

PAPER DETAILS

TITLE: ULUSLARARASI ANTEP FISTIGI KÜLTÜR VE SANAT FESTIVALI'NIN KENT
BELLEGİNDEKİ YERİ VE ÖNEMİ

AUTHORS: Abdulkadir Önkol

PAGES: 11-20

ORIGINAL PDF URL: <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/4356854>

ARAŞTIRMA MAKALESİ

Dr. Abdulkadir ÖNKOL

Millî Eğitim Bakanlığı

akadironkol@gmail.com



0000-0002-2816-0714



10.56387/ahbvedebiyat.1583167

Gönderim Tarihi: 11.11.2024

Kabul Tarihi: 08.12.2024

Alıntı: ÖNKOL, A. (2024)
"Uluslararası Antep Fıstığı Kültür
ve Sanat Festivali'nin Kent
Belleğindeki Yeri ve Önemi".
AHBVÜ Edebiyat Fakültesi
Dergisi, (11), 11-20.

ULUSLARARASI ANTEP FISTIĞI KÜLTÜR VE
SANAT FESTİVALİ'NİN KENT BELLEĞİNDEKİ
YERİ VE ÖNEMİ

Bu makale Prof. Dr. Mehmet Öcal OĞUZ'un danışmanlığında hazırlanan "Yaratıcılık ve Endüstrileşme Bağlamında Gaziantep Yemek Mekânlarında Geleneksel Bilginin Aktarımı" başlıklı doktora tezinden hareketle üretilmiştir.

ÖZ: İnsanlığın temel gereksinimi olan beslenme, toplumlarda mutfak kültürünün ortaya çıkmasını sağlamıştır. Bu kültür etrafında dini, millî vb. pek çok toplumsal uygulama oluşmuştur. Festivaller de bu toplumsal uygulamalardan birisidir. Gaziantep, 2015 yılında UNESCO'nun Yaratıcı Şehirler Ağı Programı kapsamında dünyanın dokuzuncu, Türkiye'nin ise ilk gastronomi şehri seçilmiştir. Gaziantep'te 2006-2017 yılları arasında düzenlenen Uluslararası Antep Fıstığı Festivali'nden hareketle Gaziantep'in Gastronomi şehri olma yolundaki çalışmaları festival üzerinden ele alınmıştır. Uluslararası Antep Fıstığı Festivali, 2018 yılında yerini daha kapsamlı ve UNESCO'nun idealleriyle de örtüşen Uluslararası Gaziantep Gastronomi Festivali'ne bırakmıştır. 2018'den günümüze kadar düzenlenmeye devam eden bu festival ise bu çalışmanın sınırlılıkları dışında olduğu için çalışmaya dâhil edilmemiştir. Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin basın biriminden alınan basın bildirileri incelenerek elde edilen veriler 2015 yılı öncesi ve sonrasında festival kapsamında gastronominin ne kadar yer aldığı ve bu festivalin, tanıtım, sürdürülebilirlik ve korumaya katkısının ne kadar olduğu, yerli halkın bu festivale katılımı ve belleğinde bıraktığı izler betimsel analiz yöntemiyle değerlendirilmiştir. Ayrıca 2017 yılında Festival'e katılımlı gözlem yapılarak festival gastronomi turizmi açısından da incelenmiştir. Çalışmanın sonucunda Uluslararası Antep Fıstığı Kültür ve Sanat Festivali'nde yerli halkın katılımının yüksek olduğu ve 'Gaziantep'li' kimliğinin bir parçası olarak kentte bunların yeniden canlandırıldığı, özellikle 2014 yılı ve sonrasında yemek ile ilgili etkinliklere ağırlık verildiği tespit edilmiştir. Festival'in, yemek kültürünün tanıtımına, sürdürülebilirliğine ve korunmasına katkı sağladığı ve 2018 yılından itibaren düzenlenmeye başlanan Uluslararası Gaziantep Gastronomi Festivali'ne de zemin hazırladığı görülmüştür.

Anahtar Kelimeler: Bellek, Festival, Gastronomi, Gaziantep, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı.

THE PLACE AND IMPORTANCE OF THE INTERNATIONAL ANTEP
PISTACHIO CULTURE AND ART FESTIVAL IN URBAN MEMORY

ABSTRACT: Nutrition, as a fundamental requirement of humanity, has led to the emergence of culinary culture within societies. Surrounding this culture, many social practices, including religious and national elements, have developed. Festivals are also among these social practices. In 2015, Gaziantep was designated as the ninth city of gastronomy globally and the first in Turkey within the scope of UNESCO's Creative Cities Network Program. Gaziantep's initiatives to become a city of gastronomy were approached through the lens of the International Antep Pistachio Festival, held between 2006-2017. In 2018, the International Antep Pistachio Festival was replaced by the more comprehensive International Gaziantep Gastronomy Festival, which aligns with UNESCO's ideals. However, this festival, which has continued to be held since 2018, was not included in this study due to its scope limitations. Press releases from the press unit of the Gaziantep Metropolitan Municipality were analysed, and the data obtained were assessed descriptively to determine the extent to which gastronomy was integrated into the festival before and after 2015. Additionally, the festival's contributions to promotion, sustainability, and preservation, as well as the participation of local people and its impact on cultural memory, were evaluated. Participant observations were also conducted to examine the festival from a gastronomy tourism perspective. The study concluded that local participation in the International Antep Pistachio Culture and Art Festival was high and that these traditions were revived within the city as part of the "Gaziantep" identity, with a particular emphasis on food-related events after 2014. The festival was found to contribute to the promotion, sustainability, and preservation of culinary culture and to lay the groundwork for the International Gaziantep Gastronomy Festival, which began in 2018.

Keywords: Memory, Festival, Gastronomi, Gaziantep, UNESCO Creative Cities Network.

UNESCO ve Yemek Kültürü

Günümüzde, Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumunun (UNESCO) gastronomi üzerine yaptığı çalışmalar ve koruma politikaları¹ öne çıkmaktadır. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı (UYŞA) Programı'nda gastronominin yaratıcı şehirleri oluşturan yedi temadan (tasarım, edebiyat, müzik, film, gastronomi, medya sanatları ve mimari, zanaat ve halk sanatları) birisi olarak değerlendirilmesi, Birleşmiş Milletlerin 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri arasında yer alması ve Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi'nde yemek kültürünün de bulunması, UNESCO'nun gastronomi çalışmalarına önem verdiğinin göstergesi olarak sayılabilir ve küreselleşen dünyada yerel kültürlerin kendi mutfaklarını koruyarak gelecek kuşaklara aktarması için bir çaba olduğu düşünülebilir. UYŞA Programı, 2004 yılında kurulmuş bir UNESCO programıdır. "UNESCO Kültürel Çeşitlilik Küresel İttifakı" kapsamında kurulmuştur (URL-1). UYŞA, farklı bölgelerden, gelir düzeylerinden ve farklı kapasitelerden şehirleri, yaratıcı endüstriler alanında çalışmak ve paydaş olmak üzere bir araya getiren bir girişim olarak tanımlanmaktadır (URL-2).

Yemek, yaratıcılık gerektiren kültürel bir unsurdur ve kültürel çeşitliliği ifade eder. Bu çeşitlilik toplumların yaşamında bir kimlik unsuru olarak karşımıza çıkar. UNESCO'nun yaptığı sözleşmeler ve programlar bu açıdan önem taşımaktadır. Bu bağlamda UYŞA Programı ele alındığında alt alanlardan birinin gastronomi olduğu görülmektedir. Evrim Ölçer Özünel, "Yenilebilir Miraslar: Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması ve Çok Uluslu Mutfak Politikaları" başlıklı makalesinde UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi (2003) ile birlikte yemek kültürü ile ilgili kültürel mirasların korunmasının da önem kazandığını söylemektedir. Ayrıca Ölçer Özünel, yemek yemeyi yalnızca fiziksel olarak sınırlandırmanın doğru olmadığını vurgulayarak yemeğin; toplumsal uygulamalarla, inançlarla, tabu ve normlarla oluşan etkili bir iletişim ağı olduğunu ifade eder. Ölçer Özünel, UYŞA'nın; inanışları, coğrafyaları, kültürleri ve ekonomileri birbirine bağladığını ve bu bağların aslında UNESCO idealleri ile de uyum içerisinde olduğunu belirtmektedir (2016: 26-27). Yemek kültürü somut olmayan kültürel mirasın beş alanından biri olan toplumsal uygulamalar içerisinde değerlendirilir ve bu uygulamalar ise kimlik ve aidiyet oluşumunun en önemli parçalarındandır. Bayramlarda, özel günlerde, hasat mevsimlerinde bir arada yenen yemekler topluluk dinamiğini güçlendirici etkiye sahiptirler (Ölçer Özünel, 2016: 28). Gaziantep; dünyanın dokuzuncu, Türkiye'nin ise ilk gastronomi şehri seçilerek 2015 yılında UYŞA Programına dahil olmuştur. Çalışmaya konu olan Uluslararası Antep Fıstığı Kültür ve Sanat Festivali ise bu sürecin öncesinde ve sonrasında bu bağlamda değerlendirilerek kentte yer alan toplumsal bir uygulamanın yerel halkı nasıl bir araya getirdiği tespit edilmeye çalışılmıştır.

Gaziantep ve Festivaller

Çağla Yılmaz, "Memleketin Görünen Yüzü: Gaziantep'in Coğrafi Tescilli Ürünleri" başlıklı çalışmasında Gaziantep'in 102 coğrafi tescilli ürünü bulunduğunu ve coğrafi işaretli ürünler sayısı bakımından Türkiye'de zirve olduğunu belirtmektedir. Yılmaz, bu ürünlerin beş tanesinin çorba, 11 tanesi tatlı, birçok kurutmalık, birkaç el sanatı ürünü olduğuna vurgu yapar (2023: 511). Bu da Gaziantep'in coğrafi işaretli ürünlerinin çoğunun mutfak kültürüyle alakalı ürünler olduğunu göstermektedir. Coğrafi işaret olarak tescil alan ürünlerden birisi ise "Antep Fıstığı"dır. 2000 yılında Antep Fıstığı'nın Gaziantep Ticaret Odası tarafından menşe adı olarak tescilli alınmıştır (URL-3). Bu ürünün Gaziantep için ayrı bir yeri vardır. Gastronomi kültürünün yaşatılmasını ve gelecek kuşaklara aktarılmasını sağlayan yöresel ürünler, yerel halkta gastronomi kimliğinin oluşmasında da önemli bir görev üstlenmektedir (Kara, 2023: 67). Türkiye'nin ürün festival envanteri ile tescilli yapılan coğrafi işaretler karşılaştırıldığında, 179 coğrafi işaretin 38'inin aynı zamanda tanıtım amaçlı festivalleri de düzenlenen ürünler olduğu belirlenmiştir. Antep Fıstığı ise festivali düzenlenen coğrafi işaretli ürünler arasındadır. "Antep Fıstığı"yla ilgili

¹ UNESCO'nun kültürlerin korunmasına yönelik hazırlamış olduğu sözleşmeler için bakınız: OĞUZ, Ö. (2009). *Somut Olmayan Kültürel Miras Nedir?* Ankara: Geleneksel Yayınları.

olarak Gaziantep il merkezinde ve Gaziantep'in Nizip ilçesinde iki ayrı festival düzenlenmektedir (Oraman, 2015: 79). Gaziantep'te, gastronomi ürünleriyle ilgili dört farklı festivalin (Uluslararası Şire Festivali, Uluslararası Antep Fıstığı Kültür ve Sanat Festivali, İslâhiye Biber, Üzüm ve Kültür Festivali, Oğuzeli Kültür Sanat ve Nar Festivali) düzenlendiği bilinmektedir (Şahin, 2015: 69). Bu çalışmada, Gaziantep il merkezinde düzenlenen Antep Fıstığı Kültür ve Sanat Festivali ele alınmıştır. 2017 yılında son kez olmak üzere onuncusu düzenlenen Antep Fıstığı Kültür ve Sanat Festivali ilk kez 2006 yılının Eylül ayında "Altın Fıstık Festivali" adıyla yapılmış ve Festival uluslararası olarak planlanmıştır. Böyle bir festivalin neden yapılması gerektiğini Gaziantep Ticaret Borsası (GTB) Yönetim Kurulu Başkanı Ömer Çelik, gazetecilere yaptığı açıklamada, Gaziantep şehrinin sembolü olan "Antep Fıstığı"nın Türkiye'de ve dünyada yeterince tanıtılmadığını, birçok şehrin festivalle anıldığını ve artık Gaziantep'in de bir festivali olması gerektiğini belirtmiştir (URL-4). Festivali'n çıkış noktasının tanıtım amaçlı olduğu görülmektedir. İlerleyen dönemlerde özellikle UNESCO süreciyle birlikte tanıtımın yanında koruma, sürdürülebilirlik gibi kavramların da Festival'de öne çıktığı tespit edilmiştir.

Bir şehrin mutfak kültürü turistler için bir çekim unsuru olarak görülmektedir (Çıblak Coşkun, 2015: 301). Gastronomi turizmi endüstrisi ise sadece yemek rehberlerinden ve mekânlardan ibaret olmayıp, her türlü mutfak deneyimini kapsamaktadır. Bu sektörün içerisinde; gastronomi tur operatörleri, yemek kitapları satan dükkânlar, aşçılık okulları, gastronomi ile ilgili medya, televizyon programları ve dergiler, gastronomi ile ilgili her türlü aktiviteler bulunmaktadır (Çağlı, 2012: 24). Festivallerin bu endüstri içinde ayrı bir yeri vardır. Festival, bir toplumun kültürünü ve dünya görüşünü temsil eden, doğrudan veya dolaylı toplumun tüm bireylerini etkileyen, kutlama etkinliklerinde merkezlenen, belirli bir grup tarafından veya dinî ve resmî kuruluşlarca desteklenen bir gün veya günlerin yinelenmesinden oluşan dönem olarak tanımlanmaktadır (İmirgi, 2005: 31). Yemeğin festivalde büyük bir rol oynadığı ve festivallerin, ayrıca yemenin sosyal rolünü belirttiği, pek çok insanın belirli bir zamanda belirli yemekler yiyerek grup kimliğini doğruladığı bilinmektedir (Stoeltje'den çev. Ersoy, 2005: 162). Festivaller; eğlence, gösteri ve sanat faaliyetleri gibi ihtiyaçlardan doğmaktadır. Festivaller sırasında hem gösteri sunacak hem de bunları izleyecek kişiler tarafından, festival yerine gelmek için ulaşım hizmetlerinin kullanılması, konaklamalar için otel odalarının kiralınması, etkinlikler sırasında çeşitli amaçlarla salonları kullanması, turistik bölgelerde turizmin canlanmasına doğrudan katkı sağlamaktadır. İnsanlar için önemli bir çekicilik unsuru olan festivaller, turizm etkinlikleri için de önemli bir yer tutmaktadır (Dalgın vd., 2016: 1182). Gaziantep'te, 10. Uluslararası Antep Fıstığı Kültür ve Sanat Festivali kapsamında, "Dünya Gastronomi Şehri Gaziantep" çalıştayını düzenlenmiştir (URL-5). Çalıştayda, UNESCO Danışmanı Namık Döleneken de Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin çabalarıyla ve ilgili kurumların desteğiyle kentin Türkiye'de "yaratıcı şehirler" ağına katıldığını hatırlatmış ve "Yaratıcı Şehirler Ağı"na girmenin rastlantı olmadığını şu sözlerle ifade etmiştir:

Çünkü bu konuda ağa girebilmek için iki şey lazım. Birincisi mevcut altyapınız, varlıkları-
nız. İkincisi ise bunu iyi anlatmanız gerekiyor. Gaziantep'te bu varlık var. Büyükşehir Belediyesi
de iyi anlattı ve UNESCO tarafından kabul edildi. Ancak her ünvan sorumlulukları da beraberinde
getiriyor. Bunun başında da verilen taahhütler var. Bugün burada yapılması gereken pro-
jeleri 6 başlıkta irdelerek projeler üreteceğiz (URL-6).

Bu altı başlık ise şu şekildedir: "Mahalle Mutfakları", "Gaziantep Baharatlarının Saklanması", "Engelsiz Atölye", "İpek Yolu Ülkelerinde Yeme-İçme Kültürüne Dayanan İlişkilerin Tarihini Araştırma", "Mirası Tescilleme" ve "Uluslararası Gastronomi Festivali" konuları ele alınmıştır. Çalıştayda yer alan konular, UNESCO'nun internet sayfasında² yer alan Gaziantep'in gastronomi şehriyle ilgili öngörülerıyla örtüşmektedir. Gaziantep'in sahip olduğu gastronomi çeşitliliği düşünüldüğünde, kent mutfağının sahip olduğu yiyecek ve içeceklerinin tanıtımı için düzenlenen yerel festivallerin halkın geniş katılımını ve desteğini teşvik edecek şekilde yeniden dizayn edilmesi, ulusal ve uluslararası düzeyde pazarlanması şehrin yaratıcı kimliğini ortaya çıkarmak için atılacak önemli adımlardan biri olarak düşünülmektedir (Akın ve Bostancı,

² Detaylı bilgi için bakınız: URL-7: <https://en.unesco.org/creative-cities/gaziantep>

2017: 116). Bu bağlamda planlanan Uluslararası Gastronomi Festivali³ projesi, 2018 yılında başlatılmış olup her yıl düzenli olarak yapılmaya devam etmektedir.

Kent Belleği Bağlamında Uluslararası Antep Fıstığı Kültür ve Sanat Festivali

Bellek, araştırmacılar tarafından çeşitli açılarla ele alınmış ve incelenmiştir. Gülin Ögüt Eker, “İnsan Mizah Kültür-Eğlence Endüstrisinde Tüketim Nesnesi Olarak Mizah” adlı çalışmasında, belleğin fizyolojik, nörolojik, sosyal ve kültürel boyutlarının bulunduğunu ve kültürel bellek çalışmalarının, 1920’li yıllarda, Maurice Halbwachs’ın, “kolektif bellek” üzerine yazılarıyla ortaya çıktığını belirtir. Bu çalışma sonrasında “kültürel bellek” pek çok disiplinin çalışma konusu hâline gelmiştir. Ögüt Eker’e göre; *Kültürel belleğin temel özelliği ‘anlam aktarımı’dır. Toplumlar, kimlik ve değerlerini, kültürel bellek aracılığıyla yaşar ve yaşatırlar* (2014: 83-84). Jan Assmann, Halbwachs’ın tüm eserlerinde ana tezin, “belleğin sosyal koşullara bağlılığı olduğunu” ifade eder (2001: 39). Her toplumun kimliğini tanımlarken kullandığı ve geçmiş deneyimlerini gelecek kuşaklara aktardığı toplumsal bir belleğe sahip olduğu söylenebilir. Gaziantep’teki yerel halk ise bu bellek aktarımını bazen festivaller aracılığıyla oluşturmaktadır. Gaziantep’lilerin festivali kimliklerinin bir parçası olarak benimseyerek gelecek kuşaklara bunu aktarmak için kentte yapılan festivallere aktif katılım sağladığı görülmüştür.

Lord Raglan, “Tarih ve Mit” adlı çalışmasında sözlü kaynaklara dayanan bir olayın ne kadar zamanda anımsanabileceği sorusundan hareketle “halk hafızası” olarak adlandırılan kavramı inceler. Raglan, topluluk tarafından gelenekselleştirilememiş şeylerin ikinci nesilde kaybolduğunu savunur (2014: 187). Raglan’dan hareketle halk hafızasında yer alan ve sözlü gelenek içerisinde nesiller arası aktarılanların bazılarının zamanla yok olduğu görüşü ortaya çıkmaktadır. Oysa halk hafızası denilen şey sadece kişilere bağlı olarak görülmemekte ve zaman içerisinde bir mekânda da varlığını sürdürebilmektedir. Bu bağlamda Pierre Nora; arşivler, koleksiyonlar, anıtlar, mezarlıklar, müzeler, yıl dönümleri, bayramlar gibi pek çok toplumsal etkinliği ve mekânı “hafıza mekânı” olarak tanımlamaktadır (2006: 23). Nora’ya göre; *bir hafıza mekânının esas varlık sebebi, zamanı durdurmak, unutma işini engellemek, nesnelerin durumunu tespit etmek ve ölümü ölümsüzleştirmektir* (2006: 32). Bu görüşlerden hareketle festivallerin de gelecek kuşaklara kimlik ve aidiyet duygusu kazandıran, toplumsal belleğin aktarımını sağlayan önemli birer hafıza mekânları olduğu söylenebilir.

Gülin Ögüt Eker, “Modern Hayatın Yeniden Kurgulanan Gelenekleri Hollanda Queen’s Day Festivali” adlı çalışmasında festivallerin; günümüz kentlerinde modernleşmeyle birlikte artan yalnızlaşmaya karşı insanların kentte eğlenebileceği, sosyalleşebileceği ve bir topluluğa ait olma hissini karşılayabileceği önemli bir alan olduğunu ifade etmektedir. Festivaller, *grup kimliğinin tescillendiği, toplumun kolektif belleklerinin kodlanarak saklandığı ve bilgi, tecrübe, yaşanmışlıkların canlandırıldığı sosyal gösterimler* olarak tanımlanmaktadır (2016: 140). Gülin Ögüt Eker, düzenli olarak hatırlanan bilginin, zaman içerisinde kalıcı hâle geldiğini ve festivallerin bu bilgilerin tekrar hatırlatılmasında önemli bir rol oynadığını belirtmektedir. Ögüt Eker, festivallerin ait olduğu toplumların var oluş sebeplerinin simgeleştirilmesine zemin oluşturduğunu söyler ve *millî bir değerın kültürel imgelerle anlamlandırılarak hikâyeyeleştirilmesinin o değerın kalıcılığını sağladığını* ifade eder (2016: 146). Gastronomi festivalleri ise kimlik ve aidiyet duygusu kazandırmasının yanında geleneksel mutfak kültürüne ait ürünlerin tanıtılmasını, kuşaklar arası aktarılmasını ve yaşatılmasını sağlamaktadır (Bayram, 2021: 16). Yapılan gözlemler sonucunda Gaziantep’te düzenlenen, Uluslararası Antep Fıstığı Festivali’nin, Gaziantep’in sosyal, kültürel ve ekonomik olarak tanıtımı noktasında önemli olduğu görüşü hâkimdir. Ancak bu festivale yerli ve yabancı turistlerin katılımının yeterli düzeyde olmaması sonucunda sonraki yıllarda daha kapsamlı olarak yapılan Uluslararası Gaziantep Gastronomi Festivali’nde bu hedefler gerçekleştirilmeye çalışılmıştır⁴. Bir festivalin kent kimliği ögesi olarak

³ Detaylı bilgi için bakınız: URL-8: <http://www.gastroantep.com.tr/gpgm-proje-arge.php>

⁴ 2017 Yılı Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Faaliyet Raporu’nda, Uluslararası Antep Fıstığı Kültür ve Sanat Festivali’ne 25.000 kişi katıldığı ifade edilmiştir (URL-9). 2018 yılında düzenlenen Uluslararası Gaziantep Gastronomi Festivali’ne ise 250.000 kişinin katıldığı belirtilmiştir (URL-10).

adlandırılması ve bunun gelecek kuşaklara aktarılması için o yörede yaşayan halkın bunu içselleştirmesi, sürece her yönüyle dâhil olması ve farkındalık yaşaması gerekmektedir (Toker, 2022: 126). Bu bağlamda, Gaziantep'te, Uluslararası Antep Fıstığı Festivali'nin özellikle yerli halk tarafından yoğun ilgiyle karşılanması, festivalin "Gaziantep'li" kimliğinin bir parçası hâline gelmesi ve yerel halkın belleklerinde yer alan kültürel kodların yeniden harekete geçirilmesi yerli halkın festivali benimsediğini göstermektedir.

Uluslararası Antep Fıstığı Kültür ve Sanat Festivali Basın Bildirilerinin Analizi

Gaziantep Büyükşehir Belediyesinin, Uluslararası, Antep Fıstığı Kültür ve Sanat Festivali hakkında yayımladığı basın bildirileri⁵ 2006 yılından günümüze doğru incelendiğinde özellikle 2014 yılından itibaren yemek ile ilgili etkinliklere yer verilmektedir. 2017 yılına gelindiğinde ise bu etkinliklerin artırıldığı görülmektedir. Festival'de yemek ile ilgili etkinliklerin temel sebebinin, 2015 yılında gastronomi alanında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dâhil edilmesi olduğu söylenebilir. 2014 yılında, Uluslararası Antep Fıstığı Kültür ve Sanat Festivali kapsamında yapılan, "Yeşil Altın Antep Fıstığı Zirvesi"nde, "Antep Fıstığı"nın tüm detayları ele alınarak fıstığın yetiştirilirken veriminin artırılması, dünya pazarlarında önemli bir yere gelmesinin sağlanması, şehir ve ülke ekonomisine olan katkısı gibi konular ele alınmıştır. Diğer yıllarda da yemekle ilgili etkinliklerin ön plana çıktığı görülmüştür (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Basın Bildirileri, 2014).



Fotoğraf-1: Uluslararası Antep Fıstığı Kültür ve Sanat Festivali -"Antep Fıstığı Hasadı" (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Basın Bildirileri, 2017).

Günümüzde kentlerin yeniden çekim merkezi hâline getirilmesi için kentlerde, "yerel ve özgün" olanı "yeniden canlandırma" çalışmaları başlamıştır. Kimlik ve topluluğun devamının sağlanmasının kültürel bellek üzerinden gerçekleştirilmesi bu çalışmaların önem kazanmasını sağlamıştır (Morley- Robins, 2011: 161). Özellikle 2017 yılına gelindiğinde Eylül ayında yapılan

⁵ Basın bildirileri Gaziantep Büyükşehir Belediyesi basın biriminden Halil EYÜPOĞLU tarafından el-mek aracılığıyla 05.01.2018 tarihinde tarafıma gönderilmiştir.

festival, 2017 yılında Ağustos ayında Antep fıstığı hasadı döneminde yapılmış ve festival, Karkamış'ın Teketaşı köyünde ilk kez bir tarlada hasat ile başlamıştır (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Basın Bildirileri, 2017). Yapılan bu uygulamada, geçmiş dönemlerdeki hasat şenliklerinden esinlenildiği söylenebilir. Aynı zamanda Antep fıstığı festivalinin ilk fıstık hasadıyla başlaması, festivali daha anlamlı kılmıştır denilebilir. Öcal Oğuz, “Çağdaş Kentte Bir Yeniden Canlandırma Örneği: Çiğdem Günü” adlı çalışmasında *yeniden canlandırmaların somut olmayan kültürel mirasın yaşatılması yönünde iyi bir koruma yöntemi olup olmadığının da tartışılabilirliğini belirterek gençler arasında unutulmuş kültürel mirasın bir şekilde farkına varma, doğa ve çevre bilinci edinme, grup kimliği ve aidiyet duygusu kazanma ve elde edilen birikimden çağdaş kentte yaratıcılık alanında faydalanma* gibi olumlu sonuçlar elde edildiğine de dikkati çekmiştir (2014: 38). “Yeniden canlandırma” kent belleğinin oluşturulması ve yaşatılması açısından önem arz etmekle birlikte Öcal Oğuz’un da belirttiği gibi bu konunun özellikle koruma açısından çok yönlü ele alınıp değerlendirilmesi gerekmektedir.



Fotoğraf-2: “Türkiye’nin Dört Bir Yanından Gelen Gurmeler’den Baklava Workshop” (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Basın Bildirileri, 2017).

Mina Holland, yemeğin seyahat için bir motivasyon kaynağı olduğunu belirterek yemeğin farklı kültürleri ve insanları tanımak için de önemli bir yol olduğunu söyler. Holland, herkes için yemeğin vazgeçilmez olduğunu bunun ise insanlar arasında ortak bir dil oluşturduğunu belirtir (2016: 9,10). Gastronomi deneyimi, seyahatlerden bağımsız düşünülemez. Bir yere seyahat edenler, gastronomi amaçlı seyahat etmeseler bile gittikleri yerin mutfak kültürüyle tanışıp deneyimleme fırsatı bulurlar (Bayram, 2021: 34, 35). Özellikle günümüzde gelişen ulaşım şartları ve değişen yeme içme anlayışı bir yerlere seyahat etmeyi de daha ulaşılabilir ve çekici kılmaktadır. Çünkü insanlar gününbirlik gastronomi deneyimlerini gerçekleştirerek tekrar yaşadıkları yerlere dönebilmektedir. Gastronomi deneyimi ayrıca ziyaretçilere, mutfak kültüründen hareketle o yörenin genel kültürünü de deneyimleme imkânı sunmaktadır (Yiğit, 2022: 25). 10. Uluslararası Antep Fıstığı Kültür ve Sanat Festivali kapsamında, Türkiye’nin dört bir yanından kente gelen 183 gurme ve ünlü şefler Koçak Baklava’da baklava yapımını yerinde inceleyerek, hem baklava yapımını deneyimlemiş hem de baklavayı tatma fırsatını elde etmişlerdir (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Basın Bildirileri, 2017). Bu da festival ve deneyim ilişkisi bağlamında düşünüldüğünde şehrin kültürünü anlamak için gastronomi deneyiminin önemli olduğunu göstermektedir.



Fotoğraf-3: “Türkiye’nin Gastronomi Profesyonelleri Mutfak Şefleri ve Yatırımcıları Antep Fıstığı Hasadında Buluşuyor” konulu panel (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Basın Bildirileri, 2017).

“Türkiye’nin Gastronomi Profesyonelleri Mutfak Şefleri ve Yatırımcıları Antep Fıstığı Hasadında Buluşuyor” konulu panel düzenlenmiştir. Panelde; “Antep Fıstığı”nın önemi ve yararlarının yanı sıra yöresel ürünlerin önemi de anlatılmıştır. Türkiye İhracatçılar Birliği Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Tahsin Öztiryaki, “Antep Fıstığı”nın yıllar önce adının bir marka olarak anıldığını ve şimdi Gaziantep’lilerin bu markayı daha yukarılara taşıması gerektiğini söyleyerek Türkiye’nin ihracatının artmasının altında markalaşmanın yattığını ifade etmektedir. Tiryaki, Gaziantep’in bu alanda çok önemli bir görev üstlendiğini, Gaziantep’in, 2016 yılında Türkiye’nin, ihracat yapan kentleri arasında 6. olduğunu dile getirmektedir. Tiryaki, Gaziantep’in, 5 milyon dolar baklava ihracatı yaparken fıstık ihracatında bu rakamın 65 milyon dolara yükseldiğine dikkat çekmektedir (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Basın Bildirileri, 2017). Tiryaki, fıstığın yanında baklavanın da ihracatının artırılması gerektiğini belirtmektedir. Tiryaki, bu sözleriyle Gaziantep’in her alanda markalaşması gerektiğini özellikle yeme kültürü üzerinden vurgulamıştır.



Fotoğraf-4: Çiftçiler Arası Antep Fıstığı Bilgi Yarışması (2017)

Festivallerde yerli halkın ve yerel üreticilerin katılım sağlaması önem arz etmektedir. Festivallerin hedef kitlesi öncelikle o yörenin halkı daha sonra ise festivale ilgi duyan ziyaretçilerdir.

Festivallerin sürdürülebilirliğinin sağlanması ve başarısı için yerel halkın desteği ilk şart olarak belirtilmektedir (Şengül-Genç, 2016: 80-81). Fıstık Park'ta düzenlenen Antep Fıstığı Bilgi Yarışması'nda 10 çiftçi, "Antep Fıstığı" yetiştiriciliğine yönelik sorulan 20 soruya cevap vermiştir. Bu tarz etkinliklerle üreticilerin, festivalin her aşamasına katılmasını sağlamak hedeflenmektedir (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Basın Bildirileri, 2017).



Fotoğraf-5: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Sanat ve Meslek Eğitim Kursları Yöresel Yemek Yarışması (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Basın Bildirileri, 2017).

Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Sanat ve Meslek Eğitim Kursları Yöresel Yemek Yarışması'nda aşçılık kursuna devam eden kursiyerler, festivalde Gaziantep mutfağından örnekler sunmuştur. Ayrıca festival süresince Gaziantep Ticaret Borsası standında, yerli ve yabancı ziyaretçilere baklava ve Antep Fıstığı ikramları yapılmıştır (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Basın Bildirileri, 2017).

Sonuç

Gaziantep'in 2015 yılında UYŞA Programı kapsamında değerlendirilmesi 2006 yılından beri yapılan Uluslararası Antep Fıstığı Kültür ve Sanat Festivali'nde de etkisini göstermiş ve özellikle 2014 yılı sonrasında yemek ile ilgili etkinliklere ağırlık verildiği tespit edilmiştir. Festival'in, yemek kültürünün; tanıtımına, sürdürülebilirliğine ve korunmasına katkı sağladığı, ayrıca yerli ve yabancı turist açısından gastronomi turizmini de canlandırdığı söylenebilir. Ayrıca 2018 yılından itibaren uluslararası bir gastronomi festivalinin yapılmasına zemin hazırlamış olması açısından da önemli olduğu görülmüştür. Ayrıca festivalde düzenlenen etkinliklerin, gelecek kuşaklara bellek aktarımında önemli bir rol üstlendiği gözlemlenmiştir. Kentlerde yapılan festivallerin hem yöredeki toplumu birbirine bağlayan hem de yerli ve yabancı turistlerin şehirle bağ kurmasını sağlayan önemli bir toplumsal uygulama olduğu bu çalışmayla bir kez daha anlaşılır hâle gelmiştir.

KAYNAKLAR

- AKIN, N. ve BOSTANCI, B. (2017). "Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı Kapsamında Gaziantep: Mevcut Raporlar Bağlamında Bir Değerlendirme". *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi*, C.8, (19), 110-124.
- ASSMANN, J. (2001). *Kültürel Bellek-Eski Yüksek Kültürlerde Yazı, Hatırlama ve Politik Kimlik*. (A. Tekin, Çev.). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

- BAYRAM, O. (2021). *Gastronomi Destinasyonu Seçiminde Turist Tercihlerini Etkileyen Faktörler ve Gastronomi Destinasyonlarının Algılanan Performansı. Gaziantep, Adana, Hatay, Şanlıurfa ve Mardin Örnekleri*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi: Muğla.
- ÇAĞLI, İ.B. (2012). *Türkiye'de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi İstanbul Teknik Üniversitesi: İstanbul.
- ÇIBLAK ÇOŞKUN N. (2015). "Yöresel Tatların Turizmdeki Yeri ve Mersin'in Simgesel Yiyecekleri: Tantuni, Kerebiç ve Cezerye", 8. *Uluslararası Türk Kültürü Kongresi Bildirileri-I*, 24-27 Ekim 2013, (M. A. Erik, Haz.). Atatürk Kültür Merkezi Yayını, Ankara, 297-313.
- DALGIN, Taner vd. (2016). "Festivallerin Bir Kırsal Turizm Çekiciliği Olarak Önemi". *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, C.9, (47), 1179-1184.
- EYÜPOĞLU, H. (2006-2017), "Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Basın Bildirileri". Gaziantep Büyükşehir Belediyesi basın biriminden el-mek aracılığıyla 05.01.2018 tarihinde tarafıma gönderilmiştir.
- HOLLAND, M. (2016). *Yemek Atlası Otuz Sekiz Mutfakta Dünya Turu*. (S. Nilüfer, Çev.). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- İMİRGİ, A. (2005). "Festival Kavramı Üzerine Düşünceler". *Millî Folklor*, (65), 29-36.
- KARA, C. (2023). *Yöresel Gastronomi Ürünleri ve Gastronomi Kimliğine Katkıları: İstanbul Örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi: Sakarya.
- MORLEY, D. ve ROBİNS, K. (2011). *Kimlik Mekânları-Küresel Medya, Elektronik Ortamlar ve Kültürel Sınırlar*. (E. Zeybekoğlu, Çev.). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- NORA, P. (2006). *Hafıza Mekânları*, (M. E. Özcan, Çev.). Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- OĞUZ, Ö. (2009). *Somut Olmayan Kültürel Miras Nedir?* Ankara: Geleneksel Yayınları.
- OĞUZ, Ö. (2014). "Çağdaş Kentte Bir Yeniden Canlandırma Örneği: Çiğdem Günü". *Millî Folklor*, (101), 25-39.
- ORAMAN, Y. (2015). "Türkiye'de Coğrafi İşaretli Ürünler". *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, C.1, (1), 76-85.
- ÖĞÜT EKER, G. (2014). *İnsan Mizah Kültür-Eğlence Endüstrisinde Tüketim Nesnesi Olarak Mizah*. Ankara: Grafiker Yayınları.
- ÖĞÜT EKER, G. (2016). "Modern Hayatın Yeniden Kurgulanan Gelenekleri Hollanda Queen's Day Festivali". *Millî Folklor*, (111), 136-148.
- ÖLÇER ÖZÜNEL, E. (2016). "Yenilebilir Miraslar: Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması ve Çok Uluslu Mutfak Politikaları". M. Hoppal, M. Ö. Oğuz ve E. Ölçer Özünel (Eds.). *Tatların Benzer Dünyası: Türk-Macar Ortak Yemek Kültürü*. Ankara: UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Yayınları, 25-30.
- RAGLAN, L. (2014). "Tarih ve Mit". (L. Soysal, Çev.), (M. Ö. Oğuz ve S. Gürçayır Teke, Yay. Haz.), *Halk Biliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar II*. (3. Baskı). Ankara: Geleneksel Yayınları, 181-189.
- STOELTJE, B. J. (2005). "Festival". (P. ERSOY, Çev.). *Millî Folklor*, (67), 160-169.
- ŞAHİN, E. (2015). *Bir Destinasyon Unsuru Olarak Yerel Gastronominin Marka Şehir Pazarlamasında Etkileri: Gaziantep Örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi: Gaziantep.
- ŞENGÜL, S. ve GENÇ, K. (2016). "Festival Turizmi Kapsamında Yöresel Mutfak Kültürünün Destekleyici Ürün Olarak Kullanılması: Mudurnu İpekyolu Kültür Sanat ve Turizm Festivali Örneği". *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (23), 79-89.
- TOKER, A. (2022). "Kent Kimliği İnşasında Festivallerin Rolü". *Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, C.23, (1), 121-140.
- URL-1: <https://en.unesco.org/creative-cities/home> (Erişim tarihi: 06.01.2018).
- URL-2: http://www.unesco.org.tr/dokumanlar/yaratıcı_sehirler/uysabs.pdf (Erişim tarihi: 09.01.2018)
- URL-3: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/27.pdf> (Erişim tarihi: 08.03.2021)

- URL-4: <http://wowturkey.com/forum/viewtopic.php?t=27752> (Erişim tarihi: 04.01.2018)
- URL-5: <https://ilkha.com/haber/42357/dunya-gastronomi-sehri-gaziantep-calistayi-yapildi> (Erişim tarihi: 03.01.2018)
- URL-6: <http://www.haber7.com/gaziantep/2136295-dunya-gastronomi-sehri-gaziantep-calistayi> (Erişim tarihi: 03.01.2018)
- URL-7: <https://en.unesco.org/creative-cities/gaziantep> (Erişim tarihi: 06.01.2018)
- URL-8: <http://www.gastroantep.com.tr/gpgm-proje-arge.php> (Erişim tarihi: 05.01.2018)
- URL-9: http://www.sp.gov.tr/upload/xSPRapor/files/LuYMK+Gaziantep_17_FR_compressed.pdf (Erişim tarihi: 03.12.2024).
- URL-10: <https://www.gaziantep.bel.tr/tr/etkinlikler/uluslararasi-gaziantep-gastronomi-festivali-istanbulda-tanitildi> (Erişim tarihi: 03.12.2024).
- YILMAZ, Ç. (2023). "Memleketin Görünen Yüzü: Gaziantep'in Coğrafi Tescilli Ürünleri". *100. Yılında Cumhuriyet Dönemi Gaziantep Uluslararası Sempozyumu Bildirileri*, (Prof. Dr. Mehmet Emin Sönmez vd., Haz.). 19-21 Ekim 2023, Gaziantep: Gazikültür Yayınları, 507-516. (E-kitap: <https://gazikulturas.com/?r3d=100-yilinda-cumhuriyet-donemi-gaziantep> Erişim Tarihi: 03.12.2024).
- YİĞİT, S. (2022). *Gastronomik Tatmin ve Hatırda Kalıcı Gastronomi Deneyiminin Davranışsal Niyet Üzerine Etkisinde Destinasyon Tatmininin Rolü: Kapadokya Örneği*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi: Nevşehir.

YAZARLARIN KATKI DÜZEYLERİ: Birinci Yazar %100.

ETİK KOMİTE ONAYI: Çalışmada etik kurul iznine gerek yoktur.

FINANSAL DESTEK: Çalışmada finansal destek alınmamıştır.

ÇIKAR ÇATIŞMASI: Çalışmada potansiyel çıkar çatışması bulunmamaktadır.