



SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA OTANTİKLİK: GAZİANTEP ESNAF LOKANTALARI ÜZERİNE NİTEL BİR ARAŞTIRMA*

Dilara Bahtiyar Sarı^{1**}, Ayşe Fatma Bilgi²

Özet

Yemek, yaşadıkları toplumun yanı sıra toplumun bulunduğu coğrafya ile de anılmaktadır. Gaziantep mutfağı sahip olduğu otantik yemekler sayesinde farklı kültürleri aynı anda barındırmaktadır. Bu farklı kültürü yansıtan ve kültürel bir miras olan işletmelerin başında esnaf lokantaları gelmektedir. Geçmişten günümüze özünü kaybetmeden, nesilden nesile varlığını sürdüren, Gaziantep mutfak kültürünü en iyi yansıtan esnaf lokantalarıdır. Gaziantep ilinde faaliyet gösteren esnaf lokantalarının otantiklik çerçevesi içinde incelenmesi çalışmanın temel amacıdır. Araştırmada nitel araştırma yöntemleri içerisinde etnografik örnek olay yönteminden faydalanılmıştır. Konuya uygun olarak dededen miras yoluyla işletilen aile işletmeleri şeklinde otantik yemeklerin servis edildiği esnaf lokantaları tercih edilmiştir. Bu bağlamda Gaziantep ilinde toplam beş esnaf lokantası işletmecisi ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Çalışmada elde edilen sonuca göre, Gaziantep esnaf lokantalarında ve mutfaklarında ataerkil bir düzenin yani erkek hâkimiyetinin olduğu söylenilebilir. Gaziantep esnaf lokantalarının temsilcilerinin ileriye dönük planlarında kurumsallaşma ve büyüme büyük önem arz etmektedir. Katılımcıların tümü ortak sorun olarak personel sıkıntısı yaşadıklarını ifade etmiştir. Eğer bu soruna çözüm üretilmez ise ileriye dönük vadede işletmeler için personel arayışının çok büyük bir problem olarak geri döneceği düşünülmektedir. Araştırma UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na Gastronomi dalında giren ilk şehir olma özelliği taşıyan Gaziantep'te yaşayan mutfak kültüründe, sürdürülebilir gastronomide otantik yemeklerin rolünü inceleyen bir proje çıktısı olarak özgün bir çalışmadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Otantik Yemekler, Esnaf Lokantaları, Sürdürülebilirlik, Gaziantep.

Geliş Tarihi:
26.09.2024

Revizyon Tarihi:
12.10.2024

Kabul Tarihi:
13.10.2024

Yayın Tarihi:
30.12.2024

****Sorumlu yazar:**
Dilara Bahtiyar Sarı

Authenticity Within The Scope of Sustainable Gastronomic Tourism: A Qualitative Research on Gaziantep Artisan Restaurants

Abstract

Food is also referred to by the geography in which the society is located, as well as the society in which they live. Gaziantep cuisine hosts different cultures at the same time thanks to the authentic dishes it has. Artisan restaurants are at the beginning of the enterprises that reflect this different culture and are a cultural heritage. They are artisan restaurants that continue to exist from generation to generation without losing their essence from the past to the present and reflect the Gaziantep culinary culture best. The main purpose of the study is to examine the artisan restaurants operating in Gaziantep province within the framework of authenticity. In the research, ethnographic case study method was used as one of the qualitative research methods. In accordance with the subject, artisan restaurants where authentic dishes are served in the form of family businesses operated by inheritance from the grandfather have been preferred. In this context, negotiations were held with a total of five artisan restaurant operators in Gaziantep province. According to the results obtained in the study, it can be said that there is a patriarchal order, that is, male dominance in Gaziantep artisan restaurants and kitchens. Institutionalization and growth are of great importance in the forward-looking plans of the representatives of Gaziantep artisan restaurants. All participants stated that they experienced staff shortages as a common problem. If a solution to this problem is not produced, it is thought that the search for personnel will return as a very big problem for enterprises in the future term. The research is an original study as a project output that examines the role of authentic dishes in sustainable gastronomy in the culinary culture living in Gaziantep, which has the distinction of being the first city to enter the UNESCO Creative Cities Network in the field of Gastronomy.

Keywords: Gastronomy, Authentic Dishes, Artisan Restaurants, Sustainability, Gaziantep.

Received Date:
26.09.2024

Revision Date:
12.10.2024

Accepted Date:
13.10.2024

Published Date:
30.12.2024

****Corresponding
Author:** Dilara
Bahtiyar Sarı

¹ Dr.Öğr.Üyesi, Gaziantep Üniversitesi Turizm ve Otelcilik MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, dsari@gantep.edu.tr , ORCID 0000-0002-0645-0585.

² Öğrenci, Gaziantep Üniversitesi Turizm ve Otelcilik MYO, Aşçılık Programı, aysef6545@gmail.com, ORCID 0009-0008-1832-2960.

* Bu araştırma, TÜBİTAK-2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projesi Desteği Programı kapsamında desteklenen 1919B012300517 nolu, "Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Otantiklik: Esnaf Lokantaları Üzerine Nitel Bir Araştırma" isimli projeden üretilmiştir. Önerilen atıf:

Bahtiyar Sarı, D. & Bilgi, A.F. (2024). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Otantiklik: Gaziantep Esnaf Lokantaları Üzerine Nitel Bir Araştırma, *Sinop-e: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (2), 137-147.

GİRİŞ

Son yıllarda önemi giderek artan sürdürülebilir gastronomi turizmi; yerel, organik ve otantik gıdaların üretimini geleneksel yöntemlerle devamını, ev tipi yemek kültürünün ve damak tadının muhafaza edilmesini, sahip olunan mutfak kültürünün atadan miras kaldığı şekilde gelecek kuşaklara aktararak yaşatılmasını sağlayan turizm biçimidir (Scarpato, 2002, s. 140). Sürdürülebilir gastronomi yerel değerleri korumakla kalmayıp yerel ekonomiyi destekleyerek bölgesel kalkınmaya katkıda bulunmaktadır. Bununla birlikte çevresel sürdürülebilirliği ve sosyokültürel değerlerin korunmasına olanak sağlar. Yurtseven (2011, s. 19) sürdürülebilir gastronominin bileşenleri olarak yöresel mutfak festivallerini, özel mutfaklarda hazırlanan yemeklerin üretim safhalarını, şarap rotalarını, eko-müzeleri belirtmiştir. Sürdürülebilir gastronomi turizmi, tüketiciler ve yerel halk tarafından genel davranış ilkelerinin kabulüne dayanmaktadır, ancak bu turizm biçiminin korumayı amaçladığı çevresel kaynakları olumsuz etkileme riski taşıyan bir dizi paradoks içermektedir. Sürdürülebilir gastronomi, geleneği yaşatırken bir yandan diğer ekonomik sektörler gibi, ürünler ve tekniklerle sürekli yenilik süreçlerine girmektedir.

Otantik yemekler; etnik, ulusal veya yerel bir grubun kendi yaşadığı bölgede bulunan ürünleri ve süreçleri kullanarak belirli bir el becerisi ve ustalıklı sürecin sonunda hazırladığı yemeklerdir (Lu ve Fine, 1995, s. 538). Otantik yemekler sayesinde yaşatılan mutfaklar gelecek nesillere aktarılacak, kültürel miras korunacak ve devam ettirilecektir (Işıldar, 2016, s. 56).

Gaziantep ili geçmişten bugüne birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Her medeniyet Gaziantep'in bugünkü mutfak kültürünün oluşmasında kilit taşı rolü üstlenmiştir. Gerek et gerek sebzenin kullanıldığı bu eşsiz yemekler Gaziantep'in UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na Gastronomi dalında girmesine olanak sağlamıştır. Böylece Gaziantep ili gastronomi turizmi alanında dış dünyaya açılmıştır. Günümüzde Gaziantep ilinde özünü kaybetmeden mutfak kültürünü yaşatan esnaf lokantaları bölgenin otantik yemeklerini turistlere sunmaktadır. Bu bağlamda Gaziantep ili sınırları içinde yer alan, yöresel yemek kültürünü turistlere sunan, kuşaktan kuşağa devam eden esnaf lokantalarının otantiklik çerçevesinde incelenmesi araştırmanın temel amacıdır. Çalışmada nitel araştırma yöntemleri içerisinde etnografik örnek olay yönteminden faydalanılmıştır. Araştırmada gözlem, görüşme, doküman incelemesi şeklinde üç farklı veri toplama tekniği kullanılmıştır. Görüşme yapılan esnaf lokantalarının literatüre kazandırılarak esnaf lokantalarının sürdürülebilirliğinin sağlanmasına destek olması muhtemel bir çalışma olarak düşünülmektedir.

1. Literatür Taraması

Yeme içme gereksinimlerinin elde etme biçimleri, insanların hayat tarzları ve şartlardaki değişimler paralelinde zaman içinde değişim göstermiştir (Sürmen ve Bayraktar, 2018). Yemek yeme zorunlu ihtiyaç iken bir ritüel, kolektif bir faaliyet ya da sosyalleşme aracı görülebilmektedir. Dönmez ve Bekar (2016) tüketicilerin dışarıda yemek yeme sebeplerine yönelik gerçekleştirdikleri araştırmada; tüketicilerin ilk önce fizyolojik ihtiyaç olan açlığı gidermekten ziyade; sosyal, psikolojik ve ekonomik sebeplerden ve zorunluluktan dolayı dışarıda yemek yediğini ortaya çıkarmıştır. Dışarıda yemek yeme

denilince akla lokantalar gelmektedir. Lokanta sözcüğü yemeklerin pişirilip satışının yapıldığı yer, restoran, aşevi şeklinde tanımlanmaktadır (Türk Dil Kurumu, 2024). Esnaf lokantası ise; birbirini tanımayan insanların aynı masayı paylaşarak yeme içme faaliyetinde bulunmaktan çekinmedikleri, ızgara ateşinin gün boyu yandığı, tencere yemeklerinin başrolde bulunduğu, gerekirse tepsi servisleriyle iş yerinden ayrılamayan çalışanlara hizmetin sağlandığı ve kendine has masa adabına sahip bu işletmelerin, devamlı müşteri kabul edilen çarşı esnafına yönelik, samimiyet ve güven ilkelerine dayalı yeme içme işletmeleri olarak tanımlanmaktadır (Çelik vd., 2020). Bu bağlamda araştırma Gaziantep'teki esnaf lokantalarını kapsamaktadır.

Son yıllarda esnaf lokantaları sayılarının farklı nedenlerle (maddi, ailevi, tüketici memnuniyeti, personel eksikliği vb.) azaldığı görülmektedir. Gaziantep ilinde, geçmişten günümüze sahip olduğu otantikliği koruyan, geçmişin izlerini yansıtmaya devam eden otantik esnaf lokantaları araştırmanın sınırlarını oluşturmaktadır. Özkaya ve arkadaşları (2013, s. 17) otantik yiyecekler gibi insan sağlığı için faydalı, besin değeri yüksek ve çevreye duyarlı yiyeceklerin üretilmesi, hazırlanması ve sunulmasının sürdürülebilir gastronomi turizminde önemli bir seyahat motivasyonu olduğunu ileri sürmektedir. Bu açıdan Gaziantep ili bu çalışmanın yapılacağı eşsiz, zengin bir otantik mutfağa sahiptir. Özellikle şehir merkezinde otantik esnaf lokantaları mevcuttur. Otantik esnaf lokantaları bireylere özgün bir tecrübe olanağı vermektedir (Akdağ ve Üzülmöz, 2017).

İlgili yazında gastronomi turizmine ilişkin tanımlamalara bakıldığında “farklı kültürlere özgü yiyecek ve içecekleri yine o kültüre özgü bir şekilde tüketmek için seyahat etmek” başka bir tanımda ise “yiyecek, içecek ve konaklamanın uyum içinde olduğu bir sistem olarak tasarlanan gönüllü katılımı gerektiren çağdaş bir insan değişimi” olarak ifade edildiği görülmektedir (Sarışık ve Özbay, 2014: 266).

Sürdürülebilir gastronomi, yiyecek ve içecek endüstrisinin sürdürülebilirlik prensiplerini benimsemesidir. Ayrıca yerel üreticilerle iş birliği yapma, organik tarımı destekleme ve gıda atıklarını azaltma gibi çeşitli uygulamaları içermektedir. Bu bakımdan sürdürülebilir gastronomi, tarım öncesi aşamadan başlayarak, kullanılan ürünlerin kalitesi de dâhil olmak üzere yiyeceklerin hazırlanması ve sonuçlarının değerlendirilmesini içermektedir. Sürdürülebilir gastronomi turizminin temel hedefleri arasında yerel gastronomi mirasını korumak, yerel halkı desteklemek ve dolayısıyla yerel ekonomiyi geliştirmek bulunmaktadır (Kurnaz, 2017). Bu yaklaşım, turistlere sadece lezzetli yemekler sunmakla kalmamakta, aynı zamanda bir bölgenin kültürel zenginliklerini ve doğal kaynaklarını keşfetme fırsatı da sunmaktadır. Geleneksel, lezzetli ve ekolojik açıdan sürdürülebilir yemeklerin arkasında, yüzyıllar boyunca birikmiş bilgi, beceri, bilgelik ve yaratıcılık zenginliği bulunmaktadır.

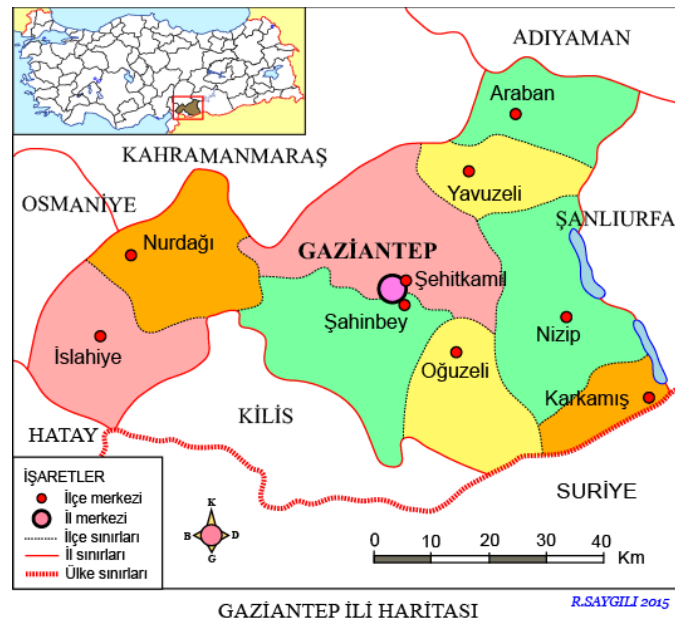
Yerel yemekler bağlamında, yemeklerde kullanılan malzemeler, hazırlama, pişirme ve yiyeceklerin saklanma yöntemlerindeki destinasyonlar arasındaki farklılıklar, otantik veya geleneksel kültür olarak değerlendirilebilir (Sökmen vd., 2024, s. 2010). Otantik yiyecekler, yerel halkın üretimi sonucunda toplumun geçmişine ait kültürel izlerdir. Gaziantep mutfağı otantik zenginliğe sahip eşsiz bir mutfaktır. Mutfaklarda kullanılan araç gereç dâhil olmak üzere birçok yemeğin yapılışında kültürel izleri görmek mümkündür.

Akdağ ve Üzülmöz (2017) yaptıkları çalışmada otantik yiyeceklerin, destinasyonların ekonomik olarak kalkınmasının yanında doğal ve sosyokültürel çevrenin korunmasına katkı sağladığı ve yerel kültürü canlandırdığı, otantik yiyeceklerin bölge, insan ve yiyecekler arasındaki bağların güçlendirdiği sonuçlarını elde etmiştir. Benzer bir çalışmada Çelik ve arkadaşları (2020) Aşçı Bacaksız Lokantası'nda (Afyonkarahisar) yaptıkları çalışma sonucunda menü, hizmet ve atmosfer ana kategorilerini oluşturmuşlardır.

Gaziantep'te mutfak kültürü denilince, evrimsel bakımdan tarihi milattan binlerce yıl öncesine uzanan, antik çağlardan bu yana çeşitli uygarlıklara beşiklik eden, farklı dil, din, ırklardan insanların kültürlerinin harmanlandığı, bugünlere taşındığı bir şehirdir (Arşunar, 1962, s. 10). Gaziantep tarihsel süreçte sürekli ticaret merkezi olması sayesinde zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğu belirtilmektedir (Çiftçi, 1971, s. 57). Gaziantep mutfak kültürünün zenginliğini sağlayan ana kaynaklardan biri yemek türlerinin çeşitliliğidir. Gaziantep mutfağında ana yemek tek çeşit olabilmektedir. Fakat yemekler hazırlanırken yanında bir çeşit sulu, bir çeşit kuru yemek olmasına, uygun salata, cacık, taze soğan, sarımsak, nane, pırpırım, aşotu, yarpuz gibi sebze ve yeşilliklerin yenilmesine, şerbet veya ayran içilmesine özen gösterilmektedir (Sormaz ve Kaya, 2019, s. 306).

2. YÖNTEM

Otantik yemekler sayesinde yaşatılan mutfaklar gelecek nesillere aktarılacak, kültürel mirasın sürdürülmesi ve toplumsal aidiyetliğin oluşması sağlanacaktır (Işıldar, 2016, s. 56). Buradan hareketle çalışmanın amacı; geçmişten günümüze özünü kaybetmeden, nesilden nesile varlığını sürdüren, Gaziantep mutfak kültürünü yansıtan, Gaziantep ilinde faaliyet gösteren esnaf lokantalarının otantiklik çerçevesi içinde incelenmesidir.



Şekil 1: Araştırma Sahası (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, 2024)

Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden olan etnografik örnek olay yöntemi kullanılmıştır. Bu bağlamda Gaziantep ilinde faaliyet gösteren esnaf lokantalarıyla bağlantılar kurularak ön görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Yapılan görüşmeler sonucunda çalışmaya, gönüllü 5 esnaf lokantası katılmıştır. Görüşme yapmak üzere, amaçlı örneklem yolu izlenmiştir. Amaçlı örnekleme, zengin bilgiye sahip olduğu düşünölen durumların derinlemesine çalışılmasına olanak vermektedir (Yıldırım ve şimşek, 2013). Bu örneklemede seçim için önemli olduğu düşünölen ölçütler belirlenmektedir. Bu ölçütlere göre seçilen örneklemin, araştırma evrenini bütün nitelikleri ile temsil edebildiği düşünölmür (Tavşancıl ve Aslan, 2001). Konuya uygun olarak dededen miras yoluyla işletilen aile işletmeleri şeklinde otantik yemeklerin servis edildiği esnaf lokantaları tercih edilmiştir. Amaçlı örnekleme yoluyla seçilen esnaf lokantalarıyla yüz yüze görüşmeler sağlanmıştır. Nitel araştırmalar “gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama yöntemlerinin kullanıldığı, algıların ve olayların doğal ortamda gerçekçi ve bütöncöl bir biçimde ortaya konmasına yönelik nitel bir sürecin izlendiği araştırma” olarak tanımlanmaktadır (Hazarhun ve Koçak, 2019; Yıldırım ve şimşek, 2013). Etnografik olay yönteminin kullanılmasının amacı insan toplumlarının ve kültürlerinin anlaşılmasına yoğunlaşan ve tek bir olayın derinlemesine incelenecek olmasıdır (Köklü, 1994). Araştırmada gözlem, görüşme ve doküman incelemesi olmak üzere üç farklı veri toplama tekniği uygulanmıştır. Bu bakımdan Gaziantep ilinde nesilden nesle kendini muhafaza eden esnaf lokantalarından gönüllü olarak çalışmaya katılacak işletme sahibi/yönetici kimliğine sahip 5 kişi ile yüz yüze görüşme sağlanmıştır. Lokanta sahibine/yöneticisine önceden hazırlanan 9 soru sorulmuştur. Nitel görüşme sorularının hazırlanmasında Çelik ve arkadaşlarının (2020), esnaf lokantaları üzerine yaptıkları çalışmadan faydalanılmıştır. Hazırlanan 9 soru şu şekildedir;

1. Kendinizi tanıtır mısınız?
2. Lokantanızın kuruluş hikâyesi nedir?
3. Lokantanızın geçmişinden bahseder misiniz?
4. Lakabınız var mı, varsa nereden geliyor?
5. Lokantanızda geçmişten günümüze neler değişti, neler değişmedi?
6. Lokantanızın ne gibi sıkıntıları vardır?
7. Lokantanızın gelecekle ilgili planları nelerdir?
8. Otantik yemeklerinize olan talep ne düzeydedir?
9. En beğenilen otantik yemeğiniz hangisidir?

3. BULGULAR

Çalışmaya katılan 5 esnaf lokantasıyla yapılan yüz yüze görüşmelerde dört usta (işletme sahibi) ve bir yönetici ile farklı günlerde bir araya gelinmiştir. Sürdürülebilirlik açısından incelemeye alınan işletmelerin ustaları ve işletme yöneticilerinin demografik olarak cinsiyet bakımından erkek olduğu, yaş grubu açısından orta ve ileri yaş grubuna dâhil olduğu bilgileri elde edilmiştir.

Tablo 1: Katılımcılara ve İşletmeye Ait Özellikler

Katılımcı Kodları	Cinsiyet	Medeni Durum	Yaş Grubu	Lokantanın Konumu	Çalışan Personel Sayısı
K1	Erkek	Evli	35-44	şehir Merkezi	12
K2	Erkek	Bekar	35-44	şehir Merkezi 1 adet ayrı şubesi bulunmakta	30
K3	Erkek	Evli	45 ve üzeri	şehir Merkezi	16
K4	Erkek	Evli	45 ve üzeri	şehir Merkezi	25
K5	Erkek	Evli	45 ve üzeri	şehir Merkezi	43

Katılımcılar genel itibariyle çocukluk yaşlarında mesleğe atılmışlardır. Konu ile ilgili katılımcı görüşleri şu şekildedir:

“Mesleğe ilkokul bitiminde başladım. Her gün 18 saat çalıştım. Kebapçı olarak alaylıyım.” K1

“7 yaşında bu mesleğe başladım. 2001’de Kemer’e gittim, otellerde de çalıştım. Geri döndüm.”

K2

“1964’te mesleğe başladım. Çıraklıktan yükseldim.” K3

“1974’ten bu yana işletmecilik yapıyorum. şimdi torunlarımla işletiyorum. Onların torunları da burayı işletecek.” K4

“Çocukken babamdan öğrenerek başladım, artık usta oldum.” K5

Lokantaların kuruluş hikâyelerine verilen cevaplar ise şu şekildedir;

“Biz üç ortaklı, 24 m²’lik işletmede 4 masayla başladık. Birlikte 40 yıl geçindik sonra ayrılıp kendi işletmemi açtım.” K4

“Esnaf lokantası olarak babamın yanına 2010 yılında geldim, şimdi ikinci şubemizi açtık.” K2

“Organize sanayi yeni kuruluyordu, yeme içme sektörüne talep vardı, talebe karşılık vererek açtık.” K1

Katılımcılar genel itibariyle lakaplarının olmadığını ifade etmiştir. Sadece bir usta dışarıdan *“eli bol usta”* şeklinde söylediklerini ifade etmiştir.

Geçmişten günümüze değişen durumlar konusunda katılımcılar;

“Eskiden iş yerlerinin ve çarşının daha bereketli olduğunu” (K4),

“Çalışma saatleri konusunda günümüzde problem yaşadıklarını” (K1),

“Giderlerin geçmişe oranla çok daha olduğunu” (K1, K2, K3, K4),

“Eski ustalara özlem duyduklarını” (K2, K3, K4),

“Ürün çeşitliliğinin arttığını” (K1, K2, K3, K4),

“Lüks ve gösterişin günümüzde önemli olduğunu” (K1, K2, K3, K4) ifade etmişlerdir.

Çalışmaya katılan esnaf lokantalarının yetkilileri yaşadıkları temel sıkıntılar ise eleman yetersizliği kaynaklı, çalışanın maaşı yetersiz görmesinden dolayı bu işte çalışmaması veya çalışma saatlerine uygun birinin bulunmaması, araç gereç sorunları, daha çok ekonomik kaynaklı sorunlardır.

Geleceğe yönelik plan olarak işletmeler büyümek, kurumsallaşmak, kaliteyi korumak, standardı devam ettirmek istemektedir.

Otantik yemeklere talebin oldukça fazla olduğunu dile getiren esnaf lokantalarının beğenilen yemekleri şu şekildedir:

- *Ali Nazik Kebabı, Patlıcan Kebabı, Simit Kebabı* (K1, K4)
- *Küşleme, Anteplim Kebap, Ekşili Taraklık, Yuvalama, Fıstıklı İç Pilav, Kilis Kebabı, Beyran Çorbası, Şiveydiz* (K2, K3, K4)
- *Nohut Dürüm* (K5)

4. SONUÇ VE ÖNERİLER

Sürdürülebilir gastronomi, esas olarak malzemeleri sürdürülebilir şekilde elde eden ve işleyen bir mutfak anlamına gelen yerleşik bir kavramdır. Esnaf lokantalarını sürdürülebilir gastronomi bağlamında otantiklik çerçevesinde inceleyen bu çalışma Gaziantep iline yönelik uygulanan proje kapsamında gerçekleşen öncül bir çalışmadır. Bu araştırmayla kültürel mirasın sürdürülmesi ve toplumsal aidiyetliğin oluşması amaçlanmıştır. Otantiklik geçmişe olduğu kadar bugüne de ait bir meseledir, yani geçmişin bugünde nesneleştirilmesi, korunması ya da canlandırılması ile ilgilidir (Günel, 1998; Akdağ ve Üzülmöz 2017; Akkaya, 2024). Bu bakımdan araştırma, küreselleşmenin etkisiyle yok olmakla karşı karşıya kalan esnaf lokantalarının bu soruna çözüm olarak literatüre kazandırılması, farkındalık oluşturmasını sağlayacağı düşünülmektedir. Çalışma hem teoriye hem de uygulamaya dönük katkılar sunabilir. Toplumda milli benliğin güçlenmesinde etkili olan mutfak kültürünün muhafaza edilmesi, pişirme geleneklerinin korunarak devam edilmesi, doğal yöresel gıdaların korunmasına katkılar sağlayabilir. Öte yandan nesilden nesile devam eden bir işletmenin kendi varlığını ve sahip olduğu otantikliği nasıl koruyabildiğinin cevabı bulunabilir. Alınan cevap sektördeki

diğer esnaf lokantalarına yol gösterici olabilir. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na Gastronomi alanında dâhil olan Gaziantep ilinde bulunan ve otantik özellikler barından lokantanın varlığı oldukça önemlidir. Devamının sağlanması ve benzerlerinin oluşması adına gerekli çalışmaların yapılması ve desteklerin verilmesi önem arz etmektedir. Sürdürülebilir gastronomi artık yalnızca gastronominin nasıl daha sürdürülebilir hâle getirilebileceği ile ilgili değildir, konu artık sürdürülebilir bir toplumun gastronomik yollarla nasıl geliştirilebileceğini de kapsayacak şekilde genişletilmiştir. Bir sosyal hareket olarak gastronomi, doğrudan gıda ve içecekleri ilgilendiren konuların ötesinde sürdürülebilir kalkınmaya katkıda bulunabilir.

Çalışmada elde edilen sonuca göre, Gaziantep esnaf lokantalarında ve mutfaklarında ataerkil bir düzenin yani erkek hâkimiyetinin olduğu söylenilebilir. Babadan oğula, oğuldan erkek torunlara giden işletme (K4) bunun en güzel örneğidir.

Gaziantep esnaf lokantalarının temsilcilerinin ileriye dönük planlarında kurumsallaşma ve büyüme büyük önem arz etmektedir. Görüşme yapılan işletmelerden bir tanesi ikinci şubeyi açtıklarını dile getirmiştir (K2).

Katılımcıların tümü ortak sorun olarak personel sıkıntısı yaşadıklarını ifade etmiştir. Mevcut piyasada iş gücü bulunması rağmen kendi işletmelerinde çalışmak istemediklerini söylemiştir. Eğer bu soruna çözüm üretilmez ise ileriye dönük vadede işletmeler için personel arayışının çok büyük bir problem olarak geri döneceği düşünülmektedir.

Gaziantep mutfağı denildiğinde içindeki otantik yemeklerin birçok kültürü barındığını söylemek mümkündür. Gaziantep ilinde bu kültürü yaşatan atalardan miras şeklinde işletilen esnaf lokantaları bulunmaktadır. Geçmişten günümüze özünü kaybetmeden, nesilden nesile varlığını sürdüren, Gaziantep mutfak kültürünü yansıtan, Gaziantep ilinde faaliyet gösteren esnaf lokantalarının otantiklik çerçevesi içinde değerlendirildiğinde sayıca az olduklarını ve zamanla giderek azaldıklarını söylemek mümkündür. Gastronomi, yöresel mutfak denildiğinde akla ilk gelen şehirlerden biri olan Gaziantep için bu durum ileride bir krize neden olabilir. Bu bağlamda; yaşayan mutfaklara, nesilden nesile varlığını sürdüren işletmelere gerekli destek ve teşvik verilebilir.

Sonuç olarak, yerel gastronomi destinasyona katma değer sağlayabilir ve bu şekilde coğrafi alanın rekabet gücüne katkıda bulunabilir ve bu bağlamda farklı araştırma makaleleri; her ülke, bölge, vilayet veya şehrin turist çekebilmek için kendi gastronomisini tanıtmayı gerektiğini vurgulamaktadır.

Araştırmanın sınırlılığı Gaziantep ilinde faaliyet gösteren, nesilden nesile varlığını sürdüren esnaf lokantaları olmuştur. Çalışmada elde edilen bulgular araştırmada yer alan 5 katılımcıya ait görüşlerdir. Günümüzde nesilden nesle aile işletmesi olarak hizmet veren yöresel esnaf lokantalarını bulmak oldukça zordur.

İleriki çalışmalar aynı tema ekseninde farklı şehir veya bölgelerde gerçekleştirilebilir. Katılımcılar için hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme soruları zenginleştirilebilir. Sürdürülebilirlik açısından bir sonraki neslin işletmeyi yönetmeye istekli olup olmadığı veya yöresel mutfaklarda kadınların sayıca az olmasının nedeni araştırma konusu yapılabilir.

Beyan

Çalışmanın araştırmacıları arasında herhangi bir kişisel ve finansal çıkar çatışması bulunmamaktadır. Araştırma kapsamında Gaziantep Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu'nun 05.07.2022 tarihli 08 nolu toplantı, 40 sayılı karar ile Etik Kurul İzin belgesi alınmıştır.

Kaynakça

- Akdağ, G., & Üzülmöz, M. (2017). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Otantik Yiyeceklere Yönelik Bir İnceleme. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 301-309.
- Akkaya, A. (2024). Gastronomi Turizminde Otantik Mekanlar. *Social Sciences Studies Journal (SSSJJournal)*, 6(67), 3366-3371.
- Sökmen, A., Kenek, G., & Karamustafa, A. T. (2024). Gastronomik Deneyim, Algılanan Otantiklik ve Yerel Yiyecek Tüketim Niyeti İlişkisi: Kapadokya'da Bir Araştırma (Gastronomic Experience, Perceived Authenticity And Local Food Consumption Intention: A Research in Cappadocia). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(3), 2007-2029.
- Arsunar, F. (1962). Gaziantep Folkloru, Ankara: Milli Eğitim Basımevi.
- Çelik, S., Sandıkcı, M., & Cerit, A. (2020). Esnaf Lokantalarında Otantiklik: Aşçı Bacaksız Örneği (Authenticity in Tradesman Restaurants: Example of Aşçı Bacaksız). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(2), 1291-1305.
- Çiftçi, H. (1971). Osmanlı Devleti'nin Son Yıllarında Gaziantep'te Sanat ve Ticaret Dalları, Gaziantep: Yeni Matbaa.
- Dönmez, F. G., & Bekar, A. (2016). Tüketicilerin Dışarıda Yemek Yeme Nedenlerine İlişkin Bir Değerlendirme. *Social Sciences*, 11(1), 1-15.
- Gaziantep Büyükşehir Belediyesi (2024). <https://www.gaziantep.bel.tr/uploads/2020/07/plan-ac-807iklama-raporu-50002194.pdf>, Erişim Tarihi: 29.10.2024
- Günel, A. (1998). Otantik Olanı Aramak, Birikim Dergisi, 111-112, 109-113.
- Hazarhun, E., & Koçak, Y. (2019). Manisa İlindeki Otel İşletmelerinde Otel Şeflerinin Menü Planlamasına Bakış Açılarının Değerlendirilmesi (Evaluation of the Perspectives of Hotel Executives within the Province of Manisa towards Menu Planning). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(3), 1549-1572.
- Işıldar, P. (2016). Sürdürülebilirlik ve Gastronomi. *İçinde: H. Kurgun ve DB Özşeker (Editörler), Gastronomi ve Turizm*. Ankara: Detay Yayıncılık, 45-63.
- Köklü, N. (1994). Örnek Olay Çalışma Metodları. *Ankara University Journal of Faculty of Educational Sciences (JFES)*, 27(2), 771-779.
- Kurnaz, A. (2017). *Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Yeşil Restoranların Hizmet Kalite Algısının GRSERV İle Ölçümü: İstanbul Örneği*. Doktora Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimleri Enstitüsü.
- Lu, S., & Fine, G. A. (1995). The Presentation of Ethnic Authenticity: Chinese Food As A Social Accomplishment. *The Sociological Quarterly*, 36(3), 535-553.
- Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S., & Can, A. (2013). The Role of Geographical Indication in Sustainable Gastronomy Tourism Mobility. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1, 13-20.
- Sarıışık, M., & Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278.
- Scarpato, R. (2002). Sustainable Gastronomy: as a Tourist Product. Hjalager, M. A. ve Richards, G. (Ed.) *Tourism and Gastronomy*, London: Routledge. s.132-150.
- Sormaz, Ü., & Kaya, Ş. (2019). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yöresel Mutfak Uygulamaları: Gaziantep Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(2), 304-323.
- Sürmen, Y., & Bayraktar, Y. (2018). Trabzon Şehrinde 1856 Yılından Beri Pilavı Gramla Satan Bir İşletme: Kalkanoğlu Pilav Lokantası. *Muhasebe ve Finans Tarihi Araştırmaları Dergisi*, (09), 47-73.
- Tavşancıl, E., & Aslan, A. E. (2001). *Sözel, yazılı ve diğer materyaller için içerik analizi ve uygulama örnekleri*. İstanbul: Epsilon.
- Türk Dil Kurumu (2024). <https://sozluk.gov.tr/>, Erişim tarihi: 28.10.2024.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2013). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri.(9. Genişletilmiş Baskı) Ankara: Seçkin Yayınevi.
- Yurtseven, R. (2011). Sustainable Gastronomic Tourism in Gokceada (Imbros): Local and Authentic Perspectives. *International Journal of Humanities and Social Science*, 1(18), 17-26.

Extended Abstract

Sustainable gastronomic tourism, which has become increasingly important in recent years, is a form of tourism that ensures the continuation of the production of local, organic and authentic foods using traditional methods, the preservation of home-style food culture and taste buds, and the transfer of the owned culinary culture to future generations as inherited from the ancestor and kept alive (Scarpato, 2002, p. 140). Sustainable gastronomy not only protects local values, but also contributes to regional development by supporting the local economy. In addition, it enables environmental sustainability and the protection of socio-cultural values. Yurtseven (2011, p. 19) stated local culinary festivals, production stages of dishes prepared in private kitchens, wine routes, eco-museums as components of sustainable gastronomy. Sustainable gastronomic tourism is based on the acceptance of general principles of behavior by consumers and local residents, but it conveys a number of paradoxes that risk negatively affecting the environmental resources that this form of tourism aims to protect. Sustainable gastronomy, like other economic sectors, has a need to constantly innovate with products and techniques. In this context, the search for gastronomic-related experiences may be the main attraction for visiting a particular city.

Authentic dishes are dishes prepared by an ethnic, national or local group at the end of a certain artisanal process using products and processes found in their region (Lu and Fine, 1995, p.538). The cuisines that are kept alive thanks to authentic dishes will be passed on to future generations, the cultural heritage will be protected and maintained (Işıldar, 2016, p. 56).

The ways of obtaining food and drinking requirements have changed over time in parallel with the changes in people's lifestyles and conditions (Sürmen and Bayraktar, 2018). Sometimes eating is a mandatory need, while sometimes a ritual, sometimes a collective activity, sometimes a means of socialization can be seen. Dönmez and Bekar (2016) in the research conducted by consumers on the reasons for eating out; it has been revealed that consumers eat out for social, psychological and economic reasons and out of necessity, rather than relieving hunger, which is a physiological need in the first place. When it comes to eating out, restaurants come to mind. The word restaurant is defined as the place where food is cooked and sold, restaurant, soup kitchen (TDK). The artisan restaurant is; these enterprises, where people who do not know each other do not hesitate to share the same table and engage in eating and drinking activities, where the grill fire burns all day long, where cooking pots are the main role, where service is provided to employees who cannot leave the workplace with tray services if necessary and have their own table manners, are defined as eating and drinking enterprises based on the principles of sincerity and trust, aimed at bazaar tradesmen who are accepted as regular customers (Çelik et al., 2020). In this context, the research covers artisan restaurants in Gaziantep.

Recently, it has been observed that authentic artisan restaurants have decreased in number. Authentic artisan restaurants in Gaziantep province, which preserve the authenticity of your day from the past and continue to reflect the traces of the past, constitute the boundaries of the research. Özkaya et al. (2013, p. 17) suggest that the production, preparation and presentation of foods that are beneficial for human health, high nutritional value and environmentally sensitive, such as authentic foods, is an important travel motivation in sustainable gastronomic tourism. From this point of view, Gaziantep province has a unique, rich authentic cuisine in which this study will be conducted. Especially authentic artisan restaurants are available in the city center. Authentic artisan restaurants provide individuals with the opportunity for an original experience (Akdağ and Üzülmez, 2017).

Sustainable gastronomy is the adoption of the sustainability principles of the food and beverage industry. It also includes various applications such as cooperating with local producers, supporting organic agriculture and reducing food waste. In this regard, sustainable gastronomy includes the preparation and evaluation of the results of food, including the quality of the products used, starting from the pre-agricultural stage. Among the main goals of sustainable gastronomic tourism are to preserve the local gastronomic heritage, support the local people and therefore develop the local economy (Kurnaz, 2017). Dec. This approach offers tourists not only delicious food, but also the opportunity to explore the cultural riches and natural resources of a region. Behind the traditional, delicious and ecologically sustainable dishes, there is a wealth of knowledge, skills, wisdom and creativity accumulated over the centuries.

Food is remembered not by the society they live in, but by the geography they live in. When it is called Gaziantep cuisine, it is possible to say that the authentic dishes in it contain many cultures. There are artisan restaurants in Gaziantep province that are operated as a legacy from ancestors who still keep this culture alive. The research is an original study that examines the role of authentic dishes in sustainable gastronomy in the culinary culture living in Gaziantep, which is the first city to enter the Unesco Creative Cities Network in the field of Gastronomy.

Sustainable gastronomy is an established concept, which essentially means a kitchen that obtains and processes ingredients sustainably. This study, which examines artisan restaurants within the framework of authenticity in the context of sustainable gastronomy, is a preliminary study carried out within the scope of the project implemented for the province of Gaziantep. With this research, it is aimed to maintain the cultural heritage and to form social belonging. Authenticity is a matter that belongs to the present as well as to the past, that is, it is related to the objectification, preservation or revival of the past in the present (Günel, 1998). In this regard, the research will ensure that artisan restaurants, which are facing extinction due to the impact of globalization, will be included in the literature as a solution to this problem and awareness will be raised. The forthcoming study offers contributions

towards both theory and practice. Preserving the culinary culture, which is effective in strengthening the national identity in society, preserving and continuing the cooking traditions, will contribute to the preservation of natural local foods. On the other hand, it will find the answer to how a business that continues from generation to generation can maintain its own existence and the authenticity it has. The answer received will be a guide for other artisan restaurants in the sector. The presence of a restaurant from the authentic features bar located in Gaziantep province, which is included in the UNESCO creative Cities Network in the field of Gastronomy, is very important. It is important to carry out the necessary studies and provide support in order to ensure its continuation and the formation of similar ones. Sustainable gastronomy is no longer just about how gastronomy can be made more sustainable, the topic has now been expanded to include how a sustainable society can be developed through gastronomic means. As a social movement, gastronomy can contribute to sustainable development beyond issues directly related to food and beverages.

According to the results obtained in the study, it can be said that there is a patriarchal order, that is, male dominance in Gaziantep artisan restaurants and kitchens. The business that goes from father to son, from son to grandchildren (K4) is the best example of this.

Institutionalization and growth are of great importance in the forward-looking plans of the representatives of Gaziantep artisan restaurants. One of the businesses interviewed stated that they had opened a second branch (K2). All of the participants in the study stated that they experienced staff shortages as a common problem. He said that although there is a workforce in the current market, they do not want to work in their own enterprises. If a solution to this problem is not produced, it is thought that the search for personnel will return as a very big problem for enterprises in the future.

When it is called Gaziantep cuisine, it is possible to say that the authentic dishes in it contain many cultures. There are artisan restaurants in Gaziantep province that are operated as a legacy from the ancestors who kept this culture alive. Without losing its essence from the past to the present, it is possible to say that the artisan restaurants that continue to exist from generation to generation, reflect the culinary culture of Gaziantep and operate in Gaziantep province are few in number when evaluated within the framework of authenticity and gradually decrease over time. This situation may cause a crisis in the future for Gaziantep, which is one of the first cities to come when gastronomy is called local cuisine. In this context, living kitchens can be given the necessary support and encouragement for their operations, which continue to exist from generation to generation.

As a result, local gastronomy can provide added value to the destination and thus contribute to the competitiveness of the geographical area, and in this context, different research articles emphasize that each country, region, province or city should promote its own gastronomy in order to attract tourists.