



Önerilen atf: Yaran, B. ve Eryılmaz, G. (2021). Türkiye Gastronomi Şehirlerinin Coğrafi İşaretli Yiyecek ve İçeceklerinin İncelenmesi, *OCAK: Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 54-65.

Araştırma Makalesi

TÜRKİYE GASTRONOMİ ŞEHİRLERİNİN COĞRAFİ İŞARETLİ YİYECEK VE İÇECEKLERİNİN İNCELENMESİ

Beyza YARAN¹, Gamze ERYILMAZ²

ÖZ

Bu çalışmanın amacı, Türkiye'nin Yaratıcı Şehirler Ağı'na girmiş gastronomi şehirlerinin (Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar) coğrafi işaretli yiyecek ve içeceklerini, mahreç, menşe ile geleneksel ürünleri bakımından genel özellikleri ortaya çıkarmaktadır. Ayrıca bu ürünlerin, Türk Patent Kurumu tarafından belirlenen üretim ve tüketim özelliklerine göre yapılan tatlıcılık, pastacılık, meyve, sebze gibi sınıflandırmaları dikkate alınarak genel bir karşılaştırma ve değerlendirmesini yapmaktır. Bu çalışmada Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar illerinin coğrafi işaretli yiyecek ve içeceklerinin neler olduğu, bu illerin sahip oldukları coğrafi işaretli ürünler bakımından sıralanması ve hangi kategoride ön plana çıktıkları sorularına cevaplar aranmıştır. Nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi/taraması yöntemi kullanılmıştır. Elde edilen bulgular doğrultusunda coğrafi işaretli yiyecek ve içecek çeşitliliği açısından Gaziantep'in 35 çeşit ile ön planda olduğu; Hatay'ın 7 ve Afyonkarahisar'ın ise 10 çeşitle daha az coğrafi işaretli ürüne sahip olduğu görülmüştür. Bu ürünler genellikle bulunduğu şehrin ve bölgenin isimleri ile birlikte anılmaktadır. Coğrafi işaretli ürünler genellikle Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri Hamur İşleri, Tatlılar, Yemekler ile Çorbalılar grubunda toplanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Coğrafi İşaret, Gastronomi, Gastronomi Şehirleri.

MARKED GEOGRAPHICAL INVESTIGATION OF FOODS AND BEVERAGES OF GASTRONOMY CITIES OF TURKEY

ABSTRACT

The aim of this study is to examine together the geographically indicated food and beverages of the gastronomy cities (Gaziantep, Hatay and Afyonkarahisar) that are currently included in the Creative Cities Network of Turkey, and reveal the general characteristics in terms of their origin, origin and traditional products. In addition, taking into account the classification of these products, such as confectionery, pastry, fruit and vegetable, made according to the production and consumption characteristics determined by the Turkish Patent Institute, a general comparison and evaluation of these products is made within the scope of these levant cities. Answers were sought to the questions of what kind of drinks and beverages they have, the ranking of these provinces in terms of geographically marked products, and in which category they come to the fore. Documentanalysis/scanmethod, one of the qualitative research methods, was used. In line with the findings, Gaziantep is at the forefront with 35 varieties in terms of geographically indicated food and beverage diversity; It has been observed that Hatay has fewer geographically indicated products with seven and Afyonkarahisar with ten varieties. These products are usually mentioned with the names of the city and region where they are located. Geographically indicated products are generally grouped under Bakery and pastry products, pastries, Desserts, Meals and soups.

Keywords: Geographical Indication, Gastronomy, Gastronomy Cities.

Makale Geliş Tarihi: 04.08.2021

Kabul Tarihi: 30.11.2021

¹ MEB Payas İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü, yaranbeyza82@gmail.com, <https://orcid.org/0000-0003-0258-855X>.

² Dr. Öğr. Üyesi, İskenderun Teknik Üniversitesi Turizm Fakültesi, gamze.eryilmaz@iste.edu.tr, <https://orcid.org/0000-0003-0588-8021>.

GİRİŞ

Toplumların yemek ve mutfak kültürü, sanat, seyahat, tarih gibi bütün kültürel öğeler zaman içerisinde farklı etkenlerin hayatlarına girmeleriyle değişerek şekillenir. Türklerde yemek kültürü de Türklerin Orta Asya'dan göçerek Anadolu'ya yerleşme döneminde birçok süreçten geçmiştir. Genel anlamda toplumların yeme-içme kültürü yaşadıkları bölgeden sahip oldukları sosyal, politik ve ekonomik faktörlerin etkisi altında kalır. Bu etkiler yemek kültüründe dinamik, değişken yeme içme alışkanlıklarının oluşmasına neden olur. Yeme-içme alışkanlıklarındaki bu dinamizm gastronomi biliminin ilgi alanını oluşturur (Akbaba ve Kendirci, 2016; Akdu ve Akdu, 2018; Beşirli, 2010; Hatipoğlu, 2014).

Gastronomi, yunanca gaster (mide) ve nomas (yasa) sözlerinin bir araya gelmesiyle oluşmuştur (Akbaba ve Kendirci, 2016, s. 115; Altinel, 2009; Şahin ve Ünver, 2015). Yiyecek ve içeceklerin sağlık ve sanitasyon kuralları kapsamında belirli bir düzen çerçevesinde hazırlanarak göz zevkine ve damak tadına hitap eder şekilde sunulmasıyla ortaya çıkan yemek kültürü ya da yemek sanatı olarak tanımlanmaktadır (Hjalagerand Richards, 2003; Dilsiz, 2010). Bunun yanı sıra sağlığa uygun, iyi tasarlanmış, güzel ve lezzetli mutfak düzeni olarak da ifade edilmektedir (Hatipoğlu, 2014). Ayrıca Gastronomi bazı kaynaklarda fen ve sosyal bilimlerden faydalanan bir bilim dalı olarak, bazı kaynaklar da ise yeme içme sanatı olarak belirtilmektedir (Dilsiz, 2010).

Literatürde sıklıkla "yaşamın sanatı" olarak değerlendirilen gastronomi, hayatın mutluluğa doğru açılan penceresi gibi görülmekte iken sağlık kurallarının temeli olarak da kabul edilmektedir. Gastronomi genel anlamda kültürel turizmin ve özel ilgi turizminin bir alt teması olarak turizm faaliyetlerinin içerisinde yer alırken, son yıllarda yeme-içme turizmine olan ilginin artmasıyla yeni bir turizm dalı olarak görülmeye başlanmıştır (Gillespie ve Cousins, 2012; Zengin, Uyar ve Erkol, 2015). Gastronomik değerlere sahip bölgelere turist çekmek, ürünü ürettiği yerde görme ve tatma arzusu turizm açısından büyük bir girdi oluşturabilmektedir. Bununla beraber bölgelerin coğrafi işaretli ürün/ürünlerinin olması bu ürünlere yönelik kültürlerin devam etmesini, bölge değerlerinin (gelenek, görenek vb.) korunmasını sağlayarak, bölgenin turizminin tanıtımı içinde olumlu getiriler sağlayabilmektedir (Kargiglioğlu, Bayram ve Çetin, 2019). Bu nedenle gastronomi bölgesi/şehri olmanın yanı sıra coğrafi işaretli ürünler ile ön plana çıkmanın, bölgenin turistik gelişimi açısından önemli olduğunu söylemek mümkündür (Mercan ve Üzülmüş, 2014).

Coğrafi işaret; kendine özgü bir ya da birden fazla niteliği ile sınırları belirli bir bölgeye veya ülkeye has ürünü, adı geçen yer ile bir marka (işaret, etiket) haline getirirken yol alınan bir dizi aşamayı ifade eder. Bu uygulamanın amaçları sınırları belirli bir yerle özdeşleşen bu ürünlerin markalaşması ve kalite ölçüsünü koruyarak üreticilere katkı sağlamak, milli değerleri sonraki nesillere bozulmadan aktarılmasını sağlamak ve kırsal kalkınmayı desteklemektir. Bu hedefler değerlendirildiğinde coğrafi işaret kavramının ülkeler için maddi ve manevi yönlerden oldukça önemli olduğu ortaya çıkmaktadır (Şahin, 2013). Coğrafi işaret çerçevesinde üç tür işaretlemeden söz edilebilir. Bunlar Menşe adı, Mahreç işaret ve Geleneksel Ürün adıdır. Mahreç işareti; ürünün sınırları belirli olan bölge, yöre ya da ülkeye özgü olmasının yanında ünü, ürünü tanıtan herhangi bir yönü ya da en az bir özelliğinin söz konusu yerden kaynaklı olması gerekir. Mahreç işareti, menşe işaretine göre sınırlandırılan bölgeye sıkı sıkıya bağlı olmasa da en az bir özelliğini ya da üretiminde en az bir malzemenin bölgeden alması gerekir. Menşe adı, belirli bir ürünün tüm üretim ve işleme aşamalarının bir yörede ya da bölgede kendine has beşerî ve doğal unsurlarından dolayı gerçekleşmesinden ötürü verilen işarettir (Özer, 2009). Geleneksel ürün adı ise, menşe adı veya mahreç işareti kapsamı dışında ve temelini gelenekselliğe dayanmasına bağlı olarak, bir ürünün en az otuz yıl süreyle kullanıldığının kanıtlanması neticesinde ürünlere verilen addır (TÜRK PATENT, 2021).

Alan yazına bakıldığında coğrafi işaretli ürünleri değerlendiren ve farklı bakış açılarıyla ele alan birçok çalışma bulunmaktadır. Oraman (2015) çalışmasında Türkiye'nin coğrafi işaretleri ürünlerini genel anlamda incelemiş ve illere göre dağılımına yer vermiştir. Dayısoylu, Yörükoğlu ve Ançel (2017), yapmış oldukları çalışmalarında Kahramanmaraş ilinin coğrafi işaretli ürünlerini, menşe veya mahreç olma özellikleriyle ele almış ve coğrafi işaret alabilecek potansiyel ürünleri üzerinde durmuşlardır. Üzümcü, Alyakut ve Akpulat (2017) ise çalışmalarında Kocaeli ilinin coğrafi işaret kapsamında değerlendirilen/değerlendirilebilecek gastronomik ürünlerini incelemiş ve kırsal turizm açısından değerlendirilmişlerdir. Suna ve Uçuk (2018) ise çalışmasında Gaziantep coğrafi işaretli ürünlerin destinasyon pazarlaması üzerine etkilerini değerlendirmiş ve bu ürünleri listelemiştir. Boyraz (2019) çalışmasında, Afyonkarahisar'ın sahip olduğu coğrafi işaret tescilli ve tescil alma potansiyeli bulunan ürünlerini inceleyerek turizm ve kırsal kalkınma açısından değerlendirmesini yapmıştır. Yayla (2019), gastronomi turizminde coğrafi işaretli ürünlerin kullanılmasına yönelik mekânsal bir

değerlendirme yapmakla birlikte, coğrafi işaretli ürünler kapsamında mahreç ve menşe ürünleri tablolaştırarak yorumlamıştır. Yazıcıoğlu, Işın ve Yalçın (2019), coğrafi işaretli ürünleri gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmek amacıyla Akdeniz Bölgesi'ni baz alarak, Tripadvisor'a göre belirlenen ilk 10 yiyecek-içecek işletmesinin menülerinin erişilebilirlikleri ve işletmelerin menülerinde tescilli mahreç işareti bulundurma durumlarını araştırmıştır. Ceylan ve Samırkaş-Komşu (2020) ise yapmış oldukları çalışmalarında, Siirt ilinin yerel paydaşlarıyla görüşmeler yaparak, ilin sahip olduğu coğrafi işaretli ürünlerini bölgesel turizmin gelişmesi bakımından ele almışlardır. Alan yazındaki çalışmalardan hareketle coğrafi işaret konusunun farklı yönleriyle ya Türkiye geneli olarak değerlendirildiği ya da spesifik bir ilin ele alınmasıyla coğrafi işaretli ürünlerinin değerlendirildiği görülmektedir. Ancak Türkiye UNESCO yaratıcı şehirler ağına girmiş gastronomi şehirlerini yiyecek ve içecekleri çerçevesinde baz alarak inceleyen ve karşılaştırmalı olarak bu coğrafi işaretli ürünlerini bir arada inceleyen bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Türkiye gastronomi şehirleri olan Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar illerine ait coğrafi işaretli ürünlerin yiyecek ve içecekleri perspektifinden bugünkü unvanları adı altında bir arada değerlendirilmesi ayrıca ilgili illerin unvanlarına göre coğrafi işaretleme konusunda mevcut durumlarını yansıtmaya yönelik genel bir tablonun ortaya konulması önemli çıkarım ve çıktılar da beraberinde getirebilir. Bu çıkarım ve çıktılar mevcut durumu görebilmenin, karşılaştırmalar yapabilmenin ve iller açısından ileriye yönelik tavsiyelerde bulunabilmenin bir döngüsü olarak da tanımlanabilir. Dolayısıyla ilgili öngörü bu çalışma amacının da belirleyicisi olmaktadır.

Bu çalışmanın amacı, Türkiye'nin mevcut durumda Yaratıcı Şehirler Ağı'na girmiş gastronomi şehirlerinin (Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar) yiyecek ve içecekleri özelinde coğrafi işaretli ürünlerini bir arada inceleyerek, bu ürünlerin ilgili şehirler kapsamında genel bir karşılaştırma ve değerlendirmesini yapmaktır. Çalışmanın, Türkiye gastronomi şehirleri kapsamında coğrafi işaretli ürünlerini bir arada incelemesi ve buna bağlı olarak bütüncül bir nitelik taşıması sebebiyle, önemli olduğu düşünülmektedir. Aynı zamanda gastronomi şehirlerinin coğrafi işaretli ürünlerine yönelik mevcut durumu yansıtmaya ve bu sayede ileride yapılacak çalışmalar aracılığı ile gelinen durumun karşılaştırılabilmesi adına literatüre de katkı sağlayacağı öngörülmektedir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı ve Gastronomi Şehirleri

UNESCO, "Yaratıcı Şehirler Ağı" (Creative Cities Network-UCCN) adındaki ağ programını Ekim 2004'te gündeme gelmiştir (Popescu ve Corboş, 2012). Yaratıcı Şehirler Ağı, kentlerin sosyo-ekonomik ve kültürel gelişimini güçlendirmek için El Sanatları ve Halk Sanatı, Müzik, Gastronomi, Tasarım, Film, Edebiyat, Medya Sanatları" gibi yedi farklı temalı ağdan meydana gelmektedir (Kostanski ve Puzey, 2014, Leng ve Badarulzaman, 2014, Popescu ve Corboş, 2012). UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, dünya genelinde 246 kentini kapsamaktadır. Kentler bu ağın amaçlarına hizmet edip bu unvanı taşımak istedikleri süre boyunca, kalıcılık ve süreklilik göstermektedir (UNESCO, 2021). UNESCO "Yaratıcı Şehirler Ağı" bu konuya dair önemli çalışmalardan biridir (Gülduran ve Saltık, 2020). Tüm dünyada yerel gastronomik zenginliğe sahip olma, geleneksel ürün ve pişirme tekniklerini kullanma gibi birtakım kriterler taşıyan şehirlere 'Gastronomi Şehri' unvanı verilmektedir (Güler, Harçın ve Kadioğlu, 2017). Gastronomi şehri unvanına sahip olmak bir destinasyonun tanıtım bakımından gelişmesine yardımcı olmakla birlikte, şehrin tescillenmiş bu kavram adı altında bilinirliğini arttırmaktadır (Akdu ve Akdu, 2018).

Uluslararası bir kurum olan UNESCO, şehirlerin gastronomik açıdan sahip oldukları yetkinliklerini 2005 yılından beri "Gastronomi Şehri" etiketi ile ödüllendirmektedir. Şehirler, kendine özgü ek kriterler oluşturabilmenin yanı sıra bazı belirtilen kriterleri uygulayarak başvurularını yasallaştırmak zorundadır. Bu kriterler, başvurusu yapılan şehir ya da bölgenin gelişmiş bir gastronomiye sahip olması, çok sayıda geleneksel restoranlar ve şeflerden oluşan kaliteli bir gastronomi topluluğunu barındırması, geleneksel mutfaklarda kullanılan malzemenin de geleneksel olmasıdır. Bunun yanı sıra şehir veya bölgenin endüstriyel, teknolojik gelişmelere karşın ayakta kalmayı başarmış yerel bilgi, mutfak uygulamaları ve metotlarına sahip olması, geleneksel gıda endüstrisinin ve geleneksel gıda satış alanlarının gelişmiş olması gerekir. Şehirlere özgü diğer ek kriterler ise gastronomi festivalleri, yarışmaları ve diğer kapsamlı turizm faaliyetlerinin gerçekleştirilmesi, doğaya dost, sürdürülebilir yerel ürünlerin özendirilmesidir (UNESCO, 2020). Tablo 1'de, ilgili kriterleri sağlayan ve dünyada gastronomi şehri olarak etiketlenen şehirler listelenmiştir (UNESCO, 2020).

Tablo 1. Dünyada UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Çerçevesinde Gastronomi Şehri Unvanı Alan Şehirler (UNESCO, 2020)

Sıra	Ülke	Şehir	Yıl
1	Kolombiya	Popayán	2005
2	Çin	Chengdu	2010
3	İsveç	Örtersund	2010
4	Güney Kore	Jeonju	2012
5	Lübnan	Zahle	2013
6	Brezilya	Florianopolis	2014
7	Çin	Shunde	2014
8	Japonya	Tsuruoka	2014
9	Brezilya	Belém	2015
10	Norveç	Bergen	2015
11	İspanya	Burgos	2015
12	İspanya	Dénia	2015
13	Meksika	Ensenada	2015
14	Türkiye	Gaziantep	2015
15	İtalya	Parma	2015
16	Tayland	Phuket	2015
17	İran	Rasht	2015
18	A.B.D	Tucson	2015
19	İtalya	Alba	2017
20	Kolombiya	Buenaventura	2017
21	Bolivya	Cochabamba	2017
22	Türkiye	Hatay	2017
23	Çin	Macao	2017
24	Panama	Panama	2017
25	Brezilya	Paraty	2017
26	A.B.D	San Antonio	2017
27	Türkiye	Afyonkarahisar	2019

UNESCO bilgilerine göre oluşturulan tabloda görüldüğü üzere dünyada 27 tane gastronomi şehri unvanı almış şehir bulunmaktadır. Türkiye' deki gastronomi şehirlerine bakıldığında 14. sırada Gaziantep, 22. sırada Hatay ve son olarak 27. sırada Afyonkarahisar'ın yer aldığı görülmektedir. Aynı zamanda Tablo 1'den hareketle Türkiye'nin üç gastronomi şehri ile Brezilya ve Çin gibi dünyada en çok gastronomi şehrine sahip ülkelerden biri olduğu görülmektedir. Çalışma amacına yönelik olarak coğrafi işaretli ürünleri bakımından ele alınan gastronomi şehirleri, takip eden kısımda kendilerine has özellikleri çerçevesinde dikkate alınarak tanıtılmıştır.

Gaziantep

Gaziantep, Türkiye'deki zengin ürün yelpazesi ile en geniş mutfak kültürlerinden birini elinde bulduran bir gastronomi şehridir. 2015 yılında UNESCO gastronomi şehri unvanı almayı hak eden Gaziantep, mutfağında baklagiller, hububat, meyveler sebzeler, Antep fıstığı, baharat ve çok farklı yerel bitki gibi 400'den fazla lezzetli ve eşsiz yiyecek ve içeceğin

üretilmesine kaynak sağlayan birçok ürüne sahiptir (Gastroantep, 2020). Gaziantep mutfağındaki bu zenginlik günümüzde hala gelenek, görenek ve farklı ritüellerin bir bölümü olarak kullanılmaktadır (Sabbağ, 2012).

Gaziantep mutfak kültürü; Helen, Bronz Çağı, Bizans, Neolitik Hitit, Roma, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemi mutfaklarından örneklerin harmanlanmasıyla meydana gelmiştir (Ersoy, 2007; Göğüş, 1997). Antep mutfağı, Anadolu'daki mutfak kültürünü temel alarak gelişip şekillenmiştir (Basan, 2014). Gaziantep'te birbirinden farklı kültürlerin ortak yaşamasının getirisi olarak edinilen kültürlerarası hoşgörü, toplumsal faaliyetlerin çok daha etkin olmasına neden olmuştur. Farklı dinlerin sahip olduğu dini günler, kutsal törenler ve ritüeller yemek çeşitlerine zenginlik katmıştır (Öksüzöğlü, 2015).

Gaziantep'in tarihi ve ticari yollar (İpekyolu vb.) rotasında olmasının yanı sıra coğrafi açıdan, verimliliği yüksek kırmızı Akdeniz topraklarına (Dinç, Şenol, Kapur, Cangir ve Atalay, 1999; Yiğit, 2007) sahip olması ve bölgeye hakim nemli Akdeniz iklimi

sebebiyle nohut, buğday, mercimek, börülce vb. bakliyatlar; badem, fıstık, yenidünya, incir, zerdali hurma ceviz, armut nar, erik, elma kayısı, ayva, şeftali, karpuz, kavun, gibi meyvelere ek olarak domates, patlıcan, kabak, biber, haylan kabağı, bamya, fasulye, sakız kabağı, hıyar, hita (acur), marul, pancar, sarımsak, ıspanak, lahana, soğan, vb. sebzelerin içinde olduğu çok farklı gıda ürünleri yetiştirilebilmektedir.

Gaziantep, genel olarak eti ve yağı yoğun, acı baharat içeren, bol salçalı bir beslenme geleneğine sahiptir. Domates ve biber salçası bir araya getirilerek yemeklerde kullanılır. Yemeklerde kuzu etinin yanı sıra koyun eti yaygın bir şekilde kullanılır. Bütün yemeklerde doğal tereyağı ya da sıvı yağ kullanılır. Bölgede tatlandırmak amacıyla sumak, koruk ekşileri ve nar pekmezi yapılan piyazlarda, salatalarda, yemeklerde yoğun bir şekilde kullanılır. Çördük, karabiber, haspir, kekik, susam, mahlep, kırmızıbiber, safran, tarhun, tarçın, sumak ise baharat olarak tercih edilir. Haspir; yoğurtlu yemeklerin ve hamur işlerinin yapımında, susam; pasta yapımında, safran; pilav çeşitlerinde, tatlı ve böreklerde, tarhun; köfte ve çorbaların yapında, sumak ise dolmalar, salata ve piyazlarda kullanılır (Sabbağ, 2012).

Hatay

Akdeniz Bölgesinin doğu sınırında, Suriye'nin sınır komşusu Hatay, tarihi geçmişi oldukça eskilere dayanan, ticaret yolları üzerinde kurulmuş Türkiye'deki önemli gastronomi destinasyonlarından biridir. Geçmişte bölgede Akadlar, Hurriler, Mısırlar, Persler, Roma ve Bizans, Haçlılar, Memlûklular ve Osmanlıların yaşaması geleneksel Hatay mutfağının gelişmesine öncülük etmiştir. Kendine has geleneksel tatlarıyla gastronomik değerlere sahip olan şehir, mutfağında yaklaşık 600 çeşit yiyecek barındırmaktadır (Cömert, 2017). Hatay, 2017 yılında UNESCO'nun yaratıcı şehirler ağı kapsamında "Gastronomi Şehri" unvanını almıştır. Yemek kültürünü çevresel koşullar, sosyokültürel yapısı, inançları ile şekillendiren Hatay, her geçen gün gastronomi turizminde payını genişleterek dikkat çekmektedir (Yaldız, 2020). Hatay mutfağındaki yemek kültürünün çeşitliliği birçok özelliğin bir araya gelmesinden kaynaklanır. Bulunduğu coğrafya bu etkenlerden biridir. Coğrafi bölgenin ve iklimin tarıma ve hayvancılığa elverişli olması üretilen gıda malzemelerinin çeşitliliğini çoğaltarak yemek girdilerinin ucuz ve kolay erişilebilir olmasını sağlar. Bunun yanı sıra tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapması, yaklaşık üç bin yıllık tatların günümüze kadar sentezlenerek ulaşmasını sağlamıştır (Sumbas, 2006:31-40). Diğer bir etken ise şehir insanların yemek sanatına olan ilgi ve sevgisidir. Mutfakların kalitesi yiyeceklerin üretim ve

dağıtımıyla ilişkilidir. Mutfak kültürünün oluşmasında ise malzeme çeşitliliği, yemek tariflerinin zenginliği, eleştirel yemek tüketicilerinin önemli yer tutar (Goody, 1987). Akdeniz Bölgesindeki yakın şehirlerle benzer özellikler sergileyen Hatay mutfağı, Arap mutfağının da izlerini taşımaktadır. Sınırlarını paylaştığı Suriye'den de etkilenen Hatay, Arapların ekşi ve tatlıyı birlikte yemesi, et ile sebze ve yoğurdu harmanlaması, zeytinyağı ve cevizin birlikte kullanılması diğer kültürlerden de etkilendiğini göstermektedir. (Aksoy, 2015).

Geçmişte Roma ve Bizans uygarlıklarının da yaşadığı Hatay'da, bu uygarlıkların yemek kültürüne etkisi bugün de görülmektedir. Bizans tarihçisi Tamara T. Rice, 'Bizans'ta Günlük Yaşam; Bizans'ın Mücevheri Konstantinopolis' isimli eserinde Bizanslıların günde üç öğün yemek yediğini, üç çeşit yemek hazırladıklarını, başlangıç olarak ordövr (yemekaltı) diye adlandırılan mezeleri yedikleri, sonrasında ana yemek olarak et veya balık, ardından tatlı yediklerini ifade etmektedir (Rice, 2002, s. 15). Sofralarda mezelerin yemeklerle birlikte sunulması, eski geleneğin sürdürülmesi bakımından önemlidir. Bunun yanı sıra et yemeklerinin pişirilmesinde ve ekmek yapında kullanılan çarşı fırınlarının tarihi, Roma dönemine kadar uzanır. Geleneksel bir Roma yemeği olarak tavuk göğsünün Bizanslılar yoluyla günümüze kadar gelmesini imparatorlukların yemek kültürüne katkılarına örnek olarak gösterilebileceğini düşünen Rice, Bizanslılardaki yiyeceklerin çeşitliliğinden ve baharatlara olan düşkünlüğünden bahsetmiştir (Sumbas, 2006:31-40).

Hatay sofraları; misafir sofrası, bayram sofrası, aile sofrası, ramazan sofrası, hamam sofrası, düğün sofrası, eğlence-ziyafet sofrası, adak sofrası olarak çeşitlendirilebilmektedir. Bu yemek sunumlarında Akdeniz insanının karakteristik misafirperverliği ön plandadır. Törensel yemekler, Roma kültüründen etkilenildiği düşünülen geleneklerle, uzun süre sofrada vakit geçirilir, müzik ve eğlenceyle taçlandırılır (Aytekin, 2009).

Hatay mutfağının en belirgin özelliği baharat kullanımınıdır (Şahin, 2012). Zahter (kekik), kimyon, rezene tohumu, karabiber, karanfil, çörek otu, tarçın yemeklerde yoğun olarak kullanılmaktadır. Kokular insanın belleğinde kalıcı bir yer edinir. Yemeklerin yaydığı kokuların lezzeti hatırlattığı, bu yüzden baharatların hatırlatma özelliğinin olduğu düşünülür (Cömert, 2014).

Afyonkarahisar

Afyonkarahisar, Anadolu'nun batı bölümüne yakın bir konumda ve Ege Bölgesi'nin iç bölümünde yer alır. İç Anadolu'nun Ege kıyılarına doğru uzanan kısmında

köprü görevi görür. Bu yüzden birçok şehirlerarası otoyol ve demir yollarının geçiş noktasıdır. Afyonkarahisar'ın Mutfak kültürü geçmişten günümüze bu yolların geçiş noktası olması nedeniyle Ege ve İç Anadolu mutfağından etkilenmiştir (Gönçer, 1971).

Afyonkarahisar Mutfağı, geleneksel lezzetleriyle 2019 yılında UNESCO'nun yaratıcı şehirler ağı kapsamında "Gastronomi Şehri" unvanını almaya hak kazanmıştır. Tarım ve hayvancılığın yörede gelişmiş olması nedeniyle Afyonkarahisar mutfağının da bu ürünlerle zenginleştiği söylenebilir. Afyonkarahisar mutfak kültüründe hamur işleri, et yemekleri ve sebze yemekleri öne çıkan lezzetlerdendir. Yörede yetişen en önemli ürünlerden biri olan haşhaş; baharat, yağ ve süsleme malzemesi olarak özellikle hamur işlerinde kullanılır.

Afyonkarahisar mutfağında et yemekleri çoğunlukla kendi yağında pişirilir. Yemeklerde iç ya da böbrek yağının sızdırılmasıyla elde edilen "don yağı" kullanılır (Baysal, 1991; Karadağ, Çelebi, Ertaş ve Şanlıer, 2014). Türklerin Orta Asya'dan beri pastırma ve kavurmayla birlikte en çok tükettikleri besinlerden biri olan sucuk, Afyonkarahisar mutfağının sahip olduğu en önemli et ürünlerinden biridir (Erduran ve Şerifoğlu, 2008).

YÖNTEM

Türkiye'nin mevcut durumda "yaratıcı şehirler ağı"na girmiş gastronomi şehirlerinin (Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar) coğrafi işaretli yiyecek ve içeceklerini karşılaştırmalı olarak bir arada incelemek amacıyla, bu çalışmada nitel bir araştırma yaklaşımı benimsenmiştir. Nitel araştırma görüşme, gözlem ve doküman analizi/taraması gibi veri toplama yöntemlerinin kullanılarak, olayların ve algıların doğal bir ortamda bütüncül ve gerçekçi bir şekilde ortaya koyulması ile ilgili bir süreci içermektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2011, s. 19). Bu kapsamda ilgili sürece dahil olmak ve çalışma amacını karşılayabilmeye yönelik üç araştırma sorusu (AS) geliştirilmiştir.

AS1: Türkiye'nin gastronomi şehri unvanı almış illerinin, mevcut durumda coğrafi işaretli yiyecek ve içecekleri nelerdir?

AS2: Türkiye'nin gastronomi şehri unvanı almış illeri birbiri ile karşılaştırıldığında hangi il, yiyecek ve içecek çeşitliliği bakımından daha fazla coğrafi işaretli ürüne sahiptir?

AS3: Coğrafi işaretli yiyecek ve içecekler dikkate alındığında hangi gastronomi şehri, hangi kategoride ön plana çıkmaktadır?

İlgili araştırma sorularına yanıt aramaya yönelik ikincil verilerden yararlanılmıştır. Veriyi sağlayabilmeye yönelik ise tarama yöntemi tercih edilmiştir. Tarama yöntemi, sonuçları genelleyelemek amacıyla, araştırma yapılan konuda mümkün olduğunca uygun kaynağı veya dokümanı sistematik bir şekilde tarama ve analiz etme yöntemi olarak tanımlanabilir (Usluel, Avcı, Kurtuluş ve Uslu, 2013). Araştırma verilerinin erişimi için Türk Patent Enstitüsü'nün web sitesinden yararlanılmış ve ilgili web sitesi, her bir gastronomi ili için coğrafi işaretli yiyecek ve içecek ürünleri dikkate alınarak taranmıştır. Bu sebeple çalışma için etik kurul onayı gerekmemektedir. Tarama süreci 2021 Mart ayı içerisinde gerçekleşmiştir. Tarama ile birlikte ilgili illerin sadece mahreç işareti ve menşe adı almış yiyecek ve içeceklerinin olduğu tespit edilmiştir. Türk Patent Enstitüsü'nün yiyecek ve içecek bazında 13 ürün grubu bulunmaktadır. Bu kategorilerden 10'u gastronomi şehirlerinin coğrafi işaretli ürünlerini kapsamaktadır.

Çalışma geçerlilik ve güvenilirlik kriterleri bakımından değerlendirildiğinde, ilgili şartların sağlandığı söylenebilir. Araştırılması amaçlanan konunun olabildiğince bütünsel bir çerçevede tarafsız değerlendirilmesi ve incelenmesi sebebiyle, geçerlilik (Yıldırım ve Şimşek, 2016); araştırma yöntem sürecinin ayrıntılı tanıtımı ve olduğu gibi yansız bir şekilde aktarılması sebebiyle de güvenilirlik (Başkale, 2016) argümanının karşılandığı söylenebilir.

BULGULAR

Tarama sonucu elde edilen verilere göre, gastronomi şehirlerinin sahip olduğu toplamda 52 coğrafi işaretli yiyecek ve içecek ürün olduğu tespit edilmiştir. Türk Patent Enstitüsü'nün oluşturduğu kategoriler dikkate alınarak, ürünler mahreç ve menşe tescil türlerine göre değerlendirilmiştir. Bu süreçte gastronomi şehirlerinin coğrafi işaretli ürünleri arasında geleneksel ürün adı almış herhangi bir ürün ile karşılaşılması değildir. İlgili bulgular; ürünün ait olduğu kategori, il ve o ilde kategori bazında kaç ürün olduğunu gösteren frekans değerleri ile birlikte Tablo 2'de sunulmuştur.

Tablo 2. Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar Şehirlerinin Coğrafi İşaretli Yiyecek ve İçecek Ürünleri (Mart, 2021)

Sıra	Ürün Grubu	Gaziantep	F	Hatay	F	Afyonkarahisar	F
1	Alkolsüz içecekler	Antep Meyan Şerbeti ^a , Antep Urmu Dut Şurubu ^b ,	1 ^a ,1 ^b	-	0	-	0
2	Çikolata şekerleme ve türevi ürünler	Antep Fıstık Ezmesi ^a ,	1 ^a	-	0	Afyon Lokumu ^a ,	1 ^a
3	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri hamur işleri, Tatlılar	Antep Baklavası ^a , Antep Katmeri ^a , Antep Köy Kahvesi ^a , Antep Kurabiyesi ^a , Antep Muskası ^a , Antep Tırnaklı Pidesi ^a , Gaziantep Kuymağı ^a , Gaziantep Sütü Zerdesi ^a , Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği ^a ,	9 ^a ,	Antakya Künefesi ^a ,	1 ^a	Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı ^a , Afyonkarahisar Patatesli Ekmegi ^b ,	1 ^a ,1 ^b
4	İşlenmiş/şlenmemiş et ürünleri	-	0	-	0	Afyon Sucuğu ^a , Afyon Pastırması ^a ,	2 ^a
5	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Antep Bulguru ^b , Antep Fıstığı ^b , Antep Firiği ^b , Antep Kuruluk Patlıcanı ^b , Antep Menengiç Kahvesi ^b , Antep Pekmezi ^a , Araban Sarımsağı ^b , Gaziantep Oğuzeli Narı ^b , Nizip Patlıcanı ^b ,	1 ^a , 8 ^b	Dört Yol Mandarini ^b	1 ^b	Çay İlçesi Vişnesi ^b , Sultandağı Gıllı Kirazı ^b , Sultandağı Kirazı ^b	3 ^b
6	Peynirler	Antep Peyniri ^b ,	1 ^b	Antakya Carra Peyniri ^b , Antakya Küflü Sürkü ^a , Antakya Sürkü ^a	2 ^a ,1 ^b	-	0
7	Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri	-	0	Antakya Tuzlu Yoğurdu ^a	1 ^a	Afyon Kaymağı ^b	1 ^b
8	Tere yağ dahil katı ve sıvı yağlar	Nizip Zeytinyağı ^b	1 ^b	-	0	-	0
9	Yemekler ve çorbalar	Antep Beyranı ^a , Antep Şiveydizi ^a , Antep Yuvarlaması ^a , Gaziantep Küşleme Kebabı ^a , Gaziantep Lahmacunu ^a , Gaziantep Malhıtalı Köftesi ^a , Gaziantep Nohut Dürümü ^a , Gaziantep Öz Çorba ^a , Gaziantep Sarımsak Aşısı ^a , Gaziantep Sarımsak Kebabı ^a ,	10 ^a	Antakya Kağıt Kebabı ^a	1 ^a	Şuhut Keşkeği ^a	1 ^a
10	Yiyecekleri için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz	Nizip Nanesi ^b , Gaziantep Oğuzeli Nar Ekşisi ^b	2 ^b	-	0	-	0
Toplam			22 ^a ,13 ^b		5 ^a ,2 ^b		5 ^a ,5 ^b

^a: Mahreç İşaretli Ürün; ^b: Menşe Ürün; ^c: Geleneksel ürün; F: Ürün Sayısı

Türkiye'nin gastronomi şehri unvanı almış illeri Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar'dır. Bu illerin coğrafi işaretli ürünleri Türk Patent Kurumu tarafından belirlenen ürün grupları başlıkları ile tablolaştırılarak "Tablo 2'de Gaziantep, Hatay ve

Afyonkarahisar şehirlerinin coğrafi işaretli yiyecek ve içecek ürünleri" başlığıyla verilmiştir. Tablo incelendiğinde ürünler Antep Baklavası, Antakya Künefesi, Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı gibi

şehirlerin adları ile birlikte isimlendirildiği görülmektedir.

Gaziantep 22 mahreç, 13 menşe işaretli toplam 35 ürüne sahipken, Hatay 5 mahreç, 2 menşe işaretli ürünle en az ürüne sahip gastronomi şehri olarak görülmektedir. Ayrıca Afyonkarahisar'da 5 mahreç, 5 menşe işaretli ürünle ikinci sırada yer almaktadır.

Tablo 2'de de belirtildiği üzere coğrafi işaretli yiyecek ve içecekler incelendiğinde en zengin şehrin Gaziantep olduğu görülmektedir. Tablo 2'ye göre Gaziantep için en çok "Yemekler ve çorbalar" kategorisi (f=10a) ilk sırada yer almaktadır. Bu yemeklerin genel anlamda et yemeklerinden oluştuğu anlaşılmaktadır. "İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar (f=1a,8b)" ile "Fırıncılık ve pastacılık mamulleri hamur işleri, Tatlılar (f=9a)" kategorisinde toplamda 18 ürün bulunmaktadır. "Fırıncılık ve pastacılık mamulleri hamur işleri, Tatlılar" başlığı altındaki ürünler genel anlamda hamur işlerinden oluşan ürünlerdir. "İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar" konusunda ise ürünler meyve, sebze ve buğdaydan oluşmaktadır.

Tablo 2 incelendiğinde, Hatay ilinin gastronomik açıdan zengin bir mutfak kültürüne sahip olmasına rağmen Gaziantep kadar coğrafi işaretli yiyecek ve içeceğe sahip olmadığı görülmektedir. Coğrafi işaretli ürün sayısı bakımından Hatay'ın üçüncü sırada yer almaktadır. "Fırıncılık ve pastacılık mamulleri hamur işleri, Tatlılar" başlığında sadece "Antakya künefesini" yer alırken, Hatay'ın daha çok peynirler kategorisinde (f=2a, 1b) üç coğrafi işaretli ürüne sahip olduğu görülmektedir.

Afyonkarahisar şehri, Gaziantep ilinden sonra coğrafi işaretli ürün sayısı yüksek ildir. En çok "İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar" sınıfında ürünleri olan (f=3b) Afyonkarahisar'da "İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri" ve "Fırıncılık ve pastacılık mamulleri hamur işleri, Tatlılar" kategorisindeki ürünler bakımından (f=2a) ikinci sırada yer almaktadır.

Tablodan hareketle "İşlenmiş işlenmemiş et ürünleri" ve "Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri" kategorileri haricinde diğer tüm kategorilerde Gaziantep ilinin en az bir ürününün olduğu görülmektedir. Bu tespitlere göre diğer iki gastronomi ilinin coğrafi işaretli yiyecek ve içecekler bakımından Gaziantep'in oldukça gerisinde olduğu söylenebilir. Diğer taraftan Gaziantep, Afyonkarahisar ve Hatay illerinin coğrafi işaretli yiyecek ve içecek ürünlerinden; tabloda yer alamayan biralar ve diğer alkollü içecekler, dondurmalar ve yenilebilir buzlar ve bal kategorilerinde hiçbir ürün bulunmamaktadır.

Mahreç ve menşe işareti olarak tescillenmiş ürünler açısından değerlendirildiğinde ise Gaziantep ilinin mahreç işaretli ürünlerinin (f=19a), menşe adı almış ürünlerinden (f=16b) sayıca fazladır. Hatay ilinde yine mahreç işaretli ürünlerin (f=5a), menşe adı almış (f=2b) ürünlerinden fazladır. Afyonkarahisar ilinde ise menşe adı almış ürün sayısının (f=6b), mahreç işareti almış ürün (f=4a) sayısından fazla olduğu görülmektedir.

SONUÇ

Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar şehirleri UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı çerçevesinde gastronomi şehri unvanı alan illerdendir. Bu sıralama gastronomi unvanı verilmiş tarihlerine göre yapılmış olup coğrafi işaretli ürün sayısı ile ilişkilendirilmektedir.

Bu çalışmada, Türkiye'nin mevcut durumda Yaratıcı Şehirler Ağı'na girmiş gastronomi şehirlerinin (Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar) yiyecek ve içecekleri özelinde coğrafi işaretli ürünleri bir arada incelenmiştir. Ayrıca bu ürünlerin ilgili şehirler kapsamında genel bir karşılaştırma ve değerlendirmesi yapılarak çıkarımlarda bulunulmuştur.

Gaziantep gastronomi şehrinin sahip oldukları ürünler Antep Meyan Şerbeti, Antep Urmu Dut Şurubu, Antep Fıstık Ezmesi, Antep Baklavası, Antep Katmeri, Antep Köy Kahvesi, Antep Kurabiyesi, Antep Muskası, Antep Tırnaklı Pidesi, Gaziantep Kuymağı, Gaziantep Sütlü Zerdeşi, Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği, Antep Bulguru, Antep Fıstığı, Antep Firiği, Antep Kuruluk Patlıcanı, Antep Melengiç Kahvesi, Antep Pekmezi, Araban Sarımsağı, Gaziantep Oğuzeli Narı, Nizip Patlıcanı, Antep Peyniri, şeklinde sıralanır. Afyonkarahisar gastronomi şehrinin sahip olduğu ürünler; Afyon Lokumu, Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı, Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği, Afyon Sucuğu, Afyon Pastırması, Çay İlçesi Vişnesi, Sultandağı Gilli Kirazı, Sultandağı Kirazı, Afyon Kaymağı, Şuhut Keşkeği şeklindedir. Ayrıca Hatay gastronomi şehrinin ürünleri ise Antakya Künefesini, Dört Yol Mandarini, Antakya Carra Peyniri, Antakya Küflü Sürkü, Antakya Sürkü, Antakya Tuzlu Yoğurdu, Antakya Kağıt Kebabı şeklindedir.

Gastronomi şehirlerinin coğrafi işaretli ürünleri incelendiğinde her bir ilde ön plana çıkan coğrafi işaretli ürünler olduğu görülmektedir. Gaziantep mutfağında coğrafi işaretli ürünleri, "Fırıncılık ve pastacılık mamulleri hamur işleri, Tatlılar, İşlenmiş ve işlenmemiş meyve, sebzeler ve mantarlar" ve "Yemekler ve çorbalar" ürün gruplarında yoğunlaşmıştır. Gaziantep mutfak kültürü, coğrafi konumu itibarıyla birçok medeniyetin mutfak kültürünün harmanlanmasıyla meydana gelmiştir.

İpek yolu üzerinde bulunması nedeniyle özellikle bu yol üzerinde ticari ve ekonomik amaçla seyahat eden bireylerin yeme-içme gibi temel ihtiyaçlarının karşılanması, yeni kültürlerle tanışılması ve böylelikle damak zevkinin gelişmesini, yemeklerin çeşni ve aromalarının zenginleşmesini sağlamıştır.

Hatay mutfağında çok çeşitli bir yemek kültürü olmasına rağmen, bu durumun coğrafi işaretli ürünler listesine yansması olmamıştır. Coğrafi bölgenin ve ikliminin hayvancılığa elverişli olmasından ötürü peynirler ürün grubunda yer alan coğrafi işaretli çeşitli ürünler ön plana çıkmıştır.

Afyonkarahisar, Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar, işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar ürün gruplarında Gaziantep ile benzer frekans yoğunluğuna sahipken İşlenmiş işlenmemiş et ürünlerinde, Afyonkarahisar Gaziantep'e göre ön sıradadır. Afyonkarahisar ilinin coğrafi işaretli ürün tablosu incelendiğinde mahreç işaretli ürünlere göre menşe işareti daha yoğun olarak bulunmaktadır. Tarım ve hayvancılığın gelişmiş olması nedeniyle hamur işleri ve manda sütünden elde edilen ürünler coğrafi işaretli ürünler listesinde yerini almaktadır.

Çalışma bulgularından hareketle, coğrafi işaretin gastronomi şehri unvanı almış illeri temsil etmesi bakımından bu noktada büyük önem arz ettiği söylenilebilir. Yöresel ürünlerin koruma altına alınması için başvuru kararının alınması ve ürüne yönelik bilimsel alt yapının hazırlanması ile tescil sürecinin takibi her ne kadar titiz ve disiplinli bir çalışma gerektiriyorsa, ürünün coğrafi işaret tescilinden sonra izlenmesi gereken süreçte bir o kadar önemli bir takip sürecini de beraberinde getirmektedir. Bu nedenle öncelikle gastronomi illeri için coğrafi işaretli olarak tanımlanan yiyecek ve içeceklerin sürekliliğini koruması önemlidir. Aksi takdirde, belgelenen coğrafi işaret ve tür adı jenerik bir isim olarak duvarlarda ya da masa üstlerinde kalacağı söylenebilir. Böylece ürünün sahip olduğu ün zedeleneyecek ve imajı bozulacaktır. Sonraki süreçte ise oluşturulan tablodaki yiyecek ve içeceklerin artması ve buna bağlı olarak başvuru sürecindeki ürünlerin takibi, yeni tescillenen ürünlerin bir isim olmaktan çok bu ürünlerin yöreselliğinin korunması ve sürdürülebilmesi için gerekli takibin yapılması ve çabanın gösterilmesi gerekmektedir.

Gastronomi illerinin, özellikle de Hatay ve Afyonkarahisar'ın coğrafi işaretlerin temsil yeteneği bakımından önemli bir tescil unsuru olduğu düşünüldüğünde, bundan etkin bir şekilde faydalanabilmesi için kamu, özel sektör ve yerel yönetimler için literatürde çeşitli öneriler bulunmaktadır.

Bu çalışma Türkiye gastronomi şehri unvanı almış üç il ve bu illerin coğrafi işaretli yiyecek ve içecekleri ile sınırlı tutulmuştur. Gelecekteki çalışmalarda coğrafi işaretli ürünler daha detaylı araştırılarak literatüre katkıda bulunulabilir. Gastronomi şehirleri bütün coğrafi işaretli ürünleri bazında da değerlendirilerek genel bir karşılaştırma yapılabilir. Aynı zamanda dünya çapında gastronomi şehri unvanı almış diğer şehirler için benzer çalışmalar yapıp, yine şehirler bazında karşılaştırmalara gidilebilir. Bununla beraber coğrafi işaretli ürünlerin gastronomik açıdan mutfak teknikleri değerlendirilebilir. Türkiye'deki gastronomi şehirleri turist ziyaretçileri açısından değerlendirilip turizm açısından önemli veriler sağlanabilir.

KAYNAKÇA

- Akbaba, A., ve Kendirci, P. (2016). Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler. II. Osman Nuri Özdoğan (Ed.), Gastronomi Turizmi ve Coğrafi İşaretleme Ürünler (ss. 22- 49). Ankara, Detay Yayıncılık.
- Akdu, U. ve Akdu, S. (2018). Turizm Tanıtımında Gastronomik Değer Vurgusu: UNESCO Gastronomi Şehirleri Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 933-952
- Aksoy, M., ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Alper, I. Ş. I. N., ve Yalçın, E. (2020). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 2507-2522.
- Altinel, H. (2009). Gastronomide Menü Yönetimi. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, 2, 14.
- Aydın, E. (2015). Gastronomi Turizminin Şehir Markalaşmasına Etkisi: Afyonkarahisar İli Örneği, Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Aytekin, B. A. (2009). İskenderun-Antakya Bölgesinde Yemek-İnsan İlişkisi Üzerine Bir Görsel Kültür Çalışması. Yüksek Lisans Tezi, Kadir Has Üniversitesi, İstanbul.
- Basan, G. (2014). *The Complete Book of Turkish Cooking: All the Ingredients, Techniques and Traditions of an Ancient Cuisine*. Hermes House. 256p. Southwater; Reprintedition
- Başkale, H. (2016). Nitel Araştırmalarda Geçerlik, Güvenirlik ve Örneklem Büyüklüğünün Belirlenmesi, *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi*, 9(1), 23-28.

- Baysal A. (1991). Afyonkarahisar'ın Beslenme Kültürü. II. Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri, Afyon Belediyesi Yayınları, Afyon.
- Beşirli, H. (2010), Yemek, Kültür ve Kimlik. Millî Folklor, 22, (87), 159-169.
- Block, G., Norkus, E., Hudes, M., Mandel, S., and Helzlsouer, K. (2001), Which Plasma Antioxidants are most Related to Fruit and Vegetable Consumption? American Journal of Epidemiology, 154(12), 1113-1118.
- Boyras, M. (2019). Coğrafi İşaretli Ürünler: Afyonkarahisar. Uluslararası Dergi Girişimcilik ve Yönetim Sorgulamaları, 3(4), 26-46.
- Ceylan, Y., ve Samırkaş-Komşu, M. (2020). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Bölgesel Turizmin Gelişimi Açısından Değerlendirilmesi: Siirt İli Örneği. Journal of Humanities and Tourism Research (Özel Sayı 5) 59-75.
- Cömert, M. (2014). Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2(1), 64-70.
- Çınar, Z. (2019). Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamaları: Ege Bölgesi'nde Nitel Çalışma (Yüksek Lisans Tezi). Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Dayısoylu, K. S., Yörükoğlu, T., ve Ançel, T. (2017). Kahramanmaraş'ın Coğrafi İşaretli Ürünleri ve İlin Potansiyel Durumu. KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi, 20(1), 80-88.
- Dilsiz, B. (2010). Türkiye'de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- Diñç, U., Şenol, S., Kapur, S., Cangir, C., Atalay, İ. (1999), Türkiye Toprakları. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Genel Yayın No:51. Ders Kitapları Yayın No:A-12, Çukurova Üniversitesi Yayınları No 131, 2. Baskı. Adana. 243s.
- Emekli, G. (2006). Coğrafya, Kültür ve Turizm: Kültürel Turizm. Ege Coğrafya Dergisi, 15(1-2), 51-59.
- Erduran, Ç.Ö., Şerifoğlu, Ö.F. (2008). Anadolu'da Patlıcan Kültürü ve Yemekleri, Yemek Kitabı I. Cilt, Tarih- Halkbilimi- Edebiyat, (Edit: MSabri Koz) 3. baskı, Ankara: Bayrak Matbaası, 616-627. 1045s.
- Eren, R. (2016). Türkiye'nin Gastronomi İmajı, Ziyaretçilerin Bilgi Kaynakları ve Harcamaları, (Doktora Tezi), Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Finglas, P.M. (2010). Recent Achievements in Europe through Euro FIR and Base Food Projects. Biodiversity and Sustainable Diets. 3-5 FAO Rome
- Gastoantep (2020). <https://gastroantepfest.com/tr/Manage/GastroAntep>.
- Gillespie, C., & Cousins, J. (2012). European gastronomy into the 21st century. Routledge.
- Goody, J. (1987). Yemek, Mutfak Sınıf, Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması. (Çev. M. Günay Güran): Pinhan Yayınevi, İstanbul.
- Göğüş, O. (1997). İlk İnsanlardan Bugüne Çeşitli Yönleriyle Gaziantep, Ankara: Cihan Ofset.
- Gönçer, S. (1971). Afyon ili tarihi. Afyonkarahisar: Karınca Matbaacılık.
- Güldemir, O., Halıcı, N. (2009). Türk Mutfağında Geleneksel Etlî Meyve Yemekleri. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu 27-29 Mayıs 2009, Van, 565-569.
- Gülduran, Ç. A., ve Saltık, I. A. (2020). Sahnede Şehirler! Türkiye'nin UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı-Film Alanı Açısından Değerlendirilmesi. IBAD Sosyal Bilimler Dergisi 2020 (Özel Sayı), 335-358.
- Güler, O., Harçın, S., ve Kadioğlu, C. T. (2017). Yiyecek-İçecek İşletmeleri Yöneticileri Gözünden Gaziantep'in "Dünya Gastronomi Şehri" Ünvanının Değerlendirilmesi. 1. Uluslararası Turizmin Geleceği Kongresi: İnovasyon, Girişimcilik ve Sürdürülebilirlik Kongresi (Futourism 2017) Bildiriler Kitabı, 28-30.
- Güler, O., Harçın, S., ve Kadioğlu, C. (2017). Yiyecek-İçecek İşletmeleri Yöneticileri Gözünden Gaziantep'in "Dünya Gastronomi Şehri" Ünvanının Değerlendirilmesi. 1. Uluslararası Turizmin Geleceği Kongresi: İnovasyon, Girişimcilik ve Sürdürülebilirlik Kongresi (Futourism 2017) Bildiriler Kitabı, 28-30.
- Güzel, M. O., ve Öncel, S. (2019). Destinasyonların Çekicilik Unsuru Olmasında Gastronomi Turizminin Rolü: Hatay Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi- Kocaeli Üniversitesi
- Hatipoğlu, A. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'nın Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi (Doktora Tezi). Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Hjalager, A. M., and Richards, G. (Eds.). (2003). Tourism and gastronomy. Routledge.
- Karadağ, M., Çelebi, F., Ertaş, Y. ve Şanlıer, N. (2014). Geleneksel Türk Mutfağından Seçmeler: Besin Öğeleri Açısından Değerlendirilmesi. Ankara: Detay Yayıncılık.

- Kargiglioğlu, Ş., Bayram, G. E., ve Çetin, Y. (2019). Gastronomi Turlarının Coğrafi İşaretli Ürünler Aracılığı ile Oluşturulması: Batı Karadeniz Turları Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 624-639.
- Kaypak, Ş., ve Uçar, A. (2018). Antakya Kentinin Yemek Kültürüne Bakışı. *International Journal of Academic Value Studies*, 4(18), 190-202.
- Kitchen, L. (2012). *Turkey: More than 100 Recipes with Tales from the Road*. San Francisco: Chronicle Books, 16 P.
- Koçoğlu, C. M. (2019). Yerli Turistlerin Gastronomi Turizmine Yönelik Tutumlarının Demografik Özellikler Açısından İncelenmesi: Gaziantep Örneği. *Gastroia: Gastronomi ve Seyahat Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 366-380.
- Kostanski, L., ve Puzey, G. (2014). A tale of two cities of literature: Toponymic identity and the promotion of Edinburgh and Melbourne in the UNESCO Creative Cities Network.
- Leng, K. S., ve Badarulzaman, N. (2014). Branding George town World Heritage Site as City of Gastronomy: Prospects of Creative Cities Strategy in Penang. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 8(3), 322-332.
- Martin, C., Zhang, Y., Tonelli, C., Petroni, K. (2013). Plants, Diet, and health. *Annual review of Plantbiology*, 64, 19-46.
- Mercan, Ş. O., Üzülmöz, M. (2014). Coğrafi İşaretlerin Bölgesel Turizm Gelişimindeki Önemi: Çanakkale İli Örneği. *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 29(2), 67-94.
- Oraman, Y. (2015). Türkiye’de Coğrafi İşaretli Ürünler. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1), 76-85.
- Öksüzöğlü, Ç. (2015). 8. Gaziantep Yeme İçme Kültürü. *Gaziantep: Fırat’tan Volga’ya*, 199.
- Packard, D.P. and McWilliams, M. (1993). Cultural Foods Heritage of Middle Eastern Migrants. *Nutrition Today*, 28(3), 6-12.
- Popescu, R., ve Corboş, R. A. (2012). The Role of Festivals and Cultural Events in the Strategic Development of Cities. *Recommendations for Urban Areas in Romania*. *Informatica Economica*, 16(4).
- Rice, Tamara T. (2002). *Bizans’ta Günlük Yaşam*, (Çev. Bilgi Altınok), Özne Yayınları, İstanbul.
- Sabbağ, Ç. (2012). Güneydoğu Anadolu Geleneksel Yemeklerinin Günümüz Kalori Gereksinimleri Temelinde Değerlendirilmesi, *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 10-12 Mayıs 2012. Konya.
- Sancak, S. (2018). *Türk Mutfak Kültürü Kapsamında Hatay’ın Gastronomi Şehri Olarak Değerlendirilmesi* Doktora Tezi, Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Singer, A. (2012). *Constructing Ottoman Beneficence: An Imperial Soup Kitchen in Jerusalem*, SUNY Series in Near Eastern Studies.
- Suna, B., ve Uçuk, C. (2018). Coğrafi İşaret ile Tescil Edilmiş Ürüne Sahip Olmanın Destinasyon Pazarlamasına. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 100, 118.
- Sumbas, A. (2006). *Antakya’daki Etnik Yapılanmanın Siyasal Hayata Etkileri*. Hacettepe Üni. SBE Siyaset Bilimi ve Kamu Yön. ABD Yüksek Lisans Tezi.
- Şahin, G. G., ve Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi Turizmi: İstanbul’un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Şahin, K. (2012). *Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. Hatay Valiliği, Yayınları, (16).
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları, İstanbul <https://e-kitaphavuzu.com/kitap/tugrul-savkay-osmanli-mutfagi-kitabi-indir.html>,
- Tan, Öney, A. (2012). *Güneşin ve Ateşin Tadı*, Gaziantep Mutfağı, Gaziantep: Yapı Kredi Yayınları, 290s.
- Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi*, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- TÜRK PATENT, (2021). Coğrafi İşaretli Ürünler, (2021, 1 Ocak). Erişim Adresi: <https://www.ci.gov.tr/cografik-isaretler/iste?il=03&tur=&urunGrubu=&adi=>
- Unesco, (2020). Erişim adresi, <https://www.unesco.org.tr/Pages/519/129/>,
- Usluel, Y. K., Avcı, Ü., Kurtuluş, M., ve Uslu, N. (2013). Yeniliklerin Benimsenmesi Sürecinde Rol Oynayan Değişkenlerin Betimsel Tarama Yöntemiyle İncelenmesi. *Pamukkale Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 33(1), 53-71.
- Üzümcü, T. P., Alyakut, Ö., ve Akpulat, N. A. (2017). Coğrafi İşaretleme Kapsamında Kocaeli Gastronomik Ürünlerinin Değerlendirilmesi.
- Yaldız, A., Ç. (2020). “Kültür Başkenti Uygulamaları: Kavramsal ve Kuramsal Arka Plan”, *Türk Dünyası Kültür Başkentleri içinde*, Ankara: Nobel Yayınları, 17-47
- Yayla, Ö., ve Yayla, Ş. (2019). *Gastronomi Turizminde Coğrafi İşaretli Ürünlerin Kullanılmasına Yönelik*

Mekânsal Bir Değerlendirme. 3. Anadolu Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi, 28-29.

Yazıcıoğlu, İ., Işın, A., ve Yalçın, E. (2019). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi: Akdeniz Bölgesi Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 861-871.

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. (11. Baskı). Ankara: SeçkinYayıncılık.

Yiğit, A. (2007). Ayıntab'dan Gaziantep'e Bir Osmanlı Şehrinin Profili, Gaziantep Dört Yanı Dağlar Bağlar, (Selahattin Özpalabıyıklar), 87-123, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları

Zengin, B., Uyar, H., ve Erkol, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Kavramsal Bir İnceleme. Ulusal Turizm Kongresi (ss. 511-524). Ankara: Gazi Üniversitesi.

Destek ve Teşekkür Beyanı: Bu çalışmanın hazırlanması sürecinde herhangi bir bireyden ya da kurumdan aynı ya da nakdi bir yardım/destek alınmamıştır.

Çatışma Beyanı: Makalede herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

Etik Beyanı: Çalışmanın hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edilmiştir. Aksi bir durumun tespiti halinde OCAK: Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp tüm sorumluluk makale yazarlarına aittir.

Araştırmacıların Katkı Oranı Beyanı:

1. Yazar = %50

2. Yazar = %50