

T.C.
HASAN KALYONCU ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI



**YİYECEK-İÇECEK PROFESYONELLERİNİN YEREL YEMEK
KÜLTÜRÜNÜN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ HAKKINDAKİ
FARKINDALIK DÜZEYLERİNİN BELİRLENMESİ:
GAZİANTEP İLİNDE NİTEL BİR ARAŞTIRMA**

Zeliha GEÇİN

YÜKSEK LİSANS TEZİ

GAZİANTEP - 2025



LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

YÜKSEK LİSANS TEZ KABUL VE ONAY FORMU

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Yüksek Lisans Programı öğrencisi Zeliha GEÇİN tarafından hazırlanan “**Yiyecek-İçecek Profesyonellerinin Yerel Yemek Kültürünün Sürdürülebilirliği Hakkındaki Farkındalık Düzeylerinin Belirlenmesi: Gaziantep İlinde Nitel Bir Araştırma**” başlıklı tez, **22/10/2025** tarihinde yapılan savunma sınavı sonucu **başarılı** bulunarak jürimiz tarafından **Yüksek Lisans Tezi** olarak kabul edilmiştir.

<u>Görevi</u>	<u>Unvanı, Adı ve Soyadı</u>	<u>Kurumu/Üniversitesi</u>	<u>İmzası:</u>
Tez Danışmanı	Doç.Dr.Furkan BALTACI	Hasan Kalyoncu Üniversitesi	
Jüri Başkanı	Doç.Dr.Metin SÜRME	Gaziantep Üniversitesi	
Jüri Üyesi	Dr.Öğr.Üyesi Fulya HARP ÇELİK	Hasan Kalyoncu Üniversitesi	

Bu tez Enstitü Yönetim Kurulunca belirlenen yukarıdaki jüri üyeleri tarafından uygun görülmüş ve Enstitü Yönetim Kurulu kararı ile onaylanmıştır.

Doç. Dr. Zeynep ÖZGÜNER
Enstitü Müdürü

TEZ BİLDİRİMİ

Bu tezdeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edildiğini ve tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada bana ait olmayan her türlü ifade ve bilginin kaynağına eksiksiz atıf yapıldığını bildiririm.

DECLARATION PAGE

I hereby declare that all information in this document has been obtained and presented in accordance with academic rules and ethical conduct. I also declare that, as required by these rules and conduct, I have fully cited and referenced all material and results that are not original to this work.

İmza

Zeliha GEÇİN

Tarih:

HASAN KALYONCU ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

**YİYECEK-İÇECEK PROFESYONELLERİNİN YEREL
YEMEK KÜLTÜRÜNÜN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ HAKKINDAKİ
FARKINDALIK DÜZEYLERİNİN BELİRLENMESİ:
GAZİANTEP İLİNDE NİTEL BİR ARAŞTIRMA**

Zeliha GEÇİN

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Danışman
Doç. Dr. Furkan BALTACI

ÖZET

Bu araştırma sürdürülebilirlik bakış açısıyla Gaziantep yiyecek-içecek profesyonellerinin yerel yemek kültürü hakkında farkındalık düzeylerinin belirlenmesi amacıyla yürütülmüştür. Bu kapsamda Gaziantep ilinde aktif olarak çalışan 40 yiyecek-içecek profesyoneli ile nitel araştırma yapılmıştır. Araştırma durum analizi desenine göre yürütülmüştür. Veri toplama aracı olarak araştırmacı tarafından özgün olarak hazırlanan görüşme soruları kullanılmıştır. Araştırma sonucunda Gaziantep yerel mutfağı alanında çalışan yiyecek-içecek profesyonellerinin yerel yemek kültürü ile ilgili farkındalıklarının Gaziantep yemek kültürü bilgi kaynakları, Gaziantep mutfağının mevsimsellik özelliği, Gaziantep yerel yemeklerin ticari potansiyeli, Gaziantep yerel yemek kültürünün yaşatılması için yapılanlar, unutulmaya yüz tutmuş yerel yemekler, turistlerin yerel yemeklere yönelik talepleri ve yerel yemek kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması adına öneriler gibi 7 farklı tema altında toplandığı tespit edilmiştir. Gaziantep yiyecek-içecek profesyonellerinin genel olarak yerel yemek kültürünü usta ve annelerinden öğrendikleri, Gaziantep yerel yemek kültürünün mevsimsellik özelliği taşıdığı, sıkı sıkıya bağlı olduğu hatta onun karakteristik bir özelliği olduğu, mevsimsel yemeklerin yanında sadece çok kısa süreli olarak kullanılan ürünlerin ve yemeklerin olduğu, Gaziantep yerel yemeklerinin ticari potansiyelinin çok yüksek olduğu, kültürün yaşatılması için özellikle bilgi, değer ve zenginliklerin gelecek nesillere doğru bir şekilde aktarımının sağlandığı, unutulmaya yüz tutmuş veya unutulmuş çok sayıda ürün ve yemeğin olduğu, sürdürülebilirliğin sağlanması için kurumsal, eğitim, psikolojik ve ekonomik tedbirler alınması gerektiği sonuçlarına ulaşmıştır. Bu sonuçlar bağlamında uygulayıcılar, araştırmacılar ve yetkililere özgü öneriler geliştirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Sürdürülebilirlik, Yerel Yemek Kültürü, Yerel Mutfak, Yiyecek-İçecek Profesyonelleri, Mevsimsellik, Gaziantep.

**HASAN KALYONCU UNIVERSITY
GRADUATE EDUCATION INSTITUTE
DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS**

**DETERMINING THE AWARENESS LEVELS OF FOOD AND
BEVERAGE PROFESSIONALS REGARDING THE
SUSTAINABILITY OF LOCAL FOOD CULTURE: A
QUALITATIVE STUDY IN THE PROVINCE OF GAZİANTEP**

Zeliha GEÇİN

MASTER THESIS

**Advisor
Assoc. Prof. Dr. Furkan BALTACI**

ABSTRACT

This study was conducted to determine the awareness levels of food and beverage professionals in Gaziantep regarding the local food culture from a sustainability perspective. In this context, qualitative research was carried out with 40 culinary professionals actively working in Gaziantep. The research was designed according to the case study model. As a data collection tool, interview questions specifically developed by the researcher were used. The results revealed that the awareness of food and beverage professionals working in the field of Gaziantep local cuisine could be grouped under seven themes: sources of knowledge about Gaziantep culinary culture, the seasonality characteristic of Gaziantep cuisine, the commercial potential of local dishes, efforts to preserve the local food culture, forgotten or nearly forgotten dishes, tourists' demand for local foods, and suggestions for ensuring the sustainability of the local food culture. Overall, it was found that Gaziantep food and beverage professionals generally learned about the local culinary culture from masters and their mothers; that Gaziantep's local cuisine is inherently seasonal so much so that seasonality is considered a defining feature; that certain ingredients and dishes are available only for a very limited time; and that the commercial potential of Gaziantep's local cuisine is remarkably high. Additionally, the study found that cultural preservation efforts primarily focus on accurately transferring knowledge, values, and culinary richness to future generations. It was also noted that many products and dishes have either been forgotten or are on the verge of being forgotten. To ensure sustainability, institutional, educational, psychological, and economic measures were deemed necessary. Based on these findings, recommendations were developed for practitioners, researchers, and policymakers.

Keywords: Sustainability, Local Food Culture, Local Cuisine, Food and Beverage Professionals, Seasonality, Gaziantep.

ÖNSÖZ

Bu yolculukta yanımda olan herkese içtenlikle teşekkür etmek istiyorum.

Öncelikle, bana rehberlik eden ve yol gösteren değerli danışmanım Doç. Dr. Furkan BALTACI'ya, bu yolculukta sabırla yanımda olduğu için minnettarım. Danışman hocamın bilgi birikimi ve desteği bu süreci başarılı bir şekilde tamamlamamda büyük rol oynamıştır.

Tez savunma sınavımda yer alarak değerli görüş ve önerileriyle tez çalışmamın tamamlanmasına katkı sağlayan saygıdeğer jüri üyelerim Doç.Dr.Metin SÜRME ve Dr.Öğr.Üyesi Fulya HARP ÇELİK'e teşekkürlerimi sunarım.

Seçilmiş kardeşim ve ilk mesai arkadaşım Öğr. Gör. Ali Nadir ZEYREK'e bu süreç boyunca bana hem profesyonel anlamda hem de kişisel olarak büyük destek olarak yanımda oldu. Yüksek lisans sürecindeki yoğun temposuna rağmen beni motive ederek hem fikirleriyle hem de destekleri için sonsuz teşekkürler.

Ayrıca, araştırmalarımda ve analizlerimde bana yardım eden ve öğreten değerli arkadaşım Doç. Dr. Esra ÇIKMAZ'a bana zaman ayırarak bilgi ve deneyimlerini paylaştığı için teşekkür ederim.

Gaziantep yerel yemekleri hakkında değerli bilgileri esirgemeyen ve bana engin bilgilerini aktaran sevgili Özden ÖZSABUNCUOĞLU ve Prof. Dr. İsmail ÖZSABUNCUOĞLU'na saygı ve teşekkürlerimi sunarım.

Yerel mutfak kültürüne dair deneyimlerini paylaşarak çalışmama değer katan ve zaman ayırarak araştırma sorularımı içtenlikle cevaplayan değerli yiyecek-içecek profesyonelleri; Ali Bedri ÇELİKHAN, İsmet HIZAL, Tahir Tekin ÖZTAN, Şakir ÖZDEK, Cihan KAYA, Şakir TERLEMEZ, Mehmet Ali DURAK, Fatih-Mithat BABACAN, Mehmet ŞAŞOĞLU, Mehmet SOYDAŞ, İbrahim Halil ve Perihan HOROZ, Kemal BAYGÜN, Burak KARTALLAR, Ramazan KARAMAHOOĞULLARI, Rifat GÜÇLÜ, Emrah ÖZALİÇ, Ahmet TELLİ, Şerif KARATEKE, Yahya DANA, Cevdet İNCE, Kurtuluş DOĞU, Mehmet İhsan ERCAN, Mehmet KARATEKE (1), Osman KAPLAN, Mutlu DURGUN, Mehmet YILDIZ, Kadir ERZENE, Atilla ETİK, Ahmet ÇAKIR, Mehmet KORKMAZ, Yusuf PARLAK, Esra GÖĞÜŞ, Cuma KAPLAN, Uğur DERTLİ, Bayram TEKİN, Nusret KARATEKE, Mehmet KARATEKE (2), Deniz ERCAN, Eyüp DOĞRUER, Mesut POLATER teşekkürü borç bilirim.

Gündelik telaşların arasında bir sözleri, bir gülümsemeleriyle bana nefes aldırان değerli Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu mesai arkadaşlarıma; iyi ki varsınız.

Hayatımda bana güç veren, her koşulda yanımda olan sevgili eşim yol arkadaşım Hamdi Hikmet GEÇİN'e ve oğlum can parçam İrfan Ulaş GEÇİN'e duyduğum minneti kelimelere dökmek güç, onların desteği ve inancı, bu zorlu sürecin üstesinden gelmemde bana büyük güç verdi.

Her zaman yanımda olduklarını hissettiren ve desteğini esirgemeyen sevgili ailem, BİLGİN Ailesi'ne gönülden teşekkür ederim.

Zeliha GEÇİN
Gaziantep - 2025

İÇİNDEKİLER

ÖZET	iv
ABSTRACT.....	v
ÖNSÖZ	vi
İÇİNDEKİLER	vii
ÇİZELGELER LİSTESİ	ix
ŞEKİLLER LİSTESİ	x
1. GİRİŞ	1
1.1. Çalışmanın Amacı	1
1.2. Çalışmanın Önemi	2
1.3. Problem Durumu	3
1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları.....	5
2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE	6
2.1. Yerel Yemek Kültürü	6
2.2. Yerel Yemek Kültürünü Etkileyen Unsurlar	11
2.2.1. Coğrafya ve Coğrafik Koşullar	12
2.2.2. Din ve İnanç Sistemi	12
2.2.3. Kültürel Yapı	14
2.2.4. Toplumsal Yapı	14
2.3. Popüler Kültür ve Yerel Yemek Kültüründeki Değişim	16
2.4. Yerel Yemek Kültürünün Ticarileşmesi.....	18
2.5. Türk Yemek Kültürü	19
2.6. Gaziantep Mutfağına Genel Bakış	22
2.6.1. Gaziantep Yerel Mutfağında Mevsimsellik	23
2.7. Yerel Yemek Kültürü ve Sürdürülebilirlik.....	26

3. YÖNTEM.....	32
3.1. Araştırma Deseni	32
3.2. Çalışma Grubu.....	32
3.3. Verilerin Toplanması.....	33
3.4. Verilerin Analizi	33
3.5. Verilerin Geçerliliği ve Güvenirliği	34
4. ARAŞTIRMA BULGULARI	36
4.1. Araştırmaya Katılanlar İlgili Demografik Özelliklerin İncelenmesi	36
4.2. Araştırma Sonucu Elde Edilen Bulguların İncelenmesi	39
4.2.1. Gaziantep Yemek Kültürü Bilgi Kaynakları Temasının İncelenmesi.....	39
4.2.2. Gaziantep Mutfağının Mevsimsellik Özelliği Temasının İncelenmesi	41
4.2.3. Gaziantep Yerel Yemeklerin Ticari Potansiyeli Temasının İncelenmesi	44
4.2.4. Gaziantep Yerel Yemek Kültürünün Yaşatılması İçin Yapılanlar Temasının İncelenmesi	47
4.2.5. Unutulmaya Yüz Tutmuş Yerel Yemekler Temasının İncelenmesi	50
4.2.6. Turistlerin Yerel Yemeklere Yönelik Talepleri Temasının İncelenmesi	53
4.2.7. Yerel Yemek Kültürünün Sürdürülebilirliğinin Sağlanması Adına Öneriler Temasının İncelenmesi.....	55
5. TARTIŞMA	59
6. SONUÇLAR VE ÖNERİLER	66
6.1. Sonuçlar.....	66
6.2. Öneriler.....	67
KAYNAKÇA	70
Ek 1. Görüşme Soruları	84

ÇİZELGELER LİSTESİ

Çizelge 2.1.	Gaziantep mutfağında mevsimsel yemekler	24
Çizelge 4.1.	Araştırmaya katılanlar ile ilgili genel bilgiler	36
Çizelge 4.2.	Araştırmaya katılanlarla ilgili betimsel istatistikler	38
Çizelge 4.3.	Gaziantep yemek kültürü bilgi kaynakları temasının kategori ve kodlarının dağılımı	39
Çizelge 4.4.	Gaziantep mutfağının mevsimsellik özelliği temasının kategori ve kodlarının dağılımı	43
Çizelge 4.5.	Gaziantep yerel yemeklerin ticari potansiyeli temasının kategori ve kodlarının dağılımı	45
Çizelge 4.6.	Gaziantep yerel yemek kültürünün yaşatılması için yapılanlar temasının kategori ve kodlarının dağılımı	48
Çizelge 4.7.	Unutulmaya yüz tutmuş yerel yemekler temasının kategori ve kodlarının dağılımı	51
Çizelge 4.8.	Turistlerin yerel yemeklere yönelik talepleri temasının kategori ve kodlarının dağılımı	54
Çizelge 4.9.	Yerel yemek kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması adına öneriler temasının kategori ve kodlarının dağılımı	57

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 4.1. Gaziantep yemek kültürü bilgi kaynakları temasının kod haritası.....	40
Şekil 4.2. Gaziantep mutfağının mevsimsellik özelliği temasının kod haritası	43
Şekil 4.3. Gaziantep yerel yemeklerin ticari potansiyeli temasının kod haritası.....	46
Şekil 4.4. Gaziantep yerel yemek kültürünün yaşatılması için yapılanlar temasının kod haritası	49
Şekil 4.5. Unutulmaya yüz tutmuş yerel yemekler temasının kod haritası	52
Şekil 4.6. Turistlerin yerel yemeklere yönelik talepleri temasının kod haritası	54
Şekil 4.7. Yerel yemek kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması adına öneriler temasının kod haritası.....	57

1. GİRİŞ

1.1. Çalışmanın Amacı

İnsanların geleneksel yemek alışkanlıklarını devam ettirmesi için yemek ve beslenme alanında sürdürülebilirlik önemli bir hale gelmiştir. Sürdürülebilir yemek kültürü, israfın azaltılması, yerel ve mevsimlik ürünlerin desteklenmesi ve karbon ayak izini azaltmak için bitki temelli diyetlerin benimsenmesi vb. uygulamaları teşvik etmektedir (Garnett, 2014). Araştırmalar, sanayileşmiş gıda üretiminin sera gazı emisyonlarına, ormansızlaşmaya ve biyoçeşitlilik kaybına önemli ölçüde sebep olduğuna ve ekolojik tarım yöntemlerine geçilmesi gerektiğini göstermektedir (IPES-Food, 2016). Sürdürülebilir yemek kültürleri, geleneksel bilgi ve değerleri modern uygulamalar ile bütünleştirerek gıda güvenliğini artırırken ekosistemleri de gelecek nesiller için koruyabilir (Saygı, 2024).

Tüketici davranışları da yemek kültüründe sürdürülebilirliğin teşvik edilmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Araştırmalar, farkındalık kampanyalarının ve politika müdahalelerinin et tüketimini azaltmak ve organik ürünleri tercih etmek gibi daha sürdürülebilir beslenme tercihlerini teşvik edebileceğini göstermektedir (Vermeir ve Verbeke, 2006). Ancak toplumun hemen her kesiminin yemek kültüründe sürdürülebilirliği alanında farkındalık göstermesi beklenemez. Yerel yemek kültürlerinin aksine popüler kültür insanları sadece tüketime yönlendirirken ticari olarak getirisi olmayan doğal ve yerel ürünlerin kullanımını da bilinçli bir şekilde engellemektedir. Ancak Gaziantep gibi köklü bir yemek kültürüne sahip yerel mutfaklarda sürdürülebilirliğin geçmişten beri ön planda tutulduğu görülmektedir. Özellikle Gaziantep'in Fransız işgali döneminde insanların beslenmek için yeni yemek olanaklarını ortaya çıkardıkları ve bu yemeklerin günümüzde bile halen yapıldığı bilinmektedir (Uçuk ve Kayran, 2020).

Yemek kültürü, insan yaşamında yalnızca biyolojik bir gereksinim olmaktan öteye geçerek, toplumların tarih boyunca şekillendirdiği değerlerin, inançların ve ortak hafızanın taşıyıcısıdır. Her toplumun yerel yemekleri, bulunduğu coğrafyanın doğal koşulları, iklim özellikleri, tarihsel süreçte yaşadığı etkileşimler ve sosyal yapılar gibi çok boyutlu dinamiklerin bir sonucu olarak ortaya çıkar. Bu nedenle yerel yemekler, yalnızca beslenme biçimi değil; aynı zamanda kuşaklar arasında aktarılan geleneklerin, paylaşımın ve kültürel kimliğin korunmasında kilit bir rol üstlenir. Son yıllarda yapılan

alışmalar da bu bakış açısını destekleyerek, yerel yemeklerin bir toplumun kültürel mirasını ve toplumsal bütünlüğünü yaşatan temel alanlardan biri olduğunu vurgulamaktadır (Varol ve Nesimioğlu, 2024).

Yerel yemekler, yalnızca beslenme ihtiyaını karşılamamanın ötesinde, kuşaklar arası aktarılan geleneklerin, ritüellerin ve paylaşılan yaşam felsefesinin somut bir ifadesidir. Özellikle aile sofralarında hazırlanan bu yemekler, yalnızca fiziksel doyumu değil; aynı zamanda aile içi dayanışmayı, sosyal bağlılığı ve kültürel değerlerin yaşatılmasını sağlar. Bu bağlamda, mutfaklar sadece yemek pişirilen alanlar değil, aynı zamanda toplumsal hafızanın güçlü bir taşıyıcısıdır (Türk Aslan vd., 2024). Nitekim geleneksel yemeklerin hazırlanması ve paylaşılması, bireylerin kimliklerini ve aidiyet duygularını pekiştirirken, toplumun kültürel srekliiliğine de katkı sunar.

Gaziantep mutfağı, Türkiye'nin ve dünyanın önde gelen gastronomi merkezlerinden biri olarak öne çıkmaktadır. şehrin İpek Yolu zerindeki stratejik konumu, tarih boyunca farklı kültürlerle kurduğu etkileşimler ve yerel halkın mutfak üretkenliği, Gaziantep mutfağına benzersiz bir çeşitlilik ve derinlik kazandırmıştır. Bu zengin miras, hem lezzet çeşitliliği hem de kültürel derinlik açısından dikkate değerdir. Gaziantep mutfağında et, sebze ve tahıl gibi temel malzemelerin dengeli kullanımı, yalnızca lezzet dengesini değil; aynı zamanda beslenme çeşitliliği ve sürdürülebilirliği de yansıtan bir anlayışı temsil etmektedir. Mevsimsel döngülere duyarlılık ve geleneksel bilgi birikiminin korunması, mutfak kültürünün kuşaktan kuşağa aktarılmasını destekleyerek kültürel srekliiliği güvence altına almaktadır.

Bu alışma, Gaziantep'te yerel yemek kültürüne yönelik farkındalık düzeylerini ortaya koymayı ve nitel bir durum analizi yaklaşımıyla konuya derinlemesine bir bakış sunmayı amaçlamaktadır.

1.2. Çalışmanın nemi

Son yıllarda gastronomi turizmine ve yerel yemeklere duyulan ilgi, gastronomi profesyonellerinin bu talepleri karşılamadaki rolünü daha da önemli hâle getirmiştir. Özellikle Gaziantep, zengin mutfak kültürü sayesinde gastronomi turizmi açısından ne çıkan bir destinasyon olmuştur. Ancak, küreselleşme, hızlı kentleşme, endüstriyel gıda üretimi ve modern yaşam biçimleri gibi faktörler, geleneksel yemek kültürünün dönüşüm sürecini hızlandırmakta ve bazı özgün tariflerin unutulma riskiyle karşı karşıya kalmasına neden olmaktadır. Bu dönüşüm, gastronomik pratikleri, kültürel

mirasın korunması ve sürdürülebilirliğin sağlanması açısından da önemli bir tehdit oluşturmaktadır.

Kültürel mirasın korunması, günümüzde yalnızca nostaljik bir değer taşımanın ötesine geçerek, sürdürülebilir kalkınma politikalarının ve toplumsal bütünleşmenin temel yapıtaşlarından biri haline gelmiştir. Bu bağlamda, yerel yemek kültürü yalnızca sofrta geleneklerini temsil etmekle kalmaz aynı zamanda toplumsal hafızayı besleyen ve kolektif kimliği şekillendiren güçlü bir araç olarak da öne çıkar. Yerel yemeklerin hazırlanma biçimleri, paylaşılma ritüelleri ve kuşaktan kuşağa aktarılan tarifler, toplumların tarihsel hafızasını canlı tutarken; aynı zamanda yerel ekonomilerin canlanmasına da katkı sağlar. Dolayısıyla yerel yemek kültürü, kimlik inşası, sosyal dayanışma ve ekonomik kalkınmanın kesişim noktasında konumlanarak, çok boyutlu bir rol üstlenmektedir. Bu çok katmanlı yapı, hem yerel toplulukların aidiyet duygusunu güçlendirmekte hem de gastronomi temelli kalkınma stratejilerinin önünü açmaktadır (Macit ve Kıran, 2024).

Bu bağlamda yapılan araştırma Gaziantep yerel yemek kültüründe mevsimsellik özelliklerini, bazı özel ürünlerin mevsiminde olsa bile ancak çok kısa süre için yemeklerde kullanılabildiğini, Gaziantep'e özgü bazı özel mevsimsel ürün ve yemeklerin olduğunu, unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin isimlerinin tespiti, Gaziantep'te çalışan yiyecek-içecek profesyonellerinin mevsimsellik ve sürdürülebilirlik açısından farkındalıklarını göstermesi bakımından gerek literatüre gerekse kültürel mirasa çok önemli katkılar sağlayacağı değerlendirilmektedir.

1.3. Problem Durumu

Gaziantep'in zengin gastronomik mirasına rağmen, bu kültürel birikimin yiyecek-içecek profesyonelleri tarafından ne düzeyde sahiplenildiği ve sürdürülebilirlik ekseninde nasıl değerlendirildiği konusu henüz netlik kazanmamıştır. Alanda yapılan çalışmaların sınırlılığı, politika geliştirme ve uygulama süreçlerinde ciddi bir boşluğa işaret etmektedir. Özellikle gastronomi turizminde, yerel yemeklerin hikâyeleriyle birlikte sunulmasının, destinasyon pazarlamasında önemli bir rol oynadığı belirtilmektedir. Ancak, bu yaklaşımın profesyonel mutfak aktörleri tarafından ne ölçüde benimsendiği ve uygulandığı konusunda daha fazla araştırmaya ihtiyaç duyulmaktadır (Kardeş Çolakoğlu ve Sarıışık, 2021).

Yerel yemek kültürü, sadece lezzet unsuru olmanın ötesinde, tarihsel hafızayı, toplumsal değerleri ve çevresel uyumu yansıtan çok katmanlı bir yapıdır. Bu kültürün aktarımında yiyecek-içecek profesyonellerinin rolü, geleneksel tariflerin korunmasından ziyade, bu mirası çağdaş gastronomi anlayışıyla harmanlayarak gelecek nesillere ulaştırmak açısından kritik öneme sahiptir. Profesyonellerin, yerel malzemeleri ve pişirme tekniklerini modern sunumlarla birleştirmesi hem kültürel sürekliliği sağlar hem de gastronomi turizmine katkıda bulunur. Ayrıca, bu yaklaşım, yerel ekonominin canlanmasına ve sürdürülebilir kalkınma hedeflerine ulaşılmasına da destek olur (Oğan, 2022).

Bu bağlamda, yerel yiyecek-içecek profesyonellerinin sahip oldukları geleneksel bilgi birikimini çağın ihtiyaçları ve sürdürülebilirlik ilkeleriyle uyumlu hâle getirerek, yalnızca kültürel mirasın korunmasına değil; aynı zamanda sosyal dayanışma, ekonomik canlılık ve yerel kimliğin güçlendirilmesi süreçlerine katkı sunabilecekleri beklenmektedir. Son dönemde yapılan çalışmalar, bu yaklaşımın gastronomi profesyonellerinin yaratıcılığını ve yerel gıda kültürünün sosyal ve ekonomik sürdürülebilirliğini de desteklediğini vurgulamaktadır. Örneğin, Yurtseven ve Kaya (2011) Gökçeada'da yerel yemeklerin menülerde sunulmasının hem turistlerin otantik deneyimler yaşamasına hem de yerel üreticilerin desteklenmesine katkı sağladığını belirtmektedirler.

Küreselleşme, hızlı kentleşme ve zincir restoran kültürünün yaygınlaşması gibi etkenler, geleneksel tariflerin görünürlüğünü azaltmakta ve mutfak hafızasının sürekliliğini tehdit etmektedir (Çetinsöz ve Polat, 2018). Bu durum, yalnızca gastronomik çeşitliliğin değil, aynı zamanda kültürel kimliğin de zayıflamasına yol açmaktadır. Mevsimsel yemeklerin unutulmaya yüz tutması, bu yemeklerin taşıdığı üretim bilgisi, ritüeller ve çevresel farkındalık unsurlarının da kaybolması anlamına gelmektedir. Yerel mutfağın yalnızca “tüketilen” değil; aynı zamanda “üretilen ve aktarılan” bir yapı olarak değerlendirilmesi gerektiği vurgulanmaktadır (Esen, 2022). Bu bağlamda, geleneksel mutfak uygulamalarının korunması ve gelecek nesillere aktarılması, kültürel sürdürülebilirlik açısından büyük önem taşımaktadır (Özaydın ve Yalçın, 2025).

Gaziantep üzerine yapılan akademik çalışmaların büyük bir kısmı, gastronomi turizmi potansiyeli ve coğrafi işaretli ürünlerin destinasyon markalaşmasındaki rolü üzerine odaklanmaktadır (Altındağ, 2025; Çıkmaz ve Gündoğan, 2025; Karataş vd., 2023; Kaya ve Uyanık, 2022; Kargiglioğlu, 2015; Pekmez, 2022; Sabancı ve Girgin,

2023). Ancak, profesyonel mutfak aktörlerinin geleneksel mutfakla kurdukları ilişkinin derinlemesine analiz edildiği araştırmalar sınırlıdır. Bu eksiklik, gastronomi turizminin sürdürülebilirliği ve yerel mutfak kültürünün korunması açısından önemli bir boşluk oluşturmaktadır. Bu bağlamda, mevcut araştırma, profesyonel mutfak aktörlerinin geleneksel Gaziantep mutfağıyla olan etkileşimlerini inceleyerek hem akademik literatüre katkı sağlamayı hem de uygulayıcılara yönelik stratejik öneriler geliştirmeyi amaçlamaktadır. Bu tür bir yaklaşım, gastronomi turizminin sadece ekonomik bir faaliyet olmanın ötesine geçerek, kültürel mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması sürecinde profesyonel aktörlerin rolünü vurgulamaktadır (Güleç ve Yalçın, 2025).

1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları

Bu araştırma sürecinde bazı sınırlılıklar ile karşılaşmıştır. Bunlar;

1. Araştırmaya katılan profesyonellerin tamamı Gaziantep ili içerisinde faaliyet gösteren işletme ve kurumlarda çalışmaktadır. Araştırma Gaziantep kenti ile sınırlıdır.
2. Araştırmaya katılanlar genel olarak Gaziantep'li olduklarından konuşmalarında Gaziantep yöresine has şive mevcuttu. Görüşmelerin dökümü çıkarılırken bu şiveyi anlama konusunda zorlanma yaşanmıştır. Bu kapsamda Gaziantep'li olan ve bu şiveye hâkim olan bir uzmandan yardım istenmiştir. Dökümler onun kontrolünden geçmiştir.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Araştırmanın bu bölümünde kavramsal boyutları ayrıntılı bir şekilde yer almaktadır. Yerel yemek kültürünün tanımı ve bu kültürü etkileyen unsurlar, yerel yemek kültüründeki değişim, yerel yemek kültürünün ticarileşmesi, Türk yemek kültürü incelenerek, Gaziantep mutfağının genel hatları gösterilmektedir. Bununla birlikte bölümde, yemek kültürü ve sürdürülebilirlik kavramları detaylı bir şekilde yer almaktadır.

2.1. Yerel Yemek Kültürü

Beslenme insanın hayatta kalması için gereklidir ve en temel ihtiyaçları arasında yer alır. Yemek yeme vücudumuzun çalışması, büyümesi ve sağlıklı kalması için gereken temel enerji ve besin maddelerin vücuda alınmasını ifade eder. En temel biyolojik ihtiyaçlardan biri olan yemek, hayatta kalma içgüdülerimizle derinden bağlantılıdır ve metabolizmanın sağlıklı çalışmasından psikoloji ve duygu durumunun normalligine kadar birçok şeyi etkiler (Baysal, 2004).

Yemek yeme, fizyolojik bir gerekliliğin ötesine geçerek, gıdanın elde edilmesi, işlenmesi, hazırlanması ve tüketilmesinin çeşitli aşamaları yoluyla kültürel bir olgu haline gelmiştir. Dünya genelinde beslenme ve yemek alışkanlıkları, toplumlar arasındaki sosyal, kültürel, dini, ekonomik ve çevresel farklılıklar nedeniyle büyük çeşitlilik göstermektedir (Közlme, 2012, s. 8). Coğrafya, iklim, gelenekler vb. faktörler yalnızca insanların ne yediğini değil, aynı zamanda yemeklerin nasıl, ne zaman ve kimlerle hazırlanıp paylaşıldığını da etkiler. Yemek pişirme süreçlerinden servis geleneklerine kadar yemekle ilgili teknikler, yöntemler ve ritüeller kültürel olarak çok eskilere dayanmaktadır (Baysal, 2003, s. 9).

Yeme ve içme, salt fizyolojik beslenmenin ötesine geçerek sosyal işlevleri aracılığıyla sosyolojik, coğrafi, psikolojik, dini ve ekonomik boyutları da kapsar (Beşirli, 2021, s. 179). Yemek alışkanlıkları, bölgeler ve toplumlar arasında farklılık göstermekte ve ‘yemek kültürü’ olarak bilinen önemli bir kültürel sistemi oluşturmaktadır. Bu sistem, gıdanın üretimden tüketimine uzanan yolculuğunda şekillenen maddi ve manevi unsurları bir araya getirmektedir (Türk ve Şahin, 2004).

Yemek kültürel bir sembol, sosyal bir işaret ve çevrenin bir aynası olarak hizmet eder (Lin vd., 2011). Bir bölgenin sakinlerinin beslenme pratikleri, yerel olarak yetiştirilen ürünler, gıda tedarik yöntemleri, pişirme ve servis teknikleri, mutfak alanları,

kullanılan mutfak eşyaları ve yemek adabı gibi değişkenlerle şekillenen kendine özgü yemek kültürünü tanımlar (Usta, 2017; Sağır, 2012).

Yemek kültürü, yemekte kullanılacak ürünlerin üretimi ve hasadından mutfakta hazırlanmasına, pişirme tekniklerinden malzeme eşleştirmelerine, sofraya düzenlemelerinden porsiyon boyutlarına, gıda muhafaza yöntemlerinden sıcaklığa dayalı sunuma ve hatta yemeklerin zamanlamasına kadar mutfak sürecinin her aşamasını kapsayan karmaşık bir sistemi temsil etmektedir (Eker, 2018, s. 173).

Yemek kültürü, bir toplumun kültürel, coğrafi, ekonomik ve sosyal dinamikleri ile iç içedir. Doğanın bir parçası olan insanlar, yaşam biçimlerini de doğal olarak yaşadıkları ortama, topluma, zamana, teknolojiye, ekonomik duruma, sosyal statüye vb. göre ayarlamaktadır. Bu bağlamda yemek kültürü de insanların yaşam şekillerine sıkı sıkıya bağlıdır (Çolum ve Demir: 2024; Önçel ve Göde, 2016). Ayrıca, yemek kültürü, kültürlerarası alışverişin en belirgin yaşandığı alanlardan biridir (Akarçay, 2016, s. 321).

Yemek kültürü kapsamındaki her olgu kendine özgü karakteristik özellikler taşır. Yemek yapanın kim olduğu, pişirme ortamı, yemek yenilen yer, sofrada oturma düzeni, yemek çeşitliliği, türü, sofraya geliş sırası, yemekte kullanılan malzemeler, hazırlama ve pişirme çeşidi, mutfak malzemeleri yemek kültüründe belirleyici unsurlardır. Bu durum sadece yemek yemenin çok ötesinde olan bu karmaşık ayrıntılar, yemek yemeyi biyolojik gerekliliğin yanı sıra toplumsal değerleri de yansıtan zengin bir kültürel pratiğe dönüştürür (Çetin, 2006, s. 108).

Aynı zamanda yemek, toplumlar tarafından şekillendirilen kültür ve geleneklerin hem temel bir bileşeni hem de aktarıcısı olarak hizmet eder (Deveci, 2025, s. 19). Bir toplumun yemek kültürü, o toplumun kendine özgü kültürel kimliğini yansıtır. Nesiller boyunca aktarılan yemek uygulamalarının tekrarı, zaman içinde geçiş dönemleri, kutlamalar, bayramlar ve özel günler için hazırlanan yemeklerde çeşitliliğe yol açmıştır. Öğrenilen bu davranışlar geleneklere dönüşür ve korunup gelecek nesillere aktarıldıkça birleştirici kültürel unsurlar haline gelir (Arslantaş, 2020).

Her birey, doğduğu toplumun kendisinden önce şekillendirdiği yapılar, değerler ve normlarla çevrili olarak dünyaya gelir. Dil gibi temel kültürel öğelerin yanı sıra beslenme alışkanlıkları da bireyin seçiminden bağımsız olarak nesiller boyu aktarılan ve doğal karşılanan sosyal kodlardır. Bu bağlamda, bir toplumun tüketim kalıpları, o kültürün yemek anlayışını belirleyen temel unsurlardan biridir (Çaycı ve Aktaş, 2018).

Kültürel çeşitlilik, beslenme pratiklerinde çarpıcı farklılıklar ortaya koyar. Örneğin çekirge, kaplumbağa veya böcek gibi besinler, coğrafi koşullar, iklim, inanç

sistemleri ve diğer sosyo-kültürel faktörler nedeniyle bazı toplumlarda temel gıda maddeleri arasında yer alırken, diğer kültürlerde tüketimi yaygın değildir. İlginç olan, bireylerin bu tür gıdalara karşı tepkisinin genellikle tat deneyiminden bağımsız olmasıdır. Reddedişin temelinde, o besinin "yenilebilir" kategorisinde olmaması fikri yatar. Bu durum, kişinin içinde yetiştiği kültürün oluşturduğu "tat hafızası" ile doğrudan ilişkilidir (Çaycı ve Aktaş, 2018).

Ancak yine de aynı kültürü paylaşan bireylerin yemek alışkanlıkları benzerlik gösterse de her bireyin tercihleri için tamamen aynıdır demek mümkün değildir. Sosyal çevre, ekonomik sınıf, günlük yaşam pratikleri ve cinsiyet gibi faktörler, yeme davranışlarını çeşitlendirir (Tez, 2018, s. 9).

İnsanlık tarihi boyunca temel bir ihtiyaç olan beslenme ile şekillenen yemek kültürü, yemeklerin toplumların gelenekleri, kültürel özellikleri ve ekonomik koşulları doğrultusunda evrim geçirmiştir. Özellikle göçler ve coğrafi hareketlilik, yemek kültürünün şekillenmesinde ve tanımlanmasında kritik bir rol oynamıştır (Çekal ve Doğan, 2022; Düzgün ve Durlu-Özkaya, 2015, s. 42).

Yerel yemek kültürü, kültürel aktarım yolu ile aktarılırken uzun vadeli yeme alışkanlıklarını şekillendirerek zaman içinde devam etme eğilimindedir. Yemek kültürü, beslenmenin ötesinde kültürel kimliği temsil eder; gelenek, inanç, sosyal norm ile coğrafya ve iklim gibi çevresel etkileri yansıtırken aynı zamanda kültürel farklılığı da pekiştirir (Şensoy, 2017, s. 193). Nitekim yemek kültürünün oluşumunda toplumda yaşanan baskın kültürün etkisini oldukça belirgin görmek mümkün olsa da bu kültürün oluşumunda yalnızca bir kültürün baskınlığı her zaman söz konusu olamaz. İnsan, çevresiyle sürekli etkileşim halinde olduğundan, yemek kültürü de durağan değildir. Toplumların kimliğini şekillendiren yemek kültürü, saklama, pişirme ve tüketme süreçlerinde farklılaşır. Damak zevkinden tüketim alışkanlıklarına kadar uzanan bu süreç, bireyin kültürel aidiyetini belirleyen önemli bir unsurdur (Beşirli, 2020, s. 9).

Çağdaş toplumda yemek, alışverişten hazırlığa, pişirmeden sunuma ve tüketime kadar günlük hayata nüfuz eden çok yönlü bir süreci kapsar. Bu geniş anlamı ile yemek, mutfaklara, marketlere, restoranlara, televizyona ve sosyal medyaya kadar uzanmaktadır. İnsanların neyi, nasıl, nerede ve neden yedikleri gibi modern yemek tercihleri diğer sosyal olarak kökleşmiş kolektif davranışlar gibi uzun süreli bir kültürel evrimle şekillenmiştir. Bu karmaşık uygulamalar ve duyarlılıklar sistemi ise yemek kültürü olarak adlandırılmaktadır (Orkun, 2009, s. 1). Günümüzde yemek, temel beslenme ihtiyacını aşan bir olgu olarak bireylerin özel zaman ayırdığı sosyal bir

etkinliğe dönüşmüştür. Bu bağlamda beslenme eylemi; sosyalleşme, kutlama ve keyifli vakit geçirme gibi çok boyutlu işlevleri içeren bütüncül bir sosyo-kültürel faaliyet olarak değerlendirilmektedir (Tayfun ve Tokmak, 2007, s. 171).

Yerel yemek kültürü, güçlü bir kimlik, sosyal statü ve sınıf ayrımı göstergesi olarak işlev görmüş ve bireylerin yemek alışkanlıklarına göre kategorize edilmesine olanak sağlamıştır (Brillat-Savarin, 2009). Bu da aslında yemek kültürünün coğrafi, sosyal, dini, fiziksel, psikolojik ve ekonomik boyutları etkileme ve yansıtma konusundaki benzersiz kapasitesinden kaynaklanmaktadır. Doğal olarak, yemek toplumun tüm bu temel yönlerini şekillendirdiğinden, insan yaşamı üzerinde doğrudan ve derin bir etkiye sahiptir (Karaduman, 2023).

Aynı zamanda tüketilen besinlerin niteliklerini benimseyerek onlarla bütünleşmek anlamına gelir. Bu süreçte birey, tükettiği yemekler aracılığıyla içinde bulunduğu kültürün bir parçası haline gelir. Kültürel bir ürün olarak yemek ve pişirme pratikleri, bireyleri sosyo-kültürel bir gruba dâhil eder. Dolayısıyla yemek alışkanlıkları hem kolektif kimliğin inşasında hem de kültürel farklılaşmanın temelinde yer alır (Bessiere, 1998, s. 24).

Yerel yemek ve kültür arasındaki kopmaz bir ilişki, kopmaz bir bağ vardır. İnsanın temel ihtiyacı olan yemek, tarih boyunca kültürle iç içe var olmuştur ve bu ilişki gelecekte de sürecektir. Ancak kültürel değişimler, yemek alışkanlıklarının dönüşmesine de yol açmaktadır (Akarçay, 2016, s. 319). Yemek ve kültür arasındaki ilişkinin en dikkat çekici yönü, bu iki olgunun tarih boyunca karşılıklı olarak birbirini şekillendirmesidir. Tarihsel süreçte yaşanan göçler, savaşlar ve ticari ilişkiler gibi toplumsal hareketlilikler, farklı milletlerin birbirleriyle temas kurmasına yol açmış ve bu temaslar kaçınılmaz olarak yemek kültürlerinde karşılıklı etkileşimlere zemin hazırlamıştır (Cesur, 2017).

Maddi kültürün önemli bir bileşeni olan yemek biyolojik ihtiyaçların ötesinde toplumsal işlevlere de sahiptir. Tıpkı kültürün diğer unsurları gibi yemek de insanların çeşitli ihtiyaçlarına cevap verir. Yemeğin toplumsal işlevleri arasında statü göstergesi olması, dostluk ve iletişim aracı olarak kullanılması, hediyeleşme ve paylaşımı teşvik etmesi, festivaller ve ziyafetlerde eğlence unsuru olması ile törenlerde sembolik bir rol üstlenmesi sayılabilir (Çaycı, 2019).

Yemeğin toplumsal önemini tartışırken onun birleştirici gücünü vurgulamak elzemdir. Tüm kültürlerde kolektif yemek yeme eylemi, derin anlamlar taşıyan sosyal bir ritüeldir. İnsanları aynı sofrada buluşturan, iletişimi besleyen ve sosyal bağları

güçlendiren bu pratik, özellikle aile yaşamında merkezi bir konumdadır. Günlük akşam yemeklerinden dini bayram şölenlerine (Müslümanlarda iftar sofraları, Hristiyanlarda şükran günü yemekleri gibi) kadar uzanan bu ritüeller, yemeği kültürel sürekliliğin ve toplumsal uyumun temel taşıyıcılarından biri haline getirir. Dolayısıyla aile üyeleri, bu paylaşımlı anlarda yalnızca beslenmez, aynı zamanda toplumsal normları, iletişim kurallarını ve kültürel değerleri öğrenirler (Beşirli, 2021).

Yerel yemek kültürü, bir toplumun tarihsel süreçte ürettiği maddi ve manevi değerler bütünüdür. Kültürel mirasın nesiller arasında aktarımında en önemli aktörü insan, en etkili mekânı ise tartışmasız aile kurumudur. Yemek kültürü de bu mirasın ayrılmaz bir parçası olarak, öğrenilmesi ve sonraki kuşaklara aktarılması gereken kolektif bir bellektir. Bu nedenle mutfak geleneklerini oluşturan unsurların korunması ve yeniden üretilmesi, kültürel kimliğin sürdürülebilirliği açısından hayati önem taşımaktadır (Turan, 2014).

Yerel yemek kültürü, toplumların kültürel kimliğini yansıtan önemli bir sosyal göstergedir. Toplumların dinî inançları, yaşam felsefeleri, olaylara bakış açıları ve dünya görüşleri nasıl farklılık gösteriyorsa, yeme-içme alışkanlıkları ve sofralar da benzer şekilde çeşitlilik arz etmektedir. Modern dünyada değişen yaşam koşulları ve kitle iletişim teknolojilerinin etkisiyle bireyler, farklı kültürlerle ait mutfakları deneyimleme, yeni lezzetler keşfetme ve bu yemekleri kendi mutfaklarında uygulama fırsatı bulmaktadır. Bu süreç, kültürlerarası etkileşimin en doğal yollarından biri olarak karşımıza çıkmaktadır (Eker, 2018).

Yemek, toplumsal kimliğin bir yansımasıdır. Bir milletin kültürel dokusunu oluşturan unsurlardan biri olan beslenme alışkanlıkları, aynı zamanda bir tüketim pratiğidir. Küreselleşen dünyada tüketim alışkanlıkları sürekli değişim gösterirken, bireylerin tükettikleri gıdalar üzerinden sınıflandırılması da mümkün hale gelmektedir. Bu bağlamda, beslenme kültürü toplumun dinamiklerini anlamada önemli bir rol oynar. Yemek, kolektif aidiyetin yansımasıdır. Yerel kültürün parçası olan beslenme kültürü milleti millet yapan kültürel unsurlardan biri olarak karşımıza çıkar. Beslenme alışkanlığı demek tüketim yapmak demektir. Küresel dünya düzeninde sürekli değişen tüketim alışkanlıkları söz konusudur. Bireyleri tükettiği besinlere göre sınıflandırmak mümkündür. Bu anlamda beslenme kültürü toplumun dinamiklerindendir (Beşirli, 2020, s. 10-11).

Yerel yemek kültürü salt yemek ile ilgili bir olgu değildir. Daha geniş anlamları, işlevleri olan daha geniş bir anlam yelpazesine sahiptir. Nitekim yemek aynı zamanda

toplumda bir sosyalleşme ve iletişim aracı işlevini görür. İnsanlar sofralarda, yemek masalarında bir araya gelerek dostluklarını pekiştirir, sorunlarını paylaşır, mutlu anları birlikte kutlar, acılarını paylaşır. Bu bağlamda, ziyafetler ve yemekli toplantılar sadece beslenme amacı taşımaz; aynı zamanda sosyal birer etkinlik olarak insanların kaynaşmasına ve eğlenmesine olanak sağlar. Dolayısıyla her toplum, yemeği bir ritüel haline getirerek gündelik yaşamının önemli bir parçası kılar. Yemek, bu yönüyle toplumsal bütünleşmeyi ve dayanışmayı sağlayan bir araçtır (Irmak, 2024).

Yerel yemek kültürü, bireysel ve toplumsal pek çok işlevi bir arada barındıran çok katmanlı bir olgudur. Özellikle statü belirleme, sosyal ilişkilerin kurulması, iletişim, paylaşım, yardımlaşma gibi etkileşimler ile taziye, evlilik, nişan, bayram vb. gibi ritüellerde yiyecek ve içecekler toplumsal bağları güçlendiren unsurlar olarak karşımıza çıkmaktadır (Tez, 2018).

Toplumsal sürekliliğin ve kültürel devamlılığın en somut göstergelerinden biri olan yemek davranışlarına, beslenme alışkanlıklarına ve yerel mutfak geleneklerine bakmak, kültürel öğelerin çağdaş toplumdaki varlığını anlamak açısından oldukça aydınlatıcıdır. Yemeğe dair pratikler bireyin sosyalleşme sürecinde merkezi bir role sahiptir. Nitekim bireyler, yemekle ilgili tercih ve alışkanlıklarını ilk olarak aile ortamında edinmeye başlarlar. Aile sofraları, bayram ziyafetleri, iftar yemekleri gibi kolektif yeme ritüelleri, yalnızca beslenme ihtiyacını karşılamakla kalmaz, aynı zamanda toplumsal ilişkilerin ve kültürel değerlerin aktarımında kritik bir işlev görür. Bu bağlamda yemek masaları, bireylerin sosyal statülerini, toplumsal rollerini ve dini değerlerini içselleştirdikleri birer sosyalleşme mekânına dönüşür (Yıldız, 2022).

2.2. Yerel Yemek Kültürünü Etkileyen Unsurlar

Yerel yemek kültürü, çeşitli etkenler doğrultusunda farklılık gösterebilen dinamik bir olgudur. Örnek olarak coğrafi koşullar bu çeşitliliğin en belirgin belirleyicilerindendir. Deniz kenarındaki toplumlarda deniz ürünleri ağırlıklı bir beslenme düzeni hâkimken, tarımsal üretimin yoğun olduğu bölgelerde tahıl temelli yemek kültürleri öne çıkmaktadır. Coğrafi, etnik, dini, ekonomik ve fiziksel faktörlerin karşılıklı etkileşimiyle biçimlenen yemek kültürü, toplumların kimliğini yansıtan bir ayna görevi üstlenmiştir (Abdurrezzak, 2014).

Yerel yemek kültürünü etkileyen faktörleri coğrafi özellikler, toplumsal yapı ve sosyal statü, cinsiyet, özel gün ve özel yemekler vb. faktörler altında incelemek mümkündür.

2.2.1. Coğrafya ve Coğrafik Koşullar

Coğrafya, toplumların yemek kültürünü şekillendiren temel faktörlerden biridir (Beşirli, 2010; Düzgün ve Durlu-Özkaya, 2015; Seçim ve Kaya, 2020; Yıldız, 2022, s. 343). Coğrafya temelinde; iklim, tarım (Beşirli, 2010; Sağır, 2012; Usta, 2017), doğal yapı (Çetin, 2006), toprak yapısı, (Sağır, 2012; Usta, 2017), bitki örtüsü (Sağır, 2012; Usta, 2017; Yıldız, 2022, s. 343), hayvan varlığı (Beşirli, 2010; Yıldız, 2022, s. 343), su kaynakları (Sağır, 2012; Usta, 2017) gibi coğrafik özellikler yemek kültürünü etkilemektedir. Örneğin, buğday, arpa, nohut ve mercimek gibi hububatların yoğun olarak üretildiği bölgelerde, bu ürünlerin işlenmesiyle yapılan ekmek çeşitleri ve yemekler yemek kültüründe öne çıkmaktadır.

İklimin elverişli olduğu ve sulama imkânlarının bol bulunduğu bölgelerde ise sebze yetiştiriciliğinin yaygınlığı, mutfaklarda sebze yemeklerinin çeşitliliğini artırmaktadır. Benzer şekilde, hayvancılığın yoğun olarak yapıldığı bölgelerde et ve süt ürünlerinin tüketimi de doğal olarak artış göstermektedir. Türk mutfağı bu duruma iyi bir örnek teşkil etmektedir. Hayvancılığın tarihsel olarak önemli bir geçim kaynağı olması nedeniyle kebab, pide ve lahmacun gibi et temelli yemekler Türk yemek kültüründe merkezi bir konum elde etmiştir (Kızıldemir vd., 2014).

Su kaynaklarına yakın bölgelerde ise yemek kültürü farklı bir karakter kazanmaktadır. Deniz veya göl kenarında yaşayan topluluklarda balıkçılık faaliyetlerinin yaygınlığı, mutfaklarda deniz ürünlerinin ağırlık kazanmasına yol açmaktadır (Goodman vd., 2021). Bu durum, coğrafyanın sadece temel gıda maddelerini değil, aynı zamanda yemek hazırlama tekniklerini ve tüketim alışkanlıklarını da nasıl şekillendirdiğinin açık bir göstergesidir.

2.2.2. Din ve İnanç Sistemi

Din ve inanç sistemleri toplumsal yaşamın temel dinamiklerinden birisi olarak yemek kültürü üzerinde belirleyici rol oynamaktadır (Goody, 2013; Sağır, 2012; Usta, 2017; Yıldız, 2022). Dini değerler, gündelik hayatta düzenleyici ve norm koyucu işleviyle, tüketilebilir ve yasaklı gıdaları otorite niteliğinde belirler. Bu düzenlemeler

doğal olarak yemek kültürünün şekillenmesinde de kritik bir etkiye sahiptir. Bireyler ise dini inançlarının düzeyine göre mensup olduğu dinin yasaklarını, kısıtlamalarını ve izin verdiği uygulamaları içselleştirerek, bu kuralları gelenekler aracılığıyla yaşama geçirir. Son dönemde helal kesim kavramının yükselişi, dini kuralların yemek kültüründeki nasıl şekillendirdiğini gösterme noktasında iyi bir örnektir (Gürhan, 2017).

Dini inanışların yemek kültürü üzerindeki etkisi oldukça belirgindir. Örneğin domuz etinin tüketilmemesi ve alkollü içeceklerin yasak olması, bir toplumun İslami kökenlerine işaret eden kültürel göstergeler olarak karşımıza çıkar. Benzer şekilde, tarihsel süreçte sofralardaki oturma düzeni ve yemek dağıtım protokolleri, bireylerin toplumsal statülerini yansıtan önemli göstergelerdir. Sofrada en çok arzulanan yemek parçalarının dağıtım sırası, kişilerin saygınlık derecesine ve sosyal gücüne göre şekillenmektedir (Abdurrezzak, 2014).

Semavi dinler içinde yiyecek kurallarının en sistematik ve katı uygulandığı din Yahudiliktir. 'Kaşrut' olarak bilinen bu kurallar, sadece hangi gıdaların tüketilebileceğini değil, aynı zamanda hazırlama süreçlerini de detaylı bir şekilde düzenler. Örneğin, Yahudi beslenme yasaları et ve süt ürünlerinin birlikte tüketimini ve aynı mutfak ekipmanlarında hazırlanmasını kesinlikle yasaklar. Bu yasağın kökeninde "yavru kuzunun etini yerken annesinin sütünü içmiş gibi olma" inancı yatar. Bu nedenle Sefarad Yahudileri et yedikten sonra 6 saat, Aşkenaz Yahudileri ise 3 saat süt ürünü tüketmezler (Beşirli, 2010).

Hristiyanlıkta ise Yahudilikteki katı beslenme kuralları büyük ölçüde terk edilmiştir. Özellikle domuz eti yasağı gibi temel kısıtlamalar Hristiyan geleneğinde önemini yitirmiştir (Şavkay, 2000). Bu durum, Hristiyanlığın beslenme konusunda daha esnek bir yaklaşım benimsediğini göstermektedir.

İslamiyet ise kendisi haram-helal noktasında yeni kurallar getirirken Yahudilikteki bazı beslenme kurallarını da korumuştur. Domuz eti yasağı her iki dinde de ortaktır. Bu benzerlik nedeniyle Müslümanlar, Yahudi 'koşer' sertifikalı ürünleri de tüketebilmektedir. Dini beslenme kuralları, kültürel kimliklerin oluşumunda kritik rol oynar. Örneğin vejetaryen Hintliler ile et tüketen Müslümanlar arasında beslenme farklılıkları kültürel ayrışmaya yol açarken, Müslümanlar domuz eti yasağı konusunda Yahudilerle ortak bir payda bulabilmektedir (Mammadli, 2013).

Gürhan (2017, s. 1211) dinin beslenme pratikleri üzerindeki etkisini altı temel başlıkta özetlemiştir:

1. Helal-haram ikilemi üzerinden dini kimlik inşası
2. Oruç gibi beslenme ritüelleriyle beden üzerinde kontrol
3. Kurban ve sadaka gibi besin temelli dini uygulamalar
4. Kutsal besinler yaratarak dini sembolizm
5. Sofra adabı ve yemek yeme protokolleri
6. Gıda üretim süreçleri ve ekonomik sistem üzerinde etki

Dini kurallar, beslenme pratikleri aracılığıyla hem bireysel yaşamları hem de toplumsal düzeni şekillendirir. Bir bireyin beslenme alışkanlıklarına bakarak dini aidiyeti hakkında fikir yürütmek mümkündür. Bu durum, yemeğin sadece biyolojik bir ihtiyaç olmadığını, aynı zamanda güçlü bir kültürel ve dini gösterge olduğunu ortaya koymaktadır (Sırıklı, 2023).

2.2.3. Kültürel Yapı

Yemek kültürü, bir toplumun tarihsel, sosyal ve ideolojik çerçevelerini yansıtan genel ve baskın kültürel değerleri tarafından şekillendirilir (Beşirli, 2010; Çetin, 2006; Düzgün ve Durlu-Özkaya, 2015; Önçel ve Göde, 2016; Sağır, 2012; Usta, 2017). Baskın kültürel normlar beslenme tercihlerini, hazırlama yöntemlerini ve tüketim ritüellerini belirleyerek kolektif kimliği güçlendirir (Gürhan, 2017). Örneğin, toplumsal değerlerin hâkim olduğu toplumlarda, ortak yemekler sosyal uyumun merkezinde yer alırken, bireyci kültürler rahatlığa ve kişisel seçimlere öncelik verebilir (Goody, 2013). Helal veya vejetaryen uygulamalar gibi dini ve etik zorunluluklar, baskın kültürel sistemlerin gıda davranışını nasıl düzenlediğini ve tüketime sembolik bir anlam yüklediğini göstermektedir (Beşirli, 2010). Bu normlar sosyalleşme, medya ve kurumsal uygulamalar yoluyla sürdürülmekte ve nesiller boyunca aktarılımları sağlanmaktadır. Ancak yerel kültürler ve son dönemde etkisi hemen her alanda hissedilen küreselleşme, yemek kültüründe değişimlere sebep olmaktadır.

2.2.4. Toplumsal Yapı

Yemek kültürünü etkileyen önemli faktörlerden birisi de toplumsal yapıdır (Çetin, 2006; Seçim ve Kaya, 2020). Toplumsal yapı içerisinde birçok farklı unsur bulunmaktadır. Bu unsurlardan bazıları; etnik çeşitlilik (Sağır, 2012; Usta, 2017), göçebelilik, (Çetin, 2006; Toprak, 2015), göç hareketleri (Düzgün ve Durlu-Özkaya, 2015; Yıldız, 2022), savaş ve kıtlık hali (Yıldız, 2022), sosyo-ekonomik durum

(Düzgün ve Durlu-Özkaya, 2015; Önçel ve Göde, 2016; Sağır, 2012; Usta, 2017), teknolojik gelişmişlik düzeyi ve sanayileşme (Beşirli, 2010; Önçel ve Göde, 2016), ulaşım olanakları (Sağır, 2012; Usta, 2017), toplumun genel eğitim seviyesi (Sağır, 2012; Usta, 2017), yaşam tarzındaki değişimler ve dönüşümler (Çetin, 2006) ve iletişim ağlarıdır (Beşirli, 2010; Sağır, 2012; Usta, 2017).

Bir toplumun yemek kültürü, bireylerin sosyoekonomik konumlarına göre önemli farklılıklar göstermektedir. Ekonomik durum hem gıda harcamalarının miktarını hem de tüketilen besinlerin niteliğini doğrudan etkilemektedir (McIntosh, 1996, s. 22). Sosyal sınıflar arasında yalnızca tüketilen gıda maddeleri değil, aynı zamanda pişirme teknikleri, kullanılan mutfak ekipmanları ve sunum şekilleri de belirgin farklılıklar sergilemektedir. Özellikle elit mutfak kültürü, özel yiyecek seçimleri, porselen tabaklar, gümüş çatal-bıçak takımları ve katı protokol kurallarıyla diğer sosyal sınıflardan ayrılmaktadır (Kasar vd., 2021).

Sosyal sınıflar, bireylerin davranış kalıplarını ve yaşam tarzlarını şekillendirmede belirleyici rol oynar (Odabaşı ve Barış, 2006, s. 310). Tarım toplumlarında, aile içi güç dinamikleri yemek tüketim alışkanlıklarına da yansımaktadır. Örneğin, evin reisi konumundaki babanın yemeğe ilk başlama hakkı veya yemeğin en değerli kısımlarını alma ayrıcalığı, bu güç ilişkisinin somut göstergeleridir (Beşirli, 2010). Benzer şekilde, törensel nitelikteki ziyafetlerde konukların oturma düzeni ve sunulan yiyeceklerin kalitesi, ev sahibinin sosyal statüsünü pekiştiren önemli unsurlar olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu tür sosyal etkinliklerde, yönetici konumundaki kişiye yakın oturma ayrıcalığı, statü hiyerarşisinin beslenme kültürüne nasıl yansıdığının açık bir göstergesidir.

Geleneksel toplumlarda sofrada düzeni, toplumsal hiyerarşiyi ve kültürel değerleri yansıtan önemli bir araçtır. Sofrada erkeklerin ve yaşlı bireylerin öncelikli olarak yer alması, misafirlere yemeğin en değerli kısımlarının ikram edilmesi gibi uygulamalar, nesiller boyu aktarılan sosyal normlardır (Yıldızlar 2022). Bu tür davranış kalıpları, bireylere hem toplumsal düzeni hem de saygı kültürünü öğretmektedir.

Toplumların yaşam tarzları, beslenme kültürlerini derinden etkilemektedir. Göçebe topluluklarda hayvancılığa dayalı beslenme düzeni hâkim olup, et ve süt ürünlerinin uzun süre saklanabilmesi için özel yöntemler geliştirilmiştir (Toprak, 2015, s. 69). Buna karşılık yerleşik yaşam tarzı, tarımsal üretime dayalı beslenme alışkanlıklarını beraberinde getirmektedir.

Tüketilen gıdalar, toplumsal sınıf farklılıklarının en belirgin göstergelerinden biridir. Havyar gibi lüks yiyecekler üst sınıfın sembolü iken, bayat ekmek alt sınıfın beslenme alışkanlıklarını yansıtmaktadır (Beşirli, 2021, s.12-18).

Yerleşim biçimleri, beslenme alışkanlıklarını çok yönlü olarak etkilemektedir. Kırsal kesimde bireyler kendi ürettikleri doğal ürünlerle geleneksel yemekler hazırlarken, kent yaşamında hazır gıdalar ve fast food kültürü daha yaygındır. Kırsal bölgelerde besleyici ve mevsimsel ürünlerle yapılan kahvaltılar, kentlerde yerini hazır kahvaltılıklara bırakmaktadır. Bu durum, modern yaşamın beslenme alışkanlıkları üzerindeki dönüştürücü etkisini göstermektedir (Batu, 2024).

Büyük kentlerde ve nüfus yoğunluğunun yüksek olduğu bölgelerde, hızlı yaşam temposuna uyum sağlayan fast food kültürü ve hazır gıda tüketimi yaygınlık kazanırken, nüfus dengesinin korunduğu bölgelerde geleneksel yemek kültürleri sürdürülmektedir. Bu durum, beslenme kültürünün sadece bireysel tercihlerle değil, aynı zamanda demografik yapıyla da şekillendiğini göstermektedir. Endüstriyel gıda üretiminin artmasıyla birlikte doğal besinlerin yerini işlenmiş ürünlerin alması, modern toplumlarda beslenme kalitesinin düşmesine neden olmuştur. Dolayısıyla nüfus artışı ve yemek kültürü arasındaki karmaşık ilişki, gıda güvenliği ve sürdürülebilir beslenme konularını küresel gündemin merkezine taşımıştır (Uğur, 2018).

2.3. Popüler Kültür ve Yerel Yemek Kültüründeki Değişim

Popüler kültür son yıllarda önemli dönüşümler geçirmiş ve küresel yemek kültürünü de etkilemiştir. İnternetin ve sosyal platformların yükselişi, mutfak trendlerinin yayılmasını hızlandırmış ve bir zamanlar bölgesel olan yemekleri uluslararası bir fenomen haline getirmiştir (Çıkmaz ve Gündoğan, 2025; Parasecoli, 2022). Instagram ve TikTok'taki yemek influencer'ları gurme yemekleri basitleştirip popüler hale getirerek insanların bunları evde denemelerini teşvik etmektedir (De Solier, 2013). Ayrıca, çevresel ve kişisel kaygılar tüketici tercihlerini değiştirerek bitki bazlı diyetlerin ve sürdürülebilir beslenmenin yükselişine yol açmıştır (Guthman, 2011). Bu değişiklikler, popüler kültürün gelişen yemek uygulamaları için hem bir ayna hem de bir kolaylaştırıcı olarak nasıl hizmet ettiğini yansıtmaktadır.

Küreselleşme, gelenekleri harmanlayarak yeni yemek kültürleri yaratarak mutfakların melezeleşmesine sebep olmaktadır (Ray, 2016). Bir zamanlar küreselleşmenin sembolleri olan fast food zincirleri, artık menülerini yerel zevklere göre

uyarlamaktadır. McDonald's, Hindistan'da masala dosa, Japonya'da teriyaki burger satmaktadır (Watson, 2006). Ancak bu etkileşim aynı zamanda gerilimleri de tetiklemektedir. Küresel şirketlerin yerel yemekleri sahiplenmesi, genellikle yerel üreticileri zor durumda bırakmaktadır (Mintz, 1985). Bu dinamikler, popüler trendlerin şekillendirdiği yemek kültürünün yenilik ve kültürel koruma arasında nasıl gidip geldiğini vurgulamakta ve vegan, fast food, sürdürülebilirlik konularına eleştirel bir yaklaşım gerektirmektedir (Wilk, 2006).

Yemek kültürü, küreselleşmenin etkisiyle karmaşık bir sosyo-kültürel sistem haline gelmiştir. Yemek yeme bugün birçok farklı anlamı olan bir aktiviteye dönüşmüştür. Modernliğin bir işareti olarak gastronomi hem yerel kimlikleri korur hem de küresel kültürün bir parçası haline gelmiştir. (Barthes, 2012). Geleneksel bir mutfak kültürü olmayan toplumlar bile bu sürece dâhil olmakta ve kendi suni gastronomik kimliklerini yaratmaktadır.

Dijital teknolojilerin yaygınlaşması, mutfak kültürlerinde benzeri görülmemiş bir etkileşim ve melezleşmeye yol açmıştır. Web 2.0 ve sosyal medya platformları, kültürler arası mutfak alışverişini hızlandırmış ve gastronomik uygulamaların küresel dolaşımını kolaylaştırmıştır. Ancak bu, kültürel çeşitliliği artırırken, yerel mutfak geleneklerinin aşınması riskini de beraberinde getirmektedir. Her toplumun kendine özgü yemek kültürü, sosyal yapısını, davranış kalıplarını ve kültürel mirasını yansıtan önemli bir unsurdur. Hızlı küreselleşme çağında, yerel yemek kimliklerinin korunması giderek daha kritik bir konu haline gelmektedir (Gürhan, 2017).

Sosyal medya, çağdaş kültürel dönüşümlerin başlıca itici gücü haline geldikçe, araştırmalar gıda kültüründeki yeni trendleri deşifre etmeye odaklanmıştır. Bu araştırmalar, sadece gıdanın kendisinin nasıl değiştiğini değil, aynı zamanda bireylerin dijital etkileşimleri ve tüketim alışkanlıkları aracılığıyla bu gelişen kültürel manzaraya nasıl uyum sağladıklarını ve onu nasıl şekillendirdiklerini de ortaya koymaktadır (Ritzer ve Stepnisky, 2013).

Küreselleşme, gıda tüketimini önemli ölçüde çeşitlendirirken, aynı zamanda yeni kültürel kimlikler ve kodlar da yaratmaktadır. Yeni kuşak tüketiciler, gıdayı sadece besin olarak tüketmekten ziyade, bu kültürel göstergelerle giderek daha fazla ilgilenmektedir. “Hamburger yedim” demekle “Big Mac yedim” veya “Whopper yedim” demek arasındaki fark, markalaşmanın mutfak kimliğinin oluşumunda ne kadar önemli bir rol oynadığını göstermektedir (Ritzer ve Stepnisky, 2013, s. 205). Bu dönüşüm, küreselleşmenin yemek kültürünü nasıl kökten değiştirdiğini, yeni kimlik belirleyicileri

yarattığını ve tüketim tercihleri yoluyla bireylerin sosyal konumlarını yeniden şekillendirdiğini vurgulamaktadır. Yerel bir kafede hamburger yemek deneyimi, McDonald's'ta hamburger yemek deneyiminden önemli ölçüde farklıdır ve bu da küresel markaların nasıl farklı kültürel anlamlar yarattığını göstermektedir (Nar, 2015; Özcan ve Sümer, 2015).

İletişim teknolojilerindeki gelişmeler (akıllı telefon ve internetin yaygınlaşması gibi), biyoteknoloji (GDO üretimi) ve seri şekilde gıda üretimi gibi unsurların sebep olduğu küreselleşme, dünya çapında yemek kültürlerini kökten değiştirmektedir. Bu değişim, fast food'un küreselleşmesi, aile yapılarının değişmesi (geniş ailelerden çekirdek ailelere doğru) ve modern toplumlarda kadınların işgücüne katılımının artmasıyla daha da hızlanmıştır (Goody, 2013, s. 197).

Gelişmiş ülkelerde gıda, modern yaşam tarzlarına göre şekillenen ve kendine yer edinen popüler kültürün merkezi bir unsuru haline gelmiştir (Hall ve Mitchell, 2005). Doğan (2014, s. 267), teknolojik ilerleme ve mekânsal engellerin ortadan kalkmasının sınırsız sosyal yaşam tarzlarını doğurduğunu ve küresel kapitalist sisteme entegre olmuş heterojen davranış kalıplarını teşvik ettiğini savunmaktadır. Bu etkiyi fark eden kapitalist yapılar, homojen bir tüketim toplumu oluşturmak için stratejik reklam kampanyaları yürütmüştür.

Reklam, modern toplumda ideolojik bir araç ve güçlü bir propaganda aracı olarak işlev görerek, salt ürün tanıtımının ötesine geçmektedir (Uçan, 2008, s. 54). Reklamcılık, kültürel anlatılar oluşturur, mevcut arzuları manipüle eder ve tüketim döngülerini sürdürmek için yeni arzular yaratır. Örneğin, hedefli reklamlarla karşılaştıktan sonra ev yapımı yemekler yemek yerine fast food zincirine bilinçsiz bir şekilde giden bir akıllı telefon kullanıcısı, kültür endüstrisinin yapay ihtiyaçları nasıl ürettiğini ve karşıladığını göstermektedir.

2.4. Yerel Yemek Kültürünün Ticarileşmesi

Yerel yemek kültürü ve mutfak uygulamalarının tanınırlığının artması yerel yemek kültürünü pazarlanabilir bir meta haline getirmiştir. Gastronomik deneyimler, turistlerin tüketimine yönelik dikkat çekici şekilde paketlenme ve sunumlar, genellikle otantik kültürel geleneklerden çok estetik çekicilik ve markalaşma ön plana çıkarılmaktadır. Mutfağı salt ekonomik bir nesne olarak gören bu yaklaşım, yerel yemek

kültürünü tüketim ürünlerine indirgerken, aynı zamanda yemek kültürünün toplumlararasıında homojenleşmesine de yol açmaktadır

Yerel yemek turizmi, turistlerin ciddi bir boş zaman değerlendirme biçimi olarak yemeğe olan ilgilerini yansıtan mutfak, gastronomi, gurme turizmi gibi birçok özel alanı kapsayan özel bir ilgi turizmi olarak ortaya çıkmıştır (Hall ve Mitchell, 2002). Yemek, özel destinasyonların geliştirilmesinde ayrılmaz bir bileşendir ve ziyaretçi memnuniyetinde önemli bir rol oynar (Kivela ve Crotts, 2006).

Bessiere (1998), geleneksel yemeklerin hem eğlence hem de kültürel tüketim olarak işlev gördüğünü ve bu nedenle otantik deneyimler arayan turistler için önemli bir cazibe merkezi olduğunu vurgulamaktadır. Yerel mutfak, ikincil bir turizm unsurundan birincil motivasyon kaynağına dönüşerek gezginlerin eğitimsel ve kültürel katılımını artırmaktadır (Seo ve Yun, 2015). Örneğin, Japonya'nın en önemli yemek turizmi destinasyonu olması, mutfakın “kültürel elçi” olarak nasıl işlev gördüğünü ve ziyaretçilere gastronomi ve sosyal etkileşim yoluyla ulusal kültürü tanıttığını görülmektedir (Murayama, 2012). Etkili destinasyon pazarlaması, turistlerin yerel yemekleri sadece beslenme amacıyla değil, kültürel deneyim yaşamak için de tükettikleri için, yemeği önemli bir cazibe merkezi olarak daha da sağlamlaştırmaktadır (Che, 2006).

Tarihsel olarak bölgesel özgünlüğe dayanan yemek kültürü, 19. yüzyılda sanayileşmeye uğrayarak üretim, hazırlık ve tüketim uygulamalarını değiştirmiştir. Bu değişimler, daha geniş sosyal, ekonomik ve politik değişiklikleri yansıtarak, mutfak geleneklerine yeni anlamlar katmıştır. Abdurrezzak (2014, s. 4) “yiyecek ve içecek kültürü, insan yaşamında merkezi ve vazgeçilmez bir rol oynar, geleneklerle birlikte gelişirken işlevsel dönüşümü de tetikler” diye belirtmektedir. Mirası korurken modernliğe uyum sağlayan bu ikilik, yemek kültürünü kültürel süreklilik ve değişimin merkezine yerleştirir.

2.5. Türk Yemek Kültürü

Türk toplumu, kendine özgü kültürel değerlerini ve sosyal uygulamalarını yansıtan, diğer kültürlerden ayıran kendine özgü mutfak geleneklerine sahiptir. Bu farklılıklar, çeşitli yemek çeşitleri, özel pişirme teknikleri, kendine özgü lezzet profilleri, tören yemekleri gelenekleri, masa düzenlemeleri ve mutfak eşyaları kullanımında kendini gösterir (Saral, 2017).

Türk yemek kültürü ve mutfağı, mutfak tasarımı, pişirme aletleri, malzeme çeşitliliği, mutfak teknikleri, yemek adabı, yemek sunumu ve mevsimsel saklama yöntemleri konusunda benzersiz yaklaşımlar geliştirerek, son derece zengin bir gastronomi geleneğine dönüşmüştür. Bu kapsamlı mutfak sistemi, Türk mutfağını dünyanın en sofistike ve çeşitlilik arz eden gastronomi gelenekleri arasında konumlandırmıştır (Halıcı, 2001, s. 1).

Türk yemek kültürü, ülke genelinde tüketilen yiyecek ve içecekleri değil, aynı zamanda hazırlama yöntemleri, pişirme teknikleri, saklama uygulamaları, özel mutfak aletleri, yemek yeme gelenekleri ve yemekle ilgili kültürel inançları da içeren eksiksiz bir mutfak ekosistemini kapsar. Bu gastronomik gelenek, lezzetler, malzemeler ve bölgesel spesiyaliteler açısından olağanüstü bir çeşitlilik sergiler (Durlu-Özkaya ve Can, 2012).

Ankara Ticaret Odası ve Ankara Patent Bürosu tarafından yürütülen araştırma, Türkiye'nin Lezzet Haritası aracılığıyla bu zenginliği sistematik olarak belgelemiş ve 81 ilin tamamında 2.205 farklı bölgesel yiyecek ve içecek çeşidini tespit etmiştir. Gaziantep, 291 coğrafi işaret almış yemeği ile öne çıkarken, onu 154 yemeği ile Elazığ izlemektedir. Bölgesel olarak, Orta Anadolu 455 çeşit ile başı çekerken, onu Güneydoğu Anadolu (398) ve Karadeniz Bölgesi (397) yakından takip etmektedir. Akdeniz ve Marmara Bölgeleri 184 çeşit sunarken, Ege Bölgesi 162 farklı yiyecek ve içecek geleneğine katkıda bulunmaktadır (<https://www.turizmaktuel.com/haber/turkiye-8217-nin-lezzet-haritasi-cikarildi-8230>). Bu olağanüstü çeşitlilik, Türkiye'yi gastronomi turizmi gelişimi için önemli bir destinasyon haline getirmektedir.

Türk mutfağının çeşitliliği, birbiriyle bağlantılı birçok tarihsel ve coğrafi faktörden kaynaklanmaktadır. Orta Asya ve Anadolu'nun tarımsal zenginliği, Türk göçlerinin getirdiği göçebe mutfak gelenekleri, yerli Anadolu mutfak uygulamaları, medeniyetler arası kültürlerarası etkileşimler ve Selçuklu ve Osmanlı saray mutfaklarındaki yenilikler, günümüz Türk gastronomisini şekillendirmiştir (Artun, 1998). Türk halkları, çeşitli bölgelere yayılmaları ve ekosistemlere uyum sağlamalarıyla, yerel coğrafi özellikleri, bitki örtüsünü ve arazi özelliklerini mutfak repertuarlarına yaratıcı bir şekilde dâhil ederek yemek kültürlerini sürekli zenginleştirmişlerdir.

Dünyanın en eski yemek gelenekleri olarak kabul edilen Mezopotamya yemek gelenekleri, daha sonra hem Çin hem de Anadolu yemek kültürlerini etkilemiştir. Özellikle Anadolu yemek kültürü, Antik Yunan, Mısır ve nihayetinde Roma yemek

geleneklerinin temelini oluşturmuş ve modern Avrupa gastronomisinin temelini oluşturmuştur (Üner, 2014). Türk yemek kültürünün gelişimi, Orta Asya'nın hayvancılık gelenekleri (et ve fermente süt ürünleri merkezli) ile Anadolu'nun verimli topraklarında Mezopotamya'nın tahıl temelli tarımının birleşmesiyle oluşan benzersiz bir sentezi temsil eder. Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş toprakları, bölgesel etkileşimler yoluyla bu yemek kültürü mirasını daha da çeşitlendirerek olağanüstü bir yemek kültürü yaratmıştır. Anadolu'ya özgü otlar ve yabani bitkiler, bu gelişen mutfak geleneğine kendine özgü lezzetler katmıştır (Tezcan, 2000). Bu nedenle Türk Mutfağı yaşayan en eski, köklü ve zengin mutfaklardan birisi olarak kabul edilmektedir (Üner, 2014).

Yemek, Türklerde sosyal düzeni sağlayan bir semboldür. Türk toplumları tarih boyunca sosyal bir düzen ve disiplin çerçevesinde gelişmişlerdir. Halkın bir araya geldiğı yer, toylar ve ziyafetlerdir. Hanların veya beylerin halka yemek yedirme, ziyafet verme zorunluluğı vardır (Akman ve Mete, 1998, s. 22).

Selçuklu dönemi Türk mutfağının günümüzle aynı temel gıda kaynaklarına dayanmaktadır. Beslenme düzeninde süt, hayvancılık ve kümes hayvanlarından elde edilen etler ön plana çıkarken, tarım ürünleri tahıllar ve sebzeler olarak ikiye ayrılırdı. Süt ürünleri, özellikle peynir ve yoğurt, beslenmenin temelini oluştururken, paça, tutmaç ve hoşmerim gibi yemekler orijinal isimleriyle günümüze kadar gelmiştir (Bulduk, 1993, s. 22).

Selçuklu döneminde mutfağın temelini et, un ve yağ oluştururken, kuzu, keçi, at ve tavuk başlıca protein kaynaklarıydı ve av hayvanları ve balıklarla destekleniyordu. Sakatat tüketimi yaygındı, ancak sebze yemekleri nispeten nadirdi (Güler, 2010, s. 24-30). Anadolu'da bal ve şekerin bol olması, yemeklerin sosyo-kültürel önemi, sofrada ve besin değerleri konusunda artan farkındalıkla birlikte gelişmiş bir tatlı kültürünün oluşmasını sağladı (Üner, 2014, s. 30).

Osmanlı döneminde saray ve İstanbul konaklarının aşçılarının uzmanlığı sayesinde mutfak alanında önemli gelişmeler yaşandı ve Saray Mutfağı, bugün klasik Türk mutfağı olarak bildiğimiz mutfağı oluşturdu (Halıcı, 2009, s. 220). Paradoksal olarak, 15.-17. yüzyılda yabancı gezginler, sıradan Türklerin mütevazı beslenme tercihlerini sürdürdüklerini, tuz, ekmek, çorba, sarımsak/soğan, yoğurt, pirinç, yağ ve kuru meyveler gibi basit gıdalarla yetindiklerini, yani ekonomik ve hızlı hazırlanabilen yemekleri tercih ettiklerini gözlemlemişlerdir (Öztürk, 1999, s. 27).

Osmanlı mutfak geleneğı saray mutfağı ve yerel Anadolu yemekleri gibi iki farklı akımı kapsar. Ancak, geleneksel Anadolu mutfağı, azalan mutfak bilgisi aktarımı,

teknolojik gelişmeler, modern yaşam tarzları ve dışarıda yemek yeme ve fast food tüketimine doğru kayan tüketim alışkanlıkları nedeniyle varoluşsal tehditlerle karşı karşıyadır (Yerasimos, 2007, s. 42). Türk yemek kültürünün dönüşümü, Osmanlı döneminin sonlarında, özellikle Tanzimat reformlarıyla başladı. Sultan II. Mahmud'un hükümdarlığı döneminde saray ortamında Batı tarzı sofrada adabı ("Alafranga") getirildi ve bu uygulama yavaş yavaş büyük şehirlerdeki kentli elitlere yayıldı (Yerasimos, 2007, s. 42).

Cumhuriyet dönemi, kentleşme ve apartman yaşamı ile mutfak uygulamalarında radikal değişiklikler getirdi. Daha küçük mutfaklar, daha hızlı yaşam tarzları ve değişen malzemeler, geleneksel lezzetleri ve yemek pişirme süresini azalttı. Bu yeni paradigmada ev yemekleri hizmet personeli gereksiz hale gelirken, hane halkı gıda bütçeleri önemli ölçüde daraldı (Gürsoy, 2004). Batılılaşma ve kentleşme, aynı anda dışarıda yemek yeme kültürünü teşvik ederek, çeşitli restoran formatları aracılığıyla daha önce bilinmeyen yiyecekleri tanıttı (Üner, 2014, s. 32).

Türk kültüründe yemek, sadece beslenme ihtiyacını karşılamanın ötesinde, önemli bir sosyal bağ ve davranış düzenleyicisi işlevi görür. Devlet protokolü, tören organizasyonları, akrabalık ağları ve misafirperverlik ritüellerinde önemli roller üstlenir ve bu da onun derin sosyo-kültürel köklerini yansıtır (Dokur, 2009). Bu çok boyutlu önemi, mutfak dönüşümlerinin beslenme değişikliklerinin ötesinde derin kültürel etkileri olmasının nedenini vurgular.

2.6. Gaziantep Mutfağına Genel Bakış

Gaziantep yemek kültürü hem Türkiye hem de dünya genelinde önemli karakteristik özellikleri ve yemek çeşitliliği ile ön plana çıkmaktadır. Gaziantep'in tarihi olarak bir ticaret kavşağı olması, mutfak gelişimini derinden etkileyen önemli kültürel alışverişleri teşvik etmiştir (Nahya, 2012). Bu sürekli kültürlerarası etkileşim, Gaziantep mutfağının çeşitli tatlar, malzemeler ve pişirme tekniklerini bünyesine katarak gelişmesini sağlamış ve nihayetinde kendine özgü çağdaş kimliğini şekillendirmiştir (Aksoy ve Sezgi, 2015).

Gaziantep'in mutfak geleneği, bölgede yaşamış olan sayısız medeniyetin birikmiş etkisini yansıtmaktadır. Araştırmacılar, bu olağanüstü çeşitlilikteki gastronomik gelenek içinde yaklaşık 475 farklı yemek (Bu yemekler içerisinde 2019 yılında 291 tanesi coğrafi işaret almıştır) belgelemektedir (Gökırmaklı vd., 2017). Bu olağanüstü

çeşitlilik, Gaziantep'e uluslararası ün kazandırmış ve 2015 yılında UNESCO Yaratıcı Gastronomi Şehri unvanını almasıyla doruğa ulaşmıştır - bu unvanı alan ilk Türk şehri olmuştur. Bu unvan, özellikle bölgenin tarımsal zenginliğini ve yerel malzemelerin yaygın kullanımını vurgulamaktadır (Süzer ve Özkanlı, 2020).

Gaziantep mutfağı, beyran, baklava ve fırık gibi coğrafi olarak korunan birçok spesiyaliteye sahiptir ve bu da onu Türkiye'nin coğrafi işaretli ürünler alanında lider konumuna getirmiştir. Özellikle Gaziantep Baklavası, 2013 yılında AB coğrafi işaret statüsünü alan ilk Türk ürünü olmuştur (Uçuk vd., 2017). Mutfağın yerel malzemelere verdiği büyük önem (Altınel, 2009), otantik mutfak deneyimleri arayan turistler için cazibesini önemli ölçüde artırmıştır.

Mevsimsellik, Gaziantep'in yemek kültüründe önemli bir rol oynamaktadır (Süzer ve Özkanlı, 2020) ve güneşte kurutulmuş domates ve biber salçaları birçok yemeğin temel lezzet kaynağıdır (Tan ve Koz, 2012). Bu mutfak, birinci sınıf baharatlar, soslar ve çeşnilerin titiz kullanımı ve tüm pişirme tekniklerinin ustaca uygulanmasıyla kendini diğerlerinden ayırır (Aksoy ve Sezgi, 2015). Tarhun ve haspir gibi benzersiz yerel malzemeler ile özenle hazırlanmış ev yapımı soslar, önemli bir hazırlık çabası gerektirir, ancak mutfağın uluslararası ününe önemli ölçüde katkıda bulunur (Tokuz, 1995).

Gaziantep mutfağındaki protein kaynakları arasında kırmızı et öne çıkarken, tahıllar (özellikle bulgur) ve baklagiller (özellikle nohut) temel besin maddelerini oluşturur. Ayırt edici bir özellik, yoğurdun yenilikçi kullanımınıdır- Gaziantep şefleri yoğurdu yan yemek olarak servis etmek yerine, pişmiş yoğurdu doğrudan et ve sebze yemeklerine katarak, birçok yöresel sos dokuları yaratırlar (Altınel, 2009; Çavuşoğlu, 1994).

2.6.1. Gaziantep Yerel Mutfağında Mevsimsellik

Gaziantep yerel mutfağı mevsimselliğe sıkı sıkıya bağlı bir mutfaktır. Bu coğrafya oldukça zengin ürünler barındırmakta, her mevsim farklı ürünler yetiştirilmekte veya doğada kendiliğinden yetişmektedir. Gaziantep halkı ise yetişen her ürünü yerel mutfak kültürüne yansıtarak yeni yemekler üretmiştir. Hatta kullanılan bazı ürünler yılın sadece birkaç günü ortaya çıkan ürünlerdir. Bu ürünler ve yemekler Gaziantep yerel mutfağına ayrı bir karakteristik özellik kazandırmaktadır. Bu yemekleri aşağıdaki çizelgede görmek mümkündür.

Çizelge 2.1. Gaziantep mutfağında mevsimsel yemekler

	Yerel Yemekler	İlkbahar	Yaz	Sonbahar	Kış
1	Abugannuş	İB	Y	SB	K
2	Alinazik	İB	Y	SB	K
3	Altı Ezmeli Kebab	İB	Y	SB	K
4	Beyran	İB	Y	SB	K
5	Bezelye	İB	Y	SB	K
6	Börülceli (Lolazlı) Aş	İB	Y	SB	K
7	Cartlak Kebabı (Ciğer Kebabı)	İB	Y	SB	K
8	Domatesli Bulgur Pilavı	İB	Y	SB	K
9	Et Paçası	İB	Y	SB	K
10	Et Sote	İB	Y	SB	K
11	Etli Pilav	İB	Y	SB	K
12	Firik Pilavı	İB	Y	SB	K
13	Frenk Kebabı (Domatesli Kebab)	İB	Y	SB	K
14	Havuçlu Pilav	İB	Y	SB	K
15	İçli Köfte	İB	Y	SB	K
16	İmambayıldı	İB	Y	SB	K
17	İncik Pilavı	İB	Y	SB	K
18	Kabak Kavurması	İB	Y	SB	K
19	Kabak Musakkası	İB	Y	SB	K
20	Kabak Oturtması	İB	Y	SB	K
21	Kamış Kebabı	İB	Y	SB	K
22	Karışık Dolma	İB	Y	SB	K
23	Karışık Kızartma	İB	Y	SB	K
24	Karışık Kuru Dolmalar	İB	Y	SB	K
25	Kıyma Kebabı	İB	Y	SB	K
26	Kıymalı Bulgur Pilavı	İB	Y	SB	K
27	Kıymalı Simit Aşı	İB	Y	SB	K
28	Kızartma	İB	Y	SB	K
29	Kuşbaşı Kebab	İB	Y	SB	K
30	Lebeniye (Yoğurtlu Çohta-Etli)	İB	Y	SB	K
31	Malhutamı Aş (Kırmızı Mercimekli Aş)	İB	Y	SB	K
32	Mençe	İB	Y	SB	K
33	Mercimekli Aş (Pilav)	İB	Y	SB	K
34	Meyhane Pilavı (Bulgurlu/Pirinçli)	İB	Y	SB	K
35	Omaç	İB	Y	SB	K
36	Orman	İB	Y	SB	K
37	Öcece	İB	Y	SB	K
38	Pancar Kavurması	İB	Y	SB	K
39	Patatesli Köfte	İB	Y	SB	K
40	Patatesli Yapma	İB	Y	SB	K
41	Patlıcan Böreği	İB	Y	SB	K
42	Patlıcan Salatası	İB	Y	SB	K
43	Pirinçli Börek	İB	Y	SB	K
44	Pişi	İB	Y	SB	K
45	Saçma Tavası	İB	Y	SB	K
46	Sebzeli Lahmacun	İB	Y	SB	K
47	Simit Aşı	İB	Y	SB	K
48	Simit Kebabı (Fırında)	İB	Y	SB	K
49	Taraklık Tavası	İB	Y	SB	K
50	Taze Fasulye (Salçalı)	İB	Y	SB	K
51	Türlü	İB	Y	SB	K
52	Üstü Kapamalı Firik/Bulgur Pilavı	İB	Y	SB	K
53	Yarım Tava	İB	Y	SB	K
54	Yoğurtlu Çorba	İB	Y	SB	K
55	Yoğurtlu Dövme Çorbası	İB	Y	SB	K
56	Yoğurtlu Ekmek Kebabı	İB	Y	SB	K
57	Yoğurtlu Patates	İB	Y	SB	K
58	Yoğurtlu Taze Fasulye	İB	Y	SB	K
59	Yumurtalı Patlıcan	İB	Y	SB	K
60	Yuvarlama (Yuvalama)	İB	Y	SB	K
61	Zeytinli Lahmacun	İB	Y	SB	K
62	Zeytinyağlı Biber Dolması	İB	Y	SB	K
63	Zeytinyağlı Patlıcan Dolması	İB	Y	SB	K
64	Zeytinyağlı Saçma Tavası	İB	Y	SB	K
65	Zeytinyağlı Türlü	İB	Y	SB	K
66	Ahıtmalı Köfte (Salçalı)	İB		SB	K
67	Arap Köftesi	İB		SB	K
68	Ayvalı Tas Kebabı (Tas Kebabı)	İB		SB	K

69	Boranı	İB		SB	K
70	Buhara Pilavı	İB		SB	K
71	Bulgurlu/Pirinçli Pancar (Pazı) Sarması	İB		SB	K
72	Çiğer Kavurması	İB		SB	K
73	Çiğ Köfte (Etli Çiğ Köfte)	İB	Y	SB	
74	Ekşili Taraklık/Ayvalı Taraklık	İB		SB	K
75	Ekşili Ufak Köfte	İB		SB	K
76	Fırında İncik	İB		SB	K
77	Halep Kebabı	İB		SB	K
78	Kara Kavurma	İB		SB	K
79	Kıymalı Ispanak	İB		SB	K
80	Kilis Kebabı	İB	Y	SB	
81	Malhuta Köfte (Mercimekli Köfte)	İB		SB	K
82	Mutaniye	İB	Y	SB	
83	Parmak Kebabı	İB	Y	SB	
84	Patlıcan Kebabı (Mangalda)	İB	Y	SB	
85	Soğan Aşı	İB		SB	K
86	Soğan Kebabı (Fırında)	İB		SB	K
87	Şekerli Peynirli Börek	İB	Y	SB	
88	Unut Beni	İB		SB	K
89	Yağlı Köfte	İB	Y	SB	
90	Yoğurtlu Kuru Fasulye	İB		SB	K
91	Yoğurtlu Mutanya	İB	Y	SB	
92	Yoğurtlu Soğan Aşı (Yoğurtlu Soğan Yahni)	İB		SB	K
93	Yoğurtlu Ufak Köfte	İB		SB	K
94	Ayva Dalınası			SB	K
95	Börek Çorbası			SB	K
96	Börk Aşı			SB	K
97	Bulgurlu Alaca Çorba	İB			K
98	Bulgurlu Kabak Dolması	İB	Y		
99	Bulgurlu/Pirinçli Taze Biber Dolması	İB	Y		
100	Bulgurlu/Pirinçli Taze Patlıcan Dolması	İB	Y		
101	Bulgurlu/Pirinçli Taze Yaprak Sarması	İB	Y		
102	Cacıklı Arap Köftesi			SB	K
103	Çir Aşı			SB	K
104	Çökelek Böreği			SB	K
105	Damat Dolması	İB	Y		
106	Doğrama (Dorgama)		Y	SB	
107	Domates Tavası	İB	Y		
108	Dövmeli Alaca Çorba	İB			K
109	Elma Aşı			SB	K
110	Ezik Aşı			SB	K
111	Ezo Gelin Çorbası	İB			K
112	Fırın Yapması			SB	K
113	Haveydi Köfte			SB	K
114	Haylan Kabağı Dolması		Y	SB	
115	Kabak Dolması (Kösesefer Kabağı Dolması)	İB	Y		
116	Kabaklama			SB	K
117	Karnıyarık	İB	Y		
118	Kazan Kebabı	İB	Y		
119	Kelle-Paça			SB	K
120	Kolay Dolma	İB	Y		
121	Kuru Bamya			SB	K
122	Lahana Sarması			SB	K
123	Lor Böreği			SB	K
124	Malhuta Çorbası (Ekşili)	İB			K
125	Malhuta Yapma			SB	K
126	Maş Çorbası	İB			K
127	Öz Çorba	İB			K
128	Özbek Pilavı	İB	Y		
129	Patlıcan Musakka	İB	Y		
130	Peynirli Taze Yaprak Sarması	İB	Y		
131	Pirinçli Kuru Patlıcan Dolması			SB	K
132	Pırpırim Aşı			SB	K
133	Sini Köftesi	İB			K
134	Soğanlı Lahmacun			SB	K
135	Süzek Yapması			SB	K
136	Şirinli Çorba (Pirinçli/Dövmeli)	İB			K
137	Şiveydz	İB			K
138	Tarhana Çorbası	İB			K
139	Taze Bamya		Y	SB	
140	Taze Börülce (Taze Lolaz)		Y	SB	

141	Taze Pirpirim Aşı (Etli)	İB	Y		
142	Topaçlı Köfte	İB			K
143	Ufak Simit Köftesi	İB	Y		
144	Vali Dolması (Dibinden Dolma) (Kör Dolma)	İB	Y		
145	Yapma			SB	K
146	Yaprak Aşı	İB	Y		
147	Yeşil Zeytin Böreği			SB	K
148	Zeytinyağlı Yaprak Sarması			SB	K
149	Bahar Dolması	İB			
150	Bakla Tavası	İB			
151	Buğulama	İB			
152	Bulgurlu Acur Dolması		Y		
153	Çağla Aşı	İB			
154	Çiğdem Aşı	İB			
155	Damat Kebabı	İB			
156	Domatesli Doğrama			SB	
157	Dövme Aşı				K
158	Erik Tavası	İB			
159	Etli Dövme Aşı				K
160	Firikli Acur Dolması		Y		
161	Keme Kebabı	İB			
162	Keme Tavası	İB			
163	Kemeli Lahmacun	İB			
164	Kemeli Pilav	İB			
165	Sarımsak Aşı	İB			
166	Sarımsak Kebabı (Mangalda)	İB			
167	Sarımsak Tavası	İB			
168	Sarımsaklı Lahmacun				K
169	Sebzeli Kebab	İB			
170	Taze Soğan Aşı	İB			
171	Yeni Dünya Kebabı	İB			
172	Yoğurtlu Keme Aşı	İB			
173	Yoğurtlu Taze Bakla	İB			
	TOPLAM	140	96	121	122

Kaynak: Özşabuncuoğlu ve Özşabuncuoğlu, 2018

2.7. Yerel Yemek Kültürü ve Sürdürülebilirlik

Yerel yemek kültürünün yaşatılması, aslına uygun şekilde korunması ve gelecek nesillere doğru bir şekilde aktarılması ancak sürdürülebilir bir yaklaşımla mümkündür. Bu yaklaşım, doğal olarak sürdürülebilirlik kavramını gündeme getirmektedir. Sürdürülebilirlik ilk olarak kalkınma kavramı ile ilgili ortaya atılmıştır (Şen vd., 2018). 1987 yılında Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu tarafından yayınlanan Brundtland Raporu'nda sürdürülebilir kalkınma, “bugünün gereksinimlerini, gelecek kuşakların kendi gereksinimlerini karşılamak için olanaklarını tehlikeye atmadan karşılamak” biçiminde ifade edilmiştir (UNWCED, 1987). Ancak ifade ettiği anlam ve yüklendiği misyon bakımından günümüzde birçok olgu için kullanılan anahtar bir kavram haline gelmiştir.

Hawken (1993), sürdürülebilirliği, yeryüzünün en karmaşık iki sistemi olan insan kültürü ile canlı doğa arasındaki yıkıcı ilişkileri dengelemeye yönelik bir süreç olarak tanımlamaktadır. Bu tanım, yerel yemek kültürünün sürdürülebilirliği açısından da önemli bir çerçeve sunmaktadır. Yerel yemek kültürünün bozulmadan korunarak gelecek kuşaklara aktarılması, sürdürülebilirlik ilkeleri doğrultusunda ele alınabilecek

bir konu olarak değeriendirilebilir. G r pınar (2011), doğal ve kültürel mirasın s rekliiliğinin sağlanması ın  ağdaş toplumların üzerinde durması gereken temel bir sorumluluk olduğunu vurgulamaktadır. Dolayısıyla, her bir yerel yemek geleneğinin korunması, sürdürülebilirlik kavramı ile doğrudan ilişkilidir.

Yerel yemek kültürü, belirli bir coğrafyanın iklim koşulları, üretim biçimleri, toplumsal alışkanlıkları ve tarihsel birikimiyle şekillenen özgün bir kültürel yapıdır (Demirses vd., 2023). Bu yapı sadece yemek pişirme, yemek çeşitliliği ve yemek yeme ile ilgili değildir. Yöre halkının yaşam biçimini, ekonomisini, tarımsal üretimini, yerel ürün zenginliğini, yemek için gerekli malzeme teminini, işlenmesini, hazırlanmasını, pişirme şekillerini, servis ve sunumlarını, ticari olarak pazarlama kapasitesini vb. birçok süreci kapsamaktadır (Büyükşalvarcı vd., 2016; Yazgan Serinkaya, 2017).

Yerel yemek kültürünün temelinde yörede yetişen yerel ürünler, hayvansal varlık çeşitliliği, bunların  retilimi, temini, işlenme biçimleri yer almaktadır (Demircioğlu ve Kafa, 2022). Yerel mutfakları birbirinden ayıran en önemli unsur malzeme-ürün çeşitliliği ve bu alanda yaşanan farklılıklardır. Yerel mutfaklar, çoğunlukla bölgeye özgü ürünlerle şekillenmiş olup (şengül ve Genç, 2016), bu ürünlerin yetiştirilmesi ve temini için yerel üreticilerle doğrudan ilişki kurmayı gerektirir. Yerel malzemelerin kullanımı, gıda tedarik zincirinin kısalmasını sağlayarak karbon salımını azaltmaktadır. Nitekim gıda üretim sistemleri, küresel sera gazı emisyonlarının yaklaşık üçte birini oluşturur. Bu emisyonların büyük kısmı arazi kullanımı değişiklikleri ve çiftliklerdeki üretimden kaynaklanırken; kalan bölüm, tedarik zinciri süreçleri ile tüketicilerle ilgili pişirme ve atıklardan gelir. Tedarik zinciri boyunca işleme, nakliye, paketleme ve perakende gibi her aşama, toplam emisyonların yaklaşık %5'ini üretir. Özellikle nakliye, paketleme ve satış noktaları, çevresel etkilerin azaltılması açısından önemli müdahale alanlarıdır (Türker vd., 2022).

Yerel mutfaklarda ürün hazırlama süreci, genellikle mevsimsel döngülere ve bölgesel üretim koşullarına bağlı olarak şekillenir. Bu bağlamda, gıdanın doğallığı ve besin değeri korunurken; aynı zamanda kültürel mirasın aktarımı da sağlanır. Yerel  r nlerin işlenmesi çoğunlukla geleneksel bilgiye dayalıdır ve bu bilgi, kuşaktan kuşağa aktarılarak sürdürülebilir bir mutfak pratiği oluşturur (Adalıer, 2020).

Pişirme yöntemleri ise yerel mutfakların karakteristik özelliklerini belirleyen temel unsurlardan biridir (Baydeniz vd., 2023). Bazı yemeklerin uzun süreli pişirilmesi, toplumsal birlikteliği ve paylaşımı teşvik eden bir zaman dilimi yaratır. Ayrıca, geleneksel pişirme tekniklerinin korunması, gastronomi turizmi, yerel kalkınma ve

sürdürülebilir gıda sistemleri açısından stratejik bir öneme sahiptir (Şahin ve Mankan, 2021).

Yerel yemek kültüründe servis ve sunum, yalnızca estetik bir unsur değil; aynı zamanda kültürel kimliğin ve tüketici algısının şekillenmesinde etkili bir araçtır. Geleneksel sunum biçimleri, yemeğin lezzet algısını doğrudan etkileyebilir. Karahan'ın (2024) yürüttüğü bir çalışmada, motifli tabaklarda sunulan yemeklerin, sade tabaklara kıyasla daha yüksek lezzet algısı oluşturduğu ve bu durumun yerel sunum unsurlarının gastronomik deneyime katkısını ortaya koyduğu belirtilmiştir. Bu bulgu, yerel mutfakların sürdürülebilirliğinde sunumun da önemli bir bileşen olduğunu göstermektedir.

Sürdürülebilir gastronominin temel yapı taşlarından biri, yerel yemeklerin ve yerel gıda üretiminin devamlılığını sağlamak ve unutulmasını önlemektir (Boztok, 2023). Geleneksel mutfak kültürüne ait bilgi birikiminin ve pişirme yöntemlerinin korunarak gelecek kuşaklara aktarılması, aynı zamanda özgün damak zevkinin öğretilmesi, gastronomi alanında sürdürülebilirliğin sağlanmasında kritik bir rol oynamaktadır (Akdağ ve Üzülmöz, 2017).

Sürdürülebilirlik anlayışının somutlaşması ve sürdürülebilir rekabet gücünün sağlanabilmesi için en temel koşul, taşıma kapasitesi (TK) kriterlerinin karşılanmasıdır. TK; bir alanın çevresel, ekonomik ve kültürel yapısına zarar vermeden, ziyaretçilerin memnuniyetini düşürmeden faydalanabileceği en yüksek kullanım sınırını ifade eder (Baltacı, 2021). Bu sınırın aşılması ile birlikte sürdürülebilirlik sağlanamayacağı gibi yerel yemek kültürü aşınmaya, çevreye zarar vermeye ve ekonomik kayıplar görülmeye başlanır.

Yerel yemek kültürünün sürdürülebilirliği aslında küresel bazı konu ve yaklaşımlarla da ilgilidir. Nitekim Birleşmiş Milletler tarafından 2015 yılında kabul edilen 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri'ne bakıldığında bazı hedeflerle yerel yemek kültürünün sürdürülebilirliğinin örtüştüğü görülmektedir. Bu hedeflerinden (BM, t.b);

2. Açlığa Son; gıda güvenliğini sağlamak, açlığı bitirmek ve sürdürülebilir tarımı teşvik etmek amaçlanır.

4. Nitelikli Eğitim; Herkesin kapsayıcı, eşit ve kaliteli eğitime erişimini sağlamak ve yaşam boyu öğrenmeyi teşvik etmek amaçlanır.

12. Sorumlu Üretim ve Tüketim; doğal kaynakların verimli kullanımı ve sürdürülebilir tüketim alışkanlıklarının yaygınlaştırılması hedeflenir.

13. İklim Eylemi; iklim değişikliği ve etkileriyle mücadele etmek amacıyla acilen küresel düzeyde eyleme geçilmesini hedefler.

Bu hedefler arasında yer alan özellikle “2. Açlığa Son”, “4. Nitelikli Eğitim”, “12. Sorumlu Üretim ve Tüketim” ve “13. İklim Eylemi” gibi hedefler sürdürülebilir yerel yemek kültürü ile ilgilidir.

2. Açlığa Son hedefi, genel olarak küresel düzeyde açlığın bitirilmesini hedeflerken tarımsal üretimin korunması ve desteklenmesi sürdürülebilirliğin sağlanması vb. alt hedefleri belirlemiştir (BM, t.b.). Tabi ki bu hedeflerin gerçekleşme alanları öncelikle yerel diyebileceğimiz mikro alanlarda yapılacak düzenlemeleri ve tedbirleri kapsamaktadır. Yerel tarım ve gıda üretiminde çevreye duyarlı yöntemlerin benimsenmesini destekler. Örneğin, Akdeniz beslenme tarzı, mevsiminde yetişen ve yerel kaynaklı ürünlere dayalı bir diyet sunar. Bu tür beslenme alışkanlıkları, doğal kaynakların korunmasına katkı sağlarken gıda israfını da azaltır. Geleneksel tarım tekniklerinin devam ettirilmesi, hem ekolojik tarım uygulamalarını teşvik eder hem de toplumların gıda güvenliğini sağlamada önemli bir rol oynar (Çalışkan, 2025).

4. Nitelikli Eğitim hedefi, bireylerin kültürel bilinç ve sürdürülebilir yaşam anlayışıyla yetişmesini amaçlar. Bu kapsamda eğitim; yerel yemek kültürünün, geleneksel tariflerin ve yerel üretim bilgisinin yeni kuşaklara aktarılmasını sağlar. Eğitim yoluyla toplumda sürdürülebilir beslenme bilinci gelişir, yerel üreticiler desteklenir ve kültürel miras korunur. Eğitim yoluyla yerel yemek kültürünün, geleneksel tariflerin ve yerel üretim bilgilerinin yeni kuşaklara aktarılmasında yiyecek-içecek profesyonelleri önemli rol oynamaktadır. Gastronomi eğitimi veren kurumlarda uygulamalı ders eğitim sürecine yiyecek-içecek profesyonellerinin dâhil edilmesi yerel tariflerin unutulmamasına ve öğrenilmesine katkı sağlayacaktır. Sonuç olarak nitelikli eğitim, yerel yemeklerin hem kültürel hem çevresel açıdan sürdürülebilirliğini güçlendiren temel bir araçtır.

12. Sorumlu Üretim ve Tüketim hedefi, doğal kaynakların verimli kullanımı ve sürdürülebilir tüketim alışkanlıklarının yaygınlaştırılmasını ifade etmektedir (BM, t.b.). Yerel yemek kültürleri, genellikle gıda israfını azaltan, yerel ve mevsimsel ürünlerin kullanımını ön plana çıkaran uygulamalarıyla dikkat çeker. Bu bağlamda, kültürel miras

niteliğindeki mutfak pratikleri hem çevresel sürdürülebilirliği destekleyen hem de toplumsal farkındalığı artıran bir rol üstlenmektedir (Çalışkan, 2025).

13. İklim Eylemi; İnsan kaynaklı iklim değişikliğinin etkilerini azaltmak ve bu etkilerle başa çıkmak için küresel ölçekte acil önlemler alınması hedeflenmektedir. Bu hedef, iklim krizine karşı dirençli toplumlar oluşturmak ve çevresel tehditlere karşı sürdürülebilir çözümler geliştirmek için uluslararası iş birliğini teşvik eder (BM, t.b.). Yerel yemek kültürleri, doğaya duyarlı tarım yöntemleriyle iklim değişikliğiyle mücadelede önemli bir rol oynar. Mevsimine uygun ve yerel ürünlerin kullanılması hem karbon salımını azaltır hem de doğal kaynakların verimli ve sürdürülebilir şekilde kullanılmasını destekler (Çalışkan, 2025). Ayrıca yerel ve mevsimsel ürünlerin kullanılması tedarik, nakliye, paketleme vb. alanlarda sağladığı kolaylıklar ile çevresel etkilerin azaltılmasına katkı sağlamaktadır (Türker vd., 2022).

Yerel yemek kültürünün sürdürülebilirliği alanında Gaziantep yerel yemek kültüründe birçok uygulamaya rastlamak mümkündür. Günümüzde sıfır atık olarak bilinen anlayış aslında çoğu yerel mutfakta zaten geçmişten beri varlığını sürdürmektedir. Örnek olarak Gaziantep mutfağında Fransız işgali döneminde hiçbir gıda maddesi atılmamış ve kıt malzemeler ile yapılan yemekler ile yaşanmıştır (Uçuk ve Kayran, 2020). Örnek olarak patlıcanın sapı ile börk aşısı denilen yemek yapılmıştır. Bu yemeklerin bazıları günümüze kadar gelmiştir.

Gaziantep mutfağında da yerel ürünlerin kullanımı hem yaygın hem de kültürel açıdan son derece önemlidir. Kullanılan malzemeler, bölgenin verimli toprakları ve güneşli ikliminden beslenerek, geleneksel pişirme yöntemleriyle birleştiğinde kendine özgü yoğun ve karakteristik tatlar ortaya çıkarır (Tan, 2014). Gaziantep yemeklerinde malzemenin mevsiminde ve doğru kaynaklardan temin edilmesi, lezzetin yanı sıra sürdürülebilirlik açısından da önem taşır. Özellikle bakliyat, baharat, et, sebze ve meyve gibi temel bileşenlerin yerel üreticilerden sağlanması hem tedarik zincirinin kısalmasına hem de bölgesel ekonominin desteklenmesine katkı sağlar. Tokuz'da (1995) Gaziantep mutfağında kullanılan malzemelere gösterilen özenin, yemeklerin kalitesini ve kültürel özgünlüğünü korumada belirleyici bir unsur olduğunu vurgulamaktadır. Bu yaklaşım, Gaziantep'in UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil edilmesinde de etkili olmuş; yerel ürünlerin mutfak kimliğiyle bütünleşmesi, gastronomik mirasın sürdürülebilirliğini güçlendirmiştir. Ayrıca bu yaklaşım mevsimsel ve doğal üretim döngülerine uyum sağladığı için ekolojik sürdürülebilirliği teşvik eder.

Pişirme teknikleri açısından bakıldığında, Gaziantep mutfağı oldukça çeşitlidir ve her yemeğın kendine özgü bir hazırlık süreci vardır. Tandırda pişirme, taş fırın kullanımı, kzde ağır ateşte pişirme gibi yöntemler, yemeklere karakteristik tatlar kazandırır. Ayrıca, etli yemeklerde uzun süreli pişirme teknikleriyle etin yumuşaklığı ve lezzeti ön plana çıkarılır. Bu yöntemler sadece lezzet üretmekle kalmaz, aynı zamanda yemeğın besin değeri koruyarak sağılıklı bir tüketim biçimi sunar. Geleneksel pişirme tekniklerinin korunması hem kültürel srekliplik hem de sürdürülebilir mutfak uygulamaları açısından önemlidir (Szer ve zkanlı, 2020).



3. YÖNTEM

Araştırmanın yöntem kısmında araştırma deseni, çalışma grubu hakkında tanıtıcı bilgiler verilerek, verilerin toplanması süreci ve analizi ile ilgili bilgiler verilmiştir.

3.1. Araştırma Deseni

Bir araştırma modeli araştırmacıya yol gösteren araştırmanın teorik bağlantılarını, literatürlerle ilişkisini ortaya çıkaran, bilimsel bir araştırmanın nasıl ilerlemesi konusunda çerçeve çizen, araştırmanın yapısını belirleyen önemli bir unsurdur. Nitel araştırma desenleri sosyal davranışları anlamlandırmak, açıklamak için kullanılan araştırma yöntemidir (Yıldırım ve Şimşek, 2021).

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden durum çalışması modeli kullanılmıştır. Nitel bir araştırma yaklaşımı olarak durum çalışması modeli, belli sınırları olan bir durumu farklı bilgi kaynaklarını kullanarak (gözlem, görüşme, doküman vb.) ile derin bir şekilde incelemeye çalıştığı, duruma bağlı olarak tema, kategori, kodların tanımlandığı bir yöntemdir (Creswell ve Cheryl, 2024). Durum çalışması, sistematik bir çalışma yöntemidir. Bu yöntemde bilgi toplama, bilgileri organize etme, yorumlama ve araştırma bulgularına ulaşma gibi basamakları içeren sistematik desen türlerinden biridir (Vural ve Cenkseven, 2005).

Yiyecek-içecek profesyonellerinin yerel yemek kültürü hakkında farkındalık düzeylerinin belirlenmesi, görüşleri, inançları ve bakış açılarına yönelik derin ve kapsamlı bir araştırma yapmak amacıyla en uygun yöntemin nitel araştırma deseni ve durum çalışması yöntemi kullanılmasına karar verilmiştir. Bu yaklaşımın amacı yiyecek-içecek profesyonellerinin deneyimlerini derinlemesine anlama ve yiyecek-içecek profesyonellerinin yerel yemek kültürü hakkındaki bireysel anlamları, bakış açılarını açığa çıkarmaktır. Bu yöntemle yerel yemek kültürü konusuna farklı bakış açılarıyla bakarak araştırmanın daha iyi anlaşılacağı ve literatüre katkı sağlayacağı düşünülmüştür.

3.2. Çalışma Grubu

Durum çalışmasında çalışma alanının belirlenmesi ve katılımcıların seçimi, toplanan verilerin derinliğini ve kalitesini doğrudan etkilediği için kritik öneme sahiptir. Bu araştırma kapsamında Gaziantep'te şu an aktif olarak herhangi bir işletmede çalışan 40 profesyonele ulaşılmıştır.

3.3. Verilerin Toplanması

Durum çalışması araştırma yönteminde veri toplama genellikle derinlemesine görüşmeleri içerir. Bu yöntem katılımcıların deneyimlerini kendi sözcükleriyle paylaşmalarına olanak tanır ve detaylandırma için fırsatlar sunar. Araştırmacılar, tartışmayı kolaylaştırmak ve katılımcıların deneyimlerinin ayrıntılı tanımlarını ortaya çıkarmak için açık uçlu sorular kullanmaktadır (Özdemir ve Tuti, 2023).

Bu bağlamda çalışmada araştırmacı tarafından özgün olarak hazırlanmış ve 7 adet açık uçlu soru içeren bir görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme sorularında şu sorulara yanıtlar aranmıştır:

1. Gaziantep'in yerel yemek kültürünü nereden öğrendiniz?
2. Gaziantep mutfağı sizce mevsimsellik gösteriyor mu? Neden?
3. Yerel yemekleri ticari olarak pazarlıyor musunuz? Neden?
4. Yerel yemek kültürünün yaşatılması için işletmenizde neler yapıyorsunuz?
5. Unutulmaya yüz tutmuş yerel yemekler sizce hangileridir?
6. İşletmenize şehir dışından gelen müşteriler, yerel yemeklere yönelik talepte bulunuyor mu?
7. Yerel yeme-içme kültürünün sürdürülebilirliği adına önerileriniz nelerdir?

3.4. Verilerin Analizi

Durum çalışmasında verilerin analizi tipik olarak, araştırmacıların katılımcıların anlatılarında mevcut olan altta yatan temaları belirlediği ve yorumladığı bir tematik analiz sürecini içerir. Bu süreç, analizin öznel doğasını kabul ederken her bir deneyimin özüne dikkat edilmesini gerektirir (Smith vd., 2009). Verilerin farklı okumaları yoluyla kodlama gibi teknikler, araştırmacıların ortaya çıkan temel temaları damıtmasına yardımcı olabilir.

Bu çalışmada verilerin analizinde nitel araştırma analiz yöntemlerinden içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. İçerik analizinin amacı araştırma sonucunda belirgin olmayan kavramlar, temalar, boyutlar ve ilişkilere ulaşmaktır (Yıldırım ve Şimşek, 2021). Görüşme sonrası verilerin özetlenmesi, ilişkilerin ortaya çıkarılması, araştırmanın tasvirinin yapılabilmesi için kayıtlar dikkatle dinlenerek analiz edilir. Katılımcıların deneyimleri önemsenerken ayrıştırılır daha sonra bu veriler sınıflandırılarak kategorilere ayrılır. İçerik analizini daha iyi yorumlamak adına

kodlamalar yaparak tablo ve görselleştirmelerden faydalanılır. Ayrıca bulgular kısmında katılımcıların anlattığı verilerden alıntılar yapılarak alt temalara ulaşılır (Şen ve Yıldırım, 2022). İçerik analizinde veriler oluşukça anlam ve kodlar ortaya çıkarak tümevarımsal bir analiz yapılır.

Görüşme sonucu elde edilen verileri analiz etmek için MAXQDA 2020 programından yararlanılmıştır.

3.5. Verilerin Geçerliliği ve Güvenirliğı

Araştırmanın bilimsel kabulü ve pratik faydaları, kalitesinin önemli göstergeleridir. Sosyal bilimlerde, geçerlilik ve güvenilirliğı sağlamak önemli zorluklar içerir çünkü sosyal bilimler genellikle karmaşık, çok yönlü kavramlarla ilgilenmektedir. Sosyal bilim ölçümleri incelenen olgunun tüm boyutlarını kapsamlı bir şekilde ele alması gerekmektedir (Karasar, 2024). Güvenilirlik, büyük ölçüde ölçüm sırasında kullanılan metodolojilere ve kriterlere bağlıdır. Yaşanmış deneyimleri anlamaya odaklanan nitel araştırmalarda, geçerlilik ve güvenilirlik eksikliklerini önlemek için veri toplama ve yorumlamada nesnellik sağlamak çok önemlidir.

Geçerlilik, bir ölçüm aracının amaçlanan kavramı ilgisiz faktörlerle karıştırmadan ne kadar doğru bir şekilde yakaladığını ifade etmektedir (Karasar, 2024). Geçerlilik bir testin hedeflediğı özelliğı diğer özelliklerden ayırt ederek kesin bir şekilde ölçmesini sağlayarak daha da netleştirir (Büyüköztürk vd., 2024).

Bu çalışmada geçerliliğı korumak için görüşme verileri ses kaydı ile kaydedilmiş ve daha sonra katılımcılar tarafından onay için gözden geçirilmiştir. Ses kayıtlarının dökümü sırasında katılımcıların şiveli konuşmalarından dolayı Gaziantepi olan ve şiveye hâkim olan bir uzmanın onayı alınmıştır. Katılımcıların doğrudan alıntıları da yorumları doğrulamak ve güvenilirliğı güçlendirmek için bulgulara dâhil edilmiştir.

Nitel bir araştırmada örneklem büyüklüğü ve temaların neler olacağını araştırmanın başında belirlemek oldukça güç bir işlemdir. Sahaya çıkılmadan neler olacağını kestirmek mümkün değildir. Gerek örneklem büyüklüklerinin belirlenmesi gerekse elde edilen verilerin geçerliliğinin sağlanması için verilerin doygunluğu noktasına ulaşılması gerekmektedir. Verilerin doygunluğu genellikle verilerde hiçbir yeni bilgi veya temanın gözlemlenmediğı nokta olarak belirlenmektedir (Guest vd., 2006).

Bu çalışmada da veri doygunluğu gözetilmiştir. Araştırma grubu alanında uzman yiyecek-içecek profesyonelleri olunca hemen hemen hepsinden aydınlatıcı ve farklı bilgiler elde edilmiştir. Veri doygunluğuna ulaşıldığına karar verilen noktada görüşmeler bitirilmiştir.



4. ARAŞTIRMA BULGULARI

4.1. Araştırmaya Katılanlar İlgili Demografik Özelliklerin İncelenmesi

Araştırma kapsamında Gaziantep’te aktif olarak mutfak profesyoneli olarak çalışan 40 profesyonele ulaşılmıştır. Aşağıda verilen Çizelge 4.1’de görüldüğü üzere her katılımcıya bir kod numarası verilmiş ve değerlendirmeler bu kodlara göre yapılmıştır.

Çizelge 4.1. Araştırmaya katılanlar ile ilgili genel bilgiler

K. No	Cinsiyet	Yaş	Eğitim durumu	Meslek	Görev / Pozisyon	Kıdem	Çalıştığınız Kurum / İşletme
K1	Erkek	42	Lise	Aşçı	Aşçıbaşı	30	Hotel-Restoran
K2	Erkek	46	Lise	Aşçı	Aşçıbaşı	35	Catering
K3	Erkek	35	Lise	Aşçı	Aşçıbaşı	27	Yeni Nesil Meyhane
K4	Erkek	45	İlkokul	Aşçı	Aşçıbaşı	32	Bistro Meyhane
K5	Erkek	59	Lise	Aşçı	Aşçıbaşı	50	Yerel Yemekler
K6	Erkek	52	Lise	Aşçı	Şef Aşçı	40	Restoran
K7	Erkek	39	İlkokul	Aşçı	Mutfak Şefi	27	Restoran
K8	Erkek	50	İlkokul	Aşçı	Aşçıbaşı	31	Otel
K9	Erkek	40	İlkokul	Aşçı	Şef Aşçı	25	Otel
K10	Erkek	50	İlkokul	Aşçı	Su Şefi	37	Otel
K11	Erkek	35	İlkokul	Aşçı	Izgara Şefi	20	Otel
K12	Erkek	48	İlkokul	Aşçı	Aşçıbaşı	25	Otel
K13	Erkek	56	Lise	Aşçı	Aşçıbaşı	44	Restoran
K14	Erkek	39	Ön lisans	Aşçı	Bölüm Şefi	33	Restoran
K15	Erkek	35	İlkokul	Aşçı	Mutfak Şefi	25	Hotel
K16	Erkek	37	Lise	Aşçı	Şef	20	Hotel/ Bistro
K17	Erkek	39	Lise	Aşçı	Aşçıbaşı	30	Hotel
K18	Erkek	52	İlkokul	Aşçı	Mutfak Şefi	40	Otel
K19	Erkek	55	İlkokul	Aşçı	Mutfak Şefi	47	Otel
K20	Erkek	34	Lise	Aşçı	Mutfak Şefi	25	Restoran
K21	Erkek	62	İlkokul	Aşçı	Mutfak Şefi	55	Tatil Köyü
K22	Erkek	45	Lise	Aşçı	Mutfak Şefi	27	Otel
K23	Erkek	43	Lisans	Aşçı	Aşçıbaşı	26	Hotel
K24	Erkek	40	Ortaokul	Aşçı	Mutfak Şefi	25	Otel
K25	Erkek	49	İlkokul	Aşçı	Aşçıbaşı	39	Restoran
K26	Erkek	43	Yüksek Lisans	Aşçı	Mutfak Şefi	35	Kasap/ Restoran
K27	Erkek	52	Lisans	Aşçı	Mutfak Şefi	39	Catering
K28	Erkek	32	Lisans	Aşçı	Mutfak Şefi	8	Restoran
K29	Erkek	52	Lise	Aşçı	Aşçıbaşı	45	Catering
K30	Erkek	57	Lise	Aşçı	Mutfak Şefi	43	Otel
K31	Erkek	64	Lise	Aşçı	Koordinatör Aşçı	50	Restoran
K32	Kadın	45	Lise	Aşçı	Mutfak Şefi	34	Belediye Restoran
K33	Erkek	38	Lise	Aşçı	Mutfak Şefi	31	Belediye Restoran
K34	Erkek	50	Lise	Aşçı	Mutfak Şefi	45	Restoran
K35	Erkek	59	İlkokul	Aşçı	Mutfak Şefi	50	Restoran
K36	Erkek	36	Ortaokul	Aşçı	Mutfak Şefi	21	Restoran
K37	Erkek	31	İlkokul	Aşçı	Su Şefi	16	Restoran
K38	Erkek	47	Ortaokul	Aşçı	Sıcak Şefi	32	Belediye Aşevi
K39	Erkek	49	Ortaokul	Aşçı	Su Şefi	27	Belediye Aşevi
K40	Erkek	41	İlkokul	Aşçı	Aşçı	25	Belediye Aşevi

Aşağıda verilmiş olan Çizelge 4.2 incelendiğinde araştırmaya katılanlarla ilgili betimsel istatistikler görülmektedir. Araştırmaya katılanların %97,5’inin (39 kişi) erkek, %2,5’inin (1 kişi) kadın; araştırmaya katılanların %35’inin (14 kişi) 31-40 yaş aralığında, %37,5’inin (15 kişi) 41-50 yaş aralığında, %22,5’inin (9 kişi) 51-60 yaş aralığında, %5’inin (2 kişi) 61 ve üstü yaş aralığında olduğu; %37,5’inin (15 kişi) ilkokul, %7,5’inin (3 kişi) lisans, %40’ının (16 kişi) lise, %10’unun (4 kişi) ortaokul,

%2,5'inin (1 kişi) ön lisans, %2,5'inin (1 kişi) yüksek lisans mezunu olduğu; %100'ünün (40 kişi) mesleğinin aşçı olduğu; %2,5'inin (1 kişi) aşçı, %30'unun (12 kişi) aşçıbaşı, %2,5'inin (1 kişi) bölüm şefi,%2,5'inin (1 kişi) ızgara şefi,%2,5'inin (1 kişi) koordinatör aşçı, %42,5'inin (17 kişi) mutfak şefi,2,5'inin (1 kişi) sıcak şefi, %7,5'inin (3 kişi) su şefi (sous chef), %2,5'inin (1 kişi) şef, %5'inin (2 kişi) şef aşçı pozisyonlarında olduğu; %10'unun (4 kişi) 20 ve altı yıl, %35'inin (14 kişi) 21-30 yıl aralığında, %32,5'inin (13 kişi) 31-40 yıl aralığında, %20'sinin (8 kişi) 41-50 yıl aralığında, %2,5'inin (1 kişi) 51 ve üstü yıl aralığında iş tecrübesine sahip olduğu; %7,5'inin (3 kişi) belediye aşevi, %5'inin (2 kişi) belediye restoran, %2,5'inin (1 kişi) bistro meyhane, %7,5'inin (3 kişi) catering, %7,5'inin (3 kişi) hotel, %2,5'inin (1 kişi) hotel/bistro, %2,5'inin (1 kişi) hotel-restoran, %2,5'inin (1 kişi) kasap/restoran, %25'inin (10 kişi) otel, %30'unun (12 kişi) restoran, % 2,5'inin (1 kişi) tatil köyü, %2,5'inin (1 kişi) yeni nesil meyhane, %2,5'inin (1 kişi) yerel yemekler işletmelerinde/kurumlarında çalıştığı görölmektedir.

Çizelge 4.2. Araştırmaya katılanlarla ilgili betimsel istatistikler

Değişkenler	Seçenekler	N	%
Cinsiyet	Erkek	39	97,50
	Kadın	1	2,50
Yaş	31-40 yaş	14	35,00
	41-50 yaş	15	37,50
	51-60 yaş	9	22,50
	61 ve üstü yaş	2	5,00
	İlkokul	15	37,50
Eğitim Durumu	Lisans	3	7,50
	Lise	16	40,00
	Ortaokul	4	10,00
	Ön lisans	1	2,50
	Yüksek Lisans	1	2,50
Meslek	Aşçı	40	100,00
Görev/ Pozisyon	Aşçı	1	2,50
	Aşçıbaşı	12	30,00
	Bölüm Şefi	1	2,50
	Izgara Şefi	1	2,50
	Koordinatör Aşçı	1	2,50
	Mutfak Şefi	17	42,50
	Sıcak Şefi	1	2,50
	Su Şefi (Sous chef)	3	7,50
	Şef	1	2,50
	Şef Aşçı	2	5,00
	20 ve altı yıl	4	10,00
İş Tecrübesi	21-30 yıl	14	35,00
	31-40 yıl	13	32,50
	41-50 yıl	8	20,00
	51 ve üstü yıl	1	2,50
	Belediye Aşevi	3	7,50
Çalıştığınız Kurum/ İşletme	Belediye Restoran	2	5,00
	Bistro Meyhane	1	2,50
	Catering	3	7,50
	Hotel	3	7,50
	Hotel/ Bistro	1	2,50
	Hotel-Restoran	1	2,50
	Kasap/ Restoran	1	2,50
	Otel	10	25,00
	Restoran	12	30,00
	Tatil Köyü	1	2,50
	Yeni Nesil Meyhane	1	2,50
	Yerel Yemekler	1	2,50

Gaziantep yiyecek-içecek profesyonellerinin yerel yemek kültürü hakkında farkındalık düzeylerinin belirlenmesi amacıyla yürütülen bu araştırma kapsamında profesyonellerin Gaziantep yerel yemek kültürü ile farkındalık düzeyleri Gaziantep yemek kültürü bilgi kaynakları, Gaziantep mutfağının mevsimsellik özelliği, Gaziantep yerel yemeklerin ticari potansiyeli, Gaziantep yerel yemek kültürünün yaşatılması için yapılanlar, Unutulmaya yüz tutmuş yerel yemekler, Turistlerin yerel yemeklere yönelik talepleri ve Yerel yemek kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması adına öneriler temaları altında incelenmiştir.

4.2. Araştırma Sonucu Elde Edilen Bulguların İncelenmesi

4.2.1. Gaziantep Yemek Kültürü Bilgi Kaynakları Temasının İncelenmesi

Bu başlık altında araştırma kapsamında tema olarak belirlenen Gaziantep yemek kültürü bilgi kaynakları teması ile ilgili elde edilen bulgular incelenecektir. Bilindiği üzere yemek kültürü, niteliği itibarıyla nesilden nesile ustadan çırağa aktarılarak öğretilmektedir. Kültür aktarımı eğitim ortamlarında belli bir seviyede verilse bile aileden, ustadan aktarımlar ile tam bir öğrenim sağlanabilir.

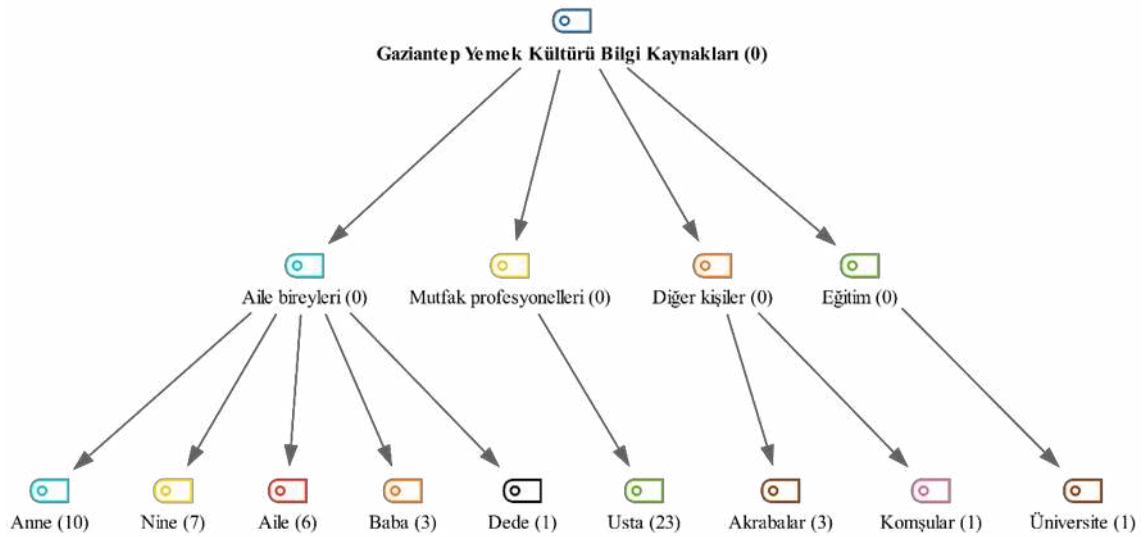
Bu bağlamda Gaziantep yerel yemek kültürünü yiyecek-içecek profesyonellerinin hangi kanaldan, kimden öğrendiğinin belirlenmesine yönelik bu tema belirlenmiştir. Aşağıda verilen Çizelge 4.3'te görüldüğü gibi Gaziantep yerel yemek kültürünü öğrenme kanalları araştırmaya katılanların görüşlerine göre belirlenmiştir. Bu tema aile bireyleri, mutfak profesyonelleri, eğitim ve diğer kişiler olarak 4 kategoriden oluşmaktadır. Kodların frekansları değerlendirildiğinde en yüksek frekansa sahip olan kategorinin 27 kez kodlanan aile bireyleri kategorisinin olduğu görülmektedir. Bu da Gaziantep yerel yemek kültürünün temel bilgi kaynağının aile olduğunu göstermektedir.

Kod bazında değerlendirildiğinde ise en yüksek frekansa sahip olan kodun 23 kez kodlanan usta olduğu ve ikinci frekansı yüksek kodun anne olduğu görülmektedir. Yukarıda da belirtildiği üzere bu aslında beklenen bir sonuçtur. Yerel yemek kültürünün öncelikle aile içerisinde özellikle yemek işlerinden sorumlu olan anneden öğrenilmesi, iş hayatına atıldıktan sonra ise ustalardan öğrenilmesi doğal bir durumdur.

Çizelge 4.3. Gaziantep yemek kültürü bilgi kaynakları temasının kategori ve kodlarının dağılımı

Kategori	Kod	Frekans
Aile bireyleri	Anne	10
	Baba	3
	Nine	7
	Dede	1
	Aile	6
Mutfak profesyonelleri	Usta	23
Eğitim	Üniversite	1
Diğer kişiler	Komşular	1
	Akrabalar	3

Aşağıda verilen Şekil 4.1'de Gaziantep yemek kültürü bilgi kaynakları teması altında toplanan kategori ve kodların yer aldığı kod haritası görülmektedir.



Şekil 4.1. Gaziantep yemek kültürü bilgi kaynakları temasının kod haritası

Gaziantep yemek kültürü bilgi kaynakları teması ile ilgili görüşlerine bakıldığında;

K17, “İlk başlangıç annem genelde yapardı çocukken. Bir de bizim Antep yemekleri yokluk yemekleri, yokluktan gelen temel yemeklerimiz var. Antep zamanı zaten bu lezzette oradan yansıyor, elinde ne varsa salça, bulgur, simit birbirini karıştırarak çıkan lezzetlerden oluşuyor. Annemizden sonra bilinçli ustalarımız var. Sağ olsunlar. Onlardan öğrenerek ve bizlerin araştırmasıyla o şekilde ilerledik.” görüşünü dile getirmiştir.

K19, “Nereden öğrendik. Bu mesleği ben çocukluktan beri yapıyorum, çıkar olarak. Yani ilk bulaşıkla başladık. Daha sonra aşama aşama kalfa, usta diye ilerledik. Ancak hep sulu yemek lokantaları vardı önce. Daha sonra restoranlar, oteller derken bu aşamaya gelindi. Ama önceki ilk zamanlardaki sulu yemek lokantalarında bizim Antep'in yöresel ürünler hepsi çıkardı. Çünkü o zaman döner kültürü yoktur. Hamburger kültürü yoktu. Niye. Sadece bir sulu yemek bir adama yemek gideceği zaman 4 tane tabak giderdi. Tatlısı, sulusu, kurusu işte tatlı veya pilav gibi. Şimdi bir sandviç ile insan öğünün geçilebiliyor doyurabiliyor yani. O zaman yani o dönemlerde böyle bir mantık vardı. Bunun yanı sıra da o zaman arzu ettiğin yemeğin hepsini seçebiliyordun. Niye. Misafir istiyordu yani. Müşteri diyordu ki ya yarın da güzel bir bamya olsa yerdik gibi sizi teşvik ediyordu. O zaman yapıyordunuz veya yarın ya güzel çağla çıktı, böyle bir çağdaş aşı yapsan usta denirdi, çıkardı. Yine keme zamanı geldiğinde bir keme kebabı istediğinde o keza. Yani bunun hepsinin aslında işhanı karşılıklı ya, misafir de, müşteri

dediğimiz kişiler de insanları yönlendirirdi. Şimdi o mantık yok mesela. Önce öyleydi. Niye, samimiyete güveniyor; her gün geliyor. 3 gün 5 gün burada her gün yemek yiyor diyor ya usta her gün aynı yapıyorsun, yarın da şöyle bir güzel keme kebabı olsa yesek veya işte yeni dünya çıktı. Yeni dünya kebab yesek gibi buna hem ustayı teşvik ediyor hem de yönlendirmiş talep arz ilişkisine giriyor yani bu nedenle işin de bu bir parçası olunca ne oldu? Devam edip gidiyor.” görüşünü dile getirmiştir.

K20, “Şimdi öncelikle Gaziantep'in yemek kültürünü çocukluktan, gençlikten, ailelerimizden, komşularımızdan, akrabalarımızdan gördüğümüz gidip gelerekten, yaşlılarımızın yanında geçmişteki olan ürünleri görerekten, yiyerekten, yaşayarakta öğrendik ve bunu ilerlere götürmek için biz de elimizi taşın altına koyduk. Ve oradan yemek kültürü dediği zaman mesela şimdi bunu az çok da şeye uyarlarsak, mesela önümüzdeki geçmişe bakılırsa, geçmişle gelecek arasındaki yeni inovasyona uydurmaya çalışırsak yöreselimizi kaybetmeden ona devam etmek için elimizden gelen çabayı sarf ediyoruz ve şimdiki gördüğümüz geçmişteki gördüklerimizi şu ana hafiften bir uyarlamayla sürdürmeye devam ediyoruz.” görüşünü dile getirmiştir.

4.2.2. Gaziantep Mutfağının Mevsimsellik Özelliği Temasının İncelenmesi

Bu başlık altında araştırma kapsamında tema olarak belirlenen Gaziantep mutfağının mevsimsellik özelliği teması ile ilgili elde edilen bulgular incelenecektir. Yerel yemek kültürü yerelde tarımı yapılan veya yetişen ürünlerin çeşitliğinde önemli derecede etkilenmektedir. Başka bir ifadeyle yerel yemek kültürü ancak yerelde elde edilen ürünler kadar çeşitlilik kazanabilir. Yerele özel ürünler ise yerel mutfağa kendine özgü karakteristik özellikler kazandırmaktadır.

Tarım, teknoloji ve ulaşım alanlarında yaşanan gelişmeler bugün artık birçok ürünün dört mevsim üretim, tüketim ve nakline olanak sağlasa da özel zamanlara özgü bazı ürünler bu durumdan ayrı değerlendirilmek zorundadır. Bazı ürünler ancak mevsimlerinde pişirilmek ve tüketilmek zorundadır. Öncelikle mevsiminde üretilen ürünler hem doğallıkları hem de lezzetleri bakımından öne çıkmaktadır. Hatta bazı ürünler vardır ki mevsimi olsa bile yapılacak yemeğe göre sadece belli kriterleri sağladıklarında yemeğe katılmaktadır.

Gaziantep, zengin mutfak özellikleri tanınan bir mutfak olup, mutfağı ile değişen mevsimler arasında derin bir bağ bulunmaktadır. Gaziantep yerel mutfağı mevsimlik ürünleri kullanması bakımından oldukça zengin çeşitliliğe sahiptir. Mevsimsel

değişiklikler, sadece malzemelerin mevcudiyetini etkilemekle kalmaz, aynı zamanda yıl boyunca hazırlanan geleneksel yemekleri de etkiler, bu da doğa ile yerel yemek kültürü arasında köklü bir uyumu yansıtmaktadır.

Bu bağlamda Gaziantep yerel yemek kültüründe mevsimsellik özelliklerinin belirlenmesine yönelik olarak bu tema belirlenmiştir. Aşağıda verilen Çizelge 4.4'te görüldüğü gibi bu tema Mevsimsellik arz ediyor ve Mevsimsellik arz etmiyor şeklinde 2 kategoriden oluşmaktadır. Kategoriler altında toplanan kodların frekanslarına bakıldığında öncelikle araştırmaya katılan profesyonellerin görüşlerine göre Gaziantep yerel yemek kültürünün mevsimsellik gösterdiği sonucu ortaya çıkmaktadır.

Kodların frekansları değerlendirildiğinde en yüksek frekansa sahip olan (33 kez kodlanan) kodun Mevsimsellik arz ediyor kategorisindeki Belli süre aralığında yapılan yemekler var kodudur. Yukarıda da bahsedildiği gibi bazı ürünler yetiştikleri mevsimde tüketildiği gibi bazı özel ürünler ise bu mevsimin de belli bir döneminde tüketilmelidir. Örnek olarak Yenidünya meyvesi, sarımsak böyle ürünler arsında yer almaktadır. Yenidünya yetiştiği mevsimin tamamında yemeklere katılmaz ancak tam olgunlaşmaya başladığı tadının mayhoş bir halde olduğu dönemde kullanılır. Bu sürede 10-15 gün gibi kısa bir dönemi kapsamaktadır. Sarımsak da öyledir. Sarımsak kebabı ancak sarımsağın olgunlaşma döneminin başında çok kısa bir dönemde yapılır. Bu dönemler haricinde de bu yemekleri yapmak mümkündür ancak aynı lezzeti yakalamak mümkün olmaz.

İkinci sırada 22 kez kodlanan Mevsimsel meyve ve sebzeler kullanılır kodu gelmektedir. Gaziantep'in bulunduğu coğrafya, iklimi vb. çok farklı ürünlerin tarımın yapılmasına ve bazı ürünlerinde kendiliğinden doğal olarak yetişmesine olanak sağlar. Bu mevsimsel ürün çeşitliği de yerel mutfağa yansımaktadır. Gaziantep yerel yemek kültüründe mevsimine göre hangi ürünün yetişeceği, hangi yemeklerde nasıl lezzetli olacağı vb. dikkatle takip edilir. Patlıcan her mevsim ulaşılabilir bir sebze olsa da patlıcan kebabı ancak yazın yapılır. Kışın ise soğan kebabı yapılır.

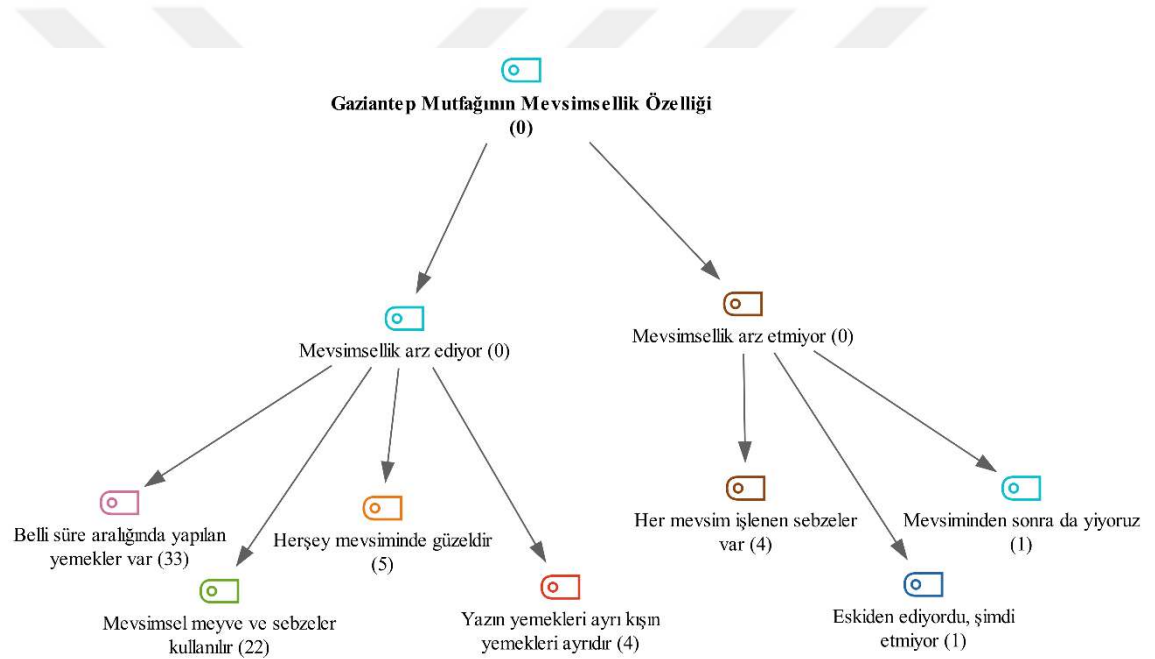
Bu bağlamda Gaziantep mutfağının mevsimsellik özelliği gösterdiği, bu mevsimselliğe sıkı sıkıya bağlı olduğu hatta mevsimsel ürün çeşitliliği bakımından kendine özgü karakteristik özellikler kazandığı söylenebilir.

Ayrıca Gaziantep mutfağı mevsimsellik arz etmiyor görüşünde olanların genel olarak bazı ürünlerin 4 mevsim pişirilebilmesine dayanarak bu görüşü savundukları da değerlendirilmektedir.

Çizelge 4.4. Gaziantep mutfağının mevsimsellik özelliği temasının kategori ve kodlarının dağılımı

Kategori	Kod	Frekans
Mevsimsellik arz ediyor	Belli süre aralığında yapılan yemekler var	33
	Mevsimsel meyve ve sebzeler kullanılır	22
	Her şey mevsiminde güzeldir	5
	Yazın yemekleri ayrı kışın yemekleri ayrıdır	4
Mevsimsellik arz etmiyor	Her mevsim işlenen sebzeler var	4
	Eskiden ediyordu, şimdi etmiyor	1
	Mevsiminden sonra da yiyoruz	1

Aşağıda verilen Şekil 4.2’de Gaziantep mutfağının mevsimsellik özelliği teması altında toplanan kategori ve kodların yer aldığı kod haritası görülmektedir.



Şekil 4.2. Gaziantep mutfağının mevsimsellik özelliği temasının kod haritası

Gaziantep mutfağının mevsimsellik özelliği teması ile ilgili olumlu görüş bildirenlerin görüşlerine bakıldığında;

K1, “Gaziantep mutfağı kesinlikle mevsimsellik arz eder. Çünkü Gaziantep mutfağı sadece bilinenin aksine etten ibaret değil, mevsimsel meyveler ve sebzelerde kullanılır. Bu sebepten ötürü. Örnek vermek gerekirse fıstık filizi, burada size ikram ettik, fıstık mevsiminde Eylül ayı gibi hasat edilir Eylül ayında piyazı ve salatası servis edilir.” görüşünü dile getirmiştir.

K5, “Gaziantep mutfağı elbette mevsimsellik arz ediyor. Şimdi Anteplilerin yemeğe meraklı oluşu bir avantaj olmuş. Tabi ne sunduysa şef bunu tencereye geçirmiş ve bu da özellikler ortaya çıkartmış. Mesela çağla zamanı çağla aşı yapmak, ayva zamanı ayvadan birkaç yemek yapmışlar, elma aşı, yeni dünya kebabı. Hep mevsimleri takip ederekten kebablar, sulu yemekler yapmışlar ve güzelde olmuş.” görüşünü dile getirmiştir.

K7, “Şu an mesela ilkbahar döneminde genellikle işte meyve yemeklerinden erik tavaşdır, yeni dünya kebabıdır, sarımsak kebabıdır, sarımsak tavaşdır. İşte bunlar yer alıyor. Kazan yemeklerimiz var bunların yanı sıra. Yine mevsimseldir bunlar. Patlıcanın bol olduğu dönemlerde doğrama dediğimiz ve genellikle düğünlerde kullanılır. Bulgur pilavıyla beraber yapılan etli bir yemektir.” görüşünü dile getirmiştir.

Olumsuz görüş beyan edenlerin görüşleri;

K9, “Mevsimselliğe ben fazla katılmıyorum aslında. Çünkü mevsimselliği nasıl tarif ediyoruz. Biz yazın da patlıcan kebabı yiyoruz, kışın da patlıcan kebabı yiyoruz. Mevsimsel tabii. Her şey mevsiminde güzel, ama biz her şeyi zamanında değil, zamanından sonrada yiyoruz.” görüşünü dile getirmiştir.

4.2.3. Gaziantep Yerel Yemeklerin Ticari Potansiyeli Temasının İncelenmesi

Bu başlık altında araştırma kapsamında tema olarak belirlenen Gaziantep yerel yemeklerin ticari potansiyeli teması ile ilgili elde edilen bulgular incelenecektir. Bilindiği üzere yemek kültürü, niteliği itibariyle nesilden nesile ustadan çırağa aktarılarak öğretilmektedir. Kültür aktarımı eğitim ortamlarında belli bir seviyenin üzerine çıkmayacaktır. Ancak aileden, ustadan aktarımlar ile tam bir öğrenin sağlanabilir.

Gaziantep, gastronomi alanındaki başarılarıyla UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına dahil edilmiş olup, lezzet, tarih ve kültürel açıdan zengin bir mutfak geleneğine sahiptir. Yerel cazibesinin ötesinde Gaziantep mutfağı, mutfak turizmi, gıda ticareti ve marka bilinirliği açısından önemli potansiyellere sahiptir. Gaziantep mutfağı ve bağlı unsurların gelenekselliğinin korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması ancak bu unsurların yerel halk için gelire dönüşmesi ile mümkündür. Günümüz ekonomik koşullarında gelir getirmeyen, talep görmeyen bir işle kimse uğraşmayacağı gibi talep edilmeyen bir ürün, yemek vb. kimse tarafından üretilmeyecektir. Bu husus her türlü

ekonomik faaliyetin temel kriteri olduğu gibi yemek kültürünün de sürdürülebilirliğinin temel unsurlarından birisidir.

Bu bağlamda Gaziantep yerel yemeklerin ticari potansiyelinin belirlenmesine yönelik bu tema belirlenmiştir. Aşağıda verilen Çizelge 4.5'te görüldüğü gibi Gaziantep yerel yemeklerinin ticari potansiyeli araştırmaya katılanların görüşlerine göre belirlenmiştir.

Bu tema ticari olarak pazarlanıyor ve kısmen gibi 2 kategoriden oluşmaktadır. Kategorilerin frekanslarına bakıldığında en yüksek kodlanan kategori ticari olarak pazarlanıyor kategorisidir. Buna göre araştırmaya katılanların çoğunluğunun Gaziantep yerel yemeklerin ticari potansiyelinin olduğu ve pazarlandığı görüşünde olduğunu söylemek mümkündür.

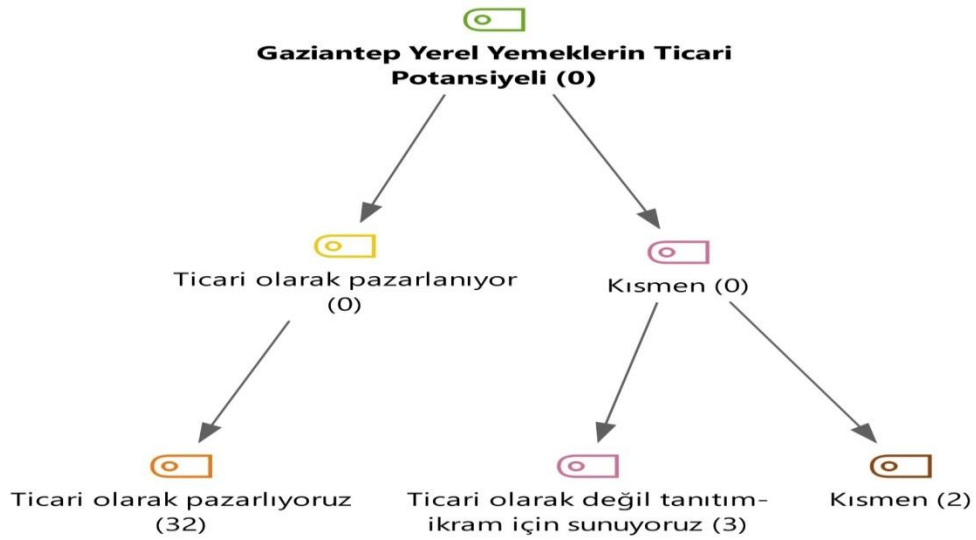
Ticari olarak pazarlanıyor kategorisi içerisinde en yüksek frekansa sahip olan kodda 32 kez kodlanan ticari olarak pazarlıyoruz kodudur. Günümüz ekonomik koşulları ve gastronomi, turizm kavramları bağlamı düşünüldüğünde bu olması gereken bir durumdur. Yerel mutfağın gerek turizm gerek ticaret gerekse diğer hizmetler bağlamında pazarlanması mutfağın geleceği ve sürdürülebilirliği açısından oldukça önemlidir. Nitekim bu alanda faaliyet gösteren işletmeler, profesyoneller turistler için iyi hizmet etmek, beklentileri karşılamak, farklı deneyimler sunmak vb. sebeplerle mutfağı geliştirmek, devam ettirmek zorundadır.

Çizelge 4.5. Gaziantep yerel yemeklerin ticari potansiyeli temasının kategori ve kodlarının dağılımı

Kategori	Kod	Frekans
Ticari olarak pazarlanıyor	Ticari olarak pazarlıyoruz	32
Kısmen	Ticari olarak değil tanıtım-ikram için sunuyoruz	3
	Kısmen	2

Not: Belediye Aşevi'nde çalışan 3 katılımcının bu soruya verdikleri cevaplar değerlendirme dışı bırakılmıştır.

Aşağıda verilen Şekil 4.3'te Gaziantep yerel yemeklerin ticari potansiyeli teması altında toplanan kategori ve kodların yer aldığı kod haritası görülmektedir.



Şekil 4.3. Gaziantep yerel yemeklerin ticari potansiyeli temasının kod haritası

Gaziantep yerel yemeklerin ticari potansiyeli teması ile ilgili görüş bildirenlerin görüşlerine bakıldığında;

K4, “Ticari olarak tabi ki pazarlamaya çalışıyoruz işletmelerimizde. Çünkü bu yemeklerin yaşayabilmesi için bir sonraki nesillere aktarılabilmesi için, ticari alanlarda da kullanılması gerektiğini düşünüyorum. Bu nedenden ötürü de gelen misafirlerimize ilk önce yöresel yemeklerimizi tavsiye ediyoruz.” görüşünü dile getirmiştir.

K7, “Ticari olarak pazarlıyoruz. Çünkü buraya gelen insanlar Gaziantep artık bir metropol şehri haline dönüştü ve dışarıdan çok fazla misafir geliyor kentimize ve bundan dolayı da insanlar okuyor, öğreniyor ve görüyor ve bunları talep ediyorlar. Bundan dolayı biz de gelen misafirlerimize daha iyi hizmet verebilmek için bunları karşılamaya çalışıyoruz ve tabi ki bunun da karşılığında bir ücret alıyoruz.” görüşünü dile getirmiştir.

K15, “Ticari olarak pazarlıyor musunuz, bizim çalıştığımız işten ötürü dışarıdan gelen turlarımız oluyor, gruplarımız oluyor. Antep'e geldi mi beklenti ney. Yöresel yemek yeme. Bugün ne diyelim. Çorba da verebilirsiniz. Biz çorbayı ne yapıyoruz? Yuvarlama olarak veriyoruz; ya ikinci başlangıç ne çiğ köfte. Yöresel bir şey Antep'e ait, ya Adıyaman. Bunu artık tartışmaya kapalı bir şey de herkes sahipleniyor. Ondan sonra ne veriyoruz Antep dolması. Adam bir kere bunu istiyor. Geldiğinde ne istiyor. Kebabını istiyor. Küşlemesi de şunuydu buyunuydu. Tamamen yöresel yani beklenti de bu şekilde. Mesela buradan çıkıp Bursa'ya gitseniz ne istersiniz. Iskender istersiniz. Döner istersiniz örnek vereyim o şekil. Tatlı olarak ne istiyor. Adam geldi bir kere beklentisi

baklava yiyeceğiz, Antep'e geldik baklavamızı kebabımızı dolmamızı yuvarlamamızı yiyip işi bitireceğiz. Bu şekil pazarlamasını yapıyoruz.” görüşünü dile getirmiştir.

4.2.4. Gaziantep Yerel Yemek Kültürünün Yaşatılması İçin Yapılanlar Temasının İncelenmesi

Bu başlık altında araştırma kapsamında tema olarak belirlenen Gaziantep yerel yemek kültürünün yaşatılması için yapılanlar teması ile ilgili elde edilen bulgular incelenecektir. Yemek kültürü nesilden nesile aktararak günümüze geldiği gibi yarınlara da aktarılması gerekmektedir. Bugün için yerel yemek kültürünü bilen ve uygulayan profesyoneller günümüzde bildiklerini hedef kitlelerine sundukları gibi gelecek nesillere de aktarma zorunluluğu içerisindeyler. Özellikle eğitimin çok da yeterli olmadığı yerel yemek kültürünün en iyi şekilde yaşatılması ve yarınlara aktarılmasında profesyonellere önemli görevler düşmektedir.

Bu bağlamda Gaziantep yerel yemek kültürünün yaşatılması için yapılanların belirlenmesine yönelik bu tema belirlenmiştir. Aşağıda verilen Çizelge 4.6’da görüldüğü gibi Gaziantep yerel yemek kültürünün yaşatılması için yapılanlar araştırmaya katılanların görüşlerine göre belirlenmiştir.

Bu tema uygulamalı öğretmek, tanıtım ve organizasyonlar düzenlemek- katılmak ile bireysel çabalar olmak üzere 3 kategoriden oluşmaktadır. Kodların frekansları değerlendirildiğinde en yüksek frekansa sahip olan kategorinin uygulamalı öğretmek kategorisinin olduğu görülmektedir. Yerel yemek kültürü gibi sadece yerel halka özgü bir kültürün yaşatılması, sürdürülebilirliğin sağlanması için yapılması gereken en önemli tedbir usta ve uzmanlar tarafından bilinen kültürel değer, unsur, eylem vb. gelecek nesillere aktarılmasıdır. Bu bağlamda araştırmaya katılanların genel olarak Gaziantep yerel yemek kültürünün yaşatılması için bu alanda yapılması gereken en önemli tedbirlerden birisini yaptıklarını söylemek mümkündür.

Yerel bir kültürün yaşatılması için gerek diğer bir tedbir ise o kültürün çevreye, tüm topluma tanıtılmasıdır. Yerel mutfaklar ancak yerel halk tarafından ve o yörede yaşayanlar tarafından bilinebilir. Toplumun geneli ancak yerel yemek kültürü hakkında öne çıkan bazı konuları bilebilir veya duymuştur, tavsiye edilmiştir. Özellikle günümüzde sosyal medyanın kullanımının artışı ile birlikte Gaziantep gibi yerel mutfakları zengin yerlerin popülerliği daha da artmıştır. Ülke genelinde detaylarını bilmeseyse bile insanların baklava, kebab, patlıcan vb. denildiğinde insanların çoğunun aklına

Gaziantep gelmektedir. Bu da ancak yerel halkın, profesyonellerin, devletin, belediyelerin influencer'ların tanıtım için harcadıkları gayret sayesinde olmuştur.

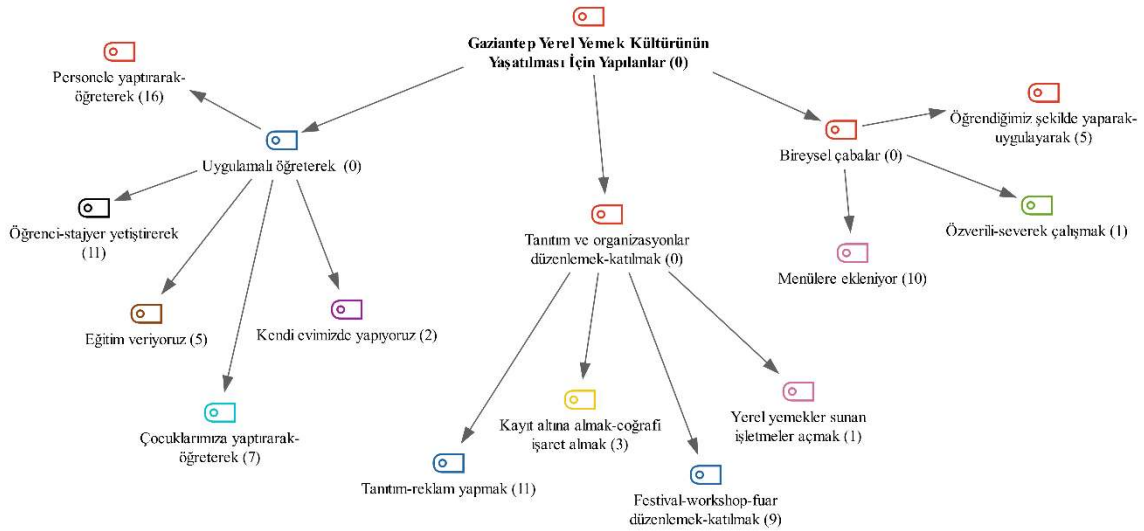
Diğer önemli bir konu da günümüzde gittikçe popülerleşen Festival-workshop-fuar düzenlemek-katılmak faaliyetleridir. Günümüzde birçok yerde yemek festivalleri düzenlenmektedir. Gaziantep'te de düzenlenir. Bu festivaller yerel yemeklerin tanıtıldığı özel alanlardır. Yine fuarla katılmak, workshop düzenlemek vb. faaliyetler yerel yemek kültürünün tanıtımında önemli unsurlardır. Bu organizasyonlar katılımcıların eğlenirken bir şeyler öğrenmesine, farklı deneyimler edinmesine olanak sağlamaktadır.

Kod bazında bakıldığında araştırmaya katılanların genel olarak aktarma işine yoğunlaştıkları, tanıtım faaliyetleri yürüttükleri ve yerel yemeklere önem vererek onları menüye koyarak, pişirerek vb. Gaziantep yerel yemek kültürünün yaşatılmasına katkı sunmaktadırlar.

Çizelge 4.6. Gaziantep yerel yemek kültürünün yaşatılması için yapılanlar temasının kategori ve kodlarının dağılımı

Kategori	Kod	Frekans
Uygulamalı öğretmek	Personele yaptırarak-öğretmek	16
	Öğrenci-stajyer yetiştirerek	11
	Çocuklarımıza yaptırarak-öğretmek	7
	Eğitim veriyoruz	5
	Kendi evimizde yapıyoruz	2
Tanıtım ve organizasyonlar düzenlemek- katılmak	Tanıtım-reklam yaparak	11
	Kayıt altına alma- coğrafi işaret almak	3
	Festival-workshop-fuar düzenlemek-katılmak	9
	Yerel yemekler sunan işletmeler açmak	1
Bireysel çabalar	Öğrendiğimiz şekilde yaparak-uygulayarak	5
	Özverili-severek çalışmak	1
	Menülere ekleniyor	10

Aşağıda verilen Şekil 4.4'te Gaziantep yerel yemeklerin ticari potansiyeli teması altında toplanan kategori ve kodların yer aldığı kod haritası görülmektedir.



Şekil 4.4. Gaziantep yerel yemek kültürünün yaşatılması için yapılanlar temasının kod haritası

Gaziantep yerel yemek kültürünün yaşatılması için yapılanlar teması ile ilgili görüş bildirenlerin görüşlerine bakıldığında;

K4, “Öncelikle usta çırak ilişkisinde bunun kullanılması gerekmektedir. Daha sonra biraz da yöresel yemeklerimizin medyada ve ulusal basında çok fazla yer almadığını düşünüyorum. Oralarda da fazla yer almasına gerektiğine inanıyorum.” görüşünü dile getirmiştir.

K12, “Yöresel yemek kültürünün yaşatılması için, şimdi bizim elimizin altında sayısız stajyer elemanlar gelip gidiyor. Bir sürü de var, bende de 10 tane var. Biz bunlar geleceğin ustaları, geleceğin elemanları, şefleri. Biz bunlara da aşıyoruz yöresel yemekleri yapmasını. Misafirlere sunulmasını, bir yemeğin nasıl bir şekilde meyhanesinin yapılmasını, yoğurt yemeği farklı, salçalı yemeklerin farklı, o tür şeylerin farklı olmasını. Bence yani yöresel yemek kültürümüz her alanda yaşatılmalı. Önümüzdeki nesillere aktarılmalı diye düşünüyorum.” görüşünü dile getirmiştir.

K21, “Evet şu anda benim mesela yanımda çalışan çırak, kalfa, usta birebir ilgileniyorum. Yani yöresel bozmadan, şimdiki bazı insanlar biraz bozuyor yani. Daha fazla bir şeyler katıyor onun içine. Mesela ben derim yapmayın, yemeğin ana maddesi neyse onu kullanın, mesela bozmadan yapın. Yemeğin tadını bozarsınız o zaman diyorum.” görüşünü dile getirmiştir.

K24, “Örneğin okullardan stajyerler alıyorum, stajyerlerimi yetiştiriyorum. Şu an malum biliyorsunuz artık kolay kolay çıraklıktan bir usta yetişmiyor. Eline bıçak alan

diyor ki hani ben ustayım aslında öyle değil. Bunu çalıktan yetiştireceksin. Bir ezilme süreci olacak böyle ilerleyecek. Usta olacak, kalfa olacak, çırak olacak ve bulaşık bile yıkayacak. Ama biz direkt eline bir tane bıçak aldım mı ben ustayım diyor. Biz onu kabul etmiyoruz, biz ne yapıyoruz? Okuldan daha lise bir de 3 sene bize stajı oluyor. Öyle öğrencilerim var. Şu an 3 sene bende staj göreceksin, ondan sonra bir yerlere gidecek ve yardımcı olarak başlayacak.” görüşünü dile getirmiştir.

K31, “Türkiye’de bunu başlatan benim. Yöresel yemek kültürünü tanıtmak için 2012 yılında ben ilk Türkiye’de bu festivalleri başlattım. Ahmet Ümit ile beraber: Gaziantep’ e geldik. Şire festivali ile başladık. Onun içinde yemek festivali ile devam ettik. Dünyadan şefleri getirdik. Kebabımızı tanıttık. Yemeklerimizi tanıttık. Ondan sonra da bu Türkiye’ye yayıldı. Sen yöresel yemeklerini festival yapmadan tanıtamazsın, tanıtmak benim iyi yemeğim var demek değildir. Festival yapmaktır. İnsanları davet edip kendi kültürünü anlatmaktır. Yabancı bir şefi buraya getirip de bana kebabı bana öğret demek değildir. Kendi şefini ona göstermektir. Ona ders vermektir. Gaziantep mutfağı ders almaz, Gaziantep mutfağı ders verir. Bunu kafamıza sokmamız lazım. Üç kuruşluk şefleri dünyadan para verip getirip de onlara bize öğret değil, bizden öğrenecekleri çok şey var. Benim mutfağım dünyaya bedel. Gelsinler, bizden öğrensinler lezzeti. Onun için bugün Barcelona’da yılda 450 festival yapılırken biz Türkiye’de 450 festival yapamıyoruz. Gaziantep her ay bir festival yapmalı. Bulgur festivali yap, şire festivali yap, yoğurtlu yemekler yap, salçalı festivali yap. Yani 12 ay festival yap. Bunun böyle olması lazım. Ama bunların ehil insanların elinde olması lazım. Ticari amaç ile yapılmaması lazım.” görüşünü dile getirmiştir.

4.2.5. Unutulmaya Yüz Tutmuş Yerel Yemekler Temasının İncelenmesi

Bu başlık altında araştırma kapsamında tema olarak belirlenen unutulmaya yüz tutmuş yerel yemekler teması ile ilgili elde edilen bulgular incelenecektir. Hemen her yerel mutfakta ürünlere ulaşmada yaşanan sorunlar, kalite, maliyet, damak tadında ve yemek tercihlerinde yaşanan değişim, sosyo-ekonomik durumdaki değişimler vb. sebeplerle bazı yemeklerin popülerliği azalır veya artar. Popülerliği azalan yemekler pişirilmeye pişirilmeye unutulma seviyesine gelir veya unutulur gider. Bu durum Gaziantep yerel yemek kültürü içinde geçerli bir durumdur. Özellikle mevsimsel yemeklerde ürünlere ulaşmadaki sorunlar, sosyoekonomik durumdaki değişimler, yemek tercihlerinin değişimi gibi sebeplerle Gaziantep’e özgü bazı yemekler

unutulmaktadır. Nitekim Gaziantep mutfağı günümüzde baklava, et, kebab, lahmacun vb. yemekler ile anılsa da geçmişte özellikle işgal yıllarında yaşanan zorluklar ile birlikte günümüzde artık kimsenin pişirmediği daha az ve farklı malzemeler ile yapılan yemekleri olmuştur. Bu yemekler günümüzde artık pişirilmediği gibi isimleri de unutulmaya başlanmıştır. Aşağıdaki çizelgede de görüleceği gibi bazı yemeklerin isimleri birkaç profesyonel tarafından dile getirilirken bazı yemekler tek kişi tarafından dile getirilmektedir.

Bu bağlamda Gaziantep yerel yemek kültüründe unutulmaya yüz tutmuş yerel yemeklerin belirlenmesine yönelik bu tema belirlenmiştir. Aşağıda verilen Çizelge 4.7’de görüldüğü gibi Gaziantep yerel yemek kültüründe unutulmaya yüz tutmuş yerel yemeklerin isimleri araştırmaya katılanların görüşlerine göre belirlenmiştir.

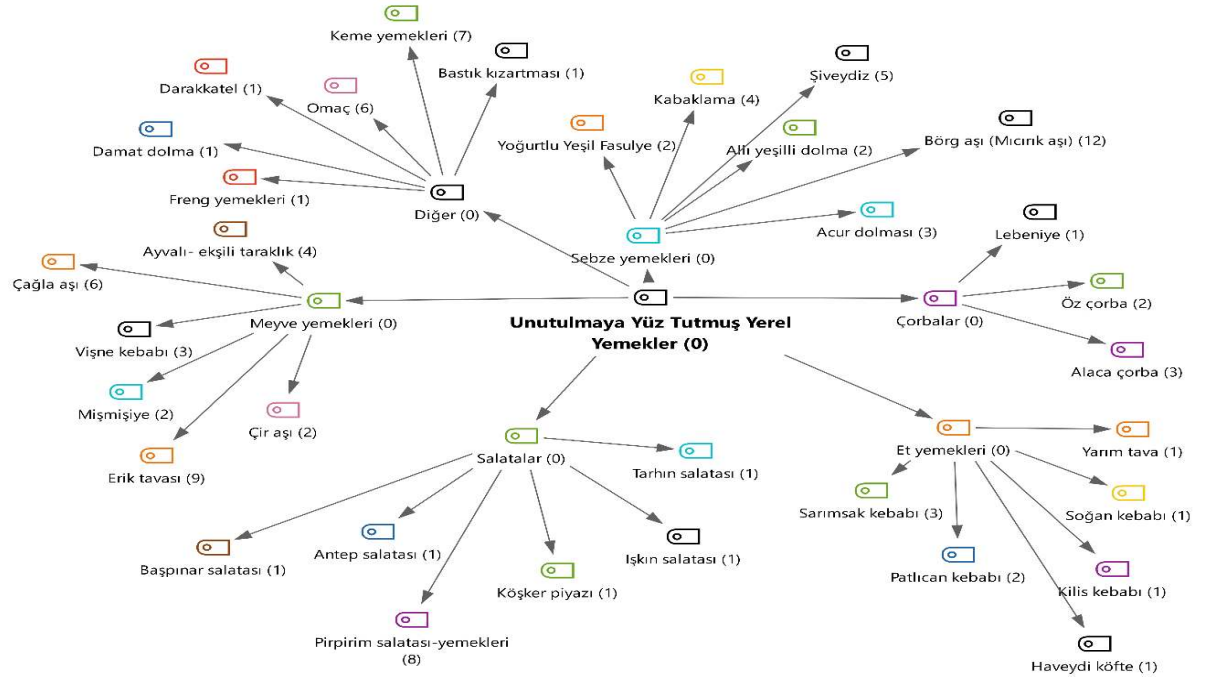
Bu tema et yemekleri, meyve yemekleri, çorbalar, sebze yemekleri, salatalar, pilavlar ve diğer olmak üzere 7 kategoriden oluşmaktadır. Kategoriler içerisinde en çok unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin artık kategorize dahi edilmeyenler olduğu görülmektedir.

Çizelge 4.7. Unutulmaya yüz tutmuş yerel yemekler temasının kategori ve kodlarının dağılımı

Kategori	Kod	Frekans
Et Yemekleri	Yoğurtlu Kebab	1
	Yarım Tava	1
	Haveydi Köfte	1
	Kilis Kebabı	1
	Soğan Kebabı	1
	Patlıcan Kebabı	2
	Sarımsak Kebabı	3
Meyve Yemekleri	Ayva Kebabı	1
	Koruk Kebabı	1
	Erik Tavası	9
	Çağla Aşı	6
	Yenidünya Yemekleri	1
	Vişne Kebabı	3
	Armut Kebabı	1
	Ayvalı- Ekşili Taraklık	4
	Mışmişiye	2
	Çir Aşı	2
Çorbalar	Öz Çorba	2
	Alaca Çorba	3
	Lebeniye	1
	Şiveydiz	5
Sebze Yemekleri	Börg Aşı (Mıcırık Aşı)	12
	Acur Dolması	3
	Türlü	1
	Bamya	1
	Doğrama	1
	Alı Yeşilli Dolma	2

	Yoğurtlu Yeşil Fasulye	2
	Kömeç Otu Yemekleri	1
	Kabaklama	4
	Ökçe	1
	Haylan Dolması	1
	Saca Basma	1
Salatalar	Tarhın Salatası	1
	Pirpirim Salatası-Yemekleri	8
	Başpınar Salatası	1
	Antep Salatası	1
	Köşker Piyazı	1
	Işkın Salatası	1
Pilavlar	Simit Aşı	1
	Kemali Pilav	1
	Çiğdem Aşı	3
	Domatesli Aş	1
DİĞER	Kuveysat	1
	Darakkatel	1
	Kamış Yahnisi	1
	Damat Dolma	1
	Keme Yemekleri	7
	Omaç	6
	Freng Yemekleri	1
	Pirinçli Börek	1
	Simit Köftesi	1
	Muâla / Mutenya	1
	Bastık Kızartması	1
	Unut Beni	1

Aşağıda verilen Şekil 4.5'te unutulmaya yüz tutmuş yerel yemekler teması altında toplanan kategori ve kodların yer aldığı kod haritası görülmektedir.



Şekil 4.5. Unutulmaya yüz tutmuş yerel yemekler temasının kod haritası

Unutulmaya yüz tutmuş yerel yemekler teması ile ilgili görüş bildirenlerin görüşlerine bakıldığında;

K5, “İşte örneğin kuveysat var aklıma gelen, çil aşısı var. Çil aşısı hemen hemen unutuldu. Karakkatel diye bir yemeğimiz var. Kamış yahnisi var. Bunlar artık evlerde de yapılmıyor. Bana da yapar mısın diye talep gelmiyor. Bunlar unutuldu.” görüşünü dile getirmiştir.

K18, “... evde kalan ekmek kırıkları. Eskiden evde hiç ekmeğimiz kalmazdı. Şimdi kalıyor mu kalıyor? Ama eskiden hiç kalmazdı. Benim nenem sofradan biriktirdikleri kırıkları hemen bir bulgur boyardı içini ötelerdi. Suyunu salçasını, tuzunu karabiberini atardı. Al sana ekmekli köfte. Ekmekli Köfte. O da çok güzel lezzetli de yani. Yani Oma. Şimdi maalesef ki onları okullarda anlatabiliyoruz. İşte atölyelerde anlatabiliyoruz, ama anlatıyoruz elimizden geleni yapıyoruz ileriye gitmesi için. Ha bunlar için de tabii sizin gibi hocalarımız saygıdeğer hocalarımız sağ olsun reçetelendirme artık yapılıyor. Kitaplar çıkıyor, yani aslında büyük bir başarı. Keme. Yine, o da, yeni dünyanın, eriğin çıktığı dönemlerde, yani bu aylarda çıkar. Şimdi tarih dediniz ya önce ona bakalım. Eskiden bundan 45 sene önce benim çocukluk dönemime gidelim. Ustam rahmetlik oldu. Şimdi köylü kasabalı cebinde böyle kemeyi getirirdi. Keme. Bir tane 2 tane 3 tane. O zaman çok kıymetli. Şimdi de öyle. O bir kemededen, belki bir haftalık ihtiyacını karşılar. Her köylü getiririm, Kocaman kocaman veyahut da mora Hasan vardı şurada. O kemeci idi. Keme öyle bir şey ki yani yer elması gibi bir mantar türü. Bunun tavasını yaparsın, kebabını yaparsın, omletini yaparsın. Ne bileyim sulu yemeğini yaparsın yani çeşitlendirmek çok fazla. Bayağı bir zengin. Yani bundan her şeyi yaparsın. Yoğurtlu keme yaparsın. Kebap yaparsın, tavasını yaparsın omletini yaparsın çeşidi çok kemenin ve çok kıymetli bir yiyecek.” görüşünü dile getirmiştir.

4.2.6. Turistlerin Yerel Yemeklere Yönelik Talepleri Temasının İncelenmesi

Bu başlık altında araştırma kapsamında tema olarak belirlenen turistlerin yerel yemeklere yönelik talepleri teması ile ilgili elde edilen bulgular incelenecektir. Ekonomi genel olarak arz talebe odaklıdır. Bir ürüne talep varsa arz olur, talep yoksa arz da oluşmaz. Yemek de böyledir. Bir yemeğe talep varsa hemen arz oluşur. Talep yoksa o yemeği yapmak ancak israf olur. Bununla birlikte insan ancak bildiği bir şeye karşı istek duyar bilmediği bir şeyi talep edemez. Yerel mutfak turizminde bu durum ile çok karşılaşılır. Turist geldiği yörenin özel, güzel, hangi vakitte ne yenir tam olarak bilmediği için profesyonellerden yardım ister, tavsiyelerini sorarlar. Gaziantep için bu pek

geçerli olmasa bile yine de bu türlü şeyler yaşanabilir. Günümüzde bir yere giderken nette araştırma yapma imkânı vardır. Hemen o yörenin meşhur yiyecekleri nelerdir? Hangi vakitte yenir? Nerede yenir? vb. soruları araştırır ve ona göre talepte bulunur.

Bu bağlamda Gaziantep yerel yemek kültüründe turistlerin yerel yemeklere yönelik taleplerinin belirlenmesine yönelik bu tema belirlenmiştir. Aşağıda verilen Çizelge 4.8’de görüldüğü gibi turistlerin yerel yemeklere yönelik talepleri araştırmaya katılanların görüşlerine göre belirlenmiştir.

Bu tema talep ediliyor adlı tek kategori ve 6 koddan oluşmuştur. En yüksek frekansa sahip olan kodun ise 24 kez kodlanan talep var olduğu görülmektedir.

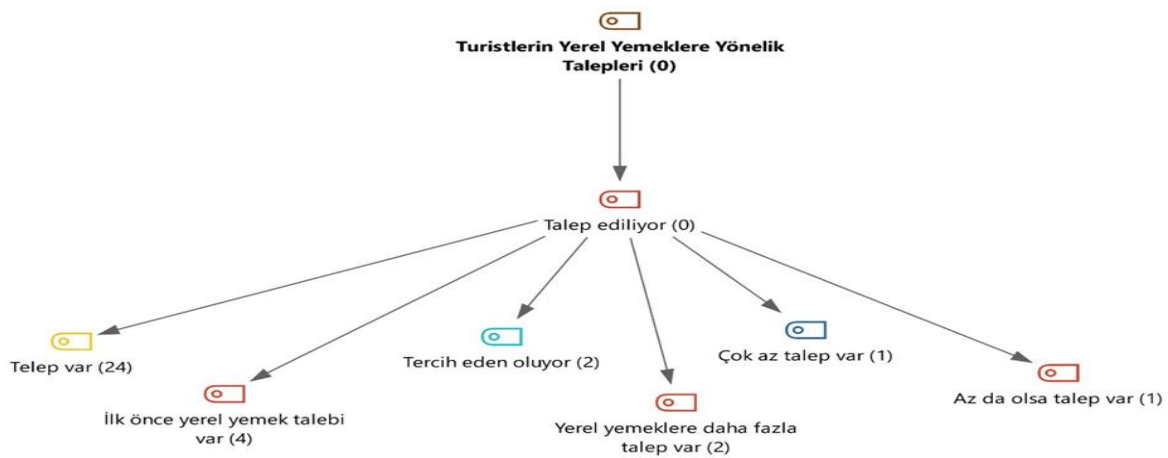
Buna göre araştırmaya katılanlara göre Gaziantep yerel yemeklerinin turistler tarafından talep gördüğünü söylemek mümkündür.

Çizelge 4.8. Turistlerin yerel yemeklere yönelik talepleri temasının kategori ve kodlarının dağılımı

Kategori	Kod	Frekans
Talep ediliyor	Talep var	24
	İlk önce yerel yemek talebi var	4
	Tercih eden oluyor	2
	Yerel yemeklere daha fazla talep var	2
	Çok az talep var	1
	Az da olsa talep var	1

Not: Ticari işletme olmayan Belediye Aşevi’nde çalışan 3 katılımcı ve turistlere hizmet vermeyen organizasyonlarda çalışan 3 katılımcının bu soruya verdikleri cevaplar değerlendirme dışı bırakılmıştır.

Aşağıda verilen Şekil 4.6’da *Turistlerin Yerel Yemeklere Yönelik Talepleri* teması altında toplanan kategori ve kodların yer aldığı kod haritası görülmektedir.



Şekil 4.6. Turistlerin yerel yemeklere yönelik talepleri temasının kod haritası

Turistlerin yerel yemeklere yönelik talepleri teması ile ilgili görüş bildirenlerin görüşlerine bakıldığında;

K2, *“Tabi ki. Zaten kültürel açıdan kültürü birazdan baktığımızda Gaziantep'e geliyor. Sadece bir tatlı yemekten ibaret değil. Kebap'tan da değil. Gelindiğin de yuvalama gibi vesaire, kendi kültürümüzün yemeklerini görmek istiyor.”* görüşünü dile getirmiştir.

K14, *“Şu an popüler olduğundan dolayı tabi ki yöresel yemekler talep daha fazla. Ama insanlarımızda şöyle bir alışkanlık var. Dışarıdakiler yöresel yemek için soruyorlar, talep ediyorlar. Fakat bizim Antep yöresindeki adamlar dışarıya çıkınca bir nohut dürümü bir yani kendi kültüründen bir yemek arayışı var. Farklı bir yemek deneyimini biraz soğuk bakıyoruz diyelim.”* görüşünü dile getirmiştir.

K15, *“Tabii. Dışardan gelince ister Antep'e gelmiş algı belli, ne yiyeceğiz kebab yiyeceğiz, baklava yiyeceğiz işte yuvarlamasını yiyeceğiz. Analı kızısını yiyeceğiz, dolmasını yiyeceğiz. Zaten insanların talebi de bu yönde. Direkt yani Antep'e bu işin geliyor. Antep'te deniz yok. Gezme yerine ne var, yemek var. Yemek yemeğe geliyor. Keyif etmeye geliyor. Bitti bu kadar. Adam gelip kebabın da yiyecek, baklavasını da yiyecek, dolmasını da yiyecek, yuvarlaması ne yiyecek? Budur yani.”* görüşünü dile getirmiştir.

4.2.7. Yerel Yemek Kültürünün Sürdürülebilirliğinin Sağlanması Adına Öneriler Temasının İncelenmesi

Bu başlık altında araştırma kapsamında tema olarak belirlenen yerel yemek kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması adına öneriler teması ile ilgili elde edilen bulgular incelenecektir. Yerel yemek kültürü açısından sürdürülebilirlik önemli konular arasında yer almaktadır. Kültürel değerleri, zenginlikleri bugün için yaşıyor olabilirsiniz ancak bu değerleri, zenginlikleri olduğu formunda gelecek nesillere aktarmak önemlidir. Gaziantep yemek kültürü de geçmişten almış olduğu değerler ve zenginlikler ile var olmuştur. Ancak zaman içerisinde birçok alanda yaşanan değişim ve gelişmeler bu kültürel öğelerde de aşınmaya, unutulmaya veya değişime yol açacak düzeydedir.

Bu bağlamda yerel yemek kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması adına önerilerin belirlenmesine yönelik bu tema belirlenmiştir. Aşağıda verilen Çizelge 4.9'da görüldüğü gibi yerel yemek kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması adına öneriler araştırmaya katılanların görüşlerine göre belirlenmiştir.

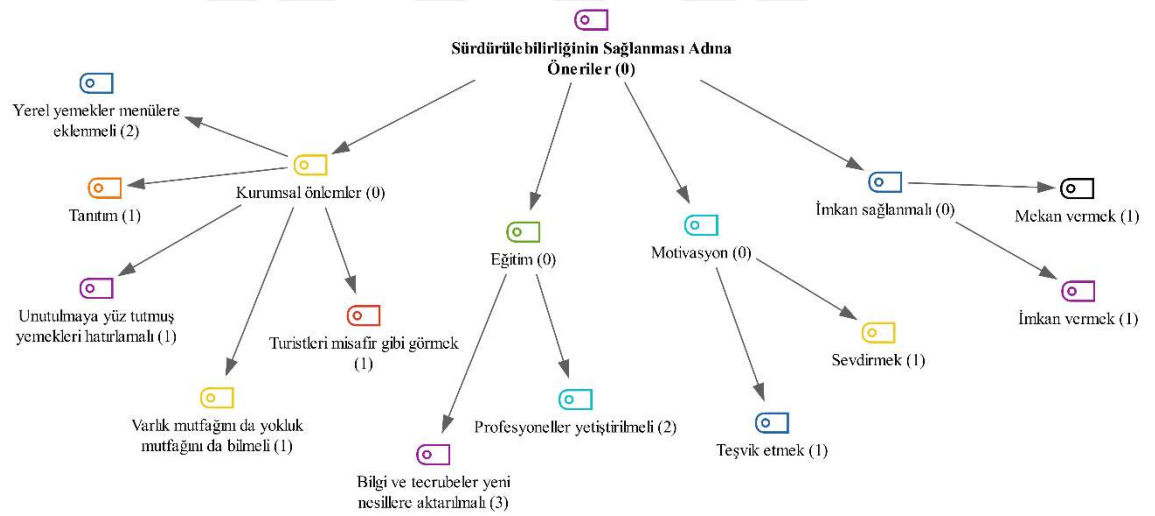
Bu tema kurumsal önlemler, eğitim, motivasyon ve imkan sağlama adlı 4 kategoriden oluşmuştur. En yüksek frekansa sahip olan kategori kurumsal önlemler kategorisidir. Nitekim bu kategori altında toplanan kodlara bakıldığında kurumsal olarak yapılması gerekenlerin sıralandığı görülmektedir. Yerel yemekler menülere eklenmeli, tanıtım, unutulmaya yüz tutmuş yemekleri hatırlamalı, önce evde pişirilmeli, turistleri misafir gibi görmek ve varlık mutfağını da yokluk mutfağını da bilmeli gibi öneriler dile getirilirken bir yerde genel geçer öneriler dile getirilmiştir. Bu öneriler özellikle bu işin içinde yer alan ve yerel yemek kültürünün her türlü yönünü bilen profesyoneller tarafından dile getirildiği için önemlidir. Diğer kategoriye bakıldığında eğitimin önemine vurgu yapıldığı görülmektedir. Bu eğitim salt bir eğitim kurumunda verilen eğitimi değil çırak eğitimini de içine alan daha geniş anlamlar ifade etmektedir. Bir diğer kategori ise motivasyondur. Tabi ki her işte olduğu yerel mutfakta çalışmakta belli zorlukları içermekte, özveri ve çok çalışmayı gerektirmektedir. Gerek personele gerekse çırak veya stajyerlere mutfak öğretilirken dikkat edilmesi gerektiğine vurgu yapılmaktadır. Mutfak öğretilirken muhatabın bu işi sevmesinin sağlanması, teşvik edilmesi, motive edilmesi gerektiği anlatılmak istenmiştir. Son kategorimiz ise yerel mutfağın ekonomik yönü ile ilgilidir. Bilindiği üzere yemek üretimi ve sunumu yapılan yerlerin belli standartları sağlanması gerekmektedir. Yerel mutfığa yönelik işletmeler açıldığında bu standartların sağlanması hatta Gaziantep'e özgü unsurları barındıran mekânların dizayn edilmesi mutfağın sürdürülebilirliği açısından önemlidir. Ancak bu da belli maliyetlerde artışa sebep olacaktır. Bu bağlamda yerel yemek üretim ve sunumu yapılacak işletmelerin ekonomik anlamda desteklenmesi gerektiği dile getirilmiştir.

Buna göre araştırmaya katılanlara göre Gaziantep yerel yemek kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması adına önerilerinin 4 dört başlık altında toplandığını, bunların kurumsal önlemler alınması, eğitime ve motivasyona önem verilmesi ve ekonomik destek olduğunu söylemek mümkündür.

Çizelge 4.9. Yerel yemek kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması adına öneriler temasının kategori ve kodlarının dağılımı

Kategori	Kod	Frekans
Kurumsal önlemler	Yerel yemekler menülere eklenmeli	2
	Tanıtım	1
	Unutulmaya yüz tutmuş yemekleri hatırlamalı	1
	Turistleri misafir gibi görmek	1
	Varlık mutfağını da yokluk mutfağını da bilmeli	1
Eğitim	Profesyoneller yetiştirilmeli	2
	Bilgi ve tecrübeler yeni nesile aktarılmalı	3
Motivasyon	Teşvik etmek	1
	Sevdirmek	1
İmkân sağlama	İmkân vermek	1
	Mekân vermek	1

Aşağıda verilen Şekil 4.7’de yerel yemek kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması adına öneriler teması altında toplanan kategori ve kodların yer aldığı kod haritası görülmektedir.



Şekil 4.7. Yerel yemek kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması adına öneriler temasının kod haritası

Yerel yemek kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması adına öneriler teması ile ilgili görüş bildirenlerin görüşlerine bakıldığında;

K39, “Yani en başta annelerimizin yapması lazım bunu. Gerçi annelerimiz biliyor ama, eşlerimiz bilmiyor artık. Çünkü eşlerimiz de yeni nesil. Hani belki tamam çok yeni değil ama şimdiki evlenenler bayağı bir yeni. Annelerine görmedikleri için

yapamıyorlar. Önce evde görecekler. Ondan sonra bu festivallere katılacaklar; etkinliklere katılacaklar. Oralarda görecekler bunları. Gördükleri şeylerin de videosunu alacaklar, fotoğraflarda çekecekler götürüp annelerine diyecekler biz bunları istiyoruz. Tanıtacaklar. Evde pişince her yerde tanınır.” görüşünü dile getirmiştir.

K36, “Benim tavsiyem şu olacak, diğer işletmelerde bizim gibi menülerine yabancı ürünler değil de Gaziantep'e geliniyorsa, insanlar Gaziantep yemeği yemek istemeli. Tabi ki illaki vizyon mutfağından da bir şeyler olacak ama, %50'si, %60 hiç olmazsa Gaziantep yemeği olmalı. Yani omacımız olsun, mıcırık aşımız olsun, yuvarlamamız olsun, içli köftemiz olsun. Mesela biz şu an içli köfteyi iki şekilde sunuyoruz biz burada. Hem haşlamasını yapıyoruz. Çünkü insanlar kızartmayı yemeyebiliyorlar yani kolesterolden. Bizim menümüzün %80'i yöresel. Yani restoranlar buna özen gösterirlerse biraz daha farklı yemek koyarsak biz bu Gaziantep mutfağını yaşatırız ve ilerletiriz inşallah.” görüşünü dile getirmiştir.

5. TARTIŞMA

Yemek, tarih boyunca insanların yalnızca temel fizyolojik ihtiyacı değil, aynı zamanda önemli bir psikolojik tatmin kaynağı olmuştur. Bir eylemden öte, yemek; kültür, ekonomi, sosyolojik yapı ve politika ile sürekli etkileşim hâlinde olmuş ve bireylerin sosyal statüsünü gösteren bir unsur olarak da varlığını sürdürmüştür. Sonuçta, bir toplumun yemek kültürü o toplumun dini inançlarını, yaşam biçimlerini, ekonomik ve coğrafi koşullarını ve beslenme alışkanlıklarını yansıtan önemli bir ayna görevi görür (Sormaz vd., 2016).

Yerel yemek kültürü, bir bölgenin coğrafi ve ekonomik koşullarıyla şekillenen beslenme biçimlerini aşarak, toplumsal yapıların ve kimliklerin inşa edildiği bir araç hâline gelir. Yemek, sadece biyolojik bir ihtiyaç olmaktan çıkıp, üretiminden tüketimine kadar farklı toplumsal birliktelikleri ve ritüelleri bünyesinde barındırır. Bu bağlamda, yöresel lezzetler ve yeme-içme gelenekleri; statü ifadesi, sosyalleşme aracı, dostluk ve iletişim vasıtası gibi çeşitli toplumsal işlevler görerek bir kültürün önemli bir göstergesi olur. Böylece yerel mutfaklar, bir destinasyonun yerel kültürel mirasını koruyan ve gelecek nesillere aktaran, özgün bir kültürel öge olarak kabul edilmelidir (Macit ve Kıran, 2024).

Yerel yemek kültüründeki sürdürülebilirlik, bir bölgenin mutfak geleneklerini, yalnızca lezzet olarak değil, aynı zamanda bu lezzetleri üreten doğal kaynakları ve sosyo-ekonomik yapıyı koruyarak gelecek nesillere aktarma çabasını ifade eder. Bu sürdürülebilir yaklaşım, kısa tedarik zincirini teşvik ederek yerel ürünlerin mevsiminde tüketilmesi esasına dayanır, bu sayede gıda israfı da önlenmiş olur. Yerel yemek kültürünün devamlılığı, aynı zamanda bölgeye özgü geleneksel ürün yetiştiriciliği, toplanması, işleme vb. yöntemlerinin korunmasına olanak tanıyarak biyoçeşitliliğin ve kültürel kimliğin sürdürülmesini sağlar. Dolayısıyla, yerel yemek kültürünün korunması, yerele özgü yemek ve lezzetlerin korunmasının yanında yerel ekonominin sağlıklı bir şekilde işleminin de güvencesi olarak görülür (Akmeşe ve Cihangir, 2025).

Türkiye’de yerel yemek kültürü veya gastronomi alanında sürdürülebilirlik ile ilgili yeterli olmasa bile literatürde bazı araştırmalar bulunmaktadır. Bu araştırmalar incelendiğinde, Aliyeva ve Kurgun (2021) slow food akımının sürdürülebilir turizm açısından önemi üzerinde durmuştur. Araştırma sonucunda slow food akımının bazı yönlerden sürdürülebilir turizme katkı sağladığını tespit etmiştir. Bahtiyar Sarı ve Bilgi (2024) Gaziantep ilinde sürdürülebilir gastronomi turizmi üzerine yaptıkları çalışmada,

Gaziantep esnaf lokantalarında ve mutfaklarında Gaziantep esnaf lokantalarının temsilcilerinin ileriye dönük planlarında kurumsallaşma ve büyümenin büyük önem arz ettiğini ifade etmişlerdir. Bilgin (2018) işletmelerin yerel ürünleri kullanmalarının sürdürülebilirliğe etkisini araştırmıştır. Araştırma sonucunda, yerel mutfak kullanımının, bölgesel kalkınma ve kültürel sürdürülebilirlik açısından önemli rol oynadığını tespit etmiştir. Can ve Ağcakaya (2019) gastronomi müzelerinin mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine etkisini incelediği araştırmada gastronomi müzelerinin, yerel mutfak bilgisini, ekipmanını ve hikâyesini koruyarak kültürel belleğin devamlılığı için önemli bir işlev gördüğü sonucuna ulaşmıştır. Çetin vd. (2021) slow food vb. akımların fast food gibi yerel kültüre olumsuz etkileri olan akımların etkilerini azaltmada, yerel mutfakların sürdürülebilirliğini sağlamada ve kültürün bozulmasını engellemede kilit rol oynadığı belirlemiştir. Torusdağ vd. (2022) yerel mutfakların sürdürülebilir gastronomi turizmine etkilerini incelediği araştırmasında, yerel mutfakların hem sürdürülebilir turizm hem de sürdürülebilir tarım uygulamaları için kritik bir teşvik edici olduğu sonucuna varılmıştır. Bölge halkının ekonomik sürdürülebilirliğine katkı sağladığı da belirtilmiştir. Yavuz (2022) yöresel yemeklerin ve kültürel sunumun destinasyonun rekabet gücünü artırdığı ve sürdürülebilir turizm hedeflerine ulaşmak için pazarlama stratejilerinde öncelikli olması gerektiği sonucuna varmıştır.

Gaziantep yemek kültürü, tarihsel geçmişi, coğrafi konumu ve İpek Yolu üzerinde bulunmasından kaynaklanan kültürel etkileşimler sayesinde olağanüstü bir zenginliğe ulaşmıştır. Geleneksel olarak sadece kebab ve baklava ile bilinmesine rağmen, Gaziantep mutfağı; bakliyat, sebze ve meyve kullanımında da büyük çeşitlilik sunar. Gaziantep'in yemek kültürü, yalnızca bir beslenme sistemi değil, tarih boyunca bu topraklarda yaşamış farklı medeniyetlerin birikimini ve somut olmayan kültürel mirasını koruyan, canlı bir hazinedir (Kaya ve Uyanık, 2022).

Gaziantep'in 2015 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dâhil edilmesi ile birlikte Gaziantep mutfağı popüler hale gelirken bu alanda yapılan akademik çalışma sayısı da artış göstermiştir. Altındağ (2025) Gaziantep mutfağının küresel düzeyde yeterince değerlendirilmediği varsayımıyla yola çıkmıştır. Amacı, var olan potansiyelin etkin ve verimli kullanım yollarını ve turizme katkılarını incelemektir. Armutcu vd. (2016) farklı kuşaklar (gençler ve yaşlılar) arasında geleneksel Gaziantep mutfağının bilinirlik düzeyini incelemek amacıyla yürüttüğü araştırmada, kuşaklar arasında bilinirlik açısından farklılıklar olduğunu tespit etmiştir. Erdoğan ve Özkanlı (2021) yöresel yiyecek ve içeceklerin çevrimiçi medya kanallarındaki yansımaları ile oluşan

imajı incelemek amacıyla yürüttüğü araştırmada, Yöresel lezzetlerin çevrimiçi ortamda başarılı bir şekilde yansıtılmasının, Gaziantep'in gastronomi imajını güçlendirdiği ve bu kanalların pazarlamada etkili olduğunu ortaya koymuştur. Giritlioğlu vd. (2016) Gaziantep'in marka şehir olmasına rağmen, bazı işletmelerin menülerinde yöresel yemek oranlarının artırılması gerektiği; tescilin, markalaşma sürecini hızlandığı tespit etmiştir. Karataş vd. (2023) Gaziantep'in UNESCO tescilinin bir katma değer yarattığı, festivallerin geleneksel hale getirilmesi ve diğer yaratıcı şehirlerle iş birliğinin turistik çekiciliği artırmak için temel hedefler olduğu ortaya koymuştur. Kargiglioğlu (2015) Gaziantep'in UNESCO tescilinin bir katma değer yarattığı; festivallerin geleneksel hale getirilmesi ve diğer yaratıcı şehirlerle iş birliğinin turistik çekiciliği artırmak için temel hedefler olduğunu ortaya koymuştur. Özsefil (2024) Gaziantep mutfağı üzerine yazan yemek yazarlarının görüşlerini analiz etmek amacıyla yürüttüğü araştırmasında, yazarların Gaziantep mutfağının kültürel miras olarak korunması gerektiğini görüşünde olduklarını ve yerel mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinin, yazılı ve sözlü aktarımlarla desteklenmesi gerektiğini belirtmiştir. Süzer ve Özkanlı (2020) Gaziantep mutfağının coğrafi konumu ve tarihi birikimi sayesinde zengin malzeme çeşitliliğine sahip olduğu ve bu zenginliğin, mutfağın ulusal ve uluslararası bilinirliğinde kritik olduğunu vurgulamıştır. Şenol (2021) Gaziantep'teki mutfak yöneticilerinin (şefler, işletme sahipleri) yerel yiyeceklere ilişkin algılarını ve bu ürünleri yemeklerde kullanma düzeylerini sürdürülebilirlik bağlamında incelemek amacıyla yürüttüğü araştırmasında, şeflerin, yerel yiyecekleri yüksek kaliteli ve otantik olarak algıladığını, yerel yiyecek kullanımının, işletmenin otantiklik algısını arttırarak kültürel ve çevresel sürdürülebilirliğin sağlanmasına katkıda bulunduğu ve şeflerin yerel gıdaları kaliteli olarak algılamaları ile satın alma niyetleri arasında pozitif ilişki olduğu saptanmıştır. Ünlüöner ve Şahin (2021) bölgesel rekabet bağlamında, Gaziantep'in UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'ndaki başarısının diğer bir Güneydoğu şehri olan Adana ile karşılaştırılması amacıyla yürüttüğü araştırmasında, Gaziantep'in başarısının, diğer şehirler için bir örnek teşkil ettiği; tescilin, markalaşma ve kültürlerarası diyalogu besleme potansiyelini artırdığı sonucuna ulaşılmıştır. Yazgan Serinkaya (2017) Mutfak kültürü ve ilgili pratiklerin (kışlık hazırlıklar, fırın kullanımı vb.) sadece yemek çeşitliliğinde değil, aynı zamanda geleneksel konutların mimarisinde ve mekânsal düzeninde de korunan bir miras olduğu vurgulanmıştır. Yıldız (2018) Hızla yaygınlaşan ve gelişen tüketim kültürünün geleneksel yemek kültürünü olumsuz yönde etkilediğini ortaya koymaktadır. Maliyet, hazırlanma süresi, teknik yetersizlik ve stok sorunları gibi etkenler, yöresel

yemeklerin restoranlarda yer almasını güçleştirmektedir. Bu durum, modern tüketim anlayışının yerel gastronomi üzerindeki baskısını göstermektedir. Sonuç olarak çalışma, tüketim kültürünün yaygınlaşmasının yöresel mutfakların sürdürülebilirliğini tehdit ettiğini vurgulamaktadır. Yurt (2024) Sakin şehir Göynük örneğinde yöresel yemek kültürünün sürdürülebilirliğini araştırdığı çalışmada, Cittaslow unvanının, yöresel mutfakların sürdürülebilirliği üzerinde pozitif etki yarattığı belirlenmiştir. Ancak yöresel ürünlerin turistik işletmelerde yeterince temsil edilmediği ve bilimsel kayıt altına alınması gerektiği sonucuna varılmıştır.

Literatürde pek üzerinde durulmasa da bir mutfakların sürdürülebilirliğinin en temel unsurlarından birisi de yiyecek-içecek profesyonelleridir. Gaziantep mutfaklarının sunduğu eşsiz tariflerin ve ustaların deneyimlerinin yerel gastronomi mirasına katkısı, kültürel mirasın korunmasında ve yeni nesillere aktarılmasında kilit bir rol üstlenmektedir. Yerel mutfak pratikleri, yalnızca gastronomik mirası yaşatmakla kalmayıp; aynı zamanda bölgesel kalkınma süreçlerinde önemli bir katalizör görevi de üstlenmektedir. Özellikle yerel yemeklerin turistik destinasyonların marka değerine katkı sunması ve bölgesel kalkınma politikalarına entegre edilmesi, bu kültürel zenginliğin ekonomik anlamda da sürdürülebilirliğini desteklemektedir. Böylece Gaziantep mutfakları hem yerel toplumsal aidiyetin pekiştirilmesine hem de kentin uluslararası tanınırlığının artmasına katkı sunan stratejik bir unsur hâline gelmektedir.

Bu bağlamda, araştırmanın önemi iki temel boyutta değerlendirilebilir. Birincisi, gastronomi sektöründe aktif olarak çalışan profesyonellerin yerel yemek kültürüne dair bilgi düzeyleri, bu kültürel mirasın korunmasında ve toplumsal hafızanın canlı tutulmasında kritik bir rol oynamaktadır. Gastronomi eğitimi, bu profesyonellerin bilgi ve becerilerini artırarak, kültürel sürekliliğin sağlanmasına katkıda bulunmaktadır. İkincisi ise Gaziantep yerel yemek kültüründe sürdürülebilirliği incelenmiştir.

Gaziantep'te çalışan yiyecek-içecek profesyonelleri özelinde yapılan bu nitel araştırma ile Gaziantep yerel yemek kültürü ile ilgili farkındalıkları belirlenmeye çalışılmıştır. Gaziantep yerel mutfakları alanında çalışan yiyecek-içecek profesyonellerinin yerel yemek kültürü ile ilgili farkındalıklarının 7 tema altında incelendiği; bu temaların Gaziantep yemek kültürü bilgi kaynakları, Gaziantep mutfaklarının mevsimsellik özelliği, Gaziantep yerel yemeklerin ticari potansiyeli, Gaziantep yerel yemek kültürünün yaşatılması için yapılanlar, unutulmaya yüz tutmuş yerel yemekler, turistlerin yerel yemeklere yönelik talepleri ve yerel yemek kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması adına öneriler temaları olduğu belirlenmiştir.

Gaziantep yemek kültürü bilgi kaynakları temasının aile bireyleri, mutfak profesyonelleri, eğitim ve diğer kişiler olmak 4 kategoriden oluştuğu, genel olarak araştırmaya katılan yiyecek-içecek profesyonellerin Gaziantep yerel mutfağını bu kategoriler bağlamında öğrendikleri, öğrenilen kişi bazında usta ve annenin öne çıktığı sonuçlarına ulaşılmıştır. Özellikle Gaziantep yerel mutfağı alanında eğitim alarak bu mutfağı öğrenmiş profesyonellerin sayısının çok az olması dikkat çekici bir durumu gözler önüne sermektedir.

Araştırmaya katılan profesyonellerin kişi bazında Gaziantep yerel yemek kültürünü usta ve annelerinden öğrendikleri sonucu ortaya çıkmıştır. Yerel yemek kültürünün öncelikle aile içerisinde özellikle yemek işlerinden sorumlu olan anneden öğrenilmesi, iş hayatına atıldıktan sonra ise ustalardan öğrenilmesi doğal bir durumdur. Ancak araştırmaya katılan profesyonellerden sadece birisinin Gaziantep yerel yemek kültürünü üniversite eğitimi sırasında öğrenmiş olması bu konuda yeterli eğitim olanaklarının olmadığını gösterdiği gibi Gaziantep yerel yemek kültürünün geleceği konusunda endişe yaratacak bir durum olduğu şeklinde bir değerlendirme yapılabilir.

Gaziantep mutfağının mevsimsellik özelliği temasının mevsimsellik arz ediyor ve mevsimsellik arz etmiyor şeklinde 2 kategoriden oluştuğu ve frekanslar değerlendirildiğinde öncelikle araştırmaya katılan profesyonellerin görüşlerine göre Gaziantep yerel yemek kültürünün mevsimsellik gösterdiği sonucu ortaya çıkmıştır.

Mevsimsellik arz ediyor kategorisindeki belli süre aralığında yapılan yemekler var kodunun öne çıktığı ve bazı ürünlerin yetiştikleri mevsimde tüketildiği gibi bazı özel ürünlerin ise bu mevsimin de belli bir döneminde tüketildiği, böyle kullanılan çok sayıda ürün olduğu, İkinci sırada mevsimsel meyve ve sebzeler kullanılır kodunun geldiği, Gaziantep yerel yemek kültüründe mevsimine göre hangi ürünün yetişeceği, hangi yemeklerde nasıl lezzetli olacağı vb. dikkatle takip edildiği gibi özellikler gösterdiği sonuçlarına ulaşılmıştır. Bu sonuçlara göre Gaziantep mutfağının mevsimsellik özelliği gösterdiği, bu mevsimselliğe sıkı sıkıya bağlı olduğu hatta mevsimsel ürün çeşitliliği bakımından kendine özgü karakteristik özellikler kazandığı söylenebilir.

Ayrıca Gaziantep mutfağı mevsimsellik arz etmiyor görüşünde olanların genel olarak bazı ürünlerin 4 mevsim ulaşılabilir olmasından kaynaklı olarak bu görüşü savundukları söylenebilir.

Gaziantep yerel yemeklerin ticari potansiyeli temasının ticari olarak pazarlanıyor ve kısmen gibi 2 kategoriden oluştuğu, kategoriler içerisinde Ticari olarak pazarlanıyor

kategorisinin öne çıktığı ve bu bağlamda araştırmaya katılanların çoğunluğunun Gaziantep yerel yemeklerin ticari potansiyelinin olduğu ve pazarlandığı görüşünde olduğu sonuçlarına ulaşılmıştır.

Ticari olarak pazarlanıyor kategorisi içerisinde ticari olarak pazarlıyoruz kodunun öne çıktığı, yerel mutfağın gerek turizm gerek ticaret gerekse diğer hizmetler bağlamında pazarlanmasının mutfağın geleceği ve sürdürülebilirliği açısından oldukça önemli olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu tema değerlendirilirken belediyenin aşevinde çalışan 3 aşçının cevapları değerlendirmeye alınmamıştır.

Gaziantep yerel yemek kültürünün yaşatılması için yapılanlar teması uygulamalı öğreterek, tanıtım ve organizasyonlar düzenlemek- katılmak ile bireysel çabalar olmak üzere 3 kategoriden oluşmaktadır. Kodların frekansları değerlendirildiğinde en yüksek frekansa sahip olan kategorinin Uygulamalı öğreterek kategorisinin olduğu, bu faaliyetin sürdürülebilirliğin sağlanması için yapılması gereken en önemli tedbirlerden birisi olduğu, Gaziantep yerel yemek kültürünün tanıtımının yapıldığı, özellikle günümüzde sosyal medyanın kullanımının artışı ile birlikte Gaziantep gibi yerel mutfağı zengin yerlerin popülerliğinin daha da arttığı, detaylarını bilmeseyse bile insanların çoğunun baklava, kebab, patlıcan vb. denildiğinde Gaziantep mutfağının akıllarına geldiği, aynı zamanda günümüzde gittikçe popülerleşen festival-workshop-fuar düzenleyerek veya katılarak tanıtıma yaptıkları, araştırmaya katılanların genel olarak aktarma işine yoğunlaştıkları, tanıtım faaliyetleri yürüttükleri ve yerel yemeklere önem vererek onları menüye koyarak, pişirerek vb. Gaziantep yerel yemek kültürünün yaşatılmasına katkı sundukları söylenebilir.

Turistlerin yerel yemeklere yönelik talepleri temasının talep ediliyor adlı tek kategori ve 6 koddan oluştuğu, en yüksek frekansa sahip olan kodun talep var olduğu sonuçlarına ulaşılmıştır. Buna göre araştırmaya katılanlara göre Gaziantep yerel yemeklerinin turistler tarafından talep gördüğünü söylemek mümkündür. Bu tema incelenirken ticari işletme olmayan Belediye Aşevi'nde çalışan 3 katılımcının ve turistlere hizmet vermeyen organizasyonlarda çalışan 3 katılımcının bu soruya verdikleri cevaplar değerlendirme dışı bırakılmıştır.

Yerel yemek kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması adına öneriler temasının kurumsal önlemler, eğitim, motivasyon ve imkan sağlama adlı 4 kategoriden oluştuğu, bu kategoriler içerisinde kurumsal önlemler kategorisinin öne çıktığı, araştırmaya katılanlara göre Gaziantep yerel yemek kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması adına önerilerinin 4 dört başlık altında toplandığını, bunların kurumsal

önlemler alınması, eğitime ve motivasyona önem verilmesi ve ekonomik destek olduğunu söylemek mümkündür.



6. SONUÇLAR VE ÖNERİLER

Bu başlık altında araştırma ile elde edilen sonuçlar ve bu sonuçlara göre geliştirilen öneriler sunulacaktır.

6.1. Sonuçlar

Günümüzde kültürel miras, yalnızca geçmişe ait bir birikim olarak değil, aynı zamanda geleceğe yön verecek dinamik bir yapı olarak değerlendirilmektedir. Bu bağlamda, yerel yemek kültürü, toplumsal kimliğin inşasında ve kültürel sürekliliğin sağlanmasında önemli bir rol oynamaktadır. Ayrıca, yerel yemeklerin sadece kültürel hatırlama aracı değil, aynı zamanda toplumsal dönüşüm süreçlerine katkı sunduğu da vurgulanmaktadır. Özellikle gastronomi gibi hızla büyüyen bir sektörde, geleneksel tariflerin korunması ve günümüzün dinamik sistemlerine entegre edilmesi; kültürel sürdürülebilirlik ve ekonomik kalkınma hedeflerine ulaşmada stratejik bir araç olarak değerlendirilmektedir.

Gaziantep mutfağı, sahip olduğu zengin reçeteler, ürün çeşitliliği ve kültürel süreklilikle, yerel mutfak kültürünün korunmasına yönelik önemli bir örnek oluşturmaktadır. 2015 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na gastronomi alanında dâhil edilmesi, Gaziantep'in bu konumunu uluslararası düzleme taşımış ve bölgenin gastronomi potansiyelini tüm dünyaya tanıtmıştır (UNESCO, 2015). Ancak bu unvan, aynı zamanda geleneksel mutfak değerlerinin korunmasını ve ticarileşme baskısına karşı özgünlüğünün sürdürülebilir bir biçimde temsil edilmesini zorunlu kılmaktadır. Özellikle küresel ölçekte artan gastronomi turizmi talepleri, yerel mutfakların standartlaşma tehdidiyle karşı karşıya kalmasına yol açabilmektedir. Bu nedenle, Gaziantep'te hem yerel yöneticilerin hem de gastronomi profesyonellerinin, yerel yemek kültürünü özgün kimliğinden ödün vermeden sürdürülebilir biçimde temsil etmeleri temel bir sorumluluk olarak ortaya çıkmaktadır.

Gaziantep'te çalışan yiyecek-içecek profesyonellerinin görüşlerinin incelendiği bu araştırma ile Gaziantep yerel mutfağı alanında çalışan yiyecek-içecek profesyonellerinin yerel yemek kültürü ile ilgili farkındalıklarının Gaziantep yemek kültürü bilgi kaynakları, Gaziantep mutfağının mevsimsellik özelliği, Gaziantep yerel yemeklerin ticari potansiyeli, Gaziantep yerel yemek kültürünün yaşatılması için yapılanlar, unutulmaya yüz tutmuş yerel yemekler, turistlerin yerel yemeklere yönelik talepleri ve yerel yemek kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması adına öneriler gibi

7 farklı açıdan değerlendirildiğinde; Gaziantep yiyecek-içecek profesyonellerinin genel olarak yerel yemek kültürünü usta ve annelerinden öğrendikleri, Gaziantep yerel yemek kültürünün mevsimsellik özelliği taşıdığı, sıkı sıkıya bağlı olduğu hatta onun karakteristik bir özelliği olduğu, mevsimsel yemeklerin yanında sadece çok kısa süreli olarak kullanılan ürünlerin ve yemeklerin olduğu, Gaziantep yerel yemeklerinin ticari potansiyelinin çok yüksek olduğu, kültürün yaşatılması için özellikle bilgi, değer ve zenginliklerin gelecek nesillere doğru bir şekilde aktarımının sağlandığı, unutulmaya yüz tutmuş veya unutulmuş çok sayıda ürün ve yemeğin olduğu, sürdürülebilirliğin sağlanması için kurumsal, eğitim, psikolojik ve ekonomik tedbirler alınması gerektiği sonuçlarına ulaşılmıştır.

6.2. Öneriler

Bu araştırma ile elde edilen sonuçlar ışığında aşağıdaki önerileri sunmak mümkündür.

Uygulayıcılara özgü;

Gaziantep yerel yemek kültürü çok zengin değerler barındırmaktadır. Bu zenginliğin yaşatılması, tanıtılması, nesilden nesile aktarımı yerel işletme ve kurumların sorumluluğundadır. O yüzden Gaziantep yerel mutfağı alanında faaliyet gösteren işletmeler salt yemek üretimi ve sunumu yapılan yerler değil, bunun çok ötesinde kültür elçileridir. Buna göre bu işletme ve kurumların bu bilinç ile yönetilmesi Gaziantep yerel mutfaklarının geleceği ve sürdürülebilirliği açısından çok önem arz etmektedir.

Gaziantep yerel mutfak kültürünün sürdürülebilir biçimde yaşatılabilmesi için uygulayıcıların, mutfakta görev alan çırak ve çalışanlara yalnızca yemek yapma becerilerini değil, öncelikle temizlik ve hijyen bilincini kazandırmaları gerekmektedir. Gaziantepli yiyecek-içecek profesyonellerinin ifadesi ile “bez atma” yani temizlik ve hijyen süreçlerinin önemini kavradıktan sonra yemek yapmayı öğrenme aşamasına geçerler. Çalışanların mutfak düzenine, araç-gereç temizliğine ve genel hijyen kurallarına özen göstermeleri, yemeklerin hem sağlık hem de kalite açısından güvenli biçimde hazırlanmasına katkı sağlar. Bu kapsamda, işletme sahipleri ve ustalar tarafından düzenli hijyen eğitimleri verilmesi, çalışma ortamlarının denetlenmesi ve çırakların bu süreçlere aktif olarak dahil edilmesi önem taşımaktadır. Böylelikle Gaziantep mutfak kültüründe temizlik, özen ve mesleki disiplin anlayışı korunarak hem

geleneksel değerler sürdürülür hem de modern gastronomi standartlarıyla uyum sağlanır.

u an Gaziantep yerel mutfak kültürü bu ie gönül vermiş ve yıllarca alımı profesyonellerin belleğinde canlı olarak yaşamaktadır. Bu kültürel ögelerin gelecek nesillere aktarılması için eğitime önem verilmeli, usta, çırak, stajyer vb. yetitirilerek kültürel ögelerin aktarımı sağlanmalıdır.

Gaziantep yerel yemek kültürü çok karakteristik özelliğe ve zenginliklere sahiptir. Bu zenginliklerin tüm ülkeye hatta dünyaya tanıtılması hem bu kültürün yaşatılması hem de sürdürülebilirliğin sağlanması bağlamında önem arz etmektedir. Bu kapsamda Gaziantep yerel yemek kültürünün tanıtımına önem verilmeli, festivaller, fuarlar, workshoplar düzenlenmeli, düzenlenen bu etkinliklere katılım sağlanmalıdır.

Gaziantep coğrafyası çok çeşitli zenginliklere sahiptir. Belli mevsimlerde belli ürünler kullanma imkânı bulunmakta ve buna göre karakteristik yemekler yapma ansı olmaktadır. Uygulayıcıların bu ürünlere ve yemeklere sahip çıkması, önemsemesi, unutulmaya yüz tutmuş yemekleri yeniden popüler hale getirmesi hem mutfağın mevsimselliği hem de sürdürülebilirliği açısından oldukça büyük önem arz etmektedir.

Gaziantep yerel yemek kültürü sadece baklava, et, kebab, lahmacun değildir. Bunların çok ötesinde zenginlikler barındırmaktadır. Bu ie sadece ekonomik yönü ve talep yönü ile bakmamak gerekmektedir. Gelen turistlere önce yerel yemekler ikram ve tavsiye edilmeli, çünkü turistin amacı zaten Gaziantep yerel yemek kültürünü tanımak, yeni lezzetler tatmak, yeni deneyimler yaşamaktır.

Araştırmacılara zg,

Gaziantep yerel yemek kültürü çeşitlilik yönünden çok zengin bir yapıya sahiptir. Genel bir bakış açısıyla Gaziantep yerel yemek kültürü çalışılması bu zenginliklerin sunulmasını ve ortaya çıkarılmasını engelleyebilir. Çünkü yerel mutfak kültürü yalnızca yemeklerin isimlerinden ve reçetelerinden ibaret değildir. Kullanılan hammaddeler, üretim biçimleri, mevsimsel döngüler, yöre halkının yaşam tarzı, sosyo-kültürel değerler, ekonomik koşullar ve tarihsel miras gibi birçok unsurun etkileşimiyle oluşur. Dolayısıyla, bu unsurlar göz ardı edilerek yapılan çalışmalar kültürün bütüncül yapısını yansıtamaz. Bu nedenle, mutfak kültürünü tek başına yemek isimleri ve reçeteleri üzerinden ele almak yerine, yerel üretici, yiyecek içecek profesyonelleri, yiyecek-içecek işletmeleri, akademisyenler ve kamu kurumlarının ortak katılımıyla çok boyutlu araştırmalar yürütülmeli, belgeleme, yerel yemeklerin reçetelenmesi, eğitim ve sürdürülebilirlik politikaları birlikte ele alınmalıdır. Böylece hem kültürel miras korunur

hem de Gaziantep'in gastronomi potansiyeli ekonomik ve turistik açıdan daha etkin biçimde değerlendirilebilir. Bunun için daha özgül konulara odaklanmak bu kültürün tanıtımı ve sürdürülebilirliği açısından daha doğru bir yaklaşım olacaktır.

Gaziantep'in mutfak kültürü, yalnızca coğrafi sınırlar içinde şekillenmiş bir yapı olmaktan çok, tarih boyunca farklı uygarlıkların, toplulukların ve kültürel etkileşimlerin birikimiyle oluşmuş çok katmanlı bir kültürel kimliktir. Kentin yemek geleneği; göç hareketleri, ticaret yolları ve komşu bölgelerle sürdürülen toplumsal ilişkiler aracılığıyla çeşitlenmiş ve özgün bir bölgesel kimliğe dönüşmüştür. Bu etkileşim ağı, Gaziantep mutfak kültürünü yalnızca “yerel” bir tanımlamanın ötesine taşıyarak, onu bölgesel düzeyde temsil gücü yüksek bir kültürel miras alanı hâline getirmiştir. Bu nedenle ilerleyen çalışmalarda, söz konusu kültürel yapının tarihsel sürekliliği, toplumsal dönüşümlerle olan bağı ve çevresel uyum süreçleri dikkate alınarak incelenmesi, kentin mutfak kimliğini daha bütüncül biçimde anlamlandırmaya katkı sağlayacaktır.

Gaziantep yerel yiyecek-içecek profesyonelleri bu kültürü genel olarak ustalarından ve büyüklerinden öğrendikleri gibi yaşamakta ve gelecek nesillere aktarım sağlamaktadırlar. Bu profesyoneller yaşayan kültürel değer niteliği taşımaktadır.

Yetkililere özgü;

Gaziantep'in zengin yerel mutfak kültürünün yaşatılması için akademik-sektör iş birliği kapsamında sürdürülebilir menü tasarımı çalışmalarına öncelik verilmelidir. Üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri, yiyecek-içecek işletmeleri, konaklama işletmeleri ve restoranlar ile iş birliği yaparak, Gaziantep'e özgü yemeklerin içeriğini ve kültürünü yansıtan menü tasarlanmalıdır. Bu bağlamda hem yerel yemeklerin özgün kimliğini yansıtacak ve yerel mutfak anlayışı oluşturulacaktır. Yetkili kurumlar tarafından bu tür ortak projelerin desteklenmesi, Gaziantep'in gastronomi turizmi potansiyelini artırarak kente özgü bir marka değeri yaratacaktır.

Ayrıca, Gaziantep'e özgü yerel mutfak kurmak, işletmek, tanıtım ve reklam yapmak, bunu ticari olarak sürdürebilmek ekonomik olarak oldukça önemli boyutlarda mali külfete sebep olmaktadır. Bu bağlamda yetkililerin yerel mutfak alanında faaliyet gösteren veya gösterecek yeni işletmeleri ekonomik olarak desteklemelidir.

KAYNAKÇA

- Abdurrezzak, A. O. (2014). İşlevsel teori bağlamında yemek kültürünün iletişimsel yönü. *Electronic Turkish Studies*, 9 (11), 1-16.
- Adalier, M. (2020). *Kıbrıs mutfağında yerel ürünlerde kullanılan malzemelerin ve pişirme yöntemlerinin bölgelere göre analizi* [Yüksek lisans tezi, Doğu Akdeniz Üniversitesi].
<https://i-rep.emu.edu.tr/jspui/bitstream/11129/5491/1/Adaliermine.pdf>
- Akarçay, E. (2016). *Beslencenin sosyolojisi-Orta sınıf(lar)ın yeme içme ve eğlence örüntüleri*. Phonix Yayınevi.
- Akdağ, G. & Üzülmaz, M. (2017). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında otantik yiyeceklere yönelik bir inceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2): 301-309.
- Akman, M. & Mete, M. (1998). *Türk ve dünya mutfakları*. Selçuk Üniversitesi Basımevi, 16-23.
- Akmeşe, K.A. & Cihangir, İ.S. (2025). Sürdürülebilir mutfak kültürü açısından yöresel yemeklerin yiyecek içecek işletmelerinde kullanımı: Niğde ili örneği. *Social Mentality and Researcher Thinkers Journal (Smart Journal)*, 11(4), 580-596.
- Aksoy, M. & Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79–89.
- Aliyeva, N. & Kurgun, A. (2021). Slow food hareketinin gastronomi turizminin sürdürülebilirliği ile ilişkisi: Foça örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 5(2), 234-251. <https://doi.org/10.32958/gastoria.926470>
- Altındağ, M. (2025). Gastronomi turizmi kapsamında Gaziantep mutfağına yönelik bir inceleme. *Annals of Gastronomy and Tourism Studies*. 10.69527/agats.2025.11.
- Altınel, H. (2009). *Gastronomide menü yönetimi*. [Yüksek lisans tezi, İstanbul Üniversitesi]. Yüksek Öğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi. (Tez No: 261801).
- Armutcu, B., Giritlioğlu, İ., & Düzgün, M. (2016). Geleneksel Gaziantep mutfağının kuşaklararası bilinirliğine yönelik bir araştırma. *Mehmet Akif Ersoy University Journal of Social Sciences Institute*, 8(17), 126-138.

- Arslantaş, F. (2020). *Adana yemek kültürü*. [Yüksek lisans tezi, Pamukkale Üniversitesi]. Yüksek Öğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi. (Tez No: 636290).
- Artun, E. (1998). Adana mutfak kültürü 1, K. Toygar (Ed.), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde (s. 19-52). Türk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Bahtiyar Sarı, D. & Fatma Bilgi, A. (2024). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Otantiklik: Gaziantep Esnaf Lokantaları Üzerine Nitel Bir Araştırma. *Sinop-e: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 137-147.
- Baltacı, F. (2021). Turizmin sürdürülebilir gelişiminde yerel halkın davranışsal rolü, çevresel tutumu ve verdiği destek arasındaki ilişki: Alanya örneği. *Journal of Economy Culture and Society*, 63, 213-236.
- Barthes, R. (2012). Toward a psychosociology of contemporary food consumption. C. Counihan, ve P. V. Esterik (Eds.), *Food and culture: A reader* içinde (p. 37-44). Routledge.
- Batu, A. (2024). Türk tarihinde gastronomi kültürü. *Gastro-World*, (4), 1-9.
- Baydeniz, E., Kılıcı, L., & Çelik, S. (2023). Yerel mutfak algısı gastro aktivite ve gastro deneyimin destinasyon marka imajına etkisi: Afyonkarahisar örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 133-153.
- Baysal, A. (2003). 21. yüzyıl yemekleri üzerine görüşler, K. Toygar (Ed.), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde (Cilt 10, s. 9-17). Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Baysal, A. (2004). *Beslenme*. Hatiboğlu Yayınları.
- Bessiere, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *European Society for Rural Sociology*, 38(1), 21-34.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor Dergisi*, 11(87), 159 - 169.
- Beşirli, H. (2020). Yemek, kültür ve kimlik ilişkisi üzerine değerlendirmeler. H. Beşirli ve Z. S. Tekten Aksürmeli (Ed.), *Kültür ve kimlik disiplinlerarası yaklaşımlar* içinde (ss. 9-24). Siyasal Kitabevi.

- Beşirli, H. (2021). *Yemek sosyolojisi: Yiyeceklere ve mutfağa sosyolojik bakış*. Phoenix Yayınevi.
- Bilgin, S. (2018). *Yiyecek içecek işletmelerinde yerel mutfak öğelerinin kullanımı ve sürdürülebilirlik açısından incelenmesi: İzmir Örneği*. [Yüksek lisans tezi, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi]. Yüksek Öğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi. (Tez No: 531823).
- BM (t.b.). Sürdürülebilir kalkınma amaçlarını BM Türkiye'de nasıl destekliyor? <https://turkiye.un.org/tr/sdgs>,
- Boztok, S. (2023). *Gastronomik miras kapsamında yerel yemek kültürünün sürdürülebilirliği: İzmir Zeytin Yolu örneği* [Yüksek lisans tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü]. Yüksek Öğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi. (Tez No: 821075).
- Brillat-Savarin, J. A. (2009). *The physiology of taste: Or meditations on transcendental gastoronomy*. Everyman's Library.
- Bucak, T. & Ateş, U. (2014). Gastronomi turizminin il turizmine etkisi: Çanakkale örneği, *International Journal of Social Science*, 28 (2), 315-328.
- Bulduk, S. (1993). Üniversite öğrencilerinin geleneksel Türk tatlılarını bilme durumu üzerine bir araştırma, K. Toygar (Ed.), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde (22-26). Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Büyüköztürk, Ş., Çakmak, E. K., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş. & Demirel, F. (2024). *Bilimsel araştırma yöntemleri*. Pegem Akademi.
- Büyükşalvarcı, A., Şapcılar, M. C. & Yılmaz, G. (2016). Yöresel yemeklerin turizm işletmelerinde kullanılma durumu: Konya örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4): 165- 181.
- Can, İ.İ. & Ağcakaya, H. (2019). Somut olmayan kültürel miras kapsamında mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: Türkiye'deki gastronomi müzeleri örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 788–804.
- Cesur, E. (2017). *Yerli turistlerin Doğu Karadeniz mutfağına ilişkin görüşleri* [Yüksek lisans tezi, Balıkesir Üniversitesi]. Yüksek Öğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi. (Tez No: 464644).

- Che, D. (2006). Select Michigan: Local food production, food safety, culinary heritage and branding in Michigan agritourism. *Tourism Review International* 9(4), 349-363.
- Creswell, J. W. & Cheryl, N. P. (2024). *Qualitative inquiry ve Research design: Choosing among five approaches*. Fifth edition. Sage.
- Çalışkan, S. (2025). Somut olmayan kültürel miras listesinde yer alan gastronomik unsurların sürdürülebilir kalkınma amaçları açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 13(1), 935-956. doi.org/10.21325/jotags.2025.1589
- Çavuşoğlu, M. (1994). Antep mutfağı. *Skylife*, 48-52.
- Çaycı, A.E. (2019). *Küreselleşen yemek kültürünün dönüşümünde sosyal medyanın rolü: Instagram gurmeleri* [Doktora tezi, İstanbul Ticaret Üniversitesi]. Yüksek Öğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi. (Tez No: 543231).
- Çaycı, A.E. & Aktaş, C. (2018). Dijitalden tatmak: Yemeğin ‘Yeni’ gastro mekânlardaki seyirlik gösterisinin kültürel yansımalar. *TRT Akademi*, 3(6):710-27.
- Çekal, N. & Doğan, E. (2022). Sürdürülebilir gastronomide standart reçete ve coğrafi işaretlerin önemi. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 4(1): 49-60.
- Çetin, A. (2006). Memluk devletinde yemek kültürüne genel bir bakış. *Milli Folklor Dergisi*, 18 (72), 107-117.
- Çetin, A., Çirişoğlu, E. & Albayrak, A. (2021, Mayıs, 27-28). Sürdürülebilir gastronomi kapsamında slow food ve yaşayan mutfak uygulamalarına eleştirel bir bakış. [Sözlü Sunum] II. Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi, Sakarya, Türkiye.
- Çetinsöz, B.C. & Polat, A. S. (2018). Sürdürülebilir gastronomi turizmi bağlamında yerel yemeklerin mikro ölçekte hazırlanış farklılıkları: Batırık üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 60-77.
- Çıkmaz, E. & Gündoğan, H. (2025). Gaziantep’teki kamu belgeli otellerin kullanıcı yorumlarının içerik analizi: Tripadvisor örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2025, 13 (3), 2336-2350.

- Çolum Ç. & Demir, G. (2024). Küresel mutfak yolculuğunda yerel izlerin kaybolması mümkün mü? *Journak of Social, Humanities and Administraive Sciences*, 10(2): 298-306.
- De Solier, I. (2013). *Food and the self: Consumption, production, and material culture*. Bloomsbury.
- Demircioğlu, E. & Kafa, N. (2022). Gaziantep ilini ziyaret edenlerin yiyecek ve içecek işletmelerinde tercih ettikleri yöresel ürünlerin belirlenmesi, *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(1): 1-10.
- Demirses, İ., Kement, Ü., & Zeybek Hüsem, B. (2023). Ordu ili gastronomi kimliği ve mutfak kültürüne yönelik değerlendirme: Çamaş örneği. *Dicle Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 13(26), 662–696. <https://doi.org/10.53092/duiibfd.1310834>
- Deveci, B. (2025). Kültür ve yemek kültürü. N. Serçeoğlu (Ed.), *Yemek kültür ve toplum* içinde (s. 1-26). Nobel Akademik Yayıncılık.
- Doğan, İ. (2014). *Devlet ve toplum kuramlarına yeni yaklaşımlar*. Astana Yayınları.
- Dokur, N. (2009). Rize ili Çamlıhemşin ilçesi köylerinin yemek kültürü üzerine bir çalışma [Yüksek lisans tezi, Selçuk Üniversitesi]. Yüksek Öğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi. (Tez No: 249684).
- Durlu-Özkaya, F. & Can, A. (2012). Gastronomi turizminin destinasyon pazarlamasına etkisi. *Türktarım Dergisi*, 206, 28-33.
- Düzgün, E. & Durlu-Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (1), 41-47.
- Eker, G.Ö. (2018). Farklı görme biçimiyle modern dünya ritüeli olarak yemek kültürü: sınanma/ Erginlenme ve intikam alma gizli işlevleri. *Milli Folklor*, 120, 170-183.
- Erdoğan, D. & Özkanlı, O. (2021). Yöresel yiyecek ve içeceklerin çevrimiçi medya kanallarındaki yansımaları ile oluşan imaj üzerine bir araştırma: Gaziantep restoranları örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 9. 1165-1186. doi.org/10.21325/jotags.2021.834

- Esen, M.K. (2022). Yöresel lezzetlerin gastronomi turizmi açısından önemi: Türkiye'deki helvalar. *Aydın Gastronomy Journal*, 6(2), 283-294.
- Garnett, T. (2014). Changing what we eat: A call for research ve action on widespread adoption of sustainable healthy eating. *Food Climate Research Network*. <https://www.fcrn.org.uk>.
- Giritlioğlu, İ., Karakan, H., Ayverdi, B. & Toprak, E. (2016). Gastronomi alanında UNESCO şehirler ağında olan marka şehir Gaziantep'in yiyecek içecek işletmelerindeki menülerindeki yöresel yemek oranının tespit edilmesine yönelik bir çalışma. *3rd International Congress on Social Sciences, China to Adriatic*, (s. 134-142). Antalya.
- Goodman, M., Kneafsey, M., Maye, D. & Holloway, L. (2021). *Geographies of food: An introduction*. Bloomsbury.
- Goody, J. (2013). *Cooking, cuisine and class: A study in comparative sociology*. Cambridge University Press.
- Gökırmaklı, Ç., Balcı, F., Bayram, M., Kaplan, M., Bayram, Ö., & Tiryakioğlu, A. (2017). Gaziantep'in bazı geleneksel lezzetlerinin tarihsel gelişimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 59-69.
- Guest, G., Bunce, A. & Johnson, L. (2006). How many interviews are enough? An experiment with data saturation and variability. *Field methods*, 18(1), 59-82.
- Guthman, J. (2011). *Weighing in: Obesity, food justice, and the limits of capitalism*. UC Press.
- Güleç, S. & Yalçın, A. (2025). Kültürel mirasın aktarılmasında yerel kültürel unsurların rolü. *İzmir Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(1), 44-58.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Gürhan, N. (2017). Yemek ve din: Yemeğin dini simgesel anlamları üzerine bir inceleme. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 6(2): 1204-1223.
- Gürpınar, E. (2011). Kültür ve tabiat varlıklarını koruma üzerine. *İstanbul Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Dergisi*, (23-24), 185-193.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. Oğlak Yayınları.

- Halıcı, N. (2001). *Karadeniz Bölgesi yemekleri*. Güray Ofset Matbaacılık.
- Halıcı, N. (2009). *Türk mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Hall, M. & Mitchell, R. (2002). Tourism as a force for gastronomic globalization and localization. Hjalager, A.M., ve Richards, G. (Eds.). *Tourism and gastronomy* içinde (s. 85-102).
- Hall, C. & Mitchell, R. (2005). Gastronomic Tourism: comparing food and wine tourism experiences. In Novelli, M. (Eds), *Niche tourism: contemporary issues, trends and cases* içinde (pp.73-88). Oxford: Butterworth Heinemann.
- Hawken, P. (1993). *The ecology of commerce: A declaration of sustainability*. HarperCollins Publisher.
- IPES-Food. (2016). From uniformity to diversity: A paradigm shift from industrial agriculture to diversified agroecological systems. *International Panel of Experts on Sustainable Food Systems*. <http://www.ipes-food.org>
- Irmak, Y. (2024). Türk kültüründe tören yemeklerine işlevsel bir yaklaşım. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 17(46), 486-515. <https://doi.org/10.12981/mahder.1468557>
- Karaduman, A.U. (2023). Sosyolojik bir olgu olarak yemek; yemek ve toplumsal anlamı. *Asia Minor Studies*, (1), 107-115.
- Karahan, E. (2024). Yemek sunumunda kullanılan yerel motifli tabakların tüketici lezzet algısına etkisi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 7(1), 104–121. <https://www.joghat.org/uploads/2024-vol-7-issue-1-full-text-390.pdf>
- Karasar, N. (2024). *Bilimsel araştırma yöntemleri kavramlar ilkeler teknikler*. Nobel Akademik Yayıncılık.
- Karataş, M., Aksu, F.B. & Deniz, G. (2023). UNESCO yaratıcı şehri Gaziantep'in gastronomi turizmi cazibe unsurları. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 3(1), 105-125.
- Kardeş Çolakoğlu, N. & Sarıışık, M. (2021). Yerel gastronomi ürünlerine ait hikâyelerin destinasyon pazarlamasında kullanılmasına ilişkin bir değerlendirme. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 23(2), 730-743. <https://doi.org/10.32709/akusosbil.845851>

- Kargiglioglu, Ş. (2015). Gaziantep'te gastronomi turizmi: Gaziantep'i gastronomi turizmi kapsamında ziyaret eden yerli turistlerin görüşleri üzerine bir araştırma. [Yüksek lisans tezi, İzmir Katip Çelebi Üniversitesi]. Yüksek Öğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi. (Tez No: 421656).
- Kasar, H., Gökmen, S., & Çağlar, A. (2021). Farklı pişirme tekniklerinin bazı geleneksel fırın ürünlerinin duyu kalitelerini geliştirmede ve besin kayıplarını azaltmada kullanılabilirlikleri üzerine bir araştırma. *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, (28), 70-74.
- Kaya, Ü.C. & Uyanık, B., (2022). Gastronomi şehri Gaziantep: Yerel yiyecek-içecek işletmelerinin UNESCO kriterleri kapsamında değerlendirilmesi. *Journal Of Gastronomy, Hospitality And Travel (Online)*, vol. 5, no. 1, 269-287.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. & Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14: 1414-191.
- Kivela, J. & Crofts, J. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Közleme, O. (2012). *Türk mutfak kültürü ve din*. [Doktora tezi, Marmara Üniversitesi]. Yüksek Öğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi. (Tez No: 317382).
- Lin, Y.C., Pearson, T.E. & Cai, L.A(2011). Food as a form of destination identity: A tourism destination brand perspective. *Tourism and Hospitality Research*, 11, 30-48.
- Macit, N. & Kıran, Ö. (2024). Yemek ve toplum: kültür, kimlik ve eşitsizlikler. *Olgu Sosyoloji Dergisi*, 3(2), ss. 97-106.
- Mammadli, B. (2013). *Yahudilikte beslenme kuralları (Kaşrut)*. [Yüksek lisans tezi, Uludağ Üniversitesi]. Yüksek Öğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi. (Tez No: 333903).
- McIntosh, W. A. (1996). *Sociologies of food and nutrition*. Plenum Press.
- Mintz, S. W. (1985). *Sweetness and power: The place of sugar in modern history*. Viking.

- Murayama, M. (2012). Promoting Japanese food culture and products. In Food and The Tourism Experience: The OECD-Korea Workshop (pp.147-153). Paris: OECD Publishing.
- Nahya, Z. N. (2012). Evin kalbi: Gaziantep’te bir kültürel mekân olarak mutfak. *Folklor/Edebiyat*, 18(69), 9–24.
- Nar, M.Ş. (2015). Küreselleşmenin tüketim kültürü üzerindeki etkisi: teknoloji tüketimi. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Cilt: 8 Sayı: 37: 941- 954.
- Odabaşı, Y. & Barış, G. (2006). *Tüketici davranışları*. MediaCat.
- Oğan, Y. (2022). *Gastronomi alanında tematik araştırmalar II*. Çizgi Kitabevi Yayınları.
- Orkun, N.D. (2009). *Küreselleşmenin değiştirdiği yemek kültürü: İstanbul-Beyoğlu 2002-2009*. [Yüksek lisans tezi, Marmara Üniversitesi]. Yüksek Öğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi. (Tez No: 239966).
- Önçel, S. & Göde, M. Ö. (2016). Gastronomiye sosyolojik bir bakış. H. Yılmaz (Ed.), *Bir iletişim biçimi olarak gastronomi içinde* (97-114). Detay Yayıncılık.
- Özaydın, E.C. & Yalçın, İ. (2025). Küreselleşme teorileri çerçevesinde Türk mutfak kültürünün dönüşümü. *Journal of New Tourism Trends*, 6(1), 116-129.
- Özcan, A., & Sümer, G. Ç. (2015). Küreselleşmenin kimliksiz kentleri ve Mcdonalds kent kültürü. *Akademik Araştırmalar ve Çalışmalar Dergisi (AKAD)*, 7(13), 238-256.
- Özdemir, M., & Tuti, G. (2023). Nitel araştırma desenleri: Metodolojik bir temellendirme. *Çankırı Karatekin Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 11(2), 217–235. <https://doi.org/10.57115/karefad.1331759>
- Özsabuncuoğlu, Ö.M. & Özsabuncuoğlu, İ. H. (2018). *UNESCO yaratıcı şehir mutfağından dört mevsim Gaziantep yemekleri*. Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- Özsefil, İ. (2024). *Yöresel Gaziantep mutfağı üzerine yemek yazarlarının görüşleri: Nitel bir çalışma* [Yüksek lisans tezi, Gaziantep Üniversitesi]. Yüksek Öğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi. (Tez No: 868335).

- Öztürk, N. (1999). Osmanlı dönemi yemek ve ikram kültürü, K. Toygar (Ed.), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde (27-48). Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Parasecoli, F. (2022). *Gastronativism: Food, identity, politics*. Routledge.
- Pekmez, H. (2022). Coğrafi işaretler ve gastronomi turizmi ile markalaşan şehir Gaziantep. 3. GANUD Uluslararası Gastronomi, Beslenme ve Diyetetik Kongresi.
- Ray, K. (2016). *The ethnic restaurateur*. Bloomsbury.
- Ritzer, G. & Stepkinsy, J. (2013). *Çağdaş sosyoloji kuramları ve klasik kökleri* I. Ertuna Howinson (Çev.). De ki Yayıncılık.
- Sabancı, A. E., & Girgin, G. K. (2023). Destinasyon pazarlamasında coğrafi işaretli ürünler; Gaziantep örneği. *Boyabat İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi E-Dergisi*, 3(2), 237-264.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak Tokat mutfağı. *Turkish Studies*, 7 (4), 2675-2695.
- Saral, G. (2017). 16. yüzyıl divanlarında mutfak kültürü [Yüksek lisans tezi, Sakarya Üniversitesi]. Yüksek Öğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi. (Tez No: 451917).
- Saygı, Y.B. (2024). Sürdürülebilir gıda sistemleri ve sağlıklı beslenme. *Gıda Mühendisliği Dergisi*, 55, 8-15.
- Seçim, Y. & Kaya, M. (2020). Karaçay Türkleri ve yemek kültürleri. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(1), 70-85.
- Seo, S. & Yun, N. (2015). Multidimensional scale to measure destination food image: case of Korean food. *British Food Journal*, 117(12), 2914-2929.
- Sırıklı, İ.K. (2023). Dinsel inanışlar ve beslenme kültürü. E. Mankan ve Y.B. Saygı (Ed.), *Yemek, kültür ve toplum (Beslenme antropolojisi)* içinde (s. 185-211).
- Smith, J. D., Flowers, P., & Larkin, M. (2009). Interpretative phenomenological analysis: Theory, method and research. *QMIP Bulletin*, 1(10), 44-46. <https://doi.org/10.53841/bpsqmip.2010.1.10.44>
- Sormaz, Ü., Akmeşe, H., Güneş, E. & Aras, S. (2016). Gastronomy in tourism. *Procedia Economics and Finance*, 39. ss. 725-730.

- Süzer, Ö. & Özkanlı, O. (2020). Bölge mutfaklarının kullanılan malzemeler bağlamında değerlendirilmesi: Gaziantep yemekleri üzerine bir inceleme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3 (2), 117–138.
- Şahin, M. & Mankan, E. (2021). *Gastronomide trendler: Restoranlarda yerel ürün kullanımı, yenilikçi ve hikayesi olan yemekler*. *International Journal of Arts & Social Studies Dergisi*, 4(7), 228–250.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı mutfağı*. (2. Baskı). Şekerbank Yayınları.
- Şen, H., Kaya, A. & Alpaslan, B. (2018). Sürdürülebilirlik üzerine tarihsel ve güncel bir perspektif. *Ekonomik Yaklaşım*, 29(107).
- Şen, S. & Yıldırım, İ. (2022). *Eğitimde araştırma yöntemleri*. Nobel Akademik Yayıncılık.
- Şengül, S. & Genç, K. (2016). Festival turizmi kapsamında yöresel mutfak kültürünün destekleyici ürün olarak kullanılması: Mudurnu İpekyolu Kültür Sanat ve Turizm Festivali örneği, *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 23: 79-89.
- Şenol, T. (2021). *Mutfak yöneticilerinin üretimde yerel yiyeceklere ilişkin algı ve yerel yiyecekleri kullanma düzeylerine yönelik bir araştırma*. [Yüksek lisans tezi, Gaziantep Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi (Tez no. 670674).
- Şensoy, F. (2017). Turizm ve beslenme. A. Özenoğlu (Dü.) *Beslenme ve diyetetiğin psikososyal boyutu içinde* (s. 191-210). Nobel Yayıncılık.
- Tan, A. Ö., & Koz, M. S. (Eds.). (2012). *Güneşin ve ateşin tadı: Gaziantep mutfağı*. Yapı Kredi Yayınları.
- Tan, A. Ö. (Ed.). (2014). *Güneşin ve ateşin tadı: Gaziantep mutfağı*. Yapı Kredi Yayınları.
- Tayfun, A. & Tokmak, C. (2007). Tüketicilerin Türk usulü fastfood işletmelerini tercih etme sebepleri üzerine bir araştırma. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(22), 169-183.
- Tez, Z. (2018). *Lezzetin tarihi: Geçmişten bugüne yiyecek, içecek ve keyif vericiler*. Hayygrup Yayıncılık.

- Tezcan, M. (2000). *Türk yemek antropolojisi yazıları*. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1-12.
- Tokuz, G. (1995). *Gaziantep yemekleri*. Gaziantep Üniversitesi Yayınları.
- Toprak, L. (2015). *Mardin ve yemek kültürü*. Artuklu Yayınları.
- Torusdağ, G. B., Özkan Önem, E., Sami, F., & Kızıldemir, Ö. (2022). Yerel mutfakların gastronomi turizmi çerçevesinde değerlendirilmesi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(1), 66-82.
- Turan, Ş. (2014). *Türk kültür tarihi*. Bilgi Yayınevi.
- <https://www.turizmaktuel.com/haber/turkiye-8217-nin-lezzet-haritasi-cikarildi-8230>
- Türk Aslan, S., Çekal, N., Arslan, S., Öztürk, H., Aktürk, H., Duman, H., Çetin, A., Kazoğlu, İ., Tüfekçi, S., Yüce, F., Şenlikci, N. & Doğan, E. (2024). *Gastronomik Akımlar-III.*, İksadyayınevi.
- Türk, H., & Şahin, K. (2004). Antakya geleneksel yemek kültürü. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(2), Para:1.
- Türker, M., Berk, A. & Öztürk, H.H., (2022). Tarım ürünlerinin karbon ayak izinin azaltılması. *4th International Sustainable Development Congress* (pp.1-13). Antalya, Turkey.
- Uçan, H. (2008). Gösteriş kültürü ve reklam. *Eskiyei*, 52-55.
- Uçuk, C. & Kayran, M. (2020). Gaziantep mutfağının tarihsel gelişimi: Milli mücadele döneminde Gaziantep'te yeme içme faaliyetleri. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 258-272.
- Uçuk, C., Özkanlı, O., & Alkan, Y. (2017). Yaratıcı Şehirler Ağı'nın gastronomi turizmine etkisi: Gaziantep ili kadayıf ve künefe işletmeleri üzerine bir araştırma. *4. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı*, Ankara, s: 221-222.
- Uğur, U. (2018). Gençlerin fast food tüketimlerinin sembolik tüketim kapsamında değerlendirilmesi: Sivas ilinde bir araştırma. *Akademik Bakış Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi*, (67), 1-9.

- UNWCED. (1987). *Report of the world commission on environment and development: Our common future*. The United Nations World Commission on Enviroment and Development.
- Usta, S. (2017). *Bulancak (Giresun) yöresinde yemek kültürünün doğal çevre ile ilişkisi*. [Yüksek lisans tezi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi]. Yüksek Öğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi. (Tez No: 475542).
- Üner, E. H. (2014). *Her şey dahil sistemde Türkiye gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi* [Yüksek lisans tezi, Atılım Üniversitesi]. Yüksek Öğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi. (Tez No: 381355).
- Ünlüöner, K. & Şahin, E. (2021). Adana'nın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı gastronomi teması kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. <https://jotags.net/index.php/jotags/article/view/1385>
- Varol, F., & Nesimioğlu, İ. (2024). Somut olmayan kültürel miras (SOKÜM) kapsamında Türk kültürünün Türk mutfağına etkisi. *Kültürel Miras Araştırmaları*, 5(1), 32-39. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/kulmira/issue/84343/1526714>
- Vural, R. & Cenkseven, F. (2005). Eğitim araştırmalarında örnek olay (Vaka) çalışmaları: Tanımı, türleri, aşamaları ve raporlaştırılması. *Burdur Eğitim Fakültesi Dergisi*, 6 (10), 25-38.
- Vermeir, I. & Verbeke, W. (2006). Sustainable food consumption: Exploring the consumer "attitude-behavioral intention" gap. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 19(2), 169-194. <https://doi.org/10.1007/s10806-005-5485-3>.
- Watson, J.L. (Ed.). (2006). *Golden arches east: McDonald's in East Asia* (2nd ed.). Stanford UP.
- Wilk, R. (2006). *Home cooking in the global village*. Berg.
- Yavuz, E. (2022). *Sürdürülebilir turizm kapsamında yöresel yemek sunumunun destinasyon pazarlamasındaki rolü: Safranbolu konakları örneği*. [Yüksek lisans tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi]. Yüksek Öğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi. (Tez No: 722300).

- Yazgan Serinkaya, E. (2017). Mutfak kültürünün Gaziantep'in geleneksel konutlarında incelenmesi. *Artium*, 5(1), 27-41.
- Yerasimos, M. (2007). *500 yıllık Osmanlı mutfacı*. Boyut yayınları.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2021). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (12. Baskı). Seçkin Yayıncılık.
- Yıldız, F. (2018). Hızla yaygınlaşan ve gelişen tüketim kültürünün geleneksel yemek kültürüne etkileri; Gaziantep mutfacı örneği. [Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi]. Yüksek Öğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi. (Tez No: 525629).
- Yıldız, S. (2022). Etnik toplumlara ait yemek kültürler. N. Serçeoğlu (Ed.), *Yemek kültür ve toplum* içinde (s. 333-59). Nobel Akademik Yayıncılık.
- Yıldızlar, K. (2022). *İletişim ve kültür aktarımı olarak yemek: Trabzon örneği*. [Yüksek lisans tezi, Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi]. Yüksek Öğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi. (Tez No: 756752).
- Yurt, İ. (2024). Yöresel yemek kültürünün sürdürülebilirliği üzerine bir araştırma: Sakin şehir Göynük örneği. *Kent Akademisi*, 17(4), 1531-1544. <https://doi.org/10.35674/kent.1428712>
- Yurtseven, H.R. & Kaya, O. (2011). Local food in local menu: The case of Gokceada, tourmos. *An International Multidisciplinary Journal of Tourism*, 6, 263-275.

EKLER

Ek 1. Görüşme Soruları

1. DEMOGRAFİK BİLGİ FORMU

Lütfen aşağıdaki bilgileri eksiksiz ve doğru bir şekilde doldurunuz:

1. Adınız-Soyadınız :.....
2. Cinsiyetiniz : Kadın () Erkek ()
3. Yaşınız :.....
4. Eğitim Durumunuz :.....
5. Mesleğiniz :.....
6. Görev / Pozisyon :.....
7. İş Tecrübeniz (Yıl olarak) :.....
8. Çalıştığınız Kurum / İşletme :.....

2. GÖRÜŞME SORULARI

1. Gaziantep'in yerel yemek kültürünü nereden öğrendiniz?
2. Gaziantep mutfağı sizce mevsimsellik gösteriyor mu? Neden?
3. Yerel yemekleri ticari olarak pazarlıyor musunuz? Neden?
4. Yerel yemek kültürünün yaşatılması için işletmenizde neler yapıyorsunuz?
5. Unutulmaya yüz tutmuş yerel yemekler sizce hangileridir?
6. İşletmenize şehir dışından gelen müşteriler, yerel yemeklere yönelik talepte bulunuyor mu?
7. Yerel yeme-içme kültürünün sürdürülebilirliği adına önerileriniz nelerdir?