

ULUSLARARASI SOSYAL ARAŞTIRMALAR DERGİSİ THE JOURNAL OF INTERNATIONAL SOCIAL RESEARCH

Cilt: 12 Sayı: 67 Yıl: 2019
www.sosyalarastirmalar.com
Issn: 1307-9581



Volume: 12 Issue: 67 Year: 2019
www.sosyalarastirmalar.com
Issn: 1307-9581

Doi Number:
http://dx.doi.org/10.17719/jisr.2019.3781

UNESCO GASTRONOMİ ALANINDA REHBER KRİTERLERİN GAZİANTEP GASTRONOMİSİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ EVALUATION OF GUIDANCE CRITERIA IN THE FIELD OF UNESCO GASTRONOMY IN TERMS OF GAZİANTEP GASTRONOMY

Hülya MUTLU*

Öz

Gaziantep, Yaratıcı Şehirler Ağında yer alan ilk Türk şehri olarak gastronomi alanında dünyadaki gastronomi şehirlerinden biri olmayı başarmıştır. Bu çalışmada Gaziantep'in Yaratıcı Şehirler Ağına başvuru ve kabul edilme süreci incelenmiş olup, rehber kriterler eşliğinde Gaziantep gastronomisi değerlendirilmiştir. Yaratıcı Şehirler Ağına başvuru ve kabul edilme süreci hakkında bilgi edinmek amacıyla Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Dış İlişkiler Daire Başkanlığı personellerinden AB ve Projeler Uzmanı Sylvie Fontana Yılmaz ile yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir. Ayrıca Gaziantep Gastronomisi hakkında bilgi edinmek amacıyla Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Mutfak İşleri Daire Başkanlığı ve Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi personeli ile yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir. Gaziantep gastronomisi ile ilgili rehber kriterler incelendiğinde, tanıtım konusuna önem verildiği dikkat çekmektedir. Gaziantep mutfak kültürünü tanıtmak amacıyla her türlü etkinlikler düzenlenmekte, ulusal ve uluslararası etkinliklere katılım sağlanmakta ve konuyla ilgili projeler geliştirmek amacıyla çalıştay, panel veya sempozyum düzenlenmektedir.

Anahtar Kelimeler: UNESCO, Gastronomi, Gaziantep

Abstract

Gaziantep, as the first Turkish city in the Creative Cities Network, has succeeded in one of the world's gastronomy cities in the field of Gastronomy. The admission process of Gaziantep to the Creative Cities Network has been examined and Gaziantep gastronomy has been evaluated with guidance criteria. He met with EU and Projects Expert Sylvie Fontana Yılmaz, a member of Gaziantep Metropolitan Municipality Department of Foreign Relations, face to face. Be informed about Gaziantep Gastronomy Gaziantep Metropolitan Municipality Kitchen Affairs Department and Culinary Arts Training Center staff were interviewed face to face. When the guide criteria related to Gaziantep gastronomy are examined, it is noteworthy that promotion is given importance. All kinds of events are organized in order to introduce Gaziantep cuisine culture, participation in national and international events is provided and workshops, panels or symposiums are organized in order to develop related projects.

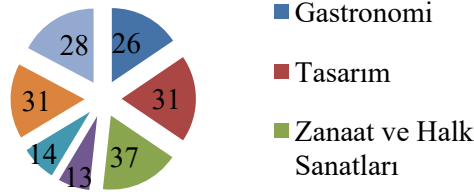
Keywords: UNESCO, Gastronomy, Gaziantep.

* Öğr. Gör., Afyon Kocatepe Üniversitesi, Emirdağ Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Programı, e-mail: hulyamutlu@aku.edu.tr

1. GİRİŞ

Yaratıcı Şehirler Ağı (Creative Cities Network) 2004 yılında kurulmuş bir Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu (UNESCO) programı olup, kültürel çeşitlilik ve sürdürülebilir kentsel kalkınma misyonuyla çalışan yaratıcı şehirlerden oluşan bir ağıdır. Çeşitli bölgelerden, farklı gelir seviyeleri, kapasite ve nüfusa sahip şehirleri yaratıcı endüstriler alanında çalışmak üzere bir araya getiren bir girişimdir. Ağın hedefi kentsel kalkınma, sosyal kapsayıcılık ve kültürel etkileşim için öncü olarak yaratıcılığa yatırım yapan şehirler içinde ve arasında uluslararası işbirliğini güçlendirmektir. Şehirler ağı katılarak yaratıcılık ve kültürel endüstrileri geliştirmek, en iyi uygulamaları paylaşmak, kültürel yaşama katılımları güçlendirmek, ekonomik ve sosyal kalkınma strateji ve planlarına kültürü entegre etmek amacıyla işbirliklerini geliştirmeyi ve ortak çalışmayı taahhüt etmektedirler (Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu [UNESCO], 2019a).

Şehirler, tarihi ve kültürel geçmişleri ve çeşitli kültür aktörlerini bir arada bulunduran dinamik yapılarıyla yaratıcılığın yeni boyutlarını üretmesi gerekmektedir. Program, yerel aktörler tarafından yürütülen kültürel endüstrilerin yaratıcı, ekonomik, sosyal potansiyelini geliştirmeyi amaçlamakta ve bu sebeple UNESCO'nun kültürel çeşitlilik ideallerini desteklemektedir. Yaratıcı Şehirler Ağı, şehirler tarafından kendi yetenek ve enerjilerini yönlendirecekleri yaratıcı endüstri sektörü tercihlerine göre seçilebilecek yedi tema etrafında şekillendirilmiştir. Bu temalar: edebiyat, film/sinema, müzik, zanaat ve halk sanatları, tasarım, gastronomi ve medya sanatları olarak belirlenmiştir. Hâlihazırda, Yaratıcı Şehirler Ağı'nın 72 ülkeden 180 üyesi bulunmaktadır (UNESCO, 2019b). Temalara göre şehirlerin dağılımı şu şekildedir:



Şekil 1: Temalara Göre Yaratıcı Şehirler Kaynak: en.unesco.org

2015 yılına kadar UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı gastronomi temasında Çin'den iki kent, Brezilya, Güney Kore, İsveç, Kolombiya, Japonya ve Lübnan'dan birer şehir gastronomi kenti unvanına sahip olup, 2015 yılında Gaziantep ile birlikte 9 kent daha bu listeye dâhil edilmiştir (Gaziantep Belediyesi, 2019c).

Gaziantep, Avrupalı Seçkin Destinasyonlar Projesi'nin (EDEN) 2015 yılı Ulusal Destinasyonu "Yerel Gastronomi ve Turizm" teması ödülünü almıştır. Gaziantep Mutfağı, UNESCO Yürütme Kurulunun aldığı karar doğrultusunda Yaratıcı Şehirler Ağı listesine 11.12.2015 tarihinde girmiştir (Gaziantep Valiliği, 2016; Gaziantep Belediyesi, 2019c).

Gastronomi Şehri için rehber kriterler ise şunlardır:

- Kent merkezi ve/veya bölgenin karakteristiği olan iyi gelişmiş gastronomi
- Çok sayıda geleneksel restoran ve/veya şefi bünyesinde barındıran canlı bir gastronomi topluluğunun bulunması
- Geleneksel mutfakta kullanılan iç kaynaklı malzeme
- Endüstriyel/teknolojik gelişmeler karşısında ayakta kalabilmiş yerel bilgi, geleneksel mutfak uygulamaları ve metotları
- Geleneksel gıda marketleri ve geleneksel gıda endüstrisi
- Gastronomi festivaller, ödüller, yarışmalar ve diğer geniş kapsamlı tanınırlık faaliyetlerine ev sahipliği yapma geleneği
- Doğaya saygı ve sürdürülebilir yerel ürünlerin teşvik edilmesi

- Kamuoyunun takdirine çalışmak, eğitim kuruluşlarında beslenmenin teşvik edilmesi, biyoçeşitliliği koruma programlarının aşçılık okulları müfredatına dâhil edilmesi olarak sıralanabilir (UNESCO, 2019d).

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı programı başvurusu incelendiğinde; başvurmak isteyen şehirlerin başvuru alanlarındaki rehber kriterlere sahip olmalarının ön şart olduğu görülmektedir. Başvurularda rehber kriterler dışında sürdürülebilir projeler de yer almaktadır. Başvuruda belirtilen projelerin 4 yıl içinde hayata geçirilmesi gerekli olup, sürdürülebilirliği sağlanmalıdır. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına dâhil olan kentler her 6 ayda bir faaliyet raporu göndermekle yükümlü olup, 4 yılda bir kapsamlı rapor sunmaktadırlar (Sylvie Fontana Yılmaz, kişisel görüşme, 22 Şubat 2017).

Başvuru süreci, ilgili paydaşlar ile devamlı iletişim ve yakın ilişkiler içerisinde sürdürülmeli ve başvurular bütün paydaşlarla işbirliği halinde yazılmalıdır. Başvurularda kentin zenginliklerinden (kültürel yapısı, insan kaynakları/yaratıcı yeteneği, eğitim ve öğretim tesisleri) ağa katkılarına kadar pek çok konuda bilgi verilmekte ve yapılacak yaratıcı projelerden bahsedilmektedir. Yaratıcı Şehirler Ağı programında yedi alandan (Edebiyat, Film/Sinema, Müzik, Zanaat ve Halk Sanatları, Tasarım, Gastronomi ve Medya Sanatları) sadece bir alana başvuru yapılmakta olup, alan tercihi başvuru yapan şehir tarafından yapılmaktadır. UNESCO'nun çalışma dilleri İngilizce ve Fransızca olduğu için başvuruların İngilizce veya Fransızca ile yazılması gerekmektedir (UNESCO, 2019e).

2. DÜNYA GASTRONOMİ ŞEHİRİ GAZİANTEP

Gaziantep, Yaratıcı Şehirler Ağına yer alan ilk Türk şehri olarak "Gastronomi" alanında dünyadaki 18 şehirden biri olmayı başarmıştır. Gaziantep ilk kez 2013 yılında UNESCO'ya başvuru yapmış ancak veriler ve yaratıcı projeler yetersiz bulunduğu için başvuru kabul edilmemiştir. Bu tarihten itibaren gastronomi alanında çalışmalar hızlandırılarak 2015 yılında ikinci kez başvuru yapılmıştır (Sylvie Fontana Yılmaz, kişisel görüşme, 22 Şubat 2017).

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı başvurusu için 2015 yılında çalışmalar yoğunlaştırılarak Paris'te bulunan UNESCO'nun merkez binasında yaklaşık 350 kişinin katıldığı "Culinary Discovery Day" konulu etkinliğe 2015 yılının Mart ayında kalabalık bir heyetle katılım sağlanmıştır. 2015 yılının Nisan ayında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı için başvuru formu yayınlanmış olup çalışmalar daha teknik bir boyut kazanmıştır. Gaziantep Büyükşehir Belediye Başkanı Fatma Şahin ve Ahmet Ertürk liderliğindeki Dış İlişkiler Daire Başkanlığı'nın yürüttüğü çalışmalara kentin diğer kurum ve kuruluşları (Gaziantep Valiliği, Gaziantep Ticaret Odası, Gaziantep Sanayi Odası, İpekyolu Kalkınma Ajansı), gurmeler, restoran sahipleri ve baklavacılar da destek vermiştir. Başvuru formunun hazırlanması, yazılması ve tercümesinde Büyükşehir Belediyesi Dış İlişkiler Daire Başkanlığı personellerinden Sylvie Fontana Yılmaz ve Muhammed Sıtkı Bayram, Trakya Üniversitesi Miras Yönetim Uzmanı Yaşagül Ekinci ve Tarihi Kentler Birliği Danışmanı Namık Kemal Döleneken yoğun emek harcamışlardır. Büyük bir özveri ve titizlikle hazırlanan 15 sayfalık başvuru formu 14 Temmuz 2015 tarihinde, önce UNESCO Türkiye Milli Komisyonu'na sunulmuş olup, gerekli resmi izinler ve kontrollerinin ardından UNESCO'ya gönderilmiştir. Eylül ayında Gaziantep yemeklerinin ve baharatlarının yer aldığı bir web sitesi (www.gastroantep.com.tr) oluşturulmuştur. 2015 yılının Aralık ayında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı başvuru sonuçları açıklanmış olup, Gaziantep gastronomi dalında Yaratıcı Şehirler Ağına girerek dünyadaki 18 gastronomi kentinden birisi olmuştur. Gaziantep Büyükşehir Belediyesi bu başarının ulusal ve uluslararası alanda tanıtımı amacıyla 20 Şubat 2016 tarihinde Çırağan Sarayı'nda Lansman töreni düzenlemiştir (Sylvie Fontana Yılmaz, kişisel görüşme, 22 Şubat 2017).

Başvuruda taahhüt edilen sürdürülebilir projeler aşağıda yer almaktadır. Söz konusu projelerin 4 yıl içerisinde yapılması ve sürdürülebilirliği sağlanması gerekmektedir. Taahhüt edilen projeler:

- Mahalle Mutfakları
- Mirası Tescillemek: Otlar
- Engelsiz Atölye
- İpek Yolu Kentleri ile Kültür Alışverişi
- Uluslararası Gastronomi Festivali
- Baharatların Saklama-Pazarlama Koşullarının İyileştirilmesi'dir (Sylvie Fontana Yılmaz, kişisel görüşme, 22 Şubat 2017).

2.1. Mahalle Mutfakları

Bu projede paydaşlar; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Üniversitesi, Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı (KOSGEB) ve Gaziantep Ticaret Odası'dır. Proje kapsamında pilot olarak seçilen 2 mahallede tam donanımlı mutfak kurulacak ve bu mutfaklarda çalışmak isteyen kişilerin istatistikî bilgileri derlenecektir. Derleme aşamasında kişilerin mevcut firmalara ürün satma istekleri belirlenecektir. Çalışmaya gönüllü kişilerin tespit edilmesinden sonra kooperatifler veya ortaklıklar kurarak kişilerin Mahalle Mutfaklarını kullanarak iş hayatına daha düşük yatırım maliyetleri ile girmeleri sağlanacaktır. Mutfakları kullanan kişileri yeme-içme servis sağlayıcıları ile buluşturan, karşılıklı tarafların birbirlerini anlamalarını ve ihtiyaçlarını birlikte tespit etmelerini sağlayan "Mutfak Buluşmaları" organize edilecektir. Bu sayede Mahalle Mutfakları'nın uzun vadede yeme-içme sektöründeki arz-talep taraflarını bir araya getiren bir döngü yaratması sağlanacaktır. Genel kullanıma açık bu mutfakların düzenli kullanıcıları yanında, geçici kullanmak isteyenler ve ziyaretçi kullanıcılar için de kullanım sağlanacaktır (Gaziantep Belediyesi, 2019d).

2.2. Gaziantep Baharatlarının Saklama-Pazarlama Koşullarının İyileştirilmesi

Bu projede paydaşlar; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Valiliği, Gaziantep Üniversitesi ve Gaziantep Ticaret Odası'dır. Bölgesel ve ulusal bazda insan sağlığını tehdit edebilecek unsurların azaltılması ve yiyeceklerin üretimden pazarlamaya kadar geçen bütün süreçlerdeki sıhhi şartların sağlanması konusunda farkındalığın artması hedeflenmektedir. Proje kapsamında öncelikle kentte baharat üreticilerinin, toptancılarının, satıcılarının tümüne yönelik bilgilendirme toplantıları düzenlenerek sıhhi şartlar hakkında farkındalık seviyesi yükseltilecek, ardından depolama, saklama, pazarlama ortamları ve paketleme yöntemleri hakkında ikinci bir bilgilendirme ve farkındalık eğitimleri yapılacaktır. Üretici, toptancı veya pazarlamacıların standardı yakalamak için yapması gereken çalışmalar ve yatırımlar hakkında istatistikî veriler toplanacaktır. Son aşamada ise gerekli yatırımların yapılması ve uygulamalara geçiş sağlanacaktır. İlgili bilimsel eğitimi almış farklı mesleklerden uzmanları bir araya getirerek yeme-içme servisi sunan bütün kurumlar ile baharat sağlayıcılarını sürekli denetleyecek, sorularına cevap verebilecek ve oluşacak sorunlara hızlı şekilde müdahale ederek engelleyecek "Sağlık Zabıtaları" görev alacaktır (Gaziantep Belediyesi, 2019d).

2.3. Engelsiz Atölye

Bu projede paydaşlar; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Engelsiz Gaziantep, Gaziantep İşkur Müdürlüğü, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği, KOSGEB, Gaziantep Hizmet Merkezi Müdürlüğü ve Halk Eğitim Merkezi'dir. Alt sosyo-kültürel grupların ve engelli vatandaşların sosyo-kültürel hayata daha fazla katılmalarını ve kentin sahip olduğu kültürel değerlerden daha fazla yararlanmalarını sağlamak amaçlanmaktadır. İsteyen engellilerin geleneksel zanaat dallarında meslek edinmeleri sağlanacaktır. Eğitime katılanların Gaziantep bakırcılığı, gümüş işlemciliği, sedef kakmacılığı, yemencilik gibi zanaatların uygulayıcıları olarak yetişmeleri sağlanacaktır. Eğitim alan kişilerin kendi işyerlerini açabilmeleri, mevcut işyerlerinde kolayca çalışabilmeleri veya sadece pazarlama tekniği ile ürünlerini nihai tüketicilere ulaştırabilmeleri için geleneksel zanaatlar eğitimi süresince ayrıca girişimcilik, işletme, halkla ilişkiler ve pazarlama konularında da pratik bilgileri edinmeleri sağlanacaktır (Gaziantep Belediyesi, 2019d).

2.4. İpek Yolu Kentleri ile Kültür Alışverişi Projesi

Bu projede paydaşlar; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, World Citizens Organizations- Silk Road Global Alliance, Eurasian Silk Road Universities Consortium, Türk İşbirliği ve Koordinasyon Ajansı Başkanlığı (TİKA), Türkiye Tarihi Kentler Birliği ve Gaziantep Üniversitesi'dir. Gaziantep şehrinin de içinde olduğu ipek yolu ülkelerinde sosyo-kültürel işbirliklerini yeme-içme konusunu da ekleyerek zenginleştirmek amaçlanmaktadır. İpek yolu güzergâhında ticarete konu olan yiyecek ve içeceklerin tarihi serüvenini ortaya koymak ve bu serüveni yayına dönüştürmek için araştırmalar yapılacak olup, ipek yolu ülkeleri ile daha sonra yapılacak araştırmalar ve işbirlikleri için temel teşkil edecektir. Proje iki aşamalı olarak yürütülecek olup, ilk aşama araştırma ve panel bölümlerinden oluşmaktadır. Proje ortaklarının tarihi araştırmaları destekleyen farklı ölçeklerdeki projeleri kendi ülkelerinde, kendi çalışma alanlarında sürdürürken bir taraftan da elde ettikleri sonuçları birbirleri ile paylaşmalarını sağlayacak bir iletişim merkezi kurulması projenin ilk aşamasını oluşturmaktadır. Panel bölümünde ise proje ortaklarının kendi araştırma çalışmalarını sundukları-tanıtıkları bir panel-sempozyum düzenlenecektir. Projenin ikinci aşamasında panelden çıkan sonuçlar çerçevesinde araştırmaların hangi alanlarda derinleştirilmesine karar verilerek bu alanlarda araştırmalar yapılacaktır (Gaziantep Belediyesi, 2019d).

2.5. Mirası Tescillemek: Otlar

Bu projede paydaşlar; Gaziantep Üniversitesi, Büyükşehir Belediyesi, UNESCO Creative Cities Network (UCCN) Şehir Kenti ve İl Tarım Müdürlüğü'dür. Yerel nüfus tarafından mirasın belirlenmesi bu projenin başarısında çok önemlidir. Yabani yeşilliklerin bölgedeki kullanımı için bir ağ oluşturulması bu projenin ana hattıdır. Bir eylem planının oluşturulması ve ilgili saha çalışması organizasyonu kurulması gerekmektedir. Gelecek nesillere bir kültür mirası iletilmesine ek olarak, bu proje sürdürülebilir kalkınmaya katkıda bulunmaktadır (Gaziantep Belediyesi, 2019d).

2.6. Uluslararası Gastronomi Festivali

Bu projede paydaşlar; Valilik, Ticaret ve Sanayi Odaları, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Üniversiteler, Uluslararası Yemek Organizasyonları ve Davetli kentlerdir. Proje geliştirmekte olan ülkelerin yoğunlaştığı farklı bölgeleri ayrı ayrı ele alan ve bu bölgelerdeki yeme-içme profesyonellerini bir araya getiren bir seri panel-çalıştay içermektedir. Ortadoğu, Orta Asya, Balkanlar, Latin Amerika, Kuzey Afrika gibi geliştirmekte olan ülkelerin yoğunlaştığı bölgelerin geleneksel ve yöresel yeme-içme kültürlerinin, değişen yaşam şartlarından nasıl etkilendiği, olumsuz etkilerin giderilmesi için neler yapılabileceği, bu amaçla yürütülen iyi deneyimlerin paylaşımı gibi konular panel ve çalıştay ile irdelenecektir. Her bir panelin sonuçları ve çıkan öneriler yayınlattırılırken, panel serilerinin en sonunda (Beşinci yılda) bütün önerileri birleştiren bir manifesto ortaya konulacaktır. Bu son etkinlikte ayrıca geleneksel ve yöresel yemeklerde özgünlüğün korunması için alınacak önlemler ile ilgili bir rehber de hazırlanacaktır. Dünyanın farklı yerlerinde geliştirmekte olan bölgelerde yöresel yeme-içme profesyonellerinin karşılaştıkları sorunların ortaya konulması, çözüm yollarının belirlenmesinde ortaklıklar geliştirilmesi, sağlıklı ve yavaş beslenmenin desteklenmesi, yeme-içme kaynaklarının elde edilmesinde iyi tarım uygulamalarının korunması ve yaygınlaştırılması için bilinç oluşturulması amaçlanmaktadır. Ağ içerisinde yer alan ve yer almayan kentlerin yöresel yeme-içme kültürlerini koruma konusunda işbirliklerine girmeleri için temel teşkil edecek farkındalığı yaratacağı için ve farklı kentlerin bir araya gelip birbirlerini tanımalarını sağlayacağı için bu kentlerin ortak sorunları karşısında ortak çözümler geliştirebilme yeteneklerini artıracaktır (Gaziantep Belediyesi, 2017d).

3. YÖNTEM

Bu çalışmada Gaziantep'in Yaratıcı Şehirler Ağına başvuru ve kabul edilme süreci incelenmiş olup, rehber kriterler eşliğinde Gaziantep gastronomisi değerlendirilmiştir. Konu hakkında bilgi edinmek amacıyla Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Dış İlişkiler Daire Başkanlığı personellerinden AB ve Projeler Uzmanı Sylvie Fontana Yılmaz ile yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir. Ayrıca Gaziantep Gastronomisi hakkında bilgi edinmek amacıyla Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Mutfak İşleri Daire Başkanlığı ve Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi personeli ile yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir.

4. GASTRONOMİ ALANINDA REHBER KRİTERLERİN GAZİANTEP GASTRONOMİSİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

Gaziantep'in Dünya Gastronomi Kenti olarak seçilmesinde etkili olan faktörler rehber kriterler üzerinden değerlendirilmiştir. Değerlendirmede Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Mutfak İşleri Daire Başkanlığı ve Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi personellerinin görüşlerine yer verilmiş olup, ayrıca büyükşehir belediyesine ait internet kaynakları da kullanılmıştır.

4.1. KENT MERKEZİ VE/VEYA BÖLGENİN KARAKTERİSTİĞİ OLAN İYİ GELİŞMİŞ GASTRONOMİ

"Yerel halkın günlük hayatında tükettiği yöreye özgü yiyecekler gastronomi açısından oldukça önemlidir. Ancak sadece yöreye özgü olması yeterli değildir. Yöresel ürünler günlük hayatta tüketilmediği sürece gereken önemi kazanamaz. Gaziantep ilinde iyi gelişmiş bir gastronominin bulunmasının sebebi, yerel yiyecekler oldukça yaygın tüketilmektedir. Özgün yiyeceklerin halen tüketilmesi Gaziantep'in gastronomi kenti olmasını olumlu etkilemiştir. Örneğin; Gaziantep'te sabahları katmer yenmektedir. Soğuk kış aylarında sabahleyin beyran çorbası içilmektedir. Gaziantep kendi kültürünü ve kendi yiyeceklerini benimsemiş bir şehirdir" (Türkan Açık, kişisel görüşme, 22 Şubat 2017).

"Baharat, sebze, meyve her şey Gaziantep Mutfağı'nda çok zengindir. Savaş zamanında bile Antepliler açlıkla mücadele etmişler, kayısı çekirdeği ve fıstığı un yaparak kullanmışlardır" (Asiye Yıldırım, kişisel görüşme, 22 Şubat 2017).

4.2. ÇOK SAYIDA GELENEKSEL RESTORAN VE/VEYA ŞEFİ BÜNYESİNDE BARINDIRAN CANLI BİR GASTRONOMİ TOPLULUĞUNUN BULUNMASI

UNESCO başvuru sürecinin temellerinden olan Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi (MUSEM), Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından 2013 yılının Nisan ayında kurulmuştur. Burada yöresel Gaziantep mutfağı eğitimleri verilmektedir. Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi eğitimci ve idari kadro ile toplamda 12 kişi ile hizmet vermektedir. Kurslar ücretli olup, hafta içi sabah ve akşam programları ile hafta sonu programları bulunmaktadır. Kurs süresi 90 gündür. Kursu başarı ile bitiren kursiyerlere Halk Eğitim Merkezi ve Milli Eğitim Müdürlüğü onaylı sertifika verilmektedir. Gaziantep mutfağını bildiklerine dair bir belgeye sahip olmak, yerel halk ve mutfak şefleri için oldukça önemli bir konudur. Ayrıca Gaziantep'te Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Beslenme ve Diyetetik bölümlerinde okuyan üniversite öğrencileri de sertifika almak amacıyla kurslara kayıt yaptırmaktadır. Ayrıca Gaziantep mutfağını öğretmek amacıyla farklı kategorilerde workshop ve hobi kursları düzenlenmektedir. Bu anlamda hem şefler, hem yerel halk, hem de öğrenciler kurslardan yararlanarak Gaziantep mutfağını öğrenmektedir (Türkan Açık, kişisel görüşme, 22 Şubat 2017; Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi [MUSEM], 2017).

Mutfak kültürünü ayakta tutabilmek için Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Sanat ve Meslek Eğitim Kursları (GASMEK) belediye çatısı altında ücretsiz eğitim veren kurslar da bulunmaktadır. Gaziantep'te ilçelerle birlikte toplam 25 GASMEK eğitim merkezi bulunmaktadır. 20'ye yakın yiyecek içecek hizmetleri ile ilgili kurslar bulunmakta olup, hem Türk Mutfağı hem de Dünya Mutfaklarına yönelik kurslar bulunmaktadır. Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi (MUSEM) ve Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Sanat ve Meslek Eğitim Kursları (GASMEK) ile toplum genelinde profesyonel olmayan kişilerinde şeflik eğitimi alması mümkündür (Türkan Açık, kişisel görüşme, 22 Şubat 2017; Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Sanat ve Meslek Eğitim Kursları [GASMEK], 2019).

Şeflerin örgütlendiği ana yapı ise Türkiye Şefler Federasyonu Gaziantep şubesidir. Gaziantep Gastronomi ve Aşçılar Derneği (GASDER) şeflerin sosyal hakları ve mesleki bilgilerinin desteklenmesi konusunda çalışan kurumlardandır. Profesyonel çalışan şefler aynı zamanda MUSEM ve Gaziantep Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü içinde farklı kurslar ile bilimsel ve uygulama bilgilerini geliştirmektedirler. Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Emine Göğüş Mutfak Müzesi ve Antepfıstığı Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü ise bir taraftan Gaziantep gastronomi kültürünün temel öğelerinin araştırılması, diğer taraftan yaşatılması için faaliyetler yürütmektedir (Gaziantep Belediyesi, 2019d).

"Gaziantep yemekleri çok meşakkatli olduğu için her zaman Antep yemeklerini sunan restoranlar yoktu. UNESCO süreci ile birlikte hedefimiz tüm restoranlara Antep yemeklerini dâhil etmektir" (Asiye Yıldırım, kişisel görüşme, 22 Şubat 2017).

"Gaziantep'te mekân isimleri yemekleri çağrıştırır. Örneğin Metanet Lokantası Beyran'ı çağrıştırır. UNESCO'dan sonra merak arttı ve restoranlar şehir dışında tanınmaya başladı" (Asiye Yıldırım, kişisel görüşme, 22 Şubat 2017).

Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneği (GASTURDER) ve Gaziantep Büyükşehir Belediyesi işbirliğinde Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi'nde "Sürdürülebilir Profesyonel Gastronomi Eğitimi" programları başlatılmış olup, Gaziantep Mutfağı'nın uluslararası standartlara ulaştırılması ve altyapısının güçlendirilmesi hedeflenmektedir. Programa öncelikle yiyecek içecek sektöründe çalışan personeller dâhil edilmiş olup, ilerleyen süreçte kalifiye eleman açığının kapatılması amaçlanmaktadır (Gaziantep Belediyesi, 2019c).

4.3. GELENEKSEL MUTFAKTA KULLANILAN İÇ KAYNAKLI MALZEME

"Gaziantep mutfağında oldukça fazla araç gereç ve yöreye özgü malzeme bulunmaktadır. Sunum ve pişirme araçları genellikle bakırdan yapılmıştır. Örneğin, beyran çorbası bakır sandalye servis edilmek zorundadır. Çünkü ocaktan kerpetenle tutulup kaynar bir şekilde servis yapılmaktadır. Gaziantep mutfak kültürüne ait araç gereçler Emine Göğüş Mutfak Müzesi'nde sergilenmektedir. Ayrıca Gaziantep'te yemeklerde kullanılan malzemeler (baharat, kurutmalık, yağlar ve salçalar vb.) genellikle evlerde üretilmektedir" (Türkan Açık, kişisel görüşme, 22 Şubat 2017).
"İç kaynaklı malzemeler, baharat, salça, kurutmalık ve yağlardır. Gaziantep'liler baharat ve salçalarını kendileri evde hazırlar. Antep insanı güneşi kullanmayı iyi bilir" (Asiye Yıldırım, kişisel görüşme, 22 Şubat 2017).

4.4. ENDÜSTRİYEL/TEKNOLOJİK GELİŞMELER KARŞISINDA AYAKTA KALABİLMİŞ YEREL BİLGİ, GELENEKSEL MUTFAK UYGULAMALARI VE METOTLARI

"Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi'nde (MUSEM) Liselerarası Yemek Yarışmaları düzenlenmektedir. Farklı gruplara farklı konularda workshoplar yapılmaktadır" (Asiye Yıldırım, kişisel görüşme, 22 Şubat 2017).

"Mutfak kültürünü ayakta tutabilmek için Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Sanat ve Meslek Eğitim Kursları'nda (GASMEK) yiyecek içecek hizmetleri alanında eğitimler verilmektedir" (Türkan Açık, kişisel görüşme, 22 Şubat 2017).

4.5. GELENEKSEL GIDA MARKETLERİ VE GELENEKSEL GIDA ENDÜSTRİSİ

"Elmacı pazarı geleneksel ürünler satan bir çarşıdır. Kurutulmuş ürünler, salça çeşitleri, şirinlik (ikramlık) ve baharatlar bol miktarda satılmaktadır. Şehir dışından gelen misafirler kesinlikle bakırcılar çarşısı ve elmacı pazarını ziyaret ederek gıda ürünleri ve bakır araç gereçler satın almaktadır. Ayrıca Zeytin Hanı, zeytinyağından baharat çeşitlerine kadar yöresel ürünler satan bir işletmedir" (Türkan Açık, kişisel görüşme, 22 Şubat 2017).

"Zeytin Hanı, Elmacı pazarı örnekleri verilebilir" (Asiye Yıldırım, kişisel görüşme, 22 Şubat 2017).

4.6. GASTRONOMİ FESTİVALLER, ÖDÜLLER, YARIŞMALAR VE DİĞER GENİŞ KAPSAMLI TANINIRLIK FAALİYETLERİNE EV SAHİPLİĞİ YAPMA GELENEĞİ

4.6.1. Nar ve Kültür Festivali

Nar ve Kültür Festivali, eylül ayında Oğuzeli ilçesinde yapılmaktadır. Festival boyunca nardan yapılan ürünler sergilenip tadılmaktadır. Bu ürünler içerisinde, Gaziantep'te bütün yıl boyunca tüketilen nardan yapılmış şuruplar ve nar suları, bir sos çeşidi olan ve genellikle salata için kullanılan nar ekşisi sosları bulunmaktadır (Gaziantep Belediyesi, 2019d).

4.6.2. Uluslararası Antep fıstığı Festivali

2005 yılından itibaren düzenlenen Antepfıstığı Kültür ve Sanat Festivali, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından organize edilmektedir. Farklı ülkelerden gelen delegasyonların katılımıyla organizasyon gerçekleştirilmektedir. Festivalde fotoğraf sergileri, müzik konserleri gibi etkinlikler düzenlenmektedir. Festival kapsamında baklava yeme yarışması, en iyi geleneksel yemek yarışması ve en iyi Antep fıstığı yarışması şeklinde gastronomi ile ilgili bazı yarışmalarda düzenlenmektedir. Festival beş gün sürmektedir (Gaziantep Belediyesi, 2019d).

4.6.3. Şire Festivali

Gaziantep Şirehan Yemek ve İçecek Festivali otel ve restorana çevrilmiş bir kervansarayın içerisinde düzenlenmektedir. Bu festivalin amacı, tarihi şire üzüm festivali zamanlarını tekrardan yaşamak ve hatırlamaktır. Gaziantep insanı üzümü sadece şarap yapımı için kullanmamakta ayrıca üzümünden birçok tatlı ve pekmez üretmektedir. Bu ürün, bütün yöre insanı tarafından kış mevsiminden önce, üzümün bol olduğu zamanlarda yapılır. Şire festivalinin amacı, şire kültürünün tekrar hatırlanmasını sağlamaktır. Son üç günde bağ mahsulü kursu ile başlanılır ve şire yapımının, sunumunun ve yemeklerinin farklı ülkelerden gelmiş olan şefler tarafından yapılmasıyla devam eder. Festival spesifik bir program etrafında şekillenir ve diğer kültürlerden gelen davetlilerin arkeolojik alanları ve müzeleri de gezmelerine vesile olur (Gaziantep Belediyesi, 2019d).

4.6.4. Bulgur Festivali

2016 yılı Mayıs ayında düzenlenmeye başlanmıştır. Bulgur Festivalinde 101 Bulgur Yemeği Sergisi ve şef Yunus Emre Akkor'un, Bulgur Yemekleri sunumu da etkinlikler arasındadır. Bulgurun yükselen bir değer olarak dünyada pazarlanması konulu panel düzenlenmiştir. Festival kapsamında ayrıca çeşitli yarışmalar, eğlence programları ve konserler de düzenlenmektedir (Gaziantep Belediyesi, 2019d).

4.6.5. Uluslararası Gastronomi Festivali

Gaziantep'in eşsiz mutfağını dünyaca ünlü Michelin yıldızlı restoran şefleri, gastronomi profesyonelleri, akademisyenler, öğrenciler ve tüm halkın katılımı ile Gaziantep'i Geliştirme Vakfı ve Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'nin koordinasyonu ile gerçekleştirilen bir festivaldir. Festivalde alanında deneyimli şef, gurme ve işletmecilerin panelleri ile Gaziantep gastronomisine yön verilmektedir (Anonim, 2019).

4.7. DOĞAYA SAYGI VE SÜRDÜRÜLEBİLİR YEREL ÜRÜNLERİN TEŞVİK EDİLMESİ, KAMUOYUNUN TAKDİRİNE ÇALIŞMAK, EĞİTİM KURULUŞLARINDA BESLENMENİN TEŞVİK EDİLMESİ, BİYOÇEŞİTLİLİĞİ KORUMA PROGRAMLARININ AŞÇILIK OKULLARI MÜFREDATINA DÂHİL EDİLMESİ

"Belediye'nin Tarım Hizmetleri Daire Başkanlığı'nın bu konuda çalışmaları vardır. Antep biberi ve Antep domatesi ile ilgili fidan dağıtımları yapılmaktadır. Yerel ürünlerin sürdürülebilirliği ve çiftçileri desteklemek adına yapılıyor. Yurt içi ve yurt dışı etkinliklere katılıp Gaziantep Mutfağı tanıtılmaktadır. Hem Gaziantep Mutfağı'nı tanıtmak, bilinirliğini artırmak hem de insanların buraya gelip tanımak istemeleri ve ihtiyaç uyandırmak için tanıtımlar yapılmaktadır. Eğitim kuruluşlarında eğitimler veriliyor. Üniversitede gastronomi bölümünde okuyan

öğrenciler Gaziantep Mutfağı'nı öğrenmek amacıyla kurslara kayıt yaptırmaktadır" (Türkan Açık, kişisel görüşme, 22 Şubat 2017).

"Tarım Hizmetleri Daire Başkanlığı teşvik amaçlı ücretsiz tohum, fidan vb. dağıtıyor, çiftçilere destek çıkıyor" (Asiye Yıldırım, kişisel görüşme, 22 Şubat 2017).

SONUÇ

Bu çalışmada Gaziantep'in Yaratıcı Şehirler Ağına başvuru ve kabul edilme süreci incelenmiş olup, rehber kriterler eşliğinde Gaziantep gastronomisi değerlendirilmiştir. Gaziantep gastronomi alanında başarısını tescillemiş ve gastronomi alanında UNESCO Yaratıcı Şehirlerden biri olmayı başarmıştır. Gaziantep gastronomisinin başarısında yöre insanının etkisi oldukça fazladır. Çünkü yöre insanının mutfak geleneklerini sürdürme konusunda bilinçli oldukları görülmektedir. Bu yüzden Gaziantep'te mutfak kültürüne ait eski yöntemler ve gelenekler bilinmekte ve uygulanmakta, gelecek nesillere aktarmaya çalışılmaktadır. Gaziantep gastronomisi ile ilgili etkinlikler ve çalışmalar incelendiğinde, tanıtım konusuna önem verildiği dikkat çekmektedir. Gaziantep mutfak kültürünü tanıtmak amacıyla her türlü etkinlikler düzenlenmekte, ulusal ve uluslararası etkinliklere katılım sağlanmakta ve konuyla ilgili projeler geliştirmek amacıyla çalıştay, panel veya sempozyum düzenlenmektedir. Bu doğrultuda Gaziantep gastronomi uygulamalarının başarılı olduğu görülmektedir.

Gaziantep gastronomi alanında UNESCO Yaratıcı Şehirlerden biri olmasıyla birlikte, mutfak kültürünü daha da iyi tanıtmayı başarmış ve ziyaretçileri gastronomi amaçlı seyahatlere yöneltmiştir. Türkiye'de gastronomi amaçlı seyahatlerin gelişiminde, yaygınlaşmasında ve gastro turistlerin sayısının artmasında Gaziantep'in katkısının önemli olduğu görülmektedir. Gaziantep'te gastronomi sunumu; tarihi ve kültürel alanlarda daha fazla yapılmakta olup, işletmeler eski dönemlere ait mutfak araç gereçlerini dekor olarak kullanmaktadır. Bölgenin kültürünü yansıtan en önemli öğe olan gastronomi ile ziyaretçiler, Gaziantep kültürünü, hem tarihi hem de kültürel değerlerle iç içe öğrenmektedir. Gaziantep'e hangi amaçla gidilirse gidilsin, turizm amaçlı bir seyahat olmasa bile ziyaretçilerin çoğunluğu Gaziantep gastronomisi, tarihi ve kültürü hakkında bilgi edinerek şehirden ayrılmaktadır. Bu durum, Gaziantep'in tanıtım ve pazarlama çabalarının ne kadar etkin ve başarılı olduğunu, Gaziantep turizminin gastronomi, tarih ve kültür ile iç içe sunulduğunun bir göstergesidir.

KAYNAKÇA

- Anonim (2019). *Uluslararası Gastronomi Festivali*. 24.10.2019, <http://gastroantepfest.com.tr>
- Asiye Yıldırım (22 Şubat 2017) Kişisel Görüşme.
- Gaziantep Belediyesi (2019c). *Haberler*. 11.10.2019, <https://gantep.bel.tr/haberler/1>
- Gaziantep Belediyesi (2019d). *Ar-ge*. 11.10.2019, www.gastroantep.com.tr/arge
- GASMEK, (2019). *Kurumsal*, 11.10.2019, <https://www.gasmek.org.tr/kurumsal.html>
- Gaziantep Valiliği (2016). *Gaziantep 2016*. Gaziantep: GNG Ofset Matbaacılık.
- MUSEM, (2019). *Kurumsal*, 18.10.2019, <http://www.gaziantepmusem.com.tr/kurumsal.php?id=6>
- Sylvie Fontana Yılmaz, (22 Şubat 2017) Kişisel Görüşme.
- Türkan Açık, (22 Şubat 2017) Kişisel Görüşme.
- UNESCO, (2019a). *Yaratıcı Şehir Hakkında*. 24.10.2019, http://www.unesco.org.tr/dokumanlar/yaratıcı_sehirler/yshakkında.pdf
- UNESCO, (2019b). *Yaratıcı Şehirler Misyon*. 24.10.2019, http://www.unesco.org.tr/dokumanlar/yaratıcı_sehirler/ysmisyon.pdf
- UNESCO, (2019c). *Yaratıcı Şehirler*. 24.10.2019, http://www.unesco.org.tr/dokumanlar/yaratıcı_sehirler/sehir.pdf
- UNESCO, (2019d). *Yaratıcı Şehir*. 24.10.2019, <http://www.unesco.org.tr/dokumanlar/duyurular/yssunum.pdf>
- UNESCO, (2019e). *Yaratıcı Şehir Hakkında*. 24.10.2019, http://www.unesco.org.tr/dokumanlar/yaratıcı_sehirler/yshakkında.pdf