



ANNALS OF GASTRONOMY AND TOURISM STUDIES

ISSN: 3023-7823

Journal homepage: www.agats.org

Received: 21.01.2025

Accepted: 28.03.2025

Annals of Gastronomy and Tourism Studies, 2025, 2(1), 1-14

Araştırma Makalesi (Research Article)

GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA GAZİANTEP MUTFAĞINA YÖNELİK BİR İNCELEME (A STUDY ON GAZİANTEP CUISINE WITHIN THE SCOPE OF GASTRONOMY TOURISM)

Muharrem ALTINDAĞ^{1*} (orcid.org/ 0009-0006-1139-7754)

¹Bağımsız Araştırmacı, Eskişehir, Türkiye

Özet

Bu çalışma Gaziantep mutfağının gastronomi turizmi açısından küresel ve ulusal düzeyde yeterince değerlendirilip değerlendirilmediği ve bu potansiyelin etkin ve verimli bir şekilde nasıl kullanılabileceğinin araştırılması amacıyla hazırlanmıştır. Çalışma, iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde gastronomi turizminin kavramsal çerçevesi, tarihsel süreç içerisindeki gelişimi ve turizm endüstrisindeki önemi ele alınmıştır. İkinci bölümde ise Gaziantep mutfağının gastronomi turizmindeki yeri, bölgenin yerel yemek kültürü, coğrafi işaretli ürünleri ve bu ürünlerin turistik cazibesi incelenmiştir. Araştırma nitel araştırma yöntemi çerçevesinde hazırlanmıştır. Araştırma sonucunda yerel işletmelere ve yerel yönetimlere önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Turizm, Gaziantep Mutfağı, Gaziantep.

Abstract

This study has been prepared to investigate whether Gaziantep cuisine is sufficiently evaluated at global and national level in terms of gastronomy tourism and how this potential can be used effectively and efficiently. In the first part, the conceptual framework of gastronomy tourism, its development in the historical process and its importance in the tourism industry are discussed. In the second part, the place of Gaziantep cuisine in gastronomy tourism, local food culture of the region, geographically marked products and touristic attraction of these products are analysed. The research was prepared within the framework of qualitative research method. As a result of the research, recommendations were made to local businesses and administrations.

Keywords: Gastronomy, Tourism, Gaziantep Cuisine, Gaziantep.

Giriş

Günümüz turistleri deneyim odaklı olarak turizm faaliyetlerine katılım göstermektedir. Bu deneyim odaklı turizm hareketlerinin başında da gastronomi turizmi gelmektedir. Son yıllarda gastronomi turizmi, turizm faaliyetleri içinde önemli bir ivme yakalamış olup, yerel mutfakların ulusal ve uluslararası düzlemde tanıtımına, bu destinasyonların çekiciliğinin artmasına ve ekonomik açıdan gelişim göstermelerine katkı sağlamaktadır (Çılan-Akın ve Akın, 2023). Bu bağlamda Gaziantep mutfağı, eşsiz lezzetleri ve zengin kültürel mirasıyla gastronomi turizmine katkıda bulunan önemli bir destinasyon örneği olarak karşımıza çıkmaktadır (Karataş vd., 2023). Bu çalışmanın çıkış noktası, Gaziantep mutfağının gastronomi turizmi açısından küresel ve ulusal düzeyde yeterince değerlendirilip değerlendirilmediği ve bu potansiyelin etkin ve verimli bir şekilde nasıl kullanılabileceğinin araştırılmasıdır. Buradan hareketle, çalışmanın temel amacı ise gastronomi

* Sorumlu yazar: milyanax@gmail.com

DOI: 10.69527/agats.2025.11

turizmi açısından Gaziantep mutfağını derinlemesine inceleyerek bölgenin değerini ve turizme olan katkılarını ele almak şeklinde belirlenmiştir. Bu kapsamda da araştırma iki ana bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde gastronomi turizminin kavramsal çerçevesi, tarihsel süreç içerisindeki gelişimi ve turizm endüstrisindeki önemi ele alınmıştır. İkinci bölümde ise Gaziantep mutfağının gastronomi turizmindeki yeri, bölgenin yerel yemek kültürü, coğrafi işaretli ürünleri ve bu ürünlerin turistik cazibesi incelenmiştir. Araştırma nitel araştırma yöntemi çerçevesinde hazırlanmıştır. Gaziantep mutfağına ve gastronomi kültürüne yönelik olarak yapılan araştırma sayısının az olması bu araştırmanın hem önemini hem de özgün değerini oluşturmaktadır.

Kavramsal Çerçeve

Araştırmanın kavramsal çerçeve başlığı altında gastronomi, gastronomi turizmi, gastro turist, yöresel mutfaklar ve Gaziantep'in gastronomi turizmi potansiyeli gibi kavramlar literatüre dayandırılarak açıklanmıştır.

Gastronomi ve Gastronomi Turizmi

Gastronomi kavramı, kelime anlamı itibarıyla birçok sözlükte lezzetli yemek yeme bilimi veya yemek yeme sanatı olarak tanımlanmaktadır (Özdemir ve Dülger-Altın, 2019). Gastronomi ile ilgili yapılan tanımlamalarda gastronomi kavramının teorik açıdan bilim ve sanatı, uygulamada ise bilgi ve beceriyi etkin olarak kullandığı izlenimi görülmektedir (Sarıışık ve Özbay, 2015). Yunanca “gastros” (mide) ve “gnomos” (yasa) kelimelerinin birleşiminden oluşan gastronomi kavramının, ilk olarak Antik Yunanistan'da kullanıldığı söylenmekle birlikte, bu kelimenin eski Roma'daki “culinary” ve Galya Fransızcasındaki “cuisine” kelimelerinden türetildiği de ifade edilmektedir (Genç, 2014).

Gastronomi, bir ülke ya da şehrin kültürel ve çevresel mirasını yansıtarak, turistlerin memnuniyetinde kritik bir rol oynamaktadır. Bu açıdan, gastronominin yalnızca yemekle ilgili olmadığı; aynı zamanda birçok toplumsal kültür simgesini ve pazarlama faaliyetini de bir çerçeve içinde ele aldığı söylenebilmektedir (Scarpato, 2020). Gastronomi kelimesiyle bağlantılı olarak kullanılan bir diğer kavram da mutfak sanatlarıdır. Bu kavram, yemek pişirme sanatı olarak karşımıza çıkmaktadır (Haas, 2020). Bu nedenle mutfak sanatları olarak ifade edilen kavramın yemeklerin hazırlanması ile ilgili olarak kullanıldığı; gastronominin ise daha geniş bir yelpazede pişirme ve sunumun yanında, hazırlık esnasında sosyal, kültürel ve psikolojik eğilimleri de kapsadığını ifade etmek mümkündür (Kurgun ve Bağırhan-Özşeker, 2016).

Tüm bu tanımlamalar doğrultusunda, çok sayıda kültürel bileşene sahip olan gastronomi kavramı, fen, sosyal ve beşerî bilimler içerisinde yer alan antropoloji, ekonomi, sosyoloji, ziraat, çevrebilim, tıp, kimya gibi disiplinlerle, geleneksel ve modern tüm bilimsel gelişmelerle ilişki kuran disiplinler arası bir faaliyet olarak karşımıza çıkmaktadır (Gülen, 2017). Yine gastronomi, gıdaların mikrobiyolojisi ve fizyolojisi, kişilerin yeme-içme ve beslenme alışkanlıkları ile yönelimlerini, yiyecek-içecek işletmelerinin idaresini ve yiyecek hazırlama sürecinde oluşacak atıkların güvenli bir şekilde ortadan kaldırılmasını da kapsayan süreçleri ve kuralları içermektedir. Bu terim, besin ve içeceklerin ne zaman ne miktarda hangi yöntemlerle hangi bileşenlerle ve nasıl tüketileceğini araştıran bir bilim dalı olarak ifade edilmektedir (Sarıışık, 2017). Turizm açısından değerlendirildiğinde gastronomi, unutulmaz turistik deneyimlerin oluşturulmasına katkı sağlayan, destinasyon kültürünü ziyaretçilere aktarmada önemli bir rol oynayan ve çeşitlendirme imkânı sunan bir turizm unsuru olarak tanımlanmaktadır (Yıldız, 2016).

Gastronomi turizmi, turizm sektörünün yeni gelişen bir alanı olarak çeşitli ülke ve bölgelerde, yeni pazarlar oluşturma ve turizm gelirlerini artırma potansiyeliyle yatırımcıların dikkatini çekmektedir. Özellikle ilerleyen dönemlerde bu sektörlerde kitlesel bir büyüme yaşanacağı öngörülmekle birlikte bu ilerlemeler, gastronomi turizmi üzerine yapılan araştırmaların önemini artırmaktadır (Sarıışık ve Özbay, 2015). Yeme ve içme faaliyetlerinin zorunlu hale gelmesi, turizm etkinliklerine katılan bireylerin yaşadıkları her anı keyifli bir deneyime dönüştürme arzusu ile birleşerek gastronomi değerlerini, turizm deneyimlerinin ayrılmaz bir unsuru haline getirmiştir. Bu nedenler, gastronomi

turizminin ortaya çıkışını mümkün kılan temel etkenler arasında yer almaktadır (Yarış ve Kanik, 2023). Dünya Turizm Örgütü ise gastronomi turizmini gastronomik destinasyonlara yapılan, eğlence amaçlı yiyecek ve içeceklerle ilgili rekreasyonel ve deneyimsel aktivitelerin bütünü şeklinde tanımlamaktadır. İlgili aktiviteler; gastronomi temalı festivaller, pazar ziyaretleri, yiyecek üretim tesislerine yapılan seyahatler, yiyecek fuarları ve geleneksel ile kaliteli yiyeceklerin deneyimlenmesini içermektedir. Ayrıca bu faaliyetlerle birlikte yerel halk gastronomi turizminden fayda sağlayarak markalaşmaktadır (Erciyas ve Yılmaz, 2021).

Turizm endüstrisinin en önemli faaliyetlerinden biri olan gastronomi turizmi, kültürel, fiziksel, sosyal ve prestij olmak üzere dört farklı motivasyon türüne sahiptir (Küçükkömürler vd., 2018). Fiziksel motivasyonda, hayatın sürekliliği için yiyecek tüketimi zorunlu olarak kabul edilmektedir. Turist yaşamak ya da seyahat etmek amacıyla yemek yemeyi tercih etmektedir. Kültürel motivasyonda, bir kültürü öğrenmek ve tanımak isteyen turist, yerel yemekleri deneyimlemek istemektedir. Bu bağlamda da yerel ve basit ürünler turisti motive etmektedir. Bu motivasyonla, birincil üretim yerlerine yapılan ziyaretler, yerel yemeklerin sunulduğu restoranlar ve festivaller önemli bir rol oynamaktadır. Sosyal motivasyon, turistin gastronomi faaliyetlerinin bir parçası olmasını gerektirmektedir. Prestij motivasyonu ise turistin, yöreye özgü bilgi ve deneyimleri edindikten sonra bunları bulunduğu sosyal çevrede paylaşarak prestij kazanmasını ifade etmektedir (Lopez-Guzman ve Sanchez-Canizares, 2012).

Gastro Turistler ve Özellikleri

Gastronomi literatüründe, iyi ve kaliteli yerel ürünler kavramı önemli bir yere sahiptir. Bu doğrultuda gerçekleştirilen gastronomi turizmi, belirli bir bölgeye belirli bir amaçla yapılan turizm faaliyetleri olarak öne çıkmaktadır (Demirci ve Erşahin, 2025). Gastronomi turizmine katılan turistler, diğer turistlere kıyasla daha tecrübeli, yüksek kültür düzeyine sahip, boş zamanı daha fazla olan ve günlük rutinlerinden farklı beklentilere yönelen bir grubu temsil eder (Küçükkömürler vd., 2018). Bu turistler, gastronomik değeri yüksek yemeklerin yanı sıra bu yemeklere ilişkin efsane ve hikâyeleri de merak etmektedir (Gheorghe vd., 2014). Farklı ülkelerde bulunan ve her yerde ulaşılması mümkün olmayan yiyecekleri deneyimlemek için seyahat eden bireyler, “gastro turist” kavramının ortaya çıkışına zemin hazırlamıştır. Gastronomi turizmine katılan turist, yalnızca yemek yemek veya içecek tüketmekle sınırlı kalmayıp, yiyecek ve içeceklerle ilgili etkinliklere aktif olarak katılan, bu süreçte yerel kültürü tanımayı ve deneyimlemeyi amaçlayan özel ilgi turisti olarak değerlendirilebilir. Bu tür turistler, yöresel tatları keşfetmenin yanı sıra, yemeklerin hazırlanış aşamalarına tanık olmayı, yerel üreticilerle etkileşim kurmayı ve gastronomi kültürünü daha derinlemesine anlamayı hedeflemektedir (Akkuş, 2019).

Gastro turist olarak adlandırılan bireyler, yalnızca yemek yeme amacıyla kendi ülkelerinden başka ülkelere seyahat edebilecek kadar boş zamana, yeterli maddi güce ve bu konuda istekli olan turistlerdir. Gastronomiyle ilgilenen toplumun her bireyi, yöresel yemeklerden, seçkin mutfak ürünlerine ve ülkeye özgü özel lezzetlere kadar geniş bir yelpazede ilgi göstermektedir. Bu üç kategoriye bir araya getiren yemeklerin, uygun yer, zaman ve mekanlarda keşfedilmesini amaçlayan turistler, gastronomi turizmi çerçevesinde seyahat eden özel bir grup olarak nitelendirilir ve gastro turist olarak tanımlanır (Karataş ve Akay, 2024).

Yöresel Mutfaklar

Son zamanlardaki seyahat tecrübelerinde, farklı toplulukları daha iyi anlayabilmek amacıyla gıda ürünleri ve mutfak kültürüne ait özellikler, bu etkinliklerin merkezine yerleşerek önemli bir araç haline gelmiştir (Lopez-Armesto ve Gomez-Martin, 2006). Bu alanda gerçekleştirilen araştırmalar, gıda ürünlerine olan artan ilginin, turistlerin ziyaret edecekleri destinasyonlara yönelik algıladıkları çekiciliğin önemli bir parçasını oluşturduğunu ve bu ilgiyi turistler için teşvik edici bir faktör haline getirdiğini ortaya koymaktadır (Pearce, 2002). Turizm endüstrisi önemli bir parçası olan gastronomi turizminde içerisinde, yöresel yiyecek ve içeceklerin tüketiminin turizm faaliyetine katılan turistleri yerel kültüre yakınlaştırmaktadır (Eves ve Kim, 2012). Bundan dolayı destinasyonlar yöresel gıda

ürünlerini de turistik ürünlerine dâhil etmeye çalışmaktadır (Çela vd., 2010). Turizmde büyük bir öneme sahip olan yiyecek ve içecek tecrübelerinin, temel unsurlarından birisi de yöresel mutfak kavramıdır (Türkay ve Şengül, 2016). Yöresel mutfak, belirli bir bölgeye özgü ürünlerin yerel gelenek ve göreneklerle harmanlanması sonucu ortaya çıkan; bölge halkı tarafından geleneksel yöntemlerle hazırlanan ve sunulan; aynı zamanda dini ya da milli değerlerle şekillendirilmiş gıda ürünlerinin bütünü olarak tanımlanmaktadır (Çam ve Çılğınoglu, 2021).

Yerel yiyecekler, bir pazar oluşturma potansiyeline sahip olup, bu yönüyle hem yerel ürünlerin tanıtımını hem de gelişimini desteklemektedir. Bu tür ürünler, turizm ürünlerini çeşitlendirip zenginleştirerek bu alana değer katmakta ve güç kazandırmaktadır (Boyne vd., 2005). Nitekim turistlerin yöresel gıda hazırlama sürecine dâhil edilmesiyle birlikte ortaya çıkan deneyimler de turistik ürüne değer katmaktadır (Renko vd., 2010). Yerel ürünlerin cazibesini artıran en önemli unsurlar, özgünlükleri ve belirli bir kültürle derin bir bağa sahip olmalarıdır. Bu özgünlük, genellikle tarihi birikim, bilgi, beceri, yeme alışkanlıkları ve diğer geleneklerin harmanlanmasından kaynaklanmaktadır. Tüm bu özellikler, yerel ürünlerin hem ilgi çekici hale gelmesini hem de satışlarını doğrudan etkilemesini sağlayan temel faktörler olarak ifade edilmektedir (Türkay ve Şengül, 2016).

Turistlerin yöresel kültürü algılayışlarında yerel yiyecek ve içecekler önemli bir yere sahiptir (Eves ve Kim, 2012). Yerel mutfak ilkelerinin taşıdığı kültürel öğeler, destinasyon bölgelerine önemli bir çekicilik ve stratejik avantaj sunmaktadır (Baydeniz vd., 2023). Turistlerin yerel yiyecek ve içecekleri deneyimlerine dâhil etmesi, destinasyonların gelecekte olumlu bir şekilde hatırlanmasına katkı sağlayarak güçlü bir imaj avantajı da oluşturmaktadır (Türkay ve Şengül, 2016). Ayrıca yerel mutfaklar turizm destinasyonlarının algılandıkları profili ve değerleri artırmakla kalmayıp, aynı zamanda bu destinasyonlar için yeni fırsatların da ortaya çıkmasına olanak yaratmaktadır (Alonso ve Liu, 2011). Bu bağlamda da yöresel mutfaklar günümüz turistleri için çok önemli bir bileşen olarak ifade edilmektedir (Demirci vd., 2015).

Dünya genelinde de çok önemli mutfaklar bulunmaktadır. Yöresel mutfak dendiğinde de akıllara öncelikle Fransa gelmektedir. Yemek pişirmenin bir sanat olarak kabul edildiği Fransa, dünyanın en ünlü mutfaklarından birine sahiptir. Fransız mutfağını diğer mutfaklardan ayıran en önemli özelliklerinden biri ise pişirme yöntemleri olarak ifade edilmektedir (Aksoy ve Üner, 2016). Fransız şefler, etleri pişirmeden önce mutlaka şarapla marine ederler. Şarap, sadece etleri marine etmek için değil, aynı zamanda yemeklerin yanında da sıklıkla tüketilmektedir. Şarap ve peynirin uyumu, Fransız mutfağının vazgeçilmez ve en önemli özelliklerinden biri olarak ifade edilmektedir (Yıldız, 2018). Fransız mutfağı denildiğinde akla ilk gelen gastronomi ürünleri arasında ekmek ve ekmek çeşitleri, şarap, çikolata, peynir, trüf mantarı ve dünyaca ünlü soslar yer almaktadır. Bunların yanı sıra, birçok yemek terimi ve pişirme tekniği de Fransız mutfağının dünya mutfaklarına olan mirası olarak ifade edilmektedir (Girgin vd., 2017).

Fransız mutfağının sonrasında akla gelen diğer bir önemli mutfak kültürü ise İtalya'ya aittir. Bölgesel farklılıkların etkisiyle, hatta kasaba düzeyine kadar inen yemek hazırlama yöntemleri, İtalyan mutfağını diğer mutfaklardan ayıran en önemli özelliklerden biri olarak ifade edilmektedir (Aksoy ve Üner, 2016). İtalya, her biri kendine özgü tatlara ve pişirme tekniklerine sahip 20'den fazla bölgesel mutfağıyla dikkat çekmektedir. Bu çeşitlilik, İtalyan mutfağını zenginleştirerek dünyanın sevilen gastronomi kültürlerinden biri haline getirmiştir (Sarıışık, 2017). Makarna, salata ve şarap İtalyan mutfağının vazgeçilmez ürünleri olarak ifade edilmektedir (Mat, 2004). Ayrıca İtalyan yemekleri ifadesi, pek çok kişinin aklına pizza, ravioli ve domates soslu makarnayı getirerek iştah kabartmaktadır. İtalyan şefler genellikle domates suyu, peynir ve lezzetli erişteyi sıkça kullanmalarıyla bilinmektedir. Ancak, İtalyan mutfağı bu klasiklerin çok ötesine geçer; çeşitliliği ve derinliğiyle dünya mutfaklarına ilham kaynağı olmuştur (Bisignano, 2002). Ayrıca İtalyan mutfağı, başta parmesan ve mozzarella olmak üzere çok sayıda peynir çeşidine, cappuccino ve espresso gibi dünyaca tanınan kahve türlerine ve geniş bir şarap yelpazesine sahiptir. Tatlılar arasında ise, taze

meyvelerle hazırlanan ve zengin aromasıyla dikkat çeken İtalyan dondurması ilk sıralarda yer almaktadır (Aslan, 2015).

Çin, dünya üzerindeki en eski uygarlıklardan biri olarak kabul edilmektedir. Çin’de yapılan arkeolojik kazılarda, 5000 yıllık geçmişe sahip pirinç taneleri ve tarımsal araç-gereçler gün yüzüne çıkarılmıştır (Yu, 2002). Yüzyıllar boyunca bir arada yaşayan ve birbirinden farklı 56 etnik grubun katkılarıyla şekillenen Çin mutfacı, yaklaşık 10.000 çeşit yemeği ile dünyanın en büyük mutfakları arasında yer almaktadır. Çin’in geniş bir coğrafyaya sahip olması ve farklı kültür ve medeniyetlerle etkileşim içinde bulunması, bu denli büyük ve çeşitlilik barındıran bir mutfaca sahip olmasının başlıca nedenleri arasında yer almaktadır. Farklı bölgelerden gelen lezzetler ve pişirme yöntemleri, Çin mutfacının zenginliğini artırmış ve dünya mutfakları arasında eşsiz bir konuma ulaşmasını sağlamıştır. Tayland Mutfacı, deniz ürünlerinden yapılan yemek çeşitliliğiyle öne çıkarken, Japon Mutfacı da benzer şekilde deniz ürünleriyle hazırlanan yemekleri, pirinç ve suşiyi yoğun bir şekilde kullanmasıyla dikkat çekmektedir. Her iki mutfak da Uzak Doğu’nun köklü ve zengin gastronomik mirasının önemli temsilcilerinden kabul edilmektedir (Girgin vd., 2017). Baharatların zenginliğiyle bilinen Hindistan Mutfacı, aromatik lezzetleriyle öne çıkarken; Maya, Aztek ve Zapotek gibi uygarlıkların izlerini taşıyan Meksika Mutfacı ise acı biber, tortilla, fajita, çeşitli çorbalar ve balık yemekleriyle dünya mutfacının önemli temsilcileri arasında yer almaktadır. Avrupa’da, sarımsak, kekik ve nane gibi aromatik tatlandırıcıların sıkça kullanıldığı ve zengin mezeleriyle tanınan Yunanistan Mutfacı ile tortilla, paella, churros ve soğuk gazpacho çorbası gibi lezzetleriyle dünyaca ünlü İspanya Mutfacı, köklü geçmişleriyle dikkat çeken diğer önemli mutfaklar olarak ifade edilmektedir (Girgin vd., 2017).

Gastronomi ve yöresel mutfaklar açısından önem arz eden diğer bir mutfak ise Türk mutfacıdır. Türk mutfak kültürünün geçmişten bugüne kadar uzanan geleneksel gıdaları ve beslenme alışkanlıkları incelendiğinde, öne çıkan yiyecekler arasında buğday, bulgur, keşkek, aşure, tarhana ve pekmez; içecekler arasında ise kırmızı, boza ve kahve olduğu dikkat çekmektedir (Solmaz ve Dülger-Altın, 2018). Anadolu’nun iklim koşullarının buğday tarımına elverişli olması nedeniyle, buğday ve ondan üretilen un, bulgur gibi ürünler; yoğurt, et, kuru baklagiller ve sebzelerle bir araya getirilerek hazırlanan yemekler, Anadolu Türk mutfacının temelini oluşturmaktadır. Aşure, tarihî kayıtlarda genellikle "âşûrâ" şeklinde anılmakla birlikte, zaman zaman "âşûre" olarak da ifade edilmiştir. Osmanlı saray mutfacında, geleneksel olarak Muharrem ayının onuncu günü aşure hazırlanır ve tüm Osmanlı hanedanına testiler içinde ikram edilirdi (Özlü, 2014). Tarhana, Türk damak tadına uygun oluşu, uzun süre muhafaza edilebilmesi ve besin değerlerinin yüksekliği gibi özellikleriyle, Anadolu’da kış hazırlıkları kapsamında ilk sıralarda yer alan yiyeceklerden biridir. Pekmez, geçmişten günümüze kadar Türklerin şeker yerine tercih ettiği, enerji ve karbonhidrat açısından oldukça zengin olan geleneksel gıdalar arasında yer almaktadır (Uçar, 2008).

Türk mutfak kültürü içerisinde yiyeceklerin yanı sıra içecekler de önemli bir yer tutmaktadır. Orta Asya Türk kültürüne ait geleneksel bir içecek olan kırmızı, kısrak sütünden fermente edilerek yapılan bir üründür. At ve kırmızı, Türk boylarının kültürel ve sosyal yaşamında önemli bir yere sahip olup, bu iki kavram tarih boyunca Türklerin yaşam tarzlarını ve geleneklerini yansıtan unsurlar olmuştur (Üstün, 2009) Türklerin bir başka geleneksel içkisi olan boza, fermente edilmiş tahıl bazlı bir içecektir. Buğday, darı, arpa, pirinç gibi farklı tahıllardan hazırlanabilir. Bira ile benzer bir yapım süreci olsa da, boza ve bira birbirinden farklıdır. Tarihsel olarak boza, en eski bira türü olarak kabul edilir ve Türkler tarafından Orta Asya’dan bu yana üretilen önemli değerlerden biri olarak kabul edilmektedir (Cavuldak ve Levent, 2017). Türk kahvesi hem Türk mutfacının köklü bir geleneği hem de kültürel mirasın vazgeçilmez bir unsuru olarak ifade edilmektedir. 15. yüzyılın sonlarında içecek formuna kavuşan kahvenin, Yavuz Sultan Selim’in Mısır seferi sonrasında, 16. yüzyılın başlarında Müslüman tüccarlar tarafından İstanbul’a getirildiği düşünülmektedir. Osmanlı toplumu, bu yeni içeceği hızla benimsemiş ve kahveyi kültürlerinin bir parçası haline getirmiştir. Türk kahvesi Türk örf ve âdetlerinin içinde önemli bir yere gelmiştir. Bu süreç, Türk kahvesinin bugün sahip olduğu kültürel değerin de temellerini oluşturmaktadır (Deniş, 2011).

Gaziantep'in Gastronomi Turizmi Potansiyeli

Gaziantep, Türkiye'nin altıncı, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin ise en büyük şehri olarak öne öne çıkmaktadır. Akdeniz ile Güneydoğu Anadolu bölgelerinin birleşim noktasında bulunan bu şehir, ulaşım açısından oldukça avantajlı bir pozisyona sahiptir (. Tarihi İpek Yolu'nun Gaziantep'ten geçmesi, şehrin tarih boyunca dikkat çekici bir yere sahip olmasını sağlamıştır. Yaklaşık 600 bin yıllık geçmişe sahip olan bu kent, uygun iklim şartları ve bereketli toprakları sayesinde sosyal ve siyasal açıdan her dönem yoğun bir hareketlilik yaşamıştır. Antep ve çevresi, MÖ 1800 ile MÖ 1200 yılları arasında Hitit (Eti) Uygarlığının önemli merkezlerinden biri olmuştur. Hitit Devleti'nin dağılmasının ardından bölgede bir süre Kargamış Krallığı hüküm sürmüş, daha sonra sırasıyla Urartular, Asurlar, Medler, Persler ve Kommagene Krallığı bu topraklara egemen olmuştur. MS 73-395 yılları arasında bölge, Roma İmparatorluğu'nun egemenliği altına girmiştir. Bu dönemde Dülük, önemli bir Roma kenti haline gelmiştir. Hristiyanlık inancının ilk kez bu topraklarda yayılmaya başladığı da ifade edilmektedir. Gaziantep'in kuzeyinde yer alan Antalya ve Fırat vadisi bölümleri, baskıdan kaçarak kuzeye yönelen ilk Hristiyan topluluklarının yerleşim alanları arasında sayılmaktadır (Güngör, 2004).

Gaziantep, MS 395 yılında Roma İmparatorluğu'nun bölünmesiyle Bizans İmparatorluğu'nun topraklarına dâhil olmuştur. Günümüzdeki Gaziantep şehri de bu dönemde şekillenmeye başlamıştır. Dülük şehrinin tahrip edilmesinden sonra, MS 6. yüzyılda Bizanslılar tarafından bugünkü Antep Kalesi inşa edilmiştir. MS 638 yılında, Persler ile Bizans arasında süregelen mücadelelerin yarattığı otorite boşluğundan yararlanan İslam orduları, Hz. Ömer'in komutanlarından İyaz bin Ganem liderliğinde bölgeye ulaşmış ve 636 yılında burayı İslam topraklarına katmıştır. 1040 yılındaki Dandanakan Savaşı'na kadar bölge sık sık el değiştirmiş ve sürekli egemenlik mücadelelerine sahne olmuştur. Bu tarihten sonra ise bölgeye çeşitli Türk boylarının yerleştiği görülmektedir. 1067 yılında başlayan Selçuklu fetihleriyle birlikte Antep ve çevresi, Türkmen yerleşimi açısından önemli bir merkez hâline gelmiş ve bölge hızla bir Oğuz yurdu niteliği kazanmıştır. Bu süre zarfında, 15 Oğuz boyundan 152 oymak bu topraklara iskân edilmiştir. Zamanla bu oymakların bir kısmı Anadolu ve Rumeli'ye göç etse de, bölgedeki aile adları ve yerleşim yerlerinin isimleri, Antep'in zengin bir Oğuz yerleşim coğrafyasında yer aldığını göstermektedir (Güngör, 2004). 15. yüzyılın yarısından itibaren Antep ve çevresi, Osmanlıların da dahil olduğu çeşitli güç mücadelelerine ev sahipliği yapmıştır. 1516 yılında, Yavuz Sultan Selim'in Memlük topraklarına doğru ilerlediği sırada, Antep valisinin Osmanlı yönetimine katılmasıyla şehir, Osmanlı idaresi altına girmiştir. Osmanlı döneminde, özellikle 15. ve 16. yüzyıllarda, Antep'te ticaret ve sanayi hızla gelişmiş; esnaf teşkilatları, medreseler, köy ve aşiret organizasyonları etkin bir şekilde faaliyet göstermiştir. 1914 yılında, Birinci Dünya Savaşı başladığında, Antep 83 bin nüfusa sahip bir sancak olup, bu nüfusun %57'si Türk, %43'ü ise Ermeni vatandaşlardan oluşmaktadır (Parlak-Kalkan, 2015).

Birinci Dünya Savaşı'nda Osmanlı Devleti'nin mağlubiyetinden sonra, İngilizler Mondros Mütarekesi'nin 7. maddesini gerekçe göstererek 15 Ocak 1919'da Antep'i işgal etmiştir. Bu işgal yaklaşık bir yıl sürmüş, ardından Fransızların tepkisi üzerine yapılan bir anlaşma ile şehir, Fransızlara devredilmiştir. Antep Harbi adı verilen mücadelede, Fransızlar şehri dört kez kuşatmıştır. Sonunda, 15 Mart 1921'de Londra'da gerçekleştirilen görüşmeler sonucunda, Antep, Adana ve çevresinin Türklere bırakılması kararlaştırılmıştır. Bu anlaşma Antep halkı tarafından büyük bir sevinçle karşılanmış ve 25 Aralık 1921'de Fransızlar şehri terk ederek Antep'i Türklere iade etmiştir. Bu destansı savunmanın önemini vurgulayan Türkiye Büyük Millet Meclisi, 8 Şubat 1921 tarihinde aldığı 93 numaralı karar ile Antep'e "Gazilik" unvanını vermiştir. Bu onur, dünyada başka hiçbir şehre verilmemiştir (Parlak-Kalkan, 2015). Evliya Çelebi, Gaziantep'i "Şehr-i Ayıntab-ı Cihan" yani Dünyanın Gözbebeği Şehri olarak tanımlamıştır. Bu şehirde, toplamda 974 adet arkeolojik sit ve taşınmaz kültür varlığı bulunmaktadır. Bu eserlerin 113'ü anıtsal yapı, 681'i sivil mimari örneği ve 180'i arkeolojik sit alanıdır (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, 2013). Gaziantep'te turizm talebindeki artışa paralel olarak, hem turist sayısında hem de turizm işletmelerinin sayısında bir

yükseliş gözlenmektedir. Tablo 1'de, Gaziantep'e yıllar içinde gelen turist miktarı ve şehirdeki konaklama ve seyahat işletmelerinin sayıları gösterilmiştir.

Tablo 1. Gaziantep' Konaklayan yerli ve yabancı Turist Sayısı

Yıllar	Yerli Turist Sayısı	Yabancı Turist Sayısı
2021	653.593	111.943
2022	898.301	163.497
2023	847.088	131.374

Kaynak: Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Verilerinden Derlenmiştir.

Gaziantep'te gastronomi ve kültür temelli turizm etkinlikleri ön planda olsa da, inanç turizmi, avcılık turizmi, kuş gözlemciliği, amatör balıkçılık, gençlik turizmi ve spor turizmi gibi farklı alanlarda da turizm faaliyetleri gerçekleştirilmektedir. Gaziantep, Antik dönem inanışlarının yanı sıra semavi dinler diğer bir ifadeyle, Yahudilik, Hristiyanlık ve İslam açısından da önemli dini yapıları günümüze kadar taşımıştır. Antik inançlardan biri olan ve baş tanrısı Teşup olarak bilinen, kökeni İngiltere'den başlayıp Kuzey Afrika'ya kadar yayılan inanç sistemine ait bir tapınak, Gaziantep'teki Dülük köyüne bağlı Şarklı Mağara'da varlığını sürdürmektedir. Aynı bölgede, Mitras inancına ait Mitras Tapınağı da yer almaktadır. Ayrıca Fırat ve Dicle nehirleri arasındaki Mezopotamya Bölgesi, Sümer kaynaklarında olduğu gibi birçok kutsal kitapta da cennet bahçesi olarak anılmaktadır. Bu bölgenin giriş kapısının ise Gaziantep olduğu ifade edilmektedir. Karkamış ilçesi, M.Ö. 609 yılında Karkamış Savaşı öncesinde Firavun II. Necho ile Yahudi Kralı Yoşiyahu arasında gerçekleşen müzakere girişimleri nedeniyle Yahudiler ve Hristiyanlar için tarihi bir öneme sahiptir (Edmonds, 1997). Anlatılanlara göre, Hristiyanlığın ilk dönemlerinde Hazreti İsa'nın havarilerinden Evanjelist Johannes, o dönemin stratejik merkezlerinden biri olan Rumkale'de Yuhanna (Johannes) İncilini kaleme alıp çoğaltmıştır. Rivayete göre, Yuhanna'ya ait İncil, bugün hala varlığını sürdüren kalenin kuyusunun girişindeki bir odada korunmuştur. Rumkale'de ayrıca bir kilise ve mezar bulunmakta olup, bu yapılar son patrik Aziz Nerses'in adını taşımaktadır. Restorasyon çalışmaları yapılan kale, ihtişamını günümüze kadar korumuştur. Bunun yanı sıra, şehirde 20. yüzyılın başlarına kadar Hristiyanlar tarafından inşa edilen yapılardan Kendirli Kilisesi, camiye dönüştürülen Valide Meryem Kilisesi ve Nizip ilçesindeki Fevkani Kilisesi halen ziyaret edilebilmektedir (Gaziantep Valiliği, 2015).

Şahinbey İlçesi'nde yer alan Yahudi Havrası, harabe halinde olmasına rağmen hala Yahudi ibadetlerine ev sahipliği yapmaktadır. Ayrıca, Hz. Musa'nın yeğeni olarak da bilinen ve türbesi Gaziantep'te bulunan Hz. Yuşa Peygamber, Museviler için dini bir önem arz etmektedir. İslamiyet dönemine gelindiğinde, Hz. Ömer'in halifeliği sırasında Gaziantep çevresinde yapılan savaşlarda pek çok değerli zat şehit düşmüş ve bu kişilerin türbeleri bugün Gaziantep ili sınırlarında bulunmaktadır. Rivayetlere göre, Gaziantep'i fethetmek için bölgeye gelen komutanların şehri koruma amacıyla surlarla çevrilmesi önerisine, Hz. Ömer'in bölgede şehit olan zatları kastederek "Antep bölgesi surlarla çevrilmiştir" dediği aktarılmaktadır. İslamiyet ile birlikte, sahip olduğu çok sayıda türbe sayesinde Gaziantep, adeta bir evliyalar kenti kimliğine bürünmüştür. Bunların haricinde de Gaziantep av turizmi, ornitoloji, olta balıkçılığı, gençlik turizmi ve spor turizmine ev sahipliği yapmaktadır.

- Gaziantep, av turizmi açısından önemli bir zenginliğe sahiptir. Fırat Nehri ve Tahta Köprü Baraj Gölü çevresi, çeşitli av hayvanlarına ev sahipliği yapmaktadır (Şehitkamil Belediyesi, 2015).
- Belirli dönemlerde doğa ve kuş gözlemciliği meraklıları, bu amaçla şehri ziyaret etmektedir. Özellikle Fırat Nehri'nin aşağı kesimleri, Tahta Köprü Barajı, Sof Dağı Yaylası ve Nizip ilçesine bağlı Belkis bölgesi, göçmen kuşların göç rotası üzerinde yer almaktadır (Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2015).
- Gaziantep'te sportif olta balıkçılığı yaygın bir etkinlik olarak gerçekleştirilmektedir. Bu aktivite için uygun alanlar arasında Tahta Köprü Baraj Gölü, Hancıgöz Baraj Gölü, Alleben

Göleti, Şahinbey Burç Göleti ve Fırat Nehri kıyısı yer almaktadır (Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2015).

- Gaziantep'te Turizm İşletme Belgesi'ne sahip işletmeler, gençlere %10 oranında indirim sağlamaktadır. Ayrıca, Kredi ve Yurtlar Kurumu'na ait öğrenci yurtları tatil dönemlerinde uygun fiyatlarla gençlerin kullanımına sunulmaktadır. İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ise Turizm Haftası etkinlikleri kapsamında gençlere yönelik ücretsiz geziler organize etmektedir (Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2015).
- Eğitim amaçlı yamaç paraşütü, Nurdağı ilçesine bağlı Sakçagözü Beldesi ve Gaffur Baba Tepesi'nin Akyokuş çevresinde gerçekleştirilebilmektedir. Ayrıca, Yamaçoba Köyü'nde bulunan Deniz Kuzusu Mağarası, Sof Dağı Yaylası, Sarıkaya Yaylası, Alleben Gölü ve Runkale gibi pek çok bölgede rekreasyon etkinlikleri ve spor turizmi faaliyetleri yapılmaktadır (Akın, 2015: 56).

Yukarıda da ifade edildiği gibi Gaziantep'in turizme yönelik arz kaynaklarının sınırı bulunmamaktadır. Çok farklı alternatif turizm çeşitlerine sahip olan bölgenin en önemli turistik değeri ise gastronomi olarak ifade edilmektedir.

Gaziantep'teki Gastronomi Turizmi

Gaziantep, 6000 yıllık tarihiyle birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, stratejik konumuyla ticaret ve kültürel etkileşimde önemli bir merkez olmuştur. Gaziantep, Mezopotamya'nın batısında, Akdeniz iklimine yakın ılıman bir kara iklimine sahiptir. Tarih boyunca İpek Yolu üzerinde önemli bir ticaret ve kültür merkezi olmuştur. Çevresindeki Şanlıurfa, Hatay, Adana, Adıyaman ve Halep şehirlerinin etkisi, Gaziantep mutfağının zenginleşmesine katkı sağlamış, ancak şehir kendi özgün mutfak kültürünü şekillendirmeyi başarmıştır (Kaya ve Uyanık, 2022). Gaziantep'in mutfak kültürüne ilişkin tarihi buluntular, bölgenin yemek ve yaşam kültürünün ne kadar köklü olduğunu göstermektedir. Taş ve bakırdan yapılmış üzüm ezme kapları, değirmenler, yemek kazanları, tepsiler ve süzekler gibi mutfak gereçleri, bu kültürün özgünlüğünü ve gelişmişliğini kanıtlamaktadır (Gastronomi Turizmi, 2015).

Gaziantep, iklim ve coğrafi özellikleri sayesinde Antep fıstığı, zeytin, domates, biber, patlıcan gibi yöreye özgü birçok meyve ve sebze yetiştirmekte; ayrıca 40'tan fazla üzüm çeşidiyle dikkat çekmektedir (Şehitkamil Belediyesi, 2015). Gaziantep'in İpek Yolu ve Baharat Yolu gibi ticaret yolları üzerinde bulunması, farklı kültürlerin etkisiyle mutfağını zenginleştirmiştir. Hanlar, hamamlar ve kervansaraylar aracılığıyla gelen tüccarların gastronomik bilgileri, yerel mutfak kültürüne kalıcı katkılar sağlamıştır (Gastronomi Turizmi, 2015). Gaziantep mutfağı, mevsimsel sebze ve meyvelerle etin uyumunu, zengin soslarla birleştirerek özgün tencere yemekleri yaratmıştır. Bu çeşitlilik ve zenginlik, Gaziantep'i dünya mutfakları arasında eşsiz bir konuma taşımaktadır (Süzer ve Özkanlı, 2020).

Gaziantep'in simgesi haline gelen Antep fıstığı, 4000-5000 yıllık bir geçmişe sahip olup, lezzeti, yağ oranı ve aromasıyla dünyadaki en değerli fıstık çeşitlerinden biridir. Farklı olgunlaşma dönemlerinde yapılan hasat, baklavacılık ve kadayıfçılık gibi sektörlerin ihtiyaçlarını karşılar. Özellikle "kuşgözü" adı verilen yeşil renkli fıstık en kıymetli türdür. Gastronomi kültüründe önemli bir yere sahip olan diğer bir ürün ise "Firik"tir (Karataş vd., 2023). Yeşil başak halindeyken tütsülenen buğdaydan elde edilen Firik, pilavlarda kullanılır. Ayrıca, ön pişirilmiş buğdaydan elde edilen Dövme (yarma), yöresel yemeklerin temel malzemelerindendir (Gastronomi Turizmi, 2015).

Gaziantep mutfağı, yerel lezzetlerle birlikte katmer, beyran, kelle, ciğer kebabı ve simit gibi yöresel tatların sunumuyla benzersiz bir çeşitlilik sunar. Geleneksel fast food kültürüne karşı, salça, baharat ve yoğurt gibi yerel malzemelerle oluşturulan yemekler tercih edilmektedir. Zamanla brokoli, enginar ve kültür mantarı gibi modern mutfak unsurları da bu kültüre uyarlanmıştır. (Gastronomi Turizmi, 2015). Pide ekmek, Gaziantep yemek kültürünün ayrılmaz bir parçasıdır. Açık, küpban, tırnaklı ve susamlı ekmek gibi çeşitler, günlük yaşamın vazgeçilmezlerindendir. Bu zengin mutfak kültürü, yöredeki insanların yaşam tarzını şekillendiren bir unsur olmuştur (Karataş vd., 2023).

Gaziantep'in Gastronomi Potansiyeli

Mezopotamya, Anadolu ve Mısır'ın kesişme noktasında yer alan Gaziantep, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde konumlanmıştır. Bu şehir, Güneydoğu Anadolu'nun en büyük, Türkiye'nin ise altıncı en büyük kentidir ve coğrafi olarak oldukça stratejik bir öneme sahiptir. Antep, geçmişten bu yana konumu, iklimi ve verimli toprakları nedeniyle yerleşim için tercih edilen bir bölge olmuştur (Ulusoy ve Turan, 2016). M.Ö. 1800-1200 yılları arasında Hitit Uygarlığının merkezi olarak öne çıkan Antep, bu dönemin ardından Kargamış Krallığı, Urartular, Asurlar, Medler, Persler, Büyük İskender, Seleukidler ve Kommagene Krallıkları'na ev sahipliği yapmıştır. M.S. 73-395 yılları arasında Romalılar ve 395 yılından itibaren ise Bizans İmparatorluğu bölgeyi hakimiyet altına almıştır. Günümüz Gaziantep ilinin kuruluşu da bu tarihi süreç içerisinde gerçekleşmiştir (Parlak-Kalkan, 2015).

Asırlardır pek çok medeniyete ev sahipliği yapmış ve Cumhuriyet dönemine kadar Ayıntap olarak bilinen Antep günümüze kadar da çeşitli isimlerle anılmıştır (Kayıkçı, 2016). Şehrin bugünkü adı Gaziantep, 1921'de çıkarılan bir yasa ile Antep'e Gazi unvanının verilmesiyle oluşmuştur. Stratejik konumuyla İpek Yolu'na yakınlığı, birçok medeniyetin bu şehirde iz bırakmasına olanak sağlamıştır (Birdir ve Akgöl, 2015). Gaziantep, tarihi, kültürel, coğrafi ve sosyal açıdan kendine özgü birçok değere sahiptir. El sanatları, Zeugma Antik Kenti, Antep fıstığı ve tarihi dokusuyla dikkat çeken şehir, aynı zamanda dünyaca ünlü mutfağıyla da öne çıkmaktadır. Acılı, ekşili ve tatlı lezzetleriyle yemek kokularının sokakları doldurduğu eşsiz bir kent olarak kabul edilmektedir (Babat, 2015). Gaziantep mutfağının zenginleşmesinde, Akdeniz ve karasal iklimin geçiş bölgesinde bulunması, çeşitli tarım ürünlerine sahip olması, kadim medeniyetlere ev sahipliği yapması, İpek Yolu üzerindeki stratejik konumu ve Osmanlı döneminde Araplar, Ermeniler ve Türkmenler arasındaki kültürel etkileşim gibi unsurlar etkili olmuştur (Nahya, 2012). Gaziantep mutfağı, yaklaşık 475 çeşit yemeğiyle dikkat çekmektedir. Bölgenin ürün çeşitliliği, sahip olduğu coğrafi işaretlerin sayısından da anlaşılmaktadır. Antep baklavası, Antep fıriği ve Antep beyranı, coğrafi işaret tescili almış öne çıkan lezzetler arasında kabul edilmektedir. Türkiye'de yiyecek ve içecek alanında en fazla coğrafi işaretli ürüne sahip olan Gaziantep, 2013 yılında Avrupa Birliği tarafından tescil edilen ilk Türk ürünü olan Antep baklavasıyla bu alanda da önemini gözler önüne sermiştir. Gaziantep, zengin mutfak kültürünü uluslararası alanda da tanıtarak, 2015 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na gastronomi temasıyla dahil olmayı başarmıştır (Süzer ve Özkanlı, 2020). Bu durum da Gaziantep'in turizm potansiyeli açısından çok önemli bir durum olarak ifade edilmektedir.

UNESCO tarafından Türkiye'nin ilk gastronomi kenti olarak kabul edilen Gaziantep, bu unvanıyla kültürlerarası diyalogu güçlendirmeyi, sosyal bütünleşmeyi artırmayı ve yaratıcı şehirler ağı içindeki iş birliğini teşvik etmeyi hedeflemektedir. Şehir, "İlçelerdeki Mutfaklar" ve "Engelsiz Atölye" projelerinin yanı sıra Uluslararası Antep Fıstığı Kültür ve Sanat Festivali, Uluslararası Şirehan Yiyecek ve İçecek Festivali ile Gaziantep Uluslararası Gastronomi Festivalleri gibi etkinliklerle kültürel kimliğini yaratıcılıkla buluşturmaktadır. Yerel ekonomisinin itici gücü olan gastronomi sektörü, Gaziantep'te istihdamın büyük bir kısmını oluştururken, baharat, tahıl ve kuru meyve ağırlıklı mutfağı; kebab, et yemekleri, tencere yemekleri ve tatlılarıyla hem ziyaretçiler için cazip bir destinasyon hem de kültürlerarası diyalogun gelişmesine katkı sunmaktadır.

Gaziantep'in Yöresel Mutfacı

Her toplum, kültürü, tarihi, alışkanlıkları, yaşadığı coğrafyanın sunduğu imkânlar ve gelenek-göreneklere doğrultusunda kendine özgü bir mutfak kültürü oluşturur (Sürücüoğlu, 2001). Yiyecek ve içecekler, bir kültürün önemli ve bütünleyici unsurlarındandır. Türk mutfağı, birçok kültürle harmanlanmış, farklı dini unsurlar ve coğrafi özelliklerle şekillenmiş zengin bir yapıya sahiptir. Bu mutfağın öne çıkan yöresel örneklerinden biri de Gaziantep mutfağıdır. Gaziantep, zengin mutfak kültürünü tüm dünyaya kanıtlamış olup, bu özelliğiyle benzersiz bir konuma sahiptir. Öyle ki dünyadaki mutfaklar genellikle ülkelerinin isimleriyle anılırken (örneğin Fransız, Çin, Meksika, İtalyan mutfağı), Gaziantep mutfağı, kendi ismiyle anılan nadir mutfaklardan birisi olarak ifade edilmektedir (Karataş vd., 2023). Gaziantep, 2015 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na

katılarak mutfağındaki zengin yemek çeşitliliği ile dikkat çekici bir cazibe merkezi haline gelmiştir (Uçuk ve Kayran, 2020). Gaziantep, lezzetli çorbaları, et ve yoğurt kullanılarak yapılan yemekleri, kurutulmuş sebzelerle hazırlanan dolmaları ve şölen havasında sunulan kebaplarıyla farklı kültürlerin izlerini kendi mutfak kültürüyle harmanlamış ve zengin Antep Mutfağını oluşturmuştur. Bu alanda yapılan araştırmalarda da Gaziantep'in en önemli mutfağa sahip olduğu ifade edilmektedir. Ankara Ticaret Odası ve Ankara Patent Bürosu'nun 2008 yılında gerçekleştirdiği araştırmaya göre de Türkiye'nin 81 ilini kapsayan bir inceleme sonucunda "Türkiye'nin Lezzet Haritası" çıkarılmış ve ülkede 2205 farklı yöresel yiyecek ve içecek çeşidi olduğu tespit edilmiştir. Bu çalışmada da Gaziantep Mutfağı önemini tekrar gözler önüne sermiştir (Durlu-Özkaya ve Can, 2012).

Gaziantep mutfağının vazgeçilmez unsurlarından biri olan tatlılar, özellikle uluslararası düzeyde bölgeyle özdeşleşen baklavanın önemli bir yere sahip olmasıyla dikkat çeker. Kaliteli bir baklava yapımı, yufkanın hamurunda kullanılan buğdayın yetiştiği topraktan, ustaların becerilerine ve baklavanın piştiği ateşi sağlayan odunun türüne kadar pek çok kriterin bir araya gelmesini gerektirmektedir. Bu bahsedilen bileşenler için de Gaziantep gibi bir coğrafya ve kültür gerekmektedir. Gaziantep mutfağı, zengin tatlıları ve kebapları kadar pilav, börek, içecek ve salata çeşitleriyle de dikkat çekmektedir. Şehriyeli, domatesli, mercimekli, loğlazlı, nohutlu, tavuklu ve etli pilavların yanı sıra; peynir böreği, kakırdak böreği, zeytinli, pirinçli ve topaçlı börekler ile puf ve bişi gibi hamur işleri mutfakta önemli bir yer tutar. Menengiç, sütlü ve sade kahve çeşitleri ile koruk, limon, portakal, gül ve vişne şurupları; meyan kökü şerbeti, pekmez, lohusa şerbeti, ayran ve tarçın gibi içecekler de öne çıkan lezzetlerdir. Kahvaltılarda ise katmer, tarhana eritmesi, batma kaymak, sahan kaymağı ve zahter gibi özgün tatlar tercih edilir. Gastronomi cazibesi nedeniyle Gaziantep'e yapılan ziyaretlerin artmasıyla, düzenlenen etkinlikler ve festivaller de çoğalmaktadır. Bu durum, yörenin gastronomi kültürünün bilinirliğini her geçen gün daha da ileri taşımaktadır. Geleneksel yemeklerin nesilden nesile aktarıldığı Gaziantep mutfağı, ulusal ve uluslararası tanınırlığa ulaşarak "Dünya Gastronomi Kenti" unvanıyla yıldız bir şehir olma yolunda ilerlemekte ve milyonlarca ziyaretçiyi ağırlamaya da devam etmektedir (Sürücüoğlu, 2001).

Sonuç ve Öneriler

Turizm Türkiye'nin toplam ihracat rakamlarının yaklaşık %20'lik kısmını oluşturmaktadır (Erol ve Oğuz, 2017). Bu bağlamda da Türkiye ve Türkiye ekonomisi için vazgeçilemez derecede önemli bir sektördür. Turizmin ekonomik etkilerinin yanında sosyal ve kültürel etkileri de bulunmaktadır. Bu sosyal ve kültürel etkiler de genelde ülkelerin ekonomik kalkınmasını özelde de bölgesel kalkınmayı desteklemektedir. Ayrıca sürdürülebilir kalkınmanın sağlanması açısından da turizm çok önemli bir sektör olarak ifade edilmektedir (Oğuz ve Tokmak, 2018). Tüm bu etkiler göz önüne alındığında özellikle Türkiye gibi ülkelerin turizmden payını artırması ve turizmini çeşitlendirmesi gerekliliği aşîkârdır. Bu çeşitlendirmenin sağlanabilmesi açısından en önemli alternatiflerden biri de gastronomi turizmidir. Türkiye gastronomi turizmi açısından oldukça zengin bir potansiyele sahiptir (Küçükkömürler vd., 2018). Türkiye'nin bu potansiyelden en iyi şekilde yararlanmak için yerel gastronomik mirasını korunması büyük önem teşkil etmektedir. Bu bağlamda, Gaziantep, sahip olduğu cazibe unsurlarını etkili bir şekilde değerlendirerek 2015 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na gastronomi alanında dâhil olmayı başarmıştır (Karataş vd., 2023). Zengin kültürel mirası ve özgün yemekleriyle tanınan Gaziantep, bu unvanıyla ülkemizin yerel kültürel ve yaratıcı unsurlarının çeşitliliğine dikkat çekmektedir. UNESCO gibi prestijli bir organizasyonun ağına dâhil olması, Gaziantep'in uluslararası düzeyde tanınırlığını artırırken, ekonomik, sosyal ve kültürel iş birliklerini geliştirerek sürdürülebilir kalkınmaya da katkıda bulunmaktadır (Akın ve Bostancı, 2017). Şehrin bu yaratıcı kimliği, onu diğer kentlerden ayıran önemli bir rekabet unsuru haline getirmiştir (Sürücüoğlu, 2001).

Gaziantep, uzun yıllar boyunca çeşitli medeniyetlerin bıraktığı izler ve geleneklerle zenginleşerek Türk mutfağının en önemli yerel mutfaklarından biri haline gelmiştir. Derin bir mutfak kültürü ve olağanüstü bir ürün çeşitliliği sunan Gaziantep, yerel mutfak değerlerini koruyarak gastronomi turizmi alanında öne çıkmaktadır. Birçok farklı kültürün etkisini barındıran Gaziantep mutfağı,

yüzlerce yemek türü ile hem çeşitlilik hem de yaratıcılık açısından dikkat çeken örnekler sunar. Sahip olduğu özgünlükle, dünyada kendi adıyla anılan tek mutfak olma özelliğini taşıyan Gaziantep, yaklaşık 300 çeşit yemeğiyle bu unvanı hak etmektedir. Gaziantep, dünyanın dört bir yanından gelen ziyaretçileri eşsiz lezzetlerini yerinde deneyimlemek için kendine çekmektedir. Gastronomi turizmi açısından Türkiye’de ilk sırada yer alan şehir, zengin kebab çeşitleri, et yemekleri ve özellikle yörede yetiştirilen fıstıklardan yapılan ünlü baklavası ile dikkat çeker. Gaziantep’in “gastronomi şehri” unvanını kazanmasında, yetiştirilen fıstığın yanı sıra bakliyat ürünleri, çeşitli piyazlar, pilavlar, kebablar ve geleneksel kazan yemekleri önemli bir rol oynamıştır. Bu zenginlik, şehri gastronomi turizminin merkezi haline getiren temel unsurlardan biri olarak görülmektedir (Akın, 2018). Gaziantep’te gastronominin şehrin kimliğini oluşturma sürecinde öncü bir rol üstlenmesi, bölgenin kendine özgü değerlerini öne çıkaran kritik bir faktördür. Gastronomi turizmi çerçevesinde sunulan özel tatların, yiyecek ve içecek işletmelerinde geniş bir yer bulması, bu turizm türünde şehrin sürekli bir ilerleme içinde olacağına işaret etmektedir. Deneyim odaklı ekonominin giderek daha fazla önem kazanmasıyla birlikte, yiyeceklerin turistik destinasyonların çekiciliğini artırmadaki rolü güçlenmiştir. Bu bağlamda, yiyecekler destinasyonların imajını şekillendirirken turistlerin kararlarında da etkili olmaktadır. Sonuç olarak, Gaziantep mutfağının eşsiz lezzetleri, gastronomi turistlerinin dikkatini çekerek şehrin mutfak değerini daha da yükseltmektedir. Ancak yapılan çalışma kapsamında Gaziantep’in hala tanıtım ve işaretlendirme aşamalarında eksiklikleri olduğu görülmüştür. Özellikle sosyal medyanın yaygınlaştığı günümüzde Gaziantep’in markalaşması ve dünya geneli bilinirliğinin artırılması gerektiğini söylemek mümkündür. İleride yapılacak olan araştırmalarda da Gaziantep’in tanıtımına yönelik önerilerin geliştirilmesinin literatüre ve bölge ekonomisine katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Kaynakça

- Akın, A. (2015). Spor Turizmine Yönelik Alanların Durum Tespitine Yönelik SWOT Analizi: Gaziantep Örneği, Yayınlanmamış Doktora Tezi. University of Sofia. Sofia National Sports Academy, Sofia.
- Akın, A. (2018). Gaziantep’in Gastronomi Şehri olarak Belirlenmesinde Demografik Değişkenlerin Etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2): 299-316.
- Akın, N. ve Bostancı, B. (2017). Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı Kapsamında Gaziantep: Mevcut Raporlar Bağlamında Bir Değerlendirme. *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi*, 8(19): 110-124.
- Akkuş, G. (2019). Gastro-turist. N. Kozak (Ed.). Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi (Çevrimiçi) <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/gastro-turist>, Erişim tarihi: 06.10.2024.
- Aksoy, M. ve Üner, E.H. (2016). Rafine Mutfağın Doğuşu ve Rafine Mutfağı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6): 1-17.
- Alonso, A.D. ve Liu, Y. (2011). The Potential for Marrying Local Gastronomy and Wine: The Case of the Fortunate Islands. *International Journal of Hospitality Management*, 30(4): 974-981.
- Aslan, S. (2015). İtalyan Mutfağının Özellikleri (Çevrimiçi) <https://nasilkolay.com/italyan-mutfagin-ozellikleri>, Erişim Tarihi: 25.10.2024.
- Babat, D. (2015). Gaziantep’in Turistik Mekânları (Ed: R.Y. Yıldırım). Fırat’tan Volga’ya Medeniyetler Köprüsü. Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi Yayınları.
- Baydeniz, E., Kılıcı, L. ve Çelik, S. (2023). Yerel Mutfak Algısı Gastro Aktivite ve Gastro Deneyimin Destinasyon Marka İmajına Etkisi: Afyonkarahisar Örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1): 133-153.

- Birdir, K. ve Akgöl, Y. (2015). Gastronomi Turizmi ve Türkiye’yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3(2): 57-68.
- Bisignano, A. (2002). *Cooking The Chinese Way*. Minnesota: Lerner Publications Company Minneapolis.
- Boyne, S., Hall, D. ve Williams, F. (2005). Policy, Support and Promotion for Food-Related Tourism Initiatives A Marketing Approach to Regional Development. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 14: 131-154.
- Cavuldak, A.Ö. ve Levent, H. (2017). Geleneksel Fermente Bir İçecek: Boza. *Akademik Gıda*, 15(3): 300-307.
- Çam, O. ve Çılgınoğlu, H. (2021). Yöresel Mutfakların Gastronomi Turizmindeki Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1): 176-192.
- Çela, A., Knowles-Lankford, J. ve Lankford, S. (2010). Local Food Festivals in Northeast Iowa Communities: A Visitor and Economic Impact Study. *Managing Leisure*, 12: 171-186.
- Çılan-Akın, A. ve Akın, A. (2023). *Gastronomi Turizmi ve Sürdürülebilirlik*. Ankara: İksad Yayınevi.
- Demirci, B. ve Erşahin, R. (2025). Batı Edebiyatındaki Ritüellerde Yeme İçme Kültürü. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 15(1): 1-17.
- Demirci, B., Timur, B., Yılmazdoğan, O.C. ve Oğuz, Y.E. (2015). Yerli Turistlerin Yöresel Yemek Tüketim Motivasyonlarının Gelecek Niyetleri Üzerine Etkisi: Eskişehir Örneği. *I. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Sempozyumu, Kastamonu*.
- Deniş, H.E. (2011). Osmanlı ve Cumhuriyet Döneminde Kahvehaneler: Sosyal ve Siyasal Yaşamın İncelenmesi. *Akademik Bakış Dergisi*, 2: 1-16.
- Durlu-Özkaya, F. ve Can, A. (2012). Gastronomi Turizminin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi. *Türktarım, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Dergisi*, 206: 28-33.
- Edmonds, A.G. (1997). *Turkey’s Religious Sites*. İstanbul: Damko Yayınevi.
- Erciyas, N. ve Yılmaz, İ. (2021). Gastronomi Turizminin Gelişiminde Gastronomi Festivalleri ve Türkiye’deki Mevcut Durum. *Sanat ve Tasarım Dergisi*, 1(1): 91-108.
- Erol, E. ve Oğuz, Y.E. (2017). Turizmin İhracat ve İthalata Etkisinin Belirlenmesine Yönelik Karşılaştırmalı Bir Analiz: Türkiye Örneği. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 4(4): 118-133.
- Eves, A. ve Kim, Y.G. (2012). Construction and Validation of a Scale to Measure Tourist Motivation to Consume Local Food. *Tourism Management*, 33(6): 1458-1467.
- Gastronomi Turizmi. (2015). Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (Çevrimiçi) <https://gaziantep.ktb.gov.tr/TR-52328/gastronomi-turizmi.html>, Erişim Tarihi: 15.10.2024.
- Gaziantep Büyükşehir Belediyesi (2013). 2013-2017 Stratejik Rapor (Çevrimiçi) <https://www.gaziantep.bel.tr/tr/plan-ve-rapor>, Erişim Tarihi: 05.10.2024.
- Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2015). Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (Çevrimiçi) <http://www.gaziantepturizm.gov.tr/>, Erişim Tarihi: 10.10.2024.
- Gaziantep Valiliği (2015). Gaziantep Valiliği (Çevrimiçi) <http://www.gaziantep.gov.tr/sehrimiz>, Erişim Tarihi: 05.10.2024.
- Genç, R. (2014). *Uluslararası Otel ve Restoran Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

- Gheorghe, G., Tudorache, P. ve Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic Tourism, A New Trend For Contemporary Tourism. *Cactus Tourism Journal*, 9(1), 12-21.
- Gülen, M. (2017). Gastronomi Turizm Potansiyeli ve Geliştirilmesi Kapsamında Afyonkarahisar İlinin Değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları*, 1(1): 31-42.
- Girgin, G.K., Demir, Ö. ve Çetinkaya, V. (2017). Dünyanın En İyi Mutfakları ve Türk Mutfağı, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2): 219-229.
- Güngör, M. B. (2004). Gaziantep'in Coğrafi Yapısına ve Genel Tarihine Bakış. İstanbul: Eren Yayınları.
- Haas, A.E.Ö.D. (2020). Gastronomi. N. Kozak (Ed.). Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi. <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/gastronomi>, Erişim tarihi: 06.10.2024.
- Karataş, M., Aksu, B.F. ve Deniz, G. (2023). Unesco Yaratıcı Şehri Gaziantep'in Gastronomi Turizmi Cazibe Unsurları. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 3(1)105-125.
- Karataş, Ö. ve Akay, E. (2024). Gastro-Turistlerin Seyahat Motivasyonlarında Coğrafi İşaretili Ürünlerin Yeri: Gaziantep Örneği. *Bitlis Eren Sosyal Araştırmalar Dergisi* 2(1): 184-199.
- Kaya, Ü.C. ve Uyanık, B. (2022). Gastronomi Şehri Gaziantep: Yerel Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Unesco Kriterleri Kapsamında Değerlendirilmesi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(1): 269-287.
- Kayıkçı, G. (2016). Gaziantep'in Tarihî ve Kültürel Yapısı İçinde Giysi Özellikleri. *Kalemisi*, 4(8): 771-792.
- Kurgun, H. ve Bağırhan-Özşeker, D. (2016). Gastronomi ve Turizm. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Küçükkömürler, S., Şirvan, N.B. ve Sezgin, A.C. (2018). Dünya'da ve Türkiye'de Gastronomi Turizmi. *Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi*, 2(2): 78-85.
- Lopez-Armesto, X.A. ve Gomez-Martin, M.B. (2006). Tourism and Quality Agro-food Products: An Opportunity for the Spanish Countryside. *Tijdschrift voor Economische en Sociale Geografie* 97(2): 166-177.
- Lopez-Guzman, T. ve Sanchez-Canizares, S.M. (2012). Gastronomy, Tourism and Destination Differentiation: A Case Study in Spain. *British Food Journal*, 114, 168-179.
- Mat, C.E. (2004). İtalyan Mutfağı. A.İ. Aktürk (Ed.). *Dünya Mutfakları Dizisi*. İstanbul: Dönence Basım ve Yayın.
- Nahya, Z.N. (2012). Evin Kalbi: Gaziantep'te Bir Kültürel Mekân Olarak Mutfak. *Folklor/Edebiyat*, 18(69): 9-24.
- Oğuz, Y.E. ve Tokmak, C. (2018). Türkiye'de Sürdürülebilir Kalkınma ve Turizm. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 1(2): 3-17.
- Özdemir, G. ve Dülger-Altınır, D. (2019). Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1): 1-14.
- Özlü, Z. (2014). Osmanlı Sarayında Aşure Geleneği Uygulamasına Dair. *Milli Folklor Dergisi*, 13(101): 209-224.
- Parlak-Kalkan, G. (2015). Gaziantep Adı Üzerine. *Kilis 7 Aralık Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(9): 101-107.
- Renko, S., Renko, N. ve Polonijo, T. (2010). Understanding the Role of Food in Rural Tourism Development in a Recovering Economy. *Journal of Food Products Marketing*, 16(3): 309-324.
- Pearce, D.G. (2002). New Zealand Holiday Travel to Samoa: A Distribution Channels Approach. *Journal of Travel Research*, 41(2), 197-205.

- Sarıışık, M. (2017). Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sarıışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2): 264-278.
- Scarpato, R. (2020). Gastronomy Studies in Search of Hospitality. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 9(2): 1-12.
- Solmaz, Y. ve Dülger-Altınır, D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3): 108-124.
- Solunoğlu, A. ve Nazik, M.H. (2018). Sokak Lezzetlerine İlişkin Tüketici Tercihleri: Gaziantep Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3): 40-59.
- Sürücüoğlu, M. S. (2001). Türk Dünyasındaki Bazı Ülkelerin Mutfak Kültürleri Üzerine Bir Araştırma. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Süzer, Ö. ve Özkanlı, O. (2020). Bölge Mutfaklarının Kullanılan Malzemeler Bağlamında Değerlendirilmesi: Gaziantep Yemekleri Üzerine Bir İnceleme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2): 117-138.
- Şehitkamil Belediyesi. (2015). Şehitkamil Belediyesi Tarihçe: Şehitkamil kimdir? (Çevrimiçi) <https://www.sehitkamil.bel.tr/Sayfalar/detay/tarihci>, Erişim Tarihi: 11.10.2024
- Türkay, O. ve Şengül, S. (2016). Yöresel Mutfak Unsurlarının Turizm Destinasyonu Seçimindeki Rolü (Mudurnu Örneği). *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 12(29): 63-87.
- Uçar, A. (2008). Geleneksel Türk Tadı: Pekmez. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, Ankara.
- Uçuk, C. ve Kayran, M. (2020). Gaziantep Mutfağının Tarihsel Gelişimi: Millî Mücadele Döneminde Gaziantep'te Yeme İçme Faaliyetleri. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2): 258-272.
- Ulusoy, R. ve Turan, N. (2016). Gaziantep Ekonomisinin Ortadoğu Açısından Önemi. *Gazi Akademik Bakış*, 9(18): 141-165.
- Üstün, Ç. (2009). Eski Bir Türk İçeceği: Kımız (Koumiss). *Güz Dergisi*, 26: 247-255.
- Yarış, A. ve Kanik, E. (2023). Turistlerin Yeni Gastronomi Etkinliklerine Katılma Niyeti. *Aydın Gastronomy*, 7(2): 223-240.
- Yıldız, E. (2018). Fransız Mutfağı. H. Yılmaz (Ed.). *Dünya Mutfakları*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Yıldız, Ö.E. (2016). Turistik Ürün Olarak Gastronomi. H. Kurgun & D. Bağiran-Özşeker (Ed.), *Gastronomi ve Turizm*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yu, L. (2002). *Cooking The Chinese Way*. Lerner Publications Company Minneapolis.