Geleneksel Bağlamda Gaziantep Ceritobası Köylerinde Kış Hazırlıkları

Dr. Öğr. Üyesi Hüseyin Kürşat Türkan

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-6473-9056>

Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Hatay – TÜRKİYE

Zeynep Çiloğlu

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-001-8537-1350>

Yüksek Lisans Öğrencisi / Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı
Anabilim Dalı, Hatay – TÜRKİYE

Makale Geçmişi

Geliş: 05.05.2020

Kabul: 18.06.2020

On-line Yayın: 25.06.2020

Anahtar Kelimeler

Kış Hazırlıkları

Halk Mutfağı

Folklor

Kültür

Gaziantep

Ceritobası

Araştırma Makalesi

DOI:

<http://dx.doi.org/10.29228/JASSS.43392>

Öz

İnsanın hayatta kalabilmesi için besin alması gerekmektedir. Besinin vücuda alınması beslenme işlemidir. İnsanın beslenmesi için gerekli olan besinler ise doğada bulunmaktadır. Yaşanılan coğrafya, aynı zamanda bir toplumun beslenme bilincini de ortaya koymaktadır. Besin ihtiyacı, insanın yaşadığı coğrafyaya göre farklılık göstermektedir. Bu farklılıklar, toplulukların kendilerine has mutfak kültürünü oluşturmaktadır. Bu durum beslenme antropoloji bağlamında ele alınırsa beslenme, salt biyolojik bir eylemin ötesine geçerek kültürel bir olgu hâline dönüşmektedir. Bu kültürel olgu, yüzyıllar boyunca şekillenmekte ve yenilenmektedir. Bu şekillenme ve yenilenme sonucunda besinleri saklamak ya da söz konusu besinleri mevsimi dışında da tüketmek için muhafaza etmeye yarayan farklı farklı yöntemler ortaya çıkmıştır. Teknoloji, ekonomi ve eğitim iyileşmesinin yansımaları mutfak kültüründe de görülmüştür. Bu değişimlerin doğal bir sonucu olarak mutfakta kullanılan malzeme ve araç gereçlerde değişimler meydana gelmiştir. Özellikle hazır yiyeceğin hayatımıza girmesi, geleneksel mutfak kültüründe önemli değişimlere yol açmıştır. Bu değişimler, özellikle şehirleşmiş bölgelerde daha çok görülürken kırsal kesimlerde geleneksel usul ile yaşayan insanlarda çok fazla görülmemektedir. Son zamanlarda ise sağlıklı ve organik beslenmenin tekrar gündeme gelmesi, geleneksel usullerle hazırlanan kış yiyeceklerine olan ilgiyi arttırmıştır.

Gaziantep ili genel anlamda kış için yapılan hazırlıklarıyla da oldukça dikkat çekicidir. Özellikle kurutmalık, yani kuru gıda hazırlama konusunda oldukça göz önünde olan şehirde kış hazırlıklarının halk arasında hâlâ oldukça önemli bir yeri vardır. Yöre halkı kış mevsiminde besin temin edebilmek için yaz mevsiminde bolca bitki ekip veya dikip kurutmakta ya da konserve yapmaktadır. Bu çalışmada özellikle Gaziantep ili Şehitkâmil ilçesine bağlı Ceritobası köyleri (Cerityeniyapan Köyü, Acaroba Köyü, Yenişarkaya Köyü, Eskişarkaya Köyü, Sarılar, Yamaçoba Köyü, Bayatlı Köyü, Şıhlıcerit Köyü) olarak adlandırılan köylerde halkın yapmış olduğu geleneksel kış hazırlıkları hakkında bilgi verilip yapılan yiyeceğin içeriğinin “ne olduğu, ne zaman, nasıl ve hangi amaçla yapıldığı, vb.” gibi konulara değinilecektir. Çalışmamız gözlem, görüşme yöntemi ile yapılmış olup yöre halkının geçmişten bugüne sosyokültürel ve ekonomik yapısının kış hazırlıklarına olan etkisi de gözler önüne serilerek söz konusu geleneğin günümüzdeki uygulanma şekilleri tespit ve tarif edilecektir.

Atıf Bilgisi / Reference Information

Türkan, H. K. ve Çiloğlu, Z. (2020). Geleneksel Bağlamda Gaziantep Ceritobası Köylerinde Kış Hazırlıkları. *Jass Studies-The Journal of Academic Social Science Studies*, Number: 80, Summer, p. 153-168.

Winter Preparations in the Villages of Gaziantep Ceritoba in the Traditional Context

Asst. Prof. Dr. Hüseyin Kürşat Türkan

Hatay Mustafa Kemal University, Faculty of Arts and Sciences, Department of Turkish Language and Literature, Hatay – TURKEY

Zeynep Çiloğlu

PhD Student / Hatay Mustafa Kemal University, Institute of Social Sciences, Department of Turkish Language and Literature, Hatay – TURKEY

Article History

Submitted: 05.05.2020

Accepted: 18.06.2020

Published Online: 25.06.2020

Key Words

Winter Preparations
Folk Cuisine
Folklore
Culture
Gaziantep
Ceritoba

Research Article

DOI:

<http://dx.doi.org/10.29228/JASSS.43392>

Abstract

The human needs food to survive. Taking food into the body it is the process of feeding. The food that is necessary for Human Nutrition is in nature is available. The geography experienced also reveals the nutritional consciousness of a society demonstrates. The need for food varies according to the geography in which people live. This the differences constitute the communities ' own culinary culture. This condition if we consider nutrition in the context of Anthropology, nutrition goes beyond mere biological action by passing it becomes a cultural phenomenon. This cultural phenomenon over the centuries it is being shaped and renewed. As a result of this formation and regeneration, the nutrients different to store or store to consume outside of the season methods have emerged. Reflections of technology, economy and Education Improvement Kitchen it has also been seen in its culture. Materials and tools used in the kitchen as a result of these changes material changes have occurred. Especially when ready food comes into our lives it has caused significant changes in traditional culinary culture. This changes it is more common in urbanized areas, especially in people living in traditional ways not seen much. Recently, healthy and organic nutrition is back on the agenda its arrival has increased interest in winter food prepared by traditional methods.

Gaziantep province is also very remarkable for its preparations for winter in general. Especially in the city, which is very ahead of dry food preparation, winter his preparations still have a very important place among the public. Local people in winter in order to provide food in the summer season, many plants team drying or canning it is engaged. In this study, Ceritoba in Sehitkamil district of Gaziantep province in particular villages (Cerityeniyapan, Acaroba, Yenısarkaya, Eskisarkaya, Sarılar, Yamacoba, Bayatlı, Sıhlıcerit) done to the people in the villages known as what is the content of the food made by giving information about the traditional winter preparations we will address issues such as when, how and for what purpose. Observation of our study, the interview was conducted with the method of the local people from the past to the present socio-cultural and the impact of its economic structure on winter preparations is also discussed the ways in which tradition is applied today will be determined.

GİRİŞ

Gaziantep, coğrafi konumundan dolayı tarih boyunca çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır. İlk uygarlıkların doğduğu Mezopotamya ile Akdeniz toprakları arasında bulunuyor olması, tarih öncesi çağlardan itibaren iskân edilmesi, tarihî İpek Yolu'nun buradan geçmesi, kesişen yolların kavşağında bulunması, ilin ticari, kültürel ve sanatsal alanlardaki popülaritesinin günümüze kadar korunmasını sağlamıştır. Çalışmamızda ele aldığımız Ceritobası köyleri ise Gaziantep'in Sof Dağı mevkiinde bulunmaktadır. Dağlık bir alanda kurulu olan köyler, bir bütün olarak kendi kültür ve geleneği yaşatmaktadır.

Öncelikle bölgede yaşayan insanlar, kendilerini Beğdili Boyuna mensup Türkmen Cerit Aşiretine bağlı bir kol olarak görmektedirler. Söz konusu bölgede, iki tane Cerit adını taşıyan köy bulunmaktadır. Yine yöre halkından edindiğimiz bilgilere göre diğer köyler bu iki köyden ayrılarak kurulmuştur. Bunun sebebini ise; *“Osmanlı'nın son zamanlarında yörede susuzluk ve kıtlıktan dolayı bazı ailelerin suyun bol olduğu yerlere giderek bu köylerin kurulduğunu (KK4, KK13)”* ifade etmektedirler.

Bölgede genel olarak ortak bir kültür bulunmaktadır. İnsanlar, gelenek ve göreneklerini korumaya devam etmektedirler. Gaziantep'in aynı zamanda birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olmasının bir sonucu olarak yeme-içme kültürü bakımından kendine has bir yemek-mutfak kültürü oluşmuştur. Gaziantep mutfağı aynı zamanda UNESCO tarafından koruma altına alınan dünya mutfağı listesindedir. Gaziantep mutfağının diğer ülkelerin aksine farklı bir özelliği de bulunmaktadır. Diğer dünya mutfakları ülkeleri ile anılırken Türkiye'de Gaziantep mutfağı kendi adıyla anılmaktadır. Bu özelliği bakımından da dünya içerisindeki yerini belli etmektedir. Şehir, bulunduğu coğrafi konum vesilesiyle gerek tarımsal ürünlerin gerekse hayvansal ürünlerin zenginliği bakımından dikkat çekici bir özelliğe sahiptir. Bölge insanı, bulunduğu coğrafyada yetişen hemen hemen her üründen her mevsim faydalanabilmek için çeşitli yöntemlerle sebzelerini, meyvelerini, etlerini ve peynirlerini muhafaza etmenin yollarını aramışlardır. Özellikle güneş ışınlarının kurutma etkisini yaz mevsiminde birçok farklı sebze ve meyveyi kurutmak için kullanmışlardır. İşte tam da bu noktada Gaziantep'in yaz mevsiminin büyük bölümündeki nemsiz kuru havanın ilgili sürece katkısı yadsınamaz. Bu yöntemle sağlıklı bir şekilde kurutulan ürünler, uzun süre bozulmadan muhafaza edilebilmektedir. Yöre insanı, bu durumu oldukça iyi değerlendirmektedir. Çalışmanın konusu olan Ceritobası, genel anlamda kendine has yeme içme kültürünün özgünlüğü bakımından Gaziantep ilinin genelini temsil edebilme gücüne haizdir. Buradan elde ettiğimiz bilgiler, aynı zamanda bizlere bölgenin geçmişten bugüne sosyokültürel özelliklerini de gün ışığına çıkaracaktır. Yöre insanı daha önce de değindiğimiz gibi mevsiminde yetişen sebze, meyveleri kendine has geleneksel yöntemlerle muhafaza edip mevsimi dışında hem kendi ihtiyacı hem ticari amaçla üretip tüketmektedir.

Yemek, sadece biyolojik bir eylem değildir. Yiyeceklerin üretimi, taşınması, depolanması ve tüketimi sürecinde oluşan farklı toplumsal birliktelikler ve ritüeller kültürün beslenme konusundaki önemini ortaya koymaktadır (Beşirli, 2010: 159). Beşirli'nin de değindiği üzere yemek sadece biyolojik bir eylem olmayıp bir kültürün göstericisi konumundadır. Bu bağlamda diyebiliriz ki yemek, bir toplumun sosyokültürel anlamda farklı bilgiler veren bir faaliyettir. İnsanların yaşadığı coğrafya nasıl ki konuşma, davranış, giyim kültürünü etkiliyorsa elbette yemek kültürünü de etkilemektedir. Yiyecek ürünlerinin yetişmesi coğrafyaya göre farklılıklar gösterdiği için yemek çeşidi de yetiştiği bölgeye göre artmakta ya da azalmaktadır. *“Toplumların ekonomik yapıları ve bu yapıların şekillendirdiği gündelik hayat pratikleri mutfağın temel belirleyicisi konumundadır. Topluluğun tarımsal üretim esasında mı yoksa konar-göçer bir yaşam tarzı mı sergilediği, yaşadığı coğrafyanın fiziksel özellikleri beslenme kültürünü, yiyecekleri tüketilebilir hale getirme şeklini belirleyecektir. Tahmin edilebileceği üzere konar-göçer yaşam tarzı süren ve hayvan besleyen toplulukların beslenme tarzlarında et ve süt ürünleri ağırlık oluşturmaktadır. Hayvanları beslemek için gerçekleştirilecek sık yer değiştirmelerde, besinlerin saklanması uygun olarak işlenmesi zorunluluğu ortaya*

çıkmuştır. Bu kapsamda hayvansal besinlerin paketlenme işlemi de topluluğun sık yer değiştirme zorunluluğuna göre şekillenecektir.” (Beşirli, 2010: 160). Beslenme kültürü, toplumun yaşam biçimiyle doğrudan bağlantılıdır. Mutfak, bir uygarlık belirtisi ve kültürün vazgeçilmez bir parçasıdır. Yemeğin yerine getirdiği işlev toplumların kültürel yapılarına göre farklılıklar göstermektedir. Ancak hangi kültürde olursa olsun yemek insanların bir araya gelmesinde son derece önemli bir öğedir. (Türk ve Şahin, 2004: 1-2)

Bu bağlamda değerlendirilecek olursa yemek ya da beslenme, başlı başına bir kültür unsurudur. Zygmunt Bauman, (2007: 25) çalışmasında tüketimin, yaşamın daimî ve ayrılmaz bir şartı olduğundan ve biz insanlar için diğer tüm canlı organizmalarla benzer bir şekilde biyolojik olarak hayatta kalmanın ayrılmaz bir parçası olduğunu belirtmektedir. Beslenme, insan yaşamında oldukça mühimdir. Bu durumda beslenme hayatımızın ayrılmaz bir parçası olmaktadır. Aynı zamanda tüketim ilişkileri toplumları ve onların kültürel bağlantılarını anlamamız için bize pek çok ipucu vermektedir. Besin tüketim alışkanlıkları ve pratikleri bize bir toplumun kültürel birikimi ile ilgili bilgiler vermektedir. Bu açıdan değerlendirildiğinde besin, sosyal sınıfı, etnisiteyi ve diğer şeyleri işaretler; yiyecek etkileşimi, aileleri, ağları, arkadaşlık gruplarını, dinleri ve sanal olarak sosyal kurumsallaşmış grupları tanımlar (Anderson, 2014: 125). Anderson’un da belirttiği gibi besin sadece fizyolojik bir ihtiyacın dışına çıkarak toplumun bilincini, inancını, ailesini, gruplarını bize göstermektedir. Bu bağlamda beslenmeyi sadece fizyolojik bir düşünceden farklı şekillerde düşünmek yerinde olacaktır.

Besin tüketmek bireyin sosyal üyeliğine yatırım yapması anlamını taşımaktadır. Birey, toplumun üyeleri gibi davranış göstererek ve aynı nesneleri tüketerek grubun bir üyesi hâline gelir. Dietler Michael, (2007: 222) bu durumu şu şekilde açıklamaktadır, “Birey, yemek yeme işlemini gerçekleştirerek kendi kendisini inşa eder.” Bu durum bizi yine aynı noktaya götürecektir. İnsanın kendisini gerçekleştirip hayatta kalabilmesi hayata ya da topluma tutunabilmesi için besin alması gerekmektedir. İnsanlar, yiyecekleri hazırlarken bir dizi işlemler gerçekleştirmektedir. Besinler, bu işlemlerden sonra yemeye hazır hâle gelmektedir. Aynı zamanda yiyecek hazırlama süreci deneyimleri de arttırmaktadır. Bu durumu J. Farquhar, (2006: 156) çalışmasında şu şekilde izah eder. “Yiyecek hazırlama süreci deneyimlerin artmasını sağlar.” Besin hazırlama ve tüketme işlemi bir dizi işlemler gerektirmektedir. Bu işlemler, toplumun kendi kültür belleğinde şekillenmektedir.

Türk kültüründe aynı zamanda sofraya ve sofraya adabı da önemlidir. Eski zamanlarda Türkler sofraya “tergi” demektedir. Sofra kurmaya ise “tergi urmak” deniliyordu. Günümüzde ise bazı yörelerde hâlâ sofranın büyük tepsilerle kurulması bundandır (Genç, 2002: 5). Sofra adabı Türk töresinde, gelenek ve görenekte oldukça önemlidir. Bu durum özellikle misafirperverlikle kendini göstermektedir. Türk toplumu, misafir ağırlamayı ve ona hizmet etmeyi hem dinî hem içtimaî bir yapıda gördüğünden dolayı söz konusu sürece her daim hassas bir şekilde yaklaşmıştır. Bu durum, Yusuf Has Hacıb’in Kutadgu Bilig eserinde; “Evin barkın, sofran ve tabakların temiz olsun. Odan minderlerle döşenmiş, yiyecek ve içeceklerin de seçkin olsun. Yine, gelen misafirlerin arzu ile yiyebilmeleri için, yiyecek ve içecekler temiz ve lezzetli olmalıdır. Yemekte, yenilecek ve içilecek şeyler birbirine denk ve bol olmalıdır. Misafirin içeceği asla eksik tutulmamalı ve biri biter bitmez diğeri hemen hazır bulundurulmalıdır.” (Genç, 2002: 5) şeklinde ifade edilerek zikredilen hassasiyet gözler önüne serilmiştir. Görüldüğü üzere geçmişten günümüze Türkler için sofraya adabı daima önemli olmuştur.

Anadolu’nun hemen hemen her köşesinde Türklerin birbirinden lezzetli yemekleri ve misafirperverliği ile karşılaşmaktadır. Bilhassa Anadolu’nun kırsal topraklarında ise bu durum, daha da farklı bir boyuta evrilerek pek çok kültür unsuru ile birleşmiş ve oldukça zengin bir mutfak kültürü meydana gelmiştir. Bu bağlamda Orta Asya’dan göç ederek Anadolu’ya gelen Türkler, burada hâlâ hazırda bulunan milletlerin mutfaklarıyla kendi mutfaklarını birleştirerek kendine has bir mutfak zenginliği

ve kültürüne erişmiştir. Gaziantep ili, İpek Yolu üzerinde olması münasebetiyle pek çok kültürel unsuru potasında harmanlayıp eriterek adeta dünyanın coğrafi işaretler bağlamında ülkemizin gurur sesini duyuran öncü şehirleri arasında gelmektedir. Söz konusu öncülükte yörenin tarihî ve coğrafi güzelliklerinin yanı sıra mutfak kültürü, sofrada adabı ve misafirperverliğin katkısı çoktur. Gaziantep Ceritobası köylerinin ise bu zengin mutfak ürünlerini mevsimi dışında tüketmek ya da muhafaza etmek için geleneksel bağlamda kendine özgü yöntemleri vardır. Bu kısımda ise söz konusu bu hazırlıklara yer verilecektir.

Gaziantep Ceritobası Köylerinde Geleneksel Kış Hazırlıkları

Kış hazırlıkları insanların kışın yetişmeyen besinleri tüketmek için yazdan hazırlamasıdır. Kış hazırlıklarının büyük bir çoğunluğunu bitkilerin kurutulması oluşturmaktadır. Bu hazırlıklar, Gaziantep yöresinde genel olarak sebzelerin, meyvelerin vd. kurutulması yöntemiyle yapılmaktadır. Yöre insanı, kurutulan besinleri kışın tüketmektedir. Şehrin iklim koşulları genel anlamıyla yazın kurak ve sıcak olduğu için yiyecekler kurutma yöntemi ile hazırlanıp saklanmaktadır.

Gaziantep ili, geleneğini yaşayan ve yaşatan bir kenttir. İnsanlar, geleneksel usullerle hazırladıkları yemekleri tüketmektedir. Gaziantep, zengin mutfak kültürü ile genel anlamda dünyada tanınmıştır. Gaziantep mutfağı özellikle et ağırlıklı yemekleriyle tanınmaktadır. Ancak bunun yanı sıra kurutmalıklar bakımından da bilinmektedir. Bölge halkı sebzelerini, etlerini peynirlerini yetiştirdiği zaman dışında tüketmek için geçmişten bugüne farklı geleneksel yöntemler uygulamışlardır. Hazırlıklar genel olarak kadın ya da erkek demeden ortak bir şekilde adeta bir imece dayanışmasıyla yapılmaktadır. Yöre insanından saha çalışması sonucunda edinilen bilgiler doğrultusunda yapılan hazırlıklar, "*Hammaddesi Bitki Olanlar, Hammaddesi Hayvansal Olanlar*" olmak üzere iki ana başlık ile ele alınacaktır.

1. Hammaddesi Bitki Olanlar

Gaziantep ili, genel itibarıyla verimli topraklarıyla ve yetiştirilen bitkileriyle ön plandadır. Özellikle yetişen bitkileri tüketime hazırlama süreciyle kendine has bir yöntemi olan kent halkı, yetişen bitkileri kendi kültür dünyasıyla harmanlayarak kendine has besinler üretir. Özellikle kurutmalık bitkiler şehirde önemli bir yer tutar. Bildiğimiz üzere kuru dolma kültürü, özellikle Gaziantep ilinde doğumdan ölüme kadarki tüm geçiş dönemlerindeki tören yemeklerinde oldukça önemli bir yere sahiptir. Kent halkı hemen hemen bütün sebze ve meyveleri kurutarak kışın tüketmek için hazırlar. Kışlık besinleri hazırlamak için yaz mevsiminde bolca sebze yetiştiren yöre halkı, bu sebzeleri yine yazın kurutarak kışın tüketir. Ancak sadece kurutmalıklarla değil peynir, çökelek, üzüm pekmez, tarhana, sumak ekşi, elma pekmezi, vb. ürünleriyle dikkat çekicidir. Biz ise bu kısımda Gaziantep'in Şehitkâmil ilçesine bağlı Ceritobası köylerinde bitkiler ile kışa hazırlanan besinlere değineceğiz. Yöre halkından gözlem, görüşme yöntemi ile edindiğimiz bilgiler verilecektir.

1.1.Şerbetliler

1.1.1. Bağ Bozumu: Bağ bozumu eylül ayının sonu ekim ayının başı gibi yapılır. Köy halkı toplanarak bağ bozumu yapılmaktadır. Köy halkı kendi içinde iş bölümü yaparak bağ bozumunu gerçekleştirmektedir.

Üzümler toplanmaya başlamadan önce masere¹ alanı kurulur, pekmezin tepeleneceği havuz yıkanır ve hazırlanır (KK4). Üzümler çeşitlerine göre toplanmaktadır (KK13). Antep karası denilen üzüm sermelik olarak toplanır. Kaynatma üzümü, pekmezlik üzüm, kurutmalık üzüm ayrılarak bir gece bekletilir. Bu şekilde üzüm ile yapılacak olan besinlerin ilk aşaması yapılmış olur (KK5).

1.1.2. Pekmez Yapımı: Pekmez yapmak için "*dökülgen*" üzüm denilen sarı üzüm toplanır. Üzüm bağdan toplanıp geldikten sonra sandıklarda sabaha kadar bekletilir. Sabahın ilk ışıklarıyla pekmezlik

¹ Köy ahalisi tarafından pekmez yapmak için kullanılan meydandır. Farç evi ve kazan kurulan yer burasıdır.

üzümler sadece pekmez yapmak için kullanılan farç evi² denilen yerde çizmeler giyilerek tepelenir (KK4). Tepeleme esnasında beyaz kum denilen kum getirilir ve şıraya dökülür. Beyaz kum tepelenen üzümdeki ekşiliği alacak ve üzüm suyunun durulmasını sağlayacaktır. Üzümün suyu havuzun kenarından bir diğer kısma geçer ve oradan da masere alanı denilen yerde büyük kazanlarda beş altı saat pişirilir. Bu pişirme esnasında sürekli savurmak gerekir. Şıra kazanda bir müddet ısındıktan sonra ateşten alınır, ateşten alınmasının sebebi beyaz kumun kazan dibinde kalmasıdır. Kazandan başka kazana çekilen şıra, tekrar ateşe koyulur ve koyulaşana kadar pişer. Bu süreçten sonra pekmez sıvı olarak küplere koyularak serin bir yerde saklanır. Ayrıca çalma/damızlıklı pekmez (katı pekmez) denilen pekmez yapılmaktadır (KK5). Bu ise geçen seneki katı olan pekmezi yeni mahsul pekmez ile iyice sıvı hâle getirip pekmez konulan kapta aynı yoğurt mayalanması gibi mayalanır. Bu pekmez ise katı pekmez olur. Pekmez senesi gelene kadar tüketilir (KK13).

1.1.3. Dilme, Bastık, Kıрма Yapımı: Pişirilen pekmeze sıvılaştırılan nişasta koyulur. Daha sonra sadece bastık sermek için kullanılan beyaz bezlere karışım ince bir şekilde mala ile sıvanır (KK4). Önce serilen taraf güneşte iyice kurutulur, daha sonra ise diğer tarafı kurutulur. Kuruyan bastık bezleri ile suya ıslanarak bastık soyulur. Bastık kışın sade tüketilmek için nişastaya bulanır. Eğer muska yapılmak istenirse ceviz, badem ve ceviz kırılarak bastığın içine koyulup üçgen şeklinde sarılır (KK13). Dilme ise pekmez şerbeti nişasta ile yine çalınır ve kaplara konulur. Donup da kuruduğu zaman dilimlenir, hasırların üzerine dilimlenen dilmeler dizilir ve kuruyana kadar orda bekletilir. Kuruduktan sonra aralarına nişasta serpilerek serin bir yerde saklanır. Kıрма ise yine aynı yöntemle yapılır. Ancak kırmanın içine dövme ya da simit (ince bulgur) atılarak yapılır (KK5).

1.1.4. Cevizli Sucuk Yapımı: Öncelikle yaş/taze cevizler sucuk ipliği denilen ipliğe dizilir (KK4). Daha sonra pekmezden yapılan nişastalı şıra hazırlanır ve ceviz dizili ipler bu şıraya batırılır. Şıra dolu kap bu iplerin altında hazır tutulur (KK5). Bu işlem üç defa tekrarlanır. Hava sıcak olursa çabuk kurur. Saklarken serin bir yerde saklanmalıdır (KK13).

1.1.5. Kuru Üzüm: Antep karası denilen üzüm yine bağ bozumu vakti bağdan kesilir. Hiçbir katkı verilmeden yağsız şekilde salkımıyla toprak üzerine serilerek kurutulur (KK4). Serin bir yerde bez torbalarda muhafaza edilir (KK5, KK13).

1.1. 6. Buğday Nişasta Yapımı: Buğday yıkanıp bir kazana koyulur. Kazandaki buğday bir hafta bekletilir. Bir hafta sonunda buğday iyice özünü suya bırakır. Kazanda bekletilen buğday değirmene gönderilip çekilir (KK5). Çekildikten sonra bez bir torba da süzülüp kurutulur ve nişasta elenir. Bu sayede nişasta elde edilmiş olur. Nişastayı bastık, dilme, kıрма ve cevizli sucuk yapımında kullanırız (KK5, KK6).

1.2. Kurutmalıklar

1.2.1. Patlıcan dolması: Patlıcanlar Oğuzeli'nden bostanlardan toplanıp gelir. Patlıcan dolması için patlıcanın mor ve ufak olması gerekmektedir (KK9). Patlıcanların önce baş kısmı kesilir, daha sonra oyacak ile oyulduktan sonra içi kazınır. Dolmanın içinin kazınması gerekir yoksa çürür. (KK10). İplere ağzı aşağıda kalacak şekilde dizilir suya batırılır ve hava alacak yere serilir, iyice kurutulur. Naylon torbalara koyularak hava almayacak şekilde ağzı bağlanır ve serin kuru bir yerde saklanır. Dolma özellikle ağır misafirlere yapılır (KK18). Düğünlerde büyük kara kazanlarda yapılır ve gelen misafirlere ikram edilir. (KK11, KK20).

1.2.2. Biber Dolması: Dolmalık biber yine tarlalardan toplanır ve oyulur. Oyulan biber dolmalarının kırmızı kuruması için ariş³ altına serilir (KK9). Biber dolmasının kuruması diğer dolmalara göre daha geç olur (KK20). Kuruyan biber dolması naylon torbalara koyularak hava

² Üzümün şerbetinin çıkartıldığı yer.

³ Asma altı olarak bilinen geniş ve düzlük bir alan.

almayacak şekilde ağzı bağlanır ve serin kuru bir yerde saklanır (KK10, KK11, KK18).

1.2.3. Acur (Hıtar) Dolması: Tüylü acurun dışı tüyünün gitmesi için tuz ile ovulur (KK9). İçi oyulur, iyice tuzlanarak ipe dizilir (KK10). Yine güneşe serilen acurlar iyice kurutulur ve naylon torbalara koyularak ağzı iyice bağlanır ve serin kuru bir yerde saklanır (KK11, KK18, KK20).

1.2.4. Kabak Dolması: Haylan kabağı denilen uzun kabak suda tuz ile ovalanarak kazınır (KK9). Kazınan kabak yine oyulur. Oyulduktan sonra iyice tuzlanır, ipe ağır gelmesin diye bir gece hasır üzerinde bekletilip sabah ipe dizilerek güneşe asılır (KK20). Kuruyan kabak dolmaları naylon torbalara koyularak ağzı bağlanır ve serin kuru bir yerde saklanır (KK10, KK11, K18).

1.2.3. Domates Dolması: Domates dolması için küçük domatesler seçilir. Domatesler önce suda iyice yıkanır. Yıkandıktan sonra domatesleri bağ yerine doğru yatay şekilde kesilir, kesilen yerden içini çıkarırız. Dolmalar iyice tuzlanarak ipe dizilir ya da çalı odunu hazırlanıp başına tek tek geçirilerek kurutulur (KK11). Domates dolması bol güneşte kurutulur (KK9, KK10, KK18, KK20).

1.2.4. Fasulye Kurutulması: Fasulye bahçeden toplanır, ayıklanır ve doğranır. Fasulye tuzlanarak güneş almayan bir yerde kurutulur. Eğer güneş alırsa rengi beyazlaşır (KK10). Kurutulmuş fasulye kışın özellikle yoğurtla yapılarak yenilmektedir (KK18).

1.2.5. Kabak Kurutulması: Aş kabağı bahçeden toplanır ve doğranır. Kabak iyice tuzlanarak güneşte kurutulur. Kurutulan kabağın kışın hem musakkası yapılır hem de böreği yapılır (KK9).

1.2.6. Patlıcan Kurutulması: Dolmanın başından kesilen patlıcan parçaları doğranarak güneşte kurutulur (KK12). Kuru patlıcan ile kışın ekşili doğrama yemeği yapılır. Özellikle bir misafir geldiğinde mukaşirli pilav ile ikram edilir (KK10).

1.2.7. Semizotu (Pirpirim) ve Ebegümece (Kömeç) Kurutulması: Pirpirim (semizotu) ve ebegümece (kömeç) toplanıp ayıklanarak doğranır ve gölge bir yerde güneş ışığı almadan kurutulur (KK10). Güneş alırsa rengi beyazlaşır (KK9). Bu sebzelerin kışın bulgur ile aşı pişirilir (KK20).

1.2.8. Domates Kurutulması: Domates dilimlenir ve bolca tuzlanıp güneşe bir hasır üzerine serilerek kurutulur (KK10). Kuru domates ile kömbe denilen yemeği yaparız (KK9, KK10). Kömbe genelde bir adak olduğunda yapıp köye dağıtılan bir yemektir.

1.2.9. Meyvelerin Kurutulması: Elma, armut, erik ve dut gibi meyveler yazın güneşte kurutulur. Bu meyvelerin kışın hoşafı yapılarak tüketilmektedir (KK10, KK12).

1.2.10. Pul biber Yapımı: İnce süs biberi dediğimiz acı biber bostanda kızarana kadar bekletilir, kızaran biberler toplanır güneşe serilir (KK10). İyice kuruyan biberler elekli bir makine da çekilir. Çekilen biber güneşte bir müddet bu şekilde de bekletilir. Güneşte bekleyen bibere çok az zeytinyağı ve tuz koyulur (KK9). Bunları koymamızdaki sebep ise biberin daha da kırmızı olmasıdır (KK11, KK12).

1.3. Diğer

1.3.1. Konserve Yapımı: Domatesler bahçeden toplanır. Toplanan domatesler iyice yıkanır, kabukları soyulur ve doğranır (KK9). Doğranan domatesler bir tencerede ısıtılan yağ üzerine dökülür ve pişirilir. Pişmeye yakın tuz atılır. Piştikten sonra ise sıcak sıcak kavanozlara konularak sıcak bir şekilde kapakları kapatılır. Kavanozlar beyaz bir bez üzerine kapakları alt tarafa gelecek şekilde ters çevrilerek koyulur (KK10). Bir gece boyunca böyle bekler. Sabah kavanozlar çevrilir ve serin bir yerde saklanır. Aynı şekilde patlıcan, fasulye ve kabak da domates ile pişirilerek kavanozlara konur. Serin kuru bir yerde saklanır (KK16, KK17).

1.3.2. Salamura Yapımı (Yaprak Basma): Üzüm bağları ilk açmaya başladığında taze yaprak toplanır. Toplanan yapraklar düzgün bir şekilde dizilerek bidonlara koyulur. Daha sonra üzerine su ve tuz koyulur. Yaprak suyu çok çektiği için arada suyunu kontrol etmek gerekir. Suyu eksildikçe su koyulmalıdır (KK9). Serin kuru bir yerde de saklanır (KK10, KK16).

1.3.3 Turşu Yapımı: Biber, salatalık, acur ve fasulye bostandan toplanarak eve getirilir. Sebzeler yıkanır. Eğer ayrı ayrı basılacaksa ona göre yapılır. Biberlerin bağ yeri koparılır ve birer çizik atılır.

Aynı şekilde salatalık ve acurda başları çok az kesilir (KK10). Aynı zamanda bol sarımsak ayıklanarak koyulur (KK17). Bidonlara doldurulan sebzelerin üzerine su, limon tuzu ve sirke karışımından oluşan su koyulur. Turşu bu şekilde hazırlanır. Direkt güneş ışığına maruz kalmadan serin bir yerde saklanır (KK8).

1.3.4. Reçel Yapımı: Reçel olarak sarı erik, çilek, urumu dutu, elma ve armut reçeli yapılır. Genel olarak öncelikle meyveler ayıklanır, bir gece şekere yatırılır. Şekere yatırılan meyveler ocağa koyularak ve suyu akışkan şerbet haline gelene kadar pişirilir. Reçel ocaktan alınmadan hemen önce birazcık limon tuzu atılır (KK2). Limon tuzu ile de biraz pişirilir. Pişen reçeller cam kavanozlara koyularak soğuduktan sonra ağzı kapanır. Serin bir yerde saklanır (KK16, 11, KK14).

1.3.5. Urumu Dutu Şurubu Yapımı: Urumu dutu reçel gibi kaynatılır. Dut süzülerek suyu cam kavanozlara koyulur. Yazın serin içecek olarak soğuk bir şekilde ikram edilir (KK2, KK14, KK15, KK18). Urumu dutu şurubu özellikle ramazan ayında içilmektedir. Aynı zamanda ağız yaralarını geçirmek için kullanılmaktadır.

1.3.6. Elma Pekmezi Yapımı: Elmalar iyice sarardıktan sonra toplanır, toplanan elmalar ayıklanır ve kabuğu soyulur. Hazırlanan elmalar makinada üzerine beyaz toprak dökülerek çekilir. Çekildikten sonra kazana koyulur ve pişirilir. Kaynamaya başlayınca kazan kenara alınır ve atılan kumun durulması için başka bir kazana kaynayan sıra çekilir (KK10). Pekmez iyice savrularak pişirilir. Pişen pekmez kavanozlara ya da küplere koyularak serin bir yerde saklanır (KK2, KK20).

1.3.7. Elma Sirkesi Yapımı: Elma bahçeden toplanarak yıkanır, yıkanan elmaların içi ayıklanır, ancak kabukları soyulmaz. Cam kavanozlara hazırlanan elmalar, nohut, geçen yılki sirke, bal ve çok az da tuz koyulur. Kavanozun ağzına bir bez bağlanır, bu bezin üzerinden su konulur. Suyu da koyduktan sonra kapağı kapatılır, karanlık bir yerde bekletilir. Önemli olan karanlık bir yerde beklemesidir (KK10). Sirkenin üzeri küf gibi olana kadar hemen hemen üç ay kadar bekletilir. Sirke bu şekilde yapılmış olur (KK9, KK19). Elma sirkesi turşu yapımında ve salatalarda kullanılmaktadır. Aynı zamanda ağızda yaralar olduğunda ya da boğaz ağrısı öksürük gibi durumlarda kullanılmaktadır.

1.3.8. Sumak Ekşisi Yapımı: Sumak taneleri temmuz ayı gibi olgunlaştığında toplanır (KK10). Toplanan ekşi suya ıslanır, suda bekleyen ekşi taneleri suya ekşisini bırakır. Sumak süzülerek kaplara koyulur ve ağzına tülbent örtülerek güneşte pişirilir (KK12). Ekşi her gün süzülür, eğer süzülmezse topaklanır. Ekşiye çok az da tuz atılarak şişelere doldurulur ve serin yerde saklanır. Toz sumak ise tane ekşinin güneşte kurutulmasından sonra taş değirmende çekilip elenmesinden sonra elde edilir. Ekşiler serin bir yerde saklanır (KK14, KK11, KK12).

1.3.9. Mukaşir Yapımı: Kuru nohut bir gece boyunca suda bekletilir. Bir gece sonunda nohut güneşe serilir. Kuruyan nohut bir taş yardımıyla hafifçe dövülür (KK14). Dövülen nohudun dışındaki kabuğu çıkar ve ikiye ayrılır. Mukaşir bu şekilde hazırlanır. Mukaşirli bulgur pilavı özellikle çocukların ilk dişi çıktığı zaman köy tavuğunun suyu ile pişirilir ve köydeki komşulara dağıtılır (KK1, KK17).

1.3.10. Nohut Firiği Yapımı: Tarladaki yeşil nohut toplanarak yakılan ateş közüne koyulur. Nohut çok yakılmadan ateşten alınarak ayıklanır (KK3). Ayıklanan nohut torbalara koyulur. Kışın çerez niyetine yenilir (KK13, KK15).

1.3.11. Bulgur /Simit Yapımı: Buğday tarladan yolunduktan sonra harman kaldırılır. Eve gelen buğday elenir ve yıkanır. Yıkanan buğday kazana alınır, ateşte iyice pişene kadar kaynatılan bulgur dama serilir (KK5). Bulgur iyice kuruduktan sonra ayıklanır (KK20). Ayıklanan bulgur değirmene gönderilir. Değirmende bulgur iki türlü çekilir. Simit (ince bulgur) ve pilavlık bulgur olmak üzere çekilir, eve getirilir. Damda ikisi de savrulur, savrulan bulgurlar torbalara koyulur, serin ve kuru bir odada saklanır (KK12).

1.3.12. Unluk Hazırlama: Unluk buğday tarladan eve getirilir. Buğday elenir, elendikten sonra iyice yıkanır. Buğday yıkandıktan sonra güneşe serilir, iyice kurutulur, torbalara konulur, serin ve kuru

bir yerde saklanır (KK12). Un yapmak için kışın değirmene gönderilir ve un öğütülür (KK5).

1.3.13. Biber Salçası: Salçalık biber bahçeden kızarmış bir şekilde toplanır. Toplandıktan sonra biberler tatlı acı şeklinde ayrılır. Ayrılan biberler tohumlarından ayıklanır. Ayıklandıktan sonra tüm tohumları gitsin diye iyice yıkanır (KK11). Yıkanan biberler tatlı acı şeklinde ayrı ayrı makineden çekilir. Çekilen biber salçaları geniş tepsilere koyularak damlara güneşe serilir (KK9). Salçalar sık sık karıştırılarak güneşte pişirilir. Pişirilen biber salçasına en son kaya tuz atılır ve karıştırılır (KK7, KK10).

1.3.14. Domates Salçası: Sulu olmayan domatesler bahçeden toplanır. Toplanan domatesler bol su ile iyice yıkanır. Yıkanan domatesler makine ile çekilir. Çekilen domatesler bir gece boyunca bidonlarda suyu altta tortu üstte kalacak şekilde bekletilir (KK10). Sabah üstte kalan domates posası ince süzeklerden süzülerek tortundan ayrılır. Eğer ateşte pişirilecekse kazana süzülen domates suyu konulur ve iyice çekişene kadar pişirilir (KK7). Pişirilecek ise süzülen su tepsilere konularak güneş altına konulur ve karıştırılarak güneşte pişirilir. Pişen domates salçasına kaya tuzu atılır ve cam ya da çömleklere koyularak kaldırılır (KK9, K11).

Yörede domates ve biber salçası karıştırılarak kullanılmaktadır. Eşit miktarda domates ve biber salçaları karıştırılır. Yemeklerde bu şekilde kullanılır (KK7, KK9, KK10, KK11).

2. Hammaddesi Hayvansal Besin Olanlar

Gaziantep ilinde sebzeler kadar hayvansal ürünlerde oldukça fazladır. Özellikle keçi sütü ile yapılan Antep peyniri ilde oldukça fazla tüketilmektedir. Söz konusu çalışmanın alanı olan Ceritobası köylerinde ise keçi yetiştiriciliği oldukça fazladır. Yöre insanı, peynir zamanı geldiği zaman özellikle bu peyniri yaparak satar ve geçimini bu şekilde sağlar. Aynı zamanda çökelek ve et gibi ürünleri de kurutarak muhafaza eden insanlar kışın bu besinleri tüketmektedir.

2.1. Antep Peyniri Yapımı: Keçi sütü ile yapılan Antep peynirinin yapımı şu şekildedir. Önce keçilerin sütünün en yoğun olduğu zaman sağılan süt pişirilmeden damızlık çalınır (KK10). Damızlık tutunca torbaya koyulur, burada peynir suyunu bırakır. Torbadan süzülen suyu tekrar ocağa koyarız. Su kaynadıktan sonra torbadaki peyniri de torba ile kaynayan peynir suyuna yarım saat kaynatılır. Torba alınır, düz bir yere konulur, üzerine ağır bir şey koyulur ve yassılanır (KK18). En son peynir torbadan çıkarılarak dilimlenir. Dilimlenen peynirlere tuz atılarak birkaç gün böyle bekletilir. Peynir yine suyunu bırakır. Son olarak peynirler bidonlara konularak üzerine kaynamış hafif ılımış su konularak kapağı kapatılır. Serin bir ortamda bekletilir. Antep peyniri tuzsuz olarak da dolaplarda saklanır. Tuzsuz peynir ile de şekerli börek yapılır (KK9). Şekerli börek özellikle kahvaltılarda tüketilir (KK2, KK20).

2.2. Çökelek Yapımı: Ekşitilmiş yoğurt ocağa konularak kaynatılır. Kaynamaya başlayan çökeleğe tuz atılır. İyice kaynadıktan sonra tülbende konularak süzülür (KK10). Çökeleği derin dondurucuda ya da basma olarak saklayabiliriz (KK9). Basma olarak saklamak için çökelek kavanoza koyulur ve üzerine bol tuz dökülür üzerine de küflenmemesi için çok az bir miktar yağ dökülür (KK16). Kuru olarak saklamak için ise çökelek güneşte iyice kurtularak kuru bir kap içinde serin ve kuru bir yerde saklanır (KK2, KK15, KK19).

2.3. Tarhana Yapımı: Öncelikle dövme ayıklanır. Ayıklanan dövme kaynayan suya dökülerek tokaç yardımıyla sürekli karıştırılarak pişirilir. İyice pişen dövme bir süre kazanda demlenmeye bırakılır. Bu arada yağlı inek ya da keçi yoğurdu büyük bir kaba boşaltılarak içine kekik ve tuz konulur. Yoğurt iyice karıştırılır. Dövme büyük leğenlere konulur daha sonra üzerine hazırlanan yoğurt dökülerek iyice yoğrulur (KK18). Yoğrulan tarhana katığı beyaz bir bez ya da naylon muşamba üzerine sıkma halinde serilir (KK17). Tarhana bir hafta gibi bir sürede kurumaktadır. Kuruyan tarhana fiçılara konularak serin ve kuru bir yerde saklanır (KK6, KK10, KK15, KK16).

2.4. Topaç Yapımı: Kışın eti tüketmek için koyun kesilir. Koyun etini doğrarız koyunun kendi yağında iyice kavururuz. Kavrulan et soğur soğuduktan sonra kendi yağından dolayı zaten donar.

Donmuş olan etleri topaç yaparak sepetlere ya da ağzı kapaklı bir kaba koyarız (KK5). Bu etleri serin havadar bir oda olan zahralıkta⁴ saklarız. Topaçlar halinde alarak yemeklerimizde kullanırız. Özellikle kışın yapılan kabak ekşisi, doğrama gibi yemeklerde bu eti çok kullanırız (KK1, KK10, KK13, KK20).

Söz konusu çalışmada geleneksel kış hazırlıkları saha çalışmalarında öğrenilen bilgiler doğrultusunda kendi içerisinde hammaddesi bitkisel olanlar ve hammaddesi hayvansal ürün olanlar olmak üzere iki ana başlığa ayrılmıştır. Çalışmada edinilen bilgiler doğrultusunda geleneksel bağlamda hazırlanan kurutma ve kışa hazırlık süreçlerindeki maddeler, icra yoğunluklarına göre grafik 1 ve grafik 2’de gösterilmiştir.

Grafik 1.

Grafik 2.

Grafik 1’de bitkilerden oluşan besinleri kendi içerisinde hazırlanma yoğunluklarına göre bölünmüştür. Saha çalışmamızda edindiğimiz bilgiler doğrultusunda Gaziantep ili bitkisel olan hazırlıklarında kurutmalıkların daha fazla olduğu tespit edilmiştir. Gördüğümüz üzere %64’lük bir bölümü kurutmalıklar oluşturmaktadır. Şehrin, kurutmalık ticareti bakımından oldukça önemli bir konumda olduğu görülmektedir. Gaziantep’in Oğuzeli ilçesinde kuru dolma üretimi yaz aylarında oldukça fazla olmaktadır. Kuru patlıcan üretimi ve ticareti yönünden il oldukça önemli bir yerdedir. Aynı zamanda ilin pekmez üretimi ve kuru üzüm üretimi konusunda önemli olduğu tespit edilmiştir. Özellikle ekim ayında bağ bozumu sonrası şire yapımına oldukça rağbet gösterilmektedir. Şireliler ise %25’lik bir orana sahiptir. Antep karası üzümde aynı şekilde kuru üzümde yörede oldukça önemli bir yer kaplamaktadır.

Grafik 2’de hayvansal besinlerden oluşan gıda üretimlerini kendi içerisinde yapılma yoğunluklarına göre bölünmüştür. Görüldüğü üzere %72’lik kısmı süt ürünü ile yapılanlar oluşturmaktadır. Gaziantep’te özellikle peynir üretiminin de ön planda olduğu tespitlerimiz arasındadır. Gaziantep, et tüketimi konusunda ön sıralarda olmasına rağmen kış hazırlıkları içinde çok fazla bir yer edinememiştir. Yalnızca topaç yapılarak kışa hazırlanmaktadır.

⁴ Yiyeceklerin saklandığı kiler tarzı geniş ve karanlık bir oda.

SONUÇ

Beslenme, yalnızca bireysel değil aynı zamanda topluluğun ya da grubun kolektif davranışını göstermesi bakımından önemlidir. Beslenme antropolojisinde besin bir nesne olmaktan öte bir maddi kültür unsuru olarak bireylerin deneyimlerini görmemize yardımcı olur. Besin hazırlanması, paylaşımı ve tüketimi sosyal sınıf, aile ve arkadaşlık bağları gibi kültürel yapıları görünür kılmaktadır. İlaveten beslenme, bireyin kimliğinin inşasında önemli rol oynamaktadır.

Çalışmada, Ceritobaları köylerinde toplumun besinleri hazırlama ve tüketme konusunu saha çalışması ile belirlenmeye çalışılmıştır. Köylerde yaşayan insanların yemek kültürü hem yörenin hem coğrafyanın sosyokültürel özelliklerini tespit etmeye imkân tanımıştır. Makale, bağlamsal olarak kış hazırlıkları üzerine kurulu olduğu için sadece kış için hazırlanan besinler ele alınmıştır. Aynı zamanda yöre, iklimi itibarıyla kurak ve nemsiz bir havaya sahip olduğundan genel anlamda kurutmalık yiyeceklerin daha ön planda olduğu tespit edilmiştir. Köy halkı tarafından keçi yetiştirildiği için yörede yapılan Antep peyniri, yöre için önemli bir ticari faaliyet olmuştur. Teknolojinin geliştiği günümüz dünyasında besin hazırlama ve tüketme şeklinde elbette birtakım değişiklikler olduğu tespitlerimiz arasındadır. Bu süreçlerde insanların imece usulü hazırlamış olduğu yiyecekler, kış için muhafaza edilerek tüketime hazırlanmaktadır. Günümüzde hemen hemen her evde bulunan derin dondurucuların bile artık hazır gıda tüketiminin önüne geçemediği görülmektedir. Bunun yanı sıra günümüzde doğal beslenme akımı da hızla yayılmakta ve ön plana çıkmaktadır. Bu bağlamda ise kış için hazırlanan doğal ve hormonsuz gıdalar, tekrar ilgi görmeye başlamıştır.

Gaziantep mutfağı, yöresel lezzetler bakımından ülkemizin gözde şehirlerindendir. Kış için hazırlanan besinlerden özellikle kışın köy odasında toplanan köy ahalisi tarafından tüketilmektedir. Örneğin mukaşirli pilavı kışın tavuk kesilerek onun suyunda pişirip pilav yapıp köy odasında toplanan insanlar tarafından yenilmektedir. Bu hazırlıklar, sadece besin tüketme amacından çıkıp köy ahalisinin birlik ve beraberlik toplantısında yenilen birleştirici bir araç olarak görülebilir. Yine mukaşirli pilav, bir müjde aracı olarak çocuğun ilk dişi çıktığında pişirilip köy ahalisine dağıtılır. Kurutulmuş domates ile yapılan kömbe ise bir kimse öldüğünde ya da adak adandığında yapıp köye dağıtılan bir yiyecektir. Verilen örneklerden anlaşılacağı üzere yapılan hazırlıklar, sadece besin almak ve tüketmek için değil; müjde vermek ya da toplum bağlarını kuvvetlendirmek için de kullanılmaktadır. Yine bu besinlerin yapım aşamaları yemek yemenin ve hazırlamanın sadece biyolojik bir ihtiyaç olmadığı gözler önüne serilmektedir. Yemekler yapılırken insanlar belli ritüelleri belli sıralarla yapmaktadırlar. Yani yemek yemek ya da yapmak biyolojik ihtiyaç dışında çeşitli işlevlere sahiptir. Söz konusu işlevler, bağlamsal olarak değerlendirildiğinde insanlar arasında bağların kuvvetlenmesi, dayanışma ve beslenme olarak sıralanabilir. Sofrası da gönlü de bol olan toplumda sofraya boş kalmaz.

KAYNAKÇA

- Anderson, E.N. (2014). *Everyone eats: Understanding food and culture*. NYU.
- Bauman, Z. (2007). *Consuming life*. Malasia: Polity.
- Beşirli, H. (2010). "Yemek, Kültür ve Kimlik". *Milli Folklor*, S.87, s.159-169.
- Dietler, M. (2007). *Culinary encounters: Food, identity, and colonialism. The archaeology of food and identity*. Edit. K.C. Twiss. Center for Archaeological Investigations, Occasional. No. 34, pp. 218-242.
- Farquhar, J. (2006). *Food, eating and the good life. Handbook of material culture*. Great Britain: Sage.
- Genç, R. (2002). "XI. Yüzyılda Türk Mutfağı". *Yemek Kitabı* (Haz. M. Sabri Koz). Kitabevi Yayınları: İstanbul. s.3-17.
- Türk, H., Şahin, K. (2004). *Antakya Geleneksel Yemek Kültürü. Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. S. 2, s. 1-17.

KAYNAK KİŞİLER	Adı- Soyadı	Doğum Tarihi/Doğum Yeri	Mesleği
KK1	Zeynep ÇİLOĞLU	1952/Gaziantep	Ev Hanımı
KK2	Yadigâr ÇİLOĞLU	1975/Gaziantep	Ev Hanımı
KK3	Hüseyin ÇİLOĞLU	1968/Gaziantep	İnşaatçı
KK4	Mustafa ÇİLOĞLU	1965/Gaziantep	Emekli
KK5	Medine ÇİLOĞLU	1950/Gaziantep	Ev Hanımı
KK6	Döne BEŞE	1983/Gaziantep	Ev Hanımı
KK7	Elmas BEŞE	1975/Gaziantep	Ev Hanımı
KK8	Zeynep BEŞE	1983/Gaziantep	Ev Hanımı
KK9	Şerife ÇİLOĞLU	1975/Gaziantep	Ev Hanımı
KK10	Minire ÇİLOĞLU	1967/Gaziantep	Ev Hanımı
KK11	Fatma ŞEKEROĞLU	1968/Gaziantep	Ev Hanımı
KK12	Hatice ŞEKEROĞLU	1964/Gaziantep	Ev Hanımı
KK13	Gülcan ÇİLOĞLU	1975/Gaziantep	Ev Hanımı
KK14	Urguya KILINÇ	1976/Gaziantep	Ev Hanımı
KK15	Gülizar KILINÇ	1950/Gaziantep	Ev Hanımı
KK16	Zeliha BEŞE	1988/Gaziantep	Ev Hanımı
KK17	Merve ÇİLOĞLU	1999/Gaziantep	Ev Hanımı
KK18	Elmas ÇİLOĞLU	1965/Gaziantep	Ev Hanımı
KK19	Hatice ÖZDEMİR	1953/Gaziantep	Ev Hanımı
KK20	Ayyuş BEŞE	1955/Gaziantep	Ev Hanımı

Fotoğraf 1: Üzüm Pekmezi

Fotoğraf 2: Bastık

Fotoğraf 3: Cevizli Sucuk

Fotoğraf 4: Kuru Üzüm (Antep Karası)

Fotoğraf 5: Patlıcan Dolması

Fotoğraf 6: Biber ve Patlıcan Dolması

Fotoğraf 7: Kurutulmuş Fasulye

Fotoğraf 8: Kurutulmuş Patlıcan İi

Fotoğraf 9: Kurutulmuş Kabak

Fotoğraf 10: Kurutulmuş Patlıcan

Fotoğraf 11: Mukaşir

Fotoğraf 12: Kuru Çökelek

Fotoğraf 13: Bulgur Kaynatımı

Fotoğraf 14: Bulgur

Fotoğraf 15: Reęel

Fotoğraf 16: Kuru Biber

Fotoğraf 17: Turşu

Fotoğraf 18: Salça

Fotoğraf 19: Domates ve Fasulye Konservesi

Fotoğraf 20: Elma Sirkesi