

# ULUSLARARASI SOSYAL ARAŞTIRMALAR DERGİSİ THE JOURNAL OF INTERNATIONAL SOCIAL RESEARCH

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



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

*Doi Number:*  
*http://dx.doi.org/10.17719/jisr.2019.3700*

## GASTRONOMİ KENTİ GAZİANTEP'TE ÖZEL GÜN YEMEKLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA A RESEARCH ON SPECIAL DAY MEALS IN GAZİANTEP, GASTRONOMY CITY

**Süleyman FİDAN\***  
**Fatma ÖZCAN\*\***

### Öz

Geleneksel mutfak kültürünün ana dokusunu koruyan Gaziantep, 2015'in Aralık ayından itibaren gastronomi dalında, Birleşmiş Milletler Eğitim Bilim ve Kültür Örgütü'nün (UNESCO) tarafından gastronomi kenti seçilerek, Yaratıcı Şehirler Ağına dâhil edilmiştir. Gaziantep halkının örf, adet ve inançları mutfak kültürünü şekillenmesinde rol oynamaktadır. Gaziantep'te özel günlerinde yapılan yemekler ve yemeklerin sunum biçimleri geçmişten günümüze kadar önem arz ederek devam etmektedir. Özel günlerde halkın bir araya gelmesiyle ilişkiler kuvvetlenmekte, birlik ve dayanışma duygusu artmaktadır. Bu anlamda özel günlerde yapılan yemekler ve kurulan sofralar da daha özenle hazırlanmaktadır. Halkın ekonomik durumu da bu zengin mutfak kültürünün yaşatılmasında etkili olmaktadır. Yeme, içme âdetleri geleneksel yaşam tarzıyla bütünleşerek, kavşak noktasında bulunan kenti, gastronomi anlamında ön plana çıkartmaktadır. Gaziantep'te özel günlerde yapılan yemekler bu yemeklerin yapılmasının arakasında ki anlamlar maddi ve manevi kültürün bir arada tutulmasına örnek teşkil etmekle birlikte kültürün geçmişteki izlerini gözler önüne sermektedir. Konuya ilişkin literatür taraması yapılmış, ancak Gaziantep özel gün yemeklerinin anlatılarına dair yeterli kaynağa rastlanamamıştır. Bu bağlamda makalede, Gastronomi kenti Gaziantep'in özel gün yemekleri folklorik bağlamda incelenmiş olup, elde edilen bulgular çalışmanın konusunu oluşturmaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Mutfak Kültürü, Yöresel Kültür, Gaziantep, Geleneksel Günler, İnançlar.

### Abstract

Preserving the main fabric of traditional culinary culture, Gaziantep has been selected as a gastronomic city by the United Nations Educational Science and Culture Organization (UNESCO) in the gastronomy branch since December 2015 and included in the Creative Cities Network. The customs, traditions and beliefs of the people of Gaziantep play a role in shaping the culinary culture. In Gaziantep, the special meals and presentation forms of the special days are continuing from the past to the present. On special occasions, relations are strengthened and the sense of unity and solidarity increases with the gathering of people. In this sense, meals prepared on special occasions and tables are prepared more carefully. The economic situation of the people is also effective in keeping this rich culinary culture alive. Eating and drinking traditions are integrated with the traditional lifestyle, making the city at the crossroads stand out in terms of gastronomy. Foods made on special occasions in Gaziantep, the understanding behind the making of these dishes are examples of keeping the material and spiritual culture together, revealing the traces of the spiritual culture in the past. In this article, special day meals in the gastronomic city of Gaziantep are examined in the folkloric context and the findings are the subject matter of the article.

**Keywords:** Gaziantep, Feasts for Special Days, Cuisine, Cuisine Culture.

\* Dr. Öğr. Üyesi, Gaziantep Üniversitesi, TMDK, suleymanfidan@gmail.com

\*\* Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Lisansütü Öğrenci, fatma\_ozc88@hotmail.com



## GİRİŞ

“Kültür kavramı dilimizde uygarlık, medeniyet ve çağdaşlık yerine hatta kimi zaman da bu kavramların ilk adımı olarak kullanılsa da andığımız kavramların hepsinin ortak noktası gelip insana dayanması, insandan neşet etmeleridir” (Karşlı, 2016, 39). Kültür, insanın doğada hazır bulduklarını dönüştürerek ve onları anlamlandırarak oluşturduğu bir sistemdir. “Toplum ile iç içe girmiş olan kültür bir bütün olarak hayatı kapsayan yapıya sahiptir. Eğlenceden cenaze törenlerine, yeme-içme alışkanlıklarından edebî eserler ortaya koymaya kadar pek çok konuda insanoğlunun meydana getirdiği değerlerin tamamına birden kültür denmektedir. Kültür buradaki anlamıyla günlük dildeki kullanımından çok farklıdır. Sosyal bilimlerdeki kullanımıyla kültür sadece elit insanlara mahsus olmayıp bütün insanların sahip olduğu değerler bütünüdür” (Talas, 2005, 274). Kültürün temel dinamikleri olan âdet ve gelenekler, insanlar arasındaki sosyal ilişkileri de şekillendirerek kontrol etmektedir. Hayatın içindeki geleneksel uygulamalar arasında karşılama ve uğurlamalar, geçiş dönemleriyle ilgili kutlama ve kutsamalar; tanışma, düğün, karşılama, selamlaşma, hâl hatır sorma esnasındaki ritüeller, bayramlar, yemek yeme ve sofraya biçimleri, önemli günlerle ilgili davranış kalıpları; “göz aydınlığı”, “baş sağlığı dileme” gibi söylenen sözler, tutum ve davranışlar âdetlerin konusu arasındadır (Örnek, 2016, 176). Bütün bu geleneksel alanların bütünleyicisi olarak yemek ve yeme-içme âdetleri tüm topluluklarda yerini almıştır. “Yemek, ayrıntılı bir şekilde hazırlanan ve kullanılan karmaşık unsurların ve anlamların yer aldığı sosyokültürel, iletişimsel bir alandır, gösterimdir” (Özdemir, 2005, 177). Kültürün bütünleyici parçalarından olan yemek, beraberinde sofraya alışkanlıklarını da getirir. Yemek kültürü ekonomik, coğrafi ve iklim şartları nedeniyle gelişir ve ne yememiz gerektiğinin zeminini oluşturur. Ve böylece yemek yeme alışkanlıkları erken yaşta öğrenilir. Bu öğrenme uzun yıllar devam eder (Tezcan, 2000, 1). Türklerdeki geçmişten gelen göçerevli hayat tarzının işlevselliği sebebiyle yoğun şekilde yapılan hayvancılık önem kazanmıştır. Et ve etli yemekler Türk sofralarının ana yemeklerini oluşturmuştur (Ez, 2014, 3). “Türkler Orta Asya’dan göç ederken gittikleri yerlere geleneklerini de götürmüşlerdir. Anadolu’ya yerleşen Türkler, eski beslenme alışkanlıklarını muhafaza etmekle birlikte, yeni yemek kültürleriyle de karşılaşmış ve bunlardan etkilenmişlerdir. Selçuklu ve Osmanlı devletlerinin imparatorluk özelliklerinden dolayı pek çok farklı etnik ve dinî grubu bünyesinde bulundurmuş olmaları Türk Mutfağı’nın zenginliğini sağlayan önemli unsurlardır” (Demirgöl, 2018, s, 105). Türk mutfağının en belirgin özelliği et, un ve hayvanî gıdalara dayanmasıdır.

Gastronomi kenti Gaziantep’in özel gün yemekleri, yapılış amaçları ve sunum şekilleri bu çalışmanın konusunu oluşturmaktadır. Kentte özel günlerde yapılan yemekler, bu yemeklerin anlamı ve sunum şekilleri geçmişten günümüze az da olsa değişiklik göstermektedir. Bu değişikliklere rağmen özel gün yemekleri âdet ve usullerine uygun olarak yapılmaktadır. Bu doğrultuda Gaziantep’li kırk beş yaş üzeri aşçı ve ev hanımı on iki kişiyle derinlemesine mülakat yapılmış olup makalenin içeriği bu mülakatlar doğrultusunda oluşturulmuştur. UNESCO tarafından gastronomi kenti seçilen Gaziantep mutfağı (URL.5), kutsal ve dinî gün yemekleri, yemeklerin yapılış ve sunum biçimindeki kültürel değerler, geçmişten gelen anlam ve inanışların hâlen devam edip etmediği bu araştırmanın problemini oluşturmaktadır.

Türk mutfağının zenginliklerini bünyesinde barındıran Gaziantep mutfağında gelenek ve görenekler, özel günlerde (nişan, şirincelik, düğün, ölüm ve bayramlar vb.) daha büyük önem kazanır. Dilek Yalçın Çelik’in “Mengen’de Özel Gün Yemekleri” makalesinde özel gün yemekleri aşağıdaki gibi sınıflandırılmıştır:

“1. Dinî Bayram ve Özel Gün Yemekleri (Bayram, İftar, Sahur, Kandil, Mevlit Yemekleri)

2. Aşama Törenleri Yemekleri (Doğum, Nişan, Düğün, Ölü Yemekleri)

3. Kutlama/Uğurlama/Karşılama Törenleri Yemekleri

4. Mevsimlik Bayram ve Özel Gün Yemekleri (Yaylaya Gidiş ve Dönüş, Hasat Kaldırma Törenleri Yemekleri)

5. İş / Yol Yemekleri (Azıkları)” (Yalçın Çelik, 2010, 129).

D. Yalçın Çelik’in çalışması bu makaledeki başlıklar için referans oluşturmaktadır. Gaziantep’te kutsal ve geleneksel gün yemekleri ve yeni amaçları dört ana bakış altında toparlanabilmektedir:

1. Kutsal ve Geleneksel Gün Yemekleri (Üç aylar, kandil, Ramazan, iftar, sahur, arife günü, Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı, Nevruz, Hıdırellez ve Aşure)

2. Geçiş Törenleri Yemekleri (doğum, söz, nişan, düğün, ölü yemekleri ve mevlit)

3. Uğurlama-Karşılama Yemekleri (uğurlama, Karşılama ve kutlama)

4. Mevsimlik Özel Gün Yemekleri.

### 1.1. Amaç



Makalenin konusunu Gastronomi kenti Gaziantep'in özel gün yemeklerinin anlatıları, bu yemeklerin hangi yemekler olduğu ve neden yapıldığı oluşturmaktadır. Yapılan literatür taraması sonucu, halkbilimi bağlamında Gaziantep özel gün yemeklerine dair yeterli çalışmanın olmadığı fark edilmiştir. Bu bağlamda alana Gaziantep'in özel gün yemekleri ve bu yemeklerin anlatı ve anlamlarına dair bir çalışma kazandırılmasıdır. Yine makalede Gaziantep'te sofranın kültürünün sadece yemek yemekten, karın doyurmaktan ibaret olmadığını; sofranın ve yemek yeme kültürünün halkın birlik ve beraberlik duygusunu arttırdığını görüşünün varlığı test edilmektedir. Bu bağlamda aşağıdaki önermeler oluşturulmuştur.

1. Gaziantep'te yemek kültürü halkın iletişimini kuvvetlendirmektedir.
2. Halk özel günlerde sofraya koyacağı yemekleri hazırlarken yemeklere kutsiyet atfetmektedir.
3. Gaziantep'te yemeklerin anlamlandırılmasında inanç etkili olmaktadır.<sup>1</sup>

## 1. 2. Yöntem

Bu araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmış olup Gaziantep'in çeşitlilik ve zenginlik arz eden özel gün yemekleri halkbilimi bağlamında ele alınarak geçmişten günümüze Gaziantep'te özel gün yemeklerinin neler olduğu ve günümüzde de devamlılık gösterip göstermediği görüşme tekniği kullanılarak tespit edilmeye çalışılmıştır. Bu anlamda veri toplamak amacıyla Gaziantep özelinde kırk yaş üzeri kişilerle yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Kaynak kişi seçimi rastgele olmayıp amaçlı yöntemle kişiler tespit edilmiştir. Bu bağlamda araştırma sınırlılık arz etmektedir. Araştırmada konuya ilişkin kavramlara literatür taraması yapılarak elde edilmiştir. Gastronomi kenti Gaziantep'in özel gün yemekleri ve bu yemeklerin anlatılarının neler olduğu ev hanımı ve aşçılara yüz yüze görüşülerek sorular yöneltilmiş, elde edilen cevaplar kayıt altına alınmıştır. Anlaşımada sosyal bilimlerde kullanılan nitel veri analizi, yorumlayıcı (hermeneutik) metot kullanılmıştır.

### 1. 2. 1- Araştırma Modeli

Araştırmada deneklerden nitel yöntem kullanılarak veri toplanmıştır. Nitel desen araştırma veri toplama tekniğine göre, ampirik araştırmaların anlamlandırıldığı bir çalışma şekli sunmaktadır (Shank, 2002, 5). Araştırmada kaynak kişilerle görüşmek için kişilerin evlerine ve işyerlerine gidilerek daha önceden hazırlanmış yarı yapılandırılmış sorular sorulmuştur. Mülakat sırasında kişilerle yalnız görüşülmüş olup verilen cevaplar ses kayıt cihazıyla kayıt altına alınmıştır. Sorularının yanıtları, bulguları analiz edilip yorumlanmıştır. Kişilerden isimlerinin ve verdikleri bilgilerin araştırmada kullanılmasına dair izin almıştır.

### 1. 2. 2- Araştırmanın Evren ve Örneklemi

Bu araştırmanın evreni Gaziantep kent merkezinden oluşmaktadır. Kaynak kişiler Gaziantepli olup kırk yaşın üzerinde, aşçı ve ev hanımı olan on dört kişiden seçilmiştir. Bundan hareketle örneklem seçerken olasılıklı olmayan örneklem metotlarından "kartopu" tekniği kullanılmıştır. Kartopu tekniği araştırmacının, çalışmaya dahi edileceği denekleri bulmakta zorlandığı zaman araştırmaya uygun deneklere, araştırmaya uygun başka kimlerle görüşebileceğini sorarak yeni deneklere ulaştığı örneklem tekniğidir (Keser, 2019). İkinci, üçüncü ve devam ederse dördüncü aşamada yeni deneklerle örneklem grup büyütülür. Denek seçme işi kartopunun yuvarlanarak büyümesine benzediği için bu tekniğe kartopu örneklem denilmektedir (Aziz, 2010: 55).

### 1. 2. 3- Araştırmada Veri Toplama Araçları

Araştırmayı oluşturmak için yapılan mülakatta yapılandırılmamış soru tekniği kullanılmıştır. Katılımcıların cevapları ses kaydı ile alınmış olup, önemli ve gereken yerlerde yazı ile not tutulmuştur. Alınan ses kayıtları deşifre edildikten sonra sınıflandırılarak yazıya aktarılmıştır.

## 2. Bulgular

"Gaziantep'te mübarek gecelerde sevap getirmesi niyetiyle etli yemekler yapılarak konu komşuya dağıtılır. Etli yemeğin yanı sıra ailenin imkânları dâhilinde tatlı yapılır ya da alınarak evin genç kızı ya da gelini tarafından bir tepsiye konularak dağıtılır. Böylece mübarek gece hürmetine evin bereketi artar, böylece kazalar defedilmiş olur" (K.11).

"Gaziantep'te nefse (lohusa) kadına sütü bol olsun diye etli, tatlı yemekler yedirilir. Mevritlerde yuvalama, lahmacun yapılır; ölülerin ruhuna sevap yazılsın diye gelen misafirlere ikram edilir" (K.2).

"Gaziantep'te misafir sofraları yere sofraya serilerek yenmektedir. Sofranın altına da savan açılmaktadır. Hacı adayları hacca gönderilmeden önce evlerde davet verilerek ağırlanır. Bu davetlerde Gaziantep'in ağır (zahmetli) yemekleri yapılır. Asker karşılama ve uğurlama davetlerinde de büyük ve zengin sofralar

<sup>1</sup> W. Bascom (1954)'un belirttiği folklorun ana işlevleri yemek yeme adetlerinde de söz konusudur. O. Köksal (1984) ise yemek konusunda fizyoloji olarak açlığı gidermek ve beslenmek, manevî tatmin ve saygınlık kazanmak gibi işlevlere vurgu yapar.



hazırlanır. Bunun amacı vatan için kutsal görevine giden kişinin gönlünün hoş tutulmasıdır. Yani asker vatanın koruyucusu olduğu için bizim gözümüzde de kutsaldır.” (K.3).

Bayramlarda tüm aile bir araya gelerek önceden hazırlanmış yemekleri tatlıları birlikte yer. Özel günlerde birlik ve beraberlik daha da bir ön plana çıkar” (K.14).

“Yuvalama zahmetli bir iştir, konu komşu toplanarak imece usulü yapılır. Tek başına yapılacak iş değildir. Gaziantep kadını dayanışmayı sever ve kış hazırlıkları dâhil yuvalama gibi zorlu yemekleri birlikte yapar” (K.12).

“Gaziantep’te düğünlerde damada özellikle kabaklama yedirilir. Damat kabaklama yemeden gerdeğe girmez” (K.5).

“Cenazelerde halk birbirleriyle dayanışarak cenaze sahibine yemek yaparak destek olur. Yaşlı, acılı olan cenaze sahibi yemekle uğraşmaz. Akraba, konu komşu, eş dost yemek yaparak tencere tepsilerle getirir. Her gün bir sırasıyla öğlen, akşam yemeklerini birbirleri ile haberleşerek getirir” (K.1).

“Gaziantep’te düğünlerde yemekler ailenin ekonomik durumuna göre aşçı ya da evin büyük kadınları tarafından yapılır” (K.10)

“Diş hediği pişirildiğinde tencerenin üzerine dişi çıkan bebek oturtturularak başından aşağı şeker, para saçılır. Böylece bebeğin ömrü bol rızıkla geçer. Dişi çıkan bebeğe sert bir şeyler yedirilir bunun anlamı bebeğin hayatındaki zorluklarla başa çıkmasını sağlamaktır” (K.8).

“Eskiden düğünlerde yemekler büyük tencerelerde yapılırdı, şimdi düğünler otellerde yapılmakta. Kız evine bayram öncesi hediyeler yollanırdı, şimdi gençler anlaşarak evleniyor bu gelenekler azaldı” (K.13).

“Gaziantep’te cenazelerde fırın yemekleri yaptırılır. Cenaze evine sini ve tepsilerle baklavalar gider. Baklava sadece cenaze evlerine götürülmez. Nişan, söz gibi günlerde de oğlan evi tarafından kız evine baklava götürülür” (K.6).

“Mevlitlerde tüm tanıdıklar bir araya gelir. Mevlit sofraları el birliğiyle kurulur toplanır. Mevlitlerde Gaziantep’in en güzel yemekleri yapılır ya da fırınlara tepsi yemeği yaptırılır. Ev sahibinin ekonomik durumuna göre yemek sayısı çeşitlendirilir” (K.9).

“Gaziantep’te Hıdırellez’i genelde Alevi halk kutlar. Az da olsa Sünniler de Hıdırellez’i kutlar. Nevruzda piknik alanlarına gidilir, ağaçlara bez çaputlar bağlanarak dilekler tutulur; evde hazırlanan kekler, börekler yenir. Piknik alanındaki kişilere hazırlanan yiyeceklerden ikram edilir” (K.7).

Kış hazırlıklarında konu komşu bir aya gelir ve el birliğiyle her gün bir kişinin kışlık yiyecekleri hazırlanır. Gaziantep’te zaman içerisinde dışarıda yemek yeme alışkanlığı artış göstermeye başlamıştır. Bunun yanı sıra özel günler önemini hala korumakta ve nişan, söz gibi özel davetlerde halk kendi maddi olanaklarına göre sofraya donatır; misafirini tatlısıyla, meyvesiyle ağırlar” (K.4).

### 3. Yorum ve Analizler

Çalışmanın bu bölümünde Gaziantep’te özel günlerde yapılan yemekler ve yemeklerin halk arasında ne anlama geldiği, bilinen anlatıların haricinde başka anlamalar teşkil edip etmediği kaynak kişilerden elde edilen veriler dâhilinde analiz edilerek yorumlanmaya çalışılacaktır.

#### 3.1- Kutsal ve Geleneksel Gün Yemekleri

Gastronomi kenti Gaziantep’te kutsal ve geleneksel günlerde günün anlamına göre yemek hazırlıkları yapılır. “Beslenme kültürü, bir toplumun beslenme ile ilgili hayat tarzıdır” (Alparğu’dan akt. Talas, 2005, 275). “Yiyeceklerin üretimi, tüketimi, hazırlanması, tamamen kültürün öğeleri olan gelenekler, sevmek, sevmemek, inançlar, tabular, boş inançlarla bağlantılıdır. Antropologlar, yemek yeme alışkanlıklarını kültürel bağlamda ele alırlar” (www.kultur.gov.tr’den akt Talas, 2005, 275).

#### 3. 2-Üç Aylar

“Coğrafi, kültürel ve sosyolojik sebeplerle, Türkler komşuluk münasebetlerinde buldukları ve iç içe yaşamış oldukları farklı toplumlarla etnolojik anlamda hem etnik vericilik hem de etnik alıcılık yapmışlardır” (URL.7). Gaziantep’te de İslam dininden gelen özel gün anlayışları vardır. Gaziantep’te dinî günler üç aylar (Recep, Şaban ve Ramazan) ile kutlanmaya başlamaktadır. Ramazan Bayramının da içinde bulunduğu üç aylardan başlanarak yani Recep ayının ilk cuma gecesi, Regaip Kandili, bayramın öncesinde büyük önem verilerek kutlanmaktadır. Gaziantep’te Regaip Kandilinde halk oruçlu olduğu için ve geceyi ibadetle geçirebilmek amacıyla gün boyu dinlenir, kendini yoracak işlerden sakınır ve geceye hazırlık yapar. “O gün oruçluların sevabından hisse alabilmek adına ve evin bereketinin artacağı inancıyla etli yemekler pişirilir ve tatlılar yapılmaktadır. Evin erkeği veya para kazanan her kim ise eve gelirken kandil simidi (susamlı somun) almaktadır. Yapılan yemekten, komşulara bir tepsinin içerisine bir ekmeğe, bir tabak yemek ve bir kâsenin içerisinde bir miktar tatlı konularak evin genç kızı ya da gelini tarafından dağıtılır” (K.1).



Yapılan tatlı genellikle revani olmakla birlikte lokma tatlı ya da halka tatlı olarak alınır ya da imkân ve zaman varsa yapılır.

### 3. 3- Kandil

Kutsal gecelerde yani Regaip Kandili yine Recep ayının ilk Cuma gecesi kutlanırken Miraç Kandili de 27. gecede kutlanır. Bu gecenin gündüzünde kişiler oruç tutmaktadır. İftar sevabından yararlanmak adına komşulara dağıtılmak üzere yemekler yapılmaktadır. Dağıtılan yemeklerin ölülerin ruhuna faydalı olacağı inancı da yaygındır. İslamiyet öncesinden atalar kültürüyle de ilişkili bir şekilde “Dağıtılan yemekler sayesinde alınan sevaplar ölü kimsenin halk ağzıyla (geçmişlerin canına değsin) ruhuna etki edeceği ve ölüyü memnun edeceği inancına inanılmaktadır. Yine bu gecelerde maddi olanaklar dâhilinde helva ekmek de dağıtılmaktadır. Dağıtılan yemeğin ne olduğundan çok dağıtılarak sevaptan yararlanma kısmına öneme verilmektedir. Böylece dağıtılan yiyeceğin çoğalacağına, evin bereketinin artacağına ve başa gelecek kazaların önleneyeğine inanılmaktadır” (K.1). Bu davranış halk arasındaki paylaşımı, iletişimi ve dayanışmayı da canlı tutmaktadır. Bu gecelerde bir araya gelinerek sosyalleşen halk cami ve evlerde birlikte ibadet etmektedir. İbadet aralarında tatlı yenir, bu yenen tatlılarda gelecek yılın aynı gününe kadar halk ağzında (ağız tatlılığına) huzur ve afiyetin sağlayacağına inanılmaktadır (K.1).

### 3. 4- Ramazan Ayı

Ramazan ayı birbirinden güzel lezzetli iftariyeliklerin, yemeklerin, tatlıların, içeceklerin bulunduğu sofralar; iftar sofrasının ardından yapılan sohbetler, ibadetler, okunan ilahiler, söylenen maniler bir bütündür (Tokuz, 2004, 115). “Gaziantep’te Ramazan ayı büyük hazırlıklar yapılarak beklenmektedir. Ramazanın gelişiyle halk teravih namazı kılmak için camileri doldurmaktadır. Teravih namazı aralarında ilahiler eşliğinde gül suları dağıtılmakta, lokumlar ve lokma tatlılar ikram edilmektedir” (K.3).

### 3. 5- İftar

“Ramazan ile birlikte sosyalleşme de artmakta, iftarlar toplu hâlde yapılmaktadır. Yapılan iftarlar ziyafetlere dönüşmektedir. Yine otuz gün boyunca eş, dost, konu komşu ve akrabalar sırayla birbirlerini yemeğe davet etmekte ve oruçlu kişiye iftar yaptırılmakta böylece sevaptan hisse alacaklarına inanılmaktadır” (K.4). Gaziantep’te geleneksel olarak yemekler yer sofrasında yenmektedir. Bu sofralar savan denen yere açılan örtünün üzerine naylon sofradan oluşmaktadır. Gaziantep’te yer sofrası geleneği devam etmekle birlikte, modernleşmeyle yemekler masalarda da yenmektedir. Yer sofraları yirmi- yirmi beş kişilik büyüklükte kurulmaktadır. Gaziantep kültüründe sofraya büyük önem verilmekte ve bu anlamda kaşık ve çatal düzgün bir şekilde sofrada yerini almaktadır (URL.4). Bardak, kaşık ve çatal tabağın sağına ve sola gelecek şekilde yerleştirilmektedir. “Sofrada ekmek evin genç kızı ya da gelininin yanına konularak ve kişilerin isteğine göre dağıtılmaktadır. Sofrada kadın ve erkekler birlikte yemek yer. Evin büyükleri ve erkekleri sofranın üst kısmına oturur. Yemekler toplu halde sofraya getirilir ve ortaya konulur. Çorba veya sulu yemekler her kişiye bir tabak içerisinde getirilir. Tepsi yemekleri (lahmacun, patlıcan kebabı, börek ve tavalı) sofraya tepsi ile konulmaktadır” ( K.11). Sofra servisinde ve yemek yapımında kullanılan kaplar genellikle bakırdır. Evin genç kızları ve gelinleri biten suları doldurur boşalan tabakları tazeler. Tatlı alınmış ya da yapılmışsa yemek esnasında sofraya konulmaz. Yemek sonrası çay içilir, teravihe gidilir; teravih sonrası tekrar çay içilir, tatlı çaydan sonra meyve ile ikram edilmektedir. İftarda muhakkak bir fırın yemeği, bir çeşit sulu etli nohutlu yemek ve pilav yapılmaktadır. Çorba olarak genellikle Ezogelin çorbası tercih edilir. İçli köfte haşlanır ya da kızartılır. Yemekler evin hanımı, gelini ve kızları tarafından dayanışma içerisinde ziyafet gibi hazırlanır” ( K.11).

### 3. 6-Sahur

Gaziantep’te sahurda genellikle kahvaltı tarzı (Antep peyniri, yeşil zeytin, sahanda yumurta vb.) sofraya hazırlanmaktadır. Kahvaltının yanı sıra sabahlara kadar açık olan ekmek fırınlarından ekmek alınır. Halep kahkesi ve mercimek çorbası da sofrada bulunur. Sahurda içecek olarak çay içilir. “Sahura tüm ev halkının kalkması zorunludur. Yemek yenirse dahi sofraya oturulur, birer lokma yiyeceklerin tadına bakılır. Böylece sahur sevabından elde edileceğine inanılır. Sahur sonrası sabah ezanı beklenir ve sabah namaz kılındıktan sonra yatmaya gidilir. Sahurda evin pencereleri açılır ve bu sayede eve meleklerin ineceğine sofranın, evin bereketinin ve rızkının artacağına inanılır” (K.1).

### 3. 7- Kadir Gecesi

İslamî inanca göre Ramazan’ın son 10 gecesinin tek rakamlara denk gelen gecelerinde aranan Kadir gecesi Gaziantep halkı için önemi kandillerdendir. “Allah’ın insanlara peygamberler vasıtasıyla son hitabı ve nihaî mesajı olan Kur’an’ı indirmesi insanlığın hidayetinde bir dönüm noktası teşkil ettiği için bu olayın gerçekleştiği gece özel bir anlam taşır. Bu gece yapılan ibadetlerin cennete gitmeye vesile olacağına inanılır” (URL 2). “Gündüzünde iftarda konu komşuya ikram etmek için tatlılar ve yemekler yapılır. Tatlı olarak



revani ya da kişinin ekonomik durumuna göre lokma tatlı dağıtılır. Yine Kadir gecesinde fitre, sadaka ve zekatlar verilir. Böylece yapılan her ibadete bazı inançlara göre on katı bazılarına göre ise yüz misli sevap verileceğine inanılır ( K.7).

### 3. 8- Arife Günü

“Ramazan Bayramı öncesinde yine temizlik ve yemek hazırlığı yapılır. Bu hazırlıklar bayramdan bir hafta önce başlar ve arife günü de devam eder. Öncelikle bayram namazı sonrası yenecek olan *yuvalama* yuvarlanır. Yuvalama Gaziantep’in en meşhur yemekleri arasındadır. Yuvalamanın çıkış noktası, geçmişte Gaziantep’li kadınlar Ramazan ayında, iftar sonrası gece zikir çekmek için toplanıp Ramazanı ihya etmekten doğmuştur. İftar sonrası teravih namazına giden erkeklerin olmayışını fırsat bilen Gaziantep kadını hem ibadet hem sohbet için iftar sonrası bir araya gelmektedir. Her gece bir komşunun bayram yemeği olan yuvalama yuvarlanır” (K.11). “İnsan fiziksel varlığını sürdürülebilmesi için üretmesi ve bunu sürekli olarak yapması (yeniden üretmesi) zorunluluğu vardır. İnsan öncelikle yemek, içmek, giyinmek, barınmak ve dinlenmek zorundadır. Bu zorunlu gereksinimleri yerine getirerek insan fiziksel kendini üretir ve bunu sürekli yaparak yeniden üretir” (Erdoğan ve K. Alemdar, 2005, 13). “Her tane birer zikir okunur böylece hem zikir hem iş üretilirdi. Okunan zikirlerle yemeğin bereketleneceği ve şifalı olacağı inancına da inanılırdı. Daha sonraları bu âdetin bir araya toplanarak zikir çekmenin yerini maniler, türküler ve sohbetler alıştı. Zahmetli olan yuvalama imece usulüyle yapılır. Yuvarlanarak hazır edilen yuvalama büyük bakır tencerelerde buharda pişirilip soğutularak buz dolanına konulmaktadır (Görsel 1). Bu şekilde bayram sabahının yemeği hazırlanmış olmaktadır” (K.5).

“Arife gününde Kur’an-ı Kerim okunur ve ölülerin (geçmişlerin) ruhuna armağan edilir. Mezarlık ziyareti yapılır. Mezarın baş ucuna su dolu kap bırakılır mezarın üzerine bulgur saçılır. Böylece sudan içen ve bulgurdan yiyen hayvanların doyurulmasından elde edilen sevabın ölünün ruhuna güzel ameller olarak yazılacağına inanılır” (K.11). Ve ölünün kabrinin nurlarla dolacağına inanılır. Bu ziyaretlerle ölülerle bayramlaşmış olunur ve onların ruhunun şad edildiğine inanılır. “Arife gününün gündüzünde evin hanımı, genç kızları ve gelini bayramda gelen misafirlere ikram etmek üzere; sütlaç, zerde, dolma, irmikli kurabiye, fıstıklı kurabiye ve köy kahkesi yapmaktadır. Gecesi ise Kur’an-ı Kerim okuyarak ve ölülerin ruhuna okunan duaların sevabı armağan edilerek geçer. Gelecek olan bayramın öncesinde de ki geceye de bayram gecesi, kutsal olarak bakılır” (K.6). Yapılan her sevabın (ibadet) katlanarak artacağına inanılır. Bayram gecesi yine evin en büyük kadını kendi ellerine ve evin genç kızlarının ellerine kına yakar ve bayrama hazırlar.

### 3. 9- Ramazan Bayramı

Gastronomi kenti Gaziantep’te Ramazan Bayramları sevinçle ve dinî olarak çeşitli anlamlar yüklenerek karşılanmaktadır. “Evin erkekleri bayram sabahı erkenden kalkarak bayrama namazına gitmektedir. Evin hanımı ve genç kızları ise erkenden kalkarak yuvalama yemeğini hazırlamaya başlamaktadır. Yuvalama büyük bakır tencerelerde yoğurt pişirilerek hazırlanır. Yine yuvalamanın et ve nohudu gece yatmadan ocağa konulur. Her aşaması zahmetli olan bu bayram yemeğinin son olarak sosu hazırlanıp üzerine servis edilerek ikram edilir. Bayram sofrası büyük itina ile yere hazırlanır” (K.12). Bunun nedeni gelecek kişi sayısının masaya sığmamasındandır. Günümüzde gelecek kişi sayısı masaya sığacak işe sofraya masaya hazırlanır. “Sofrayı evin genç kızları gelinleri hazırlar. Sofraya evin en güzel takımları çıkarılır. Yuvalama bakır tabaklarda sıcak ikram edilir (Görsel 2). Kaşıklar sofraya her tabağın yanına gelecek şekilde kişi başı hesaplanarak dizilir” (K.3). “Namaz sonrası evin erkeği cami cemaatini bayram yuvalaması yemeye davet eder. Beş- on kişilik guruplar hâlinde eve gelinir ve hazır olan sofraya oturulur. Sabah kahvaltısında yuvalama, şehriyeli pirinç pilavı ve dolma ikram edilmektedir. Yenen yemeğin yanında içecek olarak su içilir” (K.12).

Gaziantep’te bayramlarda baklavanın yeri ayrıdır (Görsel 3). “Sanılanın aksine baklava evin hanımı tarafından yapılmaz, evin erkeği tarafından bayramdan bir gün önce iyi bir baklavacıdan satın alınır. Baklava bayramın olmazsa olmazlarından. Bayramda gelen her misafire muhakkak baklava ikram edilir. Gaziantep’te ev sahibinin maddi durumu iyi olduğu hâlde baklava ikram etmiyorsa ev sahibi cimri ya da görgüsüz olarak addedilir” (K.3). Üç gün süren bayramda yapılan tatlı, pasta ve kurabiyeler çay ile birlikte gelen misafirlere ikram edilir. Bayramda akşam yemeklerinde yuvalama, pirinç pilavı, firikli dolma, bulgur dolması, yaprak sarması ve içli köfteler sofrada yerini alır (Görsel 4). “Bayram sofraları ziyafet havasında hazırlanır ve toplu halde yemek yenir. Yemekte servisi de kadınlar yapar. Bu yemekleri yapmak zorunlu gibidir. Bu yemekleri yapan kadınlar maharetli, becerikli olarak görülür. Yapmayan kadınlara ise beceriksiz ve misafir sevmeyen gözü ile bakılır” (K.14).



“Bayramlaşmaya ailenin, sülalenin en büyüğünün evinden öğleye yakın bir zaman da başlanmaktadır. Evin tüm halkı bayramlaşmaya gitmek zorundadır. Bayramlaşma geleneği yeni insanlarla tanışmaya, gençlerin kaynaşmasını ve akraba bağlarının kuvvetlenmesini sağlamaktadır” (K.14). Bu yolla birlik ve dayanışma, akraba arasındaki iletişim de korunmuş olmaktadır.

### 3. 10- Kurban Bayramı

Bayram, geleneksel kuralların biçimlenmesinden meydana gelmektedir. Kutlandığı kültürün öğeleri olan geleneksel sanat, oyun gibi kişilerin kültürel ve geleneksel görgül kurallarına dayalıdır. Bayramı diğer kutlama, geçiş törenlerinden ayıran en büyük fark topyekûn kutlanmalarıdır (Artun, 2018, 295). “Kurban Bayramından önce evde temizlik yapılmaktadır” (K.8). Bu temizlikle ev gelecek olan misafire hazırlanmış olur. “Bayramda kurban kesildiği için bayram öncesi yemek hazırlığı ile uğraşılmaz sadece tıpkı Ramazan Bayramında olduğu gibi evin erkeği baklava alır. Bu baklava sini ya da iki-üç kilogramlık tepsiyle alınır. Kurban Bayramı yemekleri et ağırlıklı yapılmaktadır. Kurban Bayramında, bayram namazından sonra evin erkekleri kurban kesilmeye gider. Kesilen kurban etleri fakir fukaraya dağıtıldıktan sonra kalan et buzdolabına kaldırılır. Kurban etinden kebablık et doğranarak ayrılır. Kurbanın parçalara ayrılması esnasında kadınlar ve erkekler birlikte çalışır. Kebab için etleri şişe kadınlar saplar. Erkekler mangalı yakar ve ateşi hazırlayıp etleri pişirir. Yemek servisini kadınlar yapar. Mutfak, yani sofraya, ailenin birlikte olduğu bir alandır” (K.5). Kurban Bayramında kurbanın etinden yemekler hazırlanmaktadır. Her yerde olduğu gibi Gaziantep’te de kurban erinden kavurma pişirilir mumbar dolması doldurulur (Artun, 2018, 429). Türk aile geleneğinde, ailenin tüm bireylerinin sofrada aynı alanda yemek yemesi önem arz etmektedir. Kebab yemeye evin evli olan geçlerinin gelmesi beklenir sofraya kalabalık ve toplu oturulur (URL.1). Bayram sabahı kuşbaşı kebabı yapılır. Bu saate kadar ev halkı oruçludur ve orucunu kurban etiyle açar. Sofrada tuz, biber ve içecek olarak ayran olur. Pişen kebablar şişlerle bir tepsiye konur tepsi sofranın ortasına konarak servis edilir. Bayram boyunca etli yemekler pişirilir gelen misafirlere ikram edilir. Bu yemekler genellikle bumar, karın çorbası, kelle paça, ciğer kavurması ve et kavurmadır. Kebab haricinde pişirilen yemekleri kadınlar hazırlayıp kadınlar servis etmektedir. Yenilen yemeklerin ardından çay ve baklava ikram edilir” (K.5).

### 3. 11-Nevruz

Nevruz, Mart ayının yirmi birinci günü kutlanmaktadır. Nevruz inancına dünyanın bugün yaratıldığını varsaymaktadır. Dinî anlatılarla da donatılan Nevruz, bahar bayramı olarak kutlanır. Bu anlamda bahar yeniliklerin, yeni sevinçlerin başlangıcıdır. Nevruz günü sabah su içmek ve ikram etmek yeryüzünde bolluk getireceği inancından kaynaklanmaktadır. Bu anlamda “hayvanlara su verilir ve sulanır. Nevruz kutlamaları için park ve piknik alanlarına tercih edilir. Özellikle su akan piknik alanları daha uygun görülür. Bahar bayramında (Nevruz) evde kısır, kek ve börekler hazırlanır piknik alanına götürülür. Nevruz kutlamaları esnasında piknik alanındaki kişiler yiyeceklerini birbirleriyle paylaşır” (K.7). Bu da toplum arasındaki iletişim ve dayanışma bilincinin yinelenmesine katkı sağlamaktadır.

### 3. 12- Hıdırellez

Türklerin mevsimlik bayramlarından olan Hıdırellez, sosyal ve toplumsal bir etki yaratarak Türk toplumunu canlandıran bir olgudur (Ez, 2014, 11). İnsanlar birbirleriyle hediyeleşir, sosyal yardımlaşmalar yapılır. Hıdırellez havaların iyice ısındığı, Hızır ile İlyas’ın buluştuğuna inanılan 6 Mayıs günü kutlanmaktadır. Hızır ve İlyas kelimelerinin halk dilinde birleştirilmesiyle Hıdırellez şeklini alan bugün 6 Mayıs’ta kutlanır. Bir rivayete göre de Hıdırellez kavramı “Hızır” ve “Ellez” adlarında iki sevgilinin adının birleştirilmesiyle oluşmuş ve bu sevgililer anılan günde birbirlerine kavuşmuşlardır (Uca, 2007, s. 113). Hızır, İlyas ve İskender-i Zülkarneyn ile ilgili farklı anlatılar vardır. Bunlardan bir, üç arkadaşın ölümsüzlüğü bulmak için “Ab-ı Hayatı” yani hayat suyunu bulmaya çalışmalarıdır. Hızır ve İlyas karanlıklar ülkesinde ölümsüzlük suyunu bulur ve içer ancak İskender’e suyu bulduklarını ve suyun yerini söylemezler. Ölümsüzlüğü tadan Hızır karada, İlyas ise suda zorda kalanların imdadına yetişir. Ve senede bir gün su akan yeşil bir alanda buluşurlar (Uca, 2007, 113). Hıdırellez geleneği bünyesinde Eski Türk inançları, bolluk-bereket törenleri, ölümsüzlük, İslamî motifler ve Anadolu ile Balkan kültürünü barındıran, zengin kültür değerlerinden oluşan bir şenlik ve bayram bütünü olarak değerlendirilebilir (Aktürk, 2014, s.23). “Gaziantep’te Hıdırellez kutlamaları nerdeyse unutulmuş olup son yıllarda tekrar hareketlenmeye başlamakla birlikte o gün Gaziantep’liler kısır, pasta, börek ve tatlılar hazırlayarak Alleben Deresine gitmektedir” (K.7). “Bir kağıda dilekler yazılır ve akmakta olan Alleben Deresi’ne bırakılır. Yine ev, eş, iş vb. dilek ve istekler dilenerek ağaca bez bağlanır” (K.7). “Hıdırellez ile ilgili kutlama ve inanışlar arasında görülen dileklerin kağıda yazılıp suya atılması halinde gerçekleşeceğine inanılması, suya bakılması, su üzerinden atılması, su serpilmesi, yeni-gün suyu ile yıkanılması, hayvanların su kıyısına götürülüp yıkanması ve bu günün muhakkak su kenarına gidilerek kutlanması, deniz kenarına gidilmesi, otların



toplanıp su dolu küp ya da kazanlara konması, Hıdırellez suyu ile mutfak araçlarının yıkanması su kültü ile alakalı olup eski Türk inancının yaşadığını ve devamlılığını göstermektedir” (Aktürk, 2014, s.29).

### 3. 13- Aşure

Gaziantep'te aşurenin anlamı ve yeri çok önemlidir. Aşure ile ilgili anlatılardan hareketle o gün gerçekleştiği varsayılan olayların başlıcaları şunlardır: Hz. Adem'in tövbesinin bugün de kabul edildiği, Nuh Peygamberin gemisinin bugün Gıdı dağı tepesine oturduğu ve inananların kurtulduğu, bu sebeple şükür orucu tutulduğu, Hz. Musa ve İsrailoğullannın, Firavun'un zulmünden bugün kurtulduğuna inanılmaktadır. Hz. Yunus'un balığın karnından kurtulduğu gün, Hz. Musa ve Hz. İsa'nın doğdukları gün, Hz. Süleyman'a mülkün verildiği gün ve Arapların atası Hz. İbrahim'in doğduğu gün gibi yakıştırmalar da vardır, ancak bunlara İslam tarihi kaynaklarında rastlanılmamıştır (Baş, 2007, 168). Halk arasındaki inanmalar etrafında çeşitli uygulamalar da ortaya çıkmıştır.

“Gaziantep'te aşure hazırlıkları bir gün önce başlar. Tüm baklagiller suda ıslanmaya bırakılır. Fındık, fıstık, ceviz içleri ayıklanır. Aşure gününe tüm yalın eş dost akrabalar davet edilir. Aşure günü erken kalkılır abdest alınır ve aşure ocağa konular tüm malzemelere dualar eşliğinde tencereye atılır. Aşure bakır geniş tencerelerde pişirilir. İçerisine konulan yiyecekler; nohut, buğday, fasulye, bakla, lolaz, kayısı kurusu, susam, çörekotu ve pekmezdır. Üzeri bol fıstık, ceviz, badem ve fındıkla süslenir. Pişen aşure besmeleler arasında cam kaselere doldurulur (Görsel 5). Dolan kaseler bir tepsiye konarak tüm komşulara dağıtılır. Böylece geçmişlerin ruhu şad edilmiş olmakla birlikte evin bereket ve rızkının da bir yıl artacağına inanılmaktadır. Son olarak aşure evdeki misafirlere ikram edilir. Aşureyi tadan ve yiyen herkes ev sahibinin ve geçmişlerinin ruhuna dualar okur övgülerde bulunur” (K.6).

### 4. Geçiş Dönemleri Yemekleri

Türk kültüründe geçiş töreni yemekleri insanın doğumundan ölümüne kadarki evrede kutlama ve tören yemeklerinden oluşmaktadır. Gaziantep'te de geçiş törenleri insanın doğumundan ölümüne kadarki (doğum, söz, nişan, çeyiz, düğün, ölü yemekleri ve mevlit) dönemdeki geçişlere büyük önem verilerek kutlanmaktadır. Yemekler halkın ekonomik durumuna göre şekil almaktadır.

#### 4.1- Doğum

Doğum mutlu bir olay olarak karşılanmış ve kendine has doğasıyla çevresinde bir yemek kültürünün oluşmasını sağlamıştır (Artun, 2018, 428). Gaziantep'te doğum neşe ile karşılanmaktadır. Hazırlıklara doğumdan günler önce başlamaktadır. Bu hazırlıklar doğum sonrası lohusa kadının yemesi ve içmesi için yapılmaktadır. Hazırlıklar arasında; yapılacak *kuymak* için, un kavrulur, fıstık içi ayıklamaktadır. Yine gelen konuklara ikramlık sütlaç, zerde, kurabiye ve kuru pasta çeşitleri vardır. “Hamile kadına doğuma giderken okunmuş su içirilir. Bebek doğar doğmaz bebeğin ağzın bir çay kaşığı zemzem suyu ve ezilmiş hac hurması verilir” (K.14). Böylece bebeğin sarılık gibi hastalıklardan korunabileceğine inanılmaktadır. “Lohusa kadın kırk gün yalnız bırakılmaz” (K.1). “Doğum yapan kadına ayağa kalkabilmesi ve sütü bol olması için iyi bakılır. Çeşitli yiyecek ve içecekler hazırlanır bu yiyecekler; “yaraları çabuk iyileşsin ve sütü bol olsun diye kuymak (un, şeker ve sudan oluşan bulamaç şeklindeki tatlı) çalınır. Kuymağın üzeri Antep fıstığıyla süslenir ve yanına tarçın çayı demlenerek günde üç-dört defa lohusa kadına yedirilir, içirilir. Doğumun üçüncü gününde kuşbaşı kebab yapılarak lohusa kadına yedirilir. Lohusanın yedisi çıktıktan sonra sütü bol olsun diye sırasıyla pırzola, şehriyeli bulgur pilavı, Arap köftesi yapılır ve yedirilir” (K.2). “Katmer de hazır olarak alınır. Hem gelen misafirlere ağız tatlılığı olsun diye ikram edilir hem de lohusa kadının sütünün arması için yedirilir” (K.2). “Doğum sonrası eş dost lohusa kadına geçmiş olsun, doğan bebeğe de hayırlı olsun diye ziyarete gelir. Gelen misafir bebeğe altın takarken lohusa kadına sütü bol olsun ve eve gelen misafirler ikram edilsin diye süt getirir” (K.1). “Doğum sonrası kırkıncı günde bebek tuzlanır. Bu adetle bebeğin teninin ve terinin kokmayacağına inanılır. Bu işlem geçmişte evlerde banyo bulunmaması nedeniyle hamamlara gidilerek yapılırdı. Bunun adına kırk hamamı da denir. Kırk hamamın da bebek tuzla ovularak yıkanır. Tuzlama faslının ardından şekerlenir. Tuzlama ve şekerlemede bebeğin vücudunun her yerine degecek şekilde ağız içi de dâhil olmak üzere sırasıyla önce tuz sonra şeker sürülür. Tuzun sürülmesi kötü kokuları önlemek için şekerin sürülmesi bebeğin karakterinin şeker gibi olması ve tatlı dilli olması içindir. Aynı günün içerisinde lohusa kadına da banyo yaptırılır ve em adı verilen kırk çeşit şifalı olduğuna inanılan ottan oluşan macun ile vücudu ovulur. Lohusa kadına emden bir parça yedirilir” (K.14). Böylelikle lohusa kadının yaralarının iyileşeceğine ve vücudun kendini yenilemesine faydalı olacağına inanılır. “Lohusa kadının annesi ve kayınvalidesi emleme işlemini yerine getirirken diğer yakınlarında lohusa kadının yatağını çarşafını silkeler ve dualarla yeni örtüler açarlar. Lohusa kadının yastığının altına makas, çuvaldız (büyük iğne) ve cevşen konular” (K.2). Bu uygulama eski Türk inançlarından günümüze yansımadır. Böylece lohusa kadının kötü ruhlardan korunacağına ve korkarak sütünün gitmesinin önüne geçileceğine





inanılır. “Hamam ya da banyo sonrasında lohusa kadın temiz yatağa yatırılır ve bir kâse kuymak yedirilerek üzerine kalınca bir yorgan örtülerek uyuması beklenir” (K.14). Bu uyuma ile atılan terlemenin tüm hastalıkların çıkacağına ve lohusa kadının artık şifa bulacağına iyileştiğine inanılır.

Gaziantep’te çocuğun ilk dişinde, hedik pişirilir. Bu âdetin adına *diş hediği* denmektedir. Tüm akraba, eş ve dostlar diş hediğine davet edilir. “Hedik pişmeye sabah ezanında konulur ve kısık ateşte yavaş yavaş buğdaylar açılıncaya kadar pişirilir. Diş hediği toplu halde yenilmektedir. Pişen hediğin tenceresinin üzerine ilk diş çıkan çocuk oturtturulur. Çocuğun önüne kalem, kitap, makas ve tespih konulur. Çocuk bu nesnelere hangisini alırsa o meslekle işteğ olacağına inanılır. Başından aşağı hedik saçılır, çocuk yerden hediği yerse ilk diri sert yiyeceği yemiş olur ve böylece zorluklarla başa çıkabileceğine inanılır. Çocuk için ömrü bereketli olsun, bol rızıklı olsun diye aile büyükleri söylemde bulunur” (K.8).

## 4. 2- Evlenme

### 4.2.1- Söz/Şirincelik

Gaziantep’te söze halk ağzında *şirincelik* de denmektedir. “Şirincelik Gaziantep ağzında şekerli, tatlı şeyler anlamına gelir. Şirincelik âdeti iki gencin evliliğinin ilk adımı, nişan öncesi ailelerin tanışması ve kaynaşması için yapılır. Şirincelik hazırlığına bir gün önce başlanmaktadır. Şirincelikte yemek yapılmaz bunun yerine yapılan yiyecekler zerde, sütlaç, kuru pasta çeşitleri ve sütlü kahvedir. Şirincelikte erkek evi kız evine meyve, baklava ve söz çikolatası getirir. Servisi kızın arkadaşları ve evin genç erkek ve kızları yapar. Sırasıyla pastalar çay ile ikram edilir. Pasta faslının ardından sütlü kahve büyükçe bir tencerede ailenin büyük ve maharetli kadınları tarafından pişirilir. En son olarak sütlaç, zerde, meyve ve baklava ikram edilir. Bunlar hazırlanırken söz yüzüğü takılır (söz kesilir). Söz kesmenin ardından kız ve oğlan büyükçe bir tepsinin birer ucundan birlikte tutarak, tüm misafirlere çikolata ikram eder. Şirincelik adından da anlaşılacağı gibi ağız tatlılığı olsun sözlenen gençlerin ömürleri tatlı geçsin diye bol tatlılı, çikolatalı ve pasta ikramları yapılmaktadır” (K.10). Söz dönemi Ramazan’a denk gelirse, “erkek evi kız evine Ramazan’ın 15.’de şirin tepsisi hazırlar ve gönderir. Bu tepsinin içerisinde; küncülü helva, pişmaniye, leblebili şeker, baklava ve katmer olur. Söz Kurban Bayramı’na denk gelirse, erkek evi kıza bir kurban alır. Kurbanı bir altın takılır ve kurdelelerle süslenerek kız evine gönderilir. Bu âdet kız evine önem ve saygının göstergesi olarak görülür ve zorunludur. Erkek evinin ekonomik durumuna göre kurban almaya maddi durumları olanaklı değilse bir but soyularak bir tepsi içerisinde gönderilir” (K.8).

### 4. 2. 2- Nişan ve Çeyiz

Nişan kız evinde yapılır. Nişanda kadın ve erkekler aynı odada oturur. Nişanda yemek yapılmaz. Nişanda oğlan evi baklava, çikolata ve içecekleri getirmektedir. Sözde ailenin daha içinden yakınlar (anneanne, dede, babaanne, dayı, amca, hala, abi, abla ve yenge) olurken nişanda tanıdık, eş, dost ve akrabaların tamamı çağırılır. “Nişan daha kalabalık olduğu için nişanda meyve olmaz. Kahve yine sütlü şekilde ailenin büyük hanımları tarafından hazırlanır ve genç kızları tarafından ikram edilir. Nişanlar müzikli ve eğlenceli yapılır. Şimdilerde nişanlar büyük otellerde yemekli yapılmaktadır. Lakin daha geçmişte nişanlar evde yapıldığı için yemek yapılmazdı. Nişan yüzükleri takıldığı sırada makası tutan kişi bahşiş almak için ‘makas kesmiyor’ der ve bahşiş verilene kadar nişan yüzüklerinin kurdelesini kesmez. Nişanda sırasıyla oğlan tarafından gelen pasta ve baklava ikram edilir” (K.10). Nişanın ardından bir hafta sonra *nişan ardı* gider. Buna *nişan bohçası* da denir. Bu bohçada “kıza iç giyim, dış giyim, ayakkabı ve çanta hazırlanır. Kız evine öğle yemeğine gidilerek bohça verilir. Kız evi öğle yemeğine içli köfte, yuvalama, ekşili köfte, pirinç pilavı, patlıcan kebabı ve dolma hazırlar. Yemeğin ardından nişan bohçası açılır. Bohça beğenilirse hizmet ve hürmetler devam eder pastalar, börekler ve baklava ikram edilir” (K.14).

Gaziantep’te çeyiz alamaya kız evine konvoylar halinde gidilir. “Kız evinin kapısının önünde davullar çaldırılır. Çeyiz davulların eşliğinde alınır. Kızın çeyizine göre kamyon ya da nakliyede götürülür. Kız evi çeyiz almaya gelen konvoylara birer yazma ve mendil hediye eder” (K.11). “Erkek evi çeyizi alacağı zaman, kız evinden biri gelinin sandığın üstüne oturur ve kalkmaz, bahşiş ister. Damat ya da damadın sağdıçları bahşiş vererek sandığı alır. Çeyiz gelin ve damadın yaşayacağı evine getirilip konduktan sonra erkek evine yemek için geçilir” (K.13).

Bu yemekler genellikle damadın evinin bahçesinde, evinin önünde hazırlanır. Kadınlar bu esnada evin içerisinde. Çeyize ailenin erkekleri katılır davul zurna eşliğinde halay çekilir eğlenilir. “Yemek olarak lahmacun ve ayran ikram edilir. Bu yemekler kasaba hazırlatılıp fırında pişirtilir. Yemek servisini ailenin genç erkekleri yapar. Bu etkinlik yani ‘çeyiz getirme’ düğünün habercisidir; eş, dosta ve komşulara duyuru niteliğindedir. Böylece tüm akraba, eş dostlar kızın, gelen çeyizinin ne kadar çok ya da az olduğunu görmüş olmaktadır” (K.9).

### 4. 2. 3- Düğün



Gaziantep'te düğünlerde katılım yüksek olduğu için "yemekler kasaplara hazırlatılır fırınlarda yaptırılır. Genellikle bu yemekler lahmacun ve patlıcan kebabı olur. Evde ise *nebeliye çorba* ve ayran hazırlanır. Bu yemekleri ailenin büyük kadınları hazırlar. Servisi ailenin genç erkekleri yapar" (K.5). Köy yerlerinde yemek yapma adetleri daha değişiktir. "Ekonomik duruma göre kurban kesilir. Kesilen kurban eti ile *şehriyeli bulgur pilavı, mevsimine göre yeşil fasulye, kabaklama* ya da *dorgama* yapılır. Bu yemekler evin hayadında (bahçesinde) büyük bakır tencerelerde pişirilir. Yemek hazırlıkları sabah namazından sonra kurban kesilmesi ile başlar" (K.5). Bugün geleneksel düğünlerin yerini ailelerin gençlerin isteğine ve maddi durumuna bağlı olarak yemekli veya yemeksiz kadın ve erkeklerin bir arada olduğu modern düğünler, kokteyller, partiler almıştır (Tokuz, 2004, 215). Gaziantep âdetlerinde "damada özellikle kabaklama yedirilir. Kabaklama yemeyen damat gerdeğe sokulmaz. Yine düğün gecesi damat ve gelinin yemeleri için damat tepsisi hazırlanır. Bu tepside; baklava, çerez çeşitleri, susamlı helva, bastık, kuru üzüm ve fıstık olur" (K.5).

Gerdek gecesinden sonra oğlan evi tarafından kız evine tepsiyle katmer ve şeker gönderilir. Kız evi de gönderilen tatlıyı akraba ve komşulara dağıtır (Tokuz, 2004, 213). Bu katmerin anlamı bir sorunun olmadığı için kız evine teşekkür mesajıdır. "Düğünden iki üç hafta sonra gelin görme yapılır. Burada amaç tüm akrabaların gelinin sergilenen çeyizini görmeleri ve gelinin evine misafir olmalarıdır. Çeyiz bakmada pasta, börek ve çay ikram edilir. Gelen tüm misafirlere sergilenen çeyizler kayınvalide tarafından gösterilir. Bu merasim zamanında gelin misafirleri gelinliğiyle karşılar ve evin başköşesine oturur. Geline ve misafirlere ailenin genç kızları, gelinleri hizmet eder. Çeyiz bakmanın süresi bir hafta ile bir aya arasında değişir" (K.4). Düğünün ardından "ailenin büyükleri ve tüm akrabalar sırasıyla gelin damat ve erkek evini (kayınvalide, kayınbaba, kayın, görümce var ise o ailenin gelin ve damatlarını) davet eder. Bu davete gelin daveti denir. "Gelin davetleri ziyafet havasında geçer. Ve genellikle etli yemekler pişirilir, tatlılar ikram edilir (K.4). Böylece sosyalleşme ve gelinin aileye daha çabuk alışması sağlanmış olunur. Bu davetler tüm akrabaların hepsi tarafından gerçekleştirilir.

#### 4. 3- Ölüm/Cenaze

Gaziantep'te "cenazelerde ev sahibi yemek yapmaz. Eş dost ve akrabalar her öğün için anlaşarak sırası ile yemek yaptırarak ya da yaparak cenaze evine getirir. Cenaze evine giderken baklava almak âdettendir. Cenaze evinde her misafire baklava ikram edilir. Cenaze evinde televizyon izlenmez, izlenmesi büyük saygısızlıktır. Sürekli Kur'an okunur. Cenazelerde kadınların ve erkelerin oturduğu ve yemek yedikleri yerler ayrıdır. Eski Türklerden gelen yas geleneği devam ettirilerek cenaze evinde ihtiyaç ve zorunlu bir durum olmadıkça konuşulmaz. (Hacıgökmen, 2018, 165). Konuşmanın ölünün ruhuna ve cenaze sahibine saygısızlık olduğu varsayılır. Bu yüzden sükûnet hâkimdir. "Sırasıyla konu komşu birbirleri ile haberleşerek yemek yaparak getirirler. Bu yemekler; mercimekli köfte, dolma ve lahmacundur. Yenen her yemeğin ardından dualar okunur ve ölen kişinin ruhuna hediye edilir" (K.1). Böylece yenen yemeğin sevabından ölen kişinin de faydalanacağına inanılır.

##### 4. 3. 1 - Mevlit

Türklerde İslam'ın kabulünden sonra yas geleneği de değişmekle birlikte devam etmektedir. Mesela mevlit geleneği buna en güzel örnektir. Kelime itibarıyla "doğum" anlamına gelen "mevlit" in cenaze sonrası icra ediliyor olması bir tezat gibi görünse de Türklerin yuğ (ağıt) törenlerinde verilen yemek âdeti İslâmî bünyeye bürünmüştür (Bayat ve Cicioğlu, 2008, 149). "Gaziantep'te mevlit, yemekli olarak okutulmaktadır" (K.4). Halk arasında kullanılan "Mevlud" şeklindeki sözün manası ise, yeni doğan, küçük çocuktur. Fakat, İslam ananesinde Mevlid tabiri ile Hazret-i Muhammed'in doğum günü (Mevlidu'n-Nebiy Aleyhi's-Sehlm) kastedilmektedir. Aynı tabir sonraları Hazret-i Peygamberin doğum günü münasebetiyle yapılan merasime itafen sunmuştur (URL.8). Aslında "Mevlit", Süleyman Çelebi'nin Hz. Muhammed'i övmek için yazmış olduğu uzun bir mesnevidir. Başlangıçta bu şiir, Hz. Muhammed'in doğum günü olan Rebiülevvel'in 12. günü, Mevlit kandillerini kutlamak için okunurken, halk arasında o kadar sevilmiştir ki her kutlu günde okunması bir âdet olmuştur (Yalçın Çelik, 2010, 131). Gaziantep'te de doğum ölüm gibi özel günlerde yemekli mevlit okunması âdet olmuştur. Ölünün yedinci, kırkinci ya da elli ikinci günlerinde tanıdık, eş, dost ve akrabalar çağırılarak yemekli mevlitler okutulmaktadır. "Mevlit bebeğin doğumundan kırkinci günde, evlilik sonrasında da okutulur. Gaziantep'te ölen kişinin arkasından mevlit okutmak, ölü yakınlarının görevleri haline gelmiştir" (K.4). Ölünün ardından mevlit okumak geleneğinin arka planında ölüye olan özlem ve saygı yatmamaktadır. Bu geleneğin devam ettirilmesinde, geçmişteki Orta Asya Türk gelenek, görenek ve inanışlarının devamı ve ölüm ritüelinin iki biçim değiştirmesi önemli etkenlerden birisi olsa gerektir (Yalçın Çelik, 2010, 131).

Gaziantep'te ölümün yedinci, kırkinci ya da elli ikinci günlerinde yemekli ve toplu halde Mevlit okutulması âdet olmuştur. Ölünün ardından okutulan bu mevlitlerde yemek olarak *nebeliye çorba*,



lahmacun ve dolma yapılır. Bu yemekleri genelde imece usulüyle cenaze sahiplerinin yakınları ya da maddi olanağa göre aşçılar yapmaktadır. Mevlitte kadın ve erkekler ayrı yerlerde ve ayrı sofralarda ağırlanır. Sofralar yirmi-otuz kişilik olacak şekilde yere hazırlanır. Yemek servisini kadınlarda evin genç kız ve gelinleri yaparken erkeklerde servisi evin genç erkekleri yapmaktadır. Mevlidin okunması esnasında gül suları dağıtılır, bademli şeker ve lokum ikram edilir. İçecek olarak gül şerbeti hazırlanır ve ikram edilir. "Ölümün elli ikinci gününde naneli yemek yapılır. Buradaki amaç nanenin kokusu kasveti kaldırması ve bir nevi tütsü görevi görmesidir" (K.4).

Bebek mevlidi ise doğumun kırkinci gününde yapılmaktadır. Yemek olarak lahmacun, dolma, sarma ve yuvalama yapılır. Tatlı olarak baklava, lokma tatlı ve bebek mevlit şekerleri ikram edilir. İçecek olarak tarçın çayı demlenir. "O gün bebek ve anneye özel giysiler giydirilerek mevlitte en ortaya oturtturulur. Bebeğin ömrünün uzun olması için dualar okunur, zikirler çekilir. Bebeğe ve annesine övgülerde bulunulur. Bebeğin saçından bir parça kesilerek tartılır ne kadar gelirse o kadar gram altın alınır ve bir fakire verilir" (K.7). Bu davranışla kötü ruhların bebeğin başından uzaklaşacağına inanılmaktadır. Gaziantep'te sünnet mevlidi yapılmaz. "Bebek henüz kendini bilmeden canının acıyacağını farkına varmadan aile arasında bir sünnetçi çağırılır. Sünnet için bebeğin kırkını çıkartması beklenir. O gün özel bir yemek ya da tören yapılmaz" (K.4, K.7).

## 5. Kutlama/Uğurlama/Karşılama Törenleri Yemekleri

### 5.1- Hac Uğurlama ve Karşılama

Türklerin İslamiyet'le birlikte, dinin beş şartından Hac ibadetine de Gaziantep'te büyük önem verilir. Hac hazırlıkları heyecanlı ve sevinçle yapılır. "Hacı uğurlama ve karşılama törenlerinde hacca gidecek kişi veya kişilere yemek daveti verilmektedir. Böylece vedalaşma yapılır ve hacca giden kişiye saygı gösterilmiş olunur" (K.3). "Hac için uğurlama yapılan yemekler, yuvalama, içli köfte, lahmacun, dolma, sarma ve hacca gidecek kişinin sevdiği yemeklerden oluşmaktadır. Hacdan dönenleri karşılama sırasında ise hacı olan kimsenin evinde Gaziantep'in yöresel tatları hazırlanmaktadır. Ve karşılama esnasında bulunan kişilerle hacı karşılandıktan sonra eve gelinerek evde yemek yenilmektedir. Bu yemeklerde kadın erkekler aynı sofrada oturmaktadır. Yer sofrası hazırlanır. Hizmeti evin kızları ve gelinleri yapar" (K.1). "Hacı göremeye, hacı olan kişinin tüm tanıdık ve akrabalarının gelmesi zorunludur. Bu ziyaretler genelde akşam yemeğinden sonra gerçekleştirilir. Hacı görmeye gelenlere zemzem suyu ve hac hurması ikram edilir. Zemzem suyu ayağa kalkıp kibleye dönülerek ve birlikte bir dilekte bulunarak içilir. Yenen hurmanın çekirdeği bereket getirsin diye cüzdan içerisine konulur. Böylece cüzdandaki paranın bereketleneceğine ve artacağına inanılır. Gelen tüm ziyaretçilere hacdan getirilen bir tespih, takke ve seccade hediye edilir" (K.3). Böylece kutsal toprakların hatırlanması ve gidilen yerin atmosferinin gidemeyenlere de taşınması sağlanır.

### 5.2- Askere Uğurlama ve Karşılama

Asker uğurlamada ise sıra ile askere gidecek kişinin yakınları bir ay önceden askerin adına davetler vererek asker olacak kişiyi ve ailesini yemeğe davet etmektedir. "Bu davetlerde yuvalama, içli köfte, dolma, sarma ve lahmacun vb. gibi Gaziantep'e has etli ve zahmetli yemekler yapılmaktadır. Sofraya erkek ve kadınlar aynı anda oturur. Evin büyükleri ve asker olacak kişi sofranın başköşesine oturtturulur. Sofrada evin gençleri hizmet eder. Boşalan tabakları tazeler ve biten suları doldurur. Vatan için askere gidecek kişiye övgüler yapılır, moral yüksek tutulur" (K. 2). Ayrıca aynı tertipte olan gençler de sırasıyla birbirlerini davet edip yemekli eğlenceler gerçekleştirirler. Bu verilen yemek davetleri ayrılık öncesi vedalaşma niteliği taşımaktadır. Uğurlama gününe gelince tüm yakın akrabalar toplanarak askere bir tören düzenler. "Davullar eşliğinde halaylar çekilir. Çekilen halaya kadınlar katılmaz. Askerin erkek arkadaşları ve ailenin genç erkekleri katılır. Asker olacak kişi ortaya alınarak oynatılır. Her oynama sonrasında sırayla asker ona alkış tutanların elleri öper. Eli öpülen kişi de askere harçlık olarak cebine bir miktar para koyar. Böylece asker ailesi ve dostları sayesinde morali yüksek bir şekilde vatan görevi yapmaya uğurlanmış olur" (K.2).

## 6. Mevsimlik Yemekler ve Kış Hazırlıkları

Gaziantep'te kışa hazırlık kadınlar tarafından imece usulü yapılır. "Yiyecek maddelerinin üretimi, taşınması, saklanması ve kullanımı sürecindeki eylemler beslenme ve yiyecek konusunu kültür kavramı kapsamında değerlendirmemizi zorunlu kılmıştır" (Beşirli, 2010, 156). Kültür, toplum denen birim içinde ve bu birimi oluşturan örgütlü alt-birimlerde yaşayan insanın kendini, ötekini ve örgütlü birimleri ve alt-birimleri 'nasıl yeniden-ürettiğini' ve 'bu üretimle ilgili ifade biçimlerini' anlatır" (Erdoğan ve Alemdar, 2011, s.1). Kış hazırlıkları içerisinde biber salçası çıkartma ve güneşte pişirmek, kuruluk patlıcan ve biber oymak ve güneşte kurutmak, domates ve patlıcan kurutmak öne çıkanlardır (Görsel 6 ve 7). Bu hazırlıklar yapılırken genelde yer sofrası açılır konu komşu sohbetler eşliğinde kış günlerinde yenecek yiyecekler el birliğiyle hazırlanmaktadır. Hazırlıklar günlerce sürmektedir. "İmece usulü olduğu için her gün bir



komsuda toplanılır ve o kişinin kışlık hazırlığına yardım edilir” (K.14). Öğle yemekleri de birlikte toplu şekilde yenilmektedir. Öğle yemeğinde genellikle Gaziantep’e has olan yağlı köfte yoğrulmaktadır. “Köfte ince bulgur, salça, sarımsak ve soğandan yapılmaktadır. Yağlı köfte topaklar şeklinde sıklır. Son topağı evlenmemiş ve evlenmek isteyen genç kız alır” (K.8). Bundaki anlam kızın Gaziantep ağzında sonunun gelmesi yani geleceğinin güzel olması ve gün görmesidir. Gaziantep’te mevsim geçişlerinde bir ya da iki kez yapılan özel yemekler de vardır. Bu yemekler; Yenidünya kebabı, çağla aşu, soğan kebabı, şiveydz, bakla yoğurtlu ya da salçalı, aş otu pilavı, çömez otu pilavı, asma yapraklı pilav, patlıcan kebabı, pırpırım (semizotu) aşu, mıcırık aşu (patlıcanın başının yazdan kurutulmuş ve kışın pişirilerek pilav yapılması), ayvalı taraklık, borani vb. gibi yemeklerdir. “Bu yemekler sadece o sebzenin yetiştiği mevsimde bir ya da iki kez tüm aile fertlerinin toplandığı bir gün pişirilerek yenir. Pişen mevsimlik yemekten birinci kaşığı alan herkese ‘niyeti şifa’ der” (K.8). Böylece o mevsimde geçirebileceği hastalıklara karşı o mevsimde yetişen yiyeceklerle şifa alınacağına inanılmaktadır.

## SONUÇ

Gaziantep’te toplu yemek yeme alışkanlıkları günümüzde de devam etmektedir. Bu gelenekler toplumu bir arada tutmakla birlikte sosyalleşme, iletişim, kültürel aktarım gibi işlevleri de yerine getirmektedir. Ayrıca Gaziantep’in UNESCO tarafından gastronomi kenti olarak yaratıcı şehirler ağına dâhil edilmesi, şehrin bileşenlerinde hassasiyet yaratmış; tanıtım, sunum ve korumada bilinçli bir tavır sergilenmeye başlanmıştır. Gaziantep’in geleneksel lezzetleri düğün, tören, mevlit vb. özel günlerde sofraları ziyafete çevirirken, kültürel bağların canlı kalmasında sağlamaktadır. Türkiye’de özel gün yemekleri yöreden yöreye değişiklik göstermekte ve küreselleşmenin etkisiyle malzeme, imalat ve sunumda değişim yaşanmaktadır. Gaziantep’in ise bir kültürel kavşakta bulunması, dinî inanış biçimi ve Türk sosyokültürel yaşamının dinamikleri; geniş bir yemek yelpazesinin ortaya çıkmasını, yapılan yemeklerin içeriklerini ve özel gün yemekleriyle ilgili âdet ve pratikleri de devam ettirdiği görülmektedir. Belirli günlerde hazırlanan yemeklerin hazırlanışındaki amaçlar ve yeni şekilleri de Gaziantep kültürünü yansıtmaktadır. Yapılan görüşmeler ve kaynak araştırmaları sonucunda elde edilen bilgilere göre Gaziantep özel gün yemekleri sosyokültürel ve ekonomik göstergeleri içerir. Bunun yanı sıra halkın son yıllarda özel günlerde yaptığı yemeklerde ve bu yemeklerin yeni şekillerinde ki değişim yapılan mülakatlarda tespit edilmiştir.

## KAYNAKÇA

- Alpargu, Mehmet (2005). Nogayların Beslenme Kültürü. www.euronet.nl (10.8.2005)
- Aktürk, Sema (2014). *Türkiye’de Hidrelez Etrafında Oluşan Folklorik Unsurlar Üzerine Bir İnceleme*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul: İstanbul Üniversitesi-Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Artun, Erman (2018). *Türk Halkbilimi*. Ankara: Karahan Kitapevi.
- Aziz, Aysel (2010). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri ve Teknikleri*. Ankara: Nobel Yayınları.
- Bascom, William (1954). Four Functions of Folklore, *Journal of American Folklore*. S. 67, s. 333-349.
- Baş, Eyüp (2004). Aşure Günü, Tarihsel Boyutu ve Osmanlı Dini Hayatındaki Yeri Üzerine Düşünceler. *AUIFD (Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi)*, S. XLV, s. 168-197.
- Bayat, Fuzuli ve M. N. Cicioğlu (2008). Türklere Cenaze Törenleri Bağlamında Mevlit Okuma Geleneği. *Manas Sosyal Bilimler Dergisi*, S.19, s. 147-155.
- Beşirli, Hayatı (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Millî Folklor*, S. 87, s. 159-169.
- Demirgöl, Furkan (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, S. 3/1, s. 105-125.
- Erdoğan, İrfan ve Korkmaz Alemdar (2005). *Popüler Kültür ve İletişim*. Ankara: Pozitif Matbaacılık.
- Eröz, Mehmet (1973). Türk Yemek Adetleri. *TÖRE*, S.24, s. 6-9.
- Ez, Sıla Filiz (2014). Eski Türklere Yemek Kültürü. www.academia.edu (15.10.2019)
- Güler, Sibel (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, S.26, s. 24- 30.
- Hacıgökmen, Mehmet Ali (2018). Türklere Yas Âdeti Temelleri ve Sonuçları. *Prof. Dr. Nejat Göyünç Armağanı*. Konya: Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Yayınları, s. 393-422.
- Karlı, Ömür (2016). Ernst Cassirer’de Kültürün Anlamı. *JOMELIPS*, S. 1/2, s. 38-59.
- Keser, Ahmet (2019). Siyaset Bilimlerinde Araştırma Yöntemleri Dersi Notları, Hasan Kalyoncu Üniversitesi.
- Köksal, Orhan (1984). Psiko-Sosyal Yönden Beslenme Ağız Tadı ve Tatlıların Sağlık Yönünden Durumları. *Kültür ve Turizm Bakanlığı Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri*. Ankara, s:71-75.
- Örnek, Sedat Veysi (2016). *Türk Halkbilimi*. Ankara: BilgeSu Yayınları.
- Özdemir, Nebi (2005). *Cumhuriyet Dönemi Türk Eğlence Kültürü*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Shank, G. (2002). *Qualitative Research: A Personal Skills Approach*. New Jersey: Merrill Prentice Hall.
- Sürücüoğlu, Metin S. ve M. Akman (1998). Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi ve Bugünkü Değişim Nedenleri. *Standart Dergisi*, S. 439, s. 42-53.
- Talas, Mustafa (2005). Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz’e Göre Türk Yemekleri, *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, S.18, s. 273-283.
- Tezcan, Mahmut (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü (HAGEM) Yayınları.
- Tokuz, Gonca (2004). *20. Yüzyılda Gaziantep’te Eğlence Hayatı*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları.
- Uca, Alaattin (2007). Türk Toplumunda Hidrelez-I. *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, S. 34, s. 113-138.
- Yalçın Çelik, Dilek (2010). Mengen’de Özel Gün Yemekleri. *Millî Folklor*, S. 86, s. 127-139.
- URL-1: <https://www.tarihtarih.com/?Syf=26&Syz=366311> (11.10.2019)



URL-2: <https://islamansiklopedisi.org.tr/kadir-gecesi> (01.11.2019)

URL-3:

[http://katalog.baskent.edu.tr/client/en\\_US/default/search/federateddetailnonmodal/\\$N/EDS/ir00559a\\$007c\\$007ctuda.article.295058;jsessionid=C4850371AB711852C82EA09C5BDFF4B1?qu=Gaziantep+%28T%C3%BCrkiye%29+--+Tarih.&rw=7&ic=true&ri=2b57e528-19bb-42a6-831b-6ab714669bf9.INNQuDq1nVmuJm7QcWOWD2tJlet4HEy3P10yBlj9i4%3D&te=1083500324&ps=300](http://katalog.baskent.edu.tr/client/en_US/default/search/federateddetailnonmodal/$N/EDS/ir00559a$007c$007ctuda.article.295058;jsessionid=C4850371AB711852C82EA09C5BDFF4B1?qu=Gaziantep+%28T%C3%BCrkiye%29+--+Tarih.&rw=7&ic=true&ri=2b57e528-19bb-42a6-831b-6ab714669bf9.INNQuDq1nVmuJm7QcWOWD2tJlet4HEy3P10yBlj9i4%3D&te=1083500324&ps=300) (13.04.2019)

URL-4: <http://www.dunyagida.com.tr/haber/unesco-gastronomi-sehri-gaziantep/7539> (10.11.1019)

URL-5: [https://prezi.com/g94vlo99\\_47/uc-aylar-recep-saban-ramazan/](https://prezi.com/g94vlo99_47/uc-aylar-recep-saban-ramazan/) (10.11.1019)

URL-6: <http://sifalibitkideposu.com/turklerde-yemek-kulturu/> (30.11.2019)

URL-7: <https://www.facebook.com/notes/kaz%C4%B1m-mir%C5%9Fan/k%C3%BClt%C3%BCrel-a%C3%A7idan-t%C3%BCrk-yemekleri/461769872039/> (16.04.2019)

URL-7 <https://www2.diyaret.gov.tr/DiniYay%C4%B1nlarGenelMudurlugu/Sayfalar/DergidenSecmelerDetay.aspx?rid=+85> (30.11.2019)

[www.kultur.gov.tr](http://www.kultur.gov.tr)

## KAYNAK KİŞİLER

K.1- Derya Karakullukçu, 18.07.1972 doğumlu, Gaziantep, üniversite mezunu, öğretmen. Gaziantep'te özel günlerde yapılan yemekler hakkında bilgi almak için yapılan görüşme (10.04.2019).

K.2- Feride Torun, 02.02.1956 doğumlu, Gaziantep, üniversite mezunu, emekli memur. Gaziantep'e özgü yeme-içme gelenekleri konusunda yapılan görüşme (11.04.2019).

K.3- Gülnaz Kekeç, 02.02.1956 doğumlu, Gaziantep, lise mezunu, emekli memur. Araştırma konusuyla ilgili yapılan görüşme (13.09.2019).

K.4- Gülten Dalbudak, 01.04.1958 doğumlu, Gaziantep, ilkokul mezunu, ev hanımı. Gaziantep'in genel anlamda öze günleriyle ilgili yapılan görüşme (09.04.2019).

K.5- Hakan Karakullukçu, 11.09.1968 doğumlu, Gaziantep, üniversite mezunu, işadamı. Gaziantep'te düğün geleneği ile ilgili yapılan görüşme (01.05.2019).

K.6- Hamza Kılınç, 09.12.1972 doğumlu, Gaziantep, ortaokul mezunu, aşçı. Gaziantep'in düğün ve cenaze törenlerinde yapılan yemek ve ritüellerle ilgili yapılan görüşme (13.09.2019).

K.7- Hanım Kızılyer, 01.01.1954 doğumlu, Gaziantep, ilkokul mezunu, ev hanımı. Gaziantep'in mevlit, doğum dişi hedişi ve özel gün yemekleri hakkında yapılan görüşme (10.04.2019).

K.8- İnci Tatar, 07.07.1976 doğumlu, Gaziantep, lise mezunu, iş kadını. Gaziantep'te hedik ve zenaze geleneğini öğrenmek için yapılan görüşme (19.04.2019).

K.9- Pırıl Aslan, 10.01.1974 doğumlu, Gaziantep, ilkokul mezunu, aşçı. Gaziantep'in özel gün yemekleri ve bunlarla ilgili anlatılar üzerine yapılan görüşme (13.09.2019).

K.10- Selma Özkoyuncu, 05.04.1974 doğumlu, Gaziantep, üniversite mezunu, radyocu. Gaziantep'te düğün geleneğini üzerine görüşme (19.04.2019).

K.11- Sermin Ozak, 01.01.1943 doğumlu, Gaziantep, lise mezunu, yemek kitabı yazarı. Gaziantep'e özgü yemek gelenekleri üzerine yapılan görüşme (01.05.2019).

K.12- Sultan Tılfarlıgil, 11.09.1963 doğumlu, Gaziantep, ilkokul mezunu aşçı. Gaziantep'e özgü bayram yemeği olan yuvalama hakkında yapılan görüşme (19.04.2019).

K.13- Şengül Şimşek, 12.09.1976 doğumlu, Gaziantep, ortaokul mezunu, aşçı. Gaziantep'in mevlit geleneği üzerine yapılan görüşme (13.09.2019).

K.14- Zeliha Özcan, 01.01.1960 doğumlu, Gaziantep, lise mezunu ev hanımı. Gaziantep'e özgü yemek gelenekleri konusunda yapılan görüşme (21.04.2019).

## GÖRSELLER<sup>2</sup>



Görsel 1: Yuvalamanın buharda pişirilmesi

<sup>2</sup> Görseller, Fatma Özcan Kişisel Arşivinde yer almaktadır.



Görsel 2: Bayram sabahı yuvalamanın sunuluşu



Görsel 3: Kare Baklava



Görsel 4: Ramazan Bayramında Hazırlanan Sofra



Görsel 5: Pekmezli Antep Aşuresi



Görsel 6: Biberlerin Oyularak Güneşte Kurutulması



Görsel 7: Kışlık Dolma Kurutmalıkları