin kazandırılması ön görülmüştür.

### **1.3 Araştırmanın Önemi**

Yapılan literatür taraması sonucunda ülkemizin en özgün ve zengin yemek kültürüne sahip olan UNESCO Yaratıcı Kenti seçilen Gaziantep'te gastronomi mekanları ve birbirleri ile ilişkilerini inceleyen bir çalışmanın daha önceden yapılmamış olduğu saptanmıştır. Bir kent markalaşma sürecine girerken sadece markalaştığı alanda değil ilgili her alanda bir disiplin kurmak zorundadır. Mutfak kültürü ulusal ve uluslararası önem arz etmekte, beraberinde pek çok faktörü geliştirmektedir.

Bu çalışma disiplinler arası etkileşimin gelişmesi açısından önemlidir. Sadece yemek ve mutfak olarak sınırlandırılan gastronomiyi mimari ve kent bağlamında ele alarak farklı bir boyut kazandırılması hedeflenmiştir. Bu konu; gastronomiyi yemek ve mutfak ilişkisinin dışına çıkarıp kent ölçeğinde farklı bir bakış açısı sunacağı düşüncesiyle tez olarak çalışılmıştır.

Bu çalışma ile;

- Mekân bağlamında mutfak, servis ve yeme-içme eylemlerinin yapıldığı mekânlar arası ilişkisinin irdelenmesi, gastronomi bilimine etkisinin araştırılması
- Kent ölçeği olarak ele alındığında mekânlar arası bir ağ, görsel ve fiziksel ulaşım, güçlü bir iz belirlenmesi; gastro-harita çalışmasının yapılması, gastrota uygulamasının önerilmesi hedeflenmektedir.

### **1.4 Araştırmanın Varsayımları**

Bu çalışma, gastronomi kenti Gaziantep'in markalaşma sürecinde;

- Gastronomi tanıtımı ve pazarlaması yapılırken yerel mimarinin de tanıtımının yapılması
- Restorasyon ve rölöve ile sosyal hayata dâhil edilen orijinalinde han, hamam, kervansaray olan yapıların restoran ve otel olarak kazandırılırken yapılan uygulamaların kentin çehresinin değiştirilmesi
- Sadece kent merkezi değil yakın yerleşimlerin çekicilik unsuru olarak görülmesi ve yerel üretim teknikleri ile kalkınmalarının sağlanması
- Geleneksel el sanatlarının ve bakırcılığın uluslararası tanıtımının yapılması
- Kent planının revize edilip iyileştirilmesi
- Kente gastronomi ağı, gast(ro)ta uygulamasının yapılması

var sayılmaktadır.

### **1.5 Araştırmanın Kapsamı**

Çalışma kapsamında, alan çalışması olarak landmark denilebilecek lezzet durakları araştırılmış, yerli ve yabancı turistlerin rahatlıkla ulaşabildiği mekânlar ve üzerlerinde buldukları akslar çalışılmıştır. Bu çalışma yedi ana bölüm ve sonuç bölümünden oluşmuştur.

- Birinci bölümde; çalışmanın ana hatları belirlenmiştir.
- İkinci bölümde; Gaziantep ve mutfak başlığı altında üç ana başlık ve dört alt başlık olarak mutfak kültürünü oluşturan etmenler anlatılmıştır.
- Üçüncü bölümde; geleneksel ve modern Antep evlerinde mutfak tasarımı anlatılmıştır.
- Dördüncü bölümde; restoran kavramı ve Türkiye’de restoran tarihçesi anlatılmıştır. Gaziantep ‘te restoran kavramının doğuşu ve tarihçesi anlatılmıştır.
- Beşinci bölümde; gastronomi kavramı, dünya gastronomi kentleri ve Gaziantep’in gastronomi kenti seçilmesi anlatılmıştır.

- Altıncı bölümde; anket çalışması yapılmış, değerlendirme ve sonuçları doğrultusunda kent ölçeğinde lezzet turizmi, lezzet durakları ve kentteki restoranlar anlatılmıştır.
- Yedinci bölümde; Gaziantep için bir gastronomi haritası çalışması yapılmış ve e-gastro uygulaması önerilmiştir. Sonuç ve değerlendirmelere yer verilmiştir.

Restoran, kafe ve oteller anket sonucu elde edilen veriler doğrultusunda aşağıdaki şekilde sınırlandırılmıştır.

- Yöresel yemeklerin hazırlanıp sunulduğu mekânlar (Bayazhan, Antepi vb.)
- Restorasyon sonrası işlevi değiştirilen ve yemek hizmeti sunan mekânlar (Sahan, Hışvahan)
- Ülke çapında lezzet anlamında tanınmış mekânlar (Katmerci Zekeriya Usta, Metanet, İmam Çağdaş vb.)
- Yerel yönetimin işletmesini yaptığı ve kentin markalaşma sürecini hızlandıran proje mekânlar. (MSM, Batalhöyük v.b.)

Gözlem ve araştırmalar sonucu altıncı bölümde ele alınan lezzet turizmi mekânları (restoranlar, kebabçılar, tatlıcılar v.b.) bulunduğu konuma göre anlatılmışlardır. Kale ve çevresinde, eski Antep olarak anılan mahallelerinde yoğunlaşmış bir şekilde yeme-içme mekânları görülmüştür. Çalışma alanı olarak Çulcuoğlu'nun bulunduğu akstan Gaziantep Kalesi etrafındaki kebabçıların yoğun olarak yerleştiği Derekenarı Caddesi ile sınırlandırılmıştır.

Çalışma konusu ise geleneksel Antep evinde 'ocak' kavramı ile başlanıp gastronomi kenti Gaziantep'te gast(ro)ta kavramı ile sınırlandırılmıştır.

## 1.6 Araştırmanın Yöntemi

- Araştırmada ilk olarak konu ile ilgili literatür taraması yapılmıştır.
- Konu sosyal hayatın bir parçası olduğundan gözlem ve teknik gezi yapılmıştır.
- Uzmanlarla görüşmeler yapılmıştır. Geleneksel Antep mutfağına özgü tarifler denenmiş, tecrübeler aktarılmıştır.

- Araştırma kapsamında materyal olarak çalışılan gastronomi kent kavramını anlamının en temel yolu geleneksel Antep evlerinde hem mimari olarak hem sosyolojik olarak mutfakın konumunu anlamaktan geçmektedir. Bu açıdan çalışmada geleneksel Antep ev planları incelenmiştir.
- Konutun yanı sıra restorasyonu tamamlanarak kamu hizmetine ve ticari hayata kazandırılan eski han, kervansaray ve konaklar da inceleme alanına dâhil edilmiştir. Yaşamın apartman tipi konuta geçilmesi ile geleneksel yaşamı anlamak adına Hasan Süzer Etnografya Müzesi ve Emine Göğüş Mutfak Müzesi de barındırdığı tasvirler nedeni ile çalışma kapsamına alınmıştır.
- Gözlem ve araştırmanın yanı sıra Gaziantep Büyükşehir Belediyesi bünyesinde bulunan Gasmek kursları dâhilinde gastronomi derslerine katılım sağlanmıştır.
- Gaziantep Gastronomisini anlamak, popüler mekânları belirlemek amacıyla Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerine anket çalışması uygulanmıştır.
- Mutfak ölçeğinden kent ölçeğine geçişte anket aracılığıyla akslar belirlenmiş ve popüler mekânlardan oluşan bir ağ oluşturulmuştur.
- Literatüre geçeceği düşünülerek gastro-harita ve gastrota terimleri üzerine çalışılmıştır.

### **1.7 Literatür Araştırması**

Dr. Öğretim Üyesi Ebru Yazgan Serinkaya'nın 'Mutfak Kültürünün Gaziantep'in Geleneksel Konutlarında İncelenmesi' konu başlıklı makalesinde;

Kentteki mutfak kültürünün zengin oluşunun mekâna yansımalarına değinmiş, zengin mutfak kültürünün yüzyıllardır farklı medeniyetlerin aynı topraklarda yaşamasına bağlamıştır.

İnsan hayatındaki doğum, ölüm, evlenme gibi önemli geçiş dönemlerinin geleneksel kültür çerçevesinde yaşandığını ve bunun mutfak kültürüne yansıtıldığına değinmiştir.

Mutfak kültürünü etkileyen faktörleri de dört ana başlıkta toplamıştır. Bunlar; coğrafi konum, iklim, bitki örtüsü ve üretim biçimidir.

Tüm bu etkenler neticesinde Geleneksel Antep Konutlarında mutfak anlatılmıştır.

Dr. Öğretim Üyesi Ebru Yazgan Serinkaya'nın 'Gaziantep Konut Mutfaklarının Kültür-İç Mekân Etkileşimi ve Gelenekselden Moderne Analitik Değerlendirme Işığında Yerleşim Önerileri' konu başlıklı doktora tezinde;

Konut mutfak tasarımında kültür ve iç mekân etkileşimine değinmiş, sosyal yaşantının değişmesine bağlı olarak değişen gelişen, ailenin en temel gereksinimlerinin giderildiği ve toplumun kültürünü yansıtan en önemli araçlardan biri olarak konutu; konutta da mutfağı göstermiştir.

Kültürün en önemli göstergelerinden olan mutfağın geleneksel konutlara yansması Gaziantep mutfak kültürü ve geleneksel konutları incelenmiştir. Araştırma konusu olarak Gaziantep kentinin seçilmesinin nedeni mutfak kültürünün zenginliğidir. Gaziantep'in dünyanın yaşanılan en eski kentlerinden biri oluşu tarih boyunca çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapması sonucu zengin bir mutfak kültürüne sahip olmasını sağlamış, 2015 yılında gastronomi dalında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı' na giren Gaziantep bu ödülle mutfağını tescil altına almıştır. Sadece zengin yemek kültürü değil yemek kültüründeki yaratıcılık da bu süreci desteklemiştir.

Yaratıcılığı ise farklı türden gıda maddelerinin bir arada kullanımına yönelik yemek üretiminden kaynaklandığı aktarılırken, zengin yemek kültürünün mekân üzerine etkilerinden söz edilmiştir.

Gaziantep kentinin medeniyetinin başlangıcından itibaren günümüze kadar ulaşan mutfak kültürü, sadece yemek çeşitliliğinde değil mutfak ile ilgili diğer bileşenlerin de dâhil olması ile birlikte korunması gereken bir mirastır. Sadece yemek çeşitliliği ile sınırlandırılmayan Antep Mutfak Kültürü konutta mutfak tasarımını etkilerken, beraberinde pek çok zanaat dalının da gelişmesini sağlamıştır.

Bu amaçla araştırma kapsamında ele alınan Gaziantep mutfak kültürünün geleneksel konutlardaki mekânsal ve sosyal yansımaları incelenmiştir. Araştırmanın sonucunda kültürel mirasımız olan mutfak kültürünün geleneksel konutlarını

şekillendiren anlayış ortaya konulmuş ve bu anlayışın gelecekte üretilecek konutların biçimlenmesine ışık tutması hedeflenmiştir.

Dr. Öğretim Üyesi Z. Nilüfer Nahya'nın 'Gaziantep'te Bir Kültürel Mekân Olarak Mutfak' konu başlıklı makalesinde;

Ateşin evcilleştirilmesi ile mutfak kültürünün ortaya çıktığı anlatılmaktadır. Ateş ısınma, aydınlanma ve pişirmenin kaynağı ise mutfak da evin merkezi olarak kabul edilmiş, yemek kültürünün tamamlayıcı elemanları toprak kaplar da ateş sayesinde keşfedilmiştir. İlk geniş çaplı tarımın yapıldığı topraklar üzerinde bulunan Gaziantep'in aynı zamanda İpekyolu ve Baharat Yoluna yakınlığı da günümüz mutfak kültürü üzerinde etkili olmuştur.

Yemek kültürünün mekân üzerindeki etkilerini ele alan Nahya, geleneksel konutlardaki planları incelemiş, modern konutlarla karşılaştırıp benzerlik ve farklılıkları ortaya koymuştur. Zaman içinde mekân tipolojisi değişmiş olsa da konut içindeki önemi azalmamış, aksine artmıştır. Ailenin bir araya geldiği, zaman zaman misafirin dahi ağırlandığı mutfak 'evin kalbi' olarak tabir edilmiştir.

Uzman Şule Kaya ve Doç. Dr. Ümit Sormaz'ın 'Özel Gün ve Geçiş Dönemleri İle Yöresel Mutfağımız: Gaziantep' konu başlıklı makalesinde;

Mutfak kültürünün bir topluluğun sadece yiyecek ve içeceklerinin değil, yiyecek ve içeceklerin temin edilme şeklinin, hazırlanmasını, sunulmasını, tüketilmesini, kullanılan araç-gereçlerin, mutfağın konumunun, yerleşiminin ve mimarisinin de kapsadığını göstermektedir. Son dönemlerde yerel yiyecek girişimleri akademisyenlerin, gıda sistemi savunucuların, politikacıların ve üreticilerin dikkatini çeken bir kavram olup çalışmaya değer bir konu olarak görülmektedir.

Doç. Dr. İbrahim Giritlioğlu, Merve Oskan ve Öğretim Üyesi Mehmet Sedat İpar'ın 'Gastronomi Şehri Gaziantep'in İmaj Algısının Değerlendirilmesine Yönelik Bir Çalışma' konu başlıklı makalesinde;

Gastronominin yanı sıra kültürel bir takım değerler üzerine de çalışılması ve değerlendirilmesi önerilmiştir. Dünya ülkeleri sıralamaya alındığında en çok turist çeken ilk 10 ülkeden biri Türkiye, Türkiye'de en zengin yerel mutfak Gaziantep mutfağıdır.

Gastronomisi ile öne çıkan Gaziantep sanayi ve turizmin iç içe olduğu bir kenttir. Kentte gastronominin yanı sıra müzeler, hanlar, hamamlar ve çarşılar destinasyon çekiciliğini artıran unsurlardır. Yabancı yatırımlar için kentin jeopolitik konumu, sanayi bölgesi olması ve göç alması sebebi ile kalifiyeli eleman sorunun olmaması, limanlara yakın oluşu, uluslararası havalimanına sahip olması Gaziantep’i elverişli bir çalışma alanı yapmaktadır.

Dr. Belma Suna ve Doç. Dr. İbrahim Giritlioğlu’nun “Gastronomi Alanında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına Girmiş Kentlerin Restoran Web Sayfalarına Yönelik Bir İnceleme” adlı bildirimlerinde 225 milyonun üzerinde kullanıcının yorumunu bulunduran ve uluslararası olarak kullanılan Trip Advisor’da 1. Sınıf Restoranlar sıralamasına göre tercih edilmiş restoranlar üzerinden bir araştırma yapılmıştır. Araştırmalarının sonuçlarından biri olarak; Restorana ulaşım haritası UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına gastronomi alanında dâhil olmuş bir kent için büyük önem teşkil etmekte olduğu sonucuna varılmıştır. Gastronomi turizmi amacıyla seyahat eden kişilerin ulaşım gücülüğü çekmemesi hem yerel yönetim için hem işletmeler için avantajlı olacaktır. Mekânın ulaşılabilir olması Tescilli Gastronomi Kenti için uluslararası anlamda önemli olup turizm destinasyonu bağlamında çekiciliğini artıracaktır. Bu çalışmadan yola çıkarak ‘harita’ ve ‘rota’ kavramları üzerine çalışmanın alan yazın için avantajlı olacağı sonucuna varılmıştır.

Arş. Gör. Gökhan Yılmaz ve Prof. Dr. Bahattin Özdemir ‘Turizm Destinasyonlarında Restoran Biçimleşmeleri: Kapadokya Bölgesi Üzerine Nitel Bir Araştırma’ konu başlıklı makalesinde destinasyonlarda gastronominin önemine değinmişlerdir. Çalışma alanları doğal güzellikleri, tarihi zenginlikleri ve kültürel çekicilikleri ile kültür ve inanç turizminin odaklarından biri olan Kapadokya; gastronomisi ve şarap tadımları ile de çekici destinasyonlar arasındadır. Bölgedeki turist yeme-içme eğilimleri ve ikili görüşmeler neticesinde araştırmacılar turistlerin restoran biçimlenişlerine doğrudan etki ettiklerini ortaya koymuşlardır. Bu bağlamda makale; Gaziantep için de restoranların biçimleniş ve konumlarını incelemek anlamında yol gösterici olmuştur. Restoran türü yerine restoran biçimleşmeleri sonuç odaklı değil süreç odaklı bir çalışma hedefini de ortaya koymaktadır.

Prof. Dr. Füsün Soykan’ın ‘Kırsal Turizm ve Türkiye Turizmi için Önemi’ başlıklı makalesinde kırsal turizm tanım ve özelliklerine, diğer turizm türlerini

desteklemesine ve kolay entegre olmasına değinmiştir. Fransa'nın Alsace bölgesinde 'Şarap Rotası' nın anlatılması, 'Ekomüze' nin yaratılması ve turizmin mimari ile olan yakın ilişkisinin anlatılması çalışmaya ciddi katkı sağlamıştır. Çalışma alanlarının 'rota' kelimesi ile ilişkilendirilmesi mekân ölçeğinden kent ölçeğine geçişin önünü açmıştır. Alsace bölgesinde 1500lü yıllardan kalan ve çürümeye yüz tutmuş çiftlikler, evler, farklı temada restoranlar geleneksel mimaride yeniden onarılıp, inşa edilip bölge turizmine katkıda bulunulmuştur. Geleneksel dokuda el sanatları, günlük yaşam ve eski bayramlar canlandırılıp destinasyona çekicilik unsuru olarak kazandırılmıştır. Her mevsimde yılın farklı etkinliklerine, hasatlarına, üretim ve tadımlarına ev sahipliği yapan Ekomüze mekânın ve geleneksel dokunun önemini ortaya koymuştur. Söz konusu alan 170 km lik bir rotadan oluşmaktadır; bu bağlamda mekânları, meydanları, sokakları, tarım ve üretim alanlarını içine alması ile çalışmaya katkı sağlamıştır.

Yrd. Doç. Dr. Bilal Yalçın'ın 'Nasıl Gastronomi Şehri Olunur' konu başlıklı bildirisinde gastronominin 19. yy. da yemek salonlarından tescilli kente olan gelişimi anlatılmaktadır. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı' nın kurulum amacı ve hedefleri anlatılırken, gastronomi kenti olmanın potansiyeli ve kentlere, hatta tescilli kentlerin bulunduğu ülkeye sağlayacağı avantajlara değinilmiştir. Uluslararası bağlamda gastronomi; ünlü yemek okullarını gezmek, Michelin yıldızlı restoranlarda yemek yemek, yöresel yemekleri tatmak, gıda pazarlarını gezmek, gastronomi müzelerini gezmek, yerel üretim ve pişirme tekniklerini deneyimlemek demektir. Destinasyonlarda öne çıkan yerel yiyecekleri yemek de gastronomi için önem teşkil etmektedir. Fransa'da peynir tatmak, Sri Lanka'da çay içmek, İtalya'da makarna yemek bu bağlamda Gaziantep'te baklava yemek gastronomi turizmi kapsamında yapılması gerekenler arasında sayılabilmektedir. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı' na gastronomileri ile dâhil olan kentler aldıkları tescil dolayısı ile mimarisi, tarımı, mutfak araç gereçleri, yerel üretim teknikleri ile ciddi bir potansiyeli elde etmektedirler.

### **1.8 Süre ve Olanaklar**

Bu çalışmanın süresi on iki ay olarak planlanmıştır. İlk üç ay literatür ve konu özgünlüğü üzerinde çalışmalar yapılmış, mimarlık ve diğer bilim dallarının sentezlenip çalışmaya farklı bir bakış açısı kazandırılması hedeflenmiştir. Kalan



sürede gözlem ve görüşmeler ile beraber konu kaleme alınmaya başlanmış, fotoğraflar, eskizler ve haritalama ile yazılanlar desteklenmeye çalışılmıştır. Gaziantep'in zengin mutfak kültürünün bileşenleri coğrafi ve jeopolitik konumu açısından ele alınmıştır. Coğrafi konumu gereği güneşi, yağışı, toprak zenginliği sonucu ürün çeşitliliği anlatılmıştır. Ürün çeşitliliğinin farklı bileşenlerle yorumlanması sonucu, farklı pişirme teknikleri ile oluşan zengin mutfak kültürü anlatılmıştır.

Şehirde bulunan geleneksel konutlar olarak dâhilinde gezilip, özgün planları incelenmiş, mutfağın konut içerisindeki konumu deneyimlenmiştir. Modern konutlar geleneksel konutlarla karşılaştırılmış; değişim ve gelişim incelenmiştir. Konut ölçeğinden kent ölçeğine önem kazanan mutfak kültürü kentte restorancılığın gelişiminin anlatımıyla devam etmiştir.

Gastronomi ve gastronomi kenti kavramları farklı yazarlardan ve kaynaklardan incelenmiş, tanımlar yapılmıştır. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı tarafından tescillenen dünya gastronomi kentleri ve öne çıkan özellikleri araştırılmış, ekler bölümüne detaylı anlatımları dâhil edilmiştir. Gaziantep'in gastronomi kenti seçilmesi, süreci ve olası avantajları üzerine çalışılmış, farklı bir başlık altında kaleme alınmıştır.

Kent ölçeğinde gastronomi turizmi kapsamında yerli ve yabancı turistlerin taleplerine göre mekânlar belirlenmiş, harita üzerinde çalışılmıştır. Geleneksel doku ve modern doku olarak iki farklı başlık altında mekânlar işaretlenmiş fiziki özellikleri çizim ve fotoğraflarla desteklenip kaleme alınmıştır. İşlev değişikliği yapıp restoran olarak kazandırılan eski yapılar ile modern restoranlar da incelenmiş, uzman görüşlerine başvurulmuştur.

Çalışmanın sonucu ve amacı olan gastroharita kavramları üzerine çalışılmış, mekân ölçeğinden kent ölçeğine gastronomi okuması yapılmıştır. Yerli ve yabancı turistlerin kente hâkim olması ve gastronomi turizmi amacıyla geldiği kentte yerel üretim teknikleri, pişirme ve sunum tekniklerinin yanı sıra gastronomiyi mimari, şehircilik, teknoloji bağlamında da deneyimlemesi hedeflenerek gastrota kavramı üzerine çalışılmıştır. Literatürde bulunmayan ve kazandırılması hedeflenen 'gastroharita' ve 'gastrota' kavramları ürünlerin yetiştirildiği ilçe ve köylerde üretimin deneyimlenmesini sağlamak, işlenme safhalarını tanıtmak, geleneksel kapacak üretimine dahil etmek, yöresel yemeklerin pişirme metotlarının yerinde görülüp denenmesini sağlamak amacıyla çalışılmıştır.

## İKİNCİ BÖLÜM GAZİANTEP VE MUTFAK

### 2.1 Mutfak Kültürünü Oluşturan Etmenler

Gaziantep yüzyıllar boyunca pek çok medeniyete ev sahipliği yapmış olması, farklı kültür ve inanca mensup toplulukların bir arada yaşaması sonucu adeta bir höyük gibidir. Farklı etnik toplulukların yaşaması, etkileşim ve değişimler bugün ki Antep mutfak kültürünü oluşturmuştur. Taşınabilir kültür varlıkları bir coğrafyadan başka bir coğrafyaya taşınırken mevcutta bulunan topluluğun yaşam biçimi, coğrafyası, dini, kültürü ve teknikleri ile farklı bir boyuta taşınır.

Belli bir kültür oluşurken tek bir elemanın değişmesi dahi farklı bir kültürün ortaya çıkmasını sağlar. Bu mutfak kültürü için de böyledir. Gaziantep'te mutfak kültürü güneş ve topraktan etkilendiği gibi, bir arada yaşayan farklı inanç ve etnik kökenden oluşan toplulukların etkileşimlerinden de etkilenmiştir. Gaziantep'in zengin mutfak kültürünün pek çok bileşenin olduğunu söylememiz bu durumda kaçınılmaz olmaktadır.

İnsan hayatının belli dönemleri, ritüelleri mutfak kültürünü etkilemiştir. Bunun ilkinde doğum diyebiliriz. Doğumda hem anne hem bebek hem de gelen misafirler için belli yiyecek ve içecekler hazırlanır. Bunların başında kuymak ve lohusa şerbeti gelir. Kuymak anneye süt arttırıcı inancıyla verilirken içerisinde bulunan pekmez, irmik, tereyağı ve ceviz annenin hızlı toparlamasını sağlarken, misafirin ağzını tatlandırmak amaçlanmaktadır. Kuymak ile beraber ikram edilen lohusa şerbeti ise olmazsa olmazlardandır. Düğün ve ölüm gibi özel günlerde de mutfak günlük akışın dışına çıkar. Düğün için evlerde özel ve imece gerektiren yemekler düğün evinde yapılırken; cenazelerde durum değişir ve yas evinde en az üç gün ocak yakılmaz. Bunu takip eden yedinci ve kırkinci günlerde ise vefat eden kişi adına aile tarafından yemek pişirilip davet verilir, yemek dağıtılır.

Arefe günü, aşure günü, ramazan veya bayram denilince de farklı ritüeller ortaya çıkar. Aşure için Muharrem ayının ilk on gününde her evde kazanlar kaynatılır, bereket getireceğine inanılır ve pişen aşure kapı kapı dağıtılır. Ramazan'dan on gün önce 'him basması' yapılır. Him basması gereği ramazan ayından önce bol çeşitte ve miktarda yemek hazırlanır, ara öğünlerde de sofralar kurulur. Bayram söz konusu olduğunda arefe ve öncesinde ki günlerde komşu, akraba bir araya gelinir kahrkeler ve fıstıklı kurabiyeler açılır, çarşıda bulunan sabaha kadar açık tutulan pide fırınlarında odun ateşinde pişirilir. Uzun kış gecelerinde kuru üzüm, bastık, ceviz, dilme, fıstık, tarhana, muska, cevizli sucuk gibi çayla tüketilen yiyeceklerden feke sofraları kurulur. Görüldüğü üzere Gaziantep yemek ve mutfak kültüründen bahsederken tek bir etmenden söz etmemiz mümkün değildir, pek çok olgu pek çok etki vardır.



**Şekil 2. 1** Feke Sofrası

(Kaynak: Emine Göğüş Mutfak Müzesi, Bayar, S. Fotoğraf Arşivi, 2018)

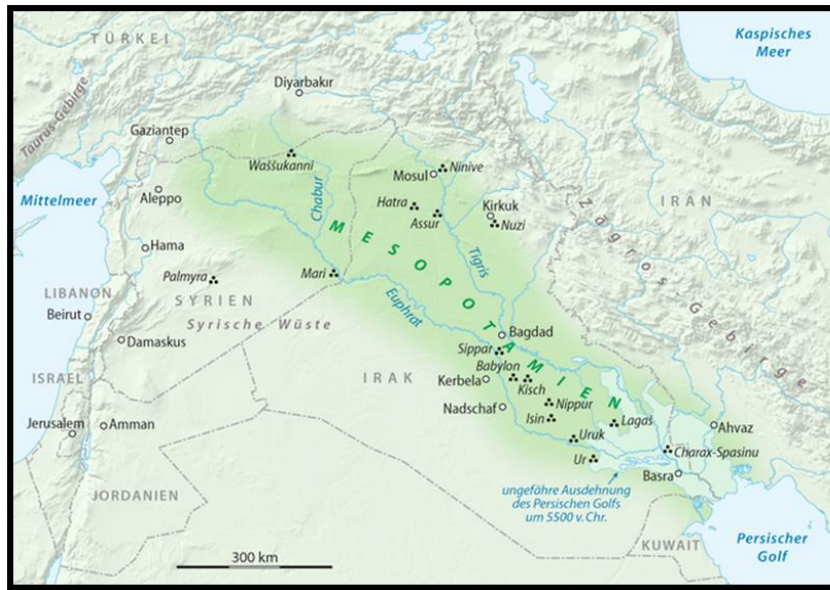
### **2.1.1 Konum**

Gaziantep mutfak kültürünü ele aldığımızda konumun etkisi yadsınamaz. Bir kültür oluşurken bulunduğu enlem ve boylamın yanı sıra komşu olduğu il veya

lkeler ile etkileşir, olgunlaşır ve bu birikim nesilden nesile aktarılır. Bu durumda iki tür konumdan bahsedebiliriz.; coğrafi konum ve jeopolitik konum.

### 2.1.1.1 Coğrafi konum

Mezopotamya'nın ilk yerleşim alanlarına ev sahipliği yapmış olması, Gaziantep'in Mezopotamya'yı Akdeniz'e ulaştırması Gaziantep'in uygarlık tarihine yön vermiştir. Tarih boyunca pek çok kavmin sahip olmak istediği bereketli toprakları olan Mezopotamya'da sayısız savaş yaşanmış, her gelen topluluk mevcut kültürü harmanlayıp zenginleştirmiştir. Tarihi İpekyolu üzerinde bulunması Hindistan 'tan Egeye kültür hattının üzerinde yer alması pek çok ürün ve teknikle buluşmasını sağlamıştır. Güneydoğu ve Akdeniz bölgelerinin birleşim alanı olan ilde, Güneydoğu Torosların uzantıları olan Sof dağlarının yanı sıra Dlkbaba, Sam, Ganibaba ve Sarıkaya Dağları da yer almaktadır. Evliya Çelebi 1641 ve 1671 yılları arasında bölgeyi ziyaret etmiş ve Antep'i yüksek bir düzlüğe kurulmuş, yer yer bayırları olan havası ve suyu güzel bir yerleşim olarak tasvir etmiştir (Ek 1). İslahiye, Barak, Araban, Yavuzeli ve Oğuzeli ilin önemli ovalarını, Fırat Nehri, Nizip Çayı, Afrin Çayı, Merziman Çayı ve Alleben Deresi ise ilin önemli akarsularını oluşturmaktadır. İklime ve güneşlenmeye yön veren dağlar, alüvyonlu bereketli toprakları bulduran ovalar tarıma, ürün çeşitliliğine, farklı türde baharatlara uygun zemini hazırlamıştır.



Şekil 2. 2 Mezopotamya Uygarlığı Haritası

(Kaynak: <https://mezopotamyauygarligi.weebly.com/>)

### 2.1.1.2. Jeopolitik konum

Gaziantep'in çağlar boyunca farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış olması, hac yolu hattında ve kadim İpekyolu üzerine konumlanmış olmasının getirdiği bir kültür birikimi vardır. Tarih boyunca farklı medeniyetler aynı topraklar üzerinde farklı zamanlarda yaşamış ve soyut kültür varlıklarını yorumlamışlardır. Her ne kadar aynı ürün yetişse de farklı üretim farklı tüketim şekillerinden dolayı mutfak kültüründe çeşitlilik artmıştır.

Düzgün ve Özkaya (2015), Anadolu topraklarının Afrika, Asya ve Avrupa kıtalarının kesişme alanında bulunmasının, bu topraklarda yaşamış toplulukların mutfak kültürüne de yansımış olduğunu belirtmişlerdir. Orta Asya'da yaşamış göçebe Türk topluluklarının kullandığı et ve mayalanmış süt ürünleri, Mezopotamya'nın bereketli topraklarında yetişen tahıl ürünler, Akdeniz'in sebze ve meyveleri, Uzakdoğu ve Hindistan'dan gelen zengin baharatlar Anadolu mutfağını zenginleştirmiştir.

İlk yerleşik hayatın Mezopotamya olması sebebi ile ilk mutfak kültürü, mutfak araç gereçleri kronolojik açıdan bu topraklarda gelişme göstermiştir. Bu bağlamda Mezopotamya mutfağının dünya mutfaklarına öncülük ettiği söylenebilir. Ticaret yolu üzerinde olması, oluşan kültürün ve ürünlerin pek çok medeniyete ulaşması ve etkilenmesi söz konusu olmuştur.

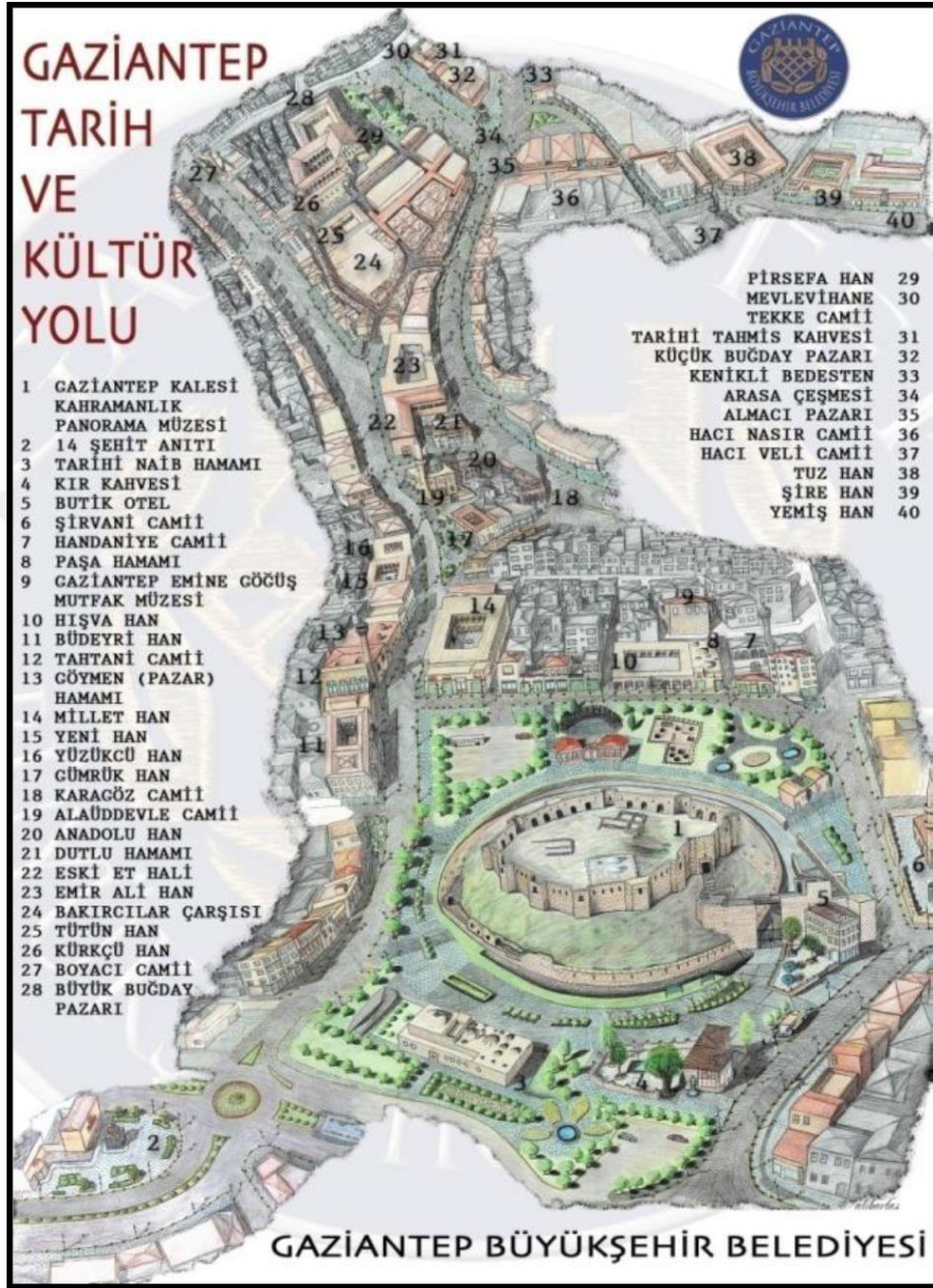
Zaman içinde farklı toplulukların aynı topraklar üzerinde yaşaması hem yaşayan topluluklara hem de üzerinde yaşanan coğrafyaya kültürel zenginlik katmaktadır. Mezopotamya'da yaşamış olan Selçuklular, aynı topraklara Osmanlı İmparatorluğundan farklı değerler katmıştır. Selçuklular yarı göçebe bir topluluk olup ziraata önem vermiş olmalarına rağmen, mimarileri gibi mutfak kültürleri de sadedir. Buna karşın Osmanlı İmparatorluğu günümüz Türk Mutfağının temelini oluşturan Saray Mutfağı' nı oluşturmuştur. Etin meyvelerle, farklı baharat ve kuruyemişlerle harmanlandığı, fıstıklı baklavalardan tüketildiği cevizli baklavalardan yokluk göstergesi sayıldığı her şeyin bol ve lezzetli olduğu Saray Mutfağı Osmanlı İmparatorluğu döneminde benimsenmiş, Anadolu'nun bereketli topraklarında yaşayan yerleşim alanlarında benimsenmiştir. Saray mutfağı sadece yemeklerle değil, yeme adabı, pişirme teknikleri, sofraya düzenleri ve mutfak mimarisinin de şekillendiği bir dönemdir.

Sadece yaşıyan topluluklar değil zaman içinde yaşanan sosyoekonomik durum da mutfak kültüründeki çeşitliliği etkilemiştir. Osmanlı İmparatorluğu hüküm sürerken Yükseliş Dönemindeki sosyal ortam Fransız işgali zamanındaki sosyal ortamdandır. Bu farklılıklar mutfak kültürünü de etkilemiştir. Örneğin Osmanlı Mutfağında sıkça görülen ayva, vişne, eriğın kullanılan etli yemekler yöresel Antep Yemeklerinde de olması ile beraber elde yoğurularak çiğ halde tüketilen simitli köfte de Antep yöresel yemeğidir. İlki bolluğun, bereketin olduğu dönemde üretilip tüketilirken kuru köfte yokluk zamanı simidin baharatlarla elde yumuşatılmasından üretilmiştir. Yemek çeşitliliği pişirme tekniklerini, araç gereçleri, mutfak mimarisini ve tüketme alışkanlıklarını da etkilemiştir. Zaman içerisindeki bu değişim ve gelişim Gaziantep'in konumu ile ilgilidir.

Gaziantep'in tarihsel gelişimi aşağıdaki gibi özetlenebilir;

- M.Ö. 1200 Hititler
- M.Ö. 539 Persler
- M.Ö. 312 Seleukos Krallığı
- M.Ö. 69 Kommagene Krallığı
- M.S. 72 Romalılar
- 395 Sasaniler
- 1150 Selçuklular
- 1259 İlhanlılar
- 1349 Dulkadiroğulları
- 1353 Memlükler
- 1400 Timur Hâkimiyeti
- 1480 Dulkadiroğulları
- 1517 Osmanlılar
- 17 Aralık 1918 İngiliz İşgali
- 5 Kasım 1919 Fransız İşgali
- 6 Şubat 1921 Fransızların kenti boşaltması Antep'e Gazi ünvanının verilmesi.
- 25 Aralık 1921 Gaziantep'in Kurtuluşu.





**Şekil 2. 3** Gaziantep Kültür Yolu Projesi

(Kaynak: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi İmar ve Şehircilik Daire Başkanlığı Koruma Uygulama ve Denetim Bürosu Şube Md. KUDEB, 2008)

### 2.1.2 İklim ve bitki örtüsü

Gaziantep Akdeniz ve Doğu Anadolu arası bir iklime sahiptir. Kuzeyden Karadağ ve Kızıldağ arasında kalan Karasu ovası ile sınırlandırılan Gaziantep ve yakın bölgesi Güneydoğu Anadolu içinde iklimsel olarak farklı bir yöre oluşturmaktadır. Plato olarak tanımlanabilen Gaziantep düzlüğü çevre yerleşimlere göre her mevsimi daha serin geçirmektedir. Ilıman iklim isteyen zeytin ağaçlarına daha çok Kilis ve Nizip'te rastlanırken, platoda soğuğa daha dayanıklı olan fıstık ağaçları görülmektedir.

Farklı iklimlerin bir arada görülmesi ürün çeşitliliğini arttırmıştır. Soğuk iklimde yetişen fıstık ağaçları yüksek rakımlı alanlarda verim gösterirken, güney kesimde bağcılık ve zeytincilik yoğun olarak yapılmaktadır. Yaz mevsiminin uzun ve sıcaklık ortalamasının yüksek olması baharat ve kuruluk yapımına bölgeyi elverişli kılmaktadır. Bölgeye has patlıcan, biber ve acur kurutmalıkları yine bölgeye has sergilerde yaz mevsimlerinde kurutulur ve yıl boyu tüketilir. Bahar aylarından yabancı ortamda yetişen birçok ottan yaz mevsiminde baharatlar yapılmaktadır. Salçalık biberler ve domatesler yaz güneşinde olgunlaşıp rengini alırken, salça güneşte değil, gölge ve rüzgârlık alanlarda kurumaya bırakılır. Gaziantep'te yetişen bir ürün baharın yağmurunu, yazın güneşini, sonbaharın rüzgârını almadan damak tadına uygun hale gelmez. Yetiştirilen ürünlerden farklı mevsimlerde farklı işleme teknikleri ile farklı ürünler elde edilir. Baharda bağlardaki koruktan koruk ekşisi yapılırken, yaz mevsiminde üzümler meyve olarak tüketilir, sonbaharda şıra, pekmez ve sucuk yapımı önem kazanır. Yörede farklı iklim geçişlerinin olması hem ürün farklılığını sağlamış hem de farklı işleme tekniklerinin gelişmesinin önünü açmıştır.



**Şekil 2. 4** Gaziantep Yıllık Sıcaklık Ortalaması

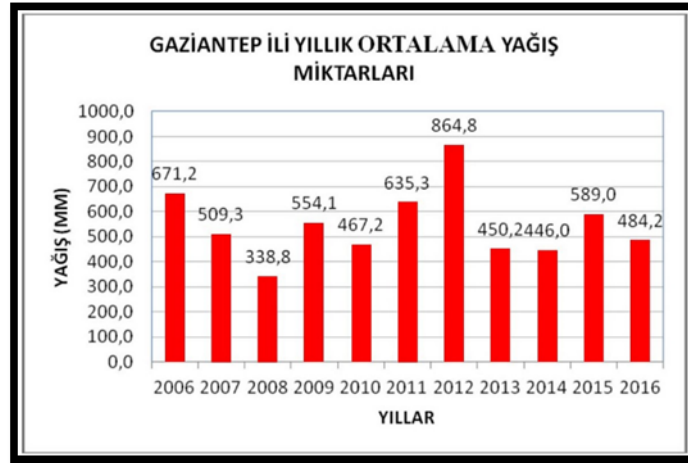
(Kaynak: Gaziantep Meteoroloji Müdürlüğü)





**Şekil 2. 5** Gaziantep Yıllık Nem Ortalaması

(Kaynak: Gaziantep Meteoroloji Müdürlüğü)



**Şekil 2. 6** Gaziantep Yıllık Yağış Ortalaması

(Kaynak: Gaziantep Meteoroloji Müdürlüğü)

### 2.1.3 Tarım ve ürün çeşitliliği

Gaziantep’te 195.110 hektar meyvelik, 7.277 hektar sebzelik olmak üzere toplam 370.736 hektar tarım arazisi işlenmektedir. Bir menengiç türü olan Antepfıstığı bahçe tarımında başı çekerken onu zeytin ve üzüm takip etmektedir. Yaklaşık 5000 yıl geçmişi olduğu bilinen Antepfıstığı Gaziantep için ciddi bir pazar olmakla beraber mutfak kültüründe etten tatlıya pek çok lezzette başrol oynamaktadır. Antep fıstığı lezzeti, yağ oranı ve yüksek aroması ile dünyadaki en iyi fıstık çeşidi olarak kabul edilmektedir. Farklı safhalarda farklı amaçlar için

antepfıstığı hasat edilir. En kıymetli türü ise kuşgözü denilen parlak yeşil ve yoğun aromalı türdür.

“



**Şekil 2. 7** Gaziantep Ben Fıstık ( Bayar S. Fotoğraf Arşivi, Eylül 2019)

Fıstıktan sonra zeytin ve zeytinyağı da en çok elde edilen tarım ürünüdür. Zeytin mutfaklara sadece kahvaltılık değil, börek, piyaz, salata ve meze olarak da bulunmaktadır. Bunun dışında en çok üretimi yapılan başlıca ürünler domates, biber, patlıcan, acur, turp, havuç, salatalık, haylan ve kış kabağı, tüylü acur iken tarhun, haspir tamamen yöreye özgü ürünlerdir. Kayısı, zerdali, erik, nar, şeftali, dut, badem, vişne, kavun, karpuz yüksek oranda verim elde edilen ürünlerdir.

Üzüm üretiminin yüksek olması; koruk halde iken ezilerek koruk şurubu; tane halinde ise turşusunun yapılması ve yaprakların salamura edilerek mutfığa kazandırılmasına olanak sağlamaktadır. Salamura yapılan asma yaprakları kurutulan biber, acur, kabak ve patlıcan dolmaları ile yaz kış pişirilerek tüketilmektedir.

Kurutulan Antep patlıcanı da yöreye özgüdür. Patlıcanlı kebab yapılan patlıcan ince ve uzun iken, kurutmalık olarak yetiştirilen patlıcan kısa, koyu mor ve çabuk oyulan yapıdadır. Başı kesilip, ipe dizilen ve kurutulan dolmalık patlıcanların kesilen başı, oyulan içi atılmaz. Aynı şekilde kurutulur doğrama aşısı denilen sulu,

sarımsaklı ‘mıncırık aşı’ denilen yemeğe dönüştürülür. Haylan kabağı ve biber de oyulup ipe dizilerek kurutulan sebzelerdendir.

Kırmızı acı ve tatlı biberler hem dolmalık olarak kurutulur hem de çekilip güneşte kurutularak salça elde edilir. Salçanın yanı sıra kırmızı toz biber ve kırmızı pul biber de elde edilen ürünlerdendir. Salça, toz ve kırmızı pul biber Antep yemeklerinin özünü oluşturur. Toz ve pul biberin yanı sıra nane, tarhun, haspir ve zahter de güneşte kurutulup çekilen baharatlardır. Zahter karpuz çekirdeği, leblebi, susam, sumak ekşisi ve zahter otunun kurutulup çekilmesi sonucu oluşan baharattır. Zeytinyağı ile karıştırılıp kahvaltılık ve meze olarak tüketilir.

Domatesin dilimlenip kurutulması sonucu oluşan ürüne çarpana denir ve kışın yemeklerde sera domates yerine kullanılır.

Yine maş adı verilen ve sadece bu yöreye özgü bir fasulye çeşidi olan üründen maş piyazı, maş çorbası ve mezesi yapılmaktadır.

Koruk ekşisi, nar ekşisi, sumak ekşisi doğrudan tüketilmeyen salata, etli yemek ve mezelerde kullanılan ürünlerdir.

Zerdali bir kayısı çeşidi olup yokluk ve savaş yıllarında çekirdeği çekilip ekmek yapılmış bir üründür, bölgede üretimi son derece yaygındır.

Yemek ve tatlılarda kullanılan pek çok yağ da yetiştirilen ürünlerden elde edilmektedir. İç yağı yörede, şşerluğan yağı olarak bilinen susam yağı, zeytinin daha ağır ve az işlenmiş hali ile acı zeyt yağı, zeytinyağının yemeklik kıvama getirilmesi ile zeyt yağı, kenevir tohumlarından elde edilen kendir yağı ve yağ mumu elde edilen yağ türleridir.

Tarım ürünleri, baharatlar, salçalar ve bitkisel yağların yanı sıra yemeklerin en önemli malzemelerinden biri de ettir. Bölgenin küçükbaş hayvan pazarı konumunda bulunan Gaziantep mutfağında et vazgeçilmez konumdadır. Dağlarda ve meralarda kekik türü otlarla beslenen küçükbaş hayvan eti oldukça lezzetlidir. Üveysi ve halik türü koyunlar yöreye ait olup sadece et değil süt, peynir, lor, kaymak, çökelek ve ağız üretiminde de hem yerel mutfağa lezzet katmak da hem de bölgede ciddi gelir kaynağı oluşturmaktadır.

Sadeyağ baklava üretiminde son derece önemli olup içeriğinin %99.9 unun yağ olması ile tereyağından ayrılmaktadır. Son yıllarda 100ün üzerinde küçükbaş hayvan çiftliği kurulmuştur.

Sadece kırmızı et değil, tavuk ve yumurta da ileri düzeyde yatırım yapılan ve verim alınan bir sektördür. Kırmızı ete alternatif olarak tavuk şiş, tavuk sarma, but, kanat gibi kebab çeşitlerinde kullanılan tavuk, çiftliklerde doğal yöntemlerle yetiştirilip tüketim fazlası yumurtası da ihraç edilmektedir.



**Şekil 2. 8** Gaziantep Dolmalık Patlıcan Kurutma Sergileri

(Kaynak: Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019)



**Şekil 2. 9** Gaziantep Dolmalık Biber Kurutma Sergileri

(Kaynak: Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019)












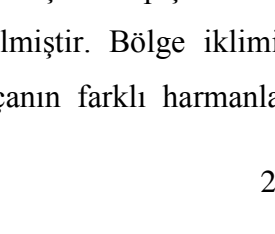
**Tablo 2. 1** Şekil 1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17

1.Sumak Ekşisi			
2.Koruk Ekşisi			
3.Nar Ekşisi			
4.Yöresel Bakliyat			
5.Yöresel Baharat			
6.Acı ve Tatlı Biber Salçaları			
7,8,9.Patlıcan Biber ve Kabak Dolmalık Kuruşu			
10.Bastık,Cevizli Sucuk,Muska			
11.Firik			
12.Maş Mercimeği			
13.Menengiç Kahvesi			
14.Tahmis Elma Çayı			
15.Zahter Çayı			
16.Zeytin Piyazı			
17.Antep Peyniri			
18.Kahvaltılık Zahter			

(Kaynak: Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019), Şekil 2, 3 (<http://www.sahan.com>), Şekil 18 (<https://www.antepsufrasi.com> )



**Tablo 2. 2** Şekil 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18

1.Yuvalama			
2.Ekşili Ufak Köfte			
3.Alacalı Dolma			
4.Altı Ezmeli			
5.Ciğer Kebabı			
6.Ciğer Kavurma Dürümü			
7.Zeytin Böreği			
8.Taşfırın Patlıcan Kebabı			
9.Akıtmalı Yoğurtlu Köfte			
10.Astarlı Sütlaç (Zerde)			
11.Haytalya			
12.Fıstıklı Kadayıf			
13.Firik Pilavı			
14.Elma Kebabı			
15.Beyran			
16.Taze Ben Fıstık			
17.Kavrulmuş Antep Fıstığı			
18.Şöbiyet			

(Kaynak: Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2017-2018-2019)

## 2.2 Gaziantep Yemekleri Ve Pişirme Yöntemleri

Yüzyıllar boyunca farklı toplumların, farklı tekniklerle bölgede yetişen ürünleri kendilerine has şekilde pişirmesi ve tüketmesi sonucu pek çok yemek çeşidi keşfedilmiş, geliştirilmiştir. Bölge ikliminin farklı ve çok sayıda ürün vermesi, baharat, yağ ve salçanın farklı harmanlanması sonucu 475 çeşitten fazla yemek

oluşmasını sağlamıştır. 291 çeşit yemek, salata, meze, tatlı ve içecek tescillenmiştir. Ankara Ticaret Odası ve Ankara Patent Bürosu tarafından yapılan bir araştırmaya göre ‘Türkiye Lezzet Haritası’ çıkartmış ve sonucunda Türkiye’de 81 ilin toplamında 2bin 205 çeşit yöresel yiyecek ve içecek bulunduğu sonucuna varmıştır. Bu bağlamda yaklaşık 500 çeşidin Gaziantep’e özgü olması oldukça ciddi bir durumdur. Aynı malzemelerin farklı pişirme teknikleri ile farklı yemek türleri ortaya çıkmıştır. Antep mutfağı tanıtılırken belli başlıklardan şu şekilde sıralanabilir;

- Çorbalar
- Salata ve piyazlar
- Börekler ve Lahmacunlar
- Dolmalar ve Sarmalar
- Sebze yemekleri
- Köfteler
- Pilavlar
- Zeytinyağlı yemekler
- Yoğurtlu yemekler
- Et yemekleri
- Kebaplar
- Tatlılar

Alt başlıklara girilecek olursa her bir alt başlıkta onlarca yemek çeşidi bulunmaktadır. 12 ana başlıkta toplamamız mümkün olan Antep mutfağı alt başlıklara açıldığında 400 çeşidi geçmektedir. Aynı ürün ve baharatlarla oluşturulan ama sonucun çok farklı olduğu pek çok yemek çeşidi bulunmaktadır.

- 30 çeşidin üzerinde çorba çeşidi
- 35 çeşidin üzerinde salata, piyaz ve meze
- 20 çeşidin üzerinde börek ve lahmacunlar
- 30 çeşidin üzerinde dolma ve sarmalar
- 50 çeşit üzerinde etli veya etsiz sebze yemekleri
- 10 çeşidin üzerinde köfte çeşitleri
- 30 çeşidin üzerinde yoğurtlu yemekler
- 40 çeşidin üzerinde etli ve etsiz patlıcan yemekleri
- 30 çeşidin üzerinde kebab türü mevcuttur.

Ana başlıklar bu şekilde bir çeşitlilik gösterirken hem yerli halk tarafından hem de yöreyi ziyaret eden turistlerin en sık tercih etme sırasına göre aşağıdaki gibi sıralanabilir;

**Çorbalar;** Öz çorba, ekşili malhita çorbası, tatlı malhita çorbası, tarhana çorbası, maş çorbası, yoğurtlu dövme çorbası, pazılı lebeniye çorbası, yoğurtlu un çorbası, börek çorbası, dövmeli alaca çorba, muni ( şirinli) çorba.

**Yoğurtlu yemekler;** Yuvalama, şiveydiz, sarımsak aşısı, yoğurtlu soğan yahni, yoğurtlu çiğdem aşısı, yoğurtlu marul aşısı, yoğurtlu çağla aşısı, yoğurtlu elma aşısı, yoğurtlu bakla aşısı, yoğurtlu taze fasulye, kabak mutaniyesi, yoğurtlu keme aşısı, yoğurtlu patates, orman, yoğurtlu akıtmalı köfte, yoğurtlu ufak köfte.

**Kebaplar;** Antep terbiyeli tike kebabı, kıyma kebabı, altı ezmeli kebab kuşbaşı ve kıyma, simit kebabı, sebzeli kebab, patlıcan kebabı, frenk(domates) kebabı, sarımsak kebabı, soğan kebabı, yenedünya kebabı, keme kebabı, ciğer (çağırtlak) kebabı.

**Et yemekleri;** Alenazik, domatesli alenazik, vişne kebabı, Antep (Halep) kebabı, soğan aşısı (unut beni), patlıcan mihşısı, fırında karnıyarık, armut kebabı, kazan kebabı, Kilis kebabı, patlıcan musakka, haylan kabağı, borani, domates tavası, yarım tava, mıkla ( kemeli, zeytinli, patlıcanlı mihlama), ciğer kavurma.

**Tencere yemekleri;** Ayvalı taraklık, kamış yahnisi, parmak kebabı, kabaklama, patlıcan doğrama, domates doğrama, marul doğrama, sarımsak tavası, erik tavası, elma tavası, ayva tavası, zerdali aşısı, çir yahnisi, ayvalı tas kebabı, bakla tavası, keme tavası, ekşili ufak köfte, akıtmalı köfte, doğramalı köfte, kabaklamalı köfte.

**Lahmacun ve börekler;** sebzeli lahmacun, sarımsaklı lahmacun, soğanlı lahmacun, ayvalı soğanlı lahmacun, kemeli lahmacun, zeytinli lahmacun, açık peynir böreği, kapalı peynir böreği, lor böreği, çökelek böreği, zeytin böreği, gahırdak böreği, topaçlı börek, şeker peynirli börek, pirinçli börek.

**Dolmalar ve sarmalar;** can erikli yaprak sarma, vişneli yaprak sarma, pırzolalı yaprak sarma, pazı sarma, nakışlı dolma, firikli acur dolması, yoğurtlu kabak dolması, damat dolması, kabak mihşısı, kabak oturtması, soğan dolması, ayva dolması, mumbar dolması.



**Pilavlar;** buhara pilavı, özbek pilavı, tikeli pirinç pilavı, çevirmeli pilav, kapamalı pirinç pilavı, kapamalı firik pilavı, kapamalı tavuk pilavı, havuçlu pilav, kazak kalpağı, kemeli bulgur pilavı, çiğdem pilavı, çağlalı pilav, simit aş, kuru pırpırım aş, taze pırpırım aş, lolazlı pilav, yaprak buğulama, mercimekli pilav.

**Köfteler;** çiğköfte, içli köfte, sac köftesi, sini köfte, yapma, süzek yapması, öcce, arap köftesi, cacıklı arap köftesi, sarımsaklı arap köftesi, domatesli arap köftesi, sebzeli arap köftesi, yağlı köfte, haveydi köfte, sitti simit köfte, malhıtalı köfte, omaç.

**Tatlılar;** kuymak, çiğdem ile sütlü, aşır çorbası(aşure), zerdeli sütlaç, zerde, sütlaç, haytalya,diş hediği, un helvası, nişe helvası, peynirli irmik helvası, antep kurabiyesi, Antep'li fıstıklı kurabiye, katmer, fıstıklı kadayıf, cevizli kadayıf, peynirli kadayıf, kaymaklı kadayıf, burmalı kadayıf, köy tatlısı, çingan baklavası, şirin tarhana, tarhana eritmesi, çir eritmesi, hurma tatlısı, demir tatlısı, şam tatlısı, kabak reçeli.

İçecekleri soğuk olarak şerbetler, meyve suları, lohusa şerbeti, ayran, meyankökü, koruk ekşisi, reyhan şerbeti; sıcak olarak ise zahter, bitki çayları ve menengiç kahvesi sayılabilir.

Bölgede yetiştirilen ürün kadar saklama, kurutma ve harmanlama yöntemleri de yemek çeşitliliği üzerinde çok etkilidir. Kışın yapılacak olan yemeklerin hazırlığı yaz aylarında başlanır. Kimi mahsul kurutulup saklanırken, kimi salamura edilir, kimi toz haline getirilir. Yıl boyu yemeklerde kullanılacak salça yazın kızgın güneşinde olgunlaşan biberlerin temizlenip çekirdeklerinden ayrılmasından sonra çekilip kurutulması ile hazırlanır. Dolmalık sebzeler oyulur, ipe dizilir ve güneşte kurutulur. Nar, sumak ve koruk ise mevsiminde ekşileri yapıp depolanır. Yaş üzümünden yapılan pekmez, bastık cevizli ve fıstıklı sucuk, muska da kışın tüketilmek üzere yazın yapılan hazırlıklardandır. Kırmızıbiber sadece dolma ve salça için değil kurutulup çekilince toz biber üretiminde de kullanılan bir sebzedir. Bölgede yetiştirilen pek çok sebze turşu yapımında, meyve ise reçel, marmelat ve şurup yapımında işlenip mutfak kültürüne katılır.

İnsan elinin harmanlaması sonucu ise farklı pek çok yemek elde edilir. Gaziantep'te aynı ürünler hem yoğurtla hem salça ile yapıp farklı iki şekilde tüketilir. Geleneksel Gaziantep mutfağı sadece bir ürünün değişmesi ile tamamen

farklı bir yemeğin ortaya çıktığı nadir mutfaklardandır. Tarihsel süreç içerisinde evrilip günümüze ulaşan yemek kültürü halen bir gelişme ve değişim içerisinde. Geleneksel pek çok yöntem bu gün ki Antep mutfağında da halen püf noktası şeklindedir. Örneğin çorba ve sulu yemekler için et kemiği ile beraber haşlanırken, sebze yemeklerinde haşlanmadan kavrulur. Yoğurtlu yemeklerde ise öz hazırlanıp yoğurt öze alıştırılır ve diğer ürünlerle sonra buluşturulur. Antep yuvalaması ve fellah köfte de içindeki baharatı ve tadı suya geçmesin diye suda haşlanmaz, buharda pişirilip özlenmiş yoğurt ile sonradan buluşturulur. Bu tekniklerin pek çoğu ev hanımları tarafından sır gibi saklanıp, nesilden nesile aktarılır. İçli köftelerin hamur harcında irmik kullanılması, yoğurtlu yemeklerde özün yumurta ile oluşturulması, lahmacun ve börek harçlarına nar ekşisinin konulması az bilinen geleneksel Antep pişirme tekniklerindedir.



**Şekil 2. 10** Gaziantep Dolmalık Kabak Kurutma Tekniği

(Kaynak: Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019)

### 2.3 Mutfak Araç ve Gereçleri

Gaziantep mutfağının çok çeşitli yemeklerden oluşması, birçok farklı pişirme tekniklerinin olması mutfak araç gereçlerinde de farklılıklar doğurmuştur. Yemeklerin ana malzemesinin çoğunlukla et olması, etin kemikli ve kemiksiz olarak ayrılması, etlerin evde hazırlanması satır, kesme tahtası, et çekme makinesi gibi araç gereçlere ihtiyacı doğurmuştur. Başka bir kültürde yeni bir ev dizilirken gerekli olmayacak bıçak bileme aleti, satır, kıyım makinesi Antep'te gelin çeyizine konulan araç gereçlerdendir.

İmece usulü ve çok fazla miktarda yapılan yuvalama, içli köfte, kurutmalık dolma, salça yapımı, zeytin kırma gibi meşakkatli yemekler için büyük ölçüde kazanlar, siniler, süzekler, kevgirler bulundurulur. Bölgede üzüm yetiştiriciliğinin

yaygın olması, üzümden yapılan yiyeceklerin de üretilmesine zemin hazırlamıştır. Sonbahar mevsiminde ezilen üzümlerin süzülüp kaynatılması ile pekmez, sucuk, bastık, dilme gibi farklı çeşitte yiyecekler elde edilmektedir. Bu işlemler için ilk zamanlarda taştan oyulmuş şıra salları kullanılmıştır (Şekil 2.13).

Aile yapısının geniş aileden çekirdek aileye dönüşmüş olsa dahi yeni bir aile kurulurken bu tarz mutfak araç gereçleri mutlaka edinilir. Antep mutfağında pişirmenin yanı sıra sunum ve serviste de bakır ürünler en çok kullanılan ürünlerdir. Bakırın kolay işleniyor olması, hızlı üretiliyor olması ve kolay kolay oksitlenmemesi en çok tercih edilme nedenlerindedir. Selçuklu, Osmanlı ve son olarak Zeugma antik kent figürlerinin işlendiği bakır kap, sahan, kazan ve kahve sunumları da mutfağın başlıca elemanlarıdır.



**Şekil 2. 11 Şıra Salı**

(Kaynak: Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019)

**Tablo 2. 3** Şekil 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18



(Kaynak: Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2018-2019)

### 2.3.1 Bölgede bakırcılık ve bakır mutfak ürünleri

Gaziantep mutfağı incelenirken mutfak araç ve gereçlerinin kronolojik incelenmesi dahi yemek pişirme serüvenini ve tarihçesini büyük oranda gözler önüne sermektedir. Gaziantep'te bakırcılık tarihinin geçmişi net olarak bilinmemekle birlikte coğrafyadaki insanlık tarihi kadar eski olduğu düşünülmektedir. Bakır ürünlerin tek parça olması, lehimli olmaması ve çelik kalem denilen tekniğin



kullanılması Gaziantep'e has özelliklerdir. Yapılan arkeolojik kazılarda başka coğrafyada rastlanmayan pek çok alet edevata rastlanmıştır.

Bunlardan en çok göze çarpanı üzüm ezip pekmez yapmak üzere kullanılan taştan oyulmuş sallar, un yapımı için kullanılan değirmenler, bakırdan yapılmış üzüm suyu kaynatmak için kullanılmış son derece büyük mesere adı verilen kazanlar, leğen , teşt (ekmek yapımında hamur karmak için kullanıldığı düşünülen bakır kaplar), toprak ve pişmiş çamurdan yapılmış yağ, turşu küpleri en dikkat çekenlerdir.



**Şekil 2. 12** Bakırcılar Çarşısı  
(Kaynak: Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019)



**Şekil 2. 13** Bakırcılar Çarşısında Bakır Araç Gereçler  
(Kaynak: Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2018)





















Günümüzde halen hem konutlarda hem de ticari işletmelerde bakıra büyük yer verilmektedir. Bunlar;

- Sahan (yemek tabağı)
- Tas (ayran veya su içmek için kullanılır)
- Kazan (yemek pişirmeye yarayan kap)
- Maşere kazanı (şire ve pekmez pişirmek için kullanılan kazan)
- Seferiye tası (pişmiş yemek konulup taşımaya yarayan kap)
- Maşrapa (sürahi)
- Satıl (su taşımak için kullanılan kap)
- İbrik (abdest ve banyo suyu konulan kap)
- Cezve (kahve pişirme kabı)
- Semaver ve çaydanlık (çay pişirmek için kullanılan kap)
- Sini (yemek servis etmek için kullanılan büyük tepsi)

Kentin bir diğer kültür odaklarından biri bakırcılıktır. Mutfak sektöründe çok yoğun kullanılması sonucu son derece göz önünde bulunan ve son yıllarda ciddi bir pazar oluşturan bakırcılık Bakırcılar Çarşısı'nda Antep'li bakır ustalarının elinden çıkmaktadır. Bakır işleme sesi arasında ortaya çıkan ve kültürün ilmek ilmek işlendiği bakır kap kacaklar mutfak kültürünün kopmaz bir parçası olmuştur. Sadece geleneksel yaşamda kalmamış en nezih mekânların sunumlarında vazgeçilmezlerden olmuştur.

Tarım, hayvancılık ve el işi ürünleri bölgede işlenip yerli halk ve turistler tarafından tüketilmekte, yöre için ciddi gelir kaynağı oluşturmaktadır. Marzella (2008), turistlerin %70'inin gittikleri yerlere ait olan yöresel, bölgesel yiyecekleri ve şarapları, aile ve arkadaşlarıyla paylaşmak üzere, kendi yaşadıkları yerlere götürdüğüne vurgu yapmıştır (Hatipoğlu vd, 2012). Bu bağlamda Gaziantep'e yapılan gastronomi turizminde, gelen turistler şehirde kaldıkları süre içinde kendileri yöredeki pek çok deneyimi yaşarken yanı sıra alacakları ürünler ile de memleketlerine, ülkelerine ziyaret ettikleri destinasyonları tanıtmaktadırlar.

**Tablo 2. 4** Şekil 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18

1.Bakır Tencere			
2.İç İçe Geçen Bakır Tencereler (Kuçkane)			
3.Bakır Sahan			
4.Bakır Sefertası			
5.Bakır Sefertası			
6.Bakır Sefertasları			
7.Bakır Leğen			
8.Bakır Köfte Leğenleri			
9.Bakır Köfte Leğeni			
10.Bakır Yoğurt Satılı			
11.Bakır Yağ Satılları			
12.Bakır Mesere Kazanı			
13.Et Kütüğü ve Satır			
14.Et Çengelleri			
15.Yayık			
16.Turşu ve Peynir Küpleri			
17.Değirmen Taşları			
18.Yağ Badiyası			

(Kaynak: Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2018-2019)

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM GAZİANTEP EVLERİNDE MUTFAK

Gaziantep geleneksel konut tipolojisi incelenirken iklimin, topografyanın, güneşlenmenin, yerel malzemenin, yapım tekniğinin ve kültürün etkin olduğu söylenebilir. Coğrafi koşullar bir kentin oluşumunda, yöneliminde, plan tipolojisinin oluşumunda belirleyici en önemli faktörlerden biridir. Geleneksel konutlar çoğunlukla iki katlı, ender olarak da tek ve üç katlı olarak gözlemlenmiştir.

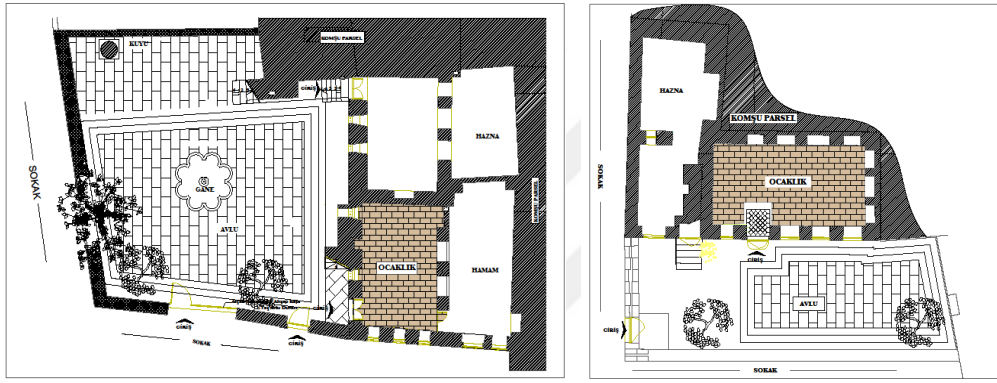
İklimden dolayı sert esen rüzgârı önlemek için batı-doğu doğrultusunda yerleşen evlerin bahçe ve avluları güneye bakmaktadır. Bahçe ve avlu duvarları genellikle yüksek tutulmuştur. Yaz aylarının sıcak ve kurak geçmesi nedeni ile sokaklar dar tutulmuş, yüksek bahçe duvarlarının sokağa gölge yapması sağlanmıştır.

Sokakla bağlantısı avlu ile sağlanan yapılarda mutfak hem üretim hem ısı merkezi olarak tasarlanmıştır. Genel olarak avlu etrafında dizilen mekânlardan oluşan geleneksel evlerde yaşamın çoğu avluda geçer. Özellikle mutfaklar avlu ile beraber düşünülmüş ve inşa edilmiştir. Hem sokağa bağlanan hem de birçok hazırlık ve özel gün kalabalığını kaldıran avlular son derece önemlidir. İklimin elverişli olması sebebi ile yılın yaklaşık 9 ayı boyunca kullanılabilen avlular gerektiğinde büyük bir mutfak gibi hizmet verebilecek şekilde konumlandırılmıştır. Mevsimsel geçişlerde ve özel günlerde mutfaklar yetersiz kaldığında avlu ile beraber kullanılmış, salçalar çekilmiş, kurutmalıklar oyulmuş, pekmez kazanları kaynatılmıştır. Bu sebepten mutfaklar zemin katta, avlu ile iç içe ve sokak kapısına yakın konumlandırılmıştır. Evlerin su ihtiyacı avluda bulunan kuyulardan sağlanmıştır. Livas denilen yer altı su kanallarından sağlanan suyla kuyular su ihtiyacını karşılamanın yanı sıra soğutucu olarak da kullanılmıştır. Yaz mevsimlerinde sepetlerle, kovalarla kuyuya sarkıtılan meyve, sebze, süt, yoğurt, et gibi yiyeceklerin bozulması engellenmiş, soğuması sağlanmıştır. Kuyuların yanı sıra derinliği olmayan havuzlar (gane) ve çeşmeler demutfağın su ihtiyacını karşılayan elemanlardır. Gane genellikle serinlik amacıyla yapılmış, meyve, sebze yıkanmasına,



yemeklik su ihtiyacının giderilmesine imkân veren havuzlardır. Çeşme ise avluda çoğunlukla mutfakla yakın bir duvarda içme suyu deposu ile beraber yapılmış elemanlardır.

Geleneksel konut planları incelenip, yerinde gözlem yapıldığında avluya açılan mutfak kadar olmasa da livan denilen yarı açık mekânlara açılan konutlar da görülmüştür. Livan avluya açılan belli zamanlarda ana mekân gibi de kullanılmaya elverişli geçiş mekânlarıdır. Her iki plan tipinde de mutfak yılın belli zamanlarında yapılan hazırlıklar için küçük geldiğinde diğer mekânlarla beraber kullanılmaya elverişli olmuştur.



**Şekil 3. 1** Avludan Geçilen Mutfak, Mutfakın Konut Metrajında Oranı, Geleneksel Gaziantep Evleri

(Kaynak: Altlık Kaynağı Tütüncüler, T. Proje Arşivi)



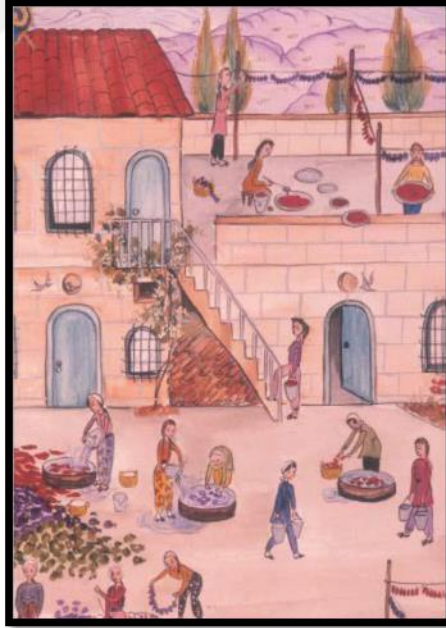
**Şekil 3. 2** Gane, Avlu

(Kaynak: Bayar, S. Fotoğraf Arşivi, 2018)



**Şekil 3. 3** Gane, Avlu

(Kaynak: Bayar, S. Fotoğraf Arşivi, 2018)



**Şekil 3. 4** Geleneksel Konutta Mevsimsel Hazırlıklar

(Kaynak: Coşkun, D. Resim Arşivi)



**Şekil 3. 5** İmece Usulü ile Yuvarlama, Köfte Yapımı

(Kaynak: Emine Göğüş Mutfak Müzesi, Bayar, S. Fotoğraf Arşivi, 2018)

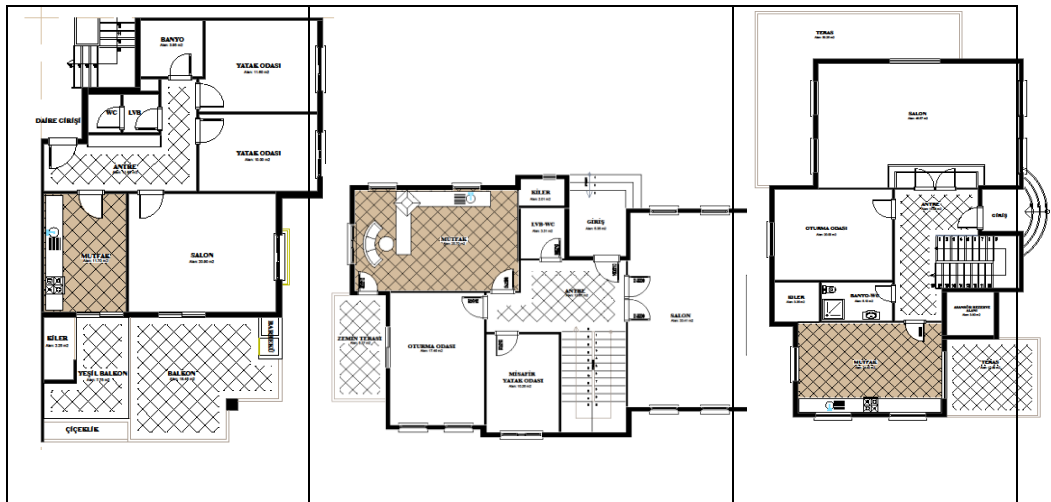
Yaz mevsimlerinde yapılan hazırlıklar; salça yapmak, kurutmalık dolma açıp ipe dizmek, toprak küplerde turşu kurmak, asma yapraklarını tuza basmak, reçel yapmak, erişte ve tarhana yapmak, nar ekşisi çıkarmak gibi imece usulü yapılan, saatler hatta günler süren işlemlerdir. Bu hazırlıklar kalabalık ailelerin bir araya gelmesi, komşu dayanışması ile yapılabilen hazırlıklardır. Bu durumlarda ocaklık denilen mutfak yetersiz kalmıştır. Avlulu evlerde bu hazırlıkların avluda, livanlı evlerde livanda yapıldığı görülmektedir. Ürünler elde edildikten sonra bir sonraki yazı kadar bekletilmesi ve kış boyunca tüketilmesi gerektiğinden mutfağa ek yapılar düşünülmüştür. Mağara üzerine kurulu olan evlerde mağaraların kiler olarak kullanıldığı gözlemlenirken, diğer örneklerde mutfağa yakın bir vaziyette kilere (hazna) yer verildiği görülmüştür. Bazı örneklerde hazna mutfağın içinden geçilirken bazı örneklerde bağımsız olarak tasarlanmıştır. Geleneksel konutlarda saklama ve depolama görevi gören bir diğer mekân da 'bardak arası' denilen tavan arasıdır. Taze meyve ve sebzenin bulunmadığı dönemlerde kışın tavan arasına hevenk asılıp üzüm, elma, armut, nar gibi meyvelerin bu şekilde saklanması sağlanmıştır. Anadolu'daki bazı yörelerde de hevenk, bir ipe ya da çubuğa geçirilerek dizilmiş veya birbirine bağlanmış yaş meyve veya sebze bağının ismidir. Kavun, karpuz gibi meyveler ise filelere konularak tavana asılarak depolanmıştır (Yazgan, 2016).

Sadece mevsimsel hazırlıklar değil, düğün, ölüm, cenaze, doğum, bayram gibi özel hazırlık ve kalabalık sofralar gerektiren zamanlarda da mutfak dışarı taşmıştır. Güzel havalarda avluda hazırlıklar yapılmış, sofralar avluya kurulmuştur. Bu bağlamda mutfağın tek başına değil çevresi ile beraber tasarlandığı görülmektedir.

Geleneksel konutta mutfağın konumu bu şekilde iken planı da birden çok ihtiyaca cevap verecek şekilde tasarlanmıştır. Güzelbey geleneksel konutta ‘ocaklık’ olarak tabir edilen mutfağı şöyle tasvir etmiştir;

Teknik su tesisleri yapılmazdan önce, ocaklıkların birer köşesinde dolap ve iple su çekilen birer kuyu, taştan duvar içine yerleştirilmiş, ortadaki büyük her iki yandaki küçük olmak üzere içi sıcak üç tane ocak bulunurdu. Büyüğü açma ekmek yapmada ve çamaşırdaki, küçükleri yemek yapmada kullanırdı. Ocaklıkta bundan başka kömür mangalları, açma ekmek kullanmada kullanılan tahta, saç, oklava, evirgeç ve büyük mutfak araçları sıralanırdı (Güzelbey, 2003:617)

Evin ısı merkezi mutfak olduğundan çamaşır yıkama, ekmek pişirme, mangal yakma gibi eylemler de mutfakta gerçekleşmiş, farklı ebatlardaki pek çok mutfak aleti de el altında bulundurulmuştur. Hazna ve bardak arası günlük ihtiyacın dışında depolanan ürünler için kullanılmıştır.



**Şekil 3. 6** Modern Gaziantep Konutlarında Mutfağın Konumu ve Metrajı

(Kaynak: Bayar S. Proje Arşivi, 2017,2018)

Günümüzde Gaziantep evleri incelenmiş, mutfağın konumu, metrajı, yardımcı mekânlarla ilişkisi incelenmiştir. Apartman tipi veya müstakil evlerde

mutfak önemini halen korumakta, yardımcı mekânlarla birlikte tasarlanmaktadır. Genellikle mutfak, salon ve oturma odasının arasına gelecek şekilde tasarlanır. Önünde mutlaka bir balkona bulundurulmuş mutfak yere kadar camlı doğramalarda bu balkona açılır. Yılın yaklaşık 9 ayı boyunca güneşli havalarda yaşadığı Gaziantep'te balkonlar mutfaklarla bir kullanılır. Aile tipinin geniş aileden çekirdek aileye dönüşmesi, kadınların sosyal hayatta daha aktif hale gelmesi, misafirleri dışarda restoranlarda ağırlama alternatiflerinin gelişmiş olması mutfak kullanım yoğunluğunu azaltsa da önemini kaybettirmemiştir. Ramazan, bayram, doğum, ölüm gelenekleri hala önemini korumakta ve özel gün yemekleri pişirilip misafir evde ağırlanmaktadır. Hazırlık ve pişirme eylemleri modern tekniklerle mutfakta gerçekleştirilmektedir. Çoğu evde kışlık hazırlıklar mutfak doğramasının olduğu balkonlarda, teraslarda gerçekleştirilmektedir. Geleneksel konutlarda bahçelerde kurutulan dolmalıklar, salçalar, nar ekşileri balkonlarda hazırlanıp güneşe bırakılmaktadır. Mağaralar geleneksel evlerde yiyeceklerin bozulmadan soğuk kalmasını sağlarken, modern konutlarda buzdolapları ve derin dondurucular kullanılmaktadır. Kış mevsiminde tüketmek üzere hazırlanan pek çok yiyecek derin dondurucularda saklanmaktadır. Mutfak tefrişi erzak kaplarını alacak ölçüde tasarlanıp mahmil adı verilen tel örgülü dolapların işlevini yerine getirmektedir.



**Şekil 3. 7 Mahmil**

(Kaynak: Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019)





**Şekil 3. 8** Hevenk, Bardak Arası

(Kaynak: Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019)

Geleneksel konutlarda hazna yerini çoğunlukla mutfağın içinde bulunan kilerlere bırakmıştır. Kap kacak, et doğrama satırları ve tahtaları, yemek kazanları, siniler kilerde yiyeceklerle bir arada depolanmaktadır. Mutfaktan bağımsız bir kileri olmayan dairelerde mutfağın içine ya da balkonun sağır cephesinde kiler görevini görecektir. Büyük metrajlı konutlarda dolaplara yer verilmektedir. Büyük metrajlı konutlarda mutfaklar yemek hazırlamanın yanı sıra yemek yemeye de elverişli halde tasarlanmaktadır. Mutfağın yetersiz kaldığı zamanlarda oturma odası veya salon yemek odası olarak kullanılmaktadır. Geleneksel konutta avlunun işlevi modern konutta balkona yüklenip, yaz mevsimlerinde sofraya kurulmasına uygun ölçülerde tasarlanmaktadır.

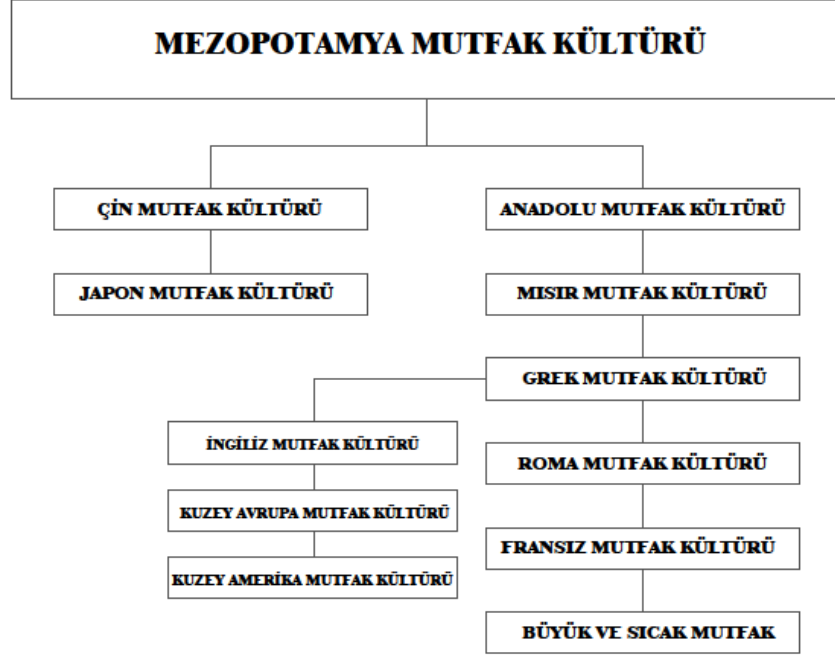
## **DÖRDÜNCÜ BÖLÜM**

### **RESTORANLARIN DOĞUŞU**

Yeme ihtiyacı insanoğlunun varlığını sürdürebilmesi için gerekli temel ihtiyaçların başında gelir. İlk insanların besin ihtiyacını doğadaki yabani bitkilerden sağladığı var sayılmaktadır. Ateşin bulunması yemek yemeye farklı bir boyut katmış, etin yenilmesini, ocak kavramının gelişmesini sağlamıştır. Ateşin evcilleştirilmesi, tarımın yapılması beslenme alışkanlıkları açısından dönüm noktaları sayılan buluşlardır. Beslenme ile ilgili ilk kalıntılar saldıri aletlerinin yanı sıra başak gibi ürünlerin kalıntıları ve resimleridir ( Korkmaz, 2010). Geç neolitik dönemden ( M.Ö. 6000-5500) ise yemek kültürü için büyük bir buluş olan çanak çömlek kalıntıları bulunmuştur (Gürsoy, 2004).

Mezopotamya uygarlığında ilk ocak ve mutfak benzeri mekânlar bulunmuşsa da bunun daha çok bireysel girişimler olduğu bilinmektedir. M.Ö 10 binli yıllarda Danimarka ve Orkney Adalarında yaşayan kabilelerin mutfak benzeri yapılaşmaların yanı sıra başında oldukça büyük ve masa benzeri taş oluşumlara rastlanmıştır. MÖ. 5 binli yıllara gelindiğinde ise İsviçre gölleri civarında toplu yemek ritüellerinin yapıldığına dair kalıntılar bulunmuştur. Mısır tapınaklarında insanların toplu yemek hazırladığı ve sunduğu sahneler resmedilmiştir (Korkmaz, 2010).

Her toplum bulunduğu coğrafyaya, iklime, ürün çeşitliliğine bağlı olarak kendi mutfak kültürünü oluşturmuştur. Tüm sanat dalları gibi mutfak kültürü de toplumlar arası alışverişten etkilenmiştir. Doğuşu Mezopotamya'da olduğu var sayılan mutfak kültürünün bugün ki mutfak kültürlerinin temelini attığı var sayılmıştır.



**Şekil 4. 1** Kültürler Arası Mutfak Kültürü Etkileşimi

(Kaynak: Orijinal 2019, Altlık Kaynağı Çetin, 1993)

Modern çağa kadar beslenme ve barınma evde giderilen temel ihtiyaçlar olmuştur. Ticaret var olduğundan beri, hanlar, kervansaraylar konaklama ihtiyacının yanı sıra yemek de servis etmişlerdir. Tam anlamıyla yiyecek işletmesi sayılmayacak olan bu sistemde müşteri yemek saatini ve içeriğini seçme şansına sahip olamamış, handa ne piştiyse onu tüketmek durumunda kalmıştır.

#### 4.1 Restoran Kavramı ve Tarihçesi

##### 4.1.1 Dünyada restoran kavramının doğuşu ve tarihçesi

1700 lü yılların ikinci yarısına XV. Louis dönemine kadar profesyonel restoran kavramından bahsedilemez. Paris 'te 1765 yılında Boulanger adlı girişimci tarafından müşterilere farklı seçenekler sunan ilk restoran kavramı ortaya çıkmıştır (Morgan 2006). O dönemde restoran kelimesi hasta ya da bitkin birine gücünü yeniden kazandırma özelliğine sahip yemek ya da ilaçlar için kullanılmış ve restore etmek kökünden türetilmiştir. Et suyu ve çorba kelimelerinin karşılığı olarak da kullanılan restoran hastayı iyileştirmek, zayıf düşeni gücüne kavuşturmak anlamlarında kullanılmıştır. Boulanger dükkânın adını da enerji veren ve insana yeniden can veren anlamında kullanılan 'Le Restaurant Divin' olarak belirlemiştir. Böylelikle bu tarz yerlere restoran adı verilmiştir (Denizer, 2005:6)



Maviş (2005), ilk örneklerin genellikle herkesin aynı saatte ve tek başına yemek yemesi üzerine kurgulanan restoranların duvara asılan afiş şeklindeki menülerle hizmet verdiğini belirtmiştir. Brillat-Savarin(1949) bu günki anlamda restoranların 14.Louis'in döneminden sonra Fransa'ya gelen insanların sadece toplu olarak yemek sunan yerlerden giderdiğini belirtmiştir. Ancak zaman içerisinde seyahat halinde olan insanların zamanı planlayamadıkları, özgür bir zaman diliminde ve istedikleri türde yemek talep etmeleri neticesinde farklı saatlerde ve farklı çeşitte yemek hizmeti veren restoran kavramı oluşmaya başlamıştır. İlk restoranın açılmasından kısa süre sonra Fransız Devrimi gerçekleşince aşçı şefler işsiz kalmış ve dünyanın farklı yerlerine göç ederek oralarda kendilerine ait restoranlar açmışlardır. Amerika'ya giden şefler aracılığıyla da restoran kavramı Amerika'da yayılmaya başlamıştır (Walker ve Lundberg 2001).

Korkmaz (2010), ilk zamanlarında aristokrat kesim için detaylı ve gösterişli menüler hazırlayan restoranların zaman içerisinde daha erişilebilir duruma geldiğini ve makul fiyatlarda hizmet vermeye başladığını belirtmiştir.

Fransa'da adıyla anılan ve restorancılığın ilk modern menü kavramını getiren Ferdinand Point modern restorancılığın mimarı kabul edilir. Klasik menüler sadeleştirilerek basit menüler elde edilmiş; mevsimlik yiyecekler daha pratik ve besin değerlerini koruyan bir şekilde pişirilmeye başlanmıştır. Bourdain (2004), Point'in açmış olduğu 'La Pyramide' in uzun yıllar boyunca hizmet verdiğini, pek çok önemli şefin eğitim aldığını belirtmiştir.

Restorancılığın gelişimini önemli derecede etkileyen faktörlerden biri de 2. Dünya savaşıdır. Savaş döneminde ve sonrasında yemek endüstrisi hızla büyüme göstermiş büyük işletmeler kendi yemekhane ve mutfaklarını oluşturmaya başlamışlardır. Maviş (2005), savaştan sonra okulların, fabrikaların, büroların kendi yemek servis birimlerini oluşturduklarını ve yol üstü konaklamanın yanı sıra yiyecek işletmelerine de ihtiyaç duyulduğunu aktarmıştır.

Yiyecek sektöründeki en büyük akımlarından biri de fast food ( hızlı yiyecek) dur. Amerika' da arabalara yapılan yemek servisinden sonra akım haline gelmiş ve bu tarzda hizmet veren restorancılık ortaya çıkmıştır. En büyük ve belirgin örneklerinden biri de Mc Donald's tır. Çocuk menüsünün eklenmesi restorancılıkta

ve fast food anlayışında devrim kabul edilmektedir. Ritzer (1993; 19) restoranların Mc Donald's'laşmalarını başarı kriteri olarak savunmuştur. Zaman içerisinde fast food akımı yayılmış Sbarro, Pizza Hut, Taco Bell gibi bir çok işletme de bu zincire eklenmiştir.

Hızlı yemek tüketiminin yoğunlaştığı dönemde 1970li yıllarda İtalya'da buna karşı olarak bir akım ortaya çıkmıştır; yavaş ekmek (slow food). Ağır yemek akımının temsilcisi kabul edilen Carlo Petrini 2003te yayımladığı kitapta özensiz ve zevksiz bir anlayışın eseri olan fast food akımına karşı yemekten zevk alarak yemeyi ön gören slow foodu anlatmıştır. Petrini ve diğerleri (2001) yavaş yemeğin sadece sofrada değil, yiyeceklerin her aşamasında, tarımda, hasatta, işlemede ve sunmada uygulanması gerektiğini savunmuşlardır. Yavaş yemeğe dikkat çeken isimlerden biri de Van Esterik'tir. Esterik (2006) yemeğe sadece açlık gidermek düşüncesiyle yaklaşılması gerektiğini, günümüzde ülkelerin geleneksel pişirme ve servis yöntemlerinin önemini aktarmıştır. Caldwell (2006), gastronomi turizmi kapsamında turistlerin geleneksel yemeklerin sunulduğu yerel ve egzotik restoran beklentilerinin olduğunu belirtmiştir. Bir dönem restorancılığa ivme veren fast food sektörü devam ederken yavaş yemek akımı da yayılmış ve etkisi ile pek çok işletme açılmış yemek ihtiyacın ötesinde zevk olarak kabul edilmeye başlanmıştır.

#### **4.1.2 Türkiye'de restoran kavramının doğuşu ve tarihçesi**

Türkiye konumu itibariyle hem Mezopotamya hem de Yunan uygarlığından etkilenmiştir. Mezopotamya'da soğan, sarımsak, pırasa gibi sebzeler ve av hayvanları yemeklerde bol baharat eşliğinde kullanılmıştır. Yunan kültüründe ise balık, et, meyve, zeytin, şarap gibi ürünler sık tüketilmiştir (Bober 2003). Yemeğe önem verilen bir diğer uygarlık olan Hititler Anadolu'da uzun süre hüküm sürmüş ve kültür gelişimine büyük katkıda bulunmuştur. Boğazköy'de bulunan bir tablette mutfakta uyulması gereken temizlik kurallarının yazıldığı görülmüştür (Sandıkçıoğlu 2009). İstanbul Arkeoloji Müzesi Çivi Yazılı Belgeler Arşivi'nde bulunan Hitit Uygarlığı'na ait bir tablette şunlar yazılmaktadır: 'Günlük ekmekleri hazırlayanlar temiz olmalı. Banyo yapmalı ve üstüne başına bakmalı, saçları ve tırnakları temizlenmeli. Temiz elbiseler giymeliler. Temizlenmemiş vaziyetteyken ekmek yapmamalılar. Ekmeklerin piştiği fırın süpürülmeli ve ovulmalı. Ayrıca, ekmeklerin parçalandığı yere domuz veya köpek sokulmamalı' (Uzunoğlu, 1983,

s:237). Hititlerde yüzlerce çeşit ekmek yapılmış olduğu yazılı belgelerden anlaşılmıştır. Bu da gösteriyor ki Anadolu tahıl açısından zengin olmakla beraber yüzyıllardır farklı hasat, üretim ve pişirme tekniğine sahiptir. Birçok medeniyete ev sahipliği yapmış Anadolu'da ürün çeşitliliği, pişirme teknikleri toplumlar arası aktarılmış zengin mutfak kültürü ortaya çıkmıştır.

Selçuklu ve Osmanlı Dönemlerinde hanlarda verilen yemek dışında ilk işletmelerin kahvehaneler olduğu kabul edilmektedir. Arap Yarımadasından gelen kahve ev dışında tüketilen ilk gıda ürünü olmuştur. Osmanlı döneminde günlük hayatta geleneksel yemek aşçıları esnafı, kebabçı ve köfteciler esnafı, yahniciler esnafı gibi pek çok farklı kolların oluşturulduğu görülmüştür. Ali Eşref Dede'nin 1856 yılında yazdığı Yemek Risaliyesi İstanbul'un geleneksel yemekleri ve yemek kültürüyle ilgili bilgiler veren önemli bir yapıttır. (Ünsal 1996).

Osmanlı döneminde yemek kültürüne önem verilmiş ciddi bir bütçe ayrılmıştır. Yemeğin hazırlanışı, sunumu, yemek esnasındaki davranış ve hareketler içselleştirilmiş ve bir yemek kültürünün ortaya çıkması sağlanmıştır. Başkent İstanbul her ne kadar yemek kültürüne ve sofrada adabına önem vermişse de 1800lü yılların sonuna kadar ortaya bir restoran kavramı çıkmamış, ev dışında yemek seyyar satıcıların elinde bulunmuştur.

Anadolu'da ilk restoran kavramı 1888'de Galata'da ilk adı Viktorya sonra Abdullah Efendi olarak değişen işletmedir. Bugünkü ismi Hacı Abdullah olan mekân zamanında devlet büyüklerini ağırlamış, içki servisi yapmış ve ilk kadın misafirlerini ağırlamıştır. 1883- 1977 yılları arasında sefer yapan Paris- İstanbul tren yolcularına hizmet veren gardaki restoran ilk örnekler arasında sayılmaktadır. 1893 yılında Sirkeci'de açılan ve halen hizmet veren Filibe Köftecisi de orijinal halini koruyup hizmet vermeye devam etmektedir.

Zaman içerisinde yemek sektörü Türkiye'de de gelişme göstermiş 1980lerin sonunda fast food akımına ayak uydurup başta Mc Donald's olmak üzere KFC, Pizza Hut gibi fast food markalarının şubeleri açılmıştır.

İtalya'da başlayan slow food akımı Türkiye'de de yaygınlaşmış daha bilinçli ve sürdürülebilir yemek anlayışı benimsenmeye başlanmıştır. İtalya'ya bağlı bir birlik olarak Türkiye'deki yavaş yemek faaliyetlerini yürütmektedir. Convivium adı

verilen bu birlikler İstanbul, Ankara, Gaziantep, İzmir, Aydın, Samsun, Kars, Iğdır ve Çanakkale de faaliyet göstermektedir. İyi ve lezzetli yemek yapan, temiz ve doğaya zarar vermeyen ürünler kullanan doğru ve adil davranan işletmelere sertifika verilmektedir.

Türkiye'deki yavaş yemek kültürünün gelişmesine bir örnek Convivium'un çalışmalarıyla eğitilen esnaf ve halk sayesinde Seferihisar'ın 'yavaş şehir' ilan edilmesidir.

#### **4.2 Gaziantep'te Restoran Kavramının Doğuşu**

Gaziantep ve çevresindeki yerleşkelerin Eski Taş Devri'ne kadar uzandığı bilinmektedir (Çam, 2006). İlk yerleşim alanının kentin 10 km kuzeyindeki Dülük antik kentidir. Gaziantep 728 yılında Müslümanların, daha sonra Türkmenlerin bölgeye akın etmesi ile 1084 yılında Türk boylarının eline geçmiştir. 1516 yılında Yavuz Sultan Selim' in Antep'e gelmesi ile şehir, Osmanlı İmparatorluğu'na bağlanmıştır. Tarih boyunca şehrin gelişimine ticaret yön vermiştir. İpekyolu üzerinde konumlanmış olması, Akdeniz'i Orta doğuya bağlayan olması, Halep'e yakın bir mesafede olması ticaret kervanları için uğrak bir yer olmasını sağlamıştır. Şehrin kuzeyinden kalenin yanından geçen ve Halep'e doğru uzanan ticaret aksı üzerinde pek çok han, hamam ve kervansaray inşa edilmiştir. Günler süren yolculuklarda dinlenme, temizlenme ve yemek yeme ihtiyaçları bu han ve kervansaraylarda giderilmiştir. Belli ailelere ait olan hanlar o aile için ev iken yolculara yeme-içme, yatma hizmeti veren mekânlardı.

Gaziantep'te 31 adet hanın olduğu tespit edilmişse de savaş, yağmalama veya tahribatlar neticesinde şu anda 18 han varlığını korumaktadır. Bunlar da işlev değişikliği neticesinde restoran, butik otel ve kafe olarak işletilmektedirler. En önemli hanlar Bayazhan, Hışvahan, Pürsefa Hanı, Kürkçü Hanı, Anadolu Hanı, Tütünhanı, Yeni Yüzükçü Hanı, Büdeyri Hanı, Elbeyli Hanı, Millet Hanı ve Yeni Han'dır.

Gaziantep için restoran kavramı hanlarda verilen yemek kavramı ile başlamıştır denilebilir. Yolculuk sırasında konaklanan hanlarda ne pişirildiyse o servis edilir, seçme alternatifleri bulunmazdı. Günümüzde Almacı pazarı'nda bulunan Güllüoğlu Baklava 1850li yıllarda kebabçılık yaparak bilinen ilk işletmelerden



## **BEŞİNCİ BÖLÜM**

### **GASTRONOMİ KAVRAMI**

Gastronomi kelimesi tartışmasız antik Yunan'da 'gastros' mide ve 'nomos' kanun, kural kelimelerinden gelmektedir ve yeme içme ile ilgili kuralları tanımlamaktadır. Bununla birlikte gastronomi kelimesini sadece harfi harfine çevirerek açıklamaya çalışmak eksik kalmaktadır (Scarpato, 2003:52).

Gastronomi yediğimiz, içtiğimiz her şeyi ve her aşamasını içine alan kapsamlı bir disiplindir. Scarpato (2003), gastronomiyi genel olarak iki ana başlıkta ele alabileceğimizi aktarmaktadır. Bu başlıklardan ilki basit anlamda iyi gıda ve içecekten keyif almakken, ikinci başlık yediğimiz, içtiğimiz her şeyi içine alan bir disiplin olduğunu savunmaktadır.

Çalışkan (2013), gastronomiyi yemeğin hazırlanmasında kullanılan temel yiyecek malzemelerini, yiyeceklerin saklama, hazırlama ve pişirme yöntemlerini, yiyecek ve içecek çeşitlerini ve miktarlarını, yiyecek ve içecek sunumu ile ilgili gelenek ve görenekleri, kullanılan sofraya malzemelerini, yiyecek ve içeceklerle ilgili inanışları içeren bir kavram olarak tanımlamaktadır.

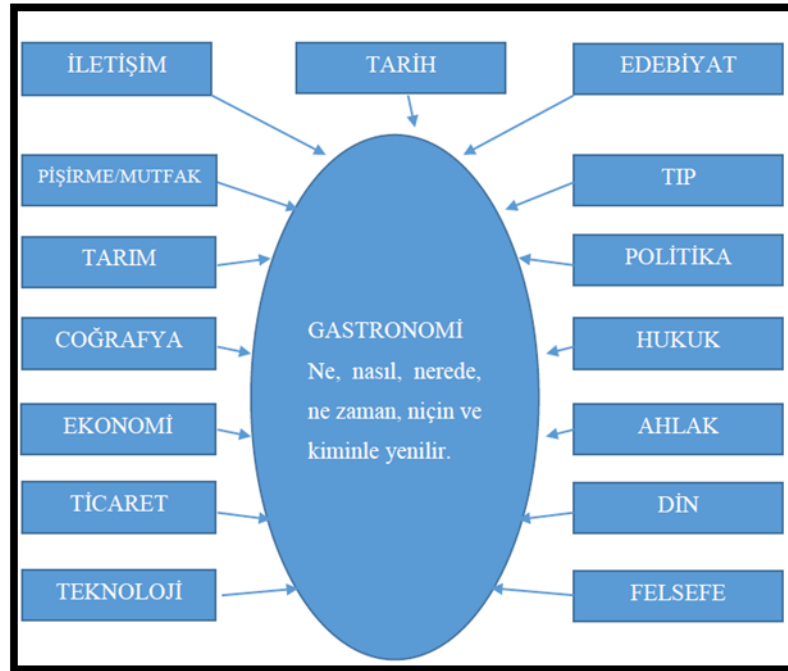
Çavuşoğlu (2011) tarafından ise gastronomi kültür ve yemek arasındaki ilişki, toplumun yeme içme sanatı olarak aktarılmıştır.

Deveci ve diğerleri (2013) yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişim sürecinden başlanarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir şekilde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarının yanı sıra bilimsel ve sanatsal unsurlarla katkı sağlanarak oluşan bir bilim dalı olarak tanımlamışlardır. Bu bağlamda gastronomi sadece tüketmek üzerine değil her günün koşuluyla değişen, teknolojisiyle gelişen bir bilim dalı olarak ele alınmalıdır.

Santich (2004) neyin, nerede, ne zaman, nasıl, ne şekilde ve hangi bileşimlerle tüketileceğine dair öneriler sunma ve rehberlik etme olarak gastronomiyi tanımlamıştır. Bu tanımlamadan yola çıkarak gastronomi tüketilen herhangi bir yiyecek veya içeceğin toprağa ekilen tohumundan hasadına kadar, nasıl işlenip hangi işlemlerinden geçtiğine kadar, hangi koşullarda ne zaman servis edildiğine kadar her aşamayı inceleyen bir bilim ve sanat dalıdır.

Göker (2011) gastronominin iki boyutlu ele alınması gerektiğini aktarmıştır. Üretim ve tüketim başlıkları altında şu şekilde ele almıştır;

- Üretim Boyutu
  1. Mükemmel yemek hazırlama, pişirme, sunma ve iyi masa hazırlama sanatı
  2. İyi yeme ile ilgili faaliyetler ve bilgi birikimi
  3. Yemek pişirme ve aşçılık ile ilgili prensipler ve uygulamaları
- Tüketim Boyutu
  1. İyi yiyecek ve içecekten hoşlanma
  2. İyi yemek yeme konusunda abartılı tutku
  3. Lüks yiyeceklere tutkunluk.



**Şekil 5. 1** Gastronomi Multidisipliner Model

(Kaynak: Zahari vd, 2009)



Gastronomi kavramının oluşum süreci incelendiğinde ise, M.Ö 4. yüzyılda Archestratus tarafından Akdeniz bölgesi için yazılan ve varsayılan adlarından birisi Gastronomia olan yiyecek ve şarap rehberi niteliğindeki kitap gastronomi kelimesine ilk olarak Antik Yunan'da rastlanıldığının kanıtı durumunda olmaktadır (Wilkins ve Hill, 1994, akt; Santich, 2004).

Bununla birlikte 19.yy'da Fransız Mutfağında gastronominin geçmeye başladığı da varsayımlar arasındadır. Bercholux'un 1801 yılında yayımladığı Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan adlı eseriyle beraber literatürde gastronomi kelimesi kullanılmaya başlanmıştır. 1800lü yıllarda İngiltere'de ise gastronomi kelimesi oldukça benimsenmiş ve yemek için kurallar olarak literatüre geçmiştir.

Yeni bir kavram olan gastronomiyi zenginleştirerek kelimeyi halkın kullanımına kazandıran kişi, Fransız avukat ve yargıç Brillat-Savarin'dir. Brillat-Savarin'in gastronomi kavramını ele aldığı 1826 tarihli *Physiologie du Gout* (Tadın Fizyolojisi) adındaki klasik eseri sadece İngilizce, Almanca ve İspanyolca'ya tercüme edilmekle kalmamış *As Le Gastronome* (1830–1831), *La Gastronomie* (1839–1841), *Il Gastronomo Italiano* (1866) ve *Le Gastronome* (1872–1873) gibi pekçok dergiye de ilham kaynağı olmuştur. Bu eser aynı zamanda 19. yüzyılın ikinci yarısında ve 20. yüzyılın başlarında basılan uzun bir kitap listesinin de ilk sırasında yer almıştır. Bu gastronomi literatüründe, menü planlama, yemek seçimi, yemeklerin yanına şarap seçimi ve genel konuk ağırlama konularında öneriler sunulmuştur. *Physiologie du Gout* hem gastronomi sözcüğünü ele almış hem de gastronominin teori ve pratiğini kurmuştur (Santich, 2004; Göker, 2011).

Günümüzde gastronomi terimi ise kelime anlamının çok ötesinde bir kavramı ifade etmektedir. Gastronomi coğrafyadan, tarihten, iklimden, sanattan, bilimden, matematikten, sosyolojiden, antropolojiden, dinden, politikadan etkilenen bir multidisiplinerdir. Günümüzde ülkelerin, bölgelerin, şehirlerin ve yörelerin kendilerine ait mutfak kültürleri önemsenmekte ve turizm dalı olarak rağbet edilmektedir. Pek çok kurum, dernek ve uluslararası örgütlenmeler kıstas belirlemekte, organizasyonlar düzenleyip farkındalık oluşturmaktadırlar.

## 5.2 Gastronomi Kent Kavramı

Şehirler ve ülkeler arasındaki iş birliğini güçlendirmek, yaratıcılığı geliştirmek için sürdürülebilirlik kalkınma adına, ekonomik, sosyal, kültürel ve çevresel açıdan UNESCO tarafından 2004 yılında ‘Yaratıcı Şehirler Ağı’ (Creative Cities Network-CCN) oluşturulmuştur. Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında bir şehrin edebiyat, film, müzik, zanaat ve halk sanatları, tasarım, gastronomi ve medya temaları incelenmektedir. 180 şehrin üye olduğu UNESCO’da her temanın belli kriterleri vardır. Gastronomi dalında Yaratıcı Şehirler Ağı'na katılabilmek için;

- Kent merkezi ve/veya bölgenin karakteristiği olan iyi gelişmiş gastronomi
- Çok sayıda geleneksel restoran ve/veya şefi bünyesinde barındıran canlı bir gastronomi topluluğunun bulunması
- Geleneksel mutfakta kullanılan iç kaynaklı malzeme
- Endüstriyel/teknolojik gelişmeler karşısında ayakta kalabilmiş yerel bilgi, geleneksel mutfak uygulamaları ve metotları
- Geleneksel gıda marketleri ve geleneksel gıda endüstrisi
- Gastronomi festivalleri, ödüller, yarışmalar ve diğer geniş kapsamlı tanınırlık faaliyetlerine ev sahipliği yapma geleneği
- Doğaya saygı ve sürdürülebilir yerel ürünlerin teşvik edilmesi
- Kamuoyunun takdirine çalışmak, eğitim kuruluşlarında beslenmenin teşvik edilmesi, biyo çeşitliliği koruma programlarının aşçılık okulları müfredatına dâhil edilmesi gerekir.

Yaratıcı Şehirler Ağı 54 ülkeden 116 şehri ortak bir hedef çerçevesinde bir araya getirmiştir. UNESCO 2005 yılından itibaren gastronomi dalındaki çalışmalara başlamıştır. Avrupa, Asya ve Amerika başta olmak üzere farklı kıtalardan toplam 25 şehrin yer aldığı bu ağa 2015 yılında tarihi, kültürel ve doğal alanlar bakımından zengin bir ülke olarak ifade edilen Türkiye'den (Zgurovski ve Akın, 2016: 57) Gaziantep dâhil olmuştur.

UNESCO gastronomi kentleri aşağıdaki gibi sıralanabilir;

ÜYELİK TARİHİ	ŞEHİR	ÜLKE
2005	Popayan	Kolombiya
2010	Chengdu	Çin Halk Cumhuriyeti
2010	Östersund	İsveç
2012	Jeonju	Güney Kore
2013	Zahle	Lübnan
2014	Florianapolis	Brezilya
2014	Tsuroaka	Japonya
2014	Shunde	Çin Halk Cumhuriyeti
2015	Gaziantep	Türkiye
2015	Parma	İtalya
2015	Burgos	İspanya
2015	Belem	Brezilya
2015	Rasht	İran
2015	Denia	İspanya
2015	Tucson	Amerika
2015	Bergen	Norveç
2015	Ensenada (Baja California)	Meksika
2015	Phuket	Tayland
2017	San Antonio	Amerika Birleşik Devletleri
2017	Panama City	Panama
2017	Buenaventura	Kolombiya
2017	Paraty	Brezilya
2017	Hatay	Türkiye
2017	Alba	İtalya
2017	Macao	Çin Halk Cumhuriyeti

**Şekil 5. 2** UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Tescilli Gastronomi Kentleri ve Kabul Tarihleri

(Kaynak; UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Kentler Listesi <https://en.unesco.org> )

Gastronomi kentleri sadece mutfakları ile değil tarımdaki teknikleri, sofrası kültürleri ve pişirme teknikleri ile de listeye girmiş olurlar.

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na tescilli gastronomi kentler yöresel yemeklerin sunumunda, pişirme tekniğinde, yerel gıda ürünlerine sağlıklı ulaşımında,

gıda üretiminde inovasyon merkezinin kurulmasında, sürdürülebilir tarım ürünlerinin üretiminde yaptıkları çalışmalar sayesinde dâhil olmuşlardır.

UNESCO Dünya Gastronomi Şehirler ağına katılan şehirler, sosyal ve ekonomik kalkınmanın geliştirilebilmesi için; yaratıcılıklarını ve kültürel endüstrileri geliştirmeyi, uygulama örneklerini birbirleriyle paylaşmayı, kültürel yaşama katılımları güçlendirmeyi ve ortak çalışmalar gerçekleştirerek işbirliklerini güçlendirmeyi taahhüt ederler (UNESCO, 201b).

Bununla birlikte UNESCO tescilli kentlere düşük finansal destek sağlarken, kamu işbirliğinde küçük ve orta büyüklükteki işletmelerin yaratıcı gelişmeler ortaya koyması bekler (Pratt,2010). Bu bağlamda orta ve küçük işletmeler UNESCO'ya kabul sürecinde hem en çok etkili hem de çok etkilenen konumdadır. Yöresel yemekleri geleneksel yöntemlerle pişirip, farklı nesillere aktarmak, gastronomi turizmine yön vermek, mutfak ve sunumda inovasyon yapıp tescilli gastronomi kent unvanına katkıda bulunmak işletmelerden beklenenlerdir. Yatırımcılara ulaşımı sağlamak, gerekli altyapı hizmeti sunmak, medyada tanıtımlarını yapmak, gastronomi turizmini canlandırmak ve kalifiyeli eleman yetiştirmek de ilgili belediyelerin sorumluluğu altındadır.

Gastronomi kentlerinde geçmişten geleceğe atölyeler kurulup geleneksel pişirme yöntemleri, saklama ve sunum teknikleri bu şekilde nesilden nesile aktarılmaya çalışılır. Belediyelerce kurulan kurslarda, okullarda gastronomi üzerine teorik ve uygulamalı dersler verilip elemanlar yetiştirilir. Yetişen elemanlar özel sektörde veya belediyelerin açtığı işletmelerde istihdam edilir ve katkıda bulunur.



**Şekil 5. 3** UNESCO Gastronomi Yaratıcı Şehirler

(Kaynak: <https://en.unesco.org>)

### **5.3 Dünya Gastronomi Kentleri**

#### **Popayan, Kolombiya 2005:**

2005 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na mutfağı ile kabul edilen ilk şehir olmuştur. Tescilli gastronomi kenti Popayan'da belediye geleneksel mutfak kültürünü koruyan yasa çıkarmıştır.

#### **Chengdu, Çin Halk Cumhuriyeti 2010:**

UNESCO tarafından 2010 yılında gastronomisi tescillenen kent, ülkenin ilk çay kültür merkezini ve yemek müzesini kurmuştur. Mutfak kültürü ile Mükemmeliyet Merkezi üyeliği almıştır.

#### **Östersund, İsveç 2010:**

Gastronomisi 2010 yılında tescillenen Östersund sürdürülebilir tarım ve sürdürülebilir gıdada önemli çalışmalar yapmaktadır. Üreticiden doğrudan tüketiciye ulaşan kent pazarları, doğa ile uyumlu, sıfır atık politikası aynı yıl en iyi iklim ödülü almıştır.

#### **Jeonju, Güney Kore 2012:**

Jeonju yerel yönetimi lise, üniversite ve özel eğitim kurumlarında geleneksel yemek kültürünü korumak üzerine dersler yürütmektedir. Yaratıcı Mutfak Enstitüsü sürdürülebilir mutfak modeli ortaya koymaktadır.

#### **Zahle, Lübnan 2013:**

Şarap ve Şiir Kenti olarak bilinen Zahle 2013 yılında Yaratıcı Kentler Ağına katılmıştır. Damıtılmış anason aromalı içecekleri, üzümleri, şarapları ile meşhurdur. Berdawni Nehri kıyısı boyunca dizilen restoranları ile kentin gastronomi rotasıdır.

#### **Florianopolis, Brezilya, 2014:**

2014 yılında gastronomisi tescillenen Florianopolis Gastronomi Gözlemevi'ni kurmuştur. Gastronomi Gözlemevi sektörden bilgi toplayıp, analiz etmek ve elde ettiği bilgilerin gelenekselliğini tespit edip korumayı amaçlamaktadır.

**Tsuruoka, Japonya 2014:**

Tarım teknikleri ile bilinen Tsuruoka, 2014 yılında gastronomi kenti olarak tescillenmiştir. Yerli mahsüllerini ‘Yaşayan Kültür Varlıkları’ olarak değerlendiren kent araştırma enstitüleri ve üniversiteleri ile ön plana çıkmaktadır.

**Shunde, Çin Halk Cumhuriyeti 2014:**

2014 yılında gastronomisi tescillenen kent pişirme yöntemleri ile dikkat çekmektedir. Pişirme tekniklerinde besinin değerinin korunması politikasını benimseyen kent Kanton Mutfağı’nın başkenti sayılmaktadır.

**Parma, İtalya 2015:**

İtalya Yemek Vadisi olarak bilinen kent 2015 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’na mutfağıyla katılmıştır. Yaklaşık 3 bin yaratıcı işletmeyi barındıran kent Parma Kent Konseyi adı altında örgütlenerek gastronomiye yönelik strateji ve planlar uygulamaktadır.

**Burgos, İspanya 2015:**

2015 yılında gastronomisi tescillenen kentte Gastronomi Evrimi Küresel Laboratuvarı kurulmuştur. İnsan vücudu ve enerji tüketimine dayalı deneysel çalışmalar yürüten laboratuvar Burgos Üniversitesi ile beraber gıda sağlığı, gıda güvenliği ve biyoteknoloji alanlarında çalışmalar yapmaktadır.

**Belem, Brezilya 2015:**

Kentsel yaşamın kalitesini artırma politikası izleyen kentte gastronominin dahil edildiği bir yaya bulvarı projesi geliştirmiştir. Çiftlikten masaya projesi ile tüketici ve üreticiyi buluşturan kalıcı bir tesis uygulayan Belem 2015 yılında UNESCO’ya katılmıştır. Yemek Müzesi, Otlar ve Baharatlar Müzesi gibi birçok proje geliştirmiştir.

**Rasht, İnan 2015:**

Zengin yemek kültürünün yanı sıra mutfak araç gereç çeşitliliği dikkat çekmektedir. Kilden yapılmış geleneksel kaplarda pişen yöresel yemekleri ile Rasht 2015 yılında gastronomisini tescil altına aldırımıştır.

**Denia, İspanya 2015:**

Xarxa Yerel Gıda Ekosistemi ile mevsimlik, organik ve taze gıda üretimini artırmayı hedefleyen Denia' da Slow Food akımı yaygındır. UNESCO'ya 2015 yılında katılmıştır.

**Tucson, Amerika 2015:**

Kentin imar yönetmeliğini gastronomi odaklı olarak tasarlayan yerel yönetim toplu bahçeler ve tarım alanlarını konut projeleri beraber uygulayan kent planı geliştirmiştir. Modernleşen kent hayatına sağlıklı gıda ulaştırmayı hedefleyen Tucson yönetimi Gıda Adalet, Güvenlik ve Yenilik Merkezini açmıştır. 2015 yılından itibaren UNESCO Yaratıcı Kent Ağı'na katılmıştır.

**Bergen, Norveç 2015:**

Yaratıcı ve sağlıklı beslenme eğitimine anaokullarındaki ders programı ile başlayan kent Organik Tarım Koleji kurmuştur. Dünyanın en büyük deniz ürünleri konferansı Bergen'de gerçekleşmektedir.

**Ensenada, ABD 2015:**

Gıda ve Kentsel Yemek Bankasının oluşturulmasıyla kentsel yaşam kalitesini artırmayı hedefleyen Ensenada sürdürülebilir gıda tüketimini teşvik edip israfın önüne geçmeyi hedeflemektedir. 2015 yılından itibaren UNESCO'ya katılan Ensenada Urban Vertical Gardens projesi ile yerel üretimi desteklemektedir.

**Phuket, Tayland 2015:**

Phuket Gastronomi Enstitüsü ile nesilden nesile aktarılan yerel pişirme tekniklerini koruyan kent 2015 yılından itibaren UNESCO yesidir.



**San Antonia, ABD 2017:**

San Antonia obezite karşıtı sağlıklı beslenme politikası ile öne çıkmaktadır. 2017 yılında gastronomisi tescillenen kent Kültürel Haritalama projesi ile öne çıkmaktadır.

**Panama City, Panama 2017:**

Gastronomi yoluyla sosyal sorumluluk projeleri üreten yerel yönetim düşük gelirli aileleri kalkındırmayı hedeflemektedir. UNESCO'ya 2017 yılında dahil olan kent gastronomiyi kalkınma hedefi olarak politika geliştirmiştir.

**Buenaventura, Kolombiya 2017:**

Geleneksel ürünlerin ve pişirme tekniklerinin bilimle desteklenmesini benimseyen yerel yönetim dezavantajlı grupları gastronomi ile kalkındırmayı hedeflemektedir.

**Paraty, Brezilya 2017:**

2017 yılında UNESCO Yaratıcı Şehir Ağı'na katılan Paraty Gastronomi Gözlemevi projesini geliştirmiştir. Gözlemevi projesi ile biyoçeşitliliği amaçlayan yerel yönetim edebiyat ve gastronominin birlikte yorumlandığı Kelimelerle Yemek adlı projeyi geliştirmektedir.

**Hatay, Türkiye 2017:**

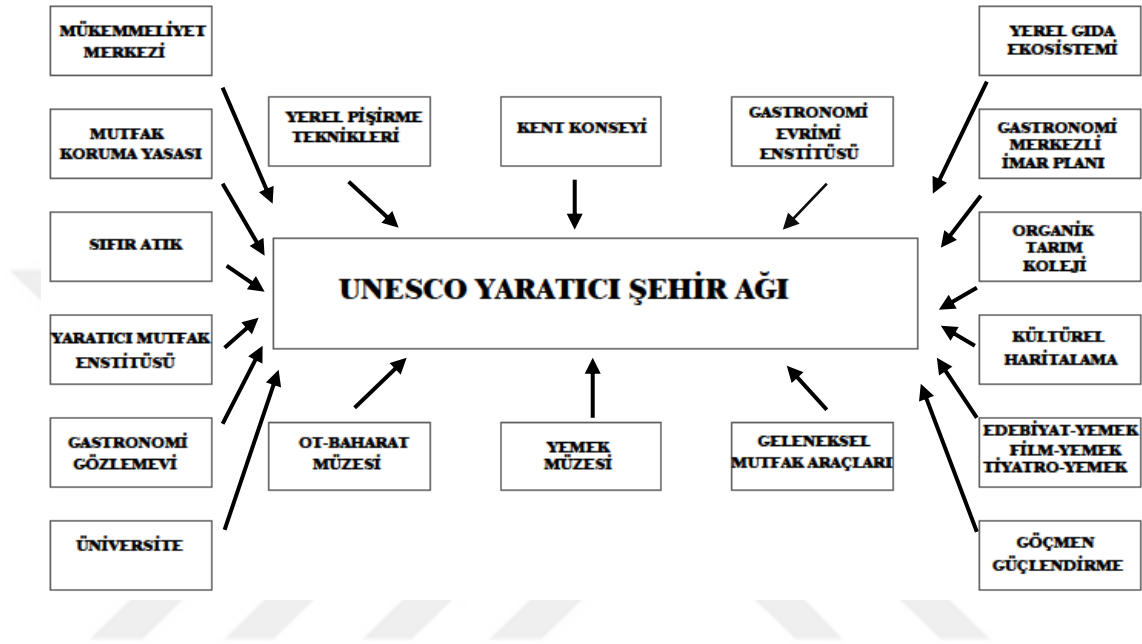
İleri tarım teknolojisini benimseyen, tarım-gıda parkını kurmak gençleri eğitmek yerel yönetimin geliştirdiği projelerdir. 2017 yılından itibaren UNESCO Yaratıcı Şehir Ağı'nda bulunan Hatay göçmen kadın ve çocukları güçlendirme projeleri geliştirmektedir.

**Alba, İtalya 2017:**

Beyaz Trüf Mantarı Başkenti olarak bilinen, Slow Food akımının doğduğu ve tüm dünyaya yayıldığı kent olan Alba 2017 yılından itibaren Tescilli Gastronomi Kentidir. Tiyatro ve gastronomiyi birlikte sunan projeler geliştirmiştir.

## Macao, Çin Halk Cumhuriyeti 2017:

Eğitim, sürdürülebilir tarım ve yereli korumanın yanı sıra film ve gastronomiyi birlikte sunan projeler geliştiren Macao 2017 yılından itibaren UNESCO Yaratıcı Kent Ağı'na katılmıştır.



Şekil 5. 4 UNESCO Yaratıcı Şehir Ağı Üye Kentlerin Projeleri

(Kaynak: Orijinal, 2019)

Farklı coğrafyalardan, farklı nüfusa ve gelir düzeyine sahip Őehirleri yaratıcı olduğu endüstri alanlarında çalışmak üzere bir çatı altında toplayan girişim olan UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı (UNESCO Creative Cities Network), Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Teşkilatı (UNESCO) tarafından 2004 yılında kurulmuştur. Şehirler coğrafi yapılarının, iklimlerinin ve tarımlarının elverişliliği; insan elinin de katkısı ile pek çok zenginlik barındırır. Şehirlerin tarihi ve kültürel geçmişleri, yaratıcılık ve üretme üzerinde dinamik bir güç olarak bulunur. Ortak değerlerin yaşatılması amacı ile koyduğu belli ölçütler çerçevesinde UNESCO gastronomi kentleri belirlemektedir. Ağın hedefleri şu Şekilde sıralanmıştır;

- Özgün kültürel malların ve hizmetlerin üretilmesi, dağıtılması ve kullanımını yaygınlaştırması

- Kırılgan grupların özellikle kadın, genç ve düşük gelirli kesimlerin arasında yaratıcılığın ve üretkenliğin artırılması
- Kültürel yaşamın erişimini ve katılımını sağlayıp, kültürel malların kullanımının teşvik edilmesi
- Kalkınma planlarına yerel ve yaratıcı endüstrilerin dahil edilmesi.

Güncel olarak Yaratıcı Şehirler Ağı'nda 180 şehir bulunmakta olup, gastronomi dalında 25 şehir bulunmaktadır.

Beslenme alışkanlıkları tarım ürünlerini mutfakta şekillendirir, şekillenen bu mutfak bilgisi bir araya gelip yazılı veya sözselsel bir şekilde şehrin, ülkenin mutfak kültürü haline gelir. Gastronomi alanında bir bilgi bütünü oluşurken farklı meslek gruplarından bir örgütlenme oluşur, yapılan işbirlikleri sonucunda profesyonel bir proje olarak faaliyet gösterir. Gastronominin birçok insan faaliyetlerini içeren bir bilim olduğu tedricen keşfedilmiştir (unesco.org, s.221).

Uluslararası bağlamda gastronomi turizmi; Provence (Fransa), Piyemonte, Sicilya, Toskana, Venedik (İtalya) veya Malaga (İspanya) gibi tanınmış destinasyonlardaki yemek okullarını ziyaret, yerel lokantaları ziyaret, gıda pazarları ile yerel üreticileri ziyaret şeklinde gerçekleşmektedir. Fransa, İtalya gibi ülkelerde peynir tatmak, Belçika ve İsviçre'de çikolata tatmak, Sri Lanka ve Japonya'da çay tatmak, Kosta Rika, Brezilya, Panama ve Etiyopya'da kahve tatmak şeklinde gerçekleştirilmektedir (Chiru, Ciuchete ve Moraru).

Gastronomi turizmi önem kazanmışken, turizm destinasyonları gastronomi alanında da rekabet içerisinde. Öne çıkmak isteyen kentler yerel ürünlerini geliştirmek, verimi artırmak, tanıtmak, tescilletmek ve kullanımını yaygınlaştırmak zorundadır. Markalaşma sürecine giren bir kentin geleneksel tarım ürünlerini, mutfakta yorumlanıp sofraya konan yemeğini ve dolayısı ile mutfak kültürünü UNESCO'ya tescil ettirmesi gerekmektedir. Küreselleşmenin de etkisi ile turizm ve gastronomi arasındaki ilişki gittikçe güçlenmiştir. Tarihin, coğrafyanın, tabii güzelliklerin yanı sıra gastronomi dalı da turizm kolları arasında kendine yer edinmiştir.

Ulusal ve uluslararası turist çekebilmek için UNESCO tescilli şehri olmak büyük önem arz etmektedir. Gastronomi dalında UNESCO'ya katılabilmek için belli

kurallar geliştirilmiştir. Şehirler süresiz olarak ağa katılabilirler. UNESCO'yu bilgilendirmek şartı ile de istedikleri vakit ayrılabilirler. Ağa katılan şehirler UNESCO'nun isim ve logosunu belirlenen koşullar çerçevesinde faaliyetlerde, organizasyon ve tanıtımlarda kullanabilirler. Bulunduğu Yaratıcı Şehir Ağı kapsamında yapacağı her organizasyonda ister yerel ister uluslararası olsun UNESCO'yu bilgilendirme sorumluluğu olan şehir her sene bir rapor hazırlar. Yazılı kanunları uygulamayan kentler iki hatırlatmadan sonra taahhütlerini halen yerine getirmemezse tescili geri alınır. Ağdan ayrılan şehir UNESCO'nun logosunu ve ismini kullanamayacağını taahhüt eder.

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na başvurmak ve kabul edilmek uzun bir süreç gerektiriyor. Başvurular her sene 20 Ocak tarihinde çağrıya açılıyor. 20 Mart'a kadar başvurularını yapan şehirler her sene sadece bir başvurunun kabul olduğu süreci 30 Kasım'da tamamlıyorlar. Aday şehirlerin belediye başkanı öncülüğünde yetkilileri sitede yaratıcı şehirler başvuru formunu doldurup e-posta yolu ile UNESCO'ya iletebilirler. Sonraki aşamada ise başvuru şu şekildedir;

- Şehrin bulunduğu ülkedeki UNESCO Ulusal Komisyonu tarafından onaylı resmi yazı
- Belediye Başkanı veya şehrin diğer resmi temsilcisi tarafından imzalı destekleyici belgeler
- 3 tanesi farklı coğrafi bölgeden olması şartıyla 5 adet üye şehrin desteğini gösteren referans yazısı
- Bağlı bulunduğu ülkenin alandaki ulusal profesyonel birliklerinden destek yazısı

Dünya Gıda Seyahat Birliği adlı bir kuruluş ise UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na gastronomi dalında bir şehir kabul edilirken dış değerlendirici olarak görev yapar.

Doğal kaynakların ve iklimin elverdiği tarımsal ürünlerin sürdürülebilirliği, yaygınlaştırılması ve kullanımının teşvik edilmesi gastronomi kentleri için önemli kriterlerdendir.

Taşınamayan soyut kültürel varlıklar kapsamında değerlendirilen gastronomi, sosyal yaşamda bireysel ve toplumsal bir fenomendir. Tarımsal ürünleri, sağlıklı

beslenmeyi, ekonomiyi, turizmi kapsayan geniş bir hedef kitlesi olan gastronominin korumaya yönelik bir devlet politikası ile tanımlanması kaçınılmazdır. UNESCO için seçilen kentlerin yaratıcı ve tasarımcı olmasının yanı sıra gelenekselliğini koruması da önemlidir. Bu bağlamda Yaratıcı Şehirler Ağı'na katılan gastronomi kentlerinin özellikleri şu şekilde sıralanabilir;

- Coğrafi açıdan elverişli bir toprak üzerinde konumlanmaları
- Geleneksel bir yaşam tarzını benimsiyor olmaları
- Geleneksel mutfak kültürünü koruyarak yeniliklere açık olmaları
- Tarım, çiftçilik ve hayvancılıkta çevreye duyarlı, insana sorumlu davranmaları
- Gastronomi etkinlikleri düzenlemeleri
- Eğitim ve teşviklerle küçük üreticileri desteklemek
- Öğrenmeye, yeniliklere ve etkileşimlere açık olmaları
- Gastronomi merkezli organizasyonlarla kamu kuruluşlarının, özel kuruluşların ve sivil toplum örgütlerinin iş birliği yapmalarını sağlamaları

#### **5.4 Gaziantep'in Gastronomi Kenti Seçilmesi**

Gaziantep bulunduğu coğrafya ve jeopolitik konumu gereği verimli topraklarda yer almaktadır. İklim, verimli topraklar ve güneşlenme süresinin uzun olması tarım ürünlerinin çeşitliliğini, salça ve baharat gibi tamamlayıcı gıda ürünlerinin verimliliğini artırmaktadır. Geleneksel yöntemlerin halen kullanılıyor olması, farklı pek çok ürünün değişik pişirme yöntemleri ile bir araya getirilmesi zengin mutfak kültürünün UNESCO tarafından tescili konusunda itici güç olmuştur.

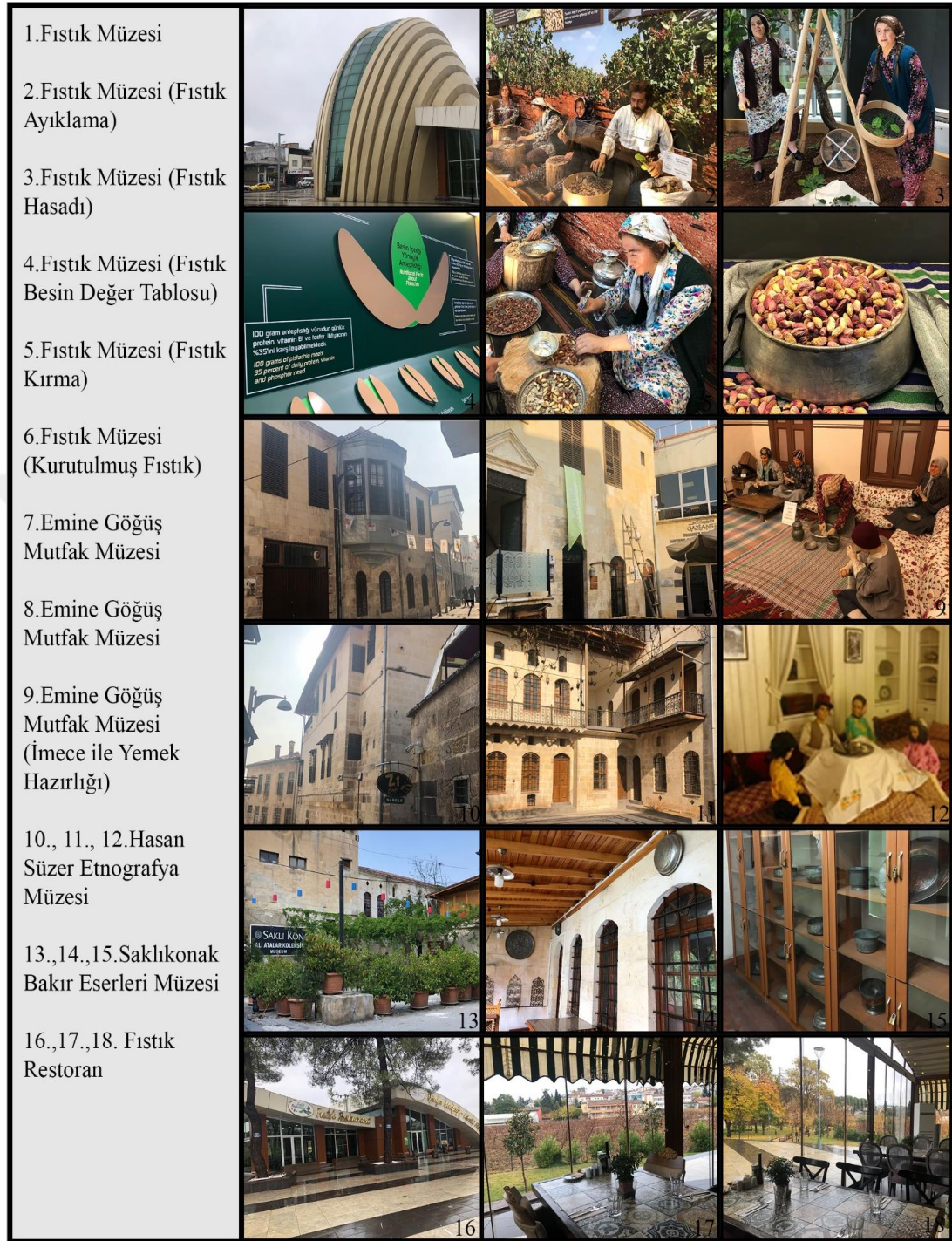
UNESCO Yaratıcı Şehir Ağı'na gastronomi dalında dahil olmak isteyen şehirlerin yerel yönetimleri ilk olarak mutfak kültürünü gözlemlemesi, araştırması, geleneksel yöntem ve ürünlerin tespitinin yapılmasını sağlayacak bir komisyon kurması gerekmektedir. Gaziantep mutfak kültürü üzerine çalışan en önemli kurum Büyükşehir Belediyesi'dir. Belediye'nin oluşturduğu araştırma ve geliştirme ekipleri üniversiteler, dernekler, ilçe belediyeler, enstitüler, esnaf toplulukları ve halkla bir araya gelerek iş birliğinde bulunmaktadır.

Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü yerel gastronominin gelişmesine eğitimi, yaptırdığı akademik çalışmaları ve etkinlikleri ile katkıda bulunmaktadır.

Belediye bünyesinde bulunan Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi ve Sanat ve Meslek Eğitimi Kursları Merkezi araştırmanın yanı sıra eğitimler, seminerler, kurslar düzenleyerek kentin gastronomi literatürüne katkı sağlar. GASMEK gastronomi bölümünde verdiği dersler kapsamında geleneksel yemek kültürünü, tarımı, hayvansal ürünleri, geleneksel pişirme tekniklerini, sunum ve servisini araştırıp bu alanda eğitim vermektedir. GASMEK gastronomi alanındaki eğitimini sertifika ve belgelerle tamamlatıp dezavantajlı gruplar için istihdam açmaktadır.

Gaziantep Ticaret Odası girişimci firmalara verdiği desteklerle, ilgili alandaki kitap ve dergilerin basımını finanse ederek, fuar, sergi ve konferanslar düzenleyerek kentin gastronomisine katkıda bulunmaktadır. Ticaret Odası yurt içi ve yurt dışı organizasyonlarda kentin gastronomisini tanıtırken Büyükşehir Belediyesi ile beraber eğitim programları düzenlemektedir.

**Tablo 5. 1** Şekil 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 18



(Kaynak: Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019), Şekil 12 (<http://www.gaziantepsafirotel.com/tr/Hasan-Suzer-Etnografya-Muzesi-gaziantep-15.html>)

Müzeler iş, eğitim, seyahat gibi farklı amaçlarla kente gelen insanların uğradığı kültürel mekanlar olduğundan dolayı gastronominin tanıtılması bakımından önem taşımaktadır. Geleneksel ürünlerin, üretim tekniklerinin, pişirme tekniklerinin, sofraya düzeninin, araç gereçlerin sergilendiği müzelerin yanı sıra teknolojinin ve



gelenekselle modernin sentezlendiği müzeler de Gaziantep gastronomisinin tanıtılmasında etkili olmaktadır. Emine Göğüş Mutfak Müzesi geleneksel mutfak araç gereçlerini, imeceyi, sofraya düzenini ve yemek kültürünü geleneksel Antep konutunda aktarmaktadır.

Bakır Eserleri Müzesi geleneksel Antep konutunda yerel bakır ürünlerin sergilendiği Kale çevresinde konumlanan bir müzedir. Yemeğin hazırlanışında, pişirilmesinde, sofraya düzeninin kurulmasında kullanılan bakır ürünlerin sergilendiği müzede mutfak araç gereçlerinin geçmişi sergilenmektedir.

Hasan Süzer Etnografya Müzesi geleneksel yaşam kültürünün her aşamasının anlatıldığı sahnelerden oluşmaktadır.

Fıstık Müzesi Gaziantep Fıstık Parkı'nın içinde yer alan modern mimarisi ile fıstığın; toprağın hazırlanıp fidanın dikilmesinden, tatlı haline gelene kadarki her aşamasının anlatıldığı, Yaratıcı Kent Ağı'na dahil olduktan sonra Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından kurulan bir müzedir.

Kurumların yanı sıra STKlar da Gaziantep'in gastronomi kenti seçilmesinde itici birer güç olmuşlardır. Gaziantep Profesyonel Aşçılar ve İşletmeciler Derneği, Gaziantep Kulübü Derneği, Gaziantep Gastronomi ve Aşçılar Derneği, Büyükşehir Belediyesi ile beraber hareket etmektedir. Gaziantep merkezli olmadığı halde Gaziantep yerel mutfağını araştıran, tespit eden ve tescil etmek için iş birliği yapan Anadolu Mutfağını Koruma, Araştırma ve Geliştirme Derneği bünyesinde bulundurduğu deneyimli ekiple birçok yerel lezzeti tescillettirmişlerdir. İpekyolu Kalkınma Ajansı geleneksel yemek kültürü ile ilgili yapılan Ar-Ge çalışmalarının yürütülmesine katkı sağlamaktadır.

Geleneksel mutfak kültürünün korunmasında olduğu gibi UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na katılmış gastronomi şehirlerinin sürdürülebilir tarım konusunda da taahhütleri bulunur. İklim değişikliğinin küresel etkileri göz önüne alındığında tarımın ve dolayısıyla mutfak kültürünün korunmasının gerektiği anlaşılmaktadır. 2010 yılından itibaren Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Fransız Kalkınma Ajansı (AFD) ve Çevre ve Enerji Yönetimi Fransız Ajansı metodolojisine dayandırılan Bölgesel İklim Planı (TCP) uygulanmaktadır. Gaziantep bu iklim planını uygulayarak kentsel politika alanında başarılı olduğunu göstermiştir. Bölgesel iklim



planları yakın zamanda oluşabilecek tehditlerin önüne geçme, fırsatlardan yoksun kalmama, proaktif iklim değişikliğini azaltma konusunda önem taşımaktadır.

Taşıma konusunda eski demir yolunun toplu taşımada tramvay hattı olarak kazandırılması, yeni yapılan tramvay hatlarının geri dönüşüm malzemelerinden yapılmış olması ve şehrin içinde bisiklet yollarının yapılması bu bağlamda yapılmış radikal çalışmalardır.

Yerleşim ve barınmada yalıtımın önemi vurgulanarak yenilenebilir enerji kaynaklarını kullanmaya teşvik etmek amacıyla 1500 bina yenilenmiştir. Ruhsat alımlarında EKB (Enerji Kimlik Belgesi)nin hazırlanması ve Türkiye için yeni yalıtım yönetmeliğinin uygulanması da alınan önlemlerdendir.

Bölgenin doğal kaynaklarına dikkat çekmek amacıyla şehir merkezinden 11 km uzaklıkta ve 55 hektarlık alan üzerinde kurulması planlanan 200 bin kişinin yaşamı için tüm donatılara sahip olacak 'Yeşil Kent Projesi' sonuçların başarılı olması durumunda Fransız bir firma olan BURGEAP tarafından uygulanacaktır. Isıtma ham maddesinin fıstık kabuğu olması planlanmaktadır.

Rekreasyon alanları ile geleneksel tarım ürünü Antepfıstığına dikkat çekmek isteyen Büyükşehir Belediyesi tarafından Antep Fıstığı Eko Parkı projesi de hayata geçirilmiştir. Fıstık Araştırma Enstitüsü arazisi üzerine kurulan parkta Antepfıstığı deney ağaçları doğal ortamında korunup ziyaretçilerle iç içe olması sağlanmıştır. Antep fıstığının her aşamasının sergilendiği doğal ortamda, Fıstık müzesi, turist enformasyon merkezi, yerel ürünlerin servis edildiği restoran ve kafenin yanı sıra mesire alanları, festival meydanı ve sağlıklı yaşam parkurları bulunmaktadır.



**Şekil 5. 5** Antepfıstığı Eko Parkı Yürüyüş Yolu

(Kaynak: Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2017)



**Şekil 5. 6** Antepfıstığı Eko Parkı Fıstık Restoran

(Kaynak: Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019)

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na bağlı olarak çalışan ve ülkede tek olan Fıstık Araştırma Enstitüsü bulundurduğu birimlerle çiftçilere, yemek sektöründe çalışan profesyonellere ve genç girişimcilere destek vermektedir. Antep fıstığının saf bir şekilde üretilmesini, korunmasını ve yıllar içinde ağaçların projelendirilerek takip edilmesini sağlayan kurum aynı zamanda badem, ceviz ve bağcılık konusunda da çalışmalar yürütmektedir. Çiftçilere eğitim ve kredi sunan kurum gastronominin ekonomiye dönüştüğü alanda itici bir güç konumundadır. Antepfıstığı Araştırma Enstitüsü 1937 yılında kurulmuş bölgede ve dünyada tek olan bir kuruluştur. Antepfıstığının gelişimini, takibini ve verimliliğini artırmak üzere çalışan kurum üreticiye eğitim, kredi ve danışmanlık hizmeti vermektedir. Kuruluşundan itibaren 25i antepfıstığı, 8i bağcılık, 8i zeytin, 1i ceviz ve 1i vişne olmak üzere 43 proje hayata geçiren enstitü eğitim programlarına devam etmektedir. 2016 yılında, içinde

Mükemmeliyet Merkezi, Ürün İşleme Tesisi, Fidan Üretim Merkezi, Konferans Salonu, Restoran gibi birçok birimi barındıran yeni proje çalışması yapılmıştır.

Gaziantep Büyükşehir Belediyesi ve Gaziantep Üniversitesi iş birliği ile projelendirilen İpekyolu Kalkınma Ajansı'nın finanse ettiği Ekolojik Bina Türkiye'nin ilk 'PassivHaus' sertifikasına sahip yapıdır. Aynı zamanda Leed sertifikasına sahip olan Yeşil Bina ekolojik bina kavramını teknik ve uygulamada halkı bilgilendirmektedir. Eğitim, seminer ve konferanslara ev sahipliği yapan binada yenilenebilir enerji kaynaklarının gösterildiği canlı bir merkezdir.

UNESCO'nun eğitime verdiği önem çerçevesinde Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Gaziantep Üniversitesi Rektörlüğü ile protokol imzalayarak ortak bir eğitim anlaşması yapmıştır. Özellikle tarım ve gastronomi konusunda halkı bilinçlendirmek için eğitim programları düzenlenmektedir.

<b>Gastronomi Turizmi Gelişmişlik Göstergeleri – Dörtlü Hiyerarşi</b>	
1. Derece Göstergeler	<ul style="list-style-type: none"><li>• Web Sitesi</li><li>• Broşürler</li><li>• Yerel Ürünlerin Tanıtımı</li><li>• Yerel Ürünlerin Marka Sayısı</li><li>• Yerel Ürün Sunumu</li><li>• Turistlere Yerel Ürün Tanıtımı</li><li>• Restoran Sayısı</li><li>• Restoranların Tanınmışlığı</li><li>• Yapımı Planlanan Restoranlar</li><li>• Konaklama Tesisleri</li><li>• Yerel Gastronomi Etkinlikleri</li><li>• Yerel Ürünlerin Sunum Kalitesi</li></ul>
2. Derece Göstergeler	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ürün ve Restoran Kalite Standartlarını Belirleyen ve Denetleyen Kurumların Oluşturulması</li><li>• Yerel Yiyeceklerin Günümüz Koşullarında Sunulması</li><li>• Sertifikalı Ürünlerin Turizm Broşürlerinde Yer Alması</li><li>• Broşürlerin Turizm Sorumlularınca Turistlere Ulaştırılması</li><li>• Yöresel Yemeklerin Aktivite ve Etkinliklerle Tanıtılması</li><li>• Turistleri Yöresel Restoranlara Çekecek Yarışma, Eğlence Gibi Etkinliklerin Olması</li><li>• Doğal Yemek- Çiftlik Konseptli Tatil Opsiyonlarının Varlığı</li></ul>
3. Derece Göstergeler	<ul style="list-style-type: none"><li>• Turistik Gastronomi Broşürlerinin, İnternet Sitelerinin Kaç Sayıda Yabancı Dile Çevriliyor Olması</li><li>• Gastronomi Broşürlerinin Görsel Açıdan Zenginliği</li><li>• Turistlere Yönelik Yemekleri Pişirme Kurslarının Olması</li><li>• Tarımsal Üretim Alanlarının Turizme Açılması</li><li>• Şarap Aklarının Yaratılmış Olması</li><li>• Gastronomi Müzesi Varlığı</li></ul>
4. Derece Göstergeler	<ul style="list-style-type: none"><li>• Turizm Eğitim Kurumları ve Gastronomi Konusunda AR-GE Çalışmaları</li><li>• Yerel Gastronomi ve Gastronomi Turizmi Topluluklarının Varlığı- Örgütlenmesi</li><li>• Yerel Gastronominin Ulusal ve Yerel Medyada Yer Alışı</li><li>• Yerel Gastronomi Üzerine Yazılmış Akademik Çalışma ve Tezlerin Sayısı</li></ul>

**Şekil 5. 7** Gastronomi Turizmi Gelişmişlik Göstergeleri

(Kaynak: Çağlı, 2012)

Gıda ve tarımda, çevresel iklimin korunmasında yapılan çalışmaların yanı sıra el zanaati eseri olan mutfak araç ve gereçlerini yapan ustaların örgütlenmesinde en aktif rol alan kurum Esnaf ve Sanatkârlar Odasıdır. GASMEK ile beraber eğitim programları düzenleyen kurum çırak, kalfa, usta geleneğinin sürdürülmesini sağlamaktadır. KOSGEB'in yanı sıra çıraklıktan ustalığa işletme kredileri veren oda, ekonomide önemli rol almaktadır.

Tohumun toprağa ekilmesinden, ürünün hasılatına, paketlenmesine kadar geçen süreçte Gaziantep İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nün yanı sıra Gaziantep Üniversite Gıda Mühendisliği Bölümü de kalite kontrol ve denetimleri yapmaktadır.

2016 yılından itibaren şehrin gastronomisinde önemli rol alan baharatlar Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından geliştirilen yeni bir proje ile üretiminden, paketlenmesine, nakliyesinden, pazarlanmasına kadar kontrol altına alınmıştır. Bu proje ile geleneksel ve yöreye has lezzetlerin orijinalliği korunması hedeflenmektedir. Mutfak Sanatları Müzesinde yer verilen Zahire Evi bölümü ile yerel tatlar turistlerin beğenisine sunulmaktadır. UNESCO ölçütlerinden biri olan tabii lezzetlerin korunması için politikalar yürürlüğe konulmaya başlanmıştır.

Gastronomi şehri olmanın koşullarından biri de yerel malzemenin korunmasıdır. Çiftçiliğin yapıldığı topraklarda yapılan analizler ile iklim faktörü de hesaplanarak üretim planları geliştirilmektedir. Nohut ve mercimek üretiminde yüksek verimin elde edildiği Yavuzeli ve Araban bölgelerinde çiftçiler bu yönde desteklenip finanse edilmektedir. Dağıtılan organik ve yerel tohumdan yüksek kaliteli ürün elde etmek amacıyla projeli tarım yapılmakta, kentin ekonomisi bu yönde desteklenmektedir. Bağcılığın son 10 yılda azalmaya başlaması ise yeni bir proje ihtiyacı doğurmuştur. Telli sistem bağcılığı tanıtmak ve yaygınlaştırmak amacıyla çiftçiler bilgilendirilip finanse edilmektedir.

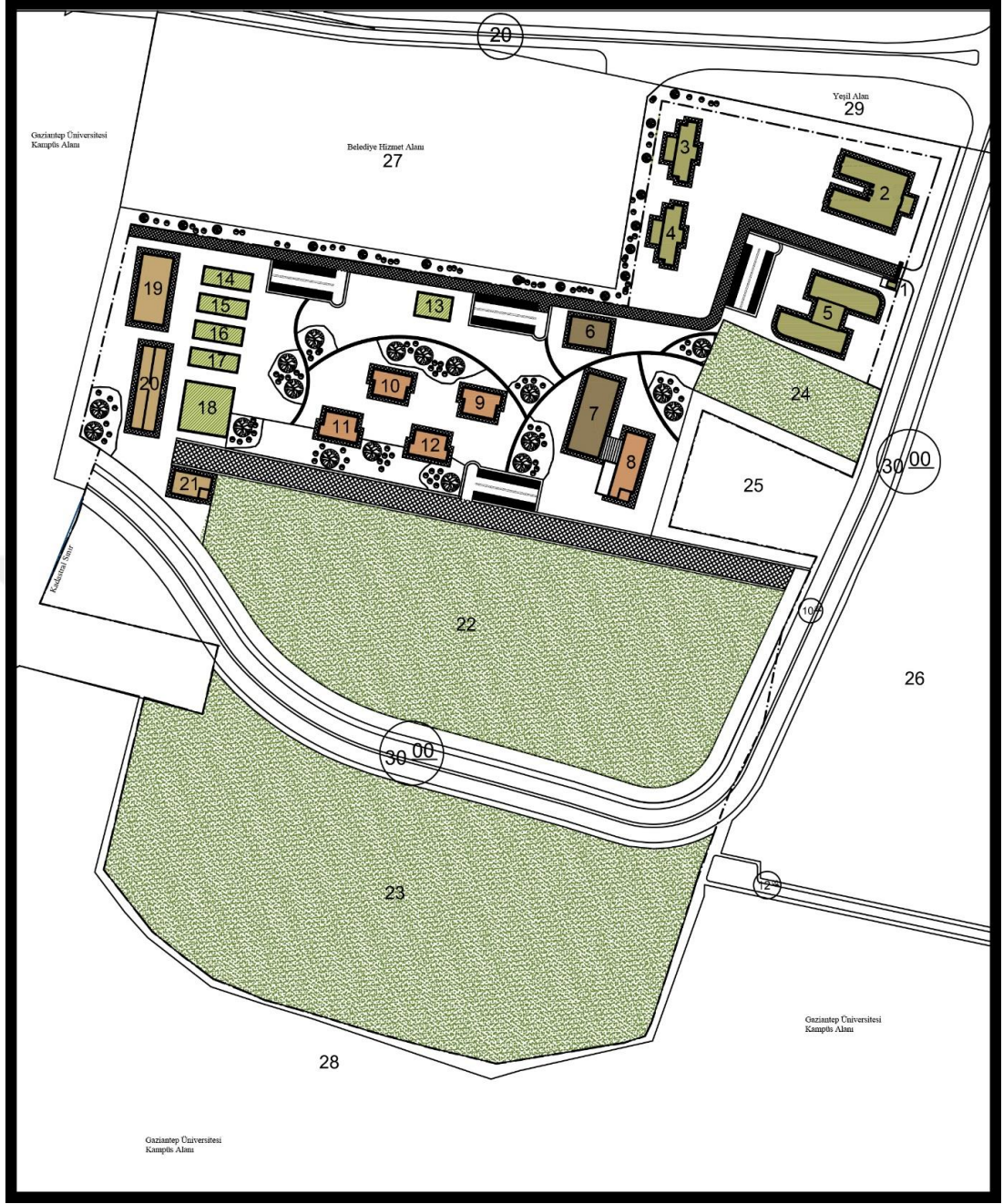


**Şekil 5. 8** Antepfıstığı Dikim Temsili, Fıstık Müzesi  
(Kaynak: Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019)



**Şekil 5. 9** Antepfıstığı İlk Mahsulü Temsili, Fıstık Müzesi  
(Kaynak: Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019)





**Şekil 5. 10** Gaziantep İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü ve Fıstık Araştırma Enstitüsü Kompleks Tasarımı

(Kaynak: S. Bayar Proje Arşivinden Alınarak İşlenmiştir. )

**Tablo 5. 2** Gaziantep İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü ve Fıstık Araştırma Enstitüsü Kompleks Metrajları

Yapı / Alan Numarası	Yapı / Alan Adı	Metrekare
1	Kompleks Giriş ve Güvenlik	50
2	İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Hizmet Binası	10.190
3-4	İlçe Tarım Gıda ve Hayvancılık Hizmet Binası	2.354
5	Antepfıstığı Araştırma Enstitüsü Hizmet Binası	6.381
6	Antepfıstığı Mükemmeliyet Merkezi	500
7	Konferans Salonu	1.185
8	Misafirhane- Restoran	3.815
9-10-11-12	Personel Lojmanı	7.200
13	Sera	384
14-15-16-17	Sera	160
18	Sera	108
19	Antepfıstığı İşleme Tesisi	1.000
20	Atölyeler	1.511
21	Fidan Üretim Merkezi	780
22	Antepfıstığı Denek Ağaçlar Üretim Alanı	45.677.073
23	Antepfıstığı Denek Ağaçlar Üretim Alanı	59.462.710
24	Antepfıstığı Denek Ağaçlar Üretim Alanı	5.868
25	Spor Alanı	_____
26	Gaziantep Üniversitesi Kampüs Alanı	_____
27	Belediye Hizmet Alanı	_____
28	Gaziantep Üniversitesi Kampüs Alanı	_____
29	Yeşil Alan	_____

(Kaynak: S. Bayar Proje Arşivinden Alınarak İşlenmiştir)

## **ALTINCI BÖLÜM**

### **KENT ÖLÇEĞİNDE LEZZET VE MEKÂN**

Sadece ülkelerin değil kentlerin de belli turizm potansiyelleri vardır. Belediyeleşmenin hız kazandığı, yerel tanıtımların ve markalaşmaların önem kazandığı günümüzde ülke sınırı içerisinde bölge, bölgeler içerisinde yöreler kendi çekicilik unsurlarını ön plana çıkarmak için gastronomilerini evlerin dışına çıkarıp yerli ve yabancı turistlerin beğenilerine sunmaktadırlar. Yöresel yemekler, bir şehir ya da yörede insanların uzun yıllar birlikte yaşamalarının sonucunda, gelenek haline gelmiş, özel günlerde daha çok tüketilen, genellikle bir olay sonucunda kültüre yerleşmiş ve halk tarafından diğer yemeklerden üstün tutulan yiyeceklerdir (Hatipoğlu ve Diğerleri, 2013). Şehirde yöresel yemekleri sunmanın yolu da restoranlardır. Günümüz turizm anlayışı dinlenmenin ötesine geçmiş, keşif ve farklı deneyim arayışları destinasyonların yerel özelliklerini ön plana çıkarma çalışmaları önem kazanmıştır. Kültürel ve tarihsel açıdan bakıldığında tüm dünyada ve ülkemizde yöresel ürünlerin hiçbir dönemde etkinliğini kaybetmediği gözlemlenebilmektedir (Kan ve Diğerleri, 2012). Tabii güzelliklerin yanı sıra sürdürülebilir tarım ve tarım ürünleri, yerel mutfak, mutfak araç gereçlerinin de turizm kazanımlarının arasına girdiği başlıca kentlerden biri de Gaziantep'tir.

Kentin gastronomisine ulaşılabilirlik yeme-içme hizmetlerinin satıldığı mekânlarda mümkündür. Gaziantep için her ne kadar gastronomi ön planda olsa da gastronominin gelişimi ve tanıtımı mekândan bağımsız düşünülemez. UNESCO Yaratıcı Ağı' na katıldıktan sonra Gaziantep'te mevcutta bulunan işletmelere yapılan yatırım artırılıp, standartları yükseltilirken yeni pek çok mekân da kente kazandırılmıştır. Kentte bulunan restoranları farklı pek çok kıstasa göre sınıflandırmak mümkünken Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerine aracılığıyla popüler mekânlar belirlenmeye çalışılmış ve bir rota oluşturulmuştur. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerine anket uygulanmış, anket çalışmasının bulguları elde edilirken



istatistiki sonuçları değerlendirme yöntemi olarak ‘**frekans analizi**’ kullanılmıştır. Soru cetvelinin cevapları grafiklere aktarılmış, bulgular doğrultusunda değerlendirmeler yapılmıştır.

### **6.1 Anket Verileri**

Tez çalışması kapsamında amaçlanan bilgiye ulaşmak için gözlem, birebir görüşme, literatür taraması sonucu anket çalışmasının yapılması doğru bulunmuştur. Anket çalışması sonucu elde edilen bilgiler istatistik programıyla sonuçlandırılmış, elde edilen diyagramlar çözüm kısmında yol gösterici olmuştur. Tez çalışması kapsamında Gaziantep Lezzet Rotalarının belirlenebilmesi için Gaziantep Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerine anket uygulanmış, sonuçlar SPSS programında, frekans analizi ile ortaya konulmuştur. Likert tipi olarak hazırlanan anket 5 bölüm ve 35 sorudan oluşturulmuştur. Soru havuzu oluşturulurken “Gaziantep Gastronomi Bilgisi ve Gastronomi Rotası Bilgisi Ölçeği” ile ilgili tutum ifadelerinin yazılım aşamasında, Tezbaşaran (1996) tarafından önerilen aşağıdaki temel ölçütler göz önünde bulundurulmuştur.

1. Maddelerin arzu edilen veya arzu edilmeyen bir durumu ifade edip etmediğine,
2. Bir madde de birden fazla yargı, düşünce veya duyuş bulunmamasına,
3. Aşırı uçtaki tepkileri ifade eden maddelerin bulunmamasına,
4. Olumlu ve olumsuz soruların olmasına,
5. Ölçekte kullanılması tasarlanan madde sayısının üç dört katının veya daha fazlasının hazırlanmasına,
6. Ölçme araçları için hazırlanacak yönergelerin cevaplayıcılar için kolayca anlaşılabilir ve kısa olmasına dikkat edilmelidir.

Yukarıda verilen bilgiler ışığında “Gaziantep Gastronomi Bilgisi ve Gastronomi Rotası Bilgisi Ölçeği” için 35 madden oluşan ölçeğin ortaya çıkartılmıştır. Ölçekte yer alan maddelerin cevap seçenekleri, “5=Kesinlikle Katılıyorum”, “4=Katılıyorum”, “3=Kararsızım”, “2=Katılmıyorum” ve “1=Kesinlikle Katılmıyorum” şeklinde düzenlenmiştir.

### **Bulgular:**

**Ölçeklerin Geçerliliği;** Çalışmanın bu bölümünde ölçek maddelerinin ‘Yapı’ geçerliliğinin sağlanması amaçlanmıştır. Mimarlık ve gastronomi alanında uzman kişilerin danışmanlığında;

- 1- Ölçeklerin hangi derecede gastronomi bilgisi ve gastronomi rotası ölçtüğü,
- 2- Ölçeklerin hedeflenen kitleye uygun olup olmadığı,
- 3- Ölçekteki maddelerin yapısal doğruluğu tespit edilmiştir.

**Ölçeklerin Güvenilirlik Analizi;** Cronbach’s Alpha katsayısı yüksek olan ölçekteki maddelerin birbirleriyle tutarlı bir o kadar da aynı özelliği ölçen maddelerden meydana geldiği yorumu yapılmaktadır.

Cronbach’s Alpha aşağıdaki gibi ifade edilmektedir:

**Tablo 6. 1 Cronbach’s Alpha Güvenilirlik Aralığı**

0.81 $\alpha$ <1.00	Ölçek yüksek güvenilirliktedir.
0.61 $\alpha$ <0.80	Ölçek orta güvenilirliktedir.
0.41 $\alpha$ <0.60	Ölçek düşük güvenilirliktedir.
0.00 $\alpha$ <0.40	Ölçek güvenilir değildir.

**Tablo 6. 2 Güvenilirlik Analizi**

	<b>Cronbach’s Alpha</b>	<b>Madde Sayısı</b>
<b>Gaziantep Gastronomisi Hakkında Genel Değerlendirme</b>	0,934	10
<b>Gaziantep Gastronomi Rotaları Hakkında Genel Değerlendirme</b>	0,853	10

Tablo 6. 2 ye göre ankette 5li Likert Ölçek kullanılan toplam 10 sorudan oluşan ve katılımcıların Gaziantep Gastronomisi hakkındaki genel değerlendirmelerin ölçüldüğü bölümde Cronbach’s Alpha iç tutarlılık katsayısı  $\alpha = 0,934$  olarak bulunmuş ve ölçeğin yüksek derecede güvenilir olduğu saptanmıştır. 10 maddeden oluşan Gaziantep Gastronomi Rotaları anketi için ise Cronbach’s Alpha iç tutarlılık katsayısı  $\alpha = 0,853$  olarak bulunmuş ve bu ölçeğin de yüksek derecede güvenilir olduğu tespit edilmiştir. Anket diğer bölümleri açık uçlu sorular sorulmuş bu metotla daha fazla bilgi elde etmek amaçlanmıştır.

### Katılımcıların demografik yapısı:

**Tablo 6. 3** Ankete Katılan Öğrencilerin Çeşitli Değişkenlere Göre Yüzde ve Frekans Dağılımları

<b>Cinsiyet</b>	Erkek	33	40,7	81
	Kadın	48	59,3	
<b>Memleket</b>	Gaziantep	22	27,2	81
	Diğer	59	72,8	
<b>Sınıfı</b>	1.Sınıf	15	18,5	81
	2.Sınıf	13	16,1	
	3.Sınıf	14	17,3	
	4.Sınıf	39	48,1	
<b>Gaziantep'te Yaşama Süresi</b>	Doğduğundan Beri	18	22,2	81
	5 Yıl ve Altı	56	69,1	
	6-10 yıl arası	4	4,9	
	11-15 yıl arası	3	3,8	
<b>Yaş</b>	18 yaşında	1	1,2	81
	19 yaşında	5	6,2	
	20 yaşında	14	17,3	
	21 yaşında	25	30,9	
	22 yaşında	17	21,0	
	23 yaşında	7	8,6	
	24 yaşında	5	6,2	
	25 yaşında	3	3,7	
	26 yaşında	3	3,7	
	30 yaşında	1	1,2	

Anket 81 katılımcı üzerinde yapılmıştır. Katılımcıların 33'ü erkek 48'i kadındır. Cinsiyet açısından iki grubun birbirine yakın olduğu söylenebilir. Gaziantep'te bulunan katılımcı sayısı 22 iken şehir dışından gelen öğrenci sayısı 59dur. Şehir dışından gelen öğrencilerin yoğunluğu oluşturduğu görülmektedir. Şehir dışından gelen katılımcıların %69,1 oranla 5 yıldan az süredir Gaziantep'te bulunduğu tespit edilmiştir. Bunu %22,2lik oranla doğduğundan beri Gaziantep'te yaşayanlar takip etmektedir.

Yaş aralığının 20 ile 23 arasında yoğunlaştığı tespit edilmiştir. 21 yaşındaki katılımcılar %30,9 ile ağırlığı oluştururken %21 ile 22 yaş, %17,3 ile 20 yaş takip etmektedir. Ankette cinsiyet, sınıf, yaş ve memleket dışında kişisel bilgiler

istenmemiştir. Ölçek1’de Gaziantep gastronomisi ile ilgili genel düşünceleri ölçme, Ölçek2’de Gaziantep gastronomi rotaları ile ilgili düşünceleri ölçmeye, Ölçek3’te mekânsal bağlamda beklentileri ölçmeye yönelik sorulara yer verilirken Ölçek4’te daha fazla bilgi elde etmek amacıyla açık uçlu sorular yöneltilmiştir (**Ek2**). Anket çalışması çoğaltılıp elden dağıtılarak katılımcıların 5-8 dakika içerisinde cevaplayıp bitirdikleri bir çalışma olmuştur.

**Ölçek1 Soru1:** Gaziantep gastronomisi hakkında bilgi sahibiyim.

**Yanıtlar:** ‘Gaziantep Gastronomisi hakkında bilgi sahibiyim’ ifadesine katılımcıların %44,4 ü (36 kişi) kesinlikle katılıyorum, %43,2lik kısmı (35 kişi) katılıyorum demiştir. %6,2lik bir bölüm (5 kişi) kararsız kalırken, %3,7lik bölüm (3 kişi) kesinlikle katılmıyorum, %2,5luk bir bölüm (2 kişi) katılmadığını belirtmiştir.

**Tablo 6. 4 Soru Cetvelinin 1. Bölümünün 1. Sorusuna Verilen Yanıtlar**

Yanıt Seçenekleri	Frekans	%
Kesinlikle Katılmıyorum	3	3,7
Katılmıyorum	2	2,5
Kararsızım	5	6,2
Katılıyorum	35	43,2
Kesinlikle Katılıyorum	36	44,4
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

**Ölçek1 Soru2:** Gastronomisi Gaziantep halkı için övünç kaynağıdır.

**Yanıtlar:** ‘Gastronomisi Gaziantep halkı için övünç kaynağıdır’ ifadesine %50,6lık oran (41 kişi) kesinlikle katılıyorum,%32,1lik oran (26 kişi) katılıyorum derken, %8,6lik bölüm (7 kişi)kararsızım, %6,2lik bölüm (5 kişi) katılmıyorum, %2,5lik bölüm (2 kişi) kesinlikle katılmıyorum diye ifade etmişlerdir.

**Tablo 6. 5 Soru Cetvelinin 1. Bölümünün 2. Sorusuna Verilen Yanıtlar**

Yanıt Seçenekleri	Frekans	%
Kesinlikle Katılmıyorum	2	2,5
Katılmıyorum	5	6,2
Kararsızım	7	8,6
Katılıyorum	26	32,1
Kesinlikle Katılıyorum	41	50,6
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

**Ölçek1 Soru3:** Gastronomi gelecek nesillere kültür aktarımı açısından önemlidir.

**Yanıtlar:** ‘Gastronomi gelecek nesillere kültür aktarımı açısından önemlidir’ ifadesine katılımcıların %65,4 ü kesinlikle katılıyorum (53 kişi), %29,6lık bölüm katılıyorum, %1,2 (1 kişi) katılmıyorum, %3,7lik bölüm (3 kişi ) ise kesinlikle katılmıyorum diye ifade etmiştir.

**Tablo 6. 6 Soru Cetvelinin 1. Bölümünün 3. Sorusuna Verilen Yanıtlar**

Yanıt Seçenekleri	Frekans	%
Kesinlikle Katılmıyorum	3	3,7
Katılmıyorum	1	1,2
Katılıyorum	24	29,6
Kesinlikle Katılıyorum	53	65,4
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

**Ölçek1 Soru4:** Yerel yönetimler tarafından gastronomi ile ilgili yeterli bilgilendirme yapılmaktadır.

**Yanıtlar:** ‘Yerel yönetimler tarafından gastronomi ile ilgili yeterli bilgilendirme yapılmaktadır’ ifadesine katılımcıların %38,3lük (31 kişi) bölümü kararsızım derken, %28,4lük bölümü katılıyorum, %18,5lik bölümü katılıyorum olarak ifade etmiştir.%8,6lık bölümün katılmıyorum dediği, %6,2lik bölümün ise kesinlikle katılmıyorum olarak ifade ettiği görülmektedir.

**Tablo 6.7 Soru Cetvelinin 1. Bölümünün 4. Sorusuna Verilen Yanıtlar**

Yanıt Seçenekleri	Frekans	%
Kesinlikle Katılmıyorum	5	6,2
Katılmıyorum	7	8,6
Kararsızım	31	38,3
Katılıyorum	23	28,4
Kesinlikle Katılıyorum	15	18,5
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

**Ölçek1 Soru5:** Kentin kalkınmasında gastronominin etkisi önemlidir.

**Yanıtlar:** ‘Kentin kalkınmasında gastronominin etkisi önemlidir.’ İfadesine %54,3lük oran (44 kişi) kesinlikle katılıyorum, %33,3lük oran ( 27 kişi) katılıyorum derken %7,4lük oran (6 kişi)kararsızım, %4,9luk oran (4 kişi) kesinlikle katılmıyorum diye belirttiği görülmektedir.

**Tablo 6. 8** Soru Cetvelinin 1. Bölümünün 5. Sorusuna Verilen Yanıtlar

Yanıt Seçenekleri	Frekans	%
Kesinlikle Katılmıyorum	4	4,9
Kararsızım	6	7,4
Katılıyorum	27	33,3
Kesinlikle Katılıyorum	44	54,3
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

**Ölçek1 Soru6:** Gastronomi, kentteki sosyal yaşantıyı etkilemektedir.

**Yanıtlar:** ‘Gastronomi, kentteki sosyal yaşantıyı etkilemektedir’ ifadesine %43,2lik (35 kişi) bölüm kesinlikle katılıyorum, %37lik bölüm (30 kişi), %12,3lük bölüm (10 kişi) kararsızım, %4,9luk bölüm (4 kişi) kesinlikle katılmıyorum, %2,5lik bölüm (2 kişi) kararsızım diye cevaplamışlardır.

**Tablo 6. 9** Soru Cetvelinin 1. Bölümünün 6. Sorusuna Verilen Yanıtlar

Yanıt Seçenekleri	Frekans	%
Kesinlikle Katılmıyorum	4	4,9
Katılmıyorum	2	2,5
Kararsızım	10	12,3
Katılıyorum	30	37,0
Kesinlikle Katılıyorum	35	43,2
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

**Ölçek1 Soru7:** Toplumsal faaliyetlerin gelişmesinde gastronomi yol göstericidir.

**Yanıtlar:** ‘Toplumsal faaliyetlerin gelişmesinde gastronomi yol göstericidir’ ifadesine %37lik oran (30kişi) katılıyorum, %32,1lik oran (26 kişi) kesinlikle katılıyorum, %18,5lik oran (15 kişi) kararsızım, %6,2lik oranla (5 kişi) katılmıyorum , %6,2lik oranla (5 kişi) kesinlikle katılmıyorum diye ifade ettiği görülmektedir.

**Tablo 6. 10** Soru Cetvelinin 1. Bölümünün 7. Sorusuna Verilen Yanıtlar

Yanıt Seçenekleri	Frekans	%
Kesinlikle Katılmıyorum	5	6,2
Katılmıyorum	5	6,2
Kararsızım	15	18,5
Katılıyorum	30	37,0
Kesinlikle Katılıyorum	26	32,1
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

**Ölçek1 Soru8:** Bölge turizminin gelişmesinde gastronomi etkilidir.

**Yanıtlar:** ‘Bölge turizminin gelişmesinde gastronomi etkilidir’ ifadesine katılımcıların %55,6lık bölümü (45 kişi) kesinlikle katılıyorum, %37lik bölümü (30 kişi) katılıyorum diye cevap vermiştir. %3,7lik oranla (3 kişi) kesinlikle katılmıyorum, %2,5lik oranla (2 kişi) kararsızım, %1,2lik oranla (1 kişi) katılmıyorum diye ifade ettikleri görülmektedir.

**Tablo 6. 11** Soru Cetvelinin 1. Bölümünün 8. Sorusuna Verilen Yanıtlar

Yanıt Seçenekleri	Frekans	%
Kesinlikle Katılmıyorum	3	3,7
Katılmıyorum	1	1,2
Kararsızım	2	2,5
Katılıyorum	30	37,0
Kesinlikle Katılıyorum	45	55,6
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

**Ölçek1 Soru9:** Kentin ekonomisinde gastronomi önemlidir.

**Yanıtlar:** ‘Kentin ekonomisinde gastronomi önemlidir’ ifadesini katılımcıların %51,9luk bölümü (42 kişi) kesinlikle katılıyorum, %40,7lik bölümü (33 kişi), %3,7lik bölümü (3 kişi) kesinlikle katılmıyorum, %2,5lik bölümü (2 kişi) kararsızım, %1,2lik bölümü (1 kişi) katılmıyorum diyerek yanıtlamışlardır.

**Tablo 6. 12** Soru Cetvelinin 1. Bölümünün 9. Sorusuna Verilen Yanıtlar

Yanıt Seçenekleri	Frekans	%
Kesinlikle Katılmıyorum	3	3,7
Katılmıyorum	1	1,2
Kararsızım	2	2,5
Katılıyorum	33	40,7
Kesinlikle Katılıyorum	42	51,9
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

**Ölçek1 Soru10:** Turistlerin bölgeye gelmesinde gastronomi en önemli etkidir.

**Yanıtlar:** ‘Turistlerin bölgeye gelmesinde gastronomi en önemli etkidir’ ifadesine katılımcıların %54,3lük bölümü (44 kişi) kesinlikle katılıyorum, %37lik bölümü (30 kişi) katılıyorum, %3,7lik bölümü (3 kişi) kesinlikle katılmıyorum, %1,2lik bölümü (1 kişi) katılmıyorum diye cevaplamışlardır.

**Tablo 6. 13** Soru Cetvelinin 1. Bölümünün 10. Sorusuna Verilen Yanıtlar

Yanıt Seçenekleri	Frekans	%
Kesinlikle Katılmıyorum	3	3,7
Katılmıyorum	1	1,2
Kararsızım	3	3,7
Katılıyorum	30	37,0
Kesinlikle Katılıyorum	44	54,3
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

**Ölçek2 Soru1:** Gastronomi işletmelerinin eski dokuda konumlanması Gaziantep’i daha iyi tanıtır.

**Yanıtlar:** ‘Gastronomi İletmelerinin eski dokuda konumlanması Gaziantep’i daha iyi tanıtır’ ifadesine katılımcıların %44,4lük bölümü (36 kişi) kesinlikle katılıyorum, %42lik bölümü (34 kişi) katılıyorum, %6,2lik bölümü (5 kişi) kararsızım, %4,9luk bölümü (4 kişi ) katılmıyorum, %2,5lik bölümü (2 kişi) ise kesinlikle katılmıyorum diye cevaplamışlardır.

**Tablo 6. 14** Soru Cetvelinin 2. Bölümünün 1. Sorusuna Verilen Yanıtlar

Yanıt Seçenekleri	Frekans	%
Kesinlikle Katılmıyorum	2	2,5
Katılmıyorum	4	4,9
Kararsızım	5	6,2
Katılıyorum	34	42,0
Kesinlikle Katılıyorum	36	44,4
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

**Ölçek2 Soru2:** Kentte gastronomi ile ilgili mekânların (restoran, kafe, kahvehane, aktar, bakırcı gibi) ulaşılabilirliği kolaydır.

**Yanıtlar:** ‘Kentte gastronomi ile ilgili mekânların ( restoran, kafe, kahvehane, aktar, bakırcı gibi) ulaşılabilirliği kolaydır’ ifadesine katılımcıların %34,6lık bölümü (28 kişi) kesinlikle katılıyorum, %30,9luk bölümü (25 kişi) kararsızım, %7,4lük bölümü (6 kişi) katılmıyorum, %4,9luk bölümü (4 kişi) ise kesinlikle katılmıyorum olarak yanıtlamışlardır.



**Tablo 6. 15** Soru Cetvelinin 2. Bölümünün 2. Sorusuna Verilen Yanıtlar

Yanıt Seçenekleri	Frekans	%
Kesinlikle Katılmıyorum	4	4,9
Katılmıyorum	6	7,4
Kararsızım	25	30,9
Katılıyorum	28	34,6
Kesinlikle Katılıyorum	18	22,2
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

**Ölçek2 Soru3:** Restoran tercihimizi eski dokuda bulunan mekânlardan yana kullanırım.

**Yanıtlar:** ‘Restoran tercihimizi eski dokuda bulunan mekânlardan yana kullanırım’ ifadesine katılımcıların %38,3lük bölümü (31 kişi) kesinlikle katılıyorum olarak cevaplamışlardır. Cevapların %35,8lik kısmı (29 kişi) katılıyorum, %14,8lik kısmı (12 kişi) kararsızım, %7,4lük kısmı (6 kişi) katılmıyorum, %3,7lik kısmı (3 kişi) kesinlikle katılmıyorum olarak verilmiştir.

**Tablo 6. 16** Soru Cetvelinin 2. Bölümünün 3. Sorusuna Verilen Yanıtlar

Yanıt Seçenekleri	Frekans	%
Kesinlikle Katılmıyorum	3	3,7
Katılmıyorum	6	7,4
Kararsızım	12	14,8
Katılıyorum	29	35,8
Kesinlikle Katılıyorum	31	38,3
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

**Ölçek2 Soru4:** Kentte yol göstericiler, panolar, levhalar turistleri kolaylıkla gastronomi mekânlarına yönlendirir.

**Yanıtlar:** ‘Kentte yol göstericiler, panolar, levhalar turistleri kolaylıkla gastronomi mekânlarına yönlendirir’ ifadesine katılımcılar %34,6lik oranla (28 kişi) kararsızım, %33,3lük oranla (27 kişi) katılıyorum olarak cevaplamışlardır. %22,2lik bir kısım (18 kişi) kesinlikle katılıyorum, %8,6lik bir kısım (7 kişi) katılmıyorum, %1,2lik kısım (1 kişi) kesinlikle katılmıyorum olarak cevaplamışlardır.

**Tablo 6. 17** Soru Cetvelinin 2. Bölümünün 4. Sorusuna Verilen Yanıtlar

Yanıt Seçenekleri	Frekans	%
Kesinlikle Katılmıyorum	1	1,2
Katılmıyorum	7	8,6
Kararsızım	28	34,6
Katılıyorum	27	33,3
Kesinlikle Katılıyorum	18	22,2
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

**Ölçek2 Soru5:** Kale ve çevresinde turist yoğunluğu alandaki restoran, kafe, kebabçı gibi işletmelerden kaynaklanır.

**Yanıtlar:** ‘Kale ve çevresinde turist yoğunluğu alandaki restoran, kafe, kebabçı gibi işletmelerden kaynaklanır’ ifadesine katılımcıların cevabı %35,8lik oranla (29 kişi), %32,1lik oranla (26 kişi) kesinlikle katılıyorum, %19,8lik oranla (16 kişi) kararsızım, %12,3lük oranla (10 kişi) katılmıyorum şeklinde belirlenmiştir.

**Tablo 6. 18** Soru Cetvelinin 2. Bölümünün 5. Sorusuna Verilen Yanıtlar

Yanıt Seçenekleri	Frekans	%
Katılmıyorum	10	12,3
Kararsızım	16	19,8
Katılıyorum	29	35,8
Kesinlikle Katılıyorum	26	32,1
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

**Ölçek2 Soru6:** Turistler eski kullanımı han, hamam, geleneksel Antep evi gibi olan işletmelerin daha çok tercih eder.

**Yanıtlar:** ‘Turistler eski kullanımı han, hamam, geleneksel Antep evi gibi olan işletmeleri daha çok tercih eder’ ifadesine katılımcıların %45,7lik bölümü (37 kişi) kesinlikle katılıyorum, %44,4 lük kısmı (36 kişi) katılıyorum şeklinde cevap vermiştir. Katılımcıların %6,2lik kısmı (5 kişi) kararsızım, %2,5lik kısmı (2 kişi) katılmıyorum, %1,2lik kısmı (1 kişi) kesinlikle katılmıyorum olarak cevapladıkları görülmektedir

**Tablo 6. 19** Soru Cetvelinin 2. Bölümünün 6. Sorusuna Verilen Yanıtlar

Yanıt Seçenekleri	Frekans	%
Kesinlikle Katılmıyorum	1	1,2
Katılmıyorum	2	2,5
Kararsızım	5	6,2
Katılıyorum	36	44,4
Kesinlikle Katılıyorum	37	45,7
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

**Ölçek2 Soru7:** Gaziantep yerel mutfağını sunan restoranların eski yerleşimde konumlanması daha doğrudur.

**Yanıtlar:** ‘Gaziantep yerel mutfağını sunan restoranların eski yerleşimde konumlanması daha doğrudur’ sorusuna katılımcılar %43,2lik oranla (35 kişi) katılıyorum olarak cevaplamışlardır. %37lik oranla (30 kişi) kesinlikle katılıyorum, %12,3 lük oranla (10 kişi) kararsızım, %4,9luk oranla (4 kişi) katılmıyorum %2,5lik oranla (2 kişi) kesinlikle katılmıyorum dediği görülmektedir.

**Tablo 6. 20** Soru Cetvelinin 2. Bölümünün 7. Sorusuna Verilen Yanıtlar

Yanıt Seçenekleri	Frekans	%
Kesinlikle Katılmıyorum	2	2,5
Katılmıyorum	4	4,9
Kararsızım	10	12,3
Katılıyorum	35	43,2
Kesinlikle Katılıyorum	30	37,0
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

**Ölçek2 Soru8:** Yöresel restoranların konumu tercih sebebidir.

**Yanıtlar:** ‘Yöresel restoranların konumu tercih sebebidir’ ifadesinde katılımcılar %42lik oranla (34 kişi) katılıyorum derken %32,1lik oranla (26 kişi) kesinlikle katılıyorum dediği görülmektedir. %18,5lik bölüm (15 kişi) kararsızım derken, %4,9luk bölüm (4 kişi) kesinlikle katılmıyorum, %2,5lik bölüm ise (2 kişi) katılmıyorum olarak ifade edilmiştir.

**Tablo 6. 21** Soru Cetvelinin 2. Bölümünün 8. Sorusuna Verilen Yanıtlar

Yanıt Seçenekleri	Frekans	%
Kesinlikle Katılmıyorum	4	4,9
Katılmıyorum	2	2,5
Kararsızım	15	18,5
Katılıyorum	34	42,0
Kesinlikle Katılıyorum	26	32,1
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

**Ölçek2 Soru9:** Gastronomi rotası bölgeye faydalı olacaktır.

**Yanıtlar:** ‘Gastronomi rotası bölgeye faydalı olacaktır’ ifadesine katılımcıların %44,4lük bölümü (36 kişi) kesinlikle katılıyorum, %43,2lik bölümü (35 kişi) katılıyorum, %9,9luk bölüm (8 kişi) kararsızım, %2,5lik bölüm (2 kişi) kesinlikle katılmıyorum olarak cevapladıkları görülmektedir.

**Tablo 6. 22** Soru Cetvelinin 2. Bölümünün 9. Sorusuna Verilen Yanıtlar

Yanıt Seçenekleri	Frekans	%
Kesinlikle Katılmıyorum	2	2,5
Kararsızım	8	9,9
Katılıyorum	35	43,2
Kesinlikle Katılıyorum	36	44,4
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

**Ölçek2 Soru10:** Gastrota kavramı dile kolay yerleşecektir.

**Yanıtlar:** ‘Gastrota kavramı dile kolay yerleşecektir’ ifadesine katılımcılar %35,8lik oranla (29 kişi) katılıyorum, %23,5lik oranla (19 kişi) kesinlikle katılıyorum %23,5lik oranla (19 kişi) kararsızım diye cevap vermişlerdir. %14,8lik bölüm (12 kişi) katılmıyorum, %2,5lik bölümü ise kesinlikle katılmıyorum diye ifadeye bulunmuşlardır.

**Tablo 6. 23** Soru Cetvelinin 2. Bölümünün 10. Sorusuna Verilen Yanıtlar

Yanıt Seçenekleri	Frekans	%
Kesinlikle Katılmıyorum	2	2,5
Katılmıyorum	12	14,8
Kararsızım	19	23,5
Katılıyorum	29	35,8
Kesinlikle Katılıyorum	19	23,5
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

Anketin Ölçek3 bölümünde katılımcılara açık uçlu 5 soru sorulmuş kendilerine en doğru gelen cevapları vermeleri istenmiştir. Bu bölümde metodun açık uçlu soruya dönmesindeki amaç olabildiğince çok ve farklı cevaplar almaya çalışmak olmuştur.

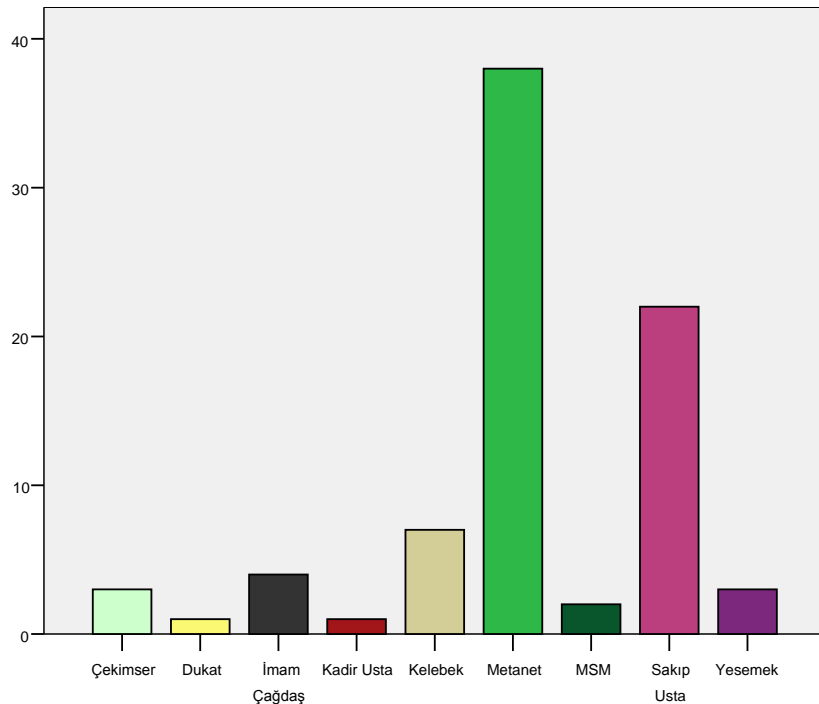
**Ölçek3 Soru1:** Beyran denilince en popüler mekân sizce neresidir?

**Yanıtlar:** ‘Beyran denilince en popüler mekân sizce neresidir?’ sorusuna katılımcıların %46,9luk bölümü (38 kişi) **Metanet**, %27,2lik bölümü (22 kişi) Sakıp Usta, %8,6lık bölümü ise (7 kişi) Kelebek olarak cevaplamışlardır.

**Tablo 6. 24** Soru Cetvelinin 3. Bölümünün 1. Sorusuna Verilen Yanıtlar

	Frekans	%
Çekimser	3	3,7
Dukat	1	1,2
İmam Çağdaş	4	4,9
Kadir Usta	1	1,2
Kelebek	7	8,6
Metanet	38	46,9
MSM	2	2,5
Sakıp Usta	22	27,2
Yesemek	3	3,7
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

**Tablo 6. 25** Soru Cetvelinin 3. Bölümünün 1. Sorusuna Verilen Yanıtların Grafikselleştirilmesi



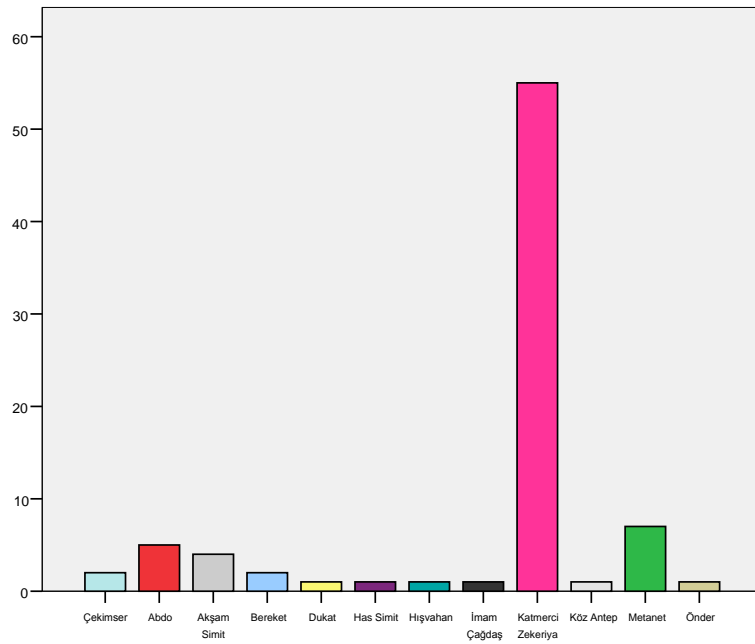
**Ölçek3 Soru2:** Katmer için nereye gitmeyi tercih edersiniz?

**Yanıtlar:** ‘Katmer için nereye gitmeyi tercih edersiniz?’ sorusuna katılımcıların verdiği cevaplar %67,9luk oranla (55 kişi) **Katmerci Zekeriya** ilk sırada verilirken, %8,6lık oranla (7 kişi) Metanet, %6,2lik oranla Abdo, %4,9luk oranla Akşam Simit cevapları verilmiştir.

**Tablo 6. 26** Soru Cetvelinin 3. Bölümünün 2. Sorusuna Verilen Yanıtlar

	Frekans	%
Çekimser	2	2,5
Abdo	5	6,2
Akşam Simit	4	4,9
Bereket	2	2,5
Dukat	1	1,2
Has Simit	1	1,2
Hışvahan	1	1,2
İmam Çağdaş	1	1,2
Katmerci Zekeriya	55	67,9
Köz Antep	1	1,2
Metanet	7	8,6
Önder	1	1,2
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

**Tablo 6. 27** Soru Cetvelinin 3. Bölümünün 2. Sorusuna Verilen Yanıtların Grafiksel Dağılımı



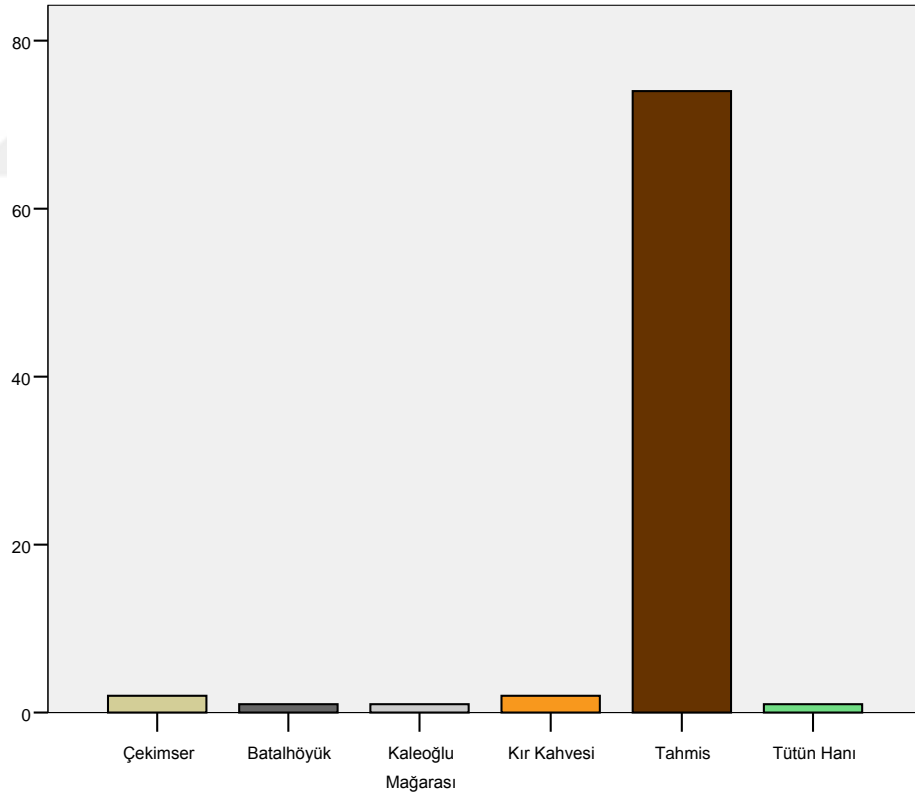
**Ölçek3 Soru3:** Menengiç kahvesi içmek için nereyi tercih edersiniz?

**Yanıtlar:** ‘Menengiç kahvesi içmek için nereyi tercih edersiniz?’ sorusuna katılımcıların %91,4ü (74 kişi) **Tahmis** cevabını verirken, %2,5i (2 kişi) Kır Kahvesi cevabını vermiştir.

**Tablo 6. 28** Soru Cetvelinin 3. Bölümünün 3. Sorusuna Verilen Yanıtları

	Frekans	%
Çekimser	2	2,5
Batalhöyük	1	1,2
Kaleoğlu Mağarası	1	1,2
Kır Kahvesi	2	2,5
Tahmis	74	91,4
Tütün Hanı	1	1,2
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

**Tablo 6. 29** Soru Cetvelinin 3. Bölümünün 3. Sorusuna Verilen Yanıtların Grafikselleştirilmesi



**Ölçek3 Soru4:** Ciğer kebabını nerde yemeyi tercih edersiniz?

**Yanıtlar:** ‘Ciğer kebabını nerde yemeyi tercih edersiniz?’ sorusuna katılımcılar %39,5lik oranla (32 kişi) **Ciğerci Mustafa** diye cevap verirken %14,8 oranında (12

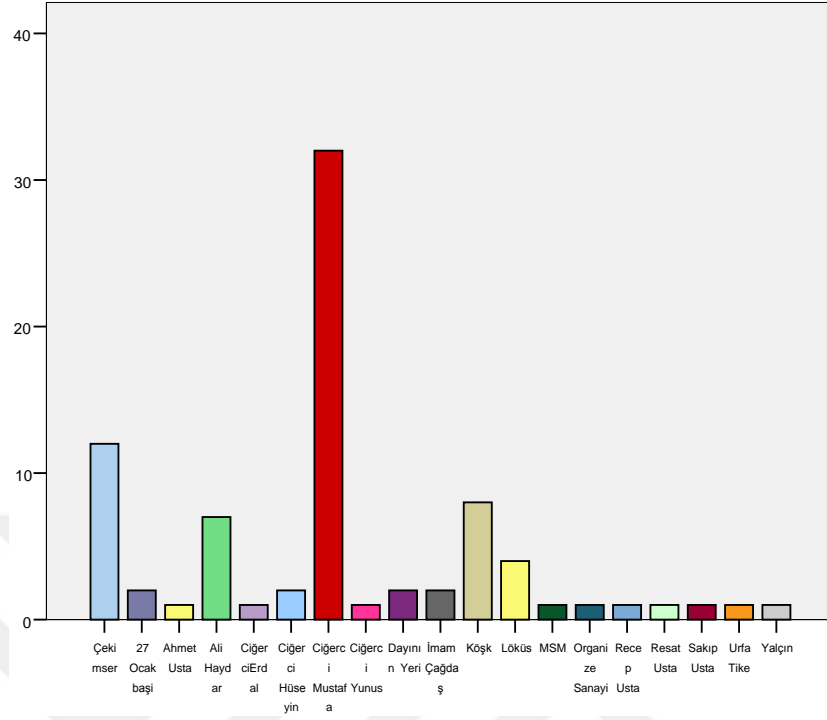
kişi) cevap vermemiştir. %9,9 oranıyla (8 kişi ) **Köşk**, % 8,6 oranıyla (7 kişi) **Ali Haydar** ,%4,9 oranıyla **Löküs** cevapları elde edilmiştir.

**Tablo 6. 30** Soru Cetvelinin 3. Bölümünün 4. Sorusuna Verilen Yanıtları

	Frekans	%
Çekimser	12	14,8
27 Ocakbaşı	2	2,5
Ahmet Usta	1	1,2
Ali Haydar	7	8,6
Ciğerci Erdal	1	1,2
Ciğerci Hüseyin	2	2,5
Ciğerci Mustafa	32	39,5
Ciğerci Yunus	1	1,2
Dayının Yeri	2	2,5
İmam Çağdaş	2	2,5
Köşk	8	9,9
Löküs	4	4,9
MSM	1	1,2
Organize Sanayi	1	1,2
Recep Usta	1	1,2
Reşat Usta	1	1,2
Sakıp Usta	1	1,2
Urfa Tike	1	1,2
Yalçın	1	1,2
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>



**Tablo 6. 31** Soru Cetvelinin 3. Bölümünün 4. Sorusuna Verilen Yanıtların Grafikselle Dağılımı



**Ölçek3 Soru5:** Şehir dışından misafiriniz geldiğinde yemek için ilk tercih edeceğiniz mekân neresidir?

**Yanıtlar:** ‘Şehir dışından misafiriniz geldiğinde yemek için ilk tercih edeceğiniz mekân neresidir’ sorusuna katılımcıların %24,7lik bölümü (20 kişi) **İmam Çağdaş**, %12,3lük bölümü (10 kişi) **Yesemek**, %9,9luk bölümü (8 kişi) **Çulcuoğlu** yanıtını vermişlerdir.

**Tablo 6. 32** Soru Cetvelinin 3. Bölümünün 5. Sorusuna Verilen Yanıtlar

	Frekans	%
Çekimser	4	4,9
27 Ocakbaşı	1	1,2
Bayazhan	1	1,2
Ciğerci Mustafa	1	1,2
Ciğerci Yunus	1	1,2
Çulcuoğlu	8	9,9
Dayının Yeri	1	1,2
Dukat	2	2,5
Emek Kebapçı	1	1,2
Erçelebi	1	1,2
Halil Usta	4	4,9
Hışvahan	2	2,5
İmam Çağdaş	20	24,7
Kalealti	1	1,2
Katmerci Zekeriya	1	1,2
Kelebek	2	2,5
Köşk	1	1,2
Löküs	1	1,2
Mehmet Usta	1	1,2
Metanet	6	7,4
MSM	3	3,7
Piknik Kebap	1	1,2
Sakıp Usta	7	8,6
Yesemek	10	12,3
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

Anketin Ölçek4 bölümünde katılımcılara ‘Evet’ ve ‘Hayır’ olarak cevaplayabilecekleri gastronomi mekânlarının kent içinde konumu, birbirleri ile ilişkisi ve tasarımları hakkında beklenti ve bilgilerini ölçmek amacıyla 5 soru sorulmuştur.

**Ölçek4 Soru1:** Restoran tercihi yaparken iç mekân tasarımına dikkat ederim. ( masa, sandalye, aydınlatma, duvar ve zemin kaplamaları v.b)

**Yanıtlar:** ‘Restoran tercihi yaparken iç mekân tasarımına dikkat ederim. (masa, sandalye, aydınlatma, duvar ve zemin kaplamaları v. b.)’ sorusuna katılımcıların

%90,01lik bölümü (73 kişi) evet, %9,9luk bölümü (8 kişi) hayır diye cevaplamışlardır.

**Tablo 6. 33** Soru Cetvelinin 4. Bölümünün 1. Sorusuna Verilen Yanıtlar

Yanıt Seçenekleri	Frekans	%
EVET	73	90,1
HAYIR	8	9,9
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

**Ölçek4 Soru2:** Restoranın konumu ve iç mekân tasarımı benim için önemlidir.

**Yanıtlar:** ‘Restoranın konumu ve iç mekân tasarımı benim için önemlidir’ ifadesine katılımcıların %86,4lük bölümü (70 kişi) evet, %13,6lık bölümü (11 kişi) hayır diye cevaplamışlardır.

**Tablo 6. 34** Soru Cetvelinin 4. Bölümünün 2. Sorusuna Verilen Yanıtlar

Yanıt Seçenekleri	Frekans	%
EVET	70	86,4
HAYIR	11	13,6
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

**Ölçek4 Soru3:** Gaziantep’te restoran tasarımları yemekler kadar özenli değildir.

**Yanıtlar:** ‘Gaziantep’te restoran tasarımları yemekler kadar özenli değildir’ ifadesine katılımcıların %58i (47 kişi) hayır, %42si (34 kişi) evet şeklinde yanıt vermişlerdir.

**Tablo 6. 35** Soru Cetvelinin 4. Bölümünün 3. Sorusuna Verilen Yanıtlar

Yanıt Seçenekleri	Frekans	%
EVET	34	42,0
HAYIR	47	58,0
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

**Ölçek4 Soru4:** Beyran ocaklarının, kebab mangallarının, lahmacun fırınlarının yemek salonları ile iç içe olması ve müşteri tarafından izlenmesi keyiflidir.

**Yanıtlar:** ‘Beyran ocaklarının, kebab mangallarının, lahmacun fırınlarının yemek salonları ile iç içe olması ve müşteri tarafından izlenmesi keyiflidir’ ifadesine katılımcıların %84lük bölümü (68 kişi) evet, %16lık bölümü (13 kişi) hayır diye yanıtlamışlardır.

**Tablo 6. 36** Soru Cetvelinin 4. Bölümünün 4. Sorusuna Verilen Yanıtlar

Yanıt Seçenekleri	Frekans	%
EVET	68	84,0
HAYIR	13	16,0
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

**Ölçek4 Soru5:** Servis mekânları ( lavabo, wc, park yeri, çocuk mutfağı v.b. ) yemek salonları kadar özenli değildir.

**Yanıtlar:** ‘Servis mekânları ( lavabo, wc, park yeri, çocuk mutfağı v.b. ) yemek salonları kadar özenli değildir’ ifadesine katılımcıların %79luk bölümü (64 kişi) evet, %21lik bölümü (17 kişi) hayır diye cevaplamıştır.

**Tablo 6. 37** Soru Cetvelinin 4. Bölümünün 4. Sorusuna Verilen Yanıtlar

Yanıt Seçenekleri	Frekans	%
EVET	64	79,0
HAYIR	17	21,0
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

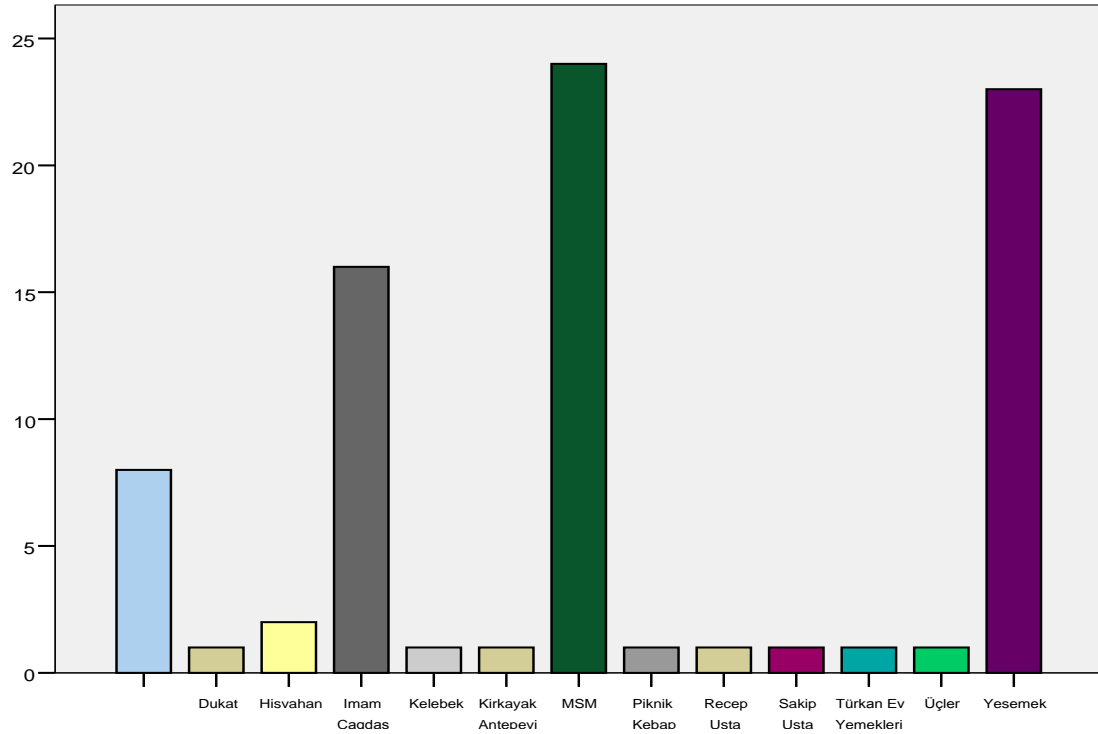
Anketin son bölümünde katılımcılara açık uçlu 5 soru sorulmuştur. Gaziantep’te yöresel yemek sunan bir restoranın konumu, mimari özellikleri ve mekânsal bağlamda beklentilerin sorgulandığı Ölçek5 bölümünde katılımcılara ‘**Gaziantep Yöresel Yemekleri’ ni hangi yerel işletmede yemeyi tercih edersiniz?’** sorusu ile mekana kullanıcı açısından bakmaları; **Mezun olduktan sonra Gaziantep’te hangi restoranda çalışmak isterdiniz?** Sorusu ile de işletmeci açısından bakmaları sağlanmıştır.

**Ölçek5 Soru1:** Gaziantep Yöresel Yemeklerini hangi yerel işletmede yemeyi tercih edersiniz?

**Yanıtlar:** ‘Gaziantep Yöresel Yemeklerini hangi yerel işletmede yemeyi tercih edersiniz’ sorusuna katılımcıların %29,6lık bölümü (24 kişi) **MSM** cevabı verirken, %28,4lük bölümü (23 kişi) **Yesemek** arkasından %19,8lik bölüm ise (16 kişi) **İmam Çağdaş** cevabını vermiştir.

**Tablo 6. 38** Soru Cetvelinin 5. Bölümünün 1. Sorusuna Verilen Yanıtlar

	Frekans	%
Çekimser	8	9,9
Dukat	1	1,2
Hişvahan	2	2,5
İmam Çağdaş	16	19,8
Kelebek	1	1,2
Kırkayak Antepvi	1	1,2
MSM	24	29,6
Piknik Kebab	1	1,2
Recep Usta	1	1,2
Sakıp Usta	1	1,2
Türkan Ev Yemekleri	1	1,2
Üçler	1	1,2
Yesemek	23	28,4
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

**Tablo 6. 39** Soru Cetvelinin 5. Bölümünün 1. Sorusuna Verilen Yanıtların Grafikselleştirilmesi

**Ölçek5 Soru2:** Bu mekânı (soru 1 deki) tercih nedenlerinizi yazınız. (konum, mimari, menü fiyatları, yemek lezzeti v.b)

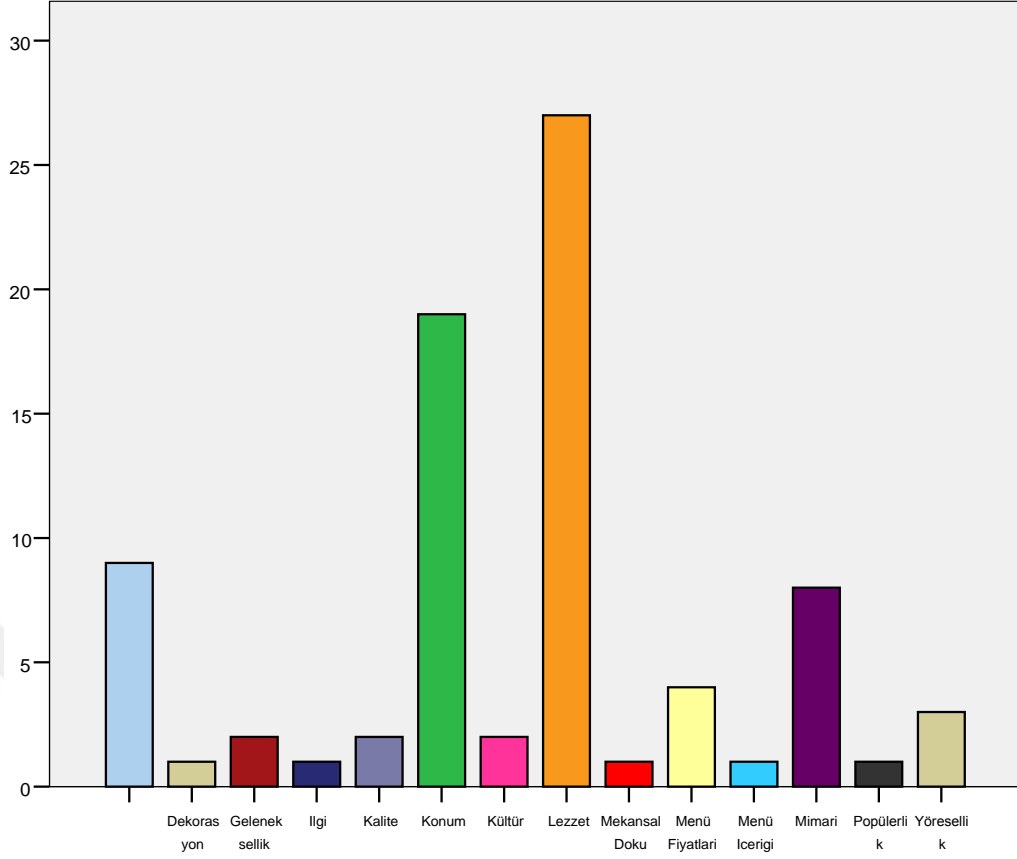
**Yanıtlar:** ‘Bu mekânı tercih nedenlerinizi yazınız. (konum, mimari, menü fiyatları, yemek lezzeti v.b.)’ sorusuna katılımcılar %33,3lük bir oranla (27 kişi) **Lezzet**, %23,5lik oranla (19 kişi) **Konum**, % 9,9luk oranla (8 kişi) **Mimari** , %4,9luk oranla

(4 kişi) **Menü Fiyatları** demiştir. Bunları %3,7lik oranla ( 3 kişi) **Yöresellik** %2,5 ile **Geleneksellik, Kùltür, Kalite** takip etmiştir.

**Tablo 6. 40** Soru Cetvelinin 5. Bölümünün 2. Sorusuna Verilen Yanıtlar

	<b>Frekans</b>	<b>%</b>
Çekimser	9	11,1
Dekorasyon	1	1,2
Geleneksellik	2	2,5
İlgi	1	1,2
Kalite	2	2,5
Konum	19	23,5
Kùltür	2	2,5
Lezzet	27	33,3
Mekânsal Doku	1	1,2
Menü Fiyatları	4	4,9
Menü İçeriği	1	1,2
Mimari	8	9,9
Popülerlik	1	1,2
Yöresellik	3	3,7
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

**Tablo 6. 41** Soru Cetvelinin 5. Bölümünün 2. Sorusuna Verilen Yanıtların Grafikselsel Dağılımı



**Ölçek5 Soru3:** (Yukarıda seçtiğiniz) Mekânın dekorasyonu, aydınlatması, restoran seçiminizde etkili midir? Neden?

**Yanıtlar:** ‘Mekânın dekorasyonu, aydınlatması, restoran seçiminizde etkili midir, neden’ sorusuna katılımcılar %76,5lik oranla (62 kişi) evet yanıtı, %16lık oranla (13 kişi) hayır yanıtını vermiştir. %7,4 oranında katılımcı ( 6 kişi) soruyu yanıtızsız bırakmıştır.

**Tablo 6. 42** Soru Cetvelinin 5. Bölümünün 3. Sorusuna Verilen Yanıtlar

	Frekans	%
ÇEKİMSER	6	7,4
EVET	62	76,5
HAYIR	13	16,0
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

**Ölçek5 Soru4:** Yöresel yemeklerin sunulduğu bir restoranda mekânsal bağlamda beklentiniz nedir?

**Yanıtlar:** ‘Yöresel yemeklerin sunulduğu bir restoranda mekânsal bağlamda beklentiniz nedir’ sorusuna katılımcıların %19,8lik bölümü (16 kişi) **Yöresellik**, %12,3lük bölümü (10 kişi) **Lezzet**, %9,9luk bölümü **Hijyen** yanıtlarını vermişlerdir.

Bu sıralamayı %8,6lık oranla (7 kişi) **Tarihi Dokuda Konumlama**, %4,9luk oranla (4 kişi) **Yöresel Mimari** cevapları takip etmektedir.

**Tablo 6. 43** Soru Cetvelinin 5. Bölümünün 4. Sorusuna Verilen Yanıtlar

	Frekans	%
Çekimser	6	7,4
Beklenileni Karşılması Değil Beklenilenin Üstüne Çıkması	1	1,2
Dekorasyon	4	4,9
Düzen	1	1,2
Geleneksellik	2	2,5
Gülyüz	1	1,2
Hijyen	8	9,9
Hizmet	1	1,2
Kalite	2	2,5
Konum	2	2,5
Lezzet	10	12,3
Mekânda Fonksiyonellik	1	1,2
Mekânsal Farklılık	1	1,2
Mimari Çözüm	2	2,5
Modernlikten Uzaklık	1	1,2
Rahatlık	2	2,5
Tarihi Doku	1	1,2
Tarihi Dokuda Konumlama	7	8,6
Temalı Görsel	1	1,2
Ulaşılabilirlik	1	1,2
Ulaşım	1	1,2
Uygun Fiyat	3	3,7
Yaratıcılık	1	1,2
Yöresel Mimari	4	4,9
Yöresel Servis Ekipmanları	1	1,2
Yöresellik	16	19,8
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

**Ölçek5 Soru5:** Mezun olduktan sonra Gaziantep'te hangi restoranda çalışmak isterdiniz?

**Yanıtlar:** 'Mezun olduktan sonra Gaziantep'te hangi restoranda çalışmak isterdiniz' sorusuna katılımcıların %44,4lük bölümü (36 kişi) **Çalışmak İstemem**, %29,6lık bölümü (24 kişi) **MSM**, %6,2lik bölümü (5 kişi) **İmam Çağdaş** yanıtlarını

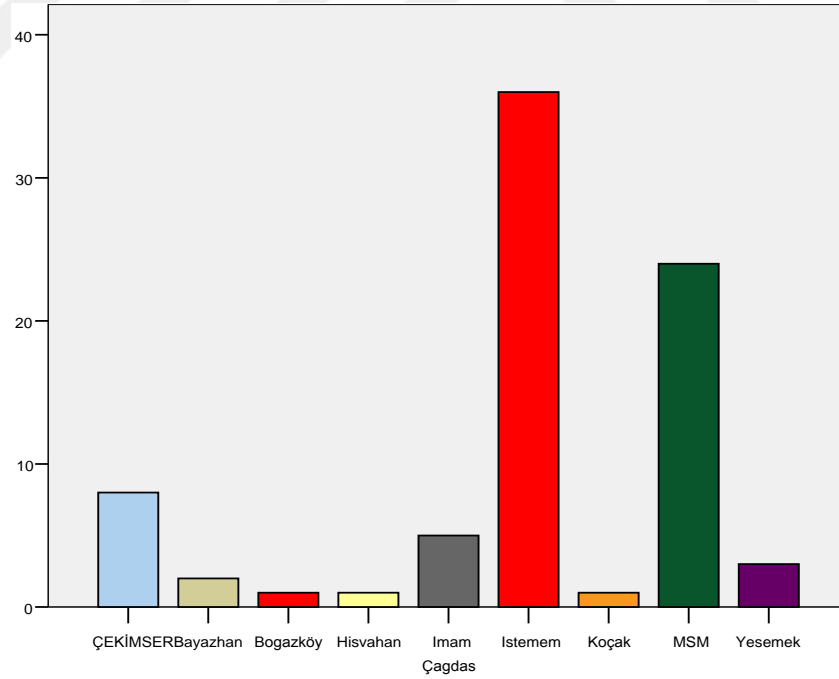


vermişlerdir. Bu cevapları %3,7lik oranla (3 kişi) Yesemek, %2,5lik oranla (2 kişi) Bayazhan, %1,2lik oranlarla Koçak, Hışvahan ve Boğazköy cevapları takip etmektedir.

**Tablo 6. 44** Soru Cetvelinin 5. Bölümünün 5. Sorusuna Verilen Yanıtlar

	Frekans	%
Çekimser	8	9,9
Bayazhan	2	2,5
Boğazköy	1	1,2
Hışvahan	1	1,2
İmam Çağdaş	5	6,2
İstemem	36	44,4
Koçak	1	1,2
MSM	24	29,6
Yesemek	3	3,7
<b>Toplam</b>	<b>81</b>	<b>100,0</b>

**Tablo 6. 45** Soru Cetvelinin 5. Bölümünün 5. Sorusuna Verilen Yanıtların Grafıksel Dağılımı



## 6.2 Geleneksel Dokuda Yöresel Restoranlar

Gaziantep için ev dışında yeme kavramı konaklama için yapılan ve ne pişirildiyse onun ikram edildiği hanlarda başlamıştır. Bugün ki anlamda ilk restoran kavramının ise 1887 yılında Halep'ten göç eden Hacı Hüseyin Efendi'nin Maarif'te

açtığı ve günümüzde İmam Çağdaş olarak hizmet veren dükkân olduğu düşünülmektedir. Anket verilerine göre Gaziantep gastronomi mekânlarının tarihi dokuda bulunması gerektiği sonucuna varılmıştır (**Tablo 6.15**). Elde edilen veriler doğrultusunda Çulcuoğlu aksın başlangıcı kabul edilip, bulgular ışığında elde edilen mekânlar aks üzerinde buldukları konuma göre sırayla anlatılmıştır. Vaziyet planları işlenip, rölöveleri çıkarılmış, mekânların iç ve dış fotoğraflarına yer verilmiştir.

### 6.2.1.1 Çulcuoğlu Et Lokantası:

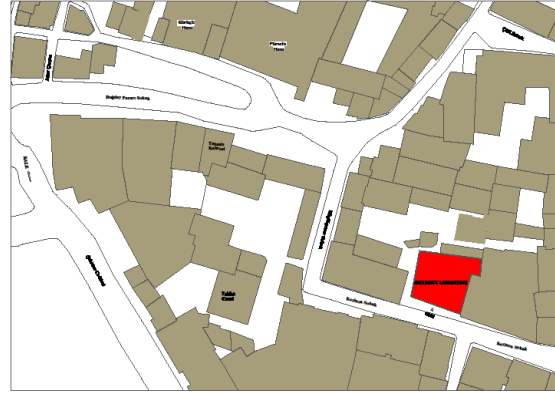
Gaziantep'in merkezinde, Şahinbey ilçesi, Kozluca mahallesinde geleneksel dokuda konumlanır. Dar sokaklı geleneksel Antep mahallesinde bulunduğundan dolayı ulaşımın zor olan, turist beklentisine cevap verebilecek mimariye sahip olmayan mekânda Gaziantep gastronomisine ait yemekler servis edilmektedir. Islak hacimleri, karşılama bölümü ve yemek salonu tasarlanmamış, mimari bütünlük gözlemlenmemiştir.



1. Şekil 6. 1 ve 6. 2 Çulcuoğlu Et Lokantası Cephe ve İç mekân ( Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019)
2. Şekil 6. 3 Çulcuoğlu Et Lokantası Plan Şeması ( Bayar S. Arşivi, 2019)
3. Şekil 6.4 Çulcuoğlu Et Lokantası Yaklaşım Planı ( Gaziantep Büyükşehir Hali Hazır Planından işlenmiştir, 2019)

### 6.2.1.3 Metanet Lokantası:

Kozluca mahallesinde konumlanan Metanet yapılan anket çalışmasında beyran için tercih edilen ilk mekân olarak belirlenmiştir (**Tablo 6. 23**). Araç parkının en büyük sorun olarak yaşandığı geleneksel dokuda bulunan mekân esnaf lokantası tarzında mimarisi ile gözlemlenmiştir. Mekan içerisinde bulunan beyran ocakları, servis tezgahı mekanı özellikli kılmaktadır. Mekanı tercih etme nedenlerinin ölçüldüğü **Tablo 6. 41**'de lezzetin %33,3 mimarinin %9,9 olması beklentilerin karşılandığı sonucu vermektedir.



1. Şekil 6. 5 Metanet Lokantası Cephe ( Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019)
2. Şekil 6.6 Metanet Lokantası İç Mekân ( Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019)
3. Şekil 6.7 Metanet Lokantası Plan Şeması ( Bayar S. Arşivi, 2019)
4. Şekil 6. 8 Metanet Yaklaşım Planı (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Hali Hazır Planından İşlenmiştir, 2019)

#### 6.2.1.4 Tahmis Kahvesi:

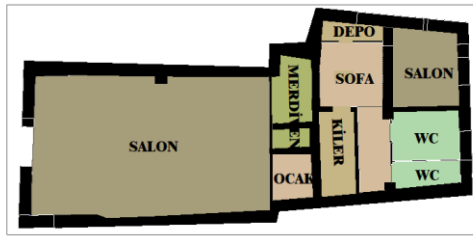
Mevlevihane'ye gelir sağlaması amacı ile 1635 yılında inşa edilip vakfa bağlanan yapı, Pürsefa Hanı'nın karşısında arasa meydanı diye bilinen mevkide bulunmaktadır. Araç trafiğine kapalı ön yolu, hanlara karşı manzarası ve ihtişamlı yapısı ile anket sonucunda menengiç kahvesi içmek için %91,4lük oy oranı almıştır (Tablo 6. 27). Yıllarca 'Löküslü Kahve' olarak bilinmiş, halkın okur yazar kesiminin toplandığı bir mekân olarak süregelen mekan orijinal mimarisini korumuştur.



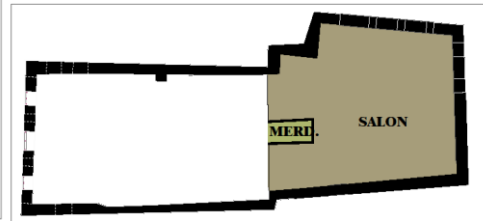
1



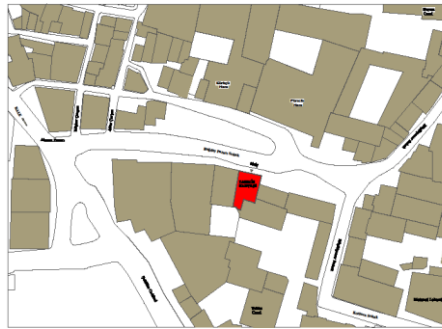
2



3



4



5

1. Şekil 6. 9 Tahmis Kahvesi Cephe ( Bayar S. Fotoğraf Arşivi 2019)
2. Şekil 6. 10 Tahmis Kahvesi İç Mekân ( Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019)
- 3.4. Şekil 6.11,12 Tahmis Kahvesi Plan Şemaları ( Bayar S. Fotoğraf , 2019)
- 5- Şekil 6. 13 Tahmis Kahvesi Yaklaşım Planı (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Hali Hazır Planından İşlenmiştir, 2019)

### 6.2.1.6 Yesemek Lokantası:

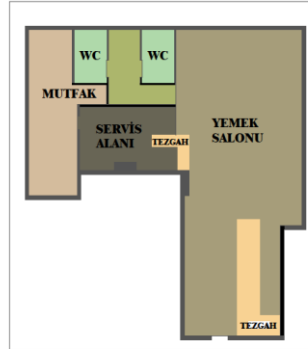
Uzunçarşı'da, Alaüddevle Camisi karşısında bulunan mekân, Bakırcılar çarşısı, Almacı Pazarı güzergâhında İmam Çağdaş ile yan yana konumdadır. Konumunun elverişli olması, mekânsal çözümlerin ihtiyaca cevap vermesi, geleneksel Gaziantep Mutfağını menü olarak sunması markalaşma sürecini hızlandırmıştır. Menüsünde yer alan “Gastronomi Tepsisi” si ile yemek turizmine yöresel mutfağı tanıtmaktadır. Ankette yöresel yemek için tercih edilen mekâna yönelik katılımcılar %28,4lük oranla (23 kişi) ( **Tablo 6. 38**) **Yesemek** cevabı vermişlerdir.



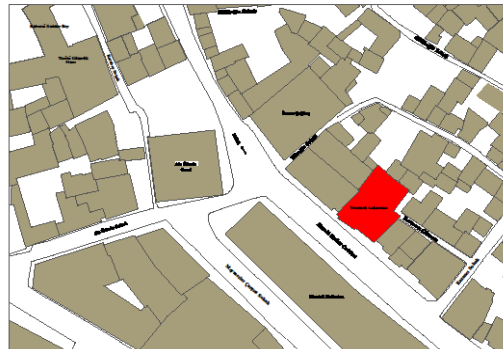
1



2



3



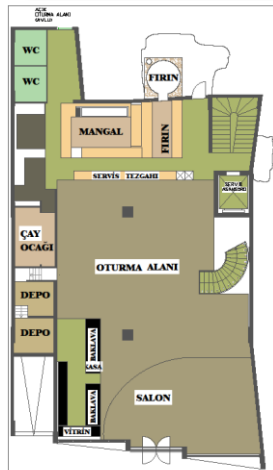
4

1. **Şekil 6.14** Yesemek Restoran ( Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019)
2. **Şekil 6.15** Yesemek Restoran ( Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019)
3. **Şekil 6. 16** Yesemek Restoran Kat Planı Şeması ( Bayar S. Arşivi, 2019)
4. **Şekil 6.17** Yesemek Restoran Yaklaşım Planı (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Hali Hazır Planından İşlenmiştir, 2019)



### 6.2.1.7 İmam Çağdaş:

Uzunçarşı'da bulunan, Yüzükü Han ile iç içe kullanılan, mağarası, yerel keymuk taşı kullanılmış mimarisi ile İmam Çağdaş'ın tarihi 1887 yılına dayanmaktadır. Halep'ten gelip Uzunçarşı'da ilk yerini açan İmam Hüseyin Efendi, babadan oğula aktardığı tecrübelerle geleneksel Gaziantep kebab ve baklavası ile en çok tercih edilen mekânlarından biri olduğu yapılan anket çalışmasıyla tespit edilmiştir. Müşterilerine ait otoparkı, açık ve kapalı oturma salonu ile yapılan anket çalışmasında Tablo 6. 38'de %19,8lik bölüm ise (16 kişi) İmam Çağdaş cevabını vermiştir.



3



4

1. Şekil 6.18 : İmam Çağdaş ( Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2018)
2. Şekil 6.19 : İmam Çağdaş ( Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019)
3. Şekil 6. 20 : İmam Çağdaş Kat Plan Şeması ( Bayar S. Arşivi)
4. Şekil 6.21 : İmam Çağdaş Yaklaşım Planı (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Hali Hazır Planından İşlenmiştir, 2019)

### 6.2.1.9 Katmerci Zekeriya Usta:

Çukur mahallesinde, dar sokakların, organik yapılaşmanın içinde bulunan Katmerci Zekeriya Usta, Gaziantep'in önemli lezzet duraklarından. Fıstık, kaymak ve yufkanın ince işçilikle mamul bulmuş hali olan katmer, düğün ertesi gelin ve damadın kahvaltısı olarak gelenekselleşmiştir. Yöresel kahvaltının en önemli lezzeti olarak kabul edilen katmer, şehir dışından gelen yerli ve yabancı turistlerin beyran sonra ilk tercihi olmaktadır. 'Katmer için nereye gitmeyi tercih edersiniz?' sorusuna katılımcıların verdiği cevaplar %67,9luk oranla (55 kişi) **Katmerci Zekeriya** olmuştur. 1925 yılından itibaren hizmet veren Katmerci Zekeriya Usta gastronomi kenti Gaziantep'in markalaşma hızına büyük katkı sağlamaktadır. Ayrı 2 dükkândan biri tezgah ,atölye olarak kullanılırken diğeri salon görevi görmektedir.



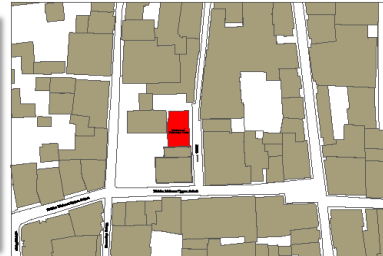
1



2



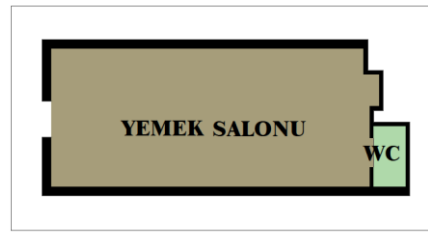
3



4



5



6

1. Şekil 6.22 : Katmerci Zekeriya Usta ( Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019)
2. Şekil 6.23 : Katmerci Zekeriya Usta ( Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019)
3. Şekil 6. 24 : Katmerci Zekeriya Usta ( Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019)

4. **Şekil 6. 25** : Katmerci Zekeriya Usta Yaklaşım Planı (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Hali Hazır Planından İşlenmiştir, 2019)
5. **Şekil 6.26** : Katmerci Zekeriya Usta Kat Plan Şeması ( Bayar S. Arşivi, 2019)
6. **Şekil 6.27** : Katmerci Zekeriya Usta Kat Plan Şeması ( Bayar S. Arşivi, 2019)

#### 6.2.1.10 Hışvahan Restoran:

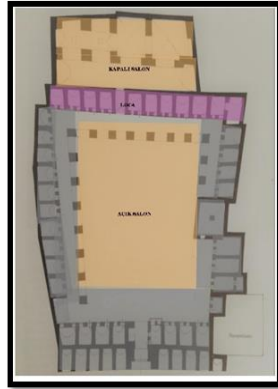
Kalenin güney cephesinde, Lala Mustafa Paşa caddesi üzerinde konumlanan Hışvahan külliyesinin bir parçası olarak inşa edilmiş günümüze kadar gelmiştir. 1563 ve 1567 yılları arasında yapılmış olduğu tahmin edilmektedir. Deprem ve bakımsızlıktan uzun yıllar boş kalan han 2016 yılında restorasyonu tamamlanmış, otel ve restoran olarak kente kazandırılmıştır. Bugün ki restoran bölümü hanın ahır bölümünün restore edilip yeni işlev yüklemesiyle oluşturulmuştur. Geleneksel Gaziantep Mutfağının lezzet ve mekân bakımından son derece iyi sunulduğu, turistlerin uğrak yeri olan bir mekândır.



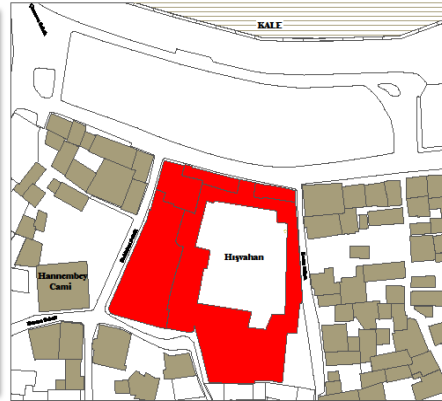
1



2



3



4

1. **Şekil 6. 28** : Hışvahan( Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019)
2. **Şekil 6. 29** : Hışvahan ( Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019)
3. **Şekil 6. 30** : Hışvahan Kat Plan Şeması ( Bayar S. Arşivi)
4. **Şekil 6.31** Hışvahan Yaklaşım Planı (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Hali Hazır Planından İşlenmiştir, 2019)



### 6.2.1.12 Kalealtı (Galaltı ) Kebapçıları

Kale etrafında tarihi ve organik bir yapılaşma söz konusudur. İlk yerleşim alanı olduğundan dolayı konutların, imarethanelerin, hanların, kahvehanelerin yoğun konumlandığı bir bölgedir. Günümüzde Gaziantep'e gelen yerli ve yabancı turistlerin mutlaka uğradığı, gezdiği, dinlendiği ve alış veriş yaptığı Kalealtı olarak bilinen bölgede ciğerciler yoğun olarak konumlanmıştır. Bunun nedenlerinden biri de hayvan pazarı ve eski et haline yakın olmasından kaynaklanmaktadır. Kalealtın' daki başlıca kebabçılar şöyle sıralanabilir;

- Kebabçı Yalçın Usta
- Kebabçı Necdet ve Oğulları
- Löküs Kebab
- Tabakhane Ciğercisi Yener Usta
- Ciğerci Ali Haydar Usta
- Köşk Kebab
- Ciğerci Mustafa
- Ciğerci Albay
- İnci Kasabı
- Kasap Yaşar Usta
- Cevdet Usta
- Başaran Kebab
- Ciğerci Mustafa Kemal



1

2

3

1. **Şekil 6.32** : Ramazanda Kale altı (Bayar S. Fotoğraf Arşivi, Saat 02.00-03.00, 2019)
2. **Şekil 6.33** : Ramazanda Kale altı (Bayar S. Fotoğraf Arşivi, Saat 02.00-03.00, 2019)
3. **Şekil 6.34** : Ramazanda Kale altı (Bayar S. Fotoğraf Arşivi, Saat 02.00-03.00, 2019)

### 6.2.1.12.a Löküs Ciğer:

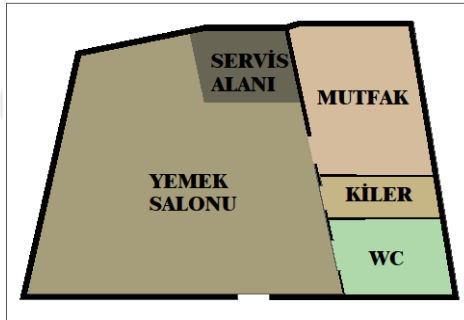
Tabakhane mahallesinde, Tarihi Kır Kahvesinin batı cephesinde, Derekenarı Caddesi üzerinde Geleneksel Gaziantep dokusunda yer almaktadır. Ulaşımın kolay olması, kale altında bulunması turistler açısından mekânı ulaşılabilir kılmaktadır. Ciğer ve kuzu etinin yöresel baharatlarla terbiye edilmesi, bilhassa ramazan aylarında sabaha kadar açık olması ile en önemli gastronomi uğraklarından biridir. Mekânsal çözümün yetersiz olduğu gözlemlenmiştir.



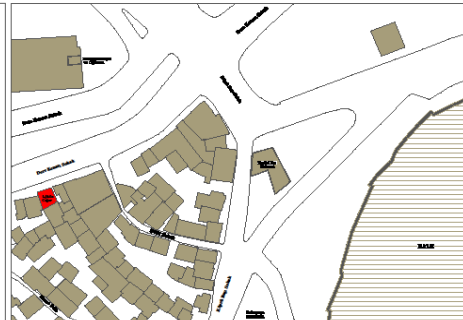
1



2



3



4

1. Şekil 6.35 : . Löküs Ciğer (Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019)
2. Şekil 6.36 : Löküs Ciğer ( Bayar S. Fotoğraf Arşivi, 2019)
3. Şekil 6.37 : Löküs Ciğer Kat Plan Şeması( Bayar S. Arşivi, 2019)
4. Şekil 6.38 : Löküs Ciğer Yaklaşım Planı (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Hali Hazır Planından İşlenmiştir, 2019)

## YEDİNCİ BÖLÜM SONUÇ VE ÖNERİLER

‘Gaziantep Lezzet Rotalarının Belirlenmesi ve Gast(ro)ta Önerisi’ başlığı altında gerçekleştirilen tez çalışmasında amaçlanan, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’na 2015 yılında dâhil olan Gaziantep’te gastronomi mekânları belirlenmeye çalışılmıştır.

Gaziantep’in gastronomi geçmişi aynı topraklar üzerinde yaşamış 17 uygarlığın, konumunun İpekyolu ve Baharat Yolu üzerinde konumlanması, topraklarının bereketli olması ve beşeri faktörlerin yorumlamasından ileri gelmektedir. Gaziantep gastronomisinin ‘evde’ başladığı, geleneksel yöntemlerin gastronominin temelini oluşturduğu bilindiğinden ilk bölümlerde Geleneksel Gaziantep Konutlarında mutfak, mutfağın avlu ve yaşam alanları ile ilişkisi incelenmiştir. Restoran kavramının dünya ve Türkiye için geçmişleri incelenmiş Gaziantep’e yansısı araştırılmıştır. Yapılan literatür çalışmalarında mekânsal bağlamda gastronomi ve mimarinin beraber incelendiği tespit edilmiş, üst ölçek bir çalışma için bu çalışmalardan yararlanılmıştır.

Dünyanın pek çok yerinde farklı deneyimler yaşamak isteyen turistler için turizm alanları farklılaştırılmaktadır. Yapılan literatür taramasında gastronomi turizmi destinasyonlar için çekicilik unsuru haline gelmiştir. Gaziantep gastronomisi ile yerli yabancı pek çok turisti bölgeye çekmektedir. Gastronomi turisti bölgeyi gezdiğinde tarihi, mimari, beşeri birçok faktörü de deneyimlemektir. UNESCO Gastronomi Kentleri ilan ederken o kente yatırım yapmakla beraber bir takım proje ve taahhütler talep etmektedir. Dünya gastronomi kentlerinin alan yazıma katkıları araştırılmış, Gaziantep yerel yönetimlerinin proje ve yatırımları incelenmiş, aktarılmıştır. Konusunda bilgi sahibi kişilerle ikili görüşmeler sağlanmış, esnafların gastronomi turistleri ile diyalog ve etkileşimleri incelenmiştir.

Dünya Gastronomi Kentlerinin imar planları, sürdürülebilir enerji ve tarıma katkıları Gaziantep ile karşılaştırılmıştır. Daha rasyonel bilgi elde etmek amacıyla Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencileri aracılığıyla anket çalışması yapılmıştır. Anketin gastronomi öğrencilerine uygulamadaki amaç mekâna ve kentte iki farklı bağlamda bakış açısı geliştirmektir. Anket katılımcılarının çoğunluğunun Gaziantep dışından gelmiş olması ve 5 yıldan az süredir şehirde bulunuyor olmaları verilen bilgilerin daha objektif olduğu sonucuna varılmasını sağlamıştır (**Tablo 6. 3**).

Gastronomi öğrencilerinden beklenti ‘lezzet’ bağlamında önerdikleri, tercih ettikleri mekânlara mimari ve kentsel bağlamda bakmaları olmuştur. Uygulanan anketin 1.bölümünde Gaziantep gastronomisi hakkında genel bilgiler ölçülmüş gastronomisinin Gaziantep için övünç kaynağı, kültür aktarımı için etkili bir yol olduğu, kenti ekonomik olarak kalkınmasına katkıda bulunduğu ve turistlerin bölgeye gelmesinde önemli bir etken olduğu sonucuna varılmıştır (**Tablo 6. 4-6. 13**).

Anket katılımcılarına yöneltilen mimari ve kentsel yerleşim soruları ile geleneksel menüye sahip işletmelerin geleneksel dokuda bulunması sonucuna varılmıştır (**Tablo 6.41**). Elde edilen veriler doğrultusunda geleneksel dokuda bulunan mekânlar deneyimlenmiş, plan rölöveleri çıkarılmıştır. Mekânsal bağlamda mimari yetersizlikler, servis mekânları yemek salonları oranları çıkarılmıştır. Anketin son bölümünde tercih edilecek mekânlar ve nedenleri istendiğinde sonucun mimariden bağımsız ‘lezzet’ odaklı işletmeler olduğu görülmüştür.

Kentsel bağlamda mekânların ulaşılabilir olması, kolay tanımlanması üzerine yöneltilen sorular sonucunda kentteki panoların, yol gösterici ve tabelaların yetersiz olduğu sonucuna varılmıştır (**Tablo 6. 16**). Gastronomi bağlamında karşılanan beklentinin mimari ve kentsel bağlamda karşılanmadığı sonucuna varılmıştır. Yöresel restoranların geleneksel mimarinin görüldüğü, Mutfak Müzesinin, Bakır Eserleri Müzesinin bulunduğu, bakırcılığın, yemeniciliğin, kutnuculuğun yaşatıldığı eski dokuda konumlanması varılan sonuçlardan biri olduğu gözlemlenmiştir. Tez kapsamında öneri olarak sunulan ‘**gastrota**’ kavramının dile kolay yerleşip, kullanılabilceği anket sonuçları ile elde edilmiştir (**Tablo 6. 22**). Sonuç olarak yapılan çalışma gastronomisi tescilli kentlerde mekânsal ve kentsel bağlamda gastronomiyi destekleyen bir takım oluşumlara ihtiyacın olduğunu ortaya koymuştur.

Her biri kendi içinde markalaşmış mekânların kentte daha kolay okunması, mimari tasarımlarında gelenekselden kopmadan standartlarını yükseltmeleri gerektiği anlaşılmıştır. Bu varılan sonuçlardan sorunu kentsel bağlamda ele alan ve ‘**gastronomi rotası**’ ‘**gastrota**’ , kavramları öneri olarak sunulmuş, elde edilen verilerle geleneksel dokuda bir aks çalışılmıştır.

### **7. 1 Rota**

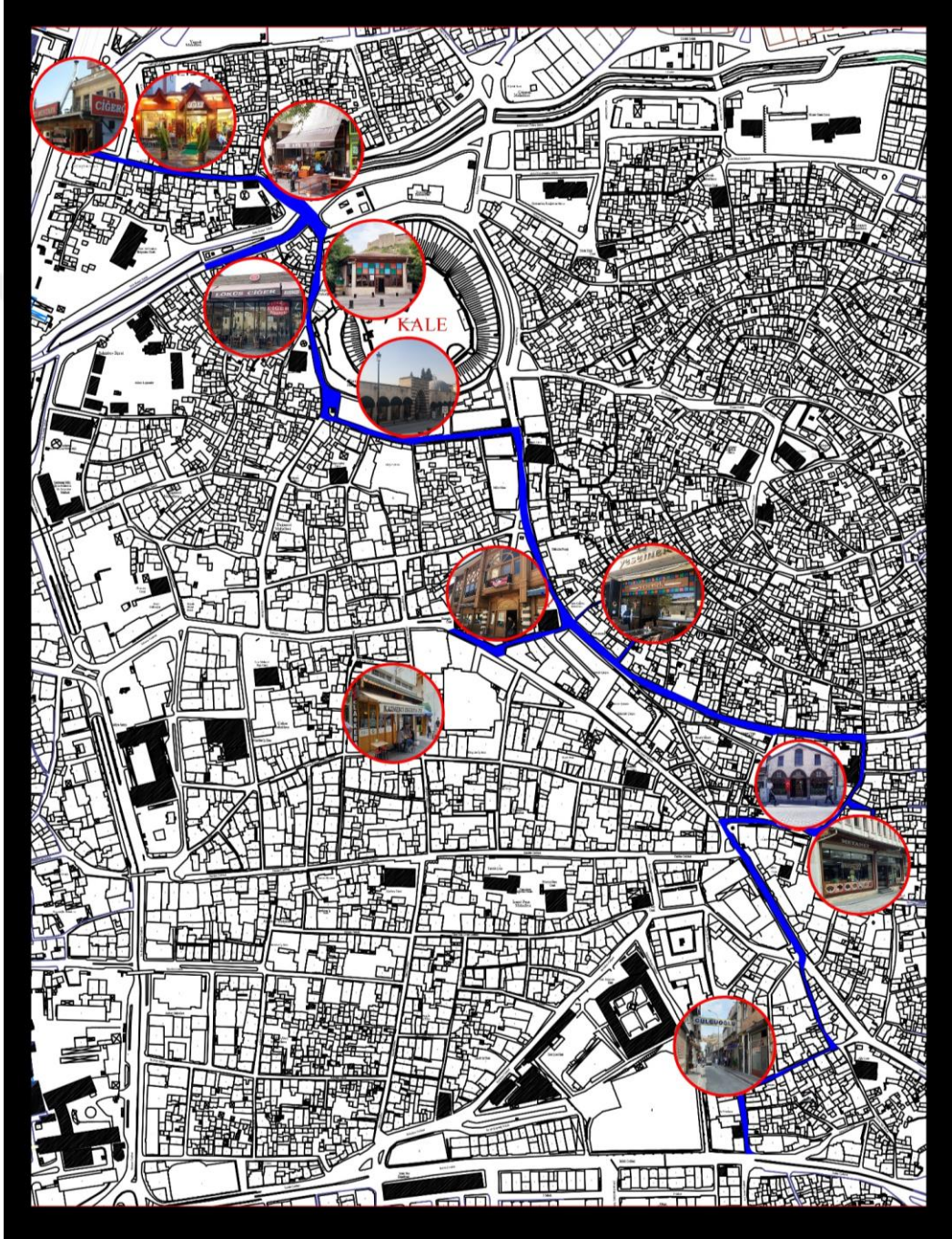
UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına herhangi bir dalda başvuru yapılırken ilgili yerin yerel yönetimlerinin yetkili olduğu çalışmada aktarılmıştır. Yerel yönetimler işletmelerle, üniversitelerle ve halkla iş birliği içerisinde süreci tamamlar. Gaziantep gastronomi dalındaki başvuru sürecini yerel ürünleriyle, yerel teknikleriyle ve işletmeleriyle yaptığı çalışmalar sonucunda başarıyla sonuçlandırmıştır. Yabancı ve yerli gastronomi turistleri bireysel anlamda markalaşmış işletmeleri ziyaret etmektedirler. Yerel yönetimler müzeler, okullar, kurslar, festivaller düzenleyerek destinasyonun çekiciliğine katkı sağlamaktadırlar. Kentsel anlamda bir bütün içinde tasarlanmayan bu faaliyetler daha büyük kitlelere ulaşması amacıyla birlikte ele alınırsa daha başarılı olabileceği düşünülmektedir. Alsace Bölgesinde ‘Şarap Yolu’ olarak oluşturulan rota 170km uzunluğunda olup onlarca yerleşim alanından oluşturulmuştur. Geleneksel mimarinin korunduğu köyler, geleneksel yaşamın canlandırıldığı bölgede şarap tanıtılırken mimari, sosyal hayat, geleneksel kültür ve tarım ürünleri de tanıtılmaktadır. Bu bağlamda bakıldığında rota kavramının önemi anlaşılacaktır. Bu amaçla çalışmanın sonucu olarak anket verileri tek tek işaretlenmiş ve bir rota oluşturulmuştur. Oluşturulan rotanın günümüz koşullarına göre düzenlenip e-rota şeklinde kullanılmasının da bölgeye faydalı olacağı düşünülmektedir.

### **Gast(ro)ta:**

Çalışmanın süreci ve sonucunda yapılan literatür çalışması, yüz yüze görüşme, gözlemlene ve anket çalışmaları gösteriyor ki Gaziantep kendi adıyla anılan mutfağı olan tek kenttir. Gastronomi bağlamında karşılanan beklenti mekânsal ve kentsel bağlamda karşılanmamaktadır. Çalışmanın sonucu olarak gastronomi rotası oluşturulmuş, bundan sonraki benzer çalışmalara veri sağlayacağı ön görülmüştür. Beşeri, coğrafi veya tarihi özellikleri ile öne çıkan yerleşimlerde ilgili diğer alanların da tasarlanması, orijinalliklerini yitirmeden modernleştirip kolay

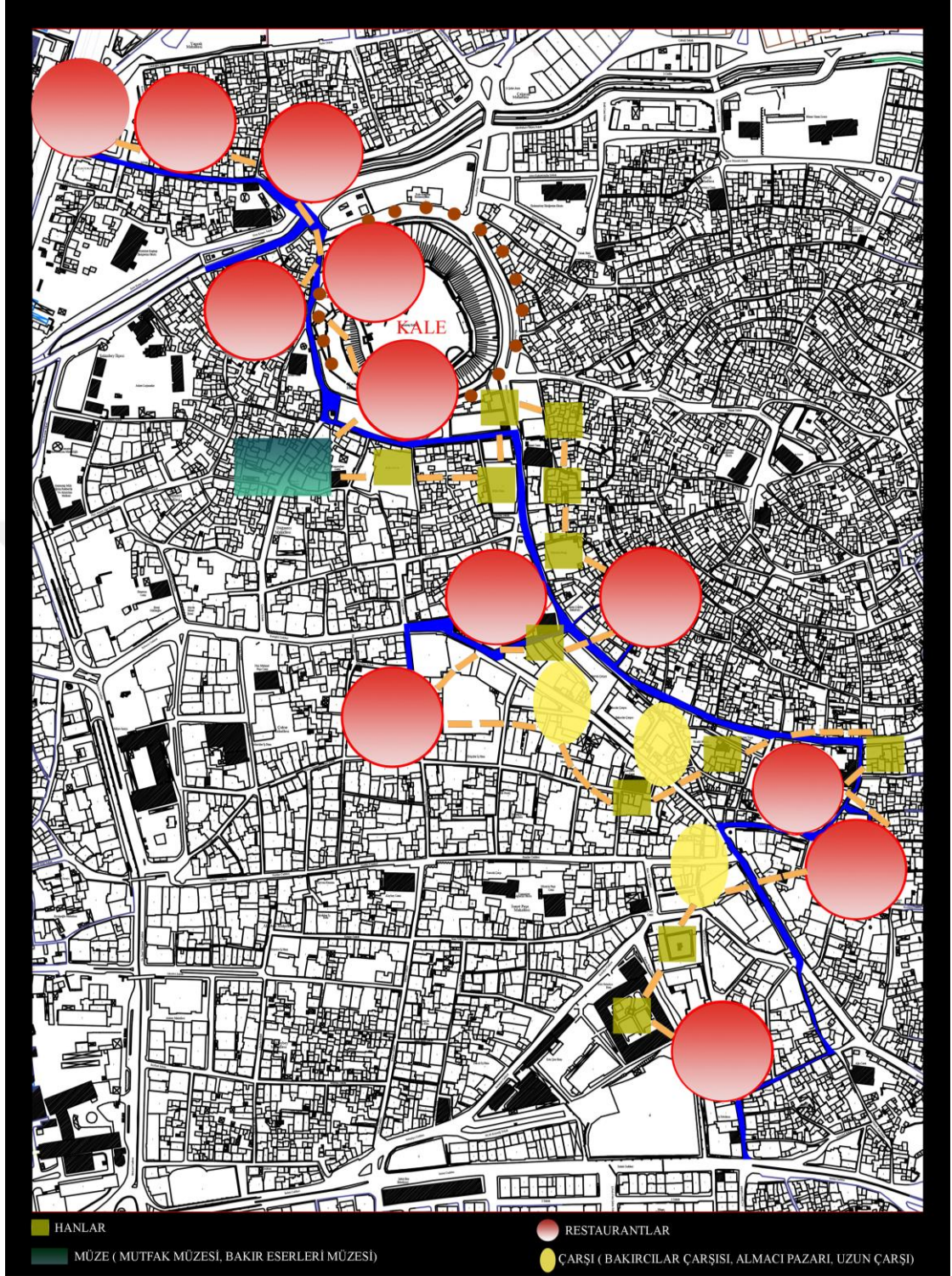


sunulması gerektiği unutulmamalıdır. Kentlerin tasarım sürecine ilgili yerel yönetimler üniversitelerle, mimarlarla, şehir planlamacılarla iş birliği yaparak kente ilk defa gelebilecek birinin kenti kolayca okumasını sağlayacağı şekilde düzenlemesi gerekir. Gelecek nesillere aktarılabacak tüm değerlerin mekanlar, kentler yolu ile olduğu anlaşılmalı uzun vadeli planlamalar yapılmalıdır.



Şekil 7. 1 Gast(ro)ta ( Orijinal, 2019)





Şekil 7.2 Gast(ro)ta ( Orijinal, 2019)

## KAYNAKÇA

Aksoy, M. & Türk, E. & Gökmen, V. (2014), Gaziantep Tarihi Tahmis Kahvehanesinin Müşteriler Tarafından Tercih Edilme Nedenleri Üzerine Bir Araştırma, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, N: 2/3 P: 28-34

Alkan, C. (2015), Sürdürülebilir Turizm: Alaçatı Destinasyonuna Yönelik Bir Uygulama, Journal of Yasar University, 10/40, 6692-6710, İzmir.

Almacıpazarı, (2019), Fotoğraflar, Gaziantep.

Aslan, Z. & Güneren, E. & Çoban, G (2014), Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2/4, 3-13

Babat, D. (2012) Şehirlerin Turizm Ürünü Olarak Markalaştırılması: Hatay Örneği. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Bakırcılar Çarşısı, (2018, 2019), Fotoğraflar, Gaziantep.

Bayrakçı, S. & Akdağ, G. (2016) ‘ Yerel Yemek Tüketim Motivasyonlarının Turistlerin Tekrar Ziyaret Eğilimlerine Etkisi: Gaziantep’i Ziyaret Eden Yerli Turistler Üzerine Bir Araştırma’, Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 27 (1)

Beşirli, H. (2010), "Yemek, Kültür ve Kimlik", Milli Folklor, Yıl:22, Sayı:87

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.



Bober, P.P. (2003), Antik ve Ortaçağda Yemek Kültürü – Sanat Kültür ve Mutfak, Çeviren: Ülkün Tansel, İstanbul: Kitap Yayınevi.

Bourdain, A. (2004), Mutfak Sırları, İstanbul, Oğlak Yayınları.

Bucak, T. & Özkaya, E. (2014), Tarihi Köşkerin Yiyecek-İçecek Sektörüne Kazandırılması: Beltur A.Ş. Örneği, İşletme Fakültesi Dergisi, Cilt:15, Sayı:2, 167-180, Çanakkale.

Caldwell, M.L. (2006), Tasting the Worlds of Yesterday and Today, Culinary Tourism and Nostalgia Foods in Post-Soviet Russia, Fast Food / Slow Food- The Cultural Economy of the Global Food System, R. Wilk ( Editör) Lanham, Alta Mira Pres.

Coşkun, D. , Resim Arşivi.

Cömert, M. & Özata, E. (2016), Tüketicilerin Yöresel Restoranları Tercih Etme Nedenleri ve Karadeniz Mutfağı Örneği, Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, C:9, S:42.

Cömert, M. & Özkaya, F.D. (2014), Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2/2, 62-66

Cömert, M. (2014), Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2/1, 64-70

Çağlı, I.B., (2012), Türkiye’de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, ss: 29-32.

Çalışkan, O. (2013), Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2/1, 39-51

Çam, N. (2006), Türk Kültür Envanteri 27/Gaziantep, Türk Tarih Kurumu, Ankara.

Çekiç, İ. Gaziantep Baklavası Üzerine Bir Araştırma.

Çetin, Ş. (1993), Turizm Endüstrisine Mutfak Elemanı Yetiştirmeye Yönelik Eğitim Programlarının Değerlendirilmesi, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Eğitim Bilimleri Ana Bilim Dalı (Yayımlanmamış Doktora Tezi), Adana.

Çınar, H. , 18. Yüzyıl Ayıntab (Gaziantep)'ına Şehrin Önde Gelen Aileleri Üzerinden Bakmak, IV. Milletlerarası Şehir Tarihi Yazarları Kongresi, Türkiye Yazarlar Birliği.

Darıcı, Ç. (2018), 16. Yüzyıldan Günümüze Gaziantep'te Tarihi Ticaret Merkezi Arasa Ve Yakın Çevresi İşlevsel Değişimi Ve Değerlendirmesi, Yüksek Lisans Tezi, Hasan Kalyoncu Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gaziantep.

Denizer, D. (2005), Konaklama İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Ankara: Detay Yayıncılık.

Deringöl, T. (2015), Sürdürülebilir Çağdaş Konut Tasarımında Gaziantep'in Yerel Mimarisinden Öğrenilenler, Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Konya.

Deveci, B., Türkmen, S. , Avcıkurt, C. (2013), Kırsal Turizm ile Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği, International Journal of Social and Economic Sciences 3(2): 29-34

Emine Göğüş Mutfak Müzesi, (2019), Fotoğraf & Yerinde Deneyimleme, Gaziantep.

Eren, R. & Çelik, M. (2017), Çevrimiçi Gastronomi İmajı: Türkiye Restoranlarının Tripadvisor Yorumlarının İçerik Analizi, Turizm Akademik Dergisi, 02 (2017), 121-138.

Erol, İ. L. "Kahramanmaraş ve Gaziantep'teki Geleneksel Evler"

Giritlioğlu, İ. & İpar, M.S. & 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, Antalya.

Giritlioğlu, İ. & Karaman, M. (2017). " Gaziantep Mutfağına Yerli Turistlerin Bakış Açılarına Yönelik Bir Uygulama ", Sosyal Bilimler Dergisi, 7(14).

Giritlioğlu, İ. & Oskan, M. & İpar, M.S. (2018), Gastronomi Şehri Gaziantep'in İmaj Algısının Değerlendirilmesine Yönelik Bir Çalışma.

- Göker, G. (2011). Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi: Balıkesir İli örneği, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Gökırmaklı, Ç. & Balcı, F. & Bayram M. & Kaplan M. & Bayram, Ö. & Tiryakioğlu, A. (2017) Gaziantep'in Bazı Geleneksel Lezzetlerinin Tarihsel Gelişimi ( Historical Development of Some Traditional Gaziantep's Tastes). Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 5/4 (59-69)
- Güneşin ve Ateşin Tadı- Gaziantep Mutfağı (2012)
- Gürsoy, A.D. (2016). Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi, İstanbul: Oğlak Yayınları
- Gürsoy, D. (2004), Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz, İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Güzel, M.O. & Önçel, S. (2018). Destinasyonların Çekicilik Unsuru Olmasında Gastronomi Turizminin Rolü: Hatay Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma ; International Gastronomy Tourism Studies Congress , Kocaeli University.
- Güzelbey, C.C. , (2013), Gaziantep Mutfağı, Geçmişten Günümüze Milli Yemek Kültürümüz, Eskişehir 2013 Türk Dünyası Kültür Başkenti Ajansı, İstanbul
- Güzelbey, C.C., (2003), 'Gaziantep Mutfağı' Yemek Kitabı I, - Tarih-Halk Bilimi-Edebiyat.Hazl. Sabri Koz, İstanbul, Kitabevi Yayınları, S. 616-680.
- Hatipoğlu, A. & Zengin, B. & Batman, O. & Şengül, S. (2013), Yöresel Yemeklerin, Kırsal Turizm İşletmeleri Mönülerinde Kullanım Düzeyleri ve Gelveri Örneği, Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi, S: 3, S: 06-11
- Işın, P.M. Fıstık, İkimize Bir Yastık Osmanlı Mutfağında Fıstık.
- Kalelioğlu, E. , Gaziantep Platosu ve Çevresinin İklimi
- Kan, M. & Gülçubuk, B. & Küçükçongar, M. (2012), Coğrafi İşaretlerin Kırsal Turizmde Kullanılma Olanakları, KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, S: 14, S: 93-101
- Karakeçili, G. & Çetinsöz, B.C. (2017), Gaziantep Yöresinde Bayram Yemekleri Geleneği, VI. Ulusal II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, Gaziantep, Türkiye.

Kaya, Ş. & Sormaz, Ü. (2017), Özel Gün ve Geçiş Dönemleri ile Yöresel Mutfağımız: Gaziantep, The Journal of Academic Social Science Studies Sayı:57 (535-547)

Kaya, Ş. & Sormaz, Ü. (2017), Özel Gün ve Geçiş Dönemleri İle Yöresel Mutfağımız: Gaziantep, International Journal of Social Science Studies, N: 57, P: 535-547.

Kılıçhan, R. & Köşker, H. (2015), Destinasyon Markalaşmasında Gastronominin Önemi: Van Kahvaltısı Örneği, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3/3,102-115

Kızılırmak, İ. & Albayrak, A. & Küçükali, S. (2014), Yöresel Mutfağın Kırsal turizm İşletmelerinde uygulanması: Uzungöl Örneği, Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi, 4 (1), 75-83

Kolektif Yayın, (2017) . Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi, İstanbul: Detay Yayıncılık

Korkmaz, E. (2010), Geçmişten Günümüze Restoranlar: Türkiye’de Restorancılığın Gelişimi, V. Lisansüstü Turizm Öğrenciler Araştırma Kongresi, 120-130, Nevşehir

Köylüoğlu, A. , (2009), Kadim Şehir Gaziantep, Neşa Ofset, İzmir.

Marzella, DA. (2008), Mutfak Turizmi: Var Hedefinizin Potansiyeli Var mı? , Kış 2008 Pazarlama Kararları.

Maviş, F., (2005), Menü Planlama Tekniği, Eskişehir , Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Mussman, K.D., Pahalı C. ve Akyürek, F. (1989), Konaklama Tesislerinde Mutfak Hizmetleri, Eskişehir, Anadolu Üniversitesi Yaygın Eğitim Merkezi.

Nahya Z.N. (2012) Gaziantep’te Bir Kültürel Mekan Olarak Mutfak, Folklor / Edebiyat Dergisi, Cilt: 18, Sayı: 69

Oğuzeli, Deliklitepe, (2019), Fotoğraflar, Gaziantep.

Olçay, A. & Karalar, F. & Mısırlıoğlu, G. (2017), Gaziantep’te Unutulmak Üzere Olan Yöresel Yemekler ve Gaziantep Yemeklerinin Lezzet Nedenleri.

Özsabuncuoğlu, Ö. , (2011), Dört Mevsim Gaziantep Yemekleri, YCM, Gaziantep.

Özsabuncuoğlu Ö. (2018, 2019), Yüzyüze Görüşme.

Petrici, C., (2003), *Slow Food – The Case for Taste*, Newyork, colombia UniversityPres.

Petrini, C., Watson, B., ve Slow Food Editörleri (2001), *Slow Food*, Vermont: Chelsea Gren Publishing Company.

Rapoport, Amos (1969) *House Form and Culture*. NJ, Prentice-Hall,

Ritzer, G., (1993), *The Mcdonaldization of Society*, Thousand Oaks, Pine Forge Pres.

Saklıkonak Bakır Eserleri Müzesi, (2018), Fotoğraflar, Gaziantep.

Sandıkciöğlu, T. (2009), Çivi Yazılı Belgelerden Damak Tadımıza Kalan Miras: Hitit Yemek Kültürü, *Yemek ve Kültür Dergisi*, 15:48-65.

Santich, B. (2004), *The Study of Gastronomy and its Relevance to Hospitality Education and Training*, *International Journal of Hospitality Management*, 23:15-24.

Scarpato, R. (2003), *Tourism and Gastronomy*, Hjalager, A.M., Richards G. (Ed.), Taylor and Francis e-Library, Chapter 4, pp. 52-101.

Solunoöğlu, A. & Nazik, M.H. (2018), Sokak Lezzetlerine İlişkin Tüketici Tercihleri: Gaziantep Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, N: 6/3, P: 40-59.

Soykan, F. (2003), *Kırsal Turizm ve Türkiye Turizmi İçin Önemi*, *Ege Coğrafya Dergisi*, 12, 1-11, İzmir.

Suna, B. & Giritlioğlu, İ. (2017), *Gastronomi Alanında Unesco Yaratıcı Şehirler Ağına Girmiş Kentlerin Restoran Web Sayfalarına Yönelik Bir İnceleme*. *Çukurova Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 172-180

Taştan, H. & İflazoğlu, N. (2018), Hatay'ın Gastronomi Şehri Olması İle ilgili Yerel Restoran İşletmelerinin Farkındalığının Değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, N: 3, P: 384-393.

Taştan, H. & Öz, H. Coğrafi İşaretlemenin Gaziantep Şırası Açısından Önemi.

Teyin, G. v.d. (2017), *Turizm Sektöründe Etnik Restoranlar: İstanbul Örneği*. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5(2), 77-87

Tezbaşaran, A. (1996), Likert Tipi Ölçek Geliştirme Klavuzu, Ankara, Psikologlar Derneği Yayınları.

Ulular,A.B. (2006),"Konya'da Geleneksel Konutta Mutfak", Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Konya

Ustakara, F. & Burhan, E. (2017), Toplumsal İletişim Kurumu Olarak Kahvehanelere Dair Bir Araştırma: Gaziantep Örneği. Erciyes İletişim Dergisi, C: 5, S: 2, (210-226).

Uzunoğlu, E. (1983), Tarih Öncesi / Hitit / İlk Demir Çağı, Anadolu Medeniyetleri I, 18. Avrupa Sanat Sergisi, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, İstanbul, 1983.

Üngör, İ. (2015), Louvre Müzesi'nde Bulunan Gaziantep Yöresine Ait Hitit- Geç Hitit Eserleri, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, S: 3, S.S: 169-184.

Ünsal, A. (1995-1996), Osmanlı Mutfağı, Sanat Dünyamız, 21(60-61): 25-48.

Van Esterik, P. (2006), From Hunger Foods to Heritage Foods: Challenges to Food Localization in Lao PDR, Fast Food/ Slow Food- The Cultural Economy of the Global Food System , R. Wilk ( Editör) Lanham: Alta Mira Pres.

Walker, J.R. ve Lunndberg D.E. (2001), The Restaurant: from Concept to Operations, Üçüncü Baskı, New York: John Wiley & Sons.

Wilkins, J. Ve Hill, S. (1994), The Life of Luxury, Prospect Books, Blackawton, Totnes.

Yalçın, B. (2015). Nasıl Gastronomi Şehri Olunur? How To Become A City Of Gastronomy ; I. Eurasia International Tourism Congress; Current Issues, Trends and Indicators

Yazgan,E. (2016),”Gaziantep Konut Mutfaklarının Kültür-İç Mekan Etkileşimi ve Gelenekselden Moderne Analitik Değerlendirme Işığında Yerleşim Önerileri”, Doktora Tezi, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

Yazgan,E., (2017),”Mutfak Kültürünün Gaziantep’in Geleneksel Konutlarında İncelenmesi”, Araştırma Makalesi, Artium Dergisi, Cilt:5 Sayı:1 S.S: 27-41, 2017.

Yurt Ansiklopedisi, "Kahramanmaraş", C.8, İstanbul, 1982-83 "Gaziantep", CA-5, İstanbul, 1982. (EITOC- 2015)

Yüce, B. (2010), Osmanlı Son Dönemi İle Erken Cumhuriyet Dönemi Arasında Gaziantep'te Mimari Dokunun Değişimi, Yüksek Lisans Tezi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul Teknik

Yüksel, İ. (2018), Geleneksel Urfa Evi'nin Gastronomi Turizmi İçinde Değerlendirilmesi, Online Journal of Art and Design Volume:6, Issue:1

Yürekli, H. ve Yürekli, F. (2007). *Türk Evi Gözlemler-Yorumlar*. İstanbul: YEM Yayın.

Zgurovski, K. ve Akın, A. (2016), Spor Turizminin Gelişimine Yönelik Alan Araştırması : Gaziantep Örneği, Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, 13 (1), 47-59.

Zincircioğlu, A. (2018), Gaziantep'te Osmanlı Hanlarının Mimari Evrimi ve Şehrin Gelişimindeki İzdüşümü, Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gaziantep.

## İNTERNET KAYNAKLARI

1. <https://mezopotamyauygarligi.weebly.com/> (09.03.2019)
2. <http://www.sahan.com/menu/menu.html#book5/42-43> (10.03.2019)
3. <http://www.gastroantep.com.tr/index.html> (10.03.2019)
4. <http://www.turizm gazetesi.com/news/news.aspx?id=36323> (13.03.2019)
5. <https://en.unesco.org/creative-cities/creative-cities-map> (14.03.2019)
6. <http://www.gastroantep.com.tr/files/Gaziantep-CCAP-ENG-final-20111102.pdf> (20.04.2019)
7. <https://www.atonet.org.tr/> (27.05.2019)
8. <http://www.gastroantep.com.tr/index.html> (16.08.2019)
9. <https://gaziantep.ktb.gov.tr/> (16.08.2019)
10. [http://www.gaziantepsirehanhotel.com.tr/galeri.16.tr.html#prettyPhoto\[gallery12\]/15/](http://www.gaziantepsirehanhotel.com.tr/galeri.16.tr.html#prettyPhoto[gallery12]/15/) (19.08.2019)
11. <http://www.katmercizekeriya.com> (19.08.2019)
12. <http://hsvhn.com> (20.08.2019)
13. <https://www.ika.org.tr/> (22.08.2019)
14. <http://www.investingaziantep.gov.tr/index.html> (22.08.2019)
15. <https://www.bayazhan.com.tr/> (23.08.2019)

16. <http://www.lezzetlizamanlar.com/> (23.08.2019)
17. <http://gaziantepkulubu.org/makaleler/3/gaziantep-te-sire-yapma-adeti> (18.11.2019)
18. <https://www.bizevdeyokuz.com/tarihi-istanbul-restaurantlari/> (05.12.2019)
19. <https://gaziantep.ktb.gov.tr/> (04.12.2019)
20. <http://www.postseyyah.com> (07.12.2019)
21. <http://hataygastronomi.com/> (08.12.2019)

## **KAYNAK KİŞİLER**

**Özsabuncuoğlu Ö.** ( D.T. 1945 Gaziantep ) 20 Mart 2019 Sözlü Görüşme

## **KAYNAK KİŞİLERİN ÖZGEÇMİŞLERİ**

### **Özden ( Mermer) ÖZSABUNCUOĞLU:**

1945 yılında doğan Özden Özsabuncuoğlu ilk ve orta eğitimini Gaziantep'te tamamladı. Gaziantep Kız Meslek Lisesi ( Kız Enstitüsü)'ni bitirdikten sonra evlenip, eşi ile birlikte ABD'de uzun süre kaldı. ABD'de özellikle yemek kültürü bakımından görülen farklılıkları gözlemledi ve düzenlediği çeşitli özel toplantılarda Amerikalı arkadaşlarına Gaziantep'e özel yemekleri sunarak, bunlar hakkındaki intibalarını elde etme fırsatı buldu. Gaziantep'e döndüğünde, ABD'de iken incelediği yemekler hakkındaki basılı kaynakları, meslek eğitimi sırasında verilen yemek kültürü bilgileri ve yetiştiği aile çevresinden edindiği bilgi ve deneyimlerini bir araya getirerek 2002 yılında '4 Mevsim Gaziantep Yemekleri' adında bir yemek kitabı hazırladı. Kitabın ilk üç baskısını, Gaziantep Üniversitesi Vakfı bastırıp yayımladı ve geliri Gaziantep Üniversitesi öğrencilerine burs olarak verildi. Kitabın 2002-2013 döneminde 5 baskısı yapıldı. Ayrıca Ağustos 2010'da Quattro Stagioni- Gaziantep Cucina adıyla Gaziantep İtalyan Fahri Konsolosluğu tarafından bastırılıp Konsoloslukça dağıtıldı. 'From the UNESCO Creative Cities Network within Gastronomy Gaziantep Cuisine in Four Seasons' adıyla Gazikültür A.Ş. tarafından İngilizcesi basılan kitap, 2019 Gourmand Awards Association tarafından UNESCO Gastronomy Books kategorisinde Dünya'nın En İyi 2. Kitabı olarak ödüllendirilmiştir. Böylece bu eser, gastronomi dalında Oscar ödülleri muadili olan ödülle dünya çapında dikkati çeken bir eser olmuştur.

Yazar, Gaziantep Üniversitesi Meslek Yüksekokulu'nda 2001-2008 yılları arasında Yöresel Yemekler ve Yemek Süsleme Sanatı derslerini vermiş ve uygulamalarını yaptırmıştır. Yörede yapılan çeşitli yemek yarışmalarında jüri üyesi



olarak da görev almaktadır. Yazar, Gaziantep Gurme Festivali 2005'e 'Gaziantep Yemekleri' ve Sydney International Food Festival ( 8 Ekim 2010)'a 'The General Characteristics of Gaziantep Cuisine ' isimli bildirileri ile davetli konuşmacı olarak katıldı. Ayrıca, çeşitli toplantılarda Gaziantep mutfağının özelliklerini tanıtıcı konferanslar vermiştir. Gaziantep Üniversitesi ve İpekyolu Kalkınma Ajansı tarafından desteklenen 'El Altında Duran Güzel Şeyler; Gaziantep Mutfağının Damak Tatları' uygulamalı eğitim projesinde araştırmacı-yazar ve eğitmen olarak görev aldı. Gaziantep Üniversitesi ve DPT Ortak Projesi olarak hazırlanan Gaziantep-Halep Mutfak Kültürleri Araştırma Projesi'nde (2009) uzman araştırmacı olarak görev aldı. Gaziantep Ticaret Odası tarafından hazırlanan 'Güneşin ve Ateşin Tadı: Gaziantep Mutfağı' (2012) ve Anadolu Mutfağını Koruma, Geliştirme ve Araştırma Derneği- Gaziantep tarafından hazırlanan Gelenekten Geleceğe Gaziantep Yemekleri (2011) kitaplarının hazırlık ve yazım komisyonlarında araştırmacı-yazar olarak görev üstlendi. Alaca Çorba, Yeşil Zeytin Böreği, Sarımsak Aşısı ve Sarımsak Kebabı yemeklerinin, Gaziantep adına TSE nezdinde coğrafi işaret tescili için Gaziantep Kulübü Derneği tarafından oluşturulan 9 kişilik tescil komisyonunda araştırmacı-yazar olarak görev aldı.

Halen Gaziantep Gastronomi ve Aşçılar Derneği, Gastronomi ve Turizm Derneği ve Anadolu Mutfağını Koruma, Araştırma ve Geliştirme Derneği üyesi olan Bayan Özsabuncuoğlu, Prof. Dr. İsmail H. Özsabuncuoğlu ile evli olup bir kız, bir erkek iki çocuk annesidir.

## **EKLER**

**EK 1:** Seyahatname ve Gaziantep- Evliya Çelebi

**EK 2:** Anket Soruları

**EK 3:** Dünya Gastronomi Kentleri

**EK 4:** Eski Antep Fotoğraflarında Gastronomi

**EK 1**

### **Seyahatname ve Gaziantep- Evliya Çelebi**

Türk ve dünya tarihinin en büyük seyahat kitabını yazan en büyük gezgini kabul edilen Evliya Çelebi 25 Mart 1611 yılında doğmuştur. Babasının sarayda nüfuslu olması sebebi ile önemli hocalardan iyi bir eğitim alan Evliya Çelebi medrese, müzik, hat ve hafızlık dersleri almıştır. Arapça, Farsça, Rumca ve Latince dillerini bilen Evliya Çelebi hiç evlenmemiş ömrünü gezerek, yaşadıklarını ve deneyimlerini yazarak geçirmiştir. Rum, Acem, İsveç, Leh ve Çek'te 7 iklim, 18 padişahlık toprağını 51 yıl boyunca gezmiş, deneyimlediği, gözlemlediği her şeyi 10 ciltten oluşan Seyahatname isimli eserinde toplamıştır. Anlattığı yerleşim alanlarının coğrafi özellikleri, iklimi, akarsuları, tarımı, yemek kültürü ve toplum hayatını içermesi sebebi ile Seyahatname belge niteliğinde değerlendirilen bir eserdir. Ayıntap (Gaziantep) Seyahatname' nin 9. Cildinde yazıldığı üzere 1648 ve 1671 yıllarında iki kez ziyaret edilmiş ve şöyle anlatılmıştır:

Ayıntab kenti tümüyle 32 mahalledir. 8067 toprak ve kireç örtülü, bayındır, bakımlı, yüksek, saray görünümlü evleri vardır. Tümüyle yüz kırk mihraplı, yoğun cemaate sahip, Arasat Meydanındaki Boyacı Camii ve çarşı içindeki Tahtalı Camii, sanatlı, refah büyük kubbeli ve görkemli yapılardır. Ayıntab'da 300'ü aşkın sarayın özel hamamı vardır. 3900 dükkânlı büyük bir çarşıya, açık artırmayla satış yapan pazarlara sahiptir. İki bedesteni, çarşısı ve saraçhanesi, üstleri örtülü kargir, sağlam sıra düzeni içinde, süslü dükkânlardır. Tamamı tamamına yetmiş çeşmesi var, fakat onlara hiç de gereksinme duyulmaz, her eve hayat ırmağı denginde sular akmaktadır. Her ev bağı, bahçesi, fiskiyeli havuzları, cennet ırmağı sularıyla çeşit çeşit selvi, çınar, söğüt, kavak, limon, turunç ve diğer meyve ağaçlarıyla donatılmış 'İrem

bağları' nı hatırlatır. Bağları, bostanları, gül bahçeleri, geniş örgüden kafese alınmış, çok verimli olmakla beraber Ayıntab ucuz ve şirin bir kenttir. 1648'de gördüğümüz bu kent bu kez 8 mahalle, nice han, camii ve dükkân kazanarak büyük bir gelişme göstermiş, Allah'a şükürler olsun ki gelişimini sürdürmektedir.

Kent yüksek bir düzlükte ve yer yer bayırlar üzerinde kurulduğundan suyu ve havası çok güzeldir. Birçok hanları var ama en görkemlileri ve ünlüleri Mustafa Paşa Hanı, Pekmez Hanı, Tuz Hanı, İki Kapılı Han, Börekçi Hanı, ve Asarat Hanlarıdır. İki tane imareti (aşevi) vardır. Gelene gidene aylar yıllar boyunca bol ve minnetsiz sofralar açarlar. Tümüyle kırk tekkesi olup hepsinin en görkemlisi ve donanmış, yiyeceği bol ve hoş yapılı Mevlevi tekkesidir. Türkmen ağası olup, IV. Murad'ın Silahtarı Mustafa Paşa'ya bağlanmıştır. Tekke 40-50 yoksul hücresiyle çevrelenmiş yüksek kubbeli, baştan başa ham ve işlenmiş mermerlerle döşeli haremi, haremın ortasında büyük bir havuzu, havuzun başında rengarenk üzüm salkımlarını andıran süslü avizelerle donalı çardağı olan, büyük sağlam görkemli yapılardır.

Bakımlı, bezeli temiz caddeleriyle kent gerçekten şirindir. Yer yer açık artırmayla satış yerleri, Halep tarzı kargir binalardan oluşmuş çarşıları vardır. Ama bu övdüğümüz yerler, tümüyle kale içindedir. Her sokak başında kapıcıların açıp kapattığı kale kapısı kadar sağlam kapılar vardır. Geceleri tüm sokaklar kandillerle aydınlatıldığından bekçiler gruplar halinde sokaklarda kol gezerek görevlerini yaparlar. Kentin ortasında kocaman bir kaya üstüne, yüksek görkemli ve dairesel bir kale oturtulmuştur. Kaleyı çevreleyen hendek 1300 adımdır. Eni 40 derinliği 20 arşın kesme kayadan oyulmuştur. Bunların üstüne her biri ayrı sana ve mimari üslupla belli aralıklarla sıralanmış, çok güzel kuleler oturtulmuştur. Bin bir bedeni olan kalenin temelindeki kayalar içinde yine çembersel bir biçimde kaleyı çevreleyen ve hendeğe bakan mazgal delikleri açılmış ki hendek kenarına kuş bile konamaz. Kalenin batı kapısı, yedi katlı demirden bir kapıdır. Kapı aralıklarından çeşitli savaş araç ve gereçleri, silah açma kafesleri, saçma topları vardır. Kale silah ve askerlerle donatılmış, baca benzeri nefesliklerle havadar bir oturma yeridir.

Çoğunlukla halkı Havrani kürkü, çuha ferace, elvan boğası, kavuklu külah üstüne beyaz sarık sararlar. Yörede hiç Kâfir yoktur. Güzel kadınları pek çoktur. Hepsi de sarı çizme giyer, başlarına sivri gümüş taç takınır, beyaz çarşafa bürünürler. Nazik, arlı, edepli, çarşıya çıkmaları ayıp sayılan hatunları vardır. Üzüm şerbeti içen,

tatlı dilli, garip, dost, bilgili, anlayışlı, halim selim insanlar vardır. Kahvelerinde hoş söyleyişlerle insanları kendilerine çekerler, hatta özendirirler. Bu söyleyişlerini bağ ve bahçelerdeki yeme-içmelerle daha da renklendirirler.

Kentin defterlerinde öşür veren 70.000 bağı vardır. 9.346.000 kökten oluşmakta pek ünlüdür bu bağlar. Kenti çevreleyen dağlar tümüyle bağdır. Halkı da çok sağlıklıdır, kentlerinin yeme içme dışındaki yönlerini de överler. Buranın alemi bezeyen 40 çeşit üzümü, binlerce tulum pekmezi, bademli ve Şam fıstıklı tatlı sucuğu, pestili vardır ki Arab' a, Aceme ve Hindistan'a kadar gönderilir. 'r' ve 'k' sesini doğru kullanamazlar. Yöre limon, turunç, nar, incir, tut, şeftali, zerdali, kayısı, beyaz ekmek ve yoğurduyla dünyaca ün kazanmıştır. Yine elvan boğası, Ayıntab eğeri, yay, gedesiyle ünlü bir kenttir. Cennet bağlarına örnek öyle bağları vardır ki yalancı ve ölümlü dünyaya özgü 'iremler' sayılırlar. Bunların içinde en bakımlısı, en zengin ve donanmış, Musulluoğlu bahçesidir. Kısaca bu kenti anlatmaya ne dil ne kalem yeter. Dünya yüzünden geniş bir ili, göz alıcı büyük yapıları, her yerde aranan eşyası, birçok mezarası, bolluk ve verimliliği, bitimsiz yiyecek ve içecek pınarları ve ırmaklarıyla burası 'Şehr-i Ayıntab-ı Cihan', dünyanın gözbebeği kenttir.

## EK 2

### Anket Soruları

#### Değerli Katılımcı;

Bu anket, UNESCO Tescilli Gastronomi Kenti Gaziantep’te geleneksel mutfak deneyimlenirken kentin gastronomi **rotasının (lokasyonlarını)** gastronomi bölümü öğrencileri aracılığıyla ölçülmesi amacıyla yapılmıştır. Elde edilen veriler bilimsel çalışmada kullanılıp, kişisel bilgiler gizli tutulacaktır. Tüm soruların dikkatle okunup cevaplanması çalışmanın bilimselliği açısından önem taşımaktadır. Ayırdığınız vakit ve çalışmaya katkınız için teşekkür ederim.

Saadet BAYAR

Hasan Kalyoncu Üniversitesi Yüksek Lisans Öğrencisi

Cinsiyet: Kadın ( ) Erkek ( )

Yaş: \_\_\_\_\_

Sınıf: 1 ( ) 2 ( ) 3 ( ) 4 ( )

Memleket : \_\_\_\_\_ Gaziantep ( )

Kaç yıldır Gaziantep’te yaşıyorsunuz: Doğduğumdan beri ( ) 5 yıl ve altı ( ) 6-10 yıl ( )  
11-15 yıl ( ) 16-20 yıl ( ) 21 yıl ve üstü ( )

Aşağıda, Gaziantep Gastronomisi İle İlgili Verilen İfadelere, Ne Derecede Katılıp Katılmadığınızı, Size Uygun Tek Seçeneği “Kesinlikle Katılmıyorum” için (1)’i; “Katılmıyorum” için (2)’yi; “Ne Katılmıyorum Ne Katılıyorum” için (3)’ü; “Katılıyorum” için (4)’ü; “Kesinlikle Katılıyorum” için (5)’i “X” ile İşaretleyerek Belirtiniz.	Kesinlikle Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
Gaziantep gastronomisi hakkında bilgi sahibiyim.				
Gastronomisi Gaziantep halkı için övünç kaynağıdır.				
Gastronomi gelecek nesillere kültür aktarımı açısından önemlidir.				
Yerel yönetimler tarafından gastronomi ile ilgili yeterli bilgilendirme yapılmaktadır.				
Kentin kalkınmasında gastronominin etkisi önemlidir.				
Gastronomi, kentteki sosyal yaşantıyı etkilemektedir.				
Toplumsal faaliyetlerin gelişmesinde gastronomi yol göstericidir.				
Bölge turizminin gelişmesinde gastronomi etkilidir.				
Kentin ekonomisinde gastronomi önemlidir.				
Turistlerin bölgeye gelmesinde gastronomi en önemli etkidir.				

Aşağıda, Gaziantep Gastronomi Rotası İle İlgili Verilen İfadelere, Ne Derecede Katılıp Katılmadığınızı, Size Uygun Tek Seçeneği “Kesinlikle Katılmıyorum” için (1)’i; “Katılmıyorum” için (2)’yi; “Ne Katılmıyorum Ne Katılıyorum” için (3)’ü; “Katılıyorum” için (4)’ü; “Kesinlikle Katılıyorum” için (5)’i “X” ile İşaretleyerek Belirtiniz.	Kesinlikle Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
Gastronomi işletmelerinin eski dokuda konumlanması Gaziantep’i daha iyi tanıtır.				
Kentte gastronomi ile ilgili mekânların (restoran, kafe, kahvehane, aktar, bakırcı gibi) ulaşılabilirliği kolaydır.				
Restoran tercihim eski dokuda bulunan mekânlardan yana kullanırım.				
Kentte yol göstericiler, panolar, levhalar turistleri kolaylıkla gastronomi mekânlarına yönlendirir.				
Kale ve çevresinde turist yoğunluğu alandaki restoran, kafe, kebabçı gibi işletmelerden kaynaklanır.				
Turistler eski kullanımı han, hamam, geleneksel Antep evi gibi olan işletmelerin daha çok tercih eder.				
Gaziantep yerel mutfağını sunan restoranların eski yerleşimde konumlanması daha doğrudur.				
Yöresel restoranların konumu tercih sebebidir.				
Gastronomi rotası bölgeye faydalı olacaktır.				
Gastrota kavramı dile kolay yerleşecektir.				

Aşağıdaki Soruları Dikkatle Okuyup Cevabınızı Yandaki Boşluklara Yazınız.		
Beyran denilince en popüler mekân sizce neresidir?		
Katmer için nereye gitmeyi tercih edersiniz?		
Menengiç kahvesi içmek için nereyi tercih edersiniz?		
Ciğer kebabını nerde yemeyi tercih edersiniz?		
Şehir dışından misafiriniz geldiğinde yemek için ilk tercih edeceğiniz mekan neresidir?		

Aşağıda, Gaziantep Gastronomi Rotası İle İlgili Verilen İfadelere, Ne Derecede Katılıp Katılmadığınızı, Size Uygun Tek Seçeneği “Evet” için (1)’i; “Hayır” için (2)’yi; “X” ile İşaretleyerek Belirtiniz.	Evet	Hayır
Restoran tercihi yaparken iç mekân tasarımına dikkat ederim. ( masa, sandalye, aydınlatma, duvar ve zemin kaplamaları v.b)		
Restoranın konumu ve iç mekân tasarımı benim için önemlidir.		
Gaziantep’te restoran tasarımları yemekler kadar özenli değildir.		
Beyran ocaklarının, kebab mangallarının, lahmacun fırınlarının yemek salonları ile iç içe olması ve müşteri tarafından izlenmesi keyiflidir.		
Servis mekânları ( lavabo, wc, park yeri, çocuk mutfağı v.b. ) yemek salonları kadar özenli değildir.		

Aşağıdaki Soruları Dikkatle Okuyup Cevabınızı Yandaki Boşluklara Yazınız.	
Gaziantep Yöresel Yemekleri’ ni hangi yerel işletmede yemeyi tercih	

edersiniz?	
Bu mekânı tercih nedenlerinizi yazınız. (konum, mimari, menü fiyatları, yemek lezzeti v.b)	
Mekânın dekorasyonu, aydınlatması, restoran seçiminizde etkili midir? Neden?	
Yöresel yemeklerin sunulduğu bir restoranda mekânsal bağlamda beklentiniz nedir?	
Mezun olduktan sonra Gaziantep'te hangi restoranda çalışmak isterdiniz?	



### **EK 3**

#### **Dünya Gastronomi Kentleri**

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na girebilmek için her alanın farklı kıstasları vardır. Gerekli şartları sağlayan şehirlerin ilgili yerel yönetimleri işletmelerle iş birliği içerisinde girip başvuru sürecini başlatır. Gaziantep UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na kabul edilirken gastronomi dalında 8 tescilli kent vardı.

#### **Popayan, Kolombiya, 2005;**

Kolombiya'nın güney batısında yer alan 300.000 nüfuslu bir kent olan Popayan, bir üniversiteler şehri olarak bilinir. İnsanlığın somut mirası olan mutfak kültürü ile 2005 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na katılan ilk kent olmuştur. Kökenlerinden ve geçmişinden kaynaklı üç mutfak geleneği vardır; Kolomb öncesi kültürün kökleri, Afrika kültürünün kökleri ve İspanyol mutfağının etkileri. Geleneksel Popayan mutfağı zenginliğini sadece lezzet ve lezzet tekniklerine değil farklı kültürlerin bir arada olmasının harmonisini, bu mirasın efsanelerini, ayinlerini ve geleneklerini de barındırıyor.

2005 yılında gastronomi alanında tescil alan kent Hispanik mirasının merkezi olarak kabul edilir. UNESCO tarafından 2009 yılında ise insanlığın somut olmayan kültürel mirası olarak kabul edilmiştir. Eylül ayında düzenlenen Gurme Popayan etkinlikleri her sene yaklaşık otuz bin misafiri ağırlamaktadır. Yerel mutfak standları kurulan kentte farklı kültür katmanlarının verdiği birikimle pek çok lezzet misafirlere tattırılmaktadır. Belediye tarafından geleneksel mutfak kültürünü koruyan bir yasa çıkarılmıştır.





**Şekil 1** Popayan, Kolombiya (<https://en.unesco.org/creative-cities//node/92>)

**Chengdu, Çin Halk Cumhuriyeti, 2010;**

Zengin Çin mutfağı dört ana mutfaktan oluşmaktadır; Sichuan mutfağı, Guangdong mutfağı, Shandong mutfağı, Yangtze ve Huaihe mutfağı. 2010 yılında gastronomi kenti olarak tescillenen Chengdu, Sichuan mutfağının beşiği ve merkezidir.

Chengdu mutfağı eski Çin felsefesindeki inançları korurken, form ve sunumu da gastronomisine yansıtmaktadır. Geleneksel Chengdu mutfağının en önemli özelliği acı, ekşi, tatlı, tuzlu ve baharatı aynı anda harmanlayıp sunmasıdır.



**Şekil 2** Chengdu, Çin Halk Cumhuriyeti (<https://en.unesco.org/creative-cities//node/8>)

Kentte 60.000 den fazla restoran, 2300den fazla ünlü şefi barındıran kent en büyük catering firmalarına da ev sahipliği yapmaktadır. Gastronomisi ile ülkede ekonomik sıralamada 5. Olan kent 2008 yılında 44 milyar dolarlık perakende satış yapmış bulunmaktadır.

Hükümet ve sivil toplum örgütleri tarafından düzenlenen ve yıl boyu aktif olan gastronomi etkinliklerine dünyanın pek çok yerinden turist katılmaktadır. Chengdu, ülkenin ilk bira fabrikasını, çay kültür merkezini ve yemek müzesini kurmuştur. Mutfak kültürü ile Chengdu, Dünya Destinasyonlar için Mükemmeliyet Merkezi üyeliği verilmiştir (CED).

### **Östersund, İsveç, 2010;**

UNESCO tarafından gastronomi dalında 2010 yılında tescillenen, İsveç'in merkezinde bulunan Östersund kenti sürdürülebilir gıdaya dayanan gastronomik kültürüyle takdir toplamaktadır.

Eldrimner Küçük Girişimcileri ve çiftçileri bir araya getiren, eğiten ve destekleyen İsveç Küçük Ölçekli Esnaf Gıda İşleme Ulusal Merkezi ürün geliştiren, mutfak gelenekselliğini korurken, doğal çevresi ve bölgenin sürdürülebilir kalkınması ile yakından ilgilenmektedir. İnovasyonu sürdürülebilir tarımda aktiftir.

Kırsal alanda yapılan tarım, kentte pazarda yerini bulmakta ve kurulan pazarlar kentin en önemli gıda temin merkezleridir. Üretim-pazar ilişkisi üretici ve tüketici ilişkisini doğrudan sağlamakta, sağlıklı ürün teminine cevap vermektedir. Doğa ile uyumlu, sıfır atık politikasını benimseyen kent 2010 yılında en iyi iklim ödülü almıştır.

Uluslararası ortaklıklarını genişletmeyi hedefleyen Östersund ve Jamtland Bölgesi Harjedalen kentsel-kırsal bağlantıları güçlendirmekte, eğitim ile sürdürülebilir tarıma önem vermektedir. Şu an Östersund ile AB arasında 60 şehir ile bağlantı ve bilgi akışı gerçekleşmektedir.



**Şekil 3** Östersund, İsveç (<https://en.unesco.org/creative-cities//node/34>)

### **Jeonju, Güney Kore, 2012;**

Gastronomi ve gıda endüstrisi ile ünlü kent olan Jeonju ‘Taste City’ olarak bilinir. Geleneksel pişirme teknikleri ile Honam Ovasından gelen pirinçten yapılan pilavı, Sarı Deniz’den gelen tuzlu balıkları ve dağlardan toplanan yabani yeşillikleri ile Jeonju geleneksel Kore mutfağının temsilcisi olarak kabul görmektedir.

Yöresel yemek kültürünü korumak ve mutfak sektörünü geliştirmek üzerine bir politika yürütülmektedir.

Jeonju yönetimi lise, üniversite ve özel kurumlarda geleneksel yemek kültürünü korumak ve geliştirmek üzerine dersler, programlar uygulmaktadır. Kore Yaratıcı Mutfak Enstitüsü ve Bibimbap Küreselleşme Vakfı'nın kamu ve özel sektörleri içeren yenilikçi ortaklıklar ile festivaller, eğitim programları sunmaktadır. Uluslararası Fermente Gıda Fuarı dahil olmak üzere çeşitli yemek festivalleri ile geleneksel yemekler sunulmakta, sürdürülebilir bir mutfak modeli ortaya konmaktadır.



**Şekil 4** Jeonju, Güney Kore (<https://en.unesco.org/creative-cities//node/37>)

#### **Zahle, Lübnan, 2013;**

Lübnan'da bulunan 150.000 nüfuslu hoş iklimli, yazar ve şair sayısı takdire şayan olan kent 2013 yılında gastronomi kenti olarak UNESCO tarafından tescillenmiştir.

Coğrafi konumu, tabiat güzellikleri nedeni ile 'Beqaa Gelini' olarak bilinen Zahle 'Şarap ve Şiir ' şehri olarak bilinir. Geleneksel kültüründe günün herhangi bir saatinde kafelerde servis edilen damıtılmış anason aromalı içecek, üzümleri, şarapları ve arakları uzun yıllardır devam edilmektedir.

Konserlerin, oyunların, şiir okumaların ve sanatsal sergilerin düzenlendiği eylül ayında Vine festivalinde 2013 yılından itibaren gastronomi de yer almaktadır.

Berdawni Nehri, ünlü tarihi bir geçmişe sahip olup kıyısında pek çok restoran barındırır. Geleneksel yemeklerin sunulduğu köklü restoranlar bu aksta bulunmakta; alabalık yemekleri Hermel ve Anjar toplulukları için uzmanlık alanı olarak kabul görmektedir.



Kadın istihdamına gastronomide ağırlık veren Zahle Ticaret Odası ve Turizm Bakanlığı ile iş birliği düzenleyip ciddi çalışmalara imza atmaktadır.



Şekil 5 Zahle, Lübnan (<https://en.unesco.org/creative-cities//node/47>)

#### **Florianopolis, Brezilya, 2014;**

‘Brezilya’nın Yaşam Kalitesi Başkenti’ olarak bilinen Florianopolis Santa Catarina Adası ve anakarada yer alır. Florianopolis kentin kültürel endüstriler yoluyla kalkınmayı teşvik etmesi ve böylece yatırımların ve nitelikli insan kaynağının çekilmesine katkıda bulunması açısından UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’na dahil olması olağanüstü bir teşviktir.

Florianopolis, Gastronomi Gözlemevi ve Kültürel Yenilik Laboratuvarı’nın kurulmasına öncülük eden iki büyük yatırımı hedeflemiştir. Gastronomi Gözlemevi projesi ile sektörden bilgi toplamak, analiz etmek ve elde ettiği bilgileri gelenekseli tespit edip korumayı hedeflemektedir. Kültürel Yenilik Laboratuvarı ise elde edilen verileri tasarım ve teknoloji ile bir üst basamağa çıkarmak ile ilgilenmektedir.

Gastronomi alanındaki başarısını eğitimle destekleyen Florianopolis yemek sektöründe teknik ve teknolojiyi kullanan eleman yetiştirmektedir.

Her yıl düzenlediği festivallerle diğer ülkelerin yıldızlı şeflerini ağırlayan kent, en iyi restoranlara hizmet veren , ürün geliştiren bir alt yapı üzerinde çalışmaktadır.



**Şekil 6** Florianopolis, Brezilya (<https://en.unesco.org/creative-cities//node/32>)

#### **Tsuruoka, Japonya 2014;**

Mutfak kültürü 400 yıl öncesine Edo dönemine dayanan Tsuruoka, olağanüstü bir tarım ve gastronomiye sahiptir. Kentin deniz, dağ ve ovalarla kaplı olması iklim çeşitliliğine, dolayısıyla zengin bir tarıma olanak sağlamaktadır.

Dağ sebzeleri, mantarlar, bambu filizleri, pirinç ve edamame en zengin çeşitleri ile coğrafyada yetişirken deniz ürünleri de mutfakta geniş yer almaktadır.

Kentte yetişen pek çok ürünle yapılan yiyecek ve içecekler, zengin ürün çeşitliliği gastronomi kenti seçilmesinde etken olurken ciddi bir sektör için umut vaad etmiştir. 2014 yılında UNESCO tarafından Yaratıcı Şehir Ağı'na katılan Tsuruoka tanınmış pek çok tarım uzmanını ve şefi barındırmaktadır. Çiftçiler, aşçılar ve şefler Tsuruoka için gerçek birer sanatçı gibi görülmektedir. Araştırma enstitüleri ve üniversiteler yerli mahsülleri 'yaşayan kültür varlıkları' olarak değerlendirip inceleme, koruma ve geliştirmektedirler.



Şekil 7 Tsuruoka, Japonya (<https://en.unesco.org/creative-cities//node/54>)

#### Shunde, Çin Halk Cumhuriyeti 2014;

Kanton mutfağının başkenti olarak kabul edilen Shunde; Pearl Nehri Deltası'nın merkezinde, kuzeyde Guangzhuo ve güneyde Hong Kong ile çevrilidir. Tabiat zenginlikleri, canlı kültürel ortamı, sosyoekonomik durumu ve zengin mutfağı ile sen derece elverişli bir gastronomi kentidir.

Ünlü şefleri malzemelerin lezzetini muhafaza eden 'hafif, taze, çıtır çıtır ve orijinal' olarak tarif ettikleri renkleri ve kokuları çekici yiyeceklerle övünürler. Shunde mutfağının en önemli özelliği besin değerini koruyan yiyecekler sunmasıdır. Farklı pişirme yöntemleri kent mutfağını nitelikli kılmaktadır.

Shunde mutfağı tescilli gastronomi kenti olarak geleneksel imajını korumak ve ilerletmeyi hedef almıştır. Diğer gastronomi kentleri ile iletişim ve bilgi akışına önem veren Shunde festivaller ile gastronomi turizmine canlılık getirmektedir.



**Şekil 8** Shunde, Çin Halk Cumhuriyeti (<https://en.unesco.org/creative-cities/node/51>)

### **Parma, İtalya 2015;**

‘İtalya Yemek Vadisi’ olarak bilinen Parma 189.000 kişilik küçük bir yerleşim yeridir. Toplam iş gücünün % 30.5’lik payla tarım ve gıda endüstrisi kentin tarihini oluşturmaktadır. Avrupa gıda Güvenliği Kurumu’nda yer alan ve söz sahibi olan kent Qualivita Vakfı tarafından Tarımsal Gıda Kalitatif Üstünlüğü için atanan ilk yer olma özelliği de taşımaktadır. Kentsel-kırsal mütakabiliyete dayanan sürdürülebilir tarıma önem veren kent gıda ve gastronomi vizyonunda yerel üretimi ana hedefe almıştır.

Parma, Uluslararası Gıda Fuarı Cibus gibi girişimcilik, sanayi ve araştırma alanlarında son yirmi yıldır referans haline gelmiştir. Paydaşları için iyi bir referans olan Parma gıda güvenliği ve teknolojisinde de ileri düzeyde olan bir kent Cibus Tec/ Food Pack gibi ortak etkinliklerde birçok çapraz yaklaşım geliştirmiştir.

Yaklaşık 3 bin yaratıcı işletmeyi barındıran kent; Parma Kent Konseyi adı altında pek çok strateji ve politika geliştirmiştir. Yerel yönetim, biyolojik çeşitliliği ve çevresel sürdürülebilirliği korumak için izlenebilir ve mevsimsel ürünler hakkında farkındalığı artırarak bu yönü takip etmeye kararlıdır.





Şekil 9 Parma, İtalya (<https://en.unesco.org/creative-cities//node/372>)

### **Burgos, İspanya 2015;**

2000 yılında UNESCO Dünya Mirası Listesi'ne yazılan Burgos, Kuzey İspanya'da yer alan 178.000 nüfuslu Atapuerca Sierra Mağaraları da dahil olmak üzere pek çok simge yapıya sahiptir. Antik kalıntılarla donatılmış olan kentte nüfusun %26'sı gastronomi ve gıda endüstrisinde aktif olarak çalışmakta, sektörü kentin ekonomisi için itici güç haline getirmektedir. Burgos insan türünün evrimini yiyecek vizyonuna yansıtmaktadır.

Gastronomi Evrimi Küresel Laboratuvarı tarafından yürütülen İnsan Motorları, insan vücudu ve enerji tüketimine dayalı deneysel çalışmalar yürütmektedir. Uluslararası çalışmalarda gastronomik evrim konusunda öncü olan kent Burgos Üniversitesi kardiyovasküler sağlığı iyileştirmeyi amaçlayan gıda tasarımı, gıda bilimi, gıda güvenliği, biyoteknoloji ve beslenme konularında çeşitli programlar yürütmektedir.



**Şekil 10** Burgos, İspanya (<https://en.unesco.org/creative-cities//node/332>)

**Belem, Brezilya 2015;**

Deniz ürünleri, açai, kakao ve pupunha gibi çeşitli yerel gıdaları gastronomiye sunan Belem topraklarının %65'i adalardan oluşmaktadır. Tarihi Amazon Gastronomi Pazarı'na ev sahipliği yapan şehirde, sektör içi istihdam 43.000 kişiye kadar ulaşmıştır.

Şehrin bünyesinde sürdürülebilir tarım adına çalışan pek çok araştırma laboratuvarı Gıda Teknoloji Enstitüsü'ne bağlı olarak Federal Parka Üniversitesi çatısı altında çalışmaktadır. Belem – City of Taste – özellikle gençlerin ve çocukların sağlıklı beslenmesi adına büyük çaba harcamaktadır.

Ulusal Kültür Bakanlığı Resmi Kültür Konferansı tarafından gastronomi ile ilgili kararname ve kanunlar kabul etmiştir. Belem kentsel yaşamın kalitesini artırmak adına gastronominin de dahil olduğu bir yaya bulvarı projesi geliştirmiştir. Adalarda bulunan ailelerle yaptığı işbirliği sonucu çiftlikten masaya uygulaması ile yaratıcı ve kalıcı bir tesis projesi de uygulamalar arasındadır.

Yemek Müzesi, Otlar ve Baharatlar Evi gibi pek çok farklı proje ile Yaratıcı Şehirler Ağı'na katkı sağlamayı planlayan Belem 2015 yılından beridir UNESCO üyesidir.



**Şekil 11** Belem, Brezilya (<https://en.unesco.org/creative-cities//node/324>)

### **Rasht, İran 2015;**

Sefid-Rud Nehri'nin bereketli deltasında yer alan Rasht, yaklaşık 640 bin nüfusa sahiptir. Hazar Denizi'ne komşu olan kentte elverişli iklim ve deniz ürünleri çeşitliliği sayesinde zengin bir mutfak görülmektedir. Rasht'ta gastronomi yereli korumak anlamı taşır. Eşsiz pek çok özgün tarif ve pişirme tekniklerinin yanı sıra mutfak araç, gereçleri bakımından oldukça zengin bir kültürü olan kent 2015 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dâhil olmuştur.

Gamaj kil kaplarda geleneksel yöntemlerle pişirilen yemeklerin sunulduğu Sabzeh Festivali 2014'ten beri Kırsal Miras Müzesi'nde gerçekleştirilmektedir. Çiftçilere verdikleri destekleme kredileri ile kırsal kalkınmayı ve sürdürülebilir tarımı destekleyen Rasht yönetimi gastronomiyi kültürler arası bir miras olarak yorumlamaktadır. Mesleki eğitimler ve atölye çalışmaları ile de halkı gastronomi hakkında bilinçlendirmeyi hedeflemektedirler.

Sosyal hayattaki eşitsizlikleri gidermek, düşük gelirli ailelerin çocuklarını istihdam etmek üzere Guilan Eğitim Bakanlığı pek çok eğitim programı desteklemektedir.

Rasht, UNESCO Gastronomi Kenti olarak yerel yemek kültürü, pişirme teknikleri ve araç, gereçlerini korumak amacıyla Yerel Gıda Müzesi'ni açmayı taahhüt etmiştir. Kadınlara, savunmasız ve sosyo ekonomik durumu düşük insanlara istihdam yaratmak ve diğer gastronomi kentleri ile ortak organizasyonlar yapmak da Rasht'ın stratejik planları arasındadır.



**Şekil 12** Rasht, İran (<https://en.unesco.org/creative-cities/node/378>)

### **Denia, İspanya 2015;**

Yerel ekonomiye yıllık 15 milyon Euro katkı sağlayan Denia İspanya'nın doğu ucunda yer alan balıkçılık sektörü ön planda olan bir liman kentidir. Gastronomi alanında beş yüzden fazla işletmesi bulunan kent yerel gıda sektörünü yenilikçi bir modelle ortaya koymaktadır.

Sağlıklı gıda ve sağlıklı beslenmenin önem verildiği kentte Akdeniz diyeti ve Slow Food akımları benimsenmiştir. Dünya çapında 50 şefin katıldığı ve uluslararası önem arz eden Kırmızı Karides Uluslararası Yaratıcı Mutfak Yarışması kentte yapılan önemli gastronomi etkinliklerindedir.

Fas Tangier kenti ile kardeş şehir olan Denia Balearia Kültür Vakfı tarafından bilgi, deneyim ve uygulama paylaşımları Open Africa çerçevesinde düzenlenmektedir.

Sürdürülebilir tarım politikası ile mevsimlik, organik ve taze gıda üretimi artırmak amacıyla Xarxa Yerel Gıda Ekosisteminin uygulanması ana hedefler



arasında yer almaktadır. Diğer dünya gastronomi kentleri ile aşçı ve mutfak öğrencileri değişim programı da Denia'nın taahhütlerindedir.



**Şekil 13** Denia, İspanya (<https://en.unesco.org/creative-cities//node/334>)

#### **Tucson, Amerika 2015;**

300 milyon yıllık üzüm bağları, meyve bahçeleri ve çiftçilik gelenekleri ile Amerika Birleşik Devletleri'ndeki en eski tarım tarihine sahip olan Tucson Sonoran Çölü'nde bulunmaktadır. Katmanlı bir tarihe, zengin çeşitliliğe ve geleneksel yemek hazırlama yöntemlerine sahip olan kentte özgün mutfakı korumak ve gıda güvenliğini sağlamak için yenilikçi programlar uygulanmaktadır.

Senede yirmiye aşkın yemek festivali ve çok sayıda çiftçi pazarı bulunan kentte tadım ve yemek sunum etkinlikleri son derece önemsenmektedir. Her sene 100 binden fazla katılımcının olduğu ve Meet Yourself adı verilen etkinlikte kişisel performanslar sergilenir. Geleneksel ve çağdaş şeflerin hazırladığı menüleri uygulayan onlarca ödüllü restorana ez sahipliği kent 2015 ten bu yana Gastronomi alanında tescillidir.

Gastronomi kentin ciddi gelir kaynaklarından. Kentin imar yönetmeliğini gastronomi odaklı düzenlemeyi öngören Tucson yönetimi toplu bahçeler ve tarım alanlarını konut projeleri ile beraber uygulamayı hedeflemektedir. Kentin yaşam alanlarında seralar, çiftlikler, pazar alanları uygulamayı öngören yeni mevzuatla beraber modern hayatta sağlıklı gıda ulaşımının önünü açmayı hedeflemektedir.

Sürdürülebilir yerel gıda üretimini destekleyen Gıda Adalet, Güvenlik ve Yenilik Merkezi'nin açılması için çalışmalar başlamıştır.

Yerel gıdanın üretimi, tüketimi ve yaygınlaştırılması için diğer Dünya Gastronomi kentleri ile iş birliği yapmak , esnafın kalkınacağı kooperatifler ve piyasa iyileştirme programları da Tucson'ın stratejik planları arasındadır.



**Şekil 14** Tucson, ABD (<https://en.unesco.org/creative-cities//node/396>)

**Bergen, Norveç 2015;**

Ülkenin ikinci büyük kenti olan Bergen 275 bin nüfuslu bir liman kentidir. Kıyı gastronomisi ve zengin deniz mahsulleri ile ünlü kent 2015 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı' na katılmıştır. Deniz ürünlerinin çok çeşitli olmasından kaynaklı yemek kültürü ile Bergen , Avrupa'da en sürdürülebilir mutfak olarak kabul görmektedir. Çiftçi sayısı 3 bini geçen, 6500 kişiyi su ürünleri endüstrisinde istihdam eden kentte sağlıklı beslenme oldukça etkindir.

Dünyanın en büyük deniz ürünleri konferansı olan Kuzey Atlantik Deniz Ürünleri Forumu Konferansı'na (NASF) 40 tan fazla ülke katılmıştır. Sürdürülebilir gıda ve beslenme üzerine geliştirilen platforma sahip kentte Ulusal Beslenme ve Deniz ürünleri Araştırma Enstitüsü bulunmaktadır.

Yaratıcı ve sağlıklı beslenme eğitimine ana okullara ders vererek sürdüren Organik Tarım Koleji, pek çok atölye, seminer ve kurs düzenlemektedir. Doğal varlıklarını, biyo çeşitliliğini korumak, karbon ayakizini azaltmak için Bergen 2030 Topluluk Kalkınma Planını uygulamaya koymuştur.



**Şekil 15** Bergen, Norveç (<https://en.unesco.org/creative-cities//node/326>)

### **Ensenada, ABD 2015;**

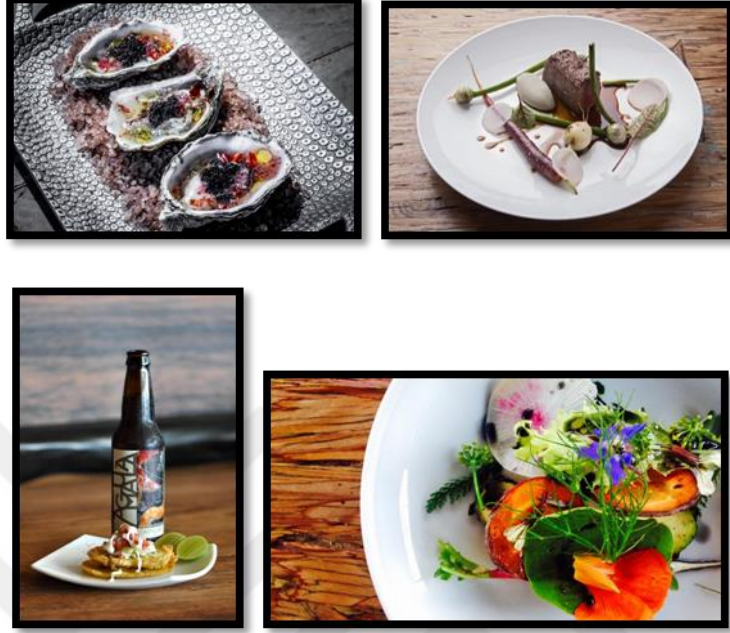
Ülkenin en önemli ikinci liman kenti olan Ensenada'da nüfus 460 bin civarındadır. Balıkçılık ve su ürünlerinin ekonomide büyük yer kaplamasının yanı sıra 50 yi aşkın şarap imalathanesi ve 500 ü aşkın markasıyla ülkenin şarap deposudur. Tabii olarak deniz ürünleri, üretim olarak şarap kentin gastronomisinde baş rol oynar.

Ensenada'nın gıda ve gastronomi vizyonu kültürler arası diyaloga dayanmaktadır. Sürdürülebilir, yaratıcı ve yenilikçi mutfağı ile 2015 yılından yana UNESCO Gastronomi Kenti olan Ensenada ; Herkes İçin Ensenada festivali ile göze çarpmaktadır. Festivalde yerel gastronominin yanı sıra göçmen ve azınlık mutfakları da tanıtılmaktadır.

Urban Vertical Gardens programı ile yerel üretim, sağlıklı gıda, sürdürülebilir tarım üzerine halkı bilinçlendirme çalışmaları yoğun olarak yürütülmektedir. Bölge ekonomisine yön veren şarap ve balıkçılık ile üretici ve tüketiciler arasında köprüler kurulmakta, bilinçlendirme eğitimleri ve farkındalık programları uygulanmaktadır.

Kültürel Yenilik Laboratuvarı aracılığıyla diğer Yaratıcı Şehirler ile çapraz araştırmalar yapılması;

Gıda ve Kentsel Yemek Bankasının oluşturulmasıyla kentsel yaşam kalitesini ve sürdürülebilir gıda tüketimini teşvik ederek, yiyecek israfını azaltmak Ensenada'nın UNESCO 'ya bildirdiği taahhütlerdendir.



**Şekil 16** Ensenada, ABD (<https://en.unesco.org/creative-cities/node/338>)

### **Phuket, Tayland 2015;**

Andaman Denizi'nin en büyük adası olan 390 bin nüfuslu Phuket 2015 yılından itibaren UNESCO Yaratıcı Şehir Ağı'na dahildir. Yıllarca ve nesilden nesile aktarılan zengin bir mutfağa sahip olan kentte yerel gıda kaynaklarını koruyan bir politika sürdürülmektedir.

Ailelerin geleneksel tarif ve pişirme yöntemlerini nesiller boyunca aktarması kentin gastronomik sırlarındandır. Eski Kent Festivali ile üç gün boyunca 400 bini aşkın kişi ile geleneksel yemek denemeleri ve sunumları gerçekleştirilmektedir.

Yerel yönetim Phuket Gıda Güvenliği ve Andaman Mutfağı programları ile güvenilir gıda bilincini oluşturmaya çalışmaktadır.

Phuket Gastronomi Enstitüsü'nü kurarak diğer Yaratıcı Şehirler ile bilgi alışverişi yapmak, savunmasız grupların gıda yoksunluğunu ortadan kaldırmak, gençleri gastronomi alanında eğitip istihdam sağlamak Phuket'in vizyonları arasındadır.





**Şekil 17** Phuket, Tayland (<https://en.unesco.org/creative-cities//node/374>)

### **San Antonia, ABD 2017;**

San Antonio medeniyetlerin ve kültürlerin kesişim noktasında olan 13 bin yıl boyunca San Antino Nehri'ne çekilmiş zengin tarıma sahip bir kenttir. 1700lü yıllarda İspanyol kolonistlerin bölgeye uğramasıyla farklı gelenek ve tatlarla tanışan San Antonio, 1800lü yıllarda Avrupa'dan gelip bölgeye yerleşen halk ile oldukça karmaşık ve farklı bir mutfak haline gelmiştir. Yıllık yüzde 12 bir büyüme hızıyla 4.3 milyar dolara ulaşan geliriyle gastronomi en büyük pazar payına sahip sektördür.

Beslenme ve sağlıklı gıda öğretisini mahalle ölçeğinde ele alan San Antonio yerel yönetimi, semt çocuklarının obeziteden korunması ve sağlıklı beslenmesi için ciddi çalışmalar yapmaktadır. Diyabet dostu taze sebze ve meyvelerle yemek yapmanın püf noktalarının öğretildiği San Antonio Gıda Bankası çiftçi piyasası üzerine çalışmalar yürütmektedir.

Şehirli çiftçilerin ve bahçıvanların kendi bahçelerinde ürün yetiştirmelerine olanak tanıyan Birleşmiş Kalkınma Yasası'ndaki değişikliklerin onaylanması ile kentsel tarımcılığın önü açılmıştır.

Mutfak mirasını yorumlayan iş konseptleri geliştiren bir kültür ve sanat merkezi kurmak San Antonio'nun taahhütleri arasındadır.

Vatandaşları koruma kavramı konusunda bilinçlendirmek için kültürel haritalama, nesiller arası pişirme teknikleri, yiyecek ve tariflerin korunmasını desteklemesini sağlamak San Antonio'nun UNESCO strateji planları arasındadır.

Gıda odaklı sunumların olduğu film festivali düzenlemek ve maddi olmayan mirasın konusunda sempozyumlar düzenlemek de yerel yönetim planındadır.



**Şekil 18** San Antonio, ABD (<https://en.unesco.org/creative-cities//node/1063>)

### **Panama City, PANAMA 2017;**

2017 yılında gastronomi dalında tescillenen Panama deniz ekosistemi ve tropik yağmur ormanlarının oluşturduğu elverişli bir coğrafyada bulunmaktadır. Kentin sahip olduğu 2500 civarında restoran ve lezzet kulübeleri gastronomi tarihinin gelişmesini ve 58000 çalışanın istihdam edilmesini sağlamaktadır.

Panama City'nin girişimci şefleri gastronomi kültürünün kilit taşlarındandır. 2010 yılında Şef Elena Hernandez, Panama Gastronomica'yı kurarak kentin lezzet merkezi olarak tanınmasına ön ayak olmuştur. Beş ünlü şefin kurduğu ve öncülüğünü yaptıkları Paila projesi ile gastronomi yoluyla sosyal sorumluluk projesi geliştirmektedirler. Düşük gelirli ailelere fon sağlamayı amaçlayan Fonda Urbana Vol. 1 projesi gibi pek çok etkinlik koordine etmektedirler.

Vatandaşların aktif katılımı ile gastronomi kalkınmayı hedefleyen kent; sürdürülebilir bir mutfak kültürü benimsemektedir. İşbirliği Programının, 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Gündemi doğrultusunda, yaratıcı kültürlerarası gastronomi

yoluyla kentsel dönüşümün kapsayıcı bir yönetim uygulaması olarak geliştirilmesi öngördüğü projelerden biridir.



**Şekil 24.** Panama City, PANAMA (<https://en.unesco.org/creative-cities//node/1043>)

#### **Buenaventura, KOLOMBİYA 2017;**

Kolombiya'nın en büyük liman kenti olan Buenaventura, 2017 yılından itibaren UNESCO tarafından gastronomi dalında tescillidir. Kolombiya'nın iç çatışmasından etkilenen mutfacı barış üzerine kurulu esnek, uzlaşmacı ve sosyal uyum içerisindedir. Geleneksel mutfakları yörede yetişen meyve çeşitliliği ve deniz mahsulleri üzerine kurgulanmıştır. Kadınlar mutfacının merkezindedir. Hem yemek çeşitliliğinde hem yerel pazar alanlarında kadın dayanışması ön plandadır.

Geleneksel mutfaca ve pişirme tekniklerine farkındalık yaratmak için Cocinando Desde la Raiz (Köklerimizden Yemek Pişirme) Festivali son yıllarda düzenlenen en önemli organizasyonlardandır. Jose Hilario Lopez Pazar meydanı, bulundurduğu çiftçi ve tüccar sayısının kalkınmasının yanı sıra geleneksel mutfak tanıtımının yapıldığı kentin en önemli alanlarından.

Yerel yönetimin benimsediği politika Buenaventura geleneksel mutfacını korumak, tanıtmak ve bilimle desteklemek üzerinedir. Okul atölyeleri, dernekler ve vakıflar tarımsal ekolojiyi uygulamak ve sosyal değerlerle gastronomiyi güçlendirmek üzerine çalışmalar yapmaktadırlar.

Düşük gelirli gençleri ve aileleri kaldırmak amacı güden yerel yönetim araştırma ve eğitim çalışmalarını güçlendirerek üretkenliğe dayalı girişimcilik projelerini geliştirmeyi öngörmektedir. Pazar meydanlarının önemini vurgulayarak

geleneksel mutfak ve yerel ürünün önemine dikkat çekmek, geleneksel aşçı sayısını artırmak da UNESCO'ya verilen taahhütler arasındadır.



**Şekil 25.** Buenaventura, KOLOMBİYA (<https://en.unesco.org/creative-cities//node/953>)

**Paraty, BREZİLYA 2017;**

Brezilya'da Rio de Janeiro'da yer alan yeşil bir koridor olarak uzanan Costa Verde'de bulunan Paraty 40.975 nüfusa sahip bir liman kentidir. Yerli, Portekiz ve Afrika kökenli kültürün bir arada bulunduğu kent geleneksel tariflerin buluştuğu bir kavşak konumundadır. Nüfusun yüzde yirmisinin tarım ve gastronomi ile ilgilendiği düşünülmektedir.

Folia Gastronomica adı verilen festivalde konferanslar, eğitimler, tatma deneyimleri ve geleneksel yemeklerde revizyonlar gerçekleştirilmektedir. Biyoçeşitliliği temel alan bir tarım ve gastronomi disiplini söz konusudur. Agroekoloji çiftliği çalışmasında öncü olan Brezilyalı şef Alex Atala ve Ze Ferreira'nın da aralarında bulunduğu dünyaca ünlü 50 şeften fazlasına ev sahipliği yapan kentte; şefler ve çiftçiler arasında işbirliği geliştirme üzerine bir politika yürütülmektedir.

Gastronomi alanında biyo çeşitliliğin net bir resmini ortaya koymak için Gastronomi Gözlemevi oluşturmak, çiftlikten zincire bir disiplin uygulamak Paraty'nin UNESCO projelerindedir. Tarımın yanı sıra balıkçılık ile geçinen ailelerde finansal destek sağlamak, balım piyasasını güçlendirmek de Paraty'nin



taahhütleri arasındadır. Gençler için eğitim veren atölyeler kurmak, diğer gastronomi kentleri ile işbirliği geliştirmek, Kelimelerle Yemek Yapmak ismiyle edebiyat ve gastronomiyi birlikte geliştirmek üzerine farklı pek çok proje Paraty'nin gündeminde bulunmaktadır.



Şekil 26. Paraty, BREZİLYA (<https://en.unesco.org/creative-cities//node/1047>)

### **Hatay, TÜRKİYE 2017;**

Tarihi İpek Yolu üzerinde bulunan Hatay çok kültürlü bir geçmişe sahiptir. Farklı toplulukların bir arada bulunması, jeopolitik konumu ve elverişli iklimi sayesinde zengin bir mutfağa sahip olan kent şifalı ve aromatik bitkilerin, dolayısıyla baharat ticaretinin merkezi olmuştur.

Hatay Tarım Fuarı ve Künefe Festivali kentin en önemli gastronomi etkinlikleridir. Hatay Kent Konseyi, dernekler ve sivil toplum kuruluşları geleneksel yemek kültürünü korumak ve yaymak için iş birliği içerisine girmiştir. Kadınları sosyal hayata kazandırmak için gastronomi alanında aktif pek çok rol veren yerel yönetim; engelliler ve sosyo ekonomik durumu düşük bireyler için de özel işletmeler açmıştır.

Organik tarım, gıda güvenliği ve sağlıklı beslenme üzerine politikalar geliştiren Büyükşehir Belediyesi Hatay Aşçılar ve Şekerciler Derneği gibi pek çok

özel kuruluşu desteklemektedir. Çiftçileri bahçe tedavisi, permakültür, ileri teknoloji tarımı ve biyoçeşitlilik konusunda eğiten yerel yönetim tarım-gıda parkı kurmayı öngörmektedir. Profesyonellerden bilgi aktarımı yapılmasını sağlayacak Gıda Akademisi'ni kurmak, diğer gastronomi kentleri ile işbirliği kurmak, mülteci kadın ve çocukları güçlendirmek de Hatay'ın UNESCO taahhütleri arasındadır.



**Şekil 27.** Hatay, TÜRKİYE (<https://en.unesco.org/creative-cities//node/992>)

### **Alba, İTALYA 2017;**

Çok çeşitli bir bölgenin tarihi merkezi olan Alba; Beyaz Trüf Başkenti olarak anılmaktadır. Amerika'dan sonra Avrupa'da da yaygınlaşan fast fooda karşı çıkan Slowfood akımının başrol oyuncusu olarak kabul edilen kent, gastronomi kentleri arasında önemli bir konuma sahiptir. Mikro tarımın önemsendiği kentte gastronomi hem kültürel hem ekonomik kalkınmanın önemli bir parçasıdır.

Bölgenin en eski fuarı olarak kabul edilen Beyaz Truffle Fuarı, Alba'yı uluslararası düzeyde mutfak merkez üssü haline getirmiştir. Sonbahar mevsiminde bir ay süren fuar, dünyanın her yerinden ziyaretçi alırken gastronomi, sanat ve tasarım dalında pek çok gösteri ve deneyim sergilemektedir. Vinum Fuarı ise bölgede yetişen yerel üzümleri ve tarihi bağlardan elde edilen şarapların keşfi için önemli bir organizasyondur. Vinum uluslararası düzeyde rağbet gören daha çok genç ziyaretçilerin uğradığı müzik ve gastronomi birlikte sergilendiği pek çok konser ve

şova ev sahipliği yapmaktadır. Festivalin en büyük amacı genç toplulukları bir araya getirip gastronomi mirasının korunmasında bilinçlenmelerini sağlamaktır.

Alba yerel gastronomiyi geliştirirken, tüketiciyi eğitmek üzerine de ciddi çalışmalar yürütmektedir. Sanatın her dalında gastronomiyi sunmak Alba yerel yönetimin politikalarındandır. Tiyatro gösteri sırasında akşam yemekleri düzenlemek, ortaçağ menülerini yeniden yapılandırmak, yemek kültürünü kitaplara yansıtmak sanat ve gastronominin bir araya getirildiği yaratıcı platformlardır.

2017 yılından itibaren UNESCO Yaratıcı Şehir Ağı'nda bulunan Alba; bir diğer Gastronomi Kenti Parma ile bir eksen oluşturmayı hedeflemektedir. Vinum Street Fest UCNN ve Uluslararası Beyaz Trüf Fuarı gibi önemli iki organizasyonda diğer yaratıcı şehirlerle iş birliği kurmak yerel yönetimin planları arasında yer almaktadır. Meslek okulları, gastronomi atölyeleri de Alba'nın gastronomi kalkınma hedefleri arasındadır.



**Şekil 28.** Alba, İTALYA (<https://en.unesco.org/creative-cities//node/932>)

### **Macao, ÇİN HALK CUMHURİYETİ 2017;**

16. yüzyıldan beri önemli bir ticaret merkezi olan Macao, Güney Çin Denizi'ne dökülen Pearl River'ın bereketli deltasında kurulmuş bir kenttir. Portekiz yönetiminde kaldığı yıllar boyunca farklı kültür katmanlarından geçen kent bugün Çin Yönetiminde özerk bir bölgedir. Muhtemelen dünyanın ilk füzyon mutfaklarından Macao geleneksel mutfağı nüfusun %7 sini istihdam etmektedir.

Asya ve Avrupa kültürünün harmanlandığı mutfakta Macao Food Festival gibi büyük ölçekli organizasyonlar yapılmaktadır. Ünlü şeflerin bir araya geldiği kilit bir coğrafyada bulunan kent 2016 yılındaki fuarda 800 binin üzerinde ziyaretçi ağırladı. Portekizce konuşulan kentlerde ve Mynmar Güneydoğu Asya Mutfağı arasındaki kültürel bağları destekleyen Lusofonia Festivali diğer önemli organizasyonlardandır.

Gastronomiyi önemli bir kalkınma kriteri olarak kabul eden yerel yönetim sürdürülebilir tarım, uluslararası paydaşlık ve yerel gıda kültüründe korunmayı hedeflemektedir. Genç nüfusu teşvik etmek amacıyla Genç Girişimciler Yardım Programı ve Genç Girişimciler Kuluçka Merkezi Sar yönetimi tarafından desteklenen kuruluşlardır. Bu kuruluşlarla eğitim, bilinçlendirme ve uygulamanın yanı sıra kredi imkânları da sağlanmaktadır.

2017 yılı itibari ile UNESCO gastronomi tescilli kenti olan Macao, yerel mutfağı tanımlamak, korumak, geliştirmek amacıyla eğitim kurumları ve atölyeler kurmayı hedeflemektedir. Yerel mutfağın özelliklerini korumak için Macanese mutfak standartları koymak, genç yetenekleri keşfetmek, sürdürülebilir mutfak disiplini oluşturmak yerel yönetimin planları arasındadır.

Film ve gastronomiyi beraber yorumlamak, farkı eserler ortaya çıkarıp diğer yaratıcı kentlerle öğrenci değişim programları uygulamak da Macao'nun UNESCO taahhütleri arasındadır. Portekiz'den bağımsız bir yönetim olmasına rağmen Portekizce konuşulan ülkelerde gastronomi festivalleri düzenlemek de Macao yerel yönetim planlarındandır.



**Şekil 29.** Macao,ÇİN HALK CUMHURİYETİ(<https://en.unesco.org/creative-cities//node/1011>)



#### EK 4

#### Eski Antep Fotoğraflarında Gastronomi:



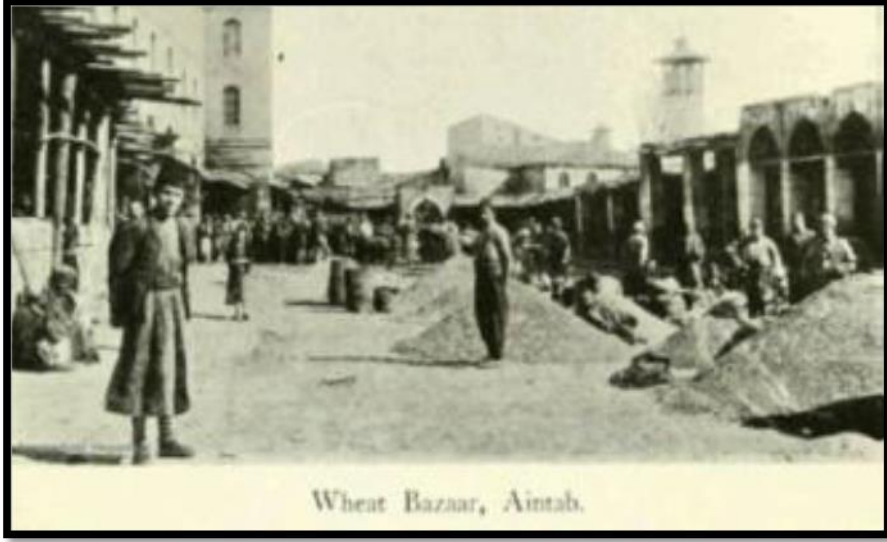
Şekil 31: Buğday Kaynatan Devlipçiler, Çukur bostan, 1919.

Kaynak: Mihçioğlu, 2017.



Şekil 32: Şıra hanı ( Üzüm, pekmez, sucuk gibi ürünlerin Pazar yeri)

Kaynak: Bozkurt, 2016; 125.



**Şekil 33:** Buğday Pazarı ( Buğday Borsası Olarak Görev Gören Arasa)

**Kaynak:** Bozkurt, 2016; 32.



**Şekil 34:** Almacı Pazarı'nda Bakkal, 1949.

**Kaynak:** Köylüoğlu, 2009; 223



**Şekil 35:** Almacı Pazarı Güllüoğlu Baklava, 1927-28.

**Kaynak:** Darıcı, Ç. Yüksek Lisans Tezi, 2018



**Şekil 36:** Almacı Pazarı Bozkurt Şekerleme Dükkanı, 1930.

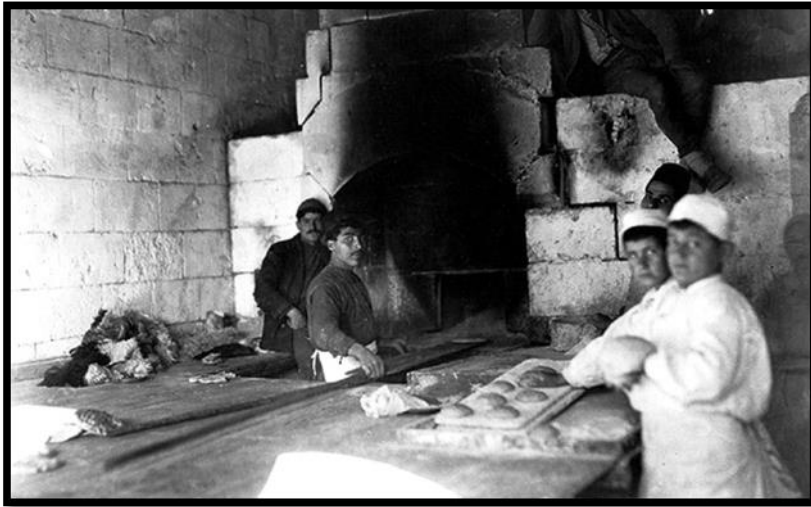
**Kaynak:** Darıcı, Ç. Yüksek Lisans Tezi, 2018





**Şekil 37:** Almacı Pazarı Yemen Kahvecisi, 1963.

**Kaynak:** : Bülent Akınal Aile Albümü, Darıcı, Ç. Yüksek Lisans Tezi, 2018



**Şekil 38:** Arasa Meydanında Bir Fırın, 1920.

**Kaynak:** : Darıcı, Ç. Yüksek Lisans Tezi, 2018



**Şekil 39:** Mahralı Bakkal, 1919.

**Kaynak:** : Darıcı, Ç. Yüksek Lisans Tezi, 2018



**Şekil 40:** Mahralı Bakkal, 1919.

**Kaynak:** : Darıcı, Ç. Yüksek Lisans Tezi, 2018



Şekil 41: Pekmez, Şıra, Sucuk Yapımı.

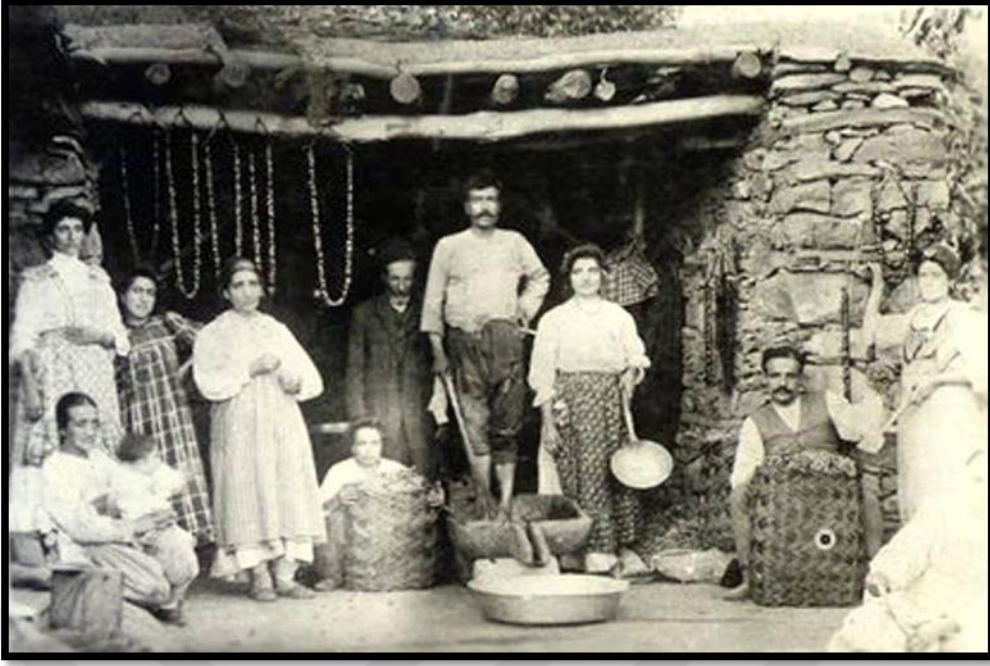
Kaynak: <http://www.gaziantepsirehanhotel.com.tr/bir-antep-klasigi-sire-.25.tr.html>



Şekil 42: Pekmez, Şıra, Sucuk Yapımı.

Kaynak: <http://www.gaziantepsirehanhotel.com.tr/bir-antep-klasigi-sire-.25.tr.html>





Şekil 43: Pekmez, Şıra, Sucuk Yapımı.

Kaynak: <http://www.gaziantepsirehanhotel.com.tr/bir-antep-klasigi-sire-.25.tr.html>



## SÖZLÜK

- Bardak Arası** : Geleneksel Antep konutunda tavan arası
- Beyran** : İncik, pirinç, sarımsak, biber salçası, pul biber ve tereyağı ile yapılan yemek.
- Çirtikli Sahan** : Kenarları işlemeli bakır kap
- Çömçe** : Kepçe
- Feke Sofrası** : Ceviz, sucuk, bastık, şire, muska, kuru üzüm, tarhana gibi yiyeceklerden oluşan sofrası.
- Firik** : Buğdayın yeşilken filizleri ile beraber ateşte ütülmesiyle elde edilen tahıl
- Galath** : Kale ve çevresini ifade eder
- Hayad** : Avlu.
- Haspir** : Tadı, kokusu olmayan safran gibi renk vermesi amacıyla kullanılan bitki.
- Hazna** : Kiler, depo.
- Hedik** : Kaynatılmış buğday.
- Hevenk** : Kışın tüketmek üzere ipe ya da ince sırlıklara sarılarak depolanan üzüm, kavun, nar gibi yiyecekler
- Him Basması** : Ramazan ayından önceki 10 gün boyunca çok sayıda ve çeşitte yenilen yemek.
- Livan** : Bir cephesi açık içinden odalara geçilen mekan, oda.
- Malhita** : Kırmızı mercimek
- Maş** : Yörede yetişen bir yeşil mercimek türü
- Mahmil** : Tel örgülü ahşap mutfak dolabı.
- Muska** : Pekmezden yapılmış bastıkların içine öğütülmüş antepfıstığının üçgen şeklinde sarılmasıyla oluşan tatlı.
- Nar Ekşisi** : Nar tanelerinin ezildikten sonra kaynatılıp pekmez kıvamına getirilmesiyle elde edilen sostur.
- Ocaklık** : Mutfak

**Sumak Ekşisi** : Sumak bitkisinden elde edilen tanelerin kaynatılıp pekmez kıvamına getirilmesiyle elde edilen sostur. Kurutup toz haline getirilen türüne kuru sumak ekşisi denir.

**Süzek** : Süzgeç.

**Şire** : Üzüm suyu ile yapılan tüm yöresel ürünler. Sucuk, bastık, dilme v.b.

**Tarhın** : Kokusu keskin, sarı çiçekli bitki.

**Zahter** : Yörede yabani olarak yetişen kahvaltılık, baharat ve içecek olarak tüketilen otsu bitki



## ÖZGEÇMİŞ

Adı ve Soyadı: Saadet BAYAR

Uyruğu: T.C.

Doğum yeri ve Tarihi: Cizre/ŞIRNAK - 1987

Evlilik Durumu: Evli

Telefon: 0530 777 44 66

Fax: 0342 221 00 09

Email: ustev.saadet@gmail.com

### EĞİTİM BİLGİLERİ

	<b>Mezun olduğu okul</b>	<b>Mezuniyet yılı</b>
Yüksek Lisans	Hasan Kalyoncu Üniversitesi	2020
Lisans	Erciyes Üniversitesi	2010
Lise	Gaziantep Kolej Vakfı	2005

### İŞ TECRÜBESİ

#### Görevi

2010-Halen

Nil Mimarlık Yapı ve Mimarlık Ltd. Şti. / Kurucu Yönetici