

YEMEK, MEKÂN, KİMLİK

Tüketim Çağında Gaziantep'te
Geleneksel Bilginin Aktarımı

Abdulkadir ÖNKOL

Ankara 2025

YEMEK, MEKÂN, KİMLİK

Tüketim Çağında Gaziantep’te Geleneksel Bilginin Aktarımı

Editör

Abdulkadir ÖNKOL

ISBN: 978-625-6444-52-2

1. Baskı

Aralık, 2025 / Ankara

Matbaa, Satış, Yayınevi, Sertifika No: 46683

2



Grafiker®

Yayınları

Yayın No: 513

Web: grafikeryayin.com

Kapak, Sayfa Tasarımı,

Baskı ve Cilt



Grafiker®

Grafik-Ofset Matbaacılık Reklamcılık

Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.

Oğuzlar Mahallesi

1396. Cadde No: 6/A

06520 Balgat-ANKARA

Tel : 0 312. 284 16 39

Faks : 0 312. 284 37 27

E-mail : grafik@grafiker.com.tr

Web : grafik.com.tr

Kitabın hukuksal ve bilimsel sorumluluğu yazarlarına aittir.

İÇİNDEKİLER

İÇİNDEKİLER.....	5
KISALTMALAR.....	7
ÖN SÖZ.....	9
GELENEKSEL BİLGİNİN KORUNMASI VE KÜLTÜRÜN ENDÜSTRİLEŞMESİ ÜZERİNE	13
KİMLİK VE GELENEK AKTARIMI: GAZİANTEP’TEKİ YEMEK MEKÂNLARI	39
YARATICILIK VE ENDÜSTRİLEŞME BAĞLAMINDA GASTRONOMİ ŞEHİRİ GAZİANTEP	113
SON SÖZ	189
KAYNAKLAR	197
EKLER	209
Ek-1. Kaynak Kişiler	209
Ek-2. Alan Araştırması Anket Soruları	211

KISALTMALAR

Bu çalışmada kullanılan kısaltmalar açıklamaları ile birlikte aşağıda sunulmuştur.

Kısaltmalar	Açıklamalar
AB	Avrupa Birliği
Akt.	Aktaran
Bk.	Bakınız
BM	Birleşmiş Milletler
Çev.	Çeviren
FAO	Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü
GAGEV	Gaziantep’i Geliştirme Vakfı
GASMEK	Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Meslek Eğitimi Kursları Merkezi
KİFAÇ	Kültürel İfadelerin Çeşitliliği
K.K.	Kaynak Kişi
MEB	Millî Eğitim Bakanlığı
MSA	Gaziantep Mutfak Sanatları Akademisi
MSM	Gaziantep Mutfak Sanatları Merkezi
MUSEM	Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi
SOKÜM	Somut Olmayan Kültürel Miras
STK	Sivil Toplum Kuruluşları
TSE	Türk Standartları Enstitüsü
UCCN	UNESCO Creative Cities Network
UNESCO	Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu
UYŞA	UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı
Vb.	Ve benzeri
YÖK	Yüksek Öğretim Kurumu

ÖN SÖZ

Bu eser 2024 yılında Gazi Üniversitesi Türk Halk Bilimi alanında Prof. Dr. Mehmet Öcal OĞUZ danışmanlığında hazırlanan doktora tezine dayanmaktadır. Çalışmanın konusu, Gaziantep ilinin merkezinde yer alan yemek mekânlarının, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı (UYŞA) Programı'yla başlayan süreç içerisinde bu mekânlardaki geleneksel bilginin nasıl bir değişim ve dönüşüm yaşadığı kültür endüstrisi ve yaratıcı endüstriler bağlamında ele alınıp değerlendirilmiştir. Alan araştırmasına dayalı bu çalışma Gaziantep'in merkez ilçelerinde hizmet veren ve yemek kültürünü yaşatmaya çalışan mekânlarla sınırlandırılmıştır.

Bir toplumun en derin kültürel kodları, çoğu zaman sofrasında gizlidir. Yemek, biyolojik bir zorunluluğun çok ötesinde, bir kültürün inanç sistemini, sosyal hiyerarşisini, estetik anlayışını ve kültürel belleğini yansıtan temel bir yapıdır. Elinizde tuttuğunuz bu eser, bu temel gerçekten hareketle, yerel bir mutfağın küresel sahnede yaşadığı dönüşümü mekânlar üzerinden ele almaktadır. Judith Goode'un belirttiği gibi, insanın en temel zevklerinden olan yeme eylemi, sayısız "iletişim fırsatı" barındırır. İnsan toplulukları, doğadan aldıkları *çiğ* malzemeyi mutfakta dönüştürerek yemekler yaratır ve bu eylemle sosyal statüden grup kimliğine kadar pek çok mesajı ifade eder (2005: 176). Bu dönüşüm, Claude Lévi-Strauss'un meşhur "mutfak üçgeni" teorisinde en net ifadesini bulur. Lévi-Strauss için *pişmiş* olan, *çiğ* olanın kültürel olarak işlenmiş hâlidir; yani *pişmiş olan, kültürel olandır*. Lévi-Strauss, yemek pişirmenin tıpkı dil gibi evrensel bir yapı olduğunu ortaya koyarak, kültürlerin bu ortak dil aracılığıyla kendi özgünlüklerini nasıl ifade ettiklerini göstermiştir (Levi Strauss'tan akt. Goody, 2013: 34, 35). İşte tam da yemek aracılığıyla konuşulan bu zengin kültürel diller günümüzde küreselleşmiş endüstriyel bir kültürün homojenleştirici baskısıyla karşı karşıyadır. Bu evrensel bağlam,

yerel mutfakların karşılaştığı varoluşsal meydan okumaları anlamak için kritik bir başlangıç noktası sunmaktadır.

Sanayileşme, küreselleşme ve kapitalizmin hızlandırdığı modern yaşam, dünya üzerindeki zengin mutfak çeşitliliğini derinden tehdit eden bir “tek tip beslenme” eğilimini de beraberinde getirmiştir. Hızlı, standart ve endüstriyel gıda üretiminin egemenliği, binlerce yıllık birikimle oluşmuş yerel lezzetleri ve geleneksel bilgi için risk oluşturmaya başlamıştır. İşte bu eser, tam da bu çatışmayı, yani küresel tek tipleşme ile yerel kimliğin direnişi arasındaki gerilimi temel sorunsalı olarak ele almaktadır. Neyse ki bu dayatmaya karşı hem bireysel hem de kurumsal düzeyde güçlü bir karşı duruş gelişmektedir. Bu girişimlerin en önemli küresel aktörlerinden biri, şüphesiz Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu’ (UNESCO). dur. UNESCO, tüm kültürlerin korunmaya değer olduğu inancıyla dünya üzerinde sürdürülebilir bir toplumsal barış ve refah ortamı sağlamayı hedefler. Kurumun UYŞA Programı kapsamında “gastronomi” temasını ayrı bir başlık olarak belirlemesi, yerel mutfakların artık uluslararası düzeyde korunması gereken hayati bir kültürel miras olarak tanındığının önemli bir kanıtı olmuştur. Bu doğrultuda atılan adımlar, kültürel koruma odağını zamanla somut “ürün” den, o ürünün hayat bulduğu, aktarıldığı ve anlam kazandığı “mekân” a kaydırmıştır. Bu değişim, mevcut yaklaşımların yeniden değerlendirilmesini gerekli kılan önemli bir kırılma noktası olmuştur. Paul Connerton’un da ifade ettiği gibi, “Mekânın düzeni, hatırlanması gereken şeylerin düzenini muhafaza eder.” (2018: 15). Mekân, kültürel belleğin sadece pasif bir taşıyıcısı değil, aktif bir koruyucusu ve yeniden üreticisidir.

Köklü tarihi, coğrafi konumu ve ev sahipliği yaptığı sayısız medeniyetin birikimiyle şekillenen Gaziantep mutfağı, başlı başına bir kültürel mirastır. Bu mirasın tescillenmesi ise 2015 yılında, şehrin UYŞA’ya Türkiye’nin ilk “gastronomi şehri” olarak dâhil edilmesiyle gerçekleşmiştir. Bu ünvan, sadece bir etiket değil, aynı zamanda şehre büyük sorumluluklar yükleyen ve kapsamlı bir dönüşüm sürecini tetikleyen bir başlangıç noktasıdır. Bu eserin alana sunduğu en özgün katkı, tam da bu

noktada ortaya çıkmaktadır. Çalışma, Gaziantep’in UYŞA Programı’na dâhil olmadan önceki durumu ile sonrasındaki süreci karşılaştırmalı bir analizle ele almaktadır. Araştırmının odak noktası, bu prestijli ünvanın ardından Gaziantep’teki “yemek mekânlarında” yaşanan değişim ve dönüşümü derinlemesine incelemektir. Bu odaklanma, UNESCO ünvanının sadece bir etiket olarak kalmadığı, bizzat mutfaklardaki usta-çırak ilişkisini, menülerin içeriğini ve geleneğin pazarlanma biçimini nasıl dönüştürdüğünü somut kanıtlarla ortaya koymaktadır.

Okuyucunun elinde tuttuğu bu çalışma, Gaziantep mutfağı üzerine yapılmış mevcut literatürdeki önemli bir boşluğu doldurmaktadır. Konuyu turizm işletmeciliği veya gastronomi sanatları gibi yaygın alanların ötesine taşıyarak, meseleyi bir *halk bilimi (folklor)* perspektifiyle ele alması, eserin en ayırt edici özelliğidir. Bu bakış açısı, yemeği sadece ticari bir meta olarak değil, yaşayan, aktarılan ve icra edilen bir kültürel miras olarak konumlandırır. Bir halk bilimci için asıl araştırma sahası yemeğin sadece tarifi değil, o tarifin hayat bulduğu, usta-çırak ilişkisiyle nesilden nesile aktarıldığı *mekânın* bizzat kendisidir.

Çalışma, Gaziantep’teki dönüşümü analiz etmek için *kültür endüstrisi, yaratıcı endüstriler, markalaşma* ve *geleneksel bilgi* gibi kavramları bir mercekle kullanarak kullanmaktadır. Bu kavramlar, kitabın merkezindeki paradoksu anlamamızı sağlar: Kültür endüstrisinin araçları olan markalaşma ve sosyal medya, geleneksel bilgiyi korumak için nasıl seferber edilmektedir? Kitap, bu modern dinamiklerin ikili etkisini titizlikle sorgulamaktadır. Bir yanda tanıtım için önemli fırsatlar sunulurken, diğer yanda coğrafi işaretlerin nitelikten çok niceliğin öne çıktığı bir “yarışa dönüştüğü”, sosyal medya sunumlarının ise yemeği bir “gösteriye dönüştürerek” geleneği bağlamından koparan bir “aşırı ticarileşme” riskini beraberinde getirdiği gözler önüne sermektedir. Bu çok katmanlı analiz, coğrafi işaret yarışlarından sosyal medya performanslarına, müze vitrinlerinden kebabçı tezgâhlarına uzanan zengin bir yol haritası sunarak, okuyucuyu geleneğin endüstrileşme karşısındaki mücadelesinin ön saflarına davet etmektedir.

Bu eser sadece Gaziantep üzerine yazılmış bir halk bilimi araştırması değildir. Aksine, 21. yüzyılda kültürel mirasın sembolik değeri ile piyasa değeri arasındaki gerilimli müzakereyi anlamak isteyen herkes için temel bir kaynaktır. Çalışmanın titizliği, Gaziantep'in UYŞA Programı'ndaki statüsünü korumak için hazırlaması *zorunlu* olan 2019 yılı üyelik izleme raporunu dahi analiz ederek, şehrin sürdürülebilirlik hedefleri ve gelecek planları üzerine güncel ve somut değerlendirmeler sunmasında açıkça görülmektedir. Bu nitelikleriyle eser; akademisyenler, kültür politikası yapıcılar, gastronomi profesyonelleri ve zengin mutfak kültürlerinin korunması ve geleceğe taşınmasıyla ilgilenen tüm meraklı okurlar için bir rehber niteliğindedir. Sizleri, bu titizlikle hazırlanmış eserin sayfalarında, lezzetin, geleneğin ve modernliğin iç içe geçtiği Gaziantep'in hem ilham verici hem de düşündürücü dönüşüm hikâyesini keşfetmeye davet ediyorum.

Ön sözün son sözünü teşekkür ederek bitirmek istiyorum. Öncelikle hem bu çalışmamda hem de akademideki tüm çalışmalarımdaya benden bilgi ve desteğini esirgemeyen, öğrencisi olmaktan her zaman onur duyduğum hocam Prof. Dr. Mehmet Öcal Oğuz'a teşekkür ederim. Doktora tezimin hazırlanma sürecinde her zaman fikirleri ve eleştirileriyle katkı sunan hocalarım Prof. Dr. Evrim Ölçer Özünel'e ve Prof. Dr. Gülin Ögüt Eker'e teşekkür ederim. Akademik hayata hazırlanmam için desteklerini hiçbir zaman benden esirgemeyen hocam merhum Prof. Dr. Muhtar Kutlu'yu saygı, rahmet ve minnetle anıyorum. Akademik hayatım boyunca desteklerini benden esirgemeyen dostlarım Aysun Ezgi Yılmaz'a ve Kadirhan Özdemir'e teşekkür ederim. Her yola çıktığımda yolculuğuma eşlik eden ve çalışmalarımdaya destek veren kardeşim Ayşe Önkol Narşap'a teşekkür ederim. Son olarak her zaman yanımda olan yol arkadaşım Özge Önkol ve canım kızım Duru Önkol'a teşekkür ederim.

SON SÖZ

Mutfak kültürünün kökenlerinde yaratıcılık olan Gaziantep'in, UNESCO'da Gastronomi şehri olarak seçilmesinde bu yaratıcılığının etkili olduğu söylenebilir. Özellikle Kurtuluş Savaşı yıllarında oluşturulan ve 'yokluk mutfağı' olarak adlandırılan bu mutfak kültürü Antep mutfağının yoklukta bile üretime önem verdiği ve israftan kaçınarak mutfağını nasıl oluşturduğunu göstermektedir. Gaziantep mutfağındaki yemeklerin temelde çok çeşitli etnik grup ve milletlerden etkilenecek oluşturulduğu ancak bu yemeklere Gaziantep'li ev hanımlarının, yemek mekânlarındaki şef ve aşçıların kendi yorumunu katarak özgün hâle getirdiği, geçmişten günümüze Gaziantep'te, evlerde yemeği genellikle kadınların yaptığı erkeklerin ise hafta sonları kebab yapılacaksa onunla ilgilendiği görülmüştür. Kadınlar, evlerde yaptıkları yemeklerin dışında haftanın birkaç günü evde hazırladıkları tepsi yemeklerini mahallelerde bulunan fırınlara pişmesi için gönderebilmektedir. Ayrıca fırın yemekleri sadece evlerde hazırlanmayıp mahallede bulunan kasaplar tarafından da hazırlanarak yemek fırınlarında pişirilebilmektedir.

Geleneksel mutfak kültürünün yaşatılmaya çalışıldığı mekânlarda, yemekler, reçetelerine uygun yapılmakta ve reçetelerin temelinde ise köklü, sağlıklı ve mevsimsel bir mutfak yapısı bulunmaktadır. Gaziantep'te birçok yemeğin anlamı ve hikâyesi olduğu tespit edilmiş ve mekân sahipleri tarafından gelen turistlere bu hikâyeler anlatılarak yemeğin turistler için daha anlamlı ve kalıcı hâle gelmesini sağladıkları gözlemlenmiştir. Gaziantep yemek mekânlarında kullanılan malzemelerin mevsiminde, kaliteli ve yöreye ait olmasına, ithal olmamasına özen gösterildiği ve gerektiğinde komşu il ve ilçelerden de malzemelerin tedarik edildiği, mekân sahiplerinin hammadde

üretimiyle genel olarak ilgilenmedikleri ancak hammaddenin temini konusunda her türlü önlemleri aldıklarını ve tedarikçilerinden yıllık ihtiyaçları kadar olan hammaddeyi kendileri için ayırttıkları görülmüştür. Gaziantep'in topraklarının verimli olduğu, yemeklerin lezzetinde yetiştirilen sebze ve meyveler kadar yetiştirilen koyun cinsinin (hallik) de önemli olduğu bilinmektedir. Gaziantep'teki yemek mekânlarından farklı olarak, Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin açmış olduğu Mutfak Sanatları Merkezinde ise bazı ürünler bizzat belediye tarafından yetiştirilmekte bazıları ise tedarikçilerden temin edilmektedir. Bazı kaynak kişiler, günümüzde hammaddenin tam olarak korunamadığını ve denetimlerin yetersizliğini eleştirmiş ve bundan dolayı yemeklerde geçmişteki lezzetin yakalanamadığını belirtmiştir. Yapılan gözlem ve görüşmeler neticesinde hammadde konusunda Gaziantep'in şu an için yeterli düzeyde olduğu görülmektedir. Ancak her geçen gün azalan üretici sayısı ve düşüş eğiliminde olan üretim kalitesi göz önünde bulundurularak çalışmalar yapılmalıdır. Bunun için ise, öncelikle sürdürülebilir plan ve projelerle bilinçli bir hammadde üretiminin geliştirilmesi gerekmektedir. Yapılan ve yapılacak olan planlamalar ve projelerin, hem UNESCO'nun politikalarıyla hem de BM 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarıyla uyumlu olmalıdır. Gaziantep Büyükşehir Belediyesi bu konuda çalışmalar yürütmekte ancak yemek mekânları sahiplerince genel olarak bu çalışmaların yeterli olmadığı ifade edilmektedir.

Gaziantep yemek mekânlarında yemeklerin yapımında ve sunumunda kullanılan mutfak aletleri yöreye özgü olarak seçilmektedir. Özellikle sunumlarda yöreye özgü bakırların kullanıldığı ve turistler tarafından da bu kapların ilgi gördüğü tespit edilmiştir. Bu mekânlarda önem verilenlerden bir diğeri ise geçmişten günümüze kadar süregelen pişirme teknikleridir. Bazen bu teknikler pahalı ve zahmetli olsa da üreticilerin bundan pek vazgeçmediği görülmüştür. Bazı kaynak kişiler, modern üretim tekniklerinin, ürünü endüstrileştirdiğini ve kaliteyi bozduğunu düşünerek kaliteyi korumak için tamamen geleneksel yöntemlerle ürünlerini üretirken bazıları ise eski

tekniklerle modernleri birleştirip mesleklerini bir adım ileriye taşıma gayreti içerisinde oldukları gözlemlenmiştir.

Gaziantep'te Ahilik kültürünün kökeni çok eskiye dayanmakla birlikte günümüzde Ahilik geleneğini sürdürenlerin sayılarının az olduğu, Ahilik Haftası kutlamalarıyla sembolik bir şeye dönüştüğü, birçok esnafın Ahi Evran ve Ahilik konusunda bilgisi olmadığı anlaşılmıştır. Ancak Gaziantep'te yıllardır hizmet veren Ahilik kültürüyle yetişmiş az sayıdaki esnafın ise bu geleneği yaşatmaya çalışarak birbirlerine destek oldukları tespit edilmiştir.

Gaziantep'te dışarıda yemek yeme kültürü, başlangıçta sadece karın doyurma ihtiyacını karşılamak olarak görülürken günümüzde ise değişen tüketici ihtiyaçlarını göz önünde bulunduran mekân sahipleri tarafından yemek mekânlarının yeniden tasarlandığı yeni yemeklerin denendiği görülmüştür. Gaziantep'te yemek mekânları, sosyal medya aracılığıyla mekânlarının ve Antep yemeklerinin tanıtımını yapmaya çalışmakta, bazı mekânlar sosyal medyaya karşı olsalar da sosyal medyanın özellikle günümüzde bir güç olduğunu anlayanlar bunu pazarlama ve tanıtım için kullanmaktadırlar. Ancak bazı mekânların yaptıkları gösterilerin, kültürün önüne geçerek aşırı ticarileşmeyle birlikte kültürün metalaşmasına yol açtığı gözlemlenmiştir.

Gaziantep'te, yemek mekânlarının sahipleri, mekânlarını ve Gaziantep yemeklerini kimlik ve aidiyet unsuru olarak görmekte ve kuşaklararası aktarılan bir miras alanı olarak tanımlamaktadır. Bundan dolayı atalarından kalan bu mekânları bir sonraki kuşağa aktarmanın gayreti içerisinde oldukları tespit edilmiştir. Ayrıca yemek mekânlarının kaç kuşaktan beri hizmet verdiği önemsenmektedir. Çünkü kuşak sayısı arttıkça mekânın marka değerinin ve bilinirliğinin de arttığı gözlemlenmiştir. Genel olarak yemek mekânlarının sahipleri geleneksel kültürü ve kaliteyi korumak için çaba göstermektedirler. Kültürün korunmasının bir ayağı da eğitim olarak görülmektedir. Meslek liselerinde baklavacılık gibi sınıfların açılarak derslere ustaların girmesinin yeni ustaların yetişmesi için büyük bir fırsat olacağı

düşünülmektedir. Gaziantep yemek mekânları, bazen tarihî yapısıyla bazen de tasarımıyla öne çıkmaktadır. Ayrıca bazı mekânların hikâyeleri de mevcuttur. Ancak Gaziantep'teki mekânların, bu hikâyelerini pazarlama açısından pek kullanmadıkları görülmüştür.

Gaziantep, UNESCO'da gastronomi şehri seçildikten sonra yöresel yemeklerin tanıtımına önem verilmeye başlanmıştır. Özellikle Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin açmış olduğu MSM, Gaziantep mutfağının zenginliğini göstermeye çalışması bakımından önemli görülmektedir. Bunun dışında özel işletmeler olan Yesemek ve Acioğlu lokantaları da bu kültürü yaşatmaya çalışan Gaziantep'te tanınmış mekânlardandır. Yöresel yemek yapan mekânların sayısının günümüzde yeterli olmadığı görülmektedir. Çünkü Gaziantep'li evlerinde tükettikleri yöresel yemekleri dışarıda çok tercih etmemekte ve yöresel yemekler tüketicilere pahalı gelmekte aynı maliyete dışarıda kebab vb. yemeyi tercih etmektedirler. Bundan dolayı da Gaziantep hâlâ kebab, baklava ve lahmacun gibi popüler yemeklerle anılmaktadır.

Şehirlerin yaratıcılık potansiyelini artırmak için müzeler önemli bir merkez olarak görülmektedir. Gaziantep, UYŞA Programı'na dâhil olduktan sonra Gaziantep'te müze sayılarının arttığı görülmektedir. Ancak açılan müzelerin bazıları şehrin yaratıcılığına katkı sunarken bazıları ise sadece objelerin ve cansız mankenlerin sergilendiği camekân müzeciliğinden ibaret olduğu görülmüştür. Günümüzde bu müzelerin, yaratıcılığı teşvik eden somut olmayan kültürel mirasın yaşatıldığı müzeler (yaşayan müze, çağdaş halk bilimi müzeleri) hâline getirilmesi önerilmektedir. Emine Göğüş Mutfak Müzesi yapılan bazı etkinliklerle yaşayan bir müze hâline getirilmeye çalışılsa da genel olarak müzenin camekân müzeciliği anlayışıyla hareket ettiği görülmüştür. Saha çalışması dışında, gezi amaçlı yapılan son ziyarette de bu camekânların daha modern hâle getirildiği ama camekân müzeciliği anlayışının değişmediği tespit edilmiştir. Halk biliminin uygulamalı bakış açısıyla, "deneyim" odaklı bir yaklaşımla bu müzenin yeniden tasarlanması gerekmektedir. Böyle bir tasarımın, hem Gaziantep mutfak

kültürünün tanıtılmasına hem de şehrin ekonomisine katkı sunacağı düşünülmektedir.

UYŞA Programı, sürdürülebilir ve sosyal olarak adil kalkınmanın getirdiği yaratıcı bir ekonomiyi teşvik etmeyi amaçlamaktadır. UYŞA Programı Misyon Beyanı ve Birleşmiş Milletlerin 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları ile yakından ilişkili olan gıda stratejisi, şehirlerin 2030'daki hedef ve stratejilerinin temelini oluşturmaktadır. Deneyimleri paylaşmak ve ağa katkı sunmak önemli olarak görülmektedir. Gaziantep'te, bu bağlamda UNESCO'nun yıllık toplantılarına katılmış, panel tartışmaları yapmış ve uluslararası izleyicilerine yaratıcı ve sürdürülebilir uygulamalarını sunmuştur. Yemek mekânları, UNESCO Gastronomi şehri olmadan önce ve olduktan sonra Gaziantep yemeklerinin tanıtımı, sürdürülebilirliği, korunması ve yaşatılması konusunda önemli çalışmalar yaparak yerel yönetimlere destek olmuşlardır. Aynı zamanda Gaziantep'in, UNESCO'da yaratıcı şehir olarak seçilmesi de şehre gelen turist sayısının artmasını sağlamış ve böylelikle yemek mekânlarında ekonomik bir hareketlilik yaşanmıştır. UYŞA Programı'nın, Gaziantep mutfağına olan etkileri yemek mekânları aracılığıyla değerlendirilmiştir. Uluslararası alanda Gaziantep mutfağının tanıtımı için yapılan çalışmalar irdelenmiş ve yemek mekânlarının tanıtım süreçlerine dâhil olmaya çalıştığı görülmüştür.

Gaziantep'te coğrafi işaretli ürünlerden olan baklava ve fıstık, hem iç hem dış pazarda önemli bir ekonomik kaynağa dönüşmüştür. Yine coğrafi işaretli ürünlerden olan yuvalamanın ve katmerin de günümüzdeki teknolojik gelişmelere bağlı olarak soğuk zincir sistemindeki gelişim ve kültürel ürünlerin endüstriyellemesiyle birlikte dondurulmuş olarak satılmaya başlandığı görülmüştür. Önemli olan bu geleneksel yiyeceklerin, yöresel hammaddeyle ve reçetesine uygun olarak yapılması ve bunun için de yeterli denetimlerin olmasıdır. Coğrafi işaretlerin şehrin tanıtımına başlangıçta katkı sunduğu ancak zamanla sürekli artan sayısı ile birlikte niteliğinin düştüğü söylenebilir. Gaziantep'in coğrafi işaretli ürünü olan nohut dürümü Gaziantep sınırları içerisinde yapılan ve içerik bakımından yavaş yemek olarak, hızlı tüketimi bakımından ise hızlı yemek olarak

değerlendirilebilecek bir yiyecek olarak düşünülebilir. Hızlı tüketim kültürü karşısında geleneksel kültürlerini korumaya çalışan Gaziantep yemek mekânlarının sahipleri, zaman zaman yöresel ürünlerle fastfood ürünler yapmaya çalışmışlardır.

Gaziantep mekân sahiplerinin markalaşmaya önem verdiği görülmekte ve mekânın marka değerinin, mekânın eskiliğiyle alakalı olduğu düşünülmektedir. Yemek mekânlarında, Gaziantep Marka Şehir logosu, UNESCO logosu gibi logolar kullanılmakta ve bu logoların turistler için bir farkındalık oluşturduğu söylenebilmektedir. UNESCO logosunun genel olarak tanıtım amaçlı kullanıldığı, bazı mekânlar tarafından ise bilinçsizce kullanıldığı, bununla ilgili gerekli denetimlerin artırılması ve logonun öneminin yerel halka daha iyi anlatılması gerektiği düşünülmektedir. Ayrıca Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından verilen bazı sertifikalar (özellikle koronavirüs salgını döneminde verilen “Fıstık Gibi” sertifikası) zamanında mekânların sağlıklı, güvenilir işletmeler olduğunu ve belli denetimlerden geçtiğini göstermektedir.

Gaziantep’te çok fazla turizm çeşidi olsa da en önemli payın gastronomi turizminde olduğu görülmüştür. Bu turizm çeşidi yemek mekânları sahiplerince “damak turizmi” olarak adlandırılmaktadır. Şehre gelen turistlerin çoğunun özellikle Gaziantep mutfağını deneyimlemek için geldiği söylenebilir. Gaziantep’teki yemek mekânlarında, turistlere sadece yemek tattırmadığı, aynı zamanda yemeğin kültürünün de aktarılmaya çalışıldığı görülmüştür. Şehre gelen yerli turistlerin sayısı, yabancı turistlerin sayısından çok fazladır. Gaziantep’in, hâlâ yabancı turistlerin ilgisini yeterince çekecek konuma gelemediği söylenebilir. Buna rağmen mekân sahiplerinin ve yerel yönetimin Gaziantep mutfağını korumak ve tanıtmak için imkânlarını seferber ettiğini söylemek de mümkündür.

Gaziantep’te müşteriler tarafından yemek mekânlarının seçiminde: aile ortamı, güler yüzlü ve ilgili personel, iyi sunum, lezzet, lüks, temizlik, kalite, mekânı gösteriş için kullanmak, ekonomiklik, porsiyonun büyüklüğü gibi pek çok etken sayılabilir. Bundan dolayı özellikle son dönemde mekânlar, aileleriyle birlikte gelen müşterilerin de rahatlığını düşünerek

tasarlanmaktadır. Ayrıca gelen yerli ve yabancı turistlerin talepleri doğrultusunda ve yemek mekânları sahiplerinin girişimiyle alan araştırması sonrası Gaziantep'e yapılan ziyaretlerde son dönemde bu konuda girişimlerin olduğu ve alkollü mekân sayısının arttığı görülmüştür.

Gaziantep'te, düzenlenen festivallerin Gaziantep'in tanıtımına önemli etkisi olduğu gözlemlenmiştir. Bu festivallere bazı yemek mekânlarının sahipleri tarafından destek verildiği bazılarının ise bu sürece dâhil olmadığı söylenebilir.

UYŞA Programı sürdürülebilir ve sosyal olarak adil kalkınmanın getirdiği yaratıcı bir ekonomiyi teşvik etmeyi amaçlamaktadır. UYŞA Programı Misyon Beyanı ve Birleşmiş Milletlerin 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri ile yakından ilişkili olan gıda stratejisi şehirlerin, 2030'daki hedef ve stratejilerin temelini oluşturmaktadır. Deneyimleri paylaşmak ve ağa katkı sunmak önemli olarak görülmektedir. Bu konuda Gaziantep, UNESCO'nun yıllık toplantılarına katılmış, paneller düzenlemiş ve uluslararası izleyicilerine yaratıcı ve sürdürülebilir uygulamalar sunmuştur. Ayrıca Gaziantep, UYŞA' Programı'nın stratejilerine geri bildirimde bulunmuş ve yeni belirlenen gastronomi şehirleri için seçici kurullarda görev alarak ağın gelişimine katkıda bulunmuştur.

Gaziantep'in, UNESCO tarafından verilen gastronomi şehri ünvanını geçmişteki başarısıyla aldığı ve bu ünvanı sürdürebilmek için süreç içerisinde var olan yaratıcılık potansiyelini daha da ileriye taşıma gayretinde olduğu söylenebilir. Ayrıca Gaziantep'teki mekânların da bu sürecin geçmişine katkı sunduğu ve günümüzde de ünvanın kalıcılığı için çaba gösterdiği görülmüştür. Yerel halk açısından ise bu ünvanın öneminin tam olarak anlatılamadığı bundan dolayı yaşanan yemek fiyatlarındaki artışı UNESCO şehri olmaya bağladıkları gözlemlenmiştir. Köklü, çeşitli ve yöresel bir mutfığa sahip olan Gaziantep'te, günümüzde geleneksel mutfak aletleri ve pişirme yöntemleri kullanılmaya devam etmektedir. Yemek mekânlarının temeli, Gaziantep esnaf kültürünün temelini oluşturan Ahilik kültüründen beslenmekte ve usta çırak geleneği yaşatılmaktadır. Yemek mekânlarının sahipleri, Gaziantep yemeklerini kimlik ve

aidiyet unsuru olarak görmekte ve bunu korumak için çeşitli projelerle gelecek kuşaklara bu kültürü aktarmaya çalışmaktadır. Gaziantep'in yaratıcı endüstriler ve kültür endüstrilerine uyum sağlamaya çalıştığı potansiyelini küresele taşıyarak bir dünya markası olmayı hedeflediğini ancak bazı yemek mekânlarının Gaziantep sınırları dışına açılmayı düşünmediği görülmüştür. Katmer, yuvalama gibi geleneksel coğrafi işaretli yiyeceklerin donuk olarak market raflarında yerini aldığı ancak bunların usulüne uygun yapıp yapılmadığının denetimlerin iyi yapılmasıyla mümkün olduğu düşünülmektedir. Kaynak kişiler tarafından reçetesi bilinen 500'e yakın yemeğe sahip olan Gaziantep mutfağının, sadece baklava, kebab, lahmacun ile değil bu yemeklerle de anılması gerektiği belirtilmiştir. Bunun için yapılan çalışmalar (özellikle Gaziantep Büyükşehir Belediyesi MSM'nin kurulması) başarılı olmakla birlikte yeterli değildir. Hızlı yemek kültürünün arttığı günümüzde Gaziantep durum kültürüyle ve bazen de yöresel ürünlerle denenen hızlı yemek kültürünün farklı şekilleriyle yavaş bir yemek yeme hareketi içerisinde yer aldığı söylenebilir. Markalaşma ve coğrafi işaret çalışmaları şehrin yaratıcılığına katkı sunmakla birlikte bunun nitelikli bir şekilde yapılması gerektiği de düşünülmesi gereken konulardan biridir. UNESCO yaratıcı şehri olmak şehre gelen turist sayısını artırmış ve ekonomik bir canlılık kazandırmıştır. Son dönemde sosyal medyanın yaygınlaşması ve değişen tüketici anlayışlarıyla yemeğin sunumu bir gösteriye dönüşmüş, bu gösteriler bazen tanıtım amacından çıkıp yemek, göze hitap eden bir nesneye dönüştürülmeye başlanmıştır. Gaziantep'te yaşanan gelişmelerin hepsi bir arada düşünüldüğünde Gaziantep mutfak kültürünün, dünyaya pazarlanması konusunda yemek mekânlarının genel olarak istekli olduğu görülmüştür. Ama sadece istemek yeterli değildir. Bunun için yurt dışında ya da yurt içinde şubeleşmek istemeyen bu mekânların yöresel lezzetlerini tanıtmak, yaşatmak ve gelenekselliği korumak, yerli ve yabancı turistleri Gaziantep'e getirmek için daha fazla proje üretip ve tanıtımlarını yapmaları gerekmektedir. Ayrıca denetimin iyi yapıldığı dondurulmuş ürünlerle dünya pazarında daha fazla yer edinilebileceği seçenekler arasında değerlendirilebilir.

KAYNAKLAR

- Adorno, T. W. (2003). "Kültür Endüstrisini Yeniden Düşünürken". *Cogito*, (Çev. Bülent O. Doğan). 36: 76 -83.
- Adorno, T. W. (2007). *Kültür Endüstrisi Kültür Yönetimi*. (Çev. M. Tüzel, N. Ünler ve E. Gen). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Akın, N., ve Bostancı, B. (2017). "UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Kapsamında Gaziantep: Mevcut Raporlar Bağlamında Bir Değerlendirme". *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi*, 8(19), 110-124.
- Akkaya, A. (2017). "Erdemli Olmanın Yoludur Ahilik". *Ahiname Dergisi*. 2 (1), 47-50.
- Aral, A. E. (2020). *Somut Olmayan Kültürel Miras: Örgün, Yaygın ve Sargın Eğitim*. Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Assmann, J. (2001). *Kültürel Bellek-Eski Yüksek Kültürlerde Yazı, Hatırlama ve Politik Kimlik*. (Çev. A. Tekin). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Avcıkurt, C. ve Sarioğlu, M. (2019). Gastronomi Sosyolojisine Genel Bakış., C. Avcıkurt ve M. Sarioğlu. (Editörler). *Gastronomi Olgusuna Sosyolojik Bakış*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Aydemir, D. A. (2023). *Yöresel Gastronomik Ürünlerin Değerlendirme Kriterleri ile Analizi ve Coğrafi Bilgi Sistemleri Aracılığıyla Kapadokya Bölgesi Gastronomi Rotalarının Geliştirilmesi*. Yayımlanmamış Doktor Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir.
- Bağçe, H. E. (Ed.). (2010). *Frankfurt Okulu*. (3. Baskı) Ankara: Doğu Batı Yayınları.
- Baki Nalcioğlu, Z. S. (2020). *Kültürel Bir Mekân Olarak Kent Müzelerinde Somut Olmayan Kültürel Mirasın Temsili ve Aktarımı*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Ankara.
- Baki Nalcioğlu, Z. S. (2021). "Müzelerde Sürdürülebilirliğin Kültürel Yönü". *Millî Folklor*, 129, 124-135.

- Bakkaloğlu, F. (2020). *Gastronomi İmaj Algısının Destinasyona Yönelik Davranışsal Niyetler Üzerindeki Etkisi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Karabük Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Karabük.
- Baran, D. (2016). *Gaziantep Mutfağı Üzerine Halkbilimsel Bir İnceleme*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Baudrillard, J. (2008). *Tüketim Toplumu-Söylenceleri/Yapıları*. (3. Baskı). (Çev. F. Keskin ve Hazal Deliceçaylı). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Bayar S. (2020). *Gaziantep Geleneksel Kent Dokusu'nda Gastronomi Rotasının Belirlenmesi ve Gast(Ro)Ta Önerisi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Hasan Kalyoncu Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gaziantep.
- Bayram, O. (2021). *Gastronomi Destinasyonu Seçiminde Turist Tercihlerini Etkileyen Faktörler ve Gastronomi Destinasyonlarının Algılanan Performansı: Gaziantep, Adana, Hatay, Şanlıurfa ve Mardin Örnekleri*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Muğla.
- Benedict, R. (2011). *Kültür Örüntüleri*. (Çev. M. Topal). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Benjamin, W. (2015). *Teknik Olarak Yeniden Üretilbilirlik Çağında Sanat Yapıtı*. (Çev. Gökhan Sarı). İstanbul: Zeplin Kitap Yayınları.
- Beşirli, H. (2010) . “Yemek, Kültür ve Kimlik”. *Millî Folklor*, 87, 159-169.
- Bütün, S. (2023). *Gastronomi Deneyimi, Gastronomi İmajı, Tatmin ve Davranışsal Niyetler İlişkisi: Gaziantep ve Hatay Destinasyonlarında Bir Uygulama*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Eskişehir Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Connerton, P. (1999). *Toplamlar Nasıl Anımsar?*. (Çev. A. Şenel). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Connerton, P. (2018). *Modernite Nasıl Unutturur*. (Çev. K. Kelebekoğlu). İstanbul: Sel Yayıncılık.
- De Beukelaer, C. (2015). *Developing Cultural Industries Learning from the Palimpsest of Practice*. Amsterdam: European Cultural Foundation.
- Debord, G. (1996). *Gösteri Toplumu*. (Çev. A. Ekmekçi ve O. Taşkent). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Demir, Z. S. (2012). “Kültürel Bellek, Gelenek ve Halk Bilimi Müzeleri”. *Millî Folklor*, 95, 184-193.

- Demir, Z. S. (2013). "Türkiye'de Açık Hava Müzeleri "Açıldı" Açılıyor Açık Hava Müzelerine Yeni Bir Bakış". *Millî Folklor*, 99, 145-158.
- Dündar, Ş. (2016). "Kültür Endüstrisi ve Bölgesel Kalkınma". *Bölgesel Kalkınmada Yeni Trendler*. Konya: Çizgi Kitabevi Yayınları, s. 247-272.
- Ekici, M. (2011). *Halk Bilgisi (Folklor) Derleme ve İnceleme Yöntemleri*. (4. baskı.) Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Ekici, M. (2013). "100. Yılında Türk Halk Bilimi Çalışmaları ve Türkiye Kültür Politikalarına Eleştirel Bir Bakış". *Millî Folklor*, 99, 41-50.
- Ergun, P. (2016). Sözlü Belleğe Yansıyan Türk Yemek Kültürü., S. Sakaoğlu vd. (Editörler). *Aile Yazıları / 9*. Ankara. T.C. Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı Yayınları, s.1-6.
- Ertürk, M. (2018). "Tüketicilerin Dışarıda Yemek Yeme Nedenleri". *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 17 (3), 1203-1224.
- Girgin, G. K. ve Bozok, D. (2019). Sosyal Statüde Gastronomik Alışkanlıklar., C. Avcıkurt ve M. Sarıoğlu. (Editörler). *Gastronomi Olgusuna Sosyolojik Bakış*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Giritlioğlu, İ., İpar, M. ve Karakan, H. (2016). *Gastronomi Alanında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Üyeliğinin Gaziantep Şehrine Olası Avantajları Üzerine Bir Araştırma, 3rd International Congress on Social Sciences, China to Adriatic, Antalya. 27-30 Ekim 2016 s.69-80.*
- Goode, J. (2005). "Yemek". (Çev. F. Mormenekşe). *Millî Folklor*, 67, 172-176.
- Goody, J. (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*. (Çev. M. Günay Güran). İstanbul: Pinhan Yayıncılık.
- Güçyetmez, C. (1960). "Cartlak (Ciğer) Kebapçılığı". *Gaziantep Kültür Dergisi*, 3, 129-130.
- Günay, G. (2009). *Kültür Endüstrisi ve Türkiye'ye Yansımaları*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Gürçayır Teke, S. (2016). Türk ve Macar Mutfaklarında Yemeklerin Gelenekselliği ve Sürdürülebilirliği., M. Hoppal, M. Ö. Oğuz ve E. Ölçer Özünel. (Editörler). *Tatların Benzer Dünyası: Türk-Macar Ortak Yemek Kültürü*. Ankara. UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Yayınları, s. 83-90.
- Güven E.Ö. ve Sarıışık, M. (2014). "Konaklama Hizmetlerinde Davranışsal Niyeti Etkileyen Hizmet Kalitesi Boyutları" *İşletme Bilimi Dergisi*, 2(2), 21-51.

Güvenç, B. (1972). *İnsan ve Kültür (Antropolojiye Giriş)*. Ankara: Türk Sosyal Bilimler Derneği Yayınları.

Holland, M. (2016). *Yemek Atlası Otuz Sekiz Mutfakta Dünya Turu*, (Çev. Saliha Nilüfer). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Ichijo, A. ve Ranta, R. (2018). *Yemek ve Ulusal Kimlik- Gündelik Yaşamdan Küresel Siyasete*. (Çev. Emrullah Ataseven). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

İnternet: <https://en.unesco.org/creative-cities/home> adresinden 20.08.2020'de alınmıştır.

İnternet:http://www.unesco.org.tr/dokumanlar/yaratıcı_sehirler/uysabs.pdf adresinden 20.08.2020'de alınmıştır.

İnternet:<https://www.unesco.org.tr/home/AnnouncementDetail/6108> adresinden 08.05.2023'te alınmıştır.

İnternet:<https://www.kureselamaclar.org/amaclar/acliga-son/> adresinden 18.06.2021'de alınmıştır.

İnternet:<http://www.gaziantepkulturturizm.gov.tr/Eklenti/50128,2016-gaziantep-mutfagi-brosurupdf.pdf?0> adresinden 20.08.2020'de alınmıştır.

İnternet:<https://gaziantep.ktb.gov.tr/TR-52328/gastronomi-turizmi.html> adresinden 20.08.2020'de alınmıştır.

İnternet: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/> adresinden 05.10.2019'da alınmıştır.

İnternet:https://en.unesco.org/creative-cities/sites/default/files/gaziantep_mmr.pdf adresinden 08.01.2020'de alınmıştır.

İnternet:<https://www.telifakademi.gov.tr/Eklenti/98657,kultur-endustrileri-bulteni-1sayi-aralik-2020pdf.pdf?0> adresinden 08.11.2021'de alınmıştır.

İnternet: <https://sanalmuze.gov.tr/> adresinden 08.11.2021'de alınmıştır.

İnternet:<https://gelecekgenclerin.ktb.gov.tr/documents/gelecek-genclerin.pdf> adresinden 08.11.2021'de alınmıştır.

İnternet:<https://tim.org.tr/files/downloads/Timreport/TIMReport184.pdf> adresinden 02.07.2020'de alınmıştır.

İnternet:http://www.gaziantepkulturturizm.gov.tr/Eklenti/50128,2016-gaziantep-mutfagi_brosurupdf.pdf?0 adresinden 08.10.2019'da alınmıştır.

- İnternet:<http://www.gaziantepturizm.gov.tr/TR,52328/gastronomi-turizmi.html> adresinden 08.10.2019'da alınmıştır.
- İnternet:<https://eden.ktb.gov.tr/TR-149887/avrupali-seckin-destinasyonlar-projesi-2015-yili-odul-t.html> adresinden 06.10.2019'da alınmıştır.
- İnternet:<http://www.gaziantepturizm.gov.tr/TR,149194/gastronomi.html> adresinden 22.11.2019'da alınmıştır.
- İnternet:<http://www.gastroantep.com.tr/> adresinden 22.11.2019'da alınmıştır.
- İnternet:<https://trthaberstatic.cdn.wp.trt.com.tr/resimler/1268000/1268308.jpg> adresinden 12.05.2020'de alınmıştır.
- İnternet:<https://www.hakimiyetgazetesi.com/haber/ahi-evran-heykeltasinior-31393.html> adresinden 19.03.2021'de alınmıştır.
- İnternet:<http://www.gastroantep.com.tr/gmorgutlenme.php> adresinden 08.11.2019'da alınmıştır.
- İnternet:<http://www.gastroantep.com.tr/gmarge-proje.php> adresinden 07.11.2019'da alınmıştır.
- İnternet:<https://gaziantep.ktb.gov.tr/Eklenti/73034,gastronomiisletmelerik-itabipdf.pdf?0> adresinden 12.11.2019'da alınmıştır.
- İnternet:<https://gaziantep.ktb.gov.tr/TR-152669/gaziantep-yemekleri.html> adresinden 09.11.2019'da alınmıştır.
- İnternet:<https://www.gastronomiturkey.com/haber/doga-citci-anadolu-halk-mutfagi-bizim-ozumuz-h10884> adresinden 30.10.2019'da alınmıştır.
- İnternet:https://en.unesco.org/creative-cities/sites/creative-cities/files/updated_guidelines_for_membership_monitoring_reports_2020.pdf adresinden 20.11.2020'de alınmıştır.
- İnternet:<https://www.olaymedya.com/haber/10346858/gastro-kazik-sehir-lezzetli-kutlama-etkinligi-nohut-durumu-yiyemeyen-sehir-gaziantep-te-avrupa-gun-u-icin-lezzetli-kutlama> adresinden 13.06.2022'de alınmıştır.
- İnternet: <https://gaziantepsoz.com/gastro-kazik.html> adresinden 13.06.2022'de alınmıştır.
- İnternet:<https://www.edehaber.com.tr/gastro-kazik-gaziantep-diyerek-kahramanmarasi-adres-gosterdiler> adresinden 05.06.2022'de alınmıştır.

İnternet:<https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%C4%9Fafi-i%C5%9Faret-nedir> adresinden 08.03.2021'de alınmıştır.

İnternet:<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=27> adresinden 08.03.2021'de alınmıştır.

İnternet:<https://gaziantep.ktb.gov.tr/TR-207872/ilimize-ait-tescillenmis-cografi-isaretli-urunler.html> adresinden 08.03.2021'de alınmıştır.

İnternet:<https://ci.turkpatent.gov.tr/anasayfa> adresinden 08.03.2021'de alınmıştır.

İnternet:https://www.sbb.gov.tr/wpcontent/uploads/2022/07/On_Birinci_Kalkinma_Plani-2019-2023.pdf adresinden 05.12.2020'de alınmıştır.

İnternet:<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/27.pdf> adresinden 08.03.2019'da alınmıştır.

İnternet:<https://www.celebiogullari.com.tr/UserFiles/Image/images/tescil.jpg> adresinden 16.08.2020'de alınmıştır.

İnternet:<https://ticaret.gov.tr/data/5b8700a513b8761450e18d81/Antep%20F%C4%B1st%C4%B1%C4%9F%C4%B1.pdf> adresinden 12.06.2023'te alınmıştır.

İnternet:<https://www.iha.com.tr/gaziantep-haberleri/-3455661> adresinden 15.04.2022'de alınmıştır.

İnternet:<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/fdacdb91-256b-42e1-a620-5b25e1c9bd94.pdf> adresinden 08.03.2021'de alınmıştır.

İnternet:https://www.instagram.com/_habbelezzetler/ adresinden 14.08.2023'te alınmıştır.

İnternet:<https://www.migros.com.tr/pek-food-yuvalama-300-g-p-10fa717> adresinden 14.08.2023'te alınmıştır.

İnternet:<https://www.nefisso.com.tr/urun/yuvalama-1000g> adresinden 14.08.2023'te alınmıştır.

İnternet:<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/1f7ed612-cb3e-4a0d-bebe-dfa3b9fc59cc.pdf> adresinden 08.03.2021'de alınmıştır.

İnternet:<https://www.instagram.com/p/CB4Ds1Dgnv/?igshid=MzRIODBiNWFIZA%3D%3D> adresinden 12.07.2021'de alınmıştır.

İnternet:<https://www.migros.com.tr/superfresh-katmer-140g-p-10be122> adresinden 14.08.2023'te alınmıştır.

- İnternet:<https://www.aa.com.tr/tr/kultur-sanat/gaziantepin-mutevazi-lezzeti-nohut-durumu/1556892> adresinden 07.12.2019'da alınmıştır.
- İnternet:<https://www.instagram.com/p/B5NSszwpydI/?igshid=MzRIODBiNWFIZA> adresinden 07.12.2019'da alınmıştır.
- İnternet:<https://www.gazianteppusula.com/haber/10329675/kunefehanda-hayal-gercek-oluyor> adresinden 26.11.2020'de alınmıştır.
- İnternet:<https://www.gaziantep.bel.tr/tr/kurumsal-logolarimiz> adresinden 18.09.2023'te alınmıştır.
- İnternet: <https://www.gulluoglushop.com/sayfa/unesco-gaziantep> adresinden 18.09.2023'te alınmıştır.
- İnternet: <https://www.unesco.org.tr/Pages/497/26> adresinden 18.09.2023'te alınmıştır.
- İnternet:<https://www.ktb.gov.tr/Eklenti/906,ttstratejisi2023pdf.pdf?0> adresinden 05.12.2020'de alınmıştır.
- İnternet:<https://gaziantep.ktb.gov.tr/TR-52312/turizm-aktiviteleri.html> adresinden 17.10.2023'te alınmıştır.
- İnternet:<https://gaziantep.ktb.gov.tr/TR-127941/turizm-isletme-belgeli-tesislerde-konaklayan-turist-say-.html> adresinden 17.10.2023'te alınmıştır.
- İnternet:<https://yigm.ktb.gov.tr/Eklenti/55966,turizm-isletme-belgeli-tesislere-saglanan-diger-avantajlarpdf.pdf?0> adresinden 17.10.2023'te alınmıştır.
- İnternet:<https://gaziantep.ktb.gov.tr/TR-95180/turizm-isletmesi-belgeli-oteller.html> adresinden 17.10.2023'te alınmıştır.
- İnternet:<https://gaziantep.ktb.gov.tr/TR-95181/turizm-isletmesi-belgeli-lokantalar-ve-gastronomi-tesis-.html> adresinden 17.10.2023'te alınmıştır.
- İnternet:<https://instagram.com/sahanegurme?igshid=M2RkZGJiMzhjOQ> adresinden 17.10.2023'te alınmıştır.
- İnternet: <https://ich.unesco.org/en/lists> adresinden 18.12.2023'te alınmıştır.
- İnternet:https://www.unesco.org/sites/default/files/medias/fichiers/2023/03/UCCN%20Mission%20Statement_rev2023.pdf adresinden 18.12.2023'te alınmıştır.
- Jacobs, M. (2018). "Kültürel Arabuluculuk. Sınırlara ve Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunmasına İlişkin Yeni Paradigmanın

Değerlendirilmesi: Halk Bilimi Çalışmaları, Disiplinler Ötesi Bakış Açıları ve UNESCO". (Çev. S. G. Teke- A. E. Aral), *SOKÜM SÖZLEŞMESİ - Yönelimler, Eğilimler ve Eleştiriler* (Yay. Haz. Mehmet Öcal Oğuz vd.), Ankara: Geleneksel Yayıncılık, s. 25-52.

Kara, C. (2023). *Yöresel Gastronomi Ürünleri ve Gastronomi Kimliğine Katkıları: İstanbul Örneği*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Sakarya.

Karakulak, Ç. (2016). *Coğrafi İşaretleme Yoluyla Gastronomik Kimlik Oluşturma ve Gastronomik Kimliğin Destinasyon Pazarlamasındaki Rolü: Trakya Örneği*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Muğla.

Karaosmanoğlu, D. (2017). *Yemekle Devriale: Küreselleşme, Kimlik, Teknoloji*. İstanbul Kitap Yayınevi.

Koç, A. (2016). Yemek, Kültür ve Kimlik: Türk ve Macar Mutfağı Üzerine., M. Hoppal, M. Ö. Oğuz ve E. Ölçer Özünel (Editörler). *Tatların Benzer Dünyası: Türk-Macar Ortak Yemek Kültürü*. Ankara. UNESCO Türkiye Milli Komisyonu Yayınları, s. 59-68.

204

Kodaş, D. (2018). *Gastronomi Deneyimi, Gastronomi Motivasyonu, Destinasyon Tatmini ve Destinasyon Marka Denkliği İlişkisi: Gaziantep Örneği*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Eskişehir Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.

Kulak Ö. (2016). *Theodor Adorno: Kültür Endüstrisinin Kıskaçında Kültür*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

Lefebvre, H. (2019). *Mekânın Üretimi*. (Çev. I. Ergüden). İstanbul: Sel Yayıncılık.

MEB Komisyon, (2012). *Yeni Yemek Reçeteleri*. Ankara: Millî Eğitim Bakanlığı Yayınları.

Morley, D., Robins, K. (2011). *Kimlik Mekânları-Küresel Medya, Elektronik Ortamlar ve Kültürel Sınırlar*. (Çev. E. Zeybekoğlu). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

Nahya, Z. N. (2012). "Gaziantep'te Bir Kültürel Mekân Olarak Mutfak". *Folklor/Edebiyat*, 18 (69), 9-24.

Niyazoğlu, K. (2022). "Kültür Ekonomisi Bağlamında Samsun'da Geleneksel Sepetçiliğin Geleceği". *Uluslararası Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 1 (5), 196-209.

- Nora, P. (2006). *Hafıza Mekânları*, (Çev. M. Emin Özcan). Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- Oğuz, A. (2009). “Fikri Mülkiyet Hakları ve Geleneksel (Yerel) Bilgi ve Folklorun Hukuki Korunması” *Ankara Barosu Fikri Mülkiyet ve Rekabet Hukuku Dergisi* 3, 9-52.
- Oğuz, M. Ö. (2002). *Küreselleşme ve Uygulamalı Halk Bilimi*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Oğuz, M. Ö. (2003). “Halkbilimi Çalışmalarının Yeni Dönemi: Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi”. *Millî Folklor*, 60, 247-253.
- Oğuz, M. Ö. (2006). “Neden Kültür Araştırmaları?”. *Millî Folklor*, 70, 4-6.
- Oğuz, M. Ö. (2007a). “Folklor ve Kültürel Mekân”. *Millî Folklor*, 76, 30-32.
- Oğuz, M. Ö. (2007b). “Folklor: Ortak Bellek veya Paylaşılan Deneyim”. *Millî Folklor*, 74, 5-8.
- Oğuz, M. Ö. (2007c). “UNESCO, Kültür ve Türkiye”. *Millî Folklor*, 73, 5-11.
- Oğuz, M. Ö. (2008). “UNESCO ve Geleneğin Ustaları”. *Millî Folklor*, 77, 5-10.
- Oğuz, M. Ö. (2009a). *Somut Olmayan Kültürel Miras Nedir?*. Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Oğuz, M. Ö. (2009b). “Somut Olmayan Kültürel Miras ve Kültürel İfade Çeşitliliği”. *Millî Folklor*, 82, 6-12.
- Oğuz, M. Ö. (2016). Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi ve Türkiye Macaristan Ortak Mutfak Etkileşimi Projesi., M. Hoppal, M. Ö. Oğuz ve E. Ölçer Özünel (Editörler). *Tatların Benzer Dünyası: Türk-Macar Ortak Yemek Kültürü*. Ankara. UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Yayınları, s. 3-6.
- Oğuz, M. Ö. (2019). *Paldır Kültür Kentleşmeler*. Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Oğuz, M. Ö. (2021). “Halk Biliminde Koruma Yaklaşımları ve SOKÜM Sözleşmesi’nde Kuşaktan Kuşağa Aktarım”. *Millî Folklor*, 132, 5-15.
- Öğüt Eker, G. (2014). *İnsan Mizah Kültür-Eğlence Endüstrisinde Tüketim Nesnesi Olarak Mizah*. Ankara: Grafiker Yayınları.

- Öğüt Eker, G. (2016). "Modern Hayatın Yeniden Kurgulanan Gelenekleri Hollanda Queen's Day Festivali". *Millî Folklor*, 111, 136-148.
- Öğüt Eker, G. (2018). "Farklı Görme Biçimiyle Modern Dünya Ritüeli Olarak Yemek Kültürü: Sınanma/Erginlenme ve İntikam Alma Gizli İşlevleri". *Millî Folklor*, 120, 170-183.
- Ölçer Özünel, E. (2013). "Yeni Miras'lar ve Uluslararası Sözleşmelerde Sürdürülebilir Kalkınma Stratejileri". *Millî Folklor*, 100, 14-30.
- Ölçer Özünel, E. (2016). Yenilebilir Miraslar: Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması ve Çok Uluslu Mutfak Politikaları., M. Hoppal, M. Ö. Oğuz ve E. Ölçer Özünel (Editörler). *Tatların Benzer Dünyası: Türk-Macar Ortak Yemek Kültürü*. Ankara. UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Yayınları, s. 25-30.
- Ölçer Özünel, E. (2017, 19-20 Ekim). *Somut olmayan kültürel mirasın karanlık yüzleri: turistikasyon, bağlamından koparma, millileştirme, müzeifikasyon, otantifikasyon ve aşırı ticarileşme*. Kültürel Mirasın Korunması Uluslararası Bursa Sempozyumu'nda sunuldu, Bursa.
- Ölçer Özünel, E. (2017a). "İnsanlar, Gezegen ve Refah İçin Bir Eylem Planı: Somut Olmayan Kültürel Miras ve 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerine Eleştirel Yaklaşım". *Millî Folklor*, 116, 18-32.
- Ölçer Özünel, E. (2018). "Yeni Hümanizm ve Kırılgan Miraslar: Küresel Köyün Yeni Soylu Vahşileri ve Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi". *Millî Folklor*, 120, 32-45.
- Ölçer, Özünel E. (2011). "Kültür turizminde "Yöresel" ve "Otantik" Olanı Sorgulamak ve Tüketilmiş Mekânları Yeniden Üretmek Üzerine". *Turkish Studies -International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 6 (4), 255-262.
- Örnek, S. (2022). *Niğde İli Selanik Muhacirleri Mutfak Kültüründe Kimlik ve Bellek Üzerine Bir Çalışma*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Örnek, S. V. (2016). *Türk Halk Bilimi*. (3. Baskı). Ankara: Bilgesu Yayıncılık
- Özdemir N. (2009). "Kültür Ekonomisi ve Endüstrisi ile Kültürel Miras Yönetimi İlişkisi". *Millî Folklor*, 84, 73-86.
- Özdemir, N. (2012). *Kültür Ekonomisi ve Yönetimi Seçki*. Ankara: Hacettepe Yayıncılık.
- Özdemir, N. (2018). "Geleneksel Bilgi ve Kültür Ekonomisi". *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 18, 1-28.

- Özdemir, N. ve Özdemir, E. (2020). "Yaratıcı Kentler ve Yaşayan Kültür". *Uluslararası Halk Bilimi Araştırmaları Dergisi*, 3(4): 1-23.
- Özsabuncuoğlu, Ö. (2011). *UNESCO Yaratıcı Şehir Mutfağı'ndan Dört Mevsim Gaziantep Yemekleri*, (5. Baskı). Gaziantep: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- Öztaş T.T. (2019). *Gelenekten Geleceğe Gaziantep Yemekleri*. (2. Baskı). İstanbul: Doğan Burda Dergi Yayıncılık.
- Öztaş, T. T. (2016). *Bir Lezzet Cenneti Gurme Kent Gaziantep Mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Petrini, C. ve Padovani, G. (2011). *Slow Food Devrimi Arcigola'dan Terra Madre'ye: Yeni Bir Yaşam ve Yemek Kültürü*. İstanbul: Sinek Sekiz Yayınları.
- Raglan, L. (2014). "Tarih ve Mit". (Çev. L. Soysal). M. Ö. Oğuz ve S. Gürçayır Teke. (Yay. hazl.) *Halk Biliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar II*. (3. Baskı). Ankara: Geleneksel Yayınları, s.181-189.
- Ricoeur, P. (2012). *Hafıza, Tarih, Unutuş*, (Çev. M. Emin Özcan). İstanbul: Metis Yayınları.
- Ritzer, G. (2011). *Küresel Dünya*. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Sırıklı İ. K. ve Özkanlı O. (2021). "Nohut dürüm İçerik ve Tüketim Alışkanlıkları Bakımından "Fast Food" Olarak Değerlendirilebilir mi?" Ganud 2nd International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics, Gaziantep. s.75-84.
- Tan, A. Ö. (2014). *Güneşin ve Ateşin Tadı Gaziantep Mutfağı*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları
- Tanilli, S. (2014). *Uygarlık Tarihi*. (29.baskı). İstanbul: Alkım Yayınevi.
- Toker, A. (2022). "Kent Kimliği İnşasında Festivallerin Rolü". *Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 23 (1), 121-140.
- Tokuz, G. (1994). *Gaziantep Yemekleri*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Basımevi.
- Touraine, A. (2002). *Modernliğin Eleştirisi*. (Çev. Hülya Tufan). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Uçuk, C., ve Kayran, M. F. (2020). "Gaziantep Mutfağının Tarihsel Gelişimi: Millî Mücadele Döneminde Gaziantep'te Yeme İçme Faaliyetleri". *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 258-272.

- Uğurluer, M. (2002). *Gaziantep Mutfak Kültüründe Bakır*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Basımevi.
- Ural, L. (1944). "Bayram Yemekleri". *Başpınar Dergisi*, 61 (3). 18-19.
- Urry J. (2018). *Mekânları Tüketmek*. (Çev. R. G. Ögdül). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Ünsal, A. T. (2009). *Ayıntab'tan Gaziantep'e Yeme İçme*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Vitoux, J. (2007). *Gastronomi*. (Çev. Z. Yaya). Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- Yaran, B. (2022). *UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Kapsamında Değerlendirilen Gastronomi Şehirlerinin Coğrafi İşaretle Ürünlerinin İncelenmesi*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İskenderun Teknik Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Hatay.
- Yeşilyurt, H. ve Arıca, R. (2018). "Mutfak Müzesi Ziyaretçilerinin Deneyimlerinin İncelenmesi: Emine Göğüş Mutfak Müzesi Örneği". *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (1), 60-70.
- Yetkin, H. (1962). "Gaziantep Yemekleri". *Gaziantep Kültür Dergisi*, 50(5), 40.
- Yıldız, T. (2020). *Somut Olmayan Kültürel Miras Yönetimi Sivil Toplum Katılımı*. Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Yıldız, T. (2022). "Hızlı Dünyanın Yavaşları: Sakin Şehir, Yavaş Yemek Hareketleri ve Somut Olmayan Kültürel Mirasla İlişkileri." *Millî Folklor*, 17,15-24.
- Yılmaz, H. ve Bekar, A. (2019). Popüler Kültür ve Gastronomi., C. Avcıkurt ve M. Sarıoğlu. (Editörler). *Gastronomi Olgusuna Sosyolojik Bakış*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yiğit, S. (2022). *Gastronomik Tatmin ve Hatırda Kalıcı Gastronomi Deneyiminin Davranışsal Niyet Üzerine Etkisinde Destinasyon Tatmininin Rolü: Kapadokya Örneği*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir.
- Zeithaml, V., Parasuraman, A. ve Berry, L.(1996), "The Behavioral Consequences Of Service Quality", *Journal of Marketing*, 60(2), 31-46

EKLER

Ek-1. Kaynak Kişiler

- K.K.1. Deniz Karaduman, 1984/ Gaziantep doğumlu, üniversite mezunu, Anadolu Han-Gane Restaurant (10.11.2020 tarihinde Gaziantep'te yapılan görüşme)
- K.K.2. İbrahim Aslan, 1986/Gaziantep doğumlu, lise mezunu, Emek Kebapçısı (08.11.2020 tarihinde Gaziantep'te yapılan görüşme)
- K.K.3. İbrahim Kör, 1988/ Gaziantep doğumlu, lise mezunu, Kebapçı Halil Usta (10.11.2020 tarihinde Gaziantep'te yapılan görüşme)
- K.K.4. Halil Kör, 1944/ Gaziantep doğumlu, ilkokul mezunu, Kebapçı Halil Usta (10.11.2020 tarihinde Gaziantep'te yapılan görüşme)
- K.K.5. Seddar Köroğlu, 1962/ Gaziantep doğumlu, üniversite mezunu, Kahveci Seddar (10.11.2020 tarihinde Gaziantep'te yapılan görüşme)
- K.K.6. Taner Olca, 1993/ Gaziantep doğumlu, üniversite mezunu, Yesemek (10.11.2020 tarihinde Gaziantep'te yapılan görüşme)
- K.K.7. Necdet Olca, 1963/ Gaziantep doğumlu, ilkokul mezunu, Yesemek (10.11.2020 tarihinde Gaziantep'te yapılan görüşme).
- K.K.8. Ömer Güllü, 1962/ Gaziantep doğumlu, üniversite mezunu, Güllüoğlu Baklava- Ömer Güllü (10.11.2020 tarihinde Gaziantep'te yapılan görüşme)
- K.K.9. Murat Güllü, Gaziantep doğumlu, üniversite mezunu, Elmacıpazarı Güllüoğlu-Mahmut Güllü (10.11.2020 tarihinde Gaziantep'te yapılan görüşme)
- K.K.10. Mehmet Hilmi Bağcı 1961/ Gaziantep doğumlu, lise mezunu, Tahmis Kahvesi- (09.11.2020 tarihinde Gaziantep'te yapılan görüşme)
- K.K.11. Burhan Çağdaş, 1962/ Gaziantep doğumlu, ortaokul mezunu, İmam Çağdaş Kebap ve Baklava (09.11.2020 tarihinde Gaziantep'te yapılan görüşme)

- K.K.12. Mustafa Hasırcı, 1948/ Gaziantep doğumlu, ilkokul mezunu, Metanet Lokantası (09.11.2020 tarihinde Gaziantep'te yapılan görüşme)
- K.K.13. Ahmet Taşdemir, Gaziantep doğumlu, mezunu, Emine Göğüş Mutfak Müzesi (11.12.2019 tarihinde Gaziantep'te yapılan görüşme)
- K.K.14. Uğur Acioğlu, / Gaziantep doğumlu, yüksekokul mezunu, Acioğlu Lokantası (08.11.2020 tarihinde Gaziantep'te yapılan görüşme)
- K.K.15. Celaledin Lök, Gaziantep doğumlu, ortaokul mezunu, Murat Çulcuoğlu Et Lokantası (08.11.2020 tarihinde Gaziantep'te yapılan görüşme)
- K.K.16. Mustafa Erkmen, Gaziantep doğumlu, ortaokul mezunu, Emel Et Lokantası (16.11.2020 tarihinde Gaziantep'te yapılan görüşme)
- K.K.17. Mehmet Yılmaz, 1968, Gaziantep doğumlu, lise mezunu, Şerbetçi Gara Mehmet (19.11.2020 tarihinde Gaziantep'te yapılan görüşme)
- K.K.18. Mehmet Adem Kaynak, 1985/ Gaziantep doğumlu, üniversite mezunu, Gaziantep Ticaret Odası (18.11.2020 tarihinde Gaziantep'te yapılan görüşme)
-
- 210
-
- K.K.19. Ahmet Berk Asan, 1995/ İstanbul doğumlu, üniversite mezunu, Künefehan (17.11.2020 tarihinde Gaziantep'te yapılan görüşme)
- K.K.20. Coşkun Yayıcı, 1986/ Gaziantep doğumlu, ortaokul mezunu, Künefehan (17.11.2020 tarihinde Gaziantep'te yapılan görüşme)
- K.K.21. Ahmet Çadır, 1994/ Gaziantep doğumlu, üniversite mezunu, Sakıp Usta (17.11.2020 tarihinde Gaziantep'te yapılan görüşme)
- K.K.22. İhsan Bulut, 1975/ Gaziantep doğumlu, üniversite mezunu, Küşlemeci Mehmet Usta (17.11.2020 tarihinde Gaziantep'te yapılan görüşme)
- K.K.23. Mediye Yıldırım, / Diyarbakır doğumlu, üniversite mezunu, Bayazhan (17.11.2020 tarihinde Gaziantep'te yapılan görüşme)
- K.K.24. Murat Kılınç, 1989/ Gaziantep doğumlu, lise mezunu, Mutfak Sanatları Merkezi (18.11.2020 tarihinde Gaziantep'te yapılan görüşme)
- K.K.25. Merve Özsoy, 1989/ Gaziantep doğumlu, üniversite mezunu, Koçak Baklava (18.11.2020 tarihinde Gaziantep'te yapılan görüşme)
- K.K.26. Aslıhan Taşkesen, 1986/ Gaziantep doğumlu, lise mezunu, Şiveydiz (18.11.2020 tarihinde Gaziantep'te yapılan görüşme)

K.K.27. Muhammed Yılmaz, / Gaziantep doğumlu, üniversite mezunu, Şahane Gurme (17.11.2020 tarihinde Gaziantep'te yapılan görüşme).

K.K.28. Mehmet Erzurumluoğlu, / Gaziantep doğumlu, üniversite mezunu, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Dış İlişkiler Daire Başkanlığı Proje Uzmanı (11.12.2019 tarihinde Gaziantep'te yapılan görüşme).

Ek-2. Alan Araştırması Anket Soruları

1. İnsanlar ziyaretlerinde neden Gaziantep'i tercih etmeli?
2. Gaziantep'in, UNESCO'da gastronomi şehri seçilmesi hakkında bilginiz ve katkınız var mı?
3. Gaziantep'in, UNESCO'da gastronomi şehri seçilmesinin şehre artıları ve eksileri var mı? Varsa nelerdir?
4. Gaziantep yemeklerini ve mekânınızı kuşaklararası aktarılan bir miras olarak görüyor musunuz?
5. Gaziantep yemeklerini ve mekânınızı kimlik ve aidiyet unsuru olarak tanımlıyor musunuz?
6. Mekânınızdaki yemekleri yaparken yerel ürünleri (baharatlar vb.) mi tercih ediyorsunuz?
7. Mekânınızda kullandığınız mutfak aletleri yöresel mi? Bunların sizin için bir önemi ve anlamı var mı?
8. Mekânınızda hangi pişirme tekniklerini kullanıyorsunuz?
9. Mekânınızın tarihî bir önemi var mı?
10. Mekânın bir hikâyesi var mı?
11. Hedef kitleniz (yerel halk, yerli turist, yabancı turist) olarak kimleri görüyorsunuz?
12. Mekânınıza gelen ziyaretçi profili nedir?
13. Mekâna gelen müşterilerinizin beklentisi nedir ve sizce ne düzeyde karşılanıyor?
14. Gaziantep'e gelen turistlere sadece yemek mi sunuluyor yoksa kültür alışverişi de oluyor mu?
15. Yemeğin sunumunu ve servisini nasıl yapıyorsunuz?
16. Gaziantep mutfak kültürünü korumak ve yaşatmak için yaptığınız bir çalışma ya da proje var mı? Varsa nedir?

17. Markalama konusundaki çalışmalarınız nelerdir?
18. Coğrafi işaretin şehrin yemek kültürünün tanıtılmasında katkısı var mı?
19. Sosyal medyayı aktif olarak kullanıyor musunuz? Bunun şehrin tanıtımına ve mekânınıza bir katkısı var mı?
20. Ulusal ve uluslararası organizasyonlara (festivallere ve etkinliklere) katılıyor musunuz?
21. Sizin konuya dair eklemek istediğiniz bir şey var mı?