



GELENEKSEL GAZİANTEP MUTFAĞININ KUŞAKLARARASI BİLİNİRLİĞİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

A RESEARCH ATTENDED FOR INTERGENERATION UNITY OF TRADITIONAL GAZİANTEP CUISINE

İbrahim GİRİTLİOĞLU¹, Barış ARMUTCU², Mehmet DÜZGÜN³

Öz

Türk mutfağının en zengin yöresel mutfağını Gaziantep mutfağı oluşturmaktadır. Gaziantep mutfağı geçmişini tarihten alan ve Türk mutfağını önemli düzeyde temsil eden mutfaklardan birisidir. Bir mutfağın sürdürülebilirliğinin sağlanması ve gelecek kuşaklara ulaşmasında yerel halkın sahip olduğu mutfağı tanıması son derece önemlidir. Gerek sahip olduğu yemek sayısı gerekse farklı içerikli çok sayıda popüler yemekleri bünyesinde barındırmasıyla Gaziantep mutfağı, tıpkı diğer yöresel Türk mutfaklarında olduğu gibi geleneksel halini kaybetme tehlikesi ve unutulma riskiyle karşı karşıyadır. Yapılan bu araştırmanın amacını, Gaziantep mutfağı ve bu mutfağa ait yiyeceklerin bilinirlik düzeyinde genç, orta yaş ve ileri yaştaki kuşaklar arasında herhangi bir farklılık olup olmadığının ortaya konulması oluşturmaktadır. Bu amacın gerçekleştirilmesi için geliştirilen anket formu Gaziantep bölgesinde yaşayan ve her üç kuşağa ait toplam 600 yerel halk üzerinde uygulanmıştır. Araştırmada Gaziantep mutfağının bilinirlik düzeyi ise yöresel yemekleri tanıma ve yemeklerin yapılışını bilme olarak iki başlık altında incelenmiştir. Araştırmada veri elde edilen örneklem, Gaziantep'te ikamet eden ve en az üç kuşak Gaziantep'te yaşayan bireylerden seçilmiştir. Yapılan araştırmanın sonucunda, Gaziantep'te yaşayan yerel halkın Gaziantep yemeklerine ait bilinirlik düzeyinin genel olarak 'düşük' olduğu tespit edilirken, yerel halkın yöresel 'yemekleri tanıma' ve 'yemeklerin yapılışını bilme' düzeylerinde ise kuşaklararası farklılıklar olduğu tespit edilmiştir. Gerek yemekleri tanıma gerekse yemeklerin yapılışını bilme düzeyinde en fazla bilgiye sahip olan grubun orta yaş kuşağı olduğu tespit edilirken en az bilgiye ise genç

¹ Doç.Dr., Gaziantep Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Konaklama İşletmeciliği Bölümü, giritlioglu@gantep.edu.tr

² Yüksek Lisans Öğrencisi, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Bölümü, b.armutcu@msn.com

³ Yüksek Lisans Öğrencisi, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Bölümü, duzgun06@hotmail.com

yaş kuşağının sahip olduğu tespit edilmiştir. Araştırmadan elde edilen sonuçlar göz önüne alınarak Gaziantep mutfağının kuşaklararası bilinirliğinin artırılması ve gelecek kuşaklara yönelik sürdürülebilirliğinin sağlanması için bu konuya yön verebilecek paydaşlara çeşitli öneriler sunulmuştur.

Anahtar kelimeler: *Gaziantep Mutfağı, Türk Mutfağı, Yerel Kültür, Gaziantep, Sürdürülebilirlik*

Abstract

Gaziantep cuisine constitutes the richest one in Turkish cuisines. Gaziantep's cuisine takes its past from history and is one of the cuisines which represents Turkish cuisine at an important rank. It's very important for a public to know its cuisine to provide sustainability of a cuisine and transfer it to new generations. Either number of food it has or it contains different types of popular foods Gaziantep cuisine is faced to lose its traditional form and to be forgotten as the other local Turkish cuisines. The purpose of this research consist of reveal whether there is differences between young, middle age and elderly generations or not about awareness level of Gaziantep cuisine and refreshments that belongs it. One survey was implemented to 600 people of local three generations of Gaziantep in order to carry out this article's aim. In this research Gaziantep's cuisine's awareness level was analysed as to know local foods and cooking style under two headings. The data which was taken from this research chosen from the people who are the residents of Gaziantep and who lived there at least for 3 generation. As a conclusion of this research, local public's awareness of Gaziantep's food is generally 'low' and there are differences at the knowledge levels of local food and cooking style. Either in knowing foods or knowing cooking style the middle generation has more knowledge and the young generation has low knowledge to carry the awareness various suggestions proposed to the partners who can give direction to this subject by considering the results of this research.

Keywords: *Gaziantep Cuisine, Turkish Cuisine, Local Culture, Gaziantep, Sustainability*

1. GİRİŞ

Kültür bir toplumun sahip olduğu maddi, manevi değerler olmakla birlikte; toplumların yaşam tarzlarına ilişkin geleneklerin bir araya gelerek oluşturduğu bir bütündür (Şanlıer, Cömert ve Özkaya 2012; Cömert 2014). Toplumlar açısından önemli bir unsuru oluşturan yerel kültür, günlük yaşam unsurları, kılık kıyafet ve giyim tarzları, sahip olunan gelenek ve görenekler ile festivaller gibi çok boyutlu bir yapıyı içinde barındırmaktadır. Toplumların önemli yerel kültürel unsurlarından birisini, sahip olunan yerel mutfaklar oluşturmaktadır. Kültürel anlamda mutfak, bir toplumun yemek pişirme sanatıyla ilgili olarak kullanılan araç ve gereçlerle sadece o topluma özel yöresel yiyecek ve içecekleri ifade eder (Musmann, Pahalı ve Akyürek, 1999).

Toplumların sahip olduğu kültürel değerler ve bu değerlerin sürdürülebilirliği son derece önemlidir. Kültürel sürdürülebilirliğin sağlanması, değerlerin korunmasına ve gelecek kuşaklara özgün bir

biçimde aktarılmasına bağlıdır (Samıdı, 2001: 99). Toplumlar geleneksel kültürel değerlerine sahip çıkıp, bu değerleri iyi derecede koruyamazsa hem kültürel değerlerini kaybetme tehlikesiyle karşı karşıya kalabilir hem de sahip olunan değerlere yönelik kültürel sürdürülebilirlik önemli derecede sekteye uğrar (Mckercher ve Cros, 2002: 61).

Türk mutfağı dünyadaki en eski üç mutfaktan birisidir (Şanlıer, 2005; Şanlıer, Cömert ve Özkaya 2012; Ertaş ve Karadağ 2013; Özdemir ve Kınay 2004). Türk mutfağı, zengin içerikteki çok sayıda yiyeceğin var olduğu ve önemli farklılıkları bünyesinde barındıran bir özelliğe sahiptir (Eliaçık, 2012: 2). Türk mutfağı sahip olduğu köklü geçmiş ve zengin içeriğine rağmen özellikle teknolojinin gelişmesi ve bayanların iş hayatına daha fazla katılmasıyla son yıllarda unutulma riskiyle karşı karşıyadır. Şanlıer vd. (2008)'ne göre, yeme içme alışkanlıklarımızda bazı değişikliklerin meydana gelmesi ve günümüz koşullarının etkisiyle, Türk mutfağının genç kuşaklara yeteri kadar tanıtım yapıp öğretilmediği takdirde, hem Türk Mutfağının hem de Türk Mutfağının önemli parçaları olan yöresel yiyecek ve içeceklerin değişime uğraması ve hatta unutulma ihtimalinin olduğu vurgulanmaktadır (Şanlıer, Cömert ve Özkaya 2008).

Türk mutfağı içerisinde en fazla yemek Gaziantep mutfağında yer almaktadır. Ankara Ticaret Odası'nın Türk mutfağı kültürel mirası üzerine yapmış olduğu araştırma sonucunda Gaziantep mutfağının 291 çeşit farklı yemeğe sahip olduğu tespit edilmiştir (Ankara Ticaret Odası 03.01.2015). Gerek sahip olduğu yemek sayısı gerekse farklı içerikli çok sayıda popüler yemekleri bünyesinde barındırmasıyla, Gaziantep mutfağı tıpkı diğer yöresel Türk mutfaklarında olduğu gibi geleneksel halini kaybetme tehlikesi ve unutulma riskiyle karşı karşıyadır. Gaziantep mutfağı sahip olduğu yemek türü ve yöresel yemek sayısındaki zenginliğine rağmen, ilgili yazında bu mutfağa ve bu mutfağa ait yiyeceklerin bilinirliğine yönelik her hangi bir araştırmaya rastlanılmamıştır. Tespit edilen bu eksikliğin Gaziantep'te faaliyet gösteren kamu kurumları ve ilgili paydaşlar tarafından önemli derecede göz önünde bulundurulması gerekmektedir. Gaziantep mutfağı ve yemeklerinin bilinirlik düzeyine yönelik gerçekleştirilen herhangi bir araştırma olmamasına rağmen ilgili yazında Gaziantep mutfağının önemli öncülü olduğu Türk mutfağı ve bu mutfağın bilinirliğine yönelik bazı araştırmalar yer almaktadır. Şanlıer vd. (2012), gençlerin oldukça zengin çeşitliliğe sahip olan Türk mutfağına bakış açılarını ve Türk mutfağına ait yiyecekleri bilme durumlarını tespit etmek amacıyla bir araştırma gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırmanın sonucunda, gençlerin % 64'ünün Türk mutfağının unutulduğunu düşündüğü ve aynı zamanda Türk mutfak kültürünün de gençler tarafından yeterince tanınmadığı sonucu ortaya konulmuştur. Güler ve Olgaç (2010), lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin Türk mutfağına yönelik tutumlarını inceleyen bir araştırma yapmıştır. Araştırma sonucunda öğrencilerin Türk mutfağını dünyanın en büyük mutfakları arasında gördüğünü, bunun yanında öğrencilerin Türk mutfağının ağır ve yağlı ancak lezzetli bir mutfak olduğunu düşündüklerini ortaya koymuştur. Ertaş ve Karadağ (2013), Türk mutfağının genel özelliklerini sağlık açısından değerlendiren bir araştırma yapmıştır. Yapılan araştırmanın sonucunda en yüksek meyve tüketiminin Ege bölgesinde olduğu, Güneydoğu Anadolu bölgesinde yoğurt tüketiminin süt tüketiminden daha fazla olduğu, balık tüketiminin en çok Karadeniz, kümes hayvanları tüketiminin ise en yüksek düzeyde Ege Bölgesinde olduğu tespit edilmiştir.

Şanlıer (2005), yerli ve yabancı turistlerin Türk Mutfağı hakkındaki görüşlerini incelemiş ve yerli turistlerin tesislerde sunulan Türk yemeklerini; lezzetli, iştah açıcı, hoş kokulu, doyurucu ve fazla kalorili bulurken; yabancı turistlerin ise lezzetli, ilgi çekici, yağlı ve baharatlı bulduklarını tespit etmiştir. Şanlıer vd; (2008), Gençlerin Türk mutfağına özgü geleneksel tatlı ve helvalar hakkında bilgi düzeylerini saptamak amacıyla yaptığı araştırmada gençlerin büyük çoğunluğunun tatlılar hakkında yeteri kadar bilgi sahibi olmadığını ortaya koymuştur. Özdemir ve Kınay (2004), Alman ve Rus turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşlerini araştırmış ve yapılan araştırmanın sonucunda, Alman ve Rus turistlerin Türk mutfağına ait yemekleri lezzetli, görünümünün hoş, çekici ve damak tatlarına uygun olduğu sonucunu tespit etmişlerdir. Bununla birlikte yapılan literatür taramasında Gaziantep Mutfağını ‘tanınma’ ve ‘yapılışını bilme’ başlıklarında irdelenen farklı bir araştırmaya rastlanılmamıştır.

2. METODOLOJİ

Bir bölgenin sahip olduğu yemek kültürü ve yöresel yiyecekler, o bölgede yaşayan yerel halk tarafından önem arz eden ve sürdürülebilirliğinin özellikle sağlanması gereken kültürel miras unsurlarıdır. Bir bölgede var olan ve çeşitli olarak çok sayıda bulunan yöresel yemekler, o bölgenin tarihi ve kültürel gelişmişliğinin de bir göstergesi konumundadır (Kızılırmak, Albayrak ve Küçükali 2014). Yapılan bu araştırmada, Gaziantep mutfağı ve bu mutfağın sahip olduğu yemeklerin yerel halk tarafından bilinirlik düzeyini ortaya koyarak bu bilinirlik düzeyinde gençler, orta yaşlılar ve ileri yaş grubundaki bireyler arasında farklılıkların olup olmadığını tespit edilmesi amaçlanmıştır. Çalışmada Gaziantep mutfağının bilinirlik düzeyi ise yöresel yemekleri tanıma ve yemeklerin yapılışını bilme olarak iki başlık altında incelenmiştir. Çalışmanın araştırma grubunu oluşturan denekler, Gaziantep’te ikamet eden ve Gaziantep’in yerel halkını oluşturan bireylerden seçilmiştir. Çalışmada veri elde etme alanı olarak Gaziantep’in seçilme nedeni ise bu şehrin geleneksel Türk mutfağı içerisinde en fazla yemeğe sahip bir mutfak olması (Ankara Ticaret Odası 3.1.2015) ve Gaziantep mutfağına yönelik daha önce böyle bir çalışmanın yapılmamış olmasından kaynaklanmaktadır.

Araştırmanın evrenini Gaziantep’te yaşayan yerel halk oluşturmaktadır. Yazarlar tarafından evren büyüklüğünü tespit etmeye yönelik yapılan araştırmada net bir bulgu elde edilememiş olup; Bölgede basılan yerel bir gazetede yer alan habere göre başka bir şehirden göç etmemiş ve en az üç nesil Gaziantep’te yaşayan yerli halk sayısının 200 bin olduğu belirtilmektedir (www.olaymedya.com, 1.8.2013). Yapılan bu araştırmada örneklem büyüklüğü belirlenirken örnekleme hatası $d=\pm 0,05$ olarak belirlenmiştir. Buna göre evreni temsil etme kabiliyetine sahip örneklem büyüklüğü 384’tür (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2004: 50). Araştırmada örneklem seçim kriterlerinden tesadüfi olmayan örneklem yöntemlerinden kolayda örneklem yöntemi tercih edilmiştir. Bu araştırmanın örneklemini ise 15-29 yaş grubuna ait 198 kişi, 30-49 yaş grubuna ait 221 kişi, 50 ve üzeri yaş grubuna sahip 181 kişi olmak üzere toplam 600 kişi oluşturmaktadır. Sonuç olarak bu araştırmadaki örneklem büyüklüğü araştırma evrenini temsil etmektedir.

Araştırmada kullanılan anket formu 4 bölümden oluşmaktadır. Anket formunun ilk bölümünde katılımcıların demografik özelliklerini tespit etmeye yönelik 4 soru sorulmuştur. Anket formunun ikinci bölümünde katılımcıların geleneksel Gaziantep mutfağına yönelik genel bakış açısının tespit edilmesine

yönelik dört soru yer almıştır. Anket formunun üçüncü bölümünde katılımcıların Gaziantep mutfağına ait yemekleri tanıyıp tanımadığını elde etmeyi amaçlayan 54 adet yöresel yemek sorulmuş ve katılımcıların bu yemekleri tanıyıp tanımadığına yönelik cevap vermesi sağlanmıştır. Anket formunun son bölümünde ise katılımcıların yemeklerin yapılışını bilip bilmeme durumuna yönelik daha önceki bölümünde belirtilen 54 adet yemek sorulmuş ve katılımcıların ilgili yemeklerin ‘yapılışını biliyorum’ veya ‘yapılışını bilmiyorum’ şeklinde cevap vermesi istenmiştir. Anket formunun geliştirilme sürecinde Türk mutfağının bilinirliğine yönelik yapılan çalışmalar (Güler ve Olgaç 2010; Şanlıer vd; 2012; Şanlıer vd; 2005) ve Geleneksel Gaziantep mutfağının zenginliğini ortaya koyan yazılı kaynaklardan yararlanılmıştır (Ankara Ticaret Odası 2015; Öztan 2011; Özsubuncuoğlu, 2001). Anket formunun hazırlanmasından sonra hedef kitle özelliğine sahip üç farklı grup üzerinde toplam 80 kişiyi kapsayacak bir pilot test uygulanmış ve pilot test sürecinde hedef kitleden gelen tüm öneriler göz önüne alınarak anket formu yeniden geliştirilmiştir. Yeniden geliştirilen anket formu Eylül 2014-Aralık 2014 tarihleri arasında hedef kitleye uygulanmıştır. Araştırmada elde edilen veriler “SPSS 22.0” paket program aracılığıyla çözümlenerek verilerin yorumlanması sağlanmıştır.

3. BULGULAR

Araştırmanın bulgular bölümü üç başlık altında incelenmiştir. Bulgular bölümünün ilk başlığında katılımcıların demografik özelliklerine yönelik bilgiler ortaya konulurken, bulgular bölümünün ikinci başlığında Gaziantep’te yaşayan yerel halkın geleneksel Gaziantep mutfağına genel bakış açılarına yönelik bilgiler ortaya konulmuştur. Bulgular bölümünün üçüncü başlığında, geleneksel Gaziantep mutfağına ait yemeklerin bilinirlik düzeyinde kuşaklararası farklılıklara yönelik bulgular, yemeklerin yerel halk tarafından tanınması ve yerel halkın yemeklerin yapılışının bilme düzeyi şeklinde iki farklı açıdan incelenmiştir.

3.1 Katılımcıların Demografik Özelliklerine Yönelik Bulgular

Katılımcıların demografik özelliklerine yönelik bulgular Tablo 1’de verilmiştir. İlgili tabloya göre katılımcıların %61,7’sini kadınlar, %38,3’ünü ise erkekler oluşturmaktadır. Katılımcıların %60,8’i evli %33,2’si bekârdır. Araştırmaya katılan Gaziantep’teki yerel halkın %36,8’i orta yaş grubu iken %33’ü ise gençler, %30,2’si ise ileri yaş grubundaki bireylerden oluşmaktadır. Katılımcıların %40,6’sı ilkökul, %24,2’si üniversite %18,4’ün ise lise mezunu olduğu tespit edilmiştir.

**Tablo 1. Katılımcıların
Yönelik Bulgular**

	N	%
Cinsiyet		
Erkek	230	38,3
Kadın	370	61,7
Toplam	600	100
Medeni Durum		
Evli	365	60,8
Bekâr	198	33,2
Toplam	600	100
Yaş		
15-29	198	33,0
30-49	221	36,8
50 ve Üzeri	181	30,2
Toplam	600	100
Eğitim		
İlkokul	243	40,6
Ortaokul	90	15,1
Lise	110	18,4
Üniversite	145	24,2
Lisansüstü	10	1,7
Toplam	598	100

Demografik Özelliklerine

3.2 Yerel Halkın Geleneksel Gaziantep Mutfağına Genel Bakış Açısına Yönelik Bulgular

Gaziantep’te yaşayan yerel halkın Gaziantep mutfağına yönelik genel bakış açısına yönelik bulgular Tablo 2’ de verilmiştir. İlgili tabloya göre yerel halkın %67,1’i Gaziantep mutfağını yeterince tanıdığını ortaya koyarken, %19,8’lik bir kısım ise bu mutfağı tanımadığını belirtmiştir. Gaziantep mutfağı geçmişini tarihten alan ve Türk mutfağını önemli düzeyde temsil eden mutfaklardan birisidir. Öte yandan bu mutfağın sürdürülebilirliğinin sağlanması ve gelecek kuşaklara ulaşmasında yerel halkın sahip olduğu mutfağı tanması son derece önemlidir. Katılımcıların %58,7’lik bir kısmı Geleneksel Gaziantep mutfağının unutulmadığını düşünürken, %28,8’lik çalışma açısından ciddi oran sayılabilecek bir kesimin ise Geleneksel Gaziantep mutfağının unutulduğunu düşünmektedir. Bir mutfağın unutulması o mutfağın geçmiş nesiller tarafından bırakılan mirası gelecek nesillere aktaramama tehlikesine sebep olur. Elde edilen bu bulgu Gaziantep bölgesindeki yerel yönetimler ve paydaşlar tarafından ciddi şekilde göz önüne alınıp, tüm paydaşların bu mutfağın yerel halk tarafından unutulmasını engelleyici çeşitli uygulamaları devreye koymasını gerekli kılmaktadır. Öte yandan Gaziantep’te yaşayan yerel halkının yalnızca %55’i Gaziantep yemeklerinin yapılışını ‘İyi’ düzeyde bildiğini belirtirken %28,8’i ‘Orta’, %16,2’si ise Gaziantep yemeklerinin yapılışını ‘Az’ düzeyde bildiğini ortaya koymaktadır. Bu durum ise mevcut nesillerin genç nesillere Gaziantep mutfağındaki yemeklerin hazırlanışını yeteri kadar öğretmediğini

göstermektedir. Hangi özel günlerde yemek yaparsınız? Sorusuna katılımcıların %68,3'ü bayramlar, %53'ü ölüm, %49,7'si askere gönderme, %41,2'si ise doğum zamanlarında yemek yaptığını belirtmişlerdir.

Tablo 2. Yerel Halkın Geleneksel Gaziantep Mutfağına Bakış Açısına Yönelik Bulgular.

Tanım	%	n
Gaziantep Mutfağını Yeterince Tanıma Durumu		
Evet	399	67,1
Hayır	118	19,8
Kararsızım	78	13,1
Gaziantep Mutfağının Unutulma Durumu		
Unutuluyor	173	28,8
Unutulmuyor	352	58,7
Fikrim Yok	75	12,5
Yemeklerin Yapılışına Yönelik Bilginiz		
İyi	330	55,0
Orta	173	28,8
Az	97	16,2
Hangi Özel Günlerde Yemek Yaparsınız?		
Bayram	410	68,3
Ölüm	318	53,0
Askere Gönderme	298	49,7
Doğum	247	41,2
Kandil	242	40,3
Sünnet	229	38,2
Düğün	410	31,7
Hac	179	29,8
Yılbaşı	116	19,3
Diğer	118	19,7

3.3 Gaziantep'te Yaşayan Yerel Halkın Gaziantep Mutfağına Ait Yemeklerin Bilinirlik Düzeyinde Kuşaklararası Farklılıklara Yönelik Bulgular

Bulgular bölümünün bu başlığında, Gaziantep'te yaşayan yerel halkın Gaziantep mutfağına ait yemeklerin bilinirlik düzeyinde kuşaklararası farklılıklar olup olmadığına yönelik bulgular ortaya konulmuştur. Yerel halkın yemeklerin bilinirlik düzeyinin tespit edilmesinde ise yerel halk tarafından yemeklerin tanınması ve yerel halkın yemeklerin yapılışını bilme düzeyi olmak üzere iki başlık altında incelenmiştir.

Gaziantep bölgesinde yaşayan yerel halkın Gaziantep mutfağına ait yemekleri bilme düzeyine yönelik bulgular Tablo 3'de verilmiştir. İlgili tabloya göre Gaziantep'te yaşayan yerel halkın Gaziantep yemeklerini tanıma düzeyinin %30 civarında olduğu görülmektedir. Bu oran bütüncül bir şekilde düşünüldüğünde, Gaziantep'te yaşayan yerel halkın Gaziantep yemeklerini tanıma düzeyinin genel olarak 'düşük' düzeyde olduğunu ortaya koymaktadır. Yerel halkın Gaziantep mutfağına ait yemekleri tanıma düzeyinde kuşaklararası farklılıklar incelendiğinde, yemekleri en yüksek tanıma oranına 30-49 (% 35,9)

yaş aralığındaki ‘orta yaş grubunun’ sahip olduğu görülmektedir. Bu grubu 50 yaş ve üzeri grubun (% 34) takip ettiği görülmektedir. Gaziantep yemeklerini en düşük tanıma düzeyine ise 15-29 yaş aralığındaki genç grup (%30,2) sahiptir. Bir kültürün gelecek kuşaklara aktarılmasında kültürün gençler tarafından bilinmesi son derece önemlidir. Gençler tarafından tam olarak tanınmayan kültürel öğeler o kültürün ileri kuşaklara aktarılamaması riskini doğurmaktadır.

Gaziantep’te yaşayan yerel halkın Gaziantep mutfağına ait yemeklerin yapılışını bilme düzeyine yönelik bulgular Tablo 3’de verilmiştir. Tıpkı yemekleri tanıma ortalamasında olduğu gibi, yemeklerin yapılışını bilme düzeylerinin tüm yaş grupları için ‘düşük’ olduğu tespit edilmiştir. Gaziantep mutfağına ait yemeklerin yapılışını bilme düzeylerinin kuşaklara göre dağılımı incelendiğinde yemeklerin yapılışını en yüksek düzeyde 30–49 yaş aralığındaki ‘orta yaş grubunun’ % 37,9 oranında bildiği görülmektedir. 50 yaş ve üzeri grubun Gaziantep mutfağına yönelik yemeklerin yapılışını bilme düzeyi % 36,9’dur. Öte yandan 15-29 yaş grubunun Gaziantep mutfağına ait yemeklerin yapılışını bilme düzeyi ise % 25,2 olup; bu oran hem diğer yaş gruplarına göre hem de genel bilinirlik düzeyi olarak oldukça düşüktür. Tıpkı yemeklerin tanınma oranında olduğu gibi yemeklerin yapılışını bilme durumunun hem tüm kuşaklar için genel olarak ‘düşük’ olması hem de kuşaklar arasında en düşük düzeyde gençlerin bu bilgiye sahip olması, Gaziantep mutfağı için ciddi şekilde göz önünde bulundurulması gereken önemli bir unsurdur.

Tablo 3. Gaziantep’te Yaşayan Yerel Halkın Gaziantep Mutfağına Ait Yemeklerin Bilinirlik Düzeylerinde Kuşaklararası Farklılıklara Yönelik Bulgular.

Yemekleri Tanıma	15-29		30-49		50 ve Üzeri		Yemeklerin Yapılışını Bilme	15-29		30-49		50 ve Üzeri	
	%	N	%	N	%	N		%	n	%	N	%	n
Bulgur Çorbası	31,4	104	31,7	105	36,9	122	Bulgur Çorbası	25,2	60	31,1	74	43,7	104
Yoğurtlu Dövme Çorba	32,9	183	35,4	197	31,8	177	Yoğurtlu Dövme Çorba	27,4	119	37,7	164	34,9	152
Lebeniye	29,2	133	36,9	168	33,8	154	Lebeniye	24,5	85	39,2	136	36,3	126
Malhuta Çorbası	24,5	109	39,9	177	35,6	158	Malhuta Çorbası	21,9	79	39,4	142	38,6	139
Maş Çorbası	23,3	66	37,1	105	39,6	112	Maş Çorbası	12,8	24	39,9	75	47,3	89
Keme Çorbası	20,7	25	34,7	42	44,6	54	Keme Çorbası	8,2	5	45,9	28	45,9	28
Tavuk Çorbası	32,3	172	36,4	194	31,3	167	Tavuk Çorbası	26,3	108	38,4	158	35,3	145
Kuşbaşı Kebap	33,5	187	35,5	198	31,0	173	Kuşbaşı Kebap	30,8	149	37,7	182	31,5	152
Altı Ezmeli Kebap	30,6	114	35,2	131	34,1	127	Altı Ezmeli Kebap	25,0	70	38,2	107	36,8	103
Yeni Dünya Kebabı	30,0	87	35,5	103	34,5	100	Yeni Dünya Kebabı	24,5	48	38,8	76	36,7	72
Simit Kebabı	30,4	126	34,5	143	35,0	145	Simit Kebabı	25,7	81	35,6	112	38,7	122
Patlıcan Kebabı	33,4	195	36,5	213	30,1	176	Patlıcan Kebabı	31,1	158	37,6	191	31,3	159
Sarımsak Kebabı	30,1	130	34,5	149	35,4	153	Sarımsak Kebabı	27,2	98	35,0	126	37,8	136
Cartlak Kebabı	31,1	165	37,1	197	31,8	169	Cartlak Kebabı	26,7	117	39,3	172	34,0	149
Keme Kebabı	25,9	44	31,2	53	42,9	73	Keme Kebabı	13,1	13	39,4	39	47,5	47
Beyran	32,2	156	36,8	178	31,0	150	Beyran	25,4	85	38,5	129	36,1	121
Et Paçası	32,1	163	36,4	185	31,5	160	Et Paçası	24,3	91	38,8	145	36,9	138
Zeytinli Börek	32,4	180	36,4	202	31,2	173	Zeytinli Börek	29,9	141	37,1	175	33,1	156
Yuvarlama	33,4	189	36,0	204	30,6	173	Yuvarlama	30,7	141	36,2	166	33,1	152
Ahitmalı Köfte	22,0	71	33,9	109	44,1	142	Ahitmalı Köfte	17,3	44	36,5	93	46,3	118
Taraklık Tavası	24,2	57	34,3	81	41,5	98	Taraklık Tavası	19,3	34	40,9	72	39,8	70
Alaca Çorbası	27,8	117	34,7	146	37,5	158	Alaca Çorbası	22,8	74	36,1	117	41,0	133
Kabaklama	31,5	165	36,5	191	32,1	168	Kabaklama	26,4	111	37,8	159	35,9	151
Şiveydiz	30,7	154	36,7	184	32,5	163	Şiveydiz	26,9	108	36,9	148	36,2	145
Kıymalı Ispanak	30,8	159	37,1	192	32,1	166	Kıymalı Ispanak	26,4	110	37,7	157	35,8	149
Zerde	36,6	109	36,8	151	36,6	150	Zerde	22,2	69	39,2	122	38,6	120
Ali Nazik	32,5	178	35,6	195	31,9	175	Ali Nazik	29,7	140	35,7	168	34,6	163
Pirpirim Aşı	32,0	161	35,0	176	33,0	166	Pirpirim Aşı	27,7	107	34,7	134	37,6	145
Karnıyarık	33,2	190	36,2	207	30,6	175	Karnıyarık	31,4	160	35,8	182	32,8	167
İçli Köfte	33,5	194	36,4	211	30,1	174	İçli Köfte	30,7	151	36,8	181	32,5	160
Yapma	30,3	156	37,3	192	32,4	167	Yapma	28,7	129	36,7	165	34,7	156
Sini Köftesi	27,1	87	37,7	121	35,2	113	Sini Köftesi	23,9	55	37,0	85	39,1	90
Firikli Acur Dolma	23,4	78	33,0	110	43,5	145	Firikli Acur Dolma	18,4	47	34,9	89	46,7	119
Mumbar Dolması	33,0	148	35,4	159	31,6	142	Mumbar Dolması	28,0	84	36,0	108	36,0	108
Pirinç	32,8	178	35,2	191	32,0	174	Pirinç Kuru/Taze	29,2	133	35,6	162	35,2	160

Kuru/Taze Patlıcan Dolması							Patlıcan Dolması						
İncik Pilavı	29,2	102	36,1	126	34,7	121	İncik Pilavı	22,5	59	38,9	102	38,5	101
Simit Aşı	32,1	167	35,7	186	32,2	168	Simit Aşı	27,9	121	36,5	158	35,6	154
Dövme Aşı	29,3	132	35,3	159	35,3	159	Dövme Aşı	22,4	77	37,2	128	40,4	139
Firik Pilavı	31,6	174	37,0	204	31,4	173	Firik Pilavı	25,9	114	38,0	167	36,1	159
Öcce (Ökçe)	30,0	140	37,0	173	33,0	154	Öcce (Ökçe)	27,2	97	38,8	138	34,0	121
Muhammara	27,3	67	33,9	83	38,8	95	Muhammara	18,5	31	41,1	69	40,5	68
Lor Böreği	32,1	175	36,3	198	31,6	172	Lor Böreği	29,2	138	37,3	176	33,5	158
Sarımsaklı Lahmacun	31,8	168	36,9	195	31,4	166	Sarımsaklı Lahmacun	29,7	138	37,2	173	33,1	154
Humus	34,3	92	37,3	100	28,4	76	Humus	26,7	44	44,8	74	28,5	47
Yumurta Piyazı	28,0	134	37,9	181	34,1	163	Yumurta Piyazı	24,2	101	40,5	169	35,3	147
Hıyar Cacığı	31,7	170	36,4	195	31,9	171	Hıyar Cacığı	29,7	145	37,9	185	32,4	158
Maydanoz Piyazı	30,4	147	36,6	177	33,1	160	Maydanoz Piyazı	28,3	122	37,1	160	34,6	149
Kekik Salatası	29,1	90	34,6	107	36,2	112	Kekik Salatası	21,6	53	40,0	98	38,4	94
Pirpirim Piyazı	30,6	148	36,0	174	33,3	161	Pirpirim Piyazı	26,7	109	38,0	155	35,3	144
Ağızlı Kadayıf	32,1	155	37,1	179	30,8	149	Ağızlı Kadayıf	26,3	102	40,2	156	33,5	130
Şam Tatlısı	33,0	172	35,8	187	31,2	163	Şam Tatlısı	26,3	101	37,0	142	36,7	141
Kuymak	30,0	126	36,4	153	33,6	141	Kuymak	23,5	73	38,6	120	37,9	118
Malhutalı Çorba	29,7	152	37,2	190	33,1	169	Malhutalı Çorba	25,2	106	38,6	162	36,2	152
Soğan Kebabı	33,1	187	35,9	203	31,0	175	Soğan Kebabı	31,3	157	36,5	183	32,3	162
Kuşaklar	15-29	30-49	50 ve Üzeri				Kuşaklar	15-29	30-49	50 ve Üzeri			
Genel Tanıma Ortalama	30,2	35,9	34				Genel Yapılışını Bilme Ortalama	25,2	37,9	36,9			

4. SONUÇ ve ÖNERİLER

Yapılan bu araştırmada Geleneksel Gaziantep mutfağının bilinirlik düzeyinde kuşaklararası farklılıkların olup olmadığının ortaya konulması amaçlanmıştır. Çalışmada yemeklerin bilinirlik düzeyi ise ‘yemekleri tanıma’ ve ‘yemeklerin yapılışını bilme’ olmak üzere iki başlık altında incelenmiştir. Araştırmanın sonucunda Geleneksel Gaziantep mutfağına ait yemeklerin ‘tanınma’ başlığında katılımcılardan 30 yaş ve üzerinde olanların % 69.9’unun bilgi sahibi olduğu belirlenmiştir. Araştırmaya katılanlardan ‘yapılışını bilme’ başlığı altında ise katılımcılardan 30 yaş ve üzerinde olanların % 74.8’inin

bilgi sahibi oldukları tespit edilmiştir. Bununla birlikte elde edilen bulgulardan araştırmaya katılanlardan 15-29 yaş aralığında olanların ‘yapılışını bilme’ başlığı altında %25.2 seviyesinde kaldığı anlaşılmaktadır. Diğer taraftan Gaziantep’te yaşayan ileri yaş grubuna nazaran orta yaş grubunun yemekleri bilme düzeyinin daha yüksek olduğu tespit edilmiştir. Geleneksel Gaziantep mutfağının bilinirlik oranının gençler tarafından en az düzeyde olması ve tüm kuşaklarda bu oranın beklenenden daha düşük olduğunun tespit edilmesi bu araştırma açısından son derece dikkat çekici bulgulardır. Elde edilen bulgulardan hareketle, Gaziantep bölgesinde yerel yönetim ve paydaşlara Geleneksel Gaziantep mutfağının tüm kuşaklarda bilinirliğinin artırılması için bazı öneriler sunulabilir.

- Bir yerel mutfağın sürdürülebilirliğinin sağlanmasında gençler son derece önemli yaş grubudur. Bu kapsamda sadece gençlere yönelik Gaziantep Mutfağı üzerine eğitim ortamları kurslar ve uygulama merkezlerinin açılması ve bu merkezlere katılımın sağlanması önerilebilir.
- Yerel mutfakların tanıtımında sözlü kültürün yazıya dayandırılması son derece önemlidir. Gaziantep Büyükşehir Belediyesi ve Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından Gaziantep yerel kültürel mirasının toplanmasına yönelik Gaziantep’in merkez ve köylerini kapsayacak çaplı geniş bir araştırma yapılabilir.
- Gaziantep mutfağını tanıtıcı kaynak sayısının artırılarak bu kaynakların belirli zamanlarda zenginleştirilerek güncellenmesi ve yerel halka geniş bir şekilde dağıtılması sağlanabilir.
- Geleneksel Gaziantep mutfağına olan ilginin daha fazla artırılabilmesi için belirli periyotlarda veya özel günlerde Gaziantep yemeklerini kapsayan yöresel yemek yarışmaları düzenlenebilir.
- Gaziantep’te faaliyet gösteren yerel medyada Gaziantep mutfağıyla ilgili çeşitli tanıtım ve görsel faaliyetlere yer verilmesi sağlanabilir. Böylece yerel halkın Gaziantep mutfağına yönelik bilinç düzeyinin artırılması gerçekleştirilecektir.
- Gaziantep’te çeşitli mahalle veya köylere yalnızca orta ve ileri yaş grubundaki insanların katılımının sağlanabileceği yöresel mutfak kursları düzenlenebilir.
- Gaziantep yöresel mutfağının tanıtım sorunlarının ortaya konulması ve bu kültürün yaygınlaştırılabilmesinin sağlanması için bir komisyon kurulabilir. Kurulacak komisyonda İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü yetkilileri, Üniversitede görev yapan akademisyenler, Gaziantep’te faaliyet gösteren Otel ve Seyahat acentelerinin sahip ve yöneticileri, Gaziantep mutfağı uygulayıcıları, yazarlar ve eğitmenlerle yerel halktan bireyler yer alabilir. İlgili komisyon belirli zamanlarda toplanarak Gaziantep Mutfağının geliştirilme ve bilinirliğini arttırmaya yönelik çeşitli plan ve politikalar geliştirilebilir.
- Bir mutfağın tanınması ve gelecek kuşaklara aktarılmasında gençler kadar çocuklarda son derece önemlidir. Gaziantep bölgesinde eğitim verilen kreş, anaokulu ve ilkokul gibi eğitim merkezlerinde öğrencilere sunulan sabah kahvaltısı ve öğle yemeklerinde Gaziantep mutfağına ait yemeklere yer verilebilir. Öte yandan bu kesimin Gaziantep

mutfağını tanıma ve yemeklere yönelik bilinirlik düzeyinin artırılmasında çeşitli animasyon uygulamalar hazırlanarak, hazırlanan animasyonların bu kitleye izletilmesi sağlanabilir.

- Gaziantep'te bulunan kamu ve vakıf üniversitelerinin bünyesinde, Gaziantep mutfağının akademik bir yön kazanması ve bu alanda daha nitelikli çalışmalar yapılabilmesi için Gaziantep mutfağı araştırma merkezleri kurulabilir.

Yapılan bu araştırmada Geleneksel Gaziantep mutfağının kuşaklararası bilinirlik düzeyi ortaya konulmuş olup ilgili araştırma içerdiği konu ve uygulanan yöntem bakımından çeşitli sınırlılıklara sahiptir. Araştırmada sadece Gaziantep mutfağı ve bu mutfağa ait yemekler araştırmaya dâhil edilmiş olup, Türk mutfağının diğer mutfakları araştırma dışı tutulmuştur. Öte yandan yemeklerin bilinirlik düzeyinin ortaya konulmasında sadece Gaziantep'te yaşayan ve Gaziantep'li olan yerel halk araştırmaya dâhil edilmiştir. Gaziantep'te yaşayan ancak Gaziantep'in yerel halkı olmayan kesim ise araştırmanın dışında tutulmuştur.

Alanında ve odaklandığı konu bakımından ilk olma özelliğine sahip bu araştırmadan hareketle, bundan sonra yapılması planlanan araştırmalar için yazarlara çeşitli öneriler sunulabilir. İlgili araştırmadaki sorular kullanılarak Türk mutfağının diğer yöresel mutfakları (Ege, Akdeniz, Şanlıurfa vs.) üzerine yerel halkın bilinirlik düzeyini tespit etmeye yönelik bir araştırma gerçekleştirilebilir. Aynı sorular kullanılarak Gaziantep'te yaşayan ve şehrin yerlisi olmayan bireyler üzerine aynı amaçlı bir araştırma gerçekleştirilebilir. Öte yandan Gaziantep mutfağına ait yiyeceklerin yurtiçinde ve yurtdışında farklı bölgelerde tanınırlık düzeyinin ortaya konulması, yazarlara önerilebilecek diğer bir araştırma konusu olabilir.

5. KAYNAKÇA

- Cömert, Menekşe (2014). Gençlerin Fast Food Tüketim Alışkanlıkları, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Yıl 2, Sayı 6, s.423-427.
- Eliaçık, Muhittin (2012). Baklavaname, *International Journal of Social Science*, Volume 5, Issue 4, p.1-9.
- Ertaş, Yasemin, Karadağ, Makbule Gezmen (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri, *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, Cilt 2, Sayı 1, s.117-135.
- Kızıllırmak, İsmail, Albayrak, Aslı, Küçükali, Sema, (2014). Yöresel Mutfağın Kırsal Turizm İşletmelerinde Uygulanması: Uzungöl Örneği, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, Yıl 4, Sayı 1, s.75-83.
- Mckercher, Bob, Cros, Du Hilary (2002). Cultural Tourism, *The Partnership Between Tourism And Cultural Heritage Management*, New York: The Hawort Pres.
- Mussmann, Klaus Dieter, Pahalı, Can, Akyürek, Feridun (1996). Konaklama Tesislerinde Mutfak Hizmetleri. Anadolu Üniversitesi Açık öğretim Fakültesi Yayın No:397, Eskişehir.
- Olgaç, Serkan, Güler, Sibel (2010). Lisans Düzeyinde Eğitim Gören Öğrencilerin Türk Mutfağının Tanıtım ve Pazarlamasına İlişkin Görüşleri: Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu Örneği, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Sayı 28, s. 227-238.

- Özdemir, Bahattin, Kınay, Fatma (2004). Yabancı Ziyaretçilerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri: Antalya'yı Ziyaret Eden Alman ve Rus Turistler Üzerine Bir Araştırma, *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, Sayı 2, s. 25-28
- Öztan, Tahit Tekin (2011). *Gelenekten Geleceğe Gaziantep Yemekleri*, Doğan Yayıncılık, İstanbul.
- Öztabuncuoğlu, Özden Mermer (2001). *Dört Mevsim Gaziantep Yemekleri*, Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları, İstanbul.
- Samıdı, M.H., (2001). Cultural Heritage Preservation And Presentation In Indonesia, *Workshop 6: Cultural Heritage And Its Representation, Cultural Heritage, Man And Tourism*, Report Of The Asia-Europe Seminar-Hanoi.
- Şanlıer, Nevin (2005). Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri, GÜ, *Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, Cilt 25, Sayı 1, s. 213-227.
- Şanlıer, Nevin, Cömert, Menekşe, Özkaya, Figen Durlu (2008). *Türk Mutfağındaki Geleneksel Tatlı ve Helvaları Gençlerin Tanıma Durumu*, Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı, Erzurum.
- Şanlıer, Nevin, Cömert, Menekşe, Özkaya, Figen Durlu (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı, *Milli Folklor Dergisi*, Yıl 24, Sayı 94.
- Yazıcıoğlu, Yahşi, Erdoğan, Saniye (2004). *Spss uygulamalı bilimsel araştırma yöntemleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- www.olaymedya.com, Erişim Tarihi: 01.08.2014.
- Ankara Ticaret Odası, İnternet Adresi: <http://www.atonet.org.tr>, Erişim Tarihi: 3.01.2015.