

T.C.  
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

**GAZİANTEP'İN TÖRENSEL YİYECEK VE  
İÇECEKLERİNİN YEREL HALKIN BAKIŞ AÇISINA  
GÖRE İNCELENMESİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

MEMET ŞAHAN

GAZİANTEP  
ARALIK 2017

T.C.  
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

**GAZİANTEP'İN TÖRENSEL YİYECEK VE İÇECEKLERİNİN YEREL  
HALKIN BAKIŞ AÇISINA GÖRE İNCELENMESİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

MEMET ŞAHAN

Tez Danışmanı: Yrd. Doç. Dr. Tuba PEHLİVAN

GAZİANTEP  
Aralık 2017

T.C.  
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI  
**Gaziantep'in Törensel Yiyecek ve İçeceklerinin Yerel Halkın Bakış Açısına Göre  
İncelenmesi**


MEMET ŞAHAN

Tez Savunma Tarihi: 07.12.2017

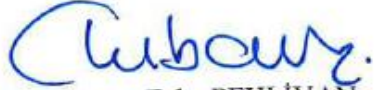
Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı

  
Doç. Dr. Zekiye ANTAKYALIOĞLU  
SBE Müdürü

Bu tezin Yüksek Lisans tezi olarak gerekli şartları sağladığımı onaylıyorum.

  
Yrd. Doç. Dr. Oya ÖZKANLI  
Enstitü ABD Başkanı

Bu tez tarafımda (tarafımızca) okunmuş, kapsamı ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

  
Yrd. Doç. Dr. Tuba PEHLİVAN  
Tez Danışmanı

Bu tez tarafımızca okunmuş, kapsam ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyeleri:

Doç.Dr.Halim AVCI  
Yrd.Doç.Dr.Ali ÖZKAN  
Yrd.Doç.Dr.Tuba PEHLİVAN

İmzası  
  
  


## ETİK İLKELERE UYGUNLUK BEYANI

Tez yazım sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyduğumu, yararlandığım tüm kaynakları gösterme ilkelerine uygun olarak kaynakçada belirttiğimi ve bu bölümler dışındaki tüm ifadelerin şahsıma ait olduğunu beyan ederim.

Memet ŞAHAN

## ÖZET

### GAZİANTEP'İN TÖRENSEL YİYECEK VE İÇECEKLERİNİN YEREL HALKIN BAKIŞ AÇISINA GÖRE İNCELENMESİ

ŞAHAN, Memet

Yüksek Lisans Tezi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD

Tez Danışmanı: Tuba PEHLİVAN

Aralık 2017, 99 Sayfa

Köklü ve çok yönlü bir mutfak kültürüne sahip olan Gaziantep'in törensel yiyecek ve içeceklerine yönelik bu çalışmamızın amacı Gaziantep'in törensel yiyecek ve içeceklerini tespit etmek, yerel halkın törensel yiyecek ve içeceklere yönelik bakış açısını ve bu bakış açıları arasındaki farklılıkları ortaya koymak, ilin geçmişten günümüze aktarılan yemek kültürünü kayıt altına alarak gelecek nesiller için bu kültürel mirasın korunmasını sağlamak ve bu konuda literatüre katkı sunmaktır. Araştırma nicel araştırma yöntemlerine göre yürütülmüş ve tarama modeli benimsenerek çalışılmıştır. Araştırmanın evrenini Gaziantep'te yaşayan yerel halk oluşturmaktadır. Evreni temsil edecek örneklem büyüklüğü 384'tür. Araştırmada örneklem seçim yöntemlerinden tesadüfi olmayan örneklem yöntemlerinden kolayda örneklem yöntemi tercih edilmiştir. Bu araştırmanın örneklemini ise 440 kişi oluşturmaktadır. Araştırma verilerinin toplanmasında kullanılan anket formu 3 bölümden oluşmaktadır. Araştırmada kullanılan ölçeklerin güvenilirlik analizleri, Cronbach's Alfa katsayılarının hesaplanmasıyla yapılmıştır. Yapılan analizde 440 katılımcıdan elde edilen veriler kullanılmıştır. Alfa katsayılarının 0,7'nin üzerinde ve ölçeklerin güvenilir olduğu görülmüştür. Araştırma kapsamında elde edilen veriler SPSS istatistik paket programında; tanımlayıcı istatistikler, faktör ve güvenilirlik analizleri, T testi ve F testi analizleri yapılarak analiz edilmiş ve hipotezler test edilmiştir. Araştırmada, Gaziantep'te özel gün ve törenlerde farklı yiyecekler yapıldığı, bu törenlerde yapılan içeceklerin ise çok az farklılaştığı sonucuna varılmıştır. Ayrıca araştırmaya katılan kişilerin özel gün ve törenlerde yapılan yiyecek ve içeceklere yüksek düzeyde önem verdiği, diğer taraftan araştırmaya katılan kişilerin özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere duyduğu özlemin orta düzeyde olduğu tespit edilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Gaziantep Mutfak Kültürü, İçecek, Özel Gün, Tören, Yiyecek,

**ABSTRACT**  
**INVESTIGATION OF GAZİANTEP'S RİTUAL FOODS AND DRİNKS**  
**ACCORDİNG TO LOCAL PEOPLE'S VİEW**

ŞAHAN, Memet

Master's Of Art Thesis, Department Of Gastronomy and Culinary Arts

Supervisor: Assistant Professor Tuba PEHLİVAN

December 2017, 99 Pages

In this study it is aimed to determine the ceremonious food and beverages of Gaziantep city, which has multidimensional cuisine culture, to reveal the differences between people's point of view about the ceremonious food and beverages, to record the city's cuisine culture for the next generations, and to contribute to the literature in this field of study. Population of the research consists of the dwellers of Gaziantep city. Number of the people is 440 takes part in the research. The survey form used in the data collection contains 3 parts. The questionnaire used in the collection of research data consists of 3 parts. Reliability analyzes of the scales used in the research were done by calculating Cronbach's alpha coefficients. In the analysis performed, data from 440 participants were used. Alpha coefficients above 0.7 indicate that the scales are reliable. The analysis of data is being made with the help of the Statistical Package for the Social Sciences. It can be inferred from the results of the study that various foods and similar beverages are made on special days by the dwellers of Gaziantep. Additionally, according to the results the participants attach great importance to foods and beverages made on special days and their missing level of these foods and beverages at medium.

**Key Words:** Gaziantep Cuisine Culture, Beverages, Special Day, Ceremony, Food

## ÖNSÖZ

Yerel mutfakların özgün etkilerini içinde barındıran köklü ve çok yönlü bir mutfak kültürüne sahip olan şehirlerimizden Gaziantep yemek kültürüyle öne çıkmaktadır. Yemek kültürü deyince de ilk akla gelen Gaziantep mutfağı, seneler boyunca geleneklerinin ve yöresel damak lezzetinin zenginliği ile ülkemiz ve dünya mutfakları arasında önemli bir yere sahiptir. Bu ilde ülkemizin bir çok yerinde olduğu gibi törenlerde simge haline gelmiş bazı yiyecek ve içecek türleri ön plana çıkmaktadır.

Gastronomi turizmi ile öne çıkmış olan Gaziantep ilimize ait yöresel yiyecek ve içeceklerin özellikle de özel gün ve törenlerde yapılan yiyecek ve içeceklerin kayıt altına alınarak gelecek kuşaklara aktarılması bakımından bu çalışma önemli görülmektedir. Gaziantep'in özel gün ve tören yemeklerini ve bu yemeklere yerel halkın bakış açısını araştırdığımız bu çalışma uzun ve yorucu bir sürecin ürünü olmuştur.

Araştırma konusunun seçilmesinden her aşamasına kadar destek, tecrübe, tavsiye ve bilgilerini benden esirgemeyen, araştırma ile ilgili gerekli değerlendirme ve yönlendirmeleri yapan değerli danışman hocam sayın Yrd. Doç. Dr. Tuba PEHLİVAN'a teşekkür ederim.

Ayrıca araştırmamın en zor aşamalarında maddi ve manevi desteklerini benden esirgemeyen sevgili eşim Kadriye ŞAHAN'a ve kendisine ayırmam gereken zamanından çaldığım biricik oğlum Eymen ŞAHAN'a teşekkürlerimi sunuyorum.

Aralık 2017  
Memet ŞAHAN

## İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	i
ABSTRACT.....	ii
ÖNSÖZ .....	iii
İÇİNDEKİLER.....	iv
TABLolar LİSTESİ.....	vii
RESİMLER.....	ix
KISALTMALAR LİSTESİ.....	x
BİRİNCİ BÖLÜM	
GİRİŞ.....	1
1.1.GİRİŞ.....	1
İKİNCİ BÖLÜM.....8	
KAYNAK ÖZETLERİ.....	8
2.1.Türk Mutfak Kültürü.....	8
2.1.1. Türklerin Mutfak Kültür Anlayışı.....	8
2.1.2. Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi.....	11
2.1.2.1. Orta Asya Dönemi Türk Mutfağı.....	12
2.1.2.2. Selçuklu Dönemi Türk Mutfağı.....	13
2.1.2.3. Osmanlı Dönemi Türk Mutfağı.....	15
2.1.2.4. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı.....	21
2.2. Gaziantep Mutfağı.....	22
2.2.1. Gaziantep Hakkında.....	22
2.2.1.1. Gaziantep Adının Kaynağı.....	23
2.2.1.2. Gaziantep'in Sosyal ve Ekonomik Durumu.....	23
2.2.2. Gaziantep ve Gastronomi.....	25
2.2.3. Gaziantep Mutfak Kültürü.....	26
2.2.3.1. Gaziantep Mutfağına Ait Yiyecek ve İçecekler.....	27
2.2.3.2. Gaziantep Mutfağında Kullanılan Ekipmanlar.....	30
2.2.4. Gaziantep'te Kutlanan Özel Gün ve Törenler.....	31
2.2.4.1. Doğum.....	31
2.2.4.2. Loğusa Hamamı.....	31
2.2.4.3. Diş Hediğı.....	31
2.2.4.4. Sünnet.....	31
2.2.4.5. Asker Uğurlama.....	32
2.2.4.6. Söz Kesme.....	32
2.2.4.7. Nişan.....	32
2.2.4.8. Nikah.....	32
2.2.4.9. Düğün Hamamı.....	32
2.2.4.10. Çeyiz.....	32
2.2.4.11. Kına Gecesi.....	32



2.2.4.12. Düğün.....	32
2.2.4.13. Düğün ertesi.....	32
2.2.4.14. Düğün Daveti.....	33
2.2.4.15. Ölüm.....	33
2.2.4.16. İftar.....	33
2.2.4.17. Sahur.....	33
2.2.4.18. Ramazan Bayramı.....	33
2.2.4.19. Kurban Bayramı.....	33
2.2.4.20. Kandil geceleri.....	34
2.2.4.21. Hacı Uğurlama.....	34
2.2.4.22. Aşure Günü.....	34
2.2.5. Gaziantep' in özel gün ve tören yiyecek-içecekleri.....	34
2.2.5.1. Doğum.....	34
2.2.5.2. Loğusa Hamamı.....	35
2.2.5.3. Diş Hediği.....	35
2.2.5.4. Sünnet.....	35
2.2.5.5. Asker Uğurlama.....	35
2.2.5.6. Söz Kesme.....	36
2.2.5.7. Nişan.....	36
2.2.5.8. Nikah.....	36
2.2.5.9. Düğün Hamamı.....	36
2.2.5.10. Çeyiz.....	36
2.2.5.11. Kına Gecesi.....	37
2.2.5.12. Düğün.....	37
2.2.5.13. Düğün ertesi.....	37
2.2.5.14. Düğün Daveti.....	37
2.2.5.15. Ölüm.....	37
2.2.5.16. İftar.....	38
2.2.5.17. Sahur.....	38
2.2.5.18. Ramazan Bayramı.....	38
2.2.5.19. Kurban Bayramı.....	38
2.2.5.20. Kandil geceleri.....	38
2.2.5.21. Hacı Uğurlama.....	38
2.2.5.22. Aşure Günü.....	38
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM.....	40
MATERYAL VE YÖNTEM.....	40
3.1. Materyal.....	40
3.2. Yöntem.....	40
3.2.1. Verilerin Toplanması.....	42
3.2.2. Verilerin Analizi.....	43

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM.....	44
BULGULAR VE TARTIŞMA.....	44
4.1. Demografik Özelliklere İlişkin Bulgular.....	44
4.2.Özel Gün ve Törenlerde Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular.....	45
4.3. Özel Gün ve Törenlerde Yapılan İçeceklerle İlişkin Bulgular.....	63
4.4.Faktör Analizi.....	75
4.5. Güvenilirlik Analizi.....	76
4.6. Normal Dağılım Testi.....	77
4.7. T Testi Analizi.....	77
4.8. Anova (F) Testi.....	78
BEŞİNCİ BÖLÜM.....	85
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	85
KAYNAKÇA.....	90
EKLER.....	96
ÖZGEÇMİŞ.....	99
VITAE.....	99

## TABLULAR LİSTESİ

<b>Tablo 4.1.</b> Demografik Özelliklere İlişkin Bulgular.....	44
<b>Tablo 4.2.</b> Doğumda Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular.....	46
<b>Tablo 4.3.</b> Loğusa Hamamında Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular.....	47
<b>Tablo 4.4.</b> Çocuk Diş Çıkardığında Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular.....	48
<b>Tablo 4.5.</b> Çocuk Sünnet Olduğunda Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular.....	49
<b>Tablo 4.6.</b> Asker Uğurlamada Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular.....	50
<b>Tablo 4.7.</b> Söz Kesmede Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular.....	51
<b>Tablo 4.8.</b> Nişanda Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular.....	52
<b>Tablo 4.9.</b> Nikahta Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular.....	52
<b>Tablo 4.10.</b> Düğün Hamamında Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular.....	53
<b>Tablo 4.11.</b> Çeyiz Olduğunda Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular.....	54
<b>Tablo 4.12.</b> Kına Gecesinde Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular.....	54
<b>Tablo 4.13.</b> Düğünde Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular.....	55
<b>Tablo 4.14.</b> Düğün Ertesi Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular.....	56
<b>Tablo 4.15.</b> Düğün Davetinde Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular.....	57
<b>Tablo 4.16.</b> Ölümde Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular.....	58
<b>Tablo 4.17.</b> İftarda Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular.....	58
<b>Tablo 4.18.</b> Sahurda Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular.....	59
<b>Tablo 4.19.</b> Ramazan Bayramı'nda Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular.....	60
<b>Tablo 4.20.</b> Kurban Bayramı'nda Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular.....	61
<b>Tablo 4.21.</b> Kandil Gecelerinde Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular.....	61
<b>Tablo 4.22.</b> Hacı Uğurlamada Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular.....	62
<b>Tablo 4.23.</b> Aşure Gününde Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular.....	63
<b>Tablo 4.24.</b> Doğumda Yapılan İçeceklere İlişkin Bulgular.....	64
<b>Tablo 4.25.</b> Lohusa Hamamında Yapılan İçeceklere İlişkin Bulgular.....	64
<b>Tablo 4.26.</b> Çocuk Diş Çıkardığında Yapılan İçeceklere İlişkin Bulgular.....	65
<b>Tablo 4.27.</b> Çocuk Sünnet Olduğunda Yapılan İçeceklere İlişkin Bulgular.....	65
<b>Tablo 4.28.</b> Asker Uğurlamada Yapılan İçeceklere İlişkin Bulgular.....	66
<b>Tablo 4.29.</b> Söz Kesmede Yapılan İçeceklere İlişkin Bulgular.....	66
<b>Tablo 4.30.</b> Nişanda Yapılan İçeceklere İlişkin Bulgular.....	67
<b>Tablo 4.31.</b> Nikahta Yapılan İçeceklere İlişkin Bulgular.....	67

<b>Tablo 4.32.</b> Düğün Hamamında Yapılan İçeceklerle İlişkin Bulgular.....	68
<b>Tablo 4.33.</b> Çeyiz Olduğunda Yapılan İçeceklerle İlişkin Bulgular.....	68
<b>Tablo 4.34.</b> Kına Gecesinde Yapılan İçeceklerle İlişkin Bulgular.....	69
<b>Tablo 4.35.</b> Düğünde Yapılan İçeceklerle İlişkin Bulgular.....	69
<b>Tablo 4.36.</b> Düğün Ertesi Yapılan İçeceklerle İlişkin Bulgular.....	70
<b>Tablo 4.37.</b> Düğün Davetinde Yapılan İçeceklerle İlişkin Bulgular.....	70
<b>Tablo 4.38.</b> Ölümde Yapılan İçeceklerle İlişkin Bulgular.....	71
<b>Tablo 4.39.</b> İftarlarda Yapılan İçeceklerle İlişkin Bulgular.....	71
<b>Tablo 4.40.</b> Sahurda Yapılan İçeceklerle İlişkin Bulgular.....	72
<b>Tablo 4.41.</b> Ramazan Bayramı'nda Yapılan İçeceklerle İlişkin Bulgular.....	72
<b>Tablo 4.42.</b> Kurban Bayramı'nda Yapılan İçeceklerle İlişkin Bulgular.....	73
<b>Tablo 4.43.</b> Kandil Gecelerinde Yapılan İçeceklerle İlişkin Bulgular.....	73
<b>Tablo 4.44.</b> Hacı Uğurlamada Yapılan İçeceklerle İlişkin Bulgular.....	74
<b>Tablo 4.45.</b> Aşure Gününde Yapılan İçeceklerle İlişkin Bulgular.....	74
<b>Tablo 4.46.</b> KMO ve Barlett Testi.....	75
<b>Tablo 4.47.</b> Faktör Analizi Döndürülmüş Bileşenler Matrisi.....	76
<b>Tablo 4.48.</b> Güvenilirlik Analizi Sonuçları.....	76
<b>Tablo 4.49.</b> Güvenilirlik Analizi Sonuçları.....	77
<b>Tablo 4.50.</b> Cinsiyete Göre T Testi Analizi.....	77
<b>Tablo 4.51.</b> Yaşa Göre Anova (F) Testi.....	78
<b>Tablo 4.52.</b> Yaşa Göre TUKEY Testi.....	79
<b>Tablo 4.53.</b> Eğitime Düzeyine Göre Anova (F) Testi.....	79
<b>Tablo 4.54.</b> Eğitim Düzeyine Göre TUKEY Testi.....	80
<b>Tablo 4.55.</b> Gelir Düzeyine Göre Anova (F) Testi.....	80
<b>Tablo 4.56.</b> Ailedeki Kişi Sayısına Göre Anova (F) Testi.....	81
<b>Tablo 4.57.</b> Ailedeki Kişi Sayısına Göre TUKEY Testi.....	81
<b>Tablo 4.58.</b> Mesleğe Göre Anova (F) Testi.....	82
<b>Tablo 4.59.</b> Mesleğe Göre TUKEY Testi.....	82
<b>Tablo 4.60.</b> Gaziantep'te İkamet Yılına Göre Anova (F) Testi.....	83
<b>Tablo 4.61.</b> İkamet Ettiği Bölgeye Göre Anova (F) Testi.....	84

**RESİMLER LİSTESİ**

<b>Resim 2.1.</b> Tarihsel Süreçte Türk Mutfağı.....	12
<b>Resim 2.2.</b> Osmanlı Yemek Kültürü.....	17
<b>Resim 2.3.</b> Osmanlı Mutfağı.....	20
<b>Resim 2.4.</b> Gaziantep Yemekleri.....	29
<b>Resim 2.5.</b> Gaziantep'e Ait İçecekler.....	30
<b>Resim 2.6.</b> Kuymak.....	35
<b>Resim 2.7.</b> Baklava.....	36
<b>Resim 2.8.</b> Katmer.....	37
<b>Resim 2.9.</b> Aşure.....	39

## KISALTMALAR LİSTESİ

<b>df</b> .....	Düzey farkı
<b>F</b> .....	Anova Testi
<b>KMO</b> .....	Kaiser-Meyer-Olkin
<b>Ort</b> .....	Ortalama
<b>Sig</b> .....	Anlamlılık
<b>SPSS</b> .....	Statistical Package Social Sciences
<b>St. Sap</b> .....	Standart Sapma
<b>T</b> .....	T Testi



## BİRİNCİ BÖLÜM

### GİRİŞ

#### 1.1. Giriş

Kültür tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde oluşturulan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları oluşturmada, sonraki nesillere aktarmada kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü olarak tanımlanmaktadır (Türk Dil Kurumu, 2005).

Korkmaz (2012:99), kültürün toplumları birbirinden ayıran, her topluma farklı bir kimlik kazandıran özelliklerin tamamından oluştuğunu söylerken, toplumları iyi tanıyabilmek için kültürlerinin iyi bir şekilde incelenmesi gerektiğini de vurgulamaktadır.

Coşgun (2012:837)'a göre, "Kültür, belirli bir toplumda yaşayan insanların dilini, dinini, yiyip içmesini, sosyal yaşantısını, bilgi, görgü kurallarını ve manevi değerlerini içine alır".

Toplumların kültürlerinin tanımlanmasında önemli bir yeri olan yiyecek ve içecekler, sadece vücuda besin almak için yapılmaz, bunun dışında birtakım karmaşık psikolojik ve toplumsal amaçları da içinde barındırır (Walker ve Humphries, 2006:34).

Orkun (2009:12), tarihin ilk dönemlerinde insanların besinle olan ilişkilerinin doğrudan doğruya çevreleri ile olan zamansal ve mekansal ilişkilerine bağlı olduğunu söylerken, fiziksel yapısı değişen insanın, düşünsel yapısının, el becerilerinin ve kültürünün de değiştiğini ifade etmektedir. Dünyadaki iklim koşullarının zamanla değiştiğini de belirten Orkun, insanın alet kullanmaya başlamasıyla beslenme alışkanlıklarının da zaman içerisinde gelişme gösterdiğini vurgulamaktadır.

Beslenme, Talas (2006:275)'in belirttiği üzere, insanların temel gereksinimleri arasında önemli bir yere sahiptir (Zeyrek, 2011:5).

Tüm dünyada Avisenna adıyla anılan, dünyanın en büyük tabiplerinden İbni Sina, El-Kanun Fi't-Tıbb adlı eserinde beslenmeyi şu şekilde tanımlamıştır (Bulut, 2014:23):

“Beslenme, besin maddelerinin mizaç olarak, vücut yapısına benzer hale gelmesi ve böylece dokulardaki günlük yıpranma ve yırtılmaların, tamire uygun hale gelecek şekilde değişmesidir.”

Uzunağaç (2014:109) ise şu ifadelerde bulunmaktadır:

“Her canlının yaşamını devam ettirebilmesi için belli bir düzen içinde beslenmesi gerekir. Beslenmedeki bu düzen iklime, coğrafi yapıya, tarımsal kaynaklara, ekonomik yapıya ve en önemlisi geleneğe göre şekillenir.”

Bober (2014:12) ise beslenmeyi, bütün canlılar ve türlerinin yaşayabilmeleri için yaratılıştan gelen buyruklardır şeklinde tanımlamıştır.

Ak (2007:1), İnsanoğlunun hayatını sürdürebilmesi için temel gereksinimlerden olan beslenmenin her toplumda kültürel, coğrafi ve ekonomik yapıya bağlı olarak ayrı bir yemek kültürü oluşturduğunu ifade etmektedir. Toplumların beslenme kültürlerinin yaşam biçimlerine bağlı olarak farklılık gösterebildiğini de belirten Ak (2007), toplumsal değişimlerin bu farklılıklarda temel etken olduğunu da söylemektedir. Lentz (1999:7) ise, gıdaların insanların hayatlarını sosyal, ekonomik, siyasal, ahlaki ve beslenme açısından şekillenmesini sağladığını ifade etmektedir.

İnsanın beslenme davranışının sadece fizyolojik ve psikolojik olarak değil, aynı zamanda sosyo-kültürel olarak da incelenmesi gerektiğini belirten Garine (1972), insanın toplumsal bir varlık olduğunu da ifade etmiştir. Ayrıca Garine, köklü beslenme alışkanlıklarının bir kültür içinde geliştiğini ve toplumdan topluma değiştiğini de sözlerine eklemiştir.

Yurdigül (2010:76) ise, canlıların beslenmesinin her canlı türü için farklılık gösterdiği gibi tarihsel süreç içerisinde kişinin beslenmesinin, toplumlara ve kültürlere göre de büyük farklılıklar gösterdiğini belirtmektedir. Tarihsel süreç boyunca göçebe toplumlarda avcılığa, yerleşik toplumlarda ise tarıma dayalı bir yemek kültürünün hakim olması bütün bunların bir yansımasıdır (Ak, 2007:1).

İnsanların yaşadığı ortamların, beslenme alışkanlıkları üzerinde etkili olduğunu da belirten Bekçi, bununla birlikte insanların beslenme alışkanlıklarının da yaşama biçimlerini değiştirdiğini ifade etmektedir. Buna örnek olarak, Uygurların Manizm dinini benimsedikten sonra bazı yiyecekleri yememelerinin, onların daha rahat bir yaşam sürmelerine ve savaşçı ruhlarını kaybetmelerine neden olduğunu göstermektedir (Bekçi, 2002:1).



Şeybânî (1997:162), yemeğin insan hayatının vazgeçilmez bir unsuru olduğunu ifade etmiş, insanın yiyecek, içecek, giyecek ve mesken gibi dört unsur olmadan yaşayamayacak şekilde yaratıldığını da belirtmiştir (Akgün, 2007:78). Bunu destekler nitelikte, bireyin varlığı kadar toplumun varlığının ve örgütleniş biçiminin de temelini yemek konusu olduğunu söyleyen Bingör (2016:5), insanın gıdaya ulaşmadan varlığını sürdüremeyeceğini, yemeğin insan olarak varoluşumuzun ve bekaımızın kaynağı olduğunu da ifade etmektedir. Beardsworth ve Keil (2011:125) ise, Yemek Sosyolojisi adlı eserinde, yemek yemenin ve beslenmenin ailenin özel dünyası içinde önemli bir yerinin olduğunu vurgulamışlardır.

Önceleri sadece yaşamak için yapmak zorunda olunan yemek yeme eylemi, sonraları bir zorunluluğun yanı sıra kültür haline dönüşmüş ve bu bağlamda her toplumun kendine özgü bir yemek kültürü oluşmuştur. “Bir toplumu birbirine bağlayan kültür zamklarının birincisi dil, ikincisi din, üçüncüsü ise yeme içme kültürüdür” (Gürsoy, 2013:11).

Yılmaz (2006) ve Türkyılmaz (2013), dünya hayatının temelini yemek kültürüne dayandırılmakta olduğunu ifade etmiş, yeme-içme kültürünün, büyük oranda inançlar temelinde şekillendiğini belirtmişlerdir. Bunun yanı sıra bireylerin içinde yaşadıkları toplumun standartlarının, yaşama biçimlerinin, eğitim ve kültür düzeylerinin de yemek kültürünün şekillenmesinde önemli bir rol oynadığını söylemişlerdir. Ayrıca yenilen yemeklerin ve yemek yeme üslubunun toplumun ideolojisini etkilemekte olduğunu ve toplumun ideolojisinden etkilenmekte olduğunu da sözlerine eklemişlerdir. Good (2009) ise yemek yeme eyleminin sadece karın doyurma değil, sosyal roller ve ilişkilerle ilgili olarak kültürel mesajların aktarıldığı iletişimsel bir olay olduğunu belirtmiş, insanların yaşadıkları geçiş dönemlerini anlamlı kılmak için, çeşitli yemek döngüleri ortaya çıkardığını ve yemek paylaşımını sosyal ilişkilerle belirlediğini ifade etmiştir (Özgen, 2015:39).

Bekçi (2002:1)’ye göre, her milletin kendine özgü yemek yeme alışkanlıkları vardır. Bu nedenle kültürlerin beslenme üzerindeki etkilerinin incelenmesiyle mutfak kültürü ortaya çıkmıştır.

Her toplumun mutfak kültürleri arasında benzerlikler olduğu gibi farklılıkların da var olduğunun altını çizen Bekçi (2002), bu farklılıkların nedeni

olarak coğrafi şartları, dini inancı, ekonomik faaliyetleri, iklimi ve örf adetleri göstermiştir.

Yemeği değişik besinlerin tat vericilerle birlikte belirli yöntemlerle hazırlanıp pişirilmesi işlemi olarak tanımlayan Baysal (1990), bu yiyeceğin hangi malzemelerle, ne ölçüde, hangi araç gereçle hazırlanacağı, nerede ve hangi yöntemlerle pişirileceği, nerede, nasıl sunulacağı ve tüketileceği bağlamında da kültürel bir olguya işaret ettiğini ifade etmektedir (Çölbay ve Sormaz, 2015:1730; Yurdigül, 2010:76). Beşirli (2010:159)'nin "Yiyecek maddelerinin üretimi, taşınması, saklanması ve kullanımı sürecindeki eylemler beslenme ve yiyecek konusunu kültür kavramı kapsamında değerlendirmemizi zorunlu kılmıştır" ifadeleri de bu durumu destekler niteliktedir.

Gürsoy (2013:11), insanların yiyecek konusundaki kültürlerini yiyecek ve içecekleri doğada buldukları şekilde değil de, onları nasıl değiştirerek tükettiklerinin belirlediğini ifade etmektedir. Ayrıca Gürsoy, bir toplumun yemek kültürünü oluşturan öğeleri: tükettiği gıdaların ne olduğu, bunları hangi pişirme tekniklerini kullanarak değişime uğrattıkları, yeme adabı ve yeme içme hakkındaki inanışları şeklinde sıralamıştır.

Gürsoy (2013:12)'a göre, bir yöre mutfağının girdilerini o yörenin iklimi, hayvan yetiştiriciliğine uygunluğu, üretilen gıda maddeleri ve av imkanları tayin eder. Yemek tariflerini, pişirme tekniklerini ve yemeğin sunulmuş biçimlerini ise, o yörede yaşayan halkların yerel kimlik öğeleri, yani kavmi ve inanç özellikleri biçimlendirir.

Bir coğrafyada yaşayanların yöresel mutfak kültürünü ise: Yörenin gıda maddesini temin imkanları, yöredeki etnik farklılıklar, yöredeki inanç farklılıkları ve yörede uygulanan pişirme teknikleri oluşturur. Bunlara birer örnek verecek olursak: Konya ili ülkemizde tahılın en çok üretildiği yerdir. Aynı zamanda bu ilimizde küçükbaş hayvancılık da yaygındır. Bunlara bağlı olarak Konya tandır kebabı, etli ekmek ve mantısı ile ünlüdür. Etnik farklılıkları ise şu şekilde açıklayabiliriz. Ülkemiz aldığı göçlerle tam bir etnik mozaik tablo görünümündedir. Her gelen topluluk kendi yemek kültürünü de beraberinde getirmiştir. Yemek çeşitliliğinin fazla oluşu bu coğrafyada yaşayanların kavmi çeşitliliğinin getirdiği kültürel zenginlikle de açıklanabilir. İnanç farklılıklarına gelince, İslam dininde domuz eti yemek haram olduğu için Müslüman olan toplumlarda domuz etine ve domuz

etinden yapılan yemeklere rastlanmaz. Yine İslam dininde denizden elde edilen midye, karides, istiridye, pavurya, ıstakoz, kalamar, salyangoz yemek de caiz olmadığı için Müslüman toplumların yemek kültürlerinde bulunmamaktadır. “Müslüman mahallesinde salyangoz satılmaz” (Türk Dil Kurumu, 2017) deyimini de bu durumu özetler niteliktedir. Üzerinde yaşamış olduğumuz coğrafyada çok farklı etnik kültürlerin yaşamış olması ve bu coğrafyanın köklü bir geçmişe sahip olması uygulanan yemek pişirme teknikleri bakımından zengin oluşunun kanıtlarındandır (Gürsoy, 2013).

Yemeğin, insanların yaşamlarında temel ihtiyaçlarının yanı sıra pek çok sosyal veya psikolojik ihtiyaçlarda da önemli rol aldığını ifade eden Mitchell ve Hall (2003), bu düşüncesine, yemeğin kutlamalarda, eğlence organizasyonlarında, sosyalleşmede, duyuşsal ve duygusal durumlarda ve yeni kültürleri deneyimlemede kilit bir rol oynadığını söyleyerek açıklık getirmiştir. Beardsworth ve Keil (2011) ise yemeğin, fizyolojik, psikolojik, ekolojik, ekonomik, siyasi, toplumsal ve kültürel süreçlerin kesiştiği önemli bir noktada yer aldığını ileri sürmüştür. Özgen (2013) de yemeğin bir toplumun zenginliğini, refahını gösterdiğini ifade etmiş ve yemeği insanlar için statü sahibi olmanın bir göstergesi olarak kabul etmiştir. Ayrıca Özgen, yemeğin, pek çok ritüelde önemli rol üstlendiğini de sözlerine eklemiştir (Bayrakçı, 2014: 19-20).

Yemeğin, beslenme işlevinin dışında hayatın her alanında bir biçimde temas edilen bir kavram haline geldiğini ifade eden Bingör (2016:1), televizyon, gazete, dergi, web günlükleri gibi iletişim araçlarında yemekle ilgili görüntüler ve yazıların çoğaldığını, büyük şehirlerde restoranların hızla arttığını, alışveriş yapılan süpermarketlerde sayılamayacak kadar çok çeşit sunulduğunu da belirtmiştir (Bingör, 2016:1). Bütün bunların yanında üniversitelerde yiyecek-içecek ve beslenmeyle ilgili bölümler açılmış, özel günlerde ve törenlerde sunulmak üzere yemek yapan özel yemek şirketleri kurulmuştur.

Halıcı (2015:13), bir açıklamasında:

“Özel mülkiyetin bulunup bulunmamasına bağılı olmaksızın yiyeceğin toplanması, işlenmesi, yemek haline getirilmesi, sunulması, paylaşılması ve tüketilmesi insanlığın her döneminde kutsal bir etkinlik olarak görülmüştür. Bu bağlamda, insan ve toplum hayatının önemli dönemeçlerinin törenselleştirilmesi de yemek dolayısıyla gerçekleştirilir olmuştur.”

Muhammed, vd. (2013), yemeklerin sıklıkla dini veya kültürel törenler ve özel günler ile ilişkilendirilebileceğini ifade etmişlerdir. Bunu destekler nitelikte

Tayfun ve Tokmak (2007) da yemeğin, zorunlu bir ihtiyaç olmakla birlikte, insanların özel zamanlarını ayırdıkları, kutlama maksatlı ve başlı başına bir aktivite olarak değerlendirdikleri faaliyetlerden olduğunu ifade etmiş ve önemli düzeyde toplantıların, düğün, nişan gibi merasimlerin, özel gün ve partilerin yemekle birlikte yapılan faaliyetlerden olduğunu da belirtmişlerdir (Görkem ve Sevim, 2011).

Halıcı (1997:65) da doğumdan ölüme kadar geçen zaman içinde, insanların özel günleri ile ilgili törenlerde, dinsel veya toplumsal kökenli bayramlarda ikram edilen yiyecek ve içeceklerin sanki bir kurala bağlıymış gibi uygulanmakta olduğunu ifade etmiştir (Güler, 2010:29).

Güneş, Ülker ve Karakoç (2008), yöresel yemeğin, kültürel mirasın bir parçası olduğunu, ziyaret edilen alanın özgün niteliğine katkıda bulunan önemli çekicilik unsurlarından biri olduğunu belirtmişlerdir (Aslan vd., 2014:4). Güler (2010:24)'e göre "Türkiye'de yerel mutfakların özgün etkilerini içinde barındıran köklü ve çok yönlü bir mutfak kültürü yaşamaktadır." Bu köklü kültüre sahip olan ve farklı kültürleri bir arada barındıran şehirlerimizden Gaziantep yemek kültürüyle öne çıkmaktadır. Yemek kültürü deyince de ilk akla gelen Gaziantep mutfağı, seneler boyunca geleneklerinin ve yöresel damak lezzetinin zenginliği ile ülkemiz ve dünya mutfakları arasında önemli bir yere sahiptir. Gaziantep'te yemek türünün zengin olmasının nedenlerinden biri de yapılış yöntemlerinin ve kullanılan gereçlerin çeşitli olmasıdır. Gaziantep farklı kültürlerin bir arada yaşadığı, birbirinden etkilendiği bir bölge olması nedeniyle, törenler ve adetler günlük hayatta önemli etkinlikler arasındadır. Bu etkinliklerde, yapılan yemekler ve yemeklerin sunumu vazgeçilmez bir bileşendir (Sabbağ, 2015:207). Bu ilde ülkemizin birçok yerinde olduğu gibi törenlerde simge haline gelmiş bazı yiyecek ve içecek türleri ön plana çıkmaktadır.

Bu araştırmamızın amacı Gaziantep'in törensel yiyecek ve içeceklerini tespit etmek, yerel halkın törensel yemeklere yönelik bakış açısını (verdiği önem ve duyduğu özlem) ve bu bakış açıları arasındaki farklılıkları ortaya koymak, ilin geçmişten günümüze aktarılan yemek kültürünü kayıt altına alarak gelecek nesiller için bu kültürel mirasın korunmasını sağlamak ve bu konuda literatüre katkı sunmaktır.

Kent yaşamının getirdiği zaman sıkıntısı, kadının çalışma hayatına başlaması ve bütün bunların yanında gelişen ekonomiyle birlikte hazır gıda üretiminin ve

tüketiminin artması nedeniyle geleneksel yemekler unutulmaya yüz tutmuştur ( Karaca ve Karacaoğlu, 2016). Gastronomi turizmi ile öne çıkmış olan Gaziantep ilimize ait yöresel yiyecek ve içeceklerin özellikle de özel gün ve törenlerde yapılan yiyecek ve içeceklerin kayıt altına alınarak gelecek kuşaklara aktarılması bakımından bu çalışma önemli görülmektedir. Ayrıca Gaziantep'te törensel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklerin ve bu günlerde yapılan yemek ve içeceklere ilişkin duyulan özlem ve verilen önemin belirlenmesi kuşkusuz sosyo-kültürel açıdan önem arz etmektedir. Toplumlar için kendi kültürel mirasları, ulusal kimliklerinin tanımlayıcı öğeleri olarak görülmektedir. Kültürel mirasların korunması, bir nevi ulusal kimliklerin korunması ile eşdeğerdir. Bu nedendir ki özellikle somut olmayan kültürel miras öğelerini, her toplum kendi değeri olarak görüp sahip çıkmaya başlamıştır. Bu noktada her alanda olduğu gibi gastronomi alanında da sosyo-kültürel varlıkların korunması ve yaşatılması çok önemlidir. Bu bakımdan da bu çalışma önem arz etmektedir.

## İKİNCİ BÖLÜM

### KAYNAK ÖZETLERİ

#### 2.1. Türk Mutfak Kültürü

##### 2.1.1. Türklerin Mutfak Kültür Anlayışı

İnsanın doğayla olan etkileşimi sürecinde topluluğun yaşadığı fiziksel ve kültürel coğrafyanın çeşitliliğinin onun yemek kültürünün oluşmasında belirleyici olduğunu söyleyen (Beşirli, 2012:135), Yemek Sosyolojisi adlı eserinde tarihsel süreçte farklı özelliklere sahip coğrafyalarda yaşayan veya farklı kültürlerle temas eden toplulukların mutfaklarının bu temasın ve coğrafyanın çeşitliliğini taşıyacağını da belirtmiştir. Ayrıca Beşirli bu eserinde imparatorluk geleneği olan toplumların önemli bir mutfak kültürüne sahip olmasını bu nedene bağlamaktadır. Bu kapsamda Türk mutfağının geniş bir coğrafyanın fiziksel ve kültürel özelliklere sahip olmasıyla istisnai bir yere sahip olduğunu da ifade etmektedir ( Beşirli, 2012:135).

Mutfak kültürü denilince; beslenmeyi sağlayan yiyecek-içecek türleri, bu türlerin hazırlanma şekli, pişirilme yöntemleri, saklanma ve tüketilme süreleri, koşulları ile bu süreçlerde kullanılan araç ve gereçler, yeme-içme geleneği ve alışkanlıkları ile bu çerçevede gelişen inanış ve uygulamalardan meydana gelen bütünsel ve kendine özgü bir yapı anlaşılmaktadır. Türk mutfağı denildiğinde ise Türkiye'de yaşayan ve yaşamış insanların beslenmesini sağlayan yiyecekler-içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, korunması; bu işlemler için gerekli araç-gereç ve teknikler ile yemek yeme adabı ve mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ve inanışlar anlaşılmaktadır ([www. aregem.kulturturizm.gov.tr](http://www.aregem.kulturturizm.gov.tr)).

Türklerin, tarih sahnesine çıktıkları andan itibaren beslenmeye önem verdiğini belirten Öcal (1985:161), beslenmenin Türklerin sosyal hayatlarında önemli rol oynadığını da ifade etmektedir. Öyle ki Türk idarecileri ülke yönetimini

üstlenirken öncelikle milletini aç ve çıplak bırakmamayı ana ilke edinmişlerdir ( Talas, t.y.:273-283).

Evlerde yemek pişirmek için özel bir bölmenin ayrılmasına ilk olarak M.S. VII. yüzyılda rastlanmaktadır. On birinci yüzyıla gelindiğinde ise Kaşgarlı Mahmut'un Türk mutfağını hem mekân, hem de içindeki maddi kültür eşyası ile tanıttığı görülmektedir. O dönemde her Türk evinin bir odası günümüzde olduğu gibi mutfak olarak ayrılmış ve evin bu kısmına “aşlık” denilmiştir. Buradan hareketle Türklerde göçebeliğin sona erdiği yıllarda kentleşme ile birlikte yemek ve sofraya kültürünün de geliştiği söylenebilir (Aydoğdu ve Mızrak, 2017:16).

Türk mutfak kültürü gibi bir kavramı tek bir özellik ile açıklayabilmek mümkün değildir. Çünkü Türk mutfak kültürü pek çok etnik ve dini unsurla birlikte, tarihin pek çok döneminin ve farklı coğrafyaların birikiminin süzülmesiyle oluşmuş bir kültürdür (Bingör, 2016:3).

Türk mutfak kültürü M.Ö 200'lü yıllardan günümüze kadar uzanıp, Asya ve Anadolu topraklarının zengin ürün çeşitliliğiyle ve zamanla diğer kültürlerle olan etkileşimle yoğrulup bazı değişimler yaşamış ve günümüze kadar ulaşmıştır (Kızıldemir vd., 2014:193). Göçebe bir yaşamı benimseyen Türklerin çeşitli toplumlarla etkileşim halinde olduğu Kutadgu Bilig, Orhun Yazıtları, İbn-i Batuta Seyahatnamesi, Evliya Çelebi Seyahatnamesi, Babürname ve Kanunnameler gibi Türk tarihi için önemli olan yazılı kaynaklardan anlaşılabilir (Düzgün ve Özkaya, 2015:43). Türk mutfağı batı toplumlarını da hem etkilemiş hem de onlardan etkilenmiştir. Örneğin, pasta Fransız mutfağından, makarna İtalyan mutfağından Türk mutfağına girmiştir. Buğday unundan yapılan hamurun açılmasıyla yapılan erişte ise Türk mutfağından İtalyan mutfağına geçtiği düşünülmektedir (Güler ve Olgaç, t.y).

Uzun bir tarihsel geçmişi olan Türk Mutfağının yemek konusunda zengin bir kültüre sahip olduğunu söyleyen Ögel (2000), bu zenginliğin, kendisini çok türü olan yemeklerde gösterdiğini de belirtmiştir. Ögel'e göre yemek zenginliğini konu alan birçok örnek bulunmaktadır. Örneğin; Karadeniz bölgesinde bilinen mısır unu ile yapılan yirmiyi aşkın türde yemek çeşidi bulunmaktadır. Yine Karadeniz bölgesinde hamsiden; hamsinin içli tavası, hamsi pilavı, hamsili ekmek, hamsili kaygana, hamsi haşlaması, hamsi ızgarası, hamsi buğulaması gibi farklı türde yemek yapılmaktadır. Türkler göçebe bir yaşam sürdükleri için geçimlerini hayvancılık ile sağlamışlar ve

bu da süt ve süt rnlerinin Türk Mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olmasına neden olmuştur. Özellikle tereyağı, don yağı ve i yağının en önemli besin kaynağı olmasını sağlamıştır (Saçıkaralı, 2015:4).

Türklerin Anadolu'ya yerleşmesi mutfak kültürlerinde bir milat olmuştur. Çünkü Anadolu çeşitli medeniyetlerin bileşkesinden oluşmuştur (zgen, 2017:8). Anadolu'da yapılan yemekler ekseriyetle otlardan, etlerden ve hamurdan olmak üzere üç farklı çeşitte yapıldığını görmekteyiz. Bu yapılanların birçoğu eski zamanlardan beri kullanılmaktadır. Bu durum uygarlıklar ile yemek kültürleri arasında bir bağın olduğunu göstermektedir. Yemeklerin yapılmasında kullanılan malzemelerin vasfı, sayısı, çeşidi, düzenlenişi, pişirilen ana madde, pişiriliş şekli, doğadan olduğu gibi elde edilip yenip yenmediği gibi durumlar milletlerin uygarlık düzeyleri ve hayat tarzları ile ilgili fikirler sunmaktadır. Yeme alışkanlıkları, antropolojik bakışla bir kültür topluluğudur. Yani yemek ile ilgili tüm faaliyetlerde birçok kültürel özellik bir arada var olur. Tüm bunların sonucunda varılan düşünce mutfak bir uygarlık belirtisidir. Umumiyetle söylenebilir ki etle av hayvanlarıyla beslenen milletlerin uygarlık düzeylerinin ilkel seviyelerde oldukları görülür. Türkler birçok uygarlık aşamalarında farklı yemekler yapmışlardır. Bugünkü yemek kültürünün oluşumuna geçmişten günümüze gelen uygarlıkların katkısı olmuştur ([www. aregem.kulturturizm.gov.tr](http://www.aregem.kulturturizm.gov.tr)).

Türk Mutfağı, çeşit zenginliği ve damak tadına uygunluk yönünden olduğu kadar birçok yemek ve yiyecek türü ile sağlıklı ve dengeli beslenmeye de kaynaklık edebilecek örneklerle doludur ([www. aregem.kulturturizm.gov.tr](http://www.aregem.kulturturizm.gov.tr)).

Ertaş ve Karadağ (2013:120), sağlıklı beslenmede Türk mutfağının yerini tespit etmek için yaptıkları çalışmada, Türk mutfağının dünyada koyun ve kuzu eti ile pişirilen şiş ve döner kebab gibi et yemekleriyle nlendiğini belirtmişlerdir.

(Nevin, 2009:17; Mil ve Denk, 2015:1) Türk mutfağının Çin ve Fransız mutfağı ile birlikte dünyanın en ünlü  mutfağından biri olarak görüldüğünü söylemekte, ayrıca Nevin (2009:17), Türk mutfağının en önemli özelliği olarak yemek sanatının her dalında zengin örneklerle dolu olmasını göstermektedir.

akıcı ve Eser ( 2016:223) Yabancı Mutfak şeflerinin Türk Mutfağına İlişkin Değerlendirmeleri'ni konu alan çalışmalarında, yabancı şeflerin büyük bir çoğunluğunun (Slovenyalı, Fransız, Cezayir, İtalyan, Karadağ, Fas) Türk mutfağının zengin, tarihsel bir geçmişe sahip ve dünya mutfakları arasında özel bir yere sahip



olduğu, fakat yeterince iyi bilinmediği ve tanıtılması gerektiği düşüncesinde olduklarını ifade etmişlerdir.

Türk mutfağının genel özelliklerini şu şekilde sıralanabilir (Saçıkara, 2015:6-10; Kızıldemir vd., 2014:203-204):

- Türk mutfağı hayvansal ürünlere ve tarıma dayalıdır.
- Türk mutfağı halkımızın yaşadığı coğrafi bölgelere göre değişiklik göstermektedir.
- Türk mutfağı sosyal yapıya göre zamanla değişiklik göstermektedir.
- Türk mutfağı özel gün ve törenlere göre değişiklik göstermektedir.
- Türk mutfağı gelenek görenek ve dini yapıdan etkilenmiştir.
- Türk mutfağı yakın kültürleri etkilemiş ve onlardan etkilenmiştir.
- Türk mutfağında ekmek çok önemli bir yere sahiptir.
- Türk mutfağında bulgur çok önemlidir.
- Türk mutfağında yoğurt önemli bir yere sahiptir.
- Türk mutfağında pekmez tatlandırıcı olarak kullanılmaktadır.
- Türk mutfağında sos yerine salça ve besinlerin kendi suyu kullanılır.
- Türk mutfağında maydanoz, dere otu ve nane yaygın bir kullanıma sahiptir.
- Türk mutfağında süslemeye çok önem verilmez. Yemeğin görünüşünden çok lezzeti daha önemlidir. Ancak son dönemlerde tabak süsleme ve boyama yaygınlaşmıştır.

### **2.1.2. Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi**

Türk mutfağının tarihi seyrine genel olarak bakacak olursak Orta Asya Türk mutfağının menü açısından sınırlı ve sade olduğunu görürüz. Bu dönemdeki sade yapı göçlerin etkisiyle değişime uğramış ve gittikçe zenginleşmiştir. Arap ve Fars kültüründen Türk mutfağına giren öğeler bu duruma örnek olarak gösterilebilir. Selçuklular döneminden itibaren Arap ve Fars kültüründen alınan öğelerle birlikte hem Anadolu'da yaşayan milletlere ait mutfak kültürü hem de bu bölgede yetişen bitkilerden elde edilen ürünlerle Türk mutfak kültürü zenginleşmeye başlamıştır. Ancak asıl zenginleşme Osmanlı döneminde gerçekleşmiştir. Özellikle Osmanlı Saray geleneği mutfak kültürünün zenginleşmesi ve çeşitlenmesi açısından çok önemlidir.

Coğrafi keşiflerin etkisiyle bir değişim daha yaşayan Türk mutfağına domates, fasulye, patates, mısır, biber, portakal gibi ürünler 17. Ve 18. Yüzyıllardan itibaren girmiştir. Birkaç yüzyıl devam eden bu süreç Türk mutfağında köklü değişimlere yol açmıştır. Osmanlı kentlerine ait mutfak kültürü modernleşme sürecinin bir sonucu olarak 19. Yüzyıl boyunca bir takım farklılıklar yaşamıştır. Bu farklılık yemek yeme usullerinde ve kullanılan gıda maddelerinde kendini göstermektedir. Bu değişim 20. Yüzyılda da devam etmiş, bu yüzyılın ikinci yarısından itibaren tüm dünyayı kuşatan küreselleşmenin etkisiyle hazır gıda maddeleri mutfaklara girmiş, fastfood gibi yeme-içme alışkanlıkları yaygınlaşmış, kırsal alanlar ile kent arasındaki göç ilişkisinin etkisiyle Türk mutfak kültüründeki değişim devam etmiştir (Bilgin ve Samancı, 2015:9).

Türk mutfak kültürünün tarihini Orta Asya dönemi, Selçuklu dönemi, Osmanlı dönemi ve Cumhuriyet dönemi gibi bölümlere ayırarak incelemek mümkündür.



**Resim 2.1.** Tarihsel Süreçte Türk Mutfağı (<http://unionfooddrink.blogspot.com.tr>).

### 2.1.2.1. Orta Asya Dönemi Türk Mutfağı

Türkler Orta Asya'da göçebe bir yaşam sürdükleri için yiyecek ve içecekleri ile ilgili bilgiler sınırlıdır. Göçebe yaşamın gereği olarak hayvancılıkla uğraşan Türklerin bu dönemde daha çok et ve süt ürünleriyle beslendikleri kaynaklarda yer almaktadır. Et olarak koyun eti ve at etinin yanında keçi ve sığır eti de tüketmektedirler. İçki olarak ise kımız ve ayran içilmektedir. Bunların yanında bitkisel ürünlerden buğday ve mamüllerinden elde edilen gıda maddelerini de

tüketmişler fakat bunlara rağbet düşük olmuştur. Türkler bitkisel ürünleri kullanmaya daha çok yerleşik hayatla başlamaktadırlar (Halıcı, 2009:17; Alpargu, 2015:9).

Uzun süre dayanıklı olmalarından dolayı göçebelik hayatına oldukça uygun olan pastırma ve sucuk beslenme ihtiyacını karşılayan Türk besin kaynaklarından biridir. Bunların yanı sıra kurutulmuş et ve et tozu da pastırma ile birlikte savaş sırasında önemli besin kaynaklarıdır. Eski Türklerde, bakımının zor olması ve göç şartlarına dayanıklılık gösterememesi gibi nedenlerle büyükbaş hayvan yetiştiriciliğini pek fazla tercih etmemişlerdir. Buna rağmen büyükbaş hayvancılık yoğun olmamakla birlikte varlığını devam ettirmiştir. Uygurların mutfak kültürüne baktığımızda, zengin insanların at etini yedikleri, geriye kalanların ise sığır ve yaban kazlarının etini tükettikleri görülmektedir. Kaşgarlı Mahmut'un at etinin mis gibi koktuğunu söylemesi Türklerin at etine ne kadar önem verdiklerinin göstergesidir (Saçıkara, 2015:15).

İslamiyet öncesi Türklere ait ilk yazılı kaynaklardan biri olan Orhun Kitabeleri'nde Bilge Kağan'ın ölen kardeşinin yas töreni için misafirler davet edildiği ve ölü yemeği verildiği belirtilmektedir. Ayrıca bu yazıtlarda Türk yiyeceği olarak tavşan ve geyik etlerinden söz edilmektedir. Yiyeceklerle ilgili olarak da tok, aç, aş, azuk gibi terimler de yine bu kitabelerde yer almaktadır (Halıcı, 2009:18).

#### **2.1.2.2. Selçuklu Dönemi Türk Mutfağı**

Batıya göçle birlikte değişen Türk mutfak kültürü Selçuklular döneminde tarım, hayvancılık ve sufi düşüncesi gibi çok farklı unsurlarla birlikte ele alınmaktadır. Türkler göçle birlikte geldikleri bölgede hayvansal ürünlerin yanı sıra bitkisel ürünler de kullanmaya başlamışlardır (Şahin, 2015:52).

Türk Mutfak kültürü içinde Selçuklular yemek çeşitleri, yemek pişirme ve muhafaza teknikleri ile kendilerine has bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır. Selçuklularda kuşluk ve akşam (zevale) yemeği adı verilen iki öğün bulunmaktadır. Eğer öğle vakti acıkılırsa meyve yenmekte ve içeceklerden içilmektedir. Genellikle tok tutan yemekler tercih edilmektedir. Akşam yemeğinde ise çeşit boldur ve hava kararmadan yenmektedir. Selçuklular döneminde et, un ve yağ yemek alışkanlığının simgesi olarak görülmektedir. Kuzu, erkeç, keçi, at ve tavuk en çok eti yenen hayvanlardır. Bunlara kuşlar ve balıklar ilave edilebilir. Kesilen hayvanın sakatatının çok tüketildiği Selçuklularda, sebze yemekleri pek tercih edilmemiştir (Güler, 2010:25).

Selçuklular'ın göç ettikleri yerler çok önceden beri tarım ve ziraate uygun idi ve bu coğrafyada tarım ve ziraat yapılmaktaydı. Selçuklular döneminde de bu gelenek devam etmiştir. Toprağa dayalı bir ekonomik sistem olan “ikta” Selçuklu ekonomisinin belkemiğini oluşturuyordu. Selçuklu hükümdarları tarım ve ziraati desteklemişler, boş arazilerin ekilmesini teşvik amacıyla tohumluk buğday vermişler ve vergiden de muaf tutmuşlardır (Şahin, 2015:44).

Selçuklu mutfağında etle yapılan yemeklerden kebab birinci sırada yer alıyordu. Kebab saray mutfağında da son derece itibar gören bir yemek olmasına rağmen, Mevlana gibi sufiler tarafından nefse hoş geldiği için pek tercih edilmiyordu. Bu da sufi düşüncesinin mutfak kültürü üzerindeki etkilerine örnek teşkil etmektedir (Şahin, 2015:42).

Selçuklu mutfağında içki olarak en fazla çeşitli meyvelerden, bal veya şekerden yapılan şerbetler tüketilmekteydi. Bunu izleyen diğer bir içecek ise ayrandı. Yaygın olarak tüketilen bir diğer içecek ise bozaydı. Sirkenin bal ile karışımından elde edilen sirkencubin bu dönemde tüketildiği bilinen başka bir içecekti. Ayrıca her ne kadar sufi çevreler tarafından içilmesine karşı çıkılsa da şarap ve rakı da bu dönemde bazı çevreler tarafından tüketilen içeceklerdendi (Şahin, 2010:52).

Selçuklular ve Beylikler döneminde Türklerin iki önemli eserinde mutfakla ilgili bilgilere daha fazla rastlanır. Bunlardan biri, Araplara Türkçe öğretmek amacıyla Kaşgarlı Mahmut tarafından yazılan Divanü Lügati-t Türk'tür. Bu eserde gıda maddeleri ve yemek adlarıyla bazı yemek tarifleri yer almaktadır. Ayrıca eski Türk yemeği olarak tanımlanan tutmaç, yufka, katmer, ekmek, yoğurt, ayran, kımız, çörek, pekmez, helva gibi yiyecekler de bulunmaktadır. Adı geçen bazı mutfak araç-gereçleri ise şunlardır: güveç, tencere, sac, burileme, şiş vb. On birinci yüzyılda Yusuf Has Hacıp tarafından ele alınan Kutadgu Bilig adlı eserde ise yemeklerden çok yemek töreni, şölen ve sofraya bilgileri yer almaktadır. Bunların yanında Türk mutfağına ait yiyecek ve içeceklerle dair bilgiler veren eserler on üçüncü yüzyılda yaşayan Mevlana'nın eserleri ve on dördüncü yüzyılda yazılan Dede Korkut Hikayeleridir (Halıcı, 2009:18).

Türklerin İslam dinine girmeleri mutfak kültürlerinde bazı değişiklikleri de beraberinde getirmiştir. Örneğin yemekten sonra sofraya duasının okunması, at, eşek, katır gibi tek tırnaklı hayvanların eti dinin yenmemesi bunlardan birkaçıdır.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde Arap mutfak kültürünün etkilerinin görülmesi de İslam dininin etkilerindedir (Güler, 2010:25).

### **2.1.2.3. Osmanlı Dönemi Türk Mutfağı**

Farklı kültürel unsurların etkisiyle oluşan ve gelişen Osmanlı mutfağı, geniş bir coğrafyada yaşayan kültürlerden etkilenerek ortaya çıkan, fakat çoğunlukla Türklerin birikim ve alışkanlıkları ile İslam'a göre şekillenen bir mutfaktır (Közleme, 2012:125).

Osmanlı mutfağını oluşturan dört temel unsurdan bahsedilmektedir. Bunlardan birincisi, Türklerin Orta Asya'daki et ve süt ürünlerine dayalı beslenme alışkanlıkları, bazı değişikliklerle birlikte Osmanlı döneminde de devam etmiştir. İkinci temel unsur olarak Arap ve Fars kültürlerinin etkisidir. Genelde göçlerle beraber Fars ve Arap kültürüne ait öğeler, Osmanlı mutfağına girmiş ve Osmanlı'nın yıkılışına kadar etkisini sürdürmüştür. Osmanlı mutfağındaki pek çok yemek ve ürün isimlerinin Arapça ve Farsça olması da bunun bir göstergesidir. Bu iki kültürden devşirilen yemekler Türklerin damak zevkine göre değişerek Osmanlı mutfağına girmiştir. Osmanlı mutfağına etki eden diğer bir unsur ise, Anadolu'da yetişen ürünler ve Rum mutfağına etkisi söylenmektedir (Bilgin, 2015:71). Dördüncü temel unsur olarak da İslam'ın etkisidir. İslam'a uygun bir yaşam süren Osmanlılar, mutfaklarında konuya özen göstermişlerdir. Yerli kültürlerde bulunan ve İslam dininde yeri olmayan midye, ıstakoz, karides, domuz eti ve şarabı sofralarından uzak tutmaya özen göstermişlerdir (Közleme, 2012:126).

Selçuklu Devleti iki asır Anadolu'da hüküm sürmüş Moğol istilası ile birlikte Selçukluların bu hakimiyeti sona ermiştir. Bundan kısa bir süre sonra Anadolu'da beylikler dönemi başlamış ve bu dönemde yaklaşık bir asır devam etmiştir. 10. 14. Yüzyıl sonlarına doğru bu beyliklerden Oğuzların Kayı boyuna ait bir aşiret galip gelerek Osmanlı'nın temellerini atmışlardır. Kayı boyuna ait bu aşiretin Osmanlı'nın temellerini atmasından dolayı on 4. Yüzyıla kuruluş dönemi denilmektedir. Moğolların baskısından dolayı Anadolu'ya Türk göçleri artmış ve Anadolu'da Rumca konuşan Hristiyanların yerini zamanla Türkçe konuşan Müslümanlar almıştır. Bu dini ve sosyolojik değişimine etkisi yemek kültüründe de görülmüştür. Yerel ve geleneksel besin maddelerinin kullanımının devam etmesi, israftan kaçınma ve sadeliği tercih etme gibi özellikleriyle kuruluş dönemi Osmanlı mutfağı, Selçuklu ve Beylikler dönemi mutfağının devamı niteliğindedir. Osmanlı'nın kuruluş dönemi

mutfağının ilişkin literatürde yeterli kaynak bulunmadığından bu dönem mutfağı halk mutfağı ile sınırlıdır (Közleme, 2012:127).

Kuruluş döneminin sonuna doğru yemek alışkanlıklarının devlet tarafından belirlendiği mutfak konusunda öncekinden farklı bir anlayışın ortaya çıktığı görülmektedir. Selçuklularda yemek işlerinden sorumlu çarşnigirlik kurumunun Osmanlı'nın kuruluş devrinde de devam ettiği bilinmektedir. 2. Murat devrine kadar padişahların yemek hizmetini çarşnigirler sürdürmüş. 2. Murat zamanında ise bu görevi kilerci başılar üstlenmiş ve çarşnigirlerin görev alanları Divan üyelerine yemek sunumu gibi hizmetlerle sınırlandırılmıştır (Közleme, 2012:128). Osmanlı sarayının beslenme teşkilatına ilişkin en erken kaynaklar 15. yüzyılın 2.yarisında kurulan Matbah-ı Amire emanetine ait mutfak defterleridir. Selçuklularda var olan şaraptarlığın Osmanlılarda varlığına delil olan herhangi bir kaynak bulunmamaktadır. Osmanlılarda dini bir hassasiyetin sonucu olarak ortaya çıkan imaretler Selçuklularda şehirleşme için kullanılan bir kavram olmuştur. Osmanlı'da ise yemek dağıtım hizmeti verdiği için imarethaneler hastaneler gibi topluma hizmet veren bir kurum olarak görülmüşlerdir. İmarethaneler Allah rızası için kurulmuş bir kurumdur. Buralarda çalışanların dindar ,güzel ahlak sahibi olmalarına ve Cuma, Ramazan ve Bayram gibi dini günlerde misafirleri güler yüzle karşılamaları istenmiştir. İmarethaneler daha sonraki dönemlerde her gün binlerce kişiye yemek dağıtımını yapan dini bir hayır kurumu haline gelmiştir (Közleme, 2012:129).

Osmanlı'nın kuruluş döneminde Anadolu Halk Mutfağı incelendiğinde etin özellikle de koyun etinin bir sembol olduğu görülmektedir. Bu dönemde İslamiyet'in etkisiyle at ve domuz etinin yerine koyun eti tercih edilmiş. Öyle ki bazı devletlerin isimleri bu hayvanın adıyla anılır olmuştur. Süt yerine süt ürünlerinin daha çok tüketildiği Osmanlı kuruluş dönemi tahıl ve sebze bakımından Anadolu Türk mutfağının zenginleştiği bir dönem olmuştur. Dini hassasiyetten dolayı içeceklerden şarabın yerini şerbet ve cülap (ishal eden gülen suyu, şurup) almıştır. Ayrıca tasavvufi açıdan bir takım sembollerin yüklendiği helva ise yasın sembolü olarak görülmüştür. Resmi ve dini toplantılarda manevi bir hava katan helva tekke ve zaviyelerde mürşidin müridine ilhamını göstermektedir (Közleme, 2012:130).

Selçuklu ve Osmanlı'nın kuruluş dönemlerinde Anadolu topraklarında üretimi pek yapılmayan, uzak coğrafyadan zor şartlarda getirildiği için pahalı olan pirinç tasavvufi hassasiyetinden dolayı tercih edilmemiştir. Osmanlı'nın yükselme



devrinde hem devletin zenginleşmesi hem de pirinç üretiminin artması nedeniyle bu anlayışın değiştiği görülmektedir (Közleme, 2012:130).

Bu dönemde göçebe hayatın etkisiyle insanlar yemeklerini hızlı bir şekilde yemektedir. Ayrıca ekmeğin temel gıda maddesi olduğu, çatal ve bıçağın kullanılmadığı Osmanlı'da, yemeğin geç bir sabah yemeği ve erken bir akşam yemeği olmak üzere iki öğün yendiği de görülmektedir. Orhan Gazi zamanından kalan iki öğün yemek 16.yüzyılda yerini üç öğüne bırakmıştır (Közleme, 2012:131; Altıntaş, 2013:87).



**Resim 2.2.** Osmanlı Yemek Kültürü (<http://www.eglencelitarih.com>).

Osmanlı mutfağı Fatih Sultan Mehmet'in İstanbul'u fethinden sonra Çin, İran, Arap, Bizans, Avrupa ve Akdeniz Bölgesi mutfaklarından kısmi etkilenmeler sonucunda gelişmeye başlayan ve zenginleşen bir mutfaktır. Osmanlı mutfağında saraydan halka doğru bir etkilenme söz konusudur. Saray mutfağı beslenme kültürü ve damak zevki açısından Osmanlı mutfağının zirvesi haline gelmiştir. Öyle ki Klasik Dönem Osmanlı mutfağı denilince Saray mutfağı akla gelmektedir. Saray mutfağı denilince de Topkapı Sarayı'ndaki Matbah-ı Amire akla gelmektedir (Közleme, 2012:131).

Osmanlı saray mutfağında zamanla meydana gelen değişimler halk mutfağında da kendini göstermiştir. Orta Asya'nın bozkırlarından göçebe bir yöntem süren Türk milletinin Anadolu'ya taşımış olduğu et ve süt ürünlerine dayalı beslenme

alışkanlıkları Osmanlı'nın yükselme döneminde değişime uğramıştır. Osmanlı Sarayı'nda Eski Türkler ve Selçuklularda görülen birkaç temel besin maddesine dayanan bir yemek kültürü yerini İslam'ın etkisiyle o dönemde yetiştirilen gıda maddelerinin dengeli bir şekilde tüketildiği yemek kültürüne bırakmıştır. Osmanlı'da beslenme ile sağlık arasında yakın bir bağ olduğuna inanılmıştır. Saray Mutfağı bu anlayışa göre gelişerek şekillenmiştir beslenme ile sağlık arasında ki bu anlayış İslami Tıp anlayışına dayanmaktadır. Osmanlı'da sofraya oturma şekli kanunlarla belirlenmiş ve hiyerarşik bir düzen takip edilmiştir. Bu dönemde padişahlar yalnız veya aileleriyle birlikte yemek yemeye başlamışlardır (Közleme,2012:141).

Saray halkı Selçuklularda olduğu gibi günde iki öğün yemek yemişlerdir. Sabah kahvaltısını kuşluk vakti, akşam yemeğini ise güneş batmadan yemişlerdir. İslami bir geleneğin ürünü olarak sofrada gösteriş ve israftan kaçınılırdı. Ayrıca sulu yemekler yenirken ses çıkarmak, ağzı şapırdatmak, dişleri karıştırmak, elini sofraya silmek, ekmek kırıntılarını çevreye saçmak, sofrada durmadan insanların yüzüne bakmak, kaşığı sonuna kadar ağza sokmak, herkes doyduktan sonra yemeye devam etmek, Saray yemek adabında ayıp sayılan ve hoş karşılanmayan hallerdendir (Közleme,2012:142).

Yemekler kalaylanmış bakır sahanlarda yenirdi. Kaşık önemli bir yere sahipti. Abanoz, sedef, şimşir gibi kıymetli maddelerden yapılan kaşıklar kullanılırdı. Çatal ve bıçak kullanmazdı (Közleme,2012:143)

Hazreti Peygamber (s.a.v)'in sünneti istikametinde bir yaşam sürme arzusunda olan Osmanlı mutfağında ziyafet ve şenlik sofralarının dışında sofralara sadelik hakimdi. Bu yönüyle Batı saraylarından farklılık gösteriyordu. Etlı yemek, çorba ve pilav üçlüsü hem saray hem de halk mutfağında yerini alıyor bunun yanında sebze yemekleri de yapılıyordu. Fakat balık özellikle de deniz balığına Osmanlı mutfağında çok görülmemiştir (Közleme,2012:143).

Osmanlı mutfağının bir diğer özelliği ise Orta Asya Türk geleneğinden kalan kelle paça, ciğer ve işkembe gibi sakatatların hep tercih edilmesidir. Klasik Dönem mutfağında zeytinyağı ve bitki yağlarına fazla rastlanmamaktadır. Fakat yemeklerde sirke ve balın tercih edildiği görülmüştür. Tatlılardan en çok görülen ise baklavadır. Osmanlı saray mutfak kültüründe içecek türleri Selçuklulardan farklılık göstermektedir. İslamiyet'in etkisiyle Selçuklularda kıymız Türk toplumunun mutfak kültüründe çıkmış olsa da alkollü içeceklerin içildiğine şaraptarlık biriminin varlığı



delil olarak gösterilmektedir. İslamiyet'i her geçen gün hayatına uygulamaya çalışan Osmanlı Sarayı ve halkı alkollü içecekler haram olduğu için mutfaklarına koymamışlardır. Sarayda bulunan içecekler su, limon suyu, boza, kahve ve şerbetten ibaretti (Közleme,2012:145).

Osmanlı'da günlük yemekler oldukça sadeydi. Günlük yemeklerin dışında şenlik ve ziyafetlerde ise durum böyle değildi. Osmanlı Sarayı'nda Şehzade'nin doğumu, sünneti, evlenmeler, barış antlaşmaları, dini günler, padişahların sefere çıkışları gibi durumlarda şenlik düzenlenirdi. Bu şenlikler halka açık olur böylelikle sarayla halk arasında bir kaynaşma olurdu. Şenlikler Osmanlı'nın İslamlaştırarak devam ettirdiği eski bir Türk geleneğidir. Bu dini yaklaşıma Fatih Sultan Mehmet'in oğulları Beyazıt ve Mustafa'nın sünnet düğünlerinde yapmış olduğu uygulama güzel bir örnektir. Bu düğünde ziyaretlerin önce din büyüklerine ve tarikat şeyhlerine verilerek padişahın tahta oturunca dualar ve öğütlerin yükselmesi ardından da Kuranı Kerim'in okunması dini hassasiyetin güzel bir örneğidir. Bu şenlikler sadece sarayla sınırlı kalmaz Osmanlı'nın her yerinde kutlanırdı (Közleme,2012:146).

Eski bir Türk geleneği olarak Osmanlı'da varlığını devam ettiren şölenlerden biri de çanak yağmasıdır. Çanak yağması halka ve yeni çerilere verilirdi. Çanak yağmalarının amacı diğer eğlenceler gibi halkın ve askerinin psikolojik olarak rahatlamasını sağlamaktı. Çanak yamaları Yeniçeri Ocağı'nın kaldırılması ile son bulmuştur (Közleme ,2012:148).

Halka açık yapılan bu ziyafetlerde kadınlarla erkeklerin ayrı olması, kadınların şenliği kendilerine ayrılan yerden izlemesi, yemeklerini ayrı olarak tekkelerde yemesi, domuz eti ve alkol gibi İslam dininin yasakladığı besinlerin bulunmaması dini bir hassasiyet olarak görülmektedir. Saray ziyafetlerinden bir diğeri ise yabancı elçi ağırlamalarıdır. Osmanlı padişahları gücünü ve cömertliğini göstermek amacıyla yabancı ülke elçilerine oldukça cömert davranmışlardır (Közleme, 2012:148).



**Resim 2.3.** Osmanlı Mutfağı (<http://saykodeli.com>)

Uzun bir tarihi süreç içerisinde farklı kültürlerin etkisiyle gelişen Türk mutfağı Osmanlı'nın yükselişi ile dünyanın seçkin mutfaklarından biri haline gelmiştir. 18. ve 19. yüzyıllarda hızlı bir değişime uğrayan Türk mutfağının bu değişim nedenlerinden birincisi, 17. yüzyıldan itibaren devletin gücünü kaybetmeye başlaması bunun sonucu olarak da sarayın birçok alanda düzeni belirleyen Merkezi yapısının zayıflamasıdır. İkincisi 18. yüzyıl sonlarından itibaren Amerikan kültüründen İstanbul mutfağına girmeye başlayan domates, fasulye, patates gibi ürünlerin Türk yemek kültürüne uyarlanmaya çalışılmasıdır. Üçüncüsü ise Avrupa ile artan ticari ve ekonomik bağlar ve bunun sonucunda ürün çeşitliliğinin artmasıdır. Dördüncüsü ise Tanzimat Döneminden başlayarak Avrupa'ya ait birçok kültürel hayat tarzının Osmanlı'nın elit kesimleri tarafından benimsenmeye başlanmaya başlamasıdır (Samancı, 2015:199).

Bugün Osmanlı mutfak kültürü olarak bilinen mutfak, Klasik Dönem Mutfağı değil Osmanlı'nın dağılma döneminde Avrupa'yı örnek alması sonucu ortaya çıkan son dönem Osmanlı mutfağıdır. Önceleri sarayı örnek alan elit kesim Osmanlı'nın dağılma dönemine girmesiyle birlikte Avrupa'yı örnek almaya başladı. Bunu yaparken de Osmanlı adetleri terk edilmedi. Örneğin masa, sandalye kullanılmaya başlandı ama yer minderleri de evlerde ve konaklarda kullanılmaya devam edildi. Bir başka örnek de 19. yüzyılda mutfağına sığır etinin sokulması fakat koyun etinin de

mutfaktaki yerinin muhafaza edilmesidir. Bir başka değişim ise, Klasik Dönem Osmanlı mutfağında görülmeyen midye, istiridye gibi İslami hassasiyetten dolayı tüketilmeyen ürünlerin son dönem Osmanlı mutfağında yer almasıdır. 19.yüzyıl Osmanlı mutfağında makarna ve kırmızıbiber, vanilya ve yenibahar gibi baharatlar da o dönemde görülen yeniliklerdendir. Portakal, mandalina, muz, ananas gibi meyveler de son dönem Osmanlı mutfağında tüketilen ürünlerdendir. 19 yüzyılın sonlarına doğru Osmanlı Sarayı'nda sofraya düzeni ve yemekler açısından alaturka ve alafranga örnekler bir arada görülmektedir. Son dönemde Avrupa mutfaklarından özellikle de Fransız mutfağından etkilenen Osmanlı mutfağına İslam dininde haram olduğu için domuz eti hiç girmemiştir. Diğer ürünlerin Osmanlı mutfağı tarafından kabul edilmesinin sebebi dinen yasak olmamasındandır. Bu da Türk mutfak kültüründe İslam dininin temel belirleyici olduğunu göstermektedir (Közleme, 2012:162).

#### **2.1.2..4. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı**

Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak kültürü saray ve konaklardan oluşan İstanbul Mutfağı, batı yemeklerinin etkisinde kalmış, lokanta ve otellerde uygulanan karma mutfak ve Anadolu'da uygulanan Türk mutfağı olarak değerlendirilmektedir (Halıcı, 2009:25).

Osmanlı döneminde bütün kültürel motifler sarayda toplanıp geliştirilerek her alandaki moda ve tarzı belirlemektedir. Fakat Cumhuriyet döneminde saray olmadığı için Osmanlı mutfağında var olan üreticiliğin Türkiye Cumhuriyeti mutfağında olmadığı görülmektedir. Batı etkisiyle varlığını devam ettiren lokanta, restoranlar ve ev mutfaklarının üreticiliği her zaman sınırlı ve yöresel olarak kalmıştır. Türkiye Cumhuriyeti'nin bu son dönemde Osmanlı kültür ve medeniyetinden uzaklaşması sonucu ortaya çıkan kültürel boşluk halk kültürü ve yabancı kültürlerin etkisi altına girmiştir. Bu da Türk mutfak kültürünün eski gücünü ve yöneticiliğini kaybetmesine neden olmuştur (Közleme, 2012:165). Başta İstanbul olmak üzere Büyük şehirlerde açılan büyük alışveriş merkezlerinde hem yerel hem de dünya çapında markalaşmış olan pek çok lokanta halkın yemek alışkanlıklarında bir takım değişiklikler meydana getirmiştir. Bir başka değişim ise eskiden sadece erkeklerin gittikleri bar, cafe, restoran, birahane, pastane, meyhane ve fast food gibi yerlere kadın erkek karışık olarak gidilmeye başlamasıdır (Sauner, 2015:263). Bu gibi yerlere her köşe başında

rastlanması ise bir kültür erozyonunu da beraberinde getirmektedir (Közleme, 2012:167).

Yemek kültüründeki değişiklikler her dönemde meydana gelmiş fakat 1980 yılından itibaren bu değişiklikler daha da hızlanmıştır. Türkiye'nin dışa açılması, pazar ekonomisinin genişlemesi, şehirlere göç artması, kadınların iş hayatına girmesi ve medyanın gelişmesi gibi sebepler bu durumu belirlemiştir. Günümüzde nüfusunun %70'inin şehirlerde yaşamaya başlamasıyla üretimden çok tüketim toplumu haline gelmiş olan Cumhuriyet dönemi Türkiye'sinde, önceden İstanbul'da görülmeyen yöresel yemekler şehirleşmenin etkisi ile şehirdeki yemek kültürü ile birleşmiştir. Salata, otlar ve meyvelerin dışında hiçbir şeyin çiğ tüketilmediği Türk mutfağında öğünler Osmanlı'da iki iken Cumhuriyet dönemi Türk mutfak kültüründe üç öğüne çıkmıştır (Sauner, 2015:266).

İslam dininin kutsal kitabı Kur'an-ı Kerim'de yiyecek ve içecekler helal ve haram olarak ayrılmıştır. Türkler de İslam kültürünü benimsediklerinden dolayı domuz eti, yırtıcı ve etobur hayvanlar, Allah adına ve dini esaslara göre kesilmemiş bütün hayvanlar, leş, kan, alkol ve vücut için zehirli besinler Türklerin mutfak kültürlerinde yer almamaktadır (Közleme, 2012:170).

## **2.2. Gaziantep Mutfağı**

### **2.2.1. Gaziantep Hakkında**

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin en büyük ili, Türkiye'nin en büyük on ili arasında yer alan Gaziantep, konum ve ulaşım bakımından çok önemli bir noktada yer almaktadır. Tarihi İpek Yolu'nun Gaziantep'ten geçmesi, bu şehri her zaman canlı kılmıştır. Tarihi yaklaşık altı yüz bin yıl öncesine dayanan Gaziantep, verimli topraklarının olması ve konum itibarıyla önemli bir yerde bulunması nedeniyle çok farklı uygarlıklara ev sahipliği yapmıştır (Kalkan, 2015:102). Bölge sırasıyla Hitit, Asur, Med ve Perslerin hakimiyetinde kalmıştır. Daha sonra Büyük İskender Persleri yenerek şehri ele geçirmiştir. Ardından Roma İmparatorluğu'nun hakimiyetine giren bu bölge Roma İmparatorluğunun ikiye ayrılması ile Bizans'ın eline geçmiştir. Daha sonraki dönemlerde önce Haçlıların, sonra sırasıyla Selçukluların, Eyyubilerin, Moğolların, Memluklerin, ve son olarak da 1516 yılında Osmanlı Devleti'nin hakimiyetine girmiştir. 16. yüzyılın sonlarına kadar Maraş'a bağlı bir sancak olan Antep, bu yüzyılın sonlarında Halep beylerbeyliğine bağlanmıştır (Kavaklı, 2012:314).

15.ve 16. yüzyıllarda ticaret ve sanayinin hızla geliştiği Antep'te esnaf birlikleri, medreseler, köy, aşiret ve oymak örgütleri örnek bir şekilde çalışarak şehrin gelişmesine katkıda bulunmuşlardır. Birinci Dünya Savaşı'nın başladığı 1914 yılında 83 bin olan Antep nüfusunun %57'si Türk, %43'ü ise Ermeni'dir (Kalkan, 2015:103).

Osmanlı Devleti Birinci Dünya Savaşı'nda yenik düşünce, önce İngilizlerin sonra Fransızların işgali altına giren Antep, halk tarafından başlatılan savunma sonunda Fransızlardan alınmış ve Fransızlar 25 Aralık 1921'de Antep'i boşaltmışlardır. Antep savunmasının anlam ve öneminin büyüklüğünü takdir eden Türkiye Büyük Millet Meclisi tarafından şehre 8 Şubat 1923 tarihinde "Gazilik" ünvanı verilmiştir (Kalkan, 2015:102-104).

#### **2.2.1.1. Gaziantep Adının Kaynağı**

Eski Çağ ve Ortaçağ döneminde Mezopotamya'dan gelen kervanların önemli konak yerlerinden biri olan Gaziantep'te ilk yerleşim Merkezi Dolike kentidir. Dolike kentinin adı bazı kaynaklarda Dülük, bazılarında Diba veya Daluk, bazılarında ise Dolik olarak geçmektedir (Yiğit, 2014:40).

Dülük Köyü ile Karahöyük Köyü arasında bulunan eski kentte ne zamandan beri Ayıntap denildiği bilinmemektedir. Ancak bu ismin Araplar tarafından verildiği söylenmektedir. Bazı kaynaklarda kentin adı "Hantap", "Entap", "Hamtap", "Hatap", "Aynütap" ya da Ayıntap olarak geçmektedir. Arapça'da Ayın su Pınarı, suyun gözü, kaynak anlamına gelmekte olup, parlak, güzel anlamındaki tap kelimesi ile birleşmiş ve Ayntap güzelpınar, güzel kaynak, güzel su olmuştur. Suyunun bolluğu dolayısıyla şehre bu adın verildiği düşünülmektedir (Yiğit, 2014:41; Uçar, 2016:79). Türklerin İslamiyet'e girmeleri ile birlikte Ayntap zamanla Ayıntap, 8 Şubat 1921'de aldığı "Gazi" ünvanıyla şehrin adı "Gazi ayıntap", olmuş 1928 yılında ise Latin alfabesinin kabulüyle de "Gaziantep" adını almıştır (Yiğit, 2014:42).

#### **2.2.1.2. Gaziantep'in Sosyal ve Ekonomik Durumu**

Ortadoğu'nun en stratejik bölgesinde yer alan Gaziantep, Mezopotamya'nın bir parçasıdır. Suriye ile de komşu olan bu ilimiz, nüfusunun büyüklüğü ve gelişimi açısından Türkiye'nin önde gelen illerinden biridir. Avrupa'dan gelip Arap ülkelerine giden ve Hindistan, Pakistan ve İran'dan gelerek Akdeniz'e ulaşan en kısa karayolu üzerinde bulunması nedeniyle de önemli bir merkezdir (Yüksel, 2007:9).

Osmanlılar döneminde çok sayıda han, hamam, medrese ve cami yapılmış olan Gaziantep kenti üretim, ticaret ve el sanatları yönünden de gelişme göstermiştir. Tarımsal faaliyetin yanında imalat sanayi ve ticaretin canlı olması, eskiden ticaret merkezi olan Halep'in yerini almasını sağlamıştır. Doğu ve Güneydoğu Anadolu illerinin ürünlerinin toplanma ve dağıtım merkezi olan Gaziantep'in Arap ülkeleri ile canlı hayvan satışında yaygınlaşan bir ticareti mevcuttur (Yüksel, 2007:10-11). GAP projesinin en önemli hizmet kenti olan Gaziantep, aynı zamanda bu bölgenin üst düzeyde bir ihracat, eğitim, kültür, ticaret ve tedavi merkezi olmuştur. Bunların yanı sıra gerek GAP projesinin etkisiyle, gerekse büyük şehir olması nedeniyle hem köyden kente hem de diğer iller ve bölgelerden Gaziantep'e yoğun bir göç dalgası başlamıştır. Bu anlamda Gaziantep batıya göçü engelleyen bir durumdadır. Bu durumun yansıması olarak, yanlış kentleşme ve gecekondulaşma gibi sorunlar ortaya çıkmaya başlamıştır. Bununla birlikte yaşanan bu değişimler kültürel hayata da yansımaktadır. Geleneksel yaşamın büyük ölçüde devam ettiği kentte, kültürel yapının günümüze kadar getirmiş olduğu inanış ve uygulamaların, gerek gecekondu semtlerinde, gerekse modern kent merkezinde devam ettiği görülmektedir (Ulusoy ve Turan, 2016:145; Yüksel, 2007:11).

En eski uygarlıkların üzerinde doğduğu ve geliştiği Mezopotamya ve Akdeniz arasında, güney-kuzey ve doğu-batı arasında giden yollar üzerinde bulunması özelliğiyle her dönemde önemli bir merkez olan Gaziantep'in 3'ü merkez olmak üzere 9 ilçesi bulunmaktadır. Şahinbey, Şehitkamil ve Oğuzeli Gaziantep'in merkez ilçeleridir. Araban, İslahiye, Karkamış, Nizip, Nurdağı, Yavuzeli ise diğer ilçeleridir (Yüksel, 2007:11; Şahin, 2015:57).

Gaziantep'te en fazla yetiştirilen tarım ürünü buğdaydır. Bunu Antep fıstığı takip etmekte olup zeytin, pamuk, arpa, üzüm, mercimek, mısır ve nohut yetiştirilen diğer tarım ürünleridir. Ülkemizin ekonomik ve sosyal gelişme dinamiklerini kendisinde barındıran Gaziantep gelişmekte olan dünya şehirlerine örnek gösterilmektedir. Çin'den Avrupa'ya kadar uzanan, tüccarların, fikirlerin, bilgelerin, dinlerin ve kültürlerin yolu olan 2000 yıllık dünyaca ünlü İpek Yolu'nun da Gaziantep'ten geçmesi şehrin önemini daha da arttırmıştır ([www.gto.org.tr](http://www.gto.org.tr)).

GAP'ın giriş kapısı ve merkezi konumunda bulunan Gaziantep, ekonomik yönden çevresindeki illeri etkisi altına almakta, turizm alanında da büyük yatırımlar

yapmaktadır. Ayrıca Türkiye ekonomisine de yön veren illerin başında gelmektedir ([www.gto.org.tr](http://www.gto.org.tr)).

Tarihi ve turistik açıdan da zengin bir il olan Gaziantep'in başlıca gezilip görülecek yerleri arasında Bakırcılar Çarşısı, Bey Mahallesi, Dülük Antik Kenti, Gaziantep Kalesi, Rum Kale, Boyacı Hanı, Kürkçü Hanı, Kurtuluş Cami, Naib Hamamı, Tarihi Antep evleri ve Yesemek Açık Hava Müzesi bulunmaktadır. Ayrıca Türkiye'nin ve Ortadoğu'nun birinci, Avrupa'nın ikinci ve dünyanın üçüncü en büyük hayvanat bahçesi de Gaziantep'te bulunmaktadır ([www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)). Gaziantep'te ziyaret edilebilecek çok sayıda müze bulunmakta olup bunlar şu şekilde sıralanabilir (<https://gantep.bel.tr>).

1. Atatürk Anı Müzesi
2. Gaziantep Arkeoloji Müzesi
3. Hasan Süzer Etnografya Müzesi
4. Zeugma Mozaik Müzesi
5. Yesemek Açık Hava Müzesi
6. Gaziantep Savaş Müzesi
7. Bayazhan Kent Müzesi
8. Emine Göğüş Mutfak Müzesi
9. Gorgo Medusa Cam Eserler Müzesi
10. Ali İhsan Göğüş Müzesi ve Gaziantep Araştırmaları Merkezi
11. Gaziantep Savunması ve Kahramanlık Panoraması Müzesi
12. Gaziantep Oyun ve Oyuncak Müzesi
13. İslam Bilim Tarihi Müzesi
14. Gaziantep Mevlevihane'si Vakıf Müzesi
15. Gaziantep Hamam Müzesi
16. Gaziantep Kültür Tarihi Müzesi
17. Bakır Eserleri Sergisi

### **2.2.2. Gaziantep ve Gastronomi**

Gastronomi kelimesi Yunanca'dan türetilmiştir. Yunanca'da "Gastro" (mide) ve "Nomos" (kural, yasa ya da düzenleme) anlamına gelen kelimelerin birleşiminden oluşan Gastronominin yeme içme ile ilgili tüm kural ve yasaları ifade ettiği söylenebilir. Gastronominin konusu yiyecek ve içeceklerle ilgili her şeydir. Gastronomik değerler; kültürel, tarihi, sosyal, coğrafi, psikolojik faktörler gibi pek

çok unsura dayanmaktadır (Aksoy ve Sezgi, 2015:80). Ayrıca gastronomide mutfak ve servis konusunda uzmanlaşmış kişilere gastronom, damak zevkine sahip olup, ağız tadıyla iyi yemekten ve mutfaktan anlayanlara ise gurme denir. Gastronomi bir sınıflamaya tabi tutulacak olursa;

**Üretim Boyutu ile Gastronomi** : “İyi yemek hazırlama, pişirme, sunma ile güzel masa kurma bilim ve sanatı, iyi yemek yeme ile ilgili faaliyetler ve bilgi birikimi, yemek pişirme-aşçılık ile ilgili prensip ve uygulamalardır” (Altınel, 2009:2).

**Tüketim Boyutu ile Gastronomi** : “İyi yiyecek ve içecekten hoşlanma, iyi yemek yeme konusunda abartılı davranma, lüks ve lezzetli yiyeceklere düşkünlük ve tutkudur” (Altınel, 2009:2).

**Üretim ve Tüketim Boyutu ile Gastronomi** : “Yiyeceklerin hazırlanma, pişirilme ve servis edilme süreci, yemeği uygun kural ve araç-gereç kullanarak sunup yenilmesi sanatı, menüde bulunan yemeklerin ne kadar satıldığı, belirli bölge ve ülkelerle ilgili mutfak gelenek ve göreneklerini de içeren; iyi yiyecek yeme bilim ve sanatı, damak tadı ve iştah gibi zevklerin, tarihsel bilginin, kültürün, alışkanlığın, yeteneğin, emeğin ve ihtimamın beğenimize uygun olarak ahenkle bir araya gelmesidir” (Altınel, 2009:3).

Ayrıca Gaziantep, mutfak kültürünün zenginliği sayesinde 2015 yılında gastronomi dalında, Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü'nün (UNESCO) "Yaratıcı Şehirler Ağına" girmiştir (Baran, 2016:1).

Türk Patent Enstitüsü'ne (PTE) göre coğrafi işaretler, “Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretlerdir.” ([www.tpe.gov.tr](http://www.tpe.gov.tr)). Coğrafi işaretler “menşe işareti” ve “mahreç işareti” olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Bir ürün sadece bulunduğu bölgede yetiştirilip üretiliyorsa, başka yerde yetiştirilmesi veya üretilmesi mümkün değilse “menşe işareti”, söz konusu ürün başka yerlerde yetiştirilmesi veya üretilmesi mümkünse mahreç işareti ile işaretlenmektedir (Aksoy ve Sezgi 2015:83). Gaziantep'teki yiyecek ve içecekler Tescilli Coğrafi İşaretler kapsamında incelendiklerinde Gaziantep-Antep Baklavası'nın tescilli tatlılar arasında olduğu, Gaziantep-Nizip Zeytinyağı'nın tescilli yağlar arasında olduğu, Gaziantep-Antep Fıstığı'nın tescilli kuruyemişler arasında olduğu görülmektedir (Aksoy ve Sezgi:86).

### 2.2.3. Gaziantep Mutfak Kültürü

Yüzyıllardır nesilden nesile aktarılan lezzetleriyle anılan Gaziantep mutfağının Türk mutfağının gelişimine olan katkısı yadsınamaz (Kaya ve Sönmez, 2017:536). Zengin bir mutfak için sağlam bir altyapısı ve Doğu Akdeniz'in en zengin mutfaklarından biri olarak, Türk ve Dünya mutfakları arasında önemli bir yere sahip olan Gaziantep mutfağında genellikle bölgedeki ürünler kullanılmaktadır. Çok çeşitli baharatların ve salçanın kullanılması ve yemeklerin hazırlanmasında gösterilen özen,



Gaziantep mutfağının ünlenmesini sağlayan faktörlerdendir (Aksoy ve Sezgi, 2015:85; Altinel, 2009:175-176; Çavuşoğlu, 1994:48).

Ankara Ticaret Odası ve Ankara Patent Bürosu tarafından yapılan ve 81 ili kapsayan bir araştırmaya göre, Türkiye’de 2205 çeşit yöresel yiyecek ve içecek tespit edilmiştir. Bu araştırmaya göre Gaziantep 291 çeşit yiyecek, içecek ve tatlı çeşidiyle ilk sırada yer almaktadır (Cömert ve Özkaya, 2014:64; Giritlioğlu vd., 2016:128; Şahin ve Ünver, 2015:65).

Gaziantep mutfak kültürünün, kendine özgü bir karakteri vardır (<https://www.gaziantepedair.wordpress.com>). Türk Mutfak Kültürü’nde önemli bir yeri olan Gaziantep mutfağının diğer mutfaklardan farkı yemek çeşitliliğinin zengin olmasıdır. Tarihinde birçok medeniyete ev sahipliği yapması Gaziantep’in, köklü bir geleneksel kültüre sahip olmasına, bu da zengin bir yemek kültürünün oluşmasına olanak sağlamıştır. Coğrafi konum, iklim, bitki örtüsü ve üretim biçimi Gaziantep mutfak kültürünü etkileyen faktörlerdendir (Serinkaya, 2017:29). Ayrıca tarihinin milattan binlerce yıl öncesine dayanması, çeşitli uygarlıklara ev sahipliği yapması sonucu farklı dil, din ve ırklardan insanların Gaziantep’te yaşaması ve bu kentin sürekli ticaret ve üretim merkezi olması da mutfak kültürünü etkileyen diğer faktörlerdir (Kaya ve Sormaz, 2017:539). Tarih boyunca önemli bir ticaret merkezi olması ve İpek Yolunun üzerinde bulunması Gaziantep’te bir kültürel etkileşim oluşturmuştur (Nahya, 2012: 13). Özellikle Osmanlı döneminde Araplar, Kürtler, Ermeniler, Türkmenler birlikte yaşayarak bu kültürel etkileşime katkı sağlamışlardır (Aksoy ve Sezgi, 2015:85). Buradan yola çıkarak Gaziantep mutfak kültürünü etkileyen faktörlere İslam dininin yanı sıra diğer dinlerin etkisini ve farklı uygarlıkların etkisini de ekleyebiliriz.

Gaziantep mutfak kültürünün bir parçası olan yöresel yemekler, her bölgede olduğu gibi düğün, bayram ve özel günlerde sofralarda daha çok yer almaktadır. Her bölgenin yöresel yemeği o bölgenin geçmişiyle bağlantılı olduğundan diğer yemeklerden üstün tutulmuştur (Büyükşalvarcı vd., 2016:166).

### **2.2.3.1. Gaziantep Mutfağına Ait Yiyecek ve İçecekler**

Gaziantep mutfağına ait yiyecek ve içecekler aşağıdaki gibi sınıflandırılabilir (Gaziantep İl Turizm Müdürlüğü, t.y:10).

**Köfteler:** Akıtmalı Ufak Köfte, Cacıklı Arap Köftesi, İçli Köfte, Çiğ Köfte, Omaç, Yağlı Köfte, Malhıtalı Köfte, Yağlı Yumurtalı Köfte vb.

**Kebaplar:** Alinazik, Altı Ezmeli Kıyma ve Tike Kebabı, Çağırtlak Kebabı, Kemeli Kıyma Kebabı, Kıyma Kebabı, Patlıcan Kebabı, Sarımsak Kebabı, Simit Kebabı, Sebzeli Kebap, Külbastı, Kazan Kebabı, Soğan Kebabı, Terbiyeli Tike Kebabı, Yeni Dünya Kebabı v.b.

**Çorbalar:** Alaca Çorba, Ezogelin Çorbası, Katma Çorbası, Lebniye Çorbası, Maş Çorbası, Öz Çorbası, Süzme Mercimek Çorbası, Şirinli Çorba, Un Çorbası v.b.

**Et Yemekleri:** Beyran, Doğrama, Ekşili Taraklık Tavası, Ekşili Ufak Köfte, Kelle Paça, Lahmacun v.b.

**Tavalar:** Saçma tavası, Sarımsak tavası, Keme tavası, Ayva tavası, Elma tavası, Erik tavası, taze ceviz tavası v.b.

**Dolmalar-Sarmalar:** Gaziantep Usulü Karışık Dolma, Gaziantep Usulü Zeytinyağlı Dolma, Bulgurlu Kabak Dolması, Mumbar, Firikli Acur Dolması, Haylan Kabağı Dolması, Yaprak Sarması v.b.

**Pilavlar:** Özbek Pilavı, Dövme Aşı, Firik Pilavı, İç Pilav, İncikli Pilav, Loğlazlı Pilav, Malhıtalı Aş, Mercimekli Pilav, Meyhane Pilavı, Simit Aşı, Yaprak Buğulaması v.b.

**Yoğurtlu Yemekler:** Çağla Aşı, Börek Çorbası, Sarımsak Aşı, Yoğurtlu Bakla, Şiveydiz, Yoğurtlu Patates, Yuvarlama v.b.

**Sebzeli Yemekler:** Borani, Ciğer Kavurması, Domates Tavası, Erik Tavası, Etlı Bamyı, İmam Bayıldı, Kabak Musakka, Kabaklama, Karnıyarık, Öcçe, Pirpirim Aşı v.b.

**Zeytinyağlı Yemekler:** Zeytinyağlı Dolma, Zeytinyağlı Enginar, Zeytinyağlı Fasulye, Zeytinyağlı Pilaki, Zeytinyağlı Yaprak Sarması v.b.

**Hamur İşleri:** Kıymalı Börek, Peynirli Börek, Pirinçli Börek, Şekerli Peynir Böreğı, Zeytin Böreğı v.b.



**Resim 2.4.** Gaziantep Yemekleri (<http://www.gaziantepkulturturizm.gov.tr>)

**Piyazlar-Salatalar-Cacıklar:** Antep Salatası, Loğlaz Piyazı, Maş Piyazı, Muhammara, Pirpirim Piyazı, Yarpuz Piyazı, Zeytin Piyazı v.b.

**Turşular:** At elması turşusu, biber turşusu, çelem turşusu, domates turşusu, havuç turşusu, salatalık turşusu, acur turşusu, kelek turşusu, kırmızı pancar turşusu, koruk turşusu, lahana turşusu, sarımsak turşusu v.b.

**Tatlılar:** Baklava, Aşure, Antepfıstığı Tatlısı, Burma Kadayıf, Dolama, Fıstıklı Kadayıf, Katmer, Krokan, Kurabiye, Nişe Helvası, İrmik Helvası, Sütlaç, Zerde, Şöbiyet v.b.

**İçecekler:** Gaziantep'te içecek kültürü yemek kültürünün ana parçalarından biridir. İçeceklerin hazırlanması ve tüketilmesi toplumsal faaliyetlerin ön plana çıkan bölümüdür. Gaziantep'te içecekler yemek öncesinde veya sonrasında sıcak ya da soğuk olarak tüketilebilmektedir. Gaziantep'te hazırlanan ve tüketilen başlıca içecekler şunlardır: Ayran, menengiç kahvesi, şuruplar (şerbetler), meyve suları, dut suyu, nar suyu, meyan şerbeti, çay ve bitki çaylarıdır (<http://www.gastroantep.com.tr/icecekler.php>; Kaya ve Sormaz, 2017:542).



Resim 2.5. Gaziantep'e Ait İçecekler (<https://www.tripadvisor.com.tr>)

### 2.2.3.2. Gaziantep Mutfağında Kullanılan Ekipmanlar

Mutfak eşyaları, ilkel devirlerden başlayarak büyük bir değişim ve gelişim göstermiş ve Türk Kültürü'nde kendine özgü bir yer edinmiştir (Abalı, 2017:385). Şahin (2015:60)'e göre Gaziantep mutfağında kullanılan ekipmanlar şunlardır.

**Madeni araç gereçler:** Siniler (Amadan, divan sinisi, salça sinisi, künefe sinisi, kuzu sinisi, kahve tepsisi), leğençeler (hamur leğençesi, köfte leğençesi), kazanlar (mahşere kazanı, kuşhana, kelle kazanı, don kazanı, tis kazan, şire kazanı), süzek ve süzgeçler, sahanlar (düz sahan, çukur sahan, kapaklı sahan, çirtikli sahan, paşa sahanı, kaymak sahanı, sütlü sahanı, zerde sahanı), lengeriler (kuzu lengerisi, pilav lengerisi), kaşıklar ( yemek kaşığı, çömçe, kevgir, tatlı kaşığı, ayran kaşığı), taslar (su tası, ayran tası, üsküre tası, saplı tas, kapaklı tas, sefertası, şapşak), bıçaklar (dolma bıçağı, keşefe bıçak, kurban bıçağı), delecik ve şişler (keme delecığı, et kebabı/ ciğer kebabı şişleri), tavalar( iki kulplu tavalalar, tek kulplu tavalalar, yağ tavası,



kızartma tavası, kahve tavası, öcce tavası), ocaklar (ocak, maltız, mangal, gaz ocağı, ispirto ocağı), satıllar (su satılı, yoğurt satılı), havanlar, cezveler, maşalar, sürahi, maşrapa, teştler, yağ kapları (badıyalar), ekmek sacı, calba kabı, kürek.

**Ağaçtan yapılan araç ve gereçler:** Ambar, kova ve çeşitli kaplar, sandıklar, havanlar, çeşitli kaşıklar, oklavalar ( evirgeç, ekmek oklavası, baklava oklavaları), kutular ( ekmek kutusu, kahve kutusu, ölbe), et kütüğü, ekmek tahtası, kahnıç, kile, gerebiç kalıbı, çeşitli dolaplar (tel dolap, mahmil), tepir, limon sıkacağı, susak, domates ezeceği.

**Topraktan yapılan araç ve gereçler:** Çeşitli ebatlarda küpler(carralar, su küpleri, salça küpleri, peynir küpleri), testiler, dolma taşları, güveç kabı vb.

**Cam ve diğer malzemelerden yapılan araç ve gereçler:** Kavanozlar, elekler ( elek, sarat ve kalburlar), katrembizler, sepetler( yumurta sepeti, üzüm sepeti, kamış sepetler, hasırlar), kavsara, keme taşı, değirmenler, soku, ölçekler ( timin, timinneyi, uruplağı) sayılabilir.

#### **2.2.4. Gaziantep'te Kutlanan Özel Gün ve Törenler:**

##### **2.2.4.1. Doğum:**

Doğum hayatın başlangıcı olup her kültürde olduğu gibi Gaziantep'te de törenlerle kutlanan bir olaydır (Halıcı, 2015:20; Bakar ve Demir, t.y:118).

##### **2.2.4.2. Loğusa Hamamı**

Loğusa hamamı göreneği Kilis ve Gaziantep bölgesinde görülen bir görenektir. Kilis ve Gaziantep'te Lefse Hamamı olarak adlandırılan görenekte misafirler davet edilmekte ve hamamda misafirlere birtakım ikramlarda bulunmaktadır (Halıcı, 2015:21).

##### **2.2.4.3. Diş Hediği**

Bebeklerin ilk dişlerini çıkışı, her yörede olduğu gibi Gaziantep'te de törenlerle karşılanır. Bu günde eş, dost, akrabalar davet edilmekte, birlikte hoşça vakit geçirilmektedir (Halıcı, 2015:21).

##### **2.2.4.4. Sünnet**

Sünnet törenleri Gaziantep'te düğüne benzer bir törenle kutlanmaktadır (Halıcı, 2015:22).

#### **2.2.4.5. Asker Uğurlama**

Erkeklerin hayatlarının en önemli dönemlerinden biri olan askere gitme olayı, Gaziantep'te davul, zurna eşliğinde törenlerle kutlanmaktadır. Askere gidecek olan genç için akrabalar tarafından yemek daveti verilir ve bu günlerde özel yemekler yapılır (Halıcı, 2015:22).

#### **2.2.4.6. Söz Kesme**

Gençlerin evliliğe attığı ilk adım olan söz kesme Gaziantep'te tören şeklinde kutlanmakta ve bu günde bütün masraflar erkek evi tarafından karşılanmaktadır (Halıcı, 2015: 23).

#### **2.2.4.7. Nişan**

Evlilik yolunda atılan ikinci adım olan nişan töreni Gaziantep'te yemekli yapıldığı gibi yemeksiz de yapılabilmektedir (Halıcı, 2015:23).

#### **2.2.4.8. Nikah**

Nikah nişanlı olan gençlerin evliliğe karar vermesinin ardından bu olayın kurumsal olarak resmileştirilmesi işlemidir (Halıcı, 2015:24).

#### **2.2.4.9. Düğün Hamamı**

Anadolu'da çok yaygın bir görenek olan düğün hamamı Gaziantep'te de törensel olarak kutlanmaktadır (Halıcı, 2015:24).

#### **2.2.4.10. Çeyiz**

Çeyiz gelinim babasının evinden kocasının evine getirmek üzere hazırladığı çeşitli materyallerdir. Çeyizin getirildiği gün kız evi tarafından çeşitli yemekler yapılmaktadır (Halıcı, 2015:24).

#### **2.2.4.11. Kına Gecesi**

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin diğer illerinde olduğu gibi Gaziantep'te de kına gecesi kız ve erkek evinde ayrı ayrı kutlanmaktadır (Halıcı 2015:25).

#### **2.2.4.12. Düğün**

Evliliğin son aşaması olan düğün, Gaziantep'te yemekli yapıldığı gibi yemeksiz de yapılabilmektedir (Halıcı, 2015:25).

#### **2.2.4.13. Düğün Ertesi**

Düğün sadece iki gencin hayatını birleşmesi değil, aynı zamanda iki aileyi de bir araya getiren ve aralarında akrabalık ilişkisi ortaya çıkaran toplumsal bir olaydır. Düğün ertesi dediğimiz bu özel gün ise düğünden sonra ailelerin yeni kurulan bağın pekişmesi için hediyeleşmek uyguladıkları bir görenektir (Halıcı, 2015:27).

#### **2.2.4.14. Düğün Daveti**

Gaziantep'te düğün ertesi daveti çok özen gösterilen bir görecektir. Kız ve erkek evi tarafından karşılıklı verilen bu davette belirli bir kural bulunmamaktadır (Halıcı, 2015:28).

#### **2.2.4.15. Ölüm**

Türk toplumunda cenaze törenleri sıradan bir tören olmayıp toplumsal dayanışmanın merkezini oluşturmaktadır. Bu törenlerde yapılan yemek ikramları söz konusu törenlerin sosyal bir organizasyon olduğunun göstergesidir (Ersoy, 2014:100). Dünya hayatının sona ermesi olan ölüm olayı da her toplumda olduğu gibi Gaziantep'te de tören şeklinde gerçekleştirilir. Bu günde insanlar bir taraftan sevdiğini kaybetmenin üzüntüsüyle ağlayarak defin işlemlerini gerçekleştirirken diğer yandan cenazeye gelen misafirlere çeşitli yemekler ikram etmektedirler (Halıcı, 2015:29; Hacıgökmen, t.y:394). Ayrıca defin işlemlerinden sonraki günlerde taziye yerine gelen misafirler cenaze sahiplerine yük olmamak ve yardımcı olabilmek için yemekler yaptırırlar (Korkmaz, 2012:108).

#### **2.2.4.16. İftar**

Anadolu'nun her yerinde olduğu gibi Gaziantep'te de Ramazan ayı boyunca iftar yemekleri hazırlanmaktadır. Yakınların, akrabaların, dostların, hısımların, komşuların davet edildiği iftar yemeklerinin ilki genelde aile büyüklerinin birinin evinde yenir. En güzel yemeklerin sofraları süslediği iftarlar kutsal saydığımız özel gün ve törenler ürünlerdendir (Halıcı, 2015:30; Özsabuncuoğlu ve: Gök, 2009:18).

#### **2.2.4.17. Sahur**

Gaziantep'te evde nişanlı kız veya erkek varsa, sahurda aileler karşılıklı sahur yemeği göndermekte veya davet yapmaktadırlar (Halıcı, 2015:30).

#### **2.2.4.18. Ramazan Bayramı**

Anadolu'nun hemen hemen her yerinde olduğu gibi Gaziantep'te bayram yaklaşınca temizlikler yapılmakta ve bayram için yemekler yapılmaktadır. Bayram günü erkekler bayram namazına gitmekte, ardından mezar ziyareti yapılmaktadır. Topluca bayramlaşmadan sonra kahvaltı yerine bayram yemeği yenilmektedir (Halıcı 2015:31).

#### **2.2.4.19. Kurban Bayramı**

Kurban ibadeti İslam dininin şartlı emirleri arasındadır (Ünal, 2004:62). Müslümanlardan imkanı olanlar Hazreti Peygamber (S.A.V)'in yolundan giderek her

Kurban Bayramı'nda bu ibadeti ifa etmektedirler (<https://www.diyamet.gov.tr>). Müslüman olan bütün toplumlar tarafından kutlanan Kurban Bayramı Gaziantep'te törensel bir gün olarak kutlanmaktadır (Halıcı, 2015:31).

#### **2.2.4.20. Kandil Geceleri**

İslamiyet'te bazı günler kutsal sayılmıştır. Bu özel gün ve gecelerin bazıları Kur'an-ı Kerim'de geçmekte, bazılarında ise hadisi şerifler de değinilmektedir (Güç, 2000; Aslan, 2009:200).Kandil, Müslümanlarca mübarek sayılıp kutlanan özel gecelere denilmektedir. Osmanlı padişahlarından 2. Selim döneminde bu geceler camiler aydınlatıp, minarelerde kandiller yakılarak kutlandığından dolayı bu gecelere kandil geceleri denilmiştir. Gaziantep'te de kutlanan bu günler Mevlit ,Regaip, Miraç, Berat ve Kadir gecesidir (Bozkurt, 2001:300).

#### **2.2.4.21. Hacı Uğurlama**

İslam'ın şartlarından ve temel ibadetlerinden biri olan Hac şartları kendisinde bulunan her Müslümanın yapmakla mükellef olduğu bir ibarettir. Hac eden kişiye de hacı denilmektedir (Bilmen, 2013:425). Geleneksel bir ritüele dönüşmüş özel günlerden bir oğlan hacı uğurlama töreninde de yemekler yapılmakta ve davetler verilmektedir (Çelik, 2010:127).

#### **2.2.4.22. Aşure Günü**

Anadolu'nun her yerinde görülen Muharrem ayında aşure pişirip dağıtma geleneği Gaziantep'te de devam edegelen bir görenektir. Nuh Tufanı'ndan günümüze kadar gelen bolluk ve bereket için pişirilen aşureden komşularına verilmekte veya eve davet edilmektedir (Erol, 2015:57).

### **2.2.5. Gaziantep' in Özel Gün ve Tören Yiyecek-İçecekleri**

#### **2.2.5.1. Doğum**

Gaziantep'te doğum yapan kadınlara, sağlığına bir an önce kavuşması ve bebeğin süt ihtiyacını karşılaması amacıyla kuymak, pekmezli unlu kuymak, simit aşısı, muni çorbası, arap köfte, çiğköfte, bulamaç, kayganak yedirilir. Gelen misafirlere ise çeşitli baharatlarla yapılan lohusa şerbeti ikram edilir (Halıcı, 2015:20; Öztan, 2014:17; Sabbağ, 2015:211;Yılmaz, 2012:35).





Resim 2.6. Kuymak (<http://gaziantepikesfet.com>)

#### 2.2.5.2. Lohusa Hamamı

Bebek 20 ya da 40 günlük olduğunda lohusa hamamı düzenlenmekte ve bu esnada çeşitli yiyecek ve içecekler hazırlanmakta ve ikram edilmektedir. Bunların başlıcaları; dolma, pirpirim aşı, maş piyazı, yağlı köfte, arap köftesi, çiğ köfte, loğusa şerbeti (Öztan, 2014:17; Şahin, 2015:63).

#### 2.2.5.3. Diş Hediği

Bebeklerin ilk dişi çıktığında haşlanmış buğdaydan hedik yapılmakta ve misafirlere ikram edilmektedir (Şahin, 2015:63).

#### 2.2.5.4. Sünnet

Gaziantep'te sünnet töreni bazı aileler tarafından ailenin ekonomik durumuna göre yemekli ve yemeksiz olarak yapılmaktadır. Düğüne benzer tarzda kutlanan sünnet töreni bazı aileler tarafından yapılmamakta çocuk 7 günlükken sünnet ettirilmektedir (Halıcı, 2015:22).

#### 2.2.5.5. Askere Uğurlama

Askere gidecek olan genç, akrabaları ve yakın çevresi tarafından yemeğe davet edilir. Bu davette ev sahibi, gencin sevdiği yemekleri yapmaya özen gösterir (Halıcı, 2015:22).

### 2.2.5.6. Söz Kesme

Gaziantep’te söz kesmede yöresel yemekler yapılmakta üzüm şırası veya Üzümden yapılan bastık sucuk gibi yiyecekler ikram edilmektedir. Ayrıca baklava bu sofraların vazgeçilmezidir (Halıcı, 2015:23).



**Resim 2.7.** Baklava (<https://www.grandturkishbazaar.com>)

### 2.2.5.7. Nişan

Nişan töreni yemekli yapıldığı gibi yemeksiz de yapılabilmektedir. Yemekli yapıldığında yöresel yemekler yapılmakta yemeksiz yapıldığında ise şerbet şurup baklava ve yöresel kurabiyeler ikram edilmektedir (Halıcı, 2015:23).

### 2.2.5.8. Nikah

Gaziantep’te önceden imam nikahı kıymaya sabah namazından sonra gelirse kendisine ve misafirlere kahvaltı hazırlamaktaydı. Günümüzde nikah merasimi belediyede gerçekleştirildiği için gelen misafirlere nikah şekeri ikram edilmektedir (Halıcı, 2015:24).

### 2.2.5.9. Düğün Hamamı

Düğün hamamında mevsim sebze ve meyveleri, çeşitli şerbetler, şurupların yanında dolma pırpırım aşı, maş piyazı ve köfteler gibi yemekler ikram edilmektedir (Halıcı, 2015:24; Öztan, 2014:17).

### 2.2.5.10. Çeyiz Asma

Çeyiz asmada yöresel yemekler yapılmakta ve kahve, şerbet, kurabiye, çerez gibi yiyecek ve içecekler ikram edilmektedir (Halıcı, 2015:24).

### 2.2.5.11. Kına Gecesi

Gaziantep'te kına gecesi gelen konuklara meyve, şurup ve bastık ikram edilmektedir (Halıcı, 2015:25).

### 2.2.5.12. Düğün

Gaziantep'te düğünlerde pişirilen yemekler; doğrama, kabaklama, pilav, dolma, lahmacun, öz çorbası, lebeniye ve fasulyedir (Öztan, 2014:17; Sabbağ, 2015:210).

### 2.2.5.13. Düğün Ertesi

Gaziantep'te düğünün ertesi günü damat tarafı kız evine şeker ve katmer göndermektedir. Gönderilen bu şeker ve katmer kızın annesi tarafından komşulara dağıtılmaktadır (Halıcı, 2015:27; Sabbağ, 2015:210).



Resim 2.8. Katmer (<http://www.kadingundemi.com>)

### 2.2.5.14. Düğün Daveti

Düğün davetinde Kilis kebabı, fasulye tavaşı, pirinç pilavı, kuru fasulye, dolma gibi yemekler yapılmakta ve baklava ikram edilmektedir (Halıcı, 2015:28).

### 2.2.5.15. Ölüm

Gaziantep'te cenaze evine yemek gönderilmekte ve cenaze yemeği olarak doğrama genellikle tercih edilmektedir. Ayrıca vefatının yedinci günü helva, kırkıncı günü ölen kişinin sevdiği bir yemek, elli ikinci günü naneli yemek ve yıldönümünde kelle paça yapılır (Sabbağ, 2015:212).



#### **2.2.5.16. İftar**

Mübarek aylardan biri olan Ramazan ayında tutulan orucun açıldığı vakitte yenilen yemeğe iftar yemeği denir (Paksu, 2011:1). Gaziantep'te iftar yemeği olarak çığ veya pişmiş köfte, çorba ve tencere yemekleri yapılmaktadır. Bunların yanında Halep kahkesi ve meyan şerbeti iftar sofralarının vazgeçilmezidir (Halıcı, 2015:35; Öztan, 2014:16). Meyan şerbeti genellikle Ramazan'da yapılmakta ve iftar vakti tablada veya dükkanlarda satılmaktadır (Aydoğan, 2010:187).

#### **2.2.5.17. Sahur**

Ramazan ayında sahurda Gaziantep'te kahvaltılıklar küncülü kahke ve yoğurtlu çorba yenilmektedir (Halıcı, 2015:31). Ayrıca taş fırınlarda yapılan Ramazan pidesi de her evde hem sahur hem de iftardaki yerini almaktadır (Sabbağ ve Yıldırım, 2017:1352).

#### **2.2.5.18. Ramazan Bayramı**

Gaziantep'te Ramazan Bayramında yuvalama, pilav, zeytinyağlı dolma, etli dolma, zerde, sütlaç, kurabiye ve baklava yapılmaktadır (Gök ve Özsabuncuoğlu, 2009:18; Öztan, 2014:16).

#### **2.2.5.19. Kurban Bayramı**

Kurban Bayramı'nda Gaziantep'te; kara kavurma, mumbar dolması, kelle paça gibi et ağırlıklı yemekler yapılmaktadır (Gök ve Özsabuncuoğlu, 2009:18; Öztan, 2014:16).

#### **2.2.5.20. Kandil Geceleri**

Gaziantep'te kandillerde ve Kadir Gecesi'nde insanlar istedikleri yemekleri yaparak davetler vermektedirler. Bugünlerde helva yapılarak da hayır yapılmaktadır (Öztan, 2014:16).

#### **2.2.5.21. Hacı Uğurlama**

Eskiden hacca gidenler için hac helvası yapılır ve hacdan dönenler için ise yöresel yemekler yapılarak davetler verilirdi (Öztan, 2014:16).

#### **2.2.5.22. Aşure Günü**

Muharrem ayının onuncu gününe denk gelen aşure gününde Anadolu'nun her yerinde olduğu gibi Gaziantep'te de aşure yapılarak dağıtılmaktadır. Aşure şekerle yapıldığı gibi pekmez de yapılabilir (Halıcı, 2015:33; Özlü, 2011:194).



Resim 2.9. Aşure (<https://www.tekirdagnethaber.com>)

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### MATERYAL VE YÖNTEM

#### 3.1. Materyal

Bu çalışmanın materyalini, 2016-2017 yıllarında Gaziantep ilinin Şahinbey, Şehitkamil, Oğuzeli, Araban, Nizip, Nurdağı ve İslahiye ilçelerinde yaşayan yerel halkın özel gün ve törenlerde hazırladıkları yiyecek ve içecekler oluşturmaktadır. Ayrıca araştırmanın başından sonuna kadar yapılan alan yazın taraması sonucu elde edilen yazılı ve görsel eserler de üzerinde çalışılan ve çalışmada kullanılan objelerdendir.

Çalışmada materyal olarak kullandığımız hemen hemen herkesin damak tadına hitap eden Gaziantep yemeklerindeki lezzetin sırrı, yalnız yemek pişirenlerin deneyim ve becerisinden kaynaklanmamaktadır. Bölgede doğal şartlarda üretilen bitkisel ve hayvansal ürünlerdeki yüksek aroma ve tadın da bu lezzette büyük payı bulunmaktadır. Gaziantep yemeklerinin bazı özellikleri şöyle sıralanabilir (<http://www.gaziantepkulturturizm.gov.tr>):

- 1- Yemeklerde kullanılan baharatlar farklıdır. Örneğin; yoğurtlu yemeklerde aspir (safran) veya nane, bazı yemek ve çorbalarda tarhun, ciğer kebabında kimyon, aşurede rezene, sütlaçta tarçın kullanılır.
- 2- Her yerde bir ya da iki çeşit ekşi kullanılırken, Gaziantep mutfağında tam yedi çeşit ekşi bulundurulur ve yemeğine göre kullanılır. Limon, limon tuzu, koruk, koruk pekmezi, sumak tozu, sumak ekşisi, nar ekşisi. Örneğin: Bamyaya koruk, sarmaya erik, lahana ve pancar sarmasına nar ekşisi, sulu salataya sumak ekşisi kullanılır.
- 3- Hem sağlık, hem tat, hem de iştah verici olan taze sarımsak bir çok yemekte kullanılır, öyle ki sarımsak aşısı diye tek başına bir yemek ya da yarı yarıya katıldığı bakla tavası vardır.

#### 3.2. Yöntem

Alan yazında Gaziantep yemek kültürünün bir parçası olan törensel yiyecek ve içecekler yerel halkın bakış açısına göre incelenmemiştir. Gaziantep'in törensel

yiyecek ve içecekleri nelerdir? Sorusu araştırmanın problemini oluşturmaktadır. Ayrıca Gaziantep halkının özel gün ve törenlere ne derece önem verdiği ve özlem duyduğunun tespit edilmesi de çalışmanın ikinci problemini oluşturmaktadır.

Bu çalışmada araştırmanın problemini en doğru ve güvenilir biçimde çözmek amacıyla, birincil ve ikincil kaynaklara başvurulmuş, derinlemesine bir alan yazın taraması yapılmıştır.

Bu çalışmanın konusu çerçevesinde araştırma hipotezleri şunlardır:

H1: Gaziantep'te özel günlerde yiyecek ve içecekler yapılmaktadır.

H2: Gaziantep'te yaşayan kişiler özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere önem vermektedirler.

H2a: Gaziantep'te yaşayan kişilerin demografik özelliklerine göre özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere verilen önem farklıdır.

H3: Gaziantep'te yaşayan kişiler özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere özlem duymaktadır.

H3a: Gaziantep'te yaşayan kişilerin demografik özelliklerine göre özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere duyulan özlem farklıdır.

Bu çalışma 2016-2017 yıllarında Gaziantep il merkezi ve ilçelerinde yapılmıştır. Dolayısıyla elde edilen veriler ve bulgular bu kapsamdadır. Çalışmanın konusu araştırma kapsamı ile sınırlı olup, araştırma kapsamında elde edilen veriler ile araştırmanın hipotezleri test edilmiş ve değerlendirilmiştir. Ayrıca bu çalışmada elde edilen verilerin ilgili kişilerin görüşlerini doğru yansıttığı kabul edilmektedir.

Gaziantep'in törensel yiyecek ve içeceklerine yerel halkın bakış açısını (verdiği önem ve duyduğu özlem) incelemek amacı ile yapılan bu çalışmada nicel araştırma yöntemleri kullanılmış ve araştırma tarama modeli benimsenerek çalışılmıştır. İslamoğlu ve Alnıaçık (2016:124) nicel araştırmaları, "Bir örneklem üzerinde yapılan ölçümleri ana kitleye genellemek amacıyla yapılan; ne kadar, ne miktarda gibi soruları cevaplamaya yönelik araştırmalardır" şeklinde tanımlamışlardır. Tarama araştırmaları ise şu şekilde tanımlanmaktadır (Büyüköztürk vd., 2014:177):

"Bir konuya ya da olaya ilişkin katılımcıların görüşlerinin ya da ilgi, beceri, yetenek, tutum vb. özelliklerinin belirlendiği genellikle diğer araştırmalara göre görece daha büyük örneklem üzerinde yapılan araştırmalara tarama araştırmaları denir. Tarama araştırmaları genellikle şu üç özelliğe sahiptirler:

1. Büyük bir topluluğun bir konuyla ilgili görüşlerinin ya da özelliklerin (inanç, bilgi, tutum, kaygı, ilgi vb.) betimlenmesi için, topluluğu temsil edebilecek insanlardan oluşan bir parçası seçilir. Evrenden örneklemin seçilmesi

2. Araştırma için ihtiyaç duyulan verileri toplama süreci, veri kaynakları olan kişilere yöneltilen sorulara verilen cevaplara dayalıdır.
3. Veriler, özelliği betimlenecek topluluğun her bir bireyinden değil, bu topluluğu temsil eden bir parçasından, yani örneklemden toplanır.”

Bu çalışma, Gaziantep’te ikamet eden 15 yaş ve üzeri bireyleri kapsamaktadır. Çünkü 15 yaşından küçük bireylerin yemek yapmayacakları öngörülmektedir. Dolayısıyla çalışmanın evrenini 15 yaş ve üstü bireyler oluşturmaktadır. Gaziantep il ve ilçelerinin 2016 yılına göre toplam nüfusu 1.974.244’dır. Bu nüfusun 998.926’sı erkek ve 975.318’i kadınlardan oluşmaktadır. Gaziantep il ve ilçelerde yaşayan toplam nüfusun 429.700’ü 15 yaş ve altındaki bireylerden oluşmaktadır. Geriye kalan nüfusun 1.544.544’ü ise 15 yaş ve üzeri bireylerden oluşmaktadır (TUİK, 2016). Dolayısıyla araştırmanın evrenini bu kişiler oluşturmaktadır. Evreni temsil edecek örneklem büyüklüğü, (Ural ve Kılıç, 2013:47; Balcı, 2004:95; Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2004:50)’e göre 384’tür. Araştırmada örneklem seçim yöntemlerinden tesadüfi olmayan örneklem yöntemlerinden kolayda örneklem yöntemi tercih edilmiştir. “Bu tür örnekleme en kolay, en düşük maliyetli ve uygulanması en kolay örneklemedir” (İslamoğlu ve Alnıaçık, 2016:202; Malhotra, 2004:321; Aaker vd., 2007: 394). Bu araştırmanın örneklemini ise 15-29 yaş grubuna ait 79 kişi, 30-49 yaş grubuna ait 232 kişi, 50 ve üzeri yaş grubuna ait 129 kişi olmak üzere toplam 440 kişi oluşturmaktadır. Bu araştırmadaki örneklem büyüklüğü araştırma evrenini temsil etmektedir.

### **3.2.1.Verilerin Toplanması**

Araştırma verilerinin toplanmasında kullanılan anket formu 3 bölümden oluşmaktadır. Anket formunun birinci bölümü katılımcıların demografik özelliklerini tespit etmeye yönelik 8 adet iki cevaplı ve çoktan seçmeli sorulardan oluşmaktadır. İkinci bölüm, katılımcıların özel gün ve törenlerde yaptıkları yiyecek ve içeceklerin isimlerini ve önem sırasını tespit etmeye yönelik 22 adet açık uçlu sıralama sorularından oluşmaktadır. Üçüncü bölüm ise, özel gün ve törenlerde yapılan yiyecek ve içeceklere verilen önemi ve duyulan özlemi ölçmeye yönelik hazırlanan 10 adet beşli likert şeklinde dereceleme sorularından oluşmaktadır. Veri toplama sürecinde 650 adet anket formu çoğaltılarak dağıtılmış, ancak bazı anketlerin geri dönüşünün sağlanamaması, bazılarının ise geçersiz olarak değerlendirilmesi sebebiyle araştırmada 440 adet anket değerlendirilmeye alınmıştır.



### **3.2.2. Verilerin Analizi**

Araştırma kapsamında elde edilen veriler SPSS istatistik paket programında; tanımlayıcı istatistikler, faktör ve güvenilirlik analizleri, T testi ve F testi analizleri yapılarak analiz edilmiş ve hipotezler test edilmiştir. Analizlere ilişkin istatistiksel değerler bulgular ve yorum bölümünde verilmiştir.



## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### BULGULAR VE TARTIŞMA

Bu çalışma kapsamında elde edilen toplam 440 veri SPSS istatistik paket programında analiz edilmiş olup aşağıda elde edilen bu bulgular sırasıyla verilmiştir.

#### 4.1. Demografik Özelliklere İlişkin Bulgular

Bu çalışma kapsamında araştırmaya katılan kişilerin demografik özelliklerine (cinsiyet, yaş, eğitim düzeyi, aylık gelir, ailedeki kişi sayısı, meslek ve ikamet) göre frekans dökümleri tablo 4.1’de verilmiştir.

**Tablo 4.1.** Demografik Özelliklere İlişkin Bulgular

<b>Eğitim</b>	<b>Frekans</b>	<b>Yüzde</b>	<b>Kümülatif Yüzde</b>
Okula gitmemiş	48	10,9	10,9
İlkokul	204	46,4	57,3
Lise	91	20,7	78,0
Üniversite	97	22,0	100,0
Toplam	440	100,0	
<b>Ailenin Aylık Geliri</b>	<b>Frekans</b>	<b>Yüzde</b>	<b>Kümülatif Yüzde</b>
0 - 1000 TL	180	40,9	40,9
1001 -2000TL	120	27,3	68,2
2001 -3000TL	75	17,0	85,2
3001 -4000TL	48	10,9	96,1
4001 TLve üzeri	17	3,9	100,0
Toplam	440	100,0	100,0
<b>Ailedeki Birey Sayısı</b>	<b>Frekans</b>	<b>Yüzde</b>	<b>Kümülatif Yüzde</b>
2 kişi	20	4,5	4,5
3-4 kişi	155	35,2	39,8
5-6 kişi	198	45	84,8
7 kişi ve üzeri	67	15,2	100
Toplam	440	100	
<b>Mesleği</b>	<b>Frekans</b>	<b>Yüzde</b>	<b>Kümülatif Yüzde</b>
Mevsimlik işçi	5	1,1	1,1
Sürekli işçi	47	10,7	11,8
Memur	77	17,5	29,3
Serbest meslek	35	8,0	37,3
Öğrenci	41	9,3	46,6
Ev hanımı	228	51,8	98,4
Çalışmıyor	7	1,6	100,0
Toplam	440	100,0	
<b>Gaziantep’te İkamet Süresi</b>	<b>Frekans</b>	<b>Yüzde</b>	<b>Kümülatif Yüzde</b>
5 yıldan az	26	5,9	5,9
6-10 yıl	28	6,4	12,3
11-20 yıl	34	7,7	20,0

**Tablo 4.1.** Demografik Özelliklere İlişkin Bulgular (Devamı)

21 yıl üzeri	46	10,5	30,5
Gaziantepliyim	306	69,5	100,0
Toplam	440	100,0	
<b>İkamet Yeri</b>	<b>Frekans</b>	<b>Yüzde</b>	<b>Kümülatif Yüzde</b>
Kent merkezi	272	61,8	61,8
İlçe	92	20,9	82,7
Kırsal (Köy)	76	17,3	100,0
Toplam	440	100,0	

Tablo 4.1’de görüldüğü üzere çalışmaya katılanların büyük çoğunluğu kadın (%75,5) ve 30 yaşın üzerindeki kişilerden oluşmaktadır. Bu durumda çalışmaya katılan kişilerin yemek ve içecek yapmayı bilen kişiler olduğunu ve verilerin doğru kişilerden temin edildiği göstermektedir.

Çalışmaya katılan kişilerin çoğunluğunun eğitim seviyesi düşüktür (%57,3). Bunun nedeni araştırmaya katılanların çoğunluğunun kadın olması veya kırsal alanda yaşıyor olmasından kaynaklanabilir.

Araştırmaya katılan kişilerin çoğunluğunun aylık geliri 2000 TL’nin altındadır (%68,2). Bu durum araştırmaya katılan kişilerin genelde düşük gelirli kişiler olduğunu göstermektedir. Bunun nedeni araştırmaya katılanların genelde ev hanımı ve öğrenci olmasından veya bölgede gelir seviyesinin düşük olmasından kaynaklanıyor olabilir.

Araştırmaya katılan kişilerin çoğunluğunun aile sayısı 5 kişinin üzerindedir (%60,2). Araştırmaya katılanların çoğunluğu ev hanımı ve işçilerden oluşmaktadır (%63,6)

Tabloda 4.1’de görüldüğü üzere araştırmaya katılanların çoğunluğu Gaziantep’li (%69,5) ve kent merkezinde yaşamaktadır (%61,8). Bu durum araştırma verilerininin doğru kişilerden elde edildiğini göstermektedir.

#### **4.2. Özel Gün ve Törenlerde Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular**

Bu araştırmanın temel hipotezlerinden birisi; “Gaziantep’te özel günlerde yiyecekler yapılmaktadır.” hipotezidir. Aşağıda yapılan analizlerden elde edilen bulgulara göre Gaziantep’te özel gün ve törenlerde farklı yiyeceklerin yapıldığını görülmektedir. Dolayısıyla araştırmanın bu hipotezi araştırma kapsamındaki verilere göre desteklenmiştir. Aşağıda araştırmaya katılan kişilerin özel gün ve törenlerde yaptığı yiyeceklere ilişkin bulgular sırası ile ayrı ayrı verilmiştir.

**Tablo 4.2.** Doğumda Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular

Yemek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Kuymak	303	28,9	28,9
Simit aşısı	108	10,3	39,2
Tereyağlı Yumurta	105	10,0	49,2
Çorba	103	9,8	59,0
Bulamaç	81	7,7	66,7
Kayganak	47	4,5	71,2
Muni Çorbası	45	4,3	75,5
Pasta	37	3,5	79,0
Kurabiye	30	2,9	81,9
Tereyağlı Pekmez	20	1,9	83,8
Börek	19	1,8	85,6
Sütlaç	18	1,7	87,3
Dolma	17	1,6	88,9
Helva	13	1,2	90,2
Lebeniye	11	1,0	91,2
Kebap	9	0,9	92,1
Çiğ Köfte	9	0,9	92,9
Carcuruz	7	0,7	93,6
Sarma	7	0,7	94,3
Puşuruk Çorbası	6	0,6	94,9
<b>Yapmıyor</b>	<b>3</b>	<b>0,3</b>	<b>95,1</b>
Diğerleri	51	4,9	100
Toplam	1049	100,0	

Tablo 4.2’de görüldüğü üzere araştırmaya katılan kişilerin doğumda en çok yaptığı yiyecek türü kuymaktır (%28,9). Kuymağı sırasıyla; simit aşısı, tereyağlı yumurta, çorba ve bulamaç takip etmektedir. Bu bulgular, Yüksel (2007:112)’in yapmış olduğu “Gaziantep ve Çevresinde Doğumla İlgili İnanış ve Uygulamalar” adlı çalışmanın “Doğumun ilk günlerinde annenin sütünü artırması için ona yedirilen kuymak adlı tatlının, gelen ziyaretçilere de ikram edildiği görülür” bulguları ile paralellik göstermektedir. Ayrıca Kaya ve Sormaz (2017:544)’ın yapmış olduğu “Özel Gün ve Geçiş Dönemleri İle Yöresel Mutfağımız: Gaziantep” adlı çalışmada “Gaziantep mutfağında doğumlarda lohusanın sütünü artırmak amacıyla hazırlanan pekmezli kuymak, simit aşısı ve muni çorbası buna sadece küçük bir örnek oluşturur” bulguları, Baran (2016:26)’ın yapmış olduğu “Gaziantep Mutfağı Üzerine Halkbilimsel Bir İnceleme” adlı tez çalışmasının “Gaziantep’te loğusaya kuymak ta yedirilir, kuymağın kalorisi yüksek olduğu için loğusanın daha enerjik olacağı ve hastalıktan kurtulacağına inanılır” bulguları, Sabbağ (2015:211)’in yaptığı “Gaziantep Yeme İçme Kültürü” adlı çalışmanın “Doğum yapan kadına bu amaçla kuymak, pekmezli unlu kuymak, simit aşısı, muni çorbası, arap köfte, çiğ köfte gibi sütü

*artıracağına inanılan yiyecekler yapılır*” bulguları da bu çalışmanın doğumda yenilen yiyecekler bulgularıyla hem benzerlik hem de paralellik göstermektedir. Bunun yanı sıra Öztan (2014:17)’in “Bir Lezzet Cenneti Gurme Kent Gaziantep Mutfağı” adlı eserinin “*Doğumlarda genellikle annenin sütünü artırıcı kuymak, simit aşısı, muni çorbası gibi yemekler yapılır*” ifadesi ve Halıcı (2015:20)’nin “Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri” adlı eserindeki “*Gaziantep’te ayrıca kız doğurmanın kuymak yediği söylenmiştir*” ifadeleri bu çalışmanın doğumla ilgili yenilen yiyecekler bulgularını destekler niteliktedir. Araştırma kapsamında yalnızca 3 kişi (%0,3) doğumda özel olarak bir yemek yapmadığını belirtmiştir. Bu durum Gaziantep halkının doğuma özel yemek yaptığını (kuymak) göstermektedir.

**Tablo 4.3.** Loğusa Hamamında Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular

Yemek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Dolma	230	23,3	23,3
Sarma	145	14,7	37,9
Kısır	124	12,5	50,5
<b>Yapmıyor</b>	<b>121</b>	<b>12,2</b>	<b>62,7</b>
Antep Köftesi	95	9,6	72,3
Meyve	41	4,1	76,4
Mercimekli Köfte	40	4,0	80,5
Lahmacun	37	3,7	84,2
Börek	33	3,3	87,6
Pirpirim Aşısı	17	1,7	89,3
Maş Piyazı	17	1,7	91,0
Kurabiye	16	1,6	92,6
Çiğ Köfte	15	1,5	94,1
İçli Köfte	13	1,3	95,4
Çorba	10	1,0	96,5
Diğer	35	3,5	100
Toplam	989	100	

Araştırmaya katılan kişilerin lohusa hamamında en çok yaptığı yiyecek türü dolmadır (%23,3). Lohusa hamamında dolmadan sonra en çok yapılan yiyecekler; sarma, kısır ve Antep köftesidir. Araştırma kapsamında 121 kişi (%12,2) lohusa hamamında özel olarak bir yemek yapmadığını belirtmiştir. Bu durumda Gaziantep halkı lohusa hamamına özel yemek yaptığını göstermektedir. Bu yiyecekler ise dolma, sarma, kısır ve Antep köftesi olup birbirine benzeyen yemeklerdir. Araştırmanın bu bulguları Halıcı (2015:21)’nin Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri adlı eserinin “*Loğusa hamamına özel yemekler yapılmaktadır.*” ifadeleri ile paralellik göstermektedir.

**Tablo 4.4.** Çocuk Diş Çıkardığında Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular

Yemek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Hedik	429	63,0	63
Pasta	48	7,0	70
Kısır	36	5,3	05,3
Şeker	32	4,7	80
Dolma	24	3,5	83,6
Börek	20	2,9	86,5
Kurabiye	14	2,1	88,5
Antep Köftesi	11	1,6	90,2
Sarma	11	1,6	91,8
Diğerleri	53	7,8	99,6
<b>Yapmıyor</b>	<b>3</b>	<b>0,4</b>	<b>100</b>
Toplam	681	100	

Tablo 4.4'te görüldüğü üzere araştırmaya katılan kişiler çocuk diş çıkardığında en çok yaptığı yiyecek türü hediktir (%63). Ayrıca diş hediğinde az da olsa pasta ve kısır gibi yiyeceklerde yapılmaktadır. Araştırma kapsamında yalnızca 3 kişi (%0,4) çocuk diş çıkardığında özel olarak bir yemek yapmadığını belirtmiştir. Bu durum da araştırma verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; çocuğun diş çıkarmasına özel hedik yapmaktadırlar. Bu bulgular ile Çölbay ve Sormaz (2015:1733)'in "Konya'da Geçiş Dönemlerinde Yapılan Yöresel Mutfak Uygulamaları" adlı makalesindeki "Eski bir Konya geleneği olan diş buğdayı, ilk dişin çıkışını kutlamak için yapılır" ifadeleri ile paralellik göstermektedir. Ayrıca bu bulgularla Halıcı (2015:21)'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri adlı eserindeki "Güneydoğu Anadolu'da çocuğun ilk dişi çıktığı zaman, üzeri kaynamış buğday, nohut ve türlü çerezlerle donatılmış bir sini hazırlanarak eş, dost ve akrabalar davet edilmekte, birlikte eğlenilerek hoşça vakit geçirilmektedir." ifadeleri paralellik göstermektedir. Bu bulguları Şahin (2015:63)'in yapmış olduğu "Bir Destinasyon unsuru olarak yerel gastronominin marka şehir pazarlamasında etkileri:Gaziantep Örneği" adlı tez çalışmasının "*Bebek ilk dişini çıkardığında ise diş hediği denilen ve ülkemizde hemen her yörede bilinen haşlanmış buğdayın dağıtım işlemleri devam etmektedir*" ifadeleri de desteklemektedir.

**Tablo 4.5.** Çocuk Sünnet Olduğunda Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular

Yemek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Lahmacun	323	30,94	30,94
Bulgur Pilavı	78	7,47	38,41
Kuru Fasulye	61	5,84	44,25
Çorba	52	4,98	49,23
Kabaklama	45	4,31	53,54
Patlıcan Kebabı	44	4,21	57,76
Dolma	43	4,12	61,88
Doğrama	39	3,74	65,61
Lebeniye	33	3,16	68,77
Pirinç Pilavı	32	3,07	71,84
Tavuklu Pilav	27	2,59	74,43
Firik Pilavı	27	2,59	77,01
Şiveydiz	26	2,49	79,50
Öz Çorbası	22	2,11	81,61
Sarma	22	2,11	83,72
<b>Yapmıyor</b>	<b>19</b>	<b>1,82</b>	<b>85,54</b>
Bastık	19	1,82	87,36
Elma Aşı	18	1,72	89,08
Yuvalama	15	1,44	90,52
Kebap	14	1,34	91,86
Ayran Çorbası	10	0,96	92,82
Diğerleri	75	7,18	100,00
Toplam	1044	100,0	

Tablo 4.5’de görüldüğü üzere araştırmaya katılan kişiler çocuk sünnet olduğunda en çok yaptığı yiyecek türü lahmacundur (%63). Araştırma kapsamında yalnızca 3 kişi (%0,4) çocuk sünnet olduğunda özel olarak bir yemek yapmadığını belirtmiştir. Bu durum da araştırma verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; çocuk sünnet olduğunda özel yemek yapmaktadırlar. Bu bulguların sünnet törenlerinde özel yemek yapıldığı bilgileri ile Halıcı (2015:22)’nin “Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri” adlı eserindeki “*Düğün gibi sünnet törenleri de ailenin ekonomik durumuna göre yemekli ya da yemeksiz yapılabilir*” ifadeleri paralellik göstermektedir.

**Tablo 4.6.** Asker Uğurlamada Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular

Yemek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Lahmacun	248	22,46	22,46
Patlıcan Kebabı	142	12,86	35,33
Soğan Kebabı	84	7,61	42,93
Bulgur Pilavı	77	6,97	49,91
Cıvık	69	6,25	56,16
Çorba	55	4,98	61,14
Pirinç Pilavı	52	4,71	65,85
Dolma	31	2,81	68,66
İçli Köfte	28	2,54	71,20
Tava	28	2,54	73,73
Firik Pilavı	27	2,45	76,18
Tavuklu Pilav	26	2,36	78,53
Yuvalama	23	2,08	80,62
Et Haşlama	21	1,90	82,52
Kuru Fasulye	20	1,81	84,33
Doğrama	19	1,72	86,05
Lebeniye	18	1,63	87,68
Kabaklama	16	1,45	89,13
Yapmıyor	14	1,27	90,40
Yogurtlu Patates	11	1,00	91,39
Yeşil Fasulye	10	0,91	92,30
Öz Çorbası	10	0,91	93,21
Diğerleri	75	6,79	100,00
Toplam	1104	100,0	

Tablo 4.6’da görüldüğü üzere araştırmaya katılan kişiler asker uğurlamada en çok yaptığı yiyecek türü lahmacundur (%22,46). Ayrıca sünnette az da olsa patlıcan kebabı ve soğan kebabı gibi yemekler de yapılmaktadır. Araştırma kapsamında yalnızca 14 kişi (%1,27) asker uğurlamada özel olarak bir yemek yapmadığını belirtmiştir. Bu durum da araştırma verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; asker uğurlamaya özel lahmacun yapmaktadırlar. Bu bulguların asker uğurlamada yemekli davetler verildiğine dair ifadeler ile Çölbay ve Sormaz (2015:1733)’ın “Konya’da Geçiş Dönemlerinde Yapılan Yöresel Mutfak Uygulamaları” adlı makalesinin “*Askerlik çağına gelen gençler, askere gitmeden 15-20 gün önce akraba ziyaretlerine başlamaktadır. Akrabalar tarafından, kendilerini ziyarete gelen gençlere çeşitli yemekler yapılır*” bulguları benzerlik göstermektedir. Ancak bu bulgular arasında hangi yemeğin yapıldığı konusunda da farklılıklar bulunmaktadır.



**Tablo 4.7.** Söz Kesmede Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular

Yemek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Baklava	288	28,21	28,21
Tatlı	224	21,94	50,15
Çikolata	116	11,36	61,51
Sucuk	82	8,03	69,54
Bastık	70	6,86	76,40
Meyve	56	5,48	81,88
Lahmacun	52	5,09	86,97
Pasta	47	4,60	91,58
Kurabiye	14	1,37	92,95
Yuvalama	10	0,98	93,93
İçli Köfte	9	0,88	94,81
<b>Yapmıyor</b>	<b>7</b>	<b>0,69</b>	<b>95,49</b>
Çorba	6	0,59	96,08
Kavurma	6	0,59	96,67
Dolma	5	0,49	97,16
Doğrama	3	0,29	97,45
Çerez	1	0,10	97,55
Diğerleri	25	2,45	100,00
Toplam	1021	100,0	

Tablo 4.7’de görüldüğü üzere araştırmaya katılan kişiler söz kesmede en çok tercih ettiği yiyecek türü baklavadır (%28,21). Ayrıca söz kesmede az da olsa tatlı ve çikolata gibi yiyecekler de tercih edilmektedir. Araştırma kapsamında yalnızca 7 kişi (%0,69) söz kesmede özel olarak bir tatlıyı tercih etmediğini belirtmiştir. Bu durumda araştırma verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; söz kesmeye özel baklava tercih etmektedirler. Bu bulgular ise, Kaya ve Sormaz (2017:544)’ın “Özel Gün ve Geçiş Dönemleri İle Yöresel Mutfağımız: Gaziantep” adlı çalışmanın “Gaziantep’te kız istemeye baklava, mevsim meyveleri, yoğurt ve lahmacun ile gidildiği belirtilir” ifadeleri ile paralellik göstermektedir. Ayrıca bu bulgular Demir ve Bakar (t.y: 122)’ın yapmış olduğu “*Silifke Yörüklerinde Doğum, Evlenme ve Ölüm Gelenekleri Üzerine Bir Araştırma*” adlı çalışmasının “Kız verildikten sonra aile arasında tatlı yenilerek ağızlar tatlanır” ifadeleri ile de paralellik göstermektedir. Buna karşılık Çölbay ve Sormaz (2015:1733)’ın yaptığı “Konya’da Geçiş Dönemlerinde Yapılan Yöresel Mutfak Uygulamaları” adlı çalışmaya göre Konya’da söz kesmede tatlı değil de tarçınlı sıcak şerbet ikram edilmektedir. Bu anlamda da Gaziantep mutfağı ile Konya mutfağında söz kesme törenlerinde bir farklılık olduğu görülmektedir.

**Tablo 4.8.** Nişanda Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular

Yemek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Baklava	246	25,71	25,71
Pasta	191	19,96	45,66
Tatlı	150	15,67	61,34
Kurabiye	117	12,23	73,56
Lahmacun	35	3,66	77,22
Sucuk	24	2,51	79,73
Kahke	24	2,51	82,24
Şeker	18	1,88	84,12
Yogurtlu Patates	16	1,67	85,79
Dolma	15	1,57	87,36
Pirinç Pilavı	14	1,46	88,82
Çikolata	13	1,36	90,18
Diğerleri	90	9,40	99,58
<b>Yapmıyor</b>	<b>4</b>	<b>0,42</b>	<b>100,00</b>
Toplam	957	100,0	

Tablo 4.8’de görüldüğü üzere araştırmaya katılan kişiler nişanda en çok tercih ettiği yiyecek türü baklavadır (%25,71). Ayrıca nişanda az da olsa tatlı ve çikolata gibi yiyecekler de tercih edilmektedir. Araştırma kapsamında yalnızca 4 kişi (%0,42) nişanda özel olarak bir tatlı tercih etmediğini belirtmiştir. Bu durum da araştırma verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; nişana özel baklava tercih etmektedirler. Bu bulgular ile Sabbağ (2015:211)’ın yaptığı “Gaziantep Yeme İçme Kültürü” adlı çalışmanın “nişan gerçekleştirildikten sonra oğlan evi kız evine çeşitli tatlı ve kuruyemişler gönderir” ifadeleri paralellik göstermektedir.

**Tablo 4.9.** Nikahta Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular

Yemek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Nikah Şekeri	288	38,30	38,30
Kahvaltı	92	12,23	50,53
Şeker	90	11,97	62,50
Baklava	75	9,97	72,47
Tatlı	40	5,32	77,79
Lahmacun	31	4,12	81,91
Pasta	22	2,93	84,84
Kebap	19	2,53	87,37
<b>Yapmıyor</b>	<b>17</b>	<b>2,26</b>	<b>89,63</b>
Çikolata	17	2,26	91,89
Diğerleri	61	8,11	100,00
Toplam	752	100,0	

Tablo 4.9’da görüldüğü üzere araştırmaya katılan kişilerin nikahta en çok yaptığı yiyecek türü nikah şekeridir (%38,30). Ayrıca nikahta az da olsa tatlı ve

çikolata gibi yiyecekler de tercih edilmektedir. Araştırma kapsamında yalnızca 4 kişi (%0,42) nikaha özel olarak bir yiyecek yapmadığını belirtmiştir. Bu durumda araştırma verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; nikahta nikah şekeri ikram etmektedirler. Bu bulgular da Halıcı (2015:21)'nin "Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri" adlı çalışmasının "Günümüzde nikah muamelesi belediyede gerçekleştirilmekte olup konuklara nikah şekeri ikram edilmektedir" ifadeleri ile benzerlik göstermektedir.

**Tablo 4.10.** Düğün Hamamında Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular

Yemek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Dolma	204	21,16	21,16
<b>Yapmıyor</b>	<b>133</b>	<b>13,80</b>	<b>34,96</b>
Kısır	111	11,51	46,47
Sarma	107	11,10	57,57
Antep Köftesi	66	6,85	64,42
Maş Piyazı	63	6,54	70,95
Meyve	58	6,02	76,97
Mercimekli Köfte	41	4,25	81,22
Pirpirim Aşısı	38	3,94	85,17
Lahmacun	29	3,01	88,17
Börek	27	2,80	90,98
Çiğ Köfte	24	2,49	93,46
İçli Köfte	19	1,97	95,44
Diğerleri	44	4,56	100,00
Toplam	964	100,0	

Tablo 4.10'da görüldüğü üzere araştırmaya katılan kişilerin düğün hamamında en çok yaptığı yiyecek türü dolmadır (%21,16). Ayrıca düğün hamamında kısır ve sarma gibi yiyecekler de yapılmaktadır. Araştırma kapsamında 133 kişi (%13,80) düğün hamamında özel olarak bir yiyecek yapmadığını belirtmiştir. Bu durum da araştırma verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; düğün hamamına özel dolma yapmaktadırlar. Bu bulgular ile Çölbay ve Sormaz (2015:1733)'in yaptığı "Konya'da Geçiş Dönemlerinde Yapılan Yöresel Mutfak Uygulamaları" adlı çalışmanın "Düğün hamamında genellikle evde hazırlanıp hamama getirilen yiyecekler arasında; sarmalar, dolmalar, salatalar, baklavalar, kayganalar gibi yiyecekler yenmektedir" bulguları paralellik göstermektedir.

**Tablo 4.11.** Çeyiz Olduğunda Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular

Yemek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Yeşil Fasulye	210	19,41	19,41
Pirinç Pilavı	143	13,22	32,62
Bulgur Pilavı	113	10,44	43,07
Lahmacun	71	6,56	49,63
Dolma	63	5,82	55,45
Firik Pilavı	47	4,34	59,80
<b>Yapmıyor</b>	<b>38</b>	<b>3,51</b>	<b>63,31</b>
Yoğurtlu Patates	38	3,51	66,82
Tava	32	2,96	69,78
Doğrama	30	2,77	72,55
Yuvalama	27	2,50	75,05
Çorba	25	2,31	77,36
Kurabiye	25	2,31	79,67
Sarma	21	1,94	81,61
Kuru Fasulye	20	1,85	83,46
Mercimekli Köfte	18	1,66	85,12
Tavuklu Pilav	18	1,66	86,78
Meyve	15	1,39	88,17
Şeker	13	1,20	89,37
Cıvık	12	1,11	90,48
Lebeniye	11	1,02	91,50
Patlıcan Kebabı	11	1,02	92,51
Diğerleri	81	7,49	100,00
Toplam	1082	100,0	

Tablo 4.11’de görüldüğü üzere araştırmaya katılan kişiler çeyiz olduğunda en çok yaptığı yiyecek türü yeşil fasulyedir (%19,41). Ayrıca çeyiz olduğunda pirinç pilavı bulgur pilavı ve lahmacun gibi yiyecekler de yapılmaktadır. Araştırma kapsamında 38 kişi (%3,51) çeyiz olduğunda özel olarak bir yiyecek yapmadığını belirtmiştir. Bu durumda araştırma verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; çeyiz olduğunda yeşil fasulye yapmaktadırlar. Bu bulgular Sabbağ (2015:211)’in yaptığı “Gaziantep Yeme İçme Kültürü” adlı çalışmanın çeyiz törenlerinde yemek yapma konusunda “*Yemek törenleri çeyiz serme gününde öncelikle etli yemekler ve tatlı ikram edilmesiyle devam eder*” ifadesiyle paralellik göstermektedir.

**Tablo 4.12.** Kına Gecesinde Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular

Yemek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Çerez	231	24,01	24,01
Bastık	165	17,15	41,16
Meyve	135	14,03	55,20
Pirinç Pilavı	52	5,41	60,60
Pasta	38	3,95	64,55

**Tablo 4.12.** Kına Gecesinde Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular (Devamı)

Bulgur Pilavı	34	3,53	68,09
Dolma	33	3,43	71,52
<b>Yapmıyor</b>	<b>28</b>	<b>2,91</b>	<b>74,43</b>
Lahmacun	24	2,49	76,92
Çorba	23	2,39	79,31
Kuru Fasulye	20	2,08	81,39
Yeşil Fasulye	16	1,66	83,06
Şeker	16	1,66	84,72
Doğrama	15	1,56	86,28
Yoğurtlu Patates	13	1,35	87,63
Diğerleri	119	12,37	100,00
Toplam	962	100,0	

Tablo 4.12’de görüldüğü üzere araştırmaya katılan kişiler kına gecesinde en çok yaptığı yiyecek türü çerezdir (%24,01). Ayrıca kına gecesinde bastık ve meyve gibi yiyecekler de verilmektedir. Araştırma kapsamında 28 kişi (%2,91) kına gecesinde özel olarak bir yiyecek yapmadığını belirtmiştir. Bu durum da araştırma verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; kına gecesinde çerez ikram etmektedir. Çölbay ve Sormaz (2015:1733)’ın yaptığı “Konya’da Geçiş Dönemlerinde Yapılan Yöresel Mutfak Uygulamaları” adlı çalışmanın “*Kına gecesinin sonunda davetliler evlerine dağılmadan gelinin annesi kızın arkadaşlarına çerezlerden, yemişlerden, meyvelerden oluşan bir sofraya hazırlar*” bulguları, bu araştırmanın bulgularıyla paralellik göstermektedir.

**Tablo 4.13.** Düğünde Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular

<b>Yemek Türleri</b>	<b>Frekans</b>	<b>Yüzde</b>	<b>Kümülatif Yüzde</b>
Lahmacun	266	22,26	22,26
Doğrama	141	11,80	34,06
Kabaklama	89	7,45	41,51
Kuru Fasulye	76	6,36	47,87
Bulgur Pilavı	76	6,36	54,23
Pirinç Pilavı	72	6,03	60,25
Dolma	42	3,51	63,77
Firik Pilavı	40	3,35	67,11
Pasta	39	3,26	70,38
Çorba	35	2,93	73,31
Öz Çorbası	33	2,76	76,07
Çerez	30	2,51	78,58
Yoğurtlu Patates	29	2,43	81,00
Elma Aşısı	25	2,09	83,10
Patates Sulusu	24	2,01	85,10
Sarma	19	1,59	86,69
Yeşil Fasulye	15	1,26	87,95
Cıvık	14	1,17	89,12
Diğerleri	130	10,88	100,00
Toplam	1195	100,0	

Tablo 4.13'te görüldüğü üzere araştırmaya katılan kişiler düğünde en çok yaptığı yiyecek türü lahmacundur (%22,26). Ayrıca düğünde doğrama, kabaklama ve kuru fasulye gibi yemekler de yapılmaktadır. Araştırma kapsamında düğünlerde yemek yapmayan hiç kimse bulunmamaktadır. Bu durum da araştırma verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; düğünde lahmacun yapmaktadırlar. Bu bulgular Kaya ve Sormaz (2017:544)'ın "Özel Gün ve Geçiş Dönemleri İle Yöresel Mutfağımız: Gaziantep" adlı çalışmasının "Bununla birlikte Gaziantep'te düğün yemekleri genelde doğrama, kamışlı yahni, kabaklama, dolma, pilav veya lahmacundan oluşur" bulguları ve Sabbağ (2015:211)'in yaptığı "Gaziantep Yeme İçme Kültürü" adlı çalışmanın "Düğün yemekleri arasında düğün çorbası (lebeniye), doğrama (patlıcan, domates), kabaklama (kış kabağı), fasulye, lahmacun ve pilav gibi kolay yapılabilen yemekler en yaygın olanlarıdır" ifadeleri paralellik göstermektedir. Ayrıca Öztan (2014:17)'in "Bir Lezzet Cenneti Gurme Kent Gaziantep Mutfağı" adlı eserinin "*Düğünde pişirilen yemekler lahmacun, doğrama, kabaklama, pilav, dolma ve öz çorbasıdır*" ifadeleri, bu araştırmanın Gaziantep'te düğünde yapılan yemeklerle ilgili bulgularıyla benzerlik ve paralellik göstermektedir.

**Tablo 4.14.** Düğün Ertesi Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular

Yemek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Katmer	318	45,69	45,69
Şeker	151	21,70	67,39
<b>Yapmıyor</b>	<b>73</b>	<b>10,49</b>	<b>77,87</b>
Kahvaltı	20	2,87	80,75
Lahmacun	16	2,30	83,05
Kebap	15	2,16	85,20
Çorba	14	2,01	87,21
Diğerleri	89	12,79	100,00
Toplam	696	100,0	

Tablo 4.14'te görüldüğü üzere araştırmaya katılan kişilerin düğün ertesi en çok tercih ettiği yiyecek türü katmerdir (%45,69). Ayrıca düğün ertesi kız evine şeker gibi yiyecekler de gönderilmektedir. Araştırma kapsamında yalnızca 73 kişi (%10,49) düğün ertesinde özel olarak bir yemek yapmadığını belirtmiştir. Bu durum da araştırma verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; düğün ertesine özel yemekler yapmaktadırlar. Araştırmanın bu bulguları Şahin (2015:63)'in yapmış olduğu "Bir Destinasyon Unsuru Olarak Yerel Gastronominin Marka Şehir Pazarlamasında Etkileri:Gaziantep Örneği" adlı tez çalışmasının "*Gaziantep'e özgü bir lezzet olan katmer, fıstık ve kaymakla yapılan bir tatlı çeşididir. Düğünden sonra*

kız evine oğlan evi tarafından gönderilmektedir” bulguları ile benzerlik göstermektedir.

**Tablo 4.15.** Düğün Davetinde Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular

Yemek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Lahmacun	142	14,52	14,52
Pirinç Pilavı	97	9,92	24,44
Kuru Fasulye	87	8,90	33,33
Yapmıyor	71	7,26	40,59
Patlıcan Kebabı	68	6,95	47,55
Dolma	63	6,44	53,99
Yuvalama	59	6,03	60,02
Çorba	45	4,60	64,62
Soğan Kebabı	36	3,68	68,30
Bulgur Pilavı	33	3,37	71,68
Baklava	28	2,86	74,54
Kilis Tava	24	2,45	76,99
Tavuklu Pilav	21	2,15	79,14
Tava	20	2,04	81,19
Firik Pilavı	19	1,94	83,13
İçli Köfte	18	1,84	84,97
Et Haşlama	16	1,64	86,61
Sarma	16	1,64	88,24
Yoğurtlu Patates	14	1,43	89,67
Kavurma	11	1,12	90,80
Diğerleri	90	9,20	100,00
Toplam	978	100,0	

Tablo 4.15’te görüldüğü üzere araştırmaya katılan kişilerin düğünde en çok yaptığı yiyecek türü lahmacundur (%14,52). Ayrıca düğünde pirinç pilavı ve kuru fasulye gibi yemekler de yapılmaktadır. Araştırma kapsamında düğün davetinde yemek yapmayan hiç kimse bulunmamaktadır. Bu durum da araştırma verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; düğün davetine özel yemekler yapmaktadırlar. Bu bulgular ile Halıcı (2015:28)’nın “Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri” adlı eserinin “*Düğün davetinde Gaziantep’te fasulye, pirinç pilavı Kilis kebabı, baklava, öz çorbası ve dolma yapılmaktadır*” ifadeleri paralellik göstermektedir

**Tablo 4.16.** Ölümde Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular

Yemek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Lahmacun	349	32,08	32,08
Patlıcan Kebabı	118	10,85	42,92
Helva	114	10,48	53,40
Baklava	110	10,11	63,51
Tatlı	109	10,02	73,53
Pirinç Pilavı	47	4,32	77,85
Çorba	42	3,86	81,71
Et Haşlama	33	3,03	84,74
Bulgur Pilavı	32	2,94	87,68
Kuru Fasulye	30	2,76	90,44
Dolma	21	1,93	92,37
Soğan Kebabı	20	1,84	94,21
Diğerleri	63	5,79	100,00
Toplam	1088	100,0	

Tablo 4.16’da görüldüğü üzere araştırmaya katılan kişilerin ölümde en çok yaptığı yiyecek türü lahmacundur (%32,08). Ayrıca ölümde patlıcan kebabı ve helva gibi yemekler de yapılmaktadır. Bu durum da araştırma verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; ölüme özel lahmacun yapmaktadırlar. Araştırmanın bu bulguları Öztan (2014:17)’in “Bir Lezzet Cenneti Gurme Kent Gaziantep Mutfağı” adlı eserinin “*Cenaze evine lahmacun, patlıcan kebabı, soğan kebabı, baklava gibi yemekler gönderilir*” ifadeleri, Kaya ve Sormaz (2017:544)’ın “Özel Gün ve Geçiş Dönemleri İle Yöresel Mutfağımız: Gaziantep” adlı çalışmasının “*Ölü evine gönderilen yemeğin kişilere ve mevsimlere göre değiştiğini ve bunların yaygın olarak lahmacun, topaçlı pilav, baklava ve sütlacın oluşturduğu görülür*” ifadeleri ve Korkmaz (2012:108)’in “Gaziantep’te Ölü ve Ölüm İle İlgili Uygulamalar: Sam Köyü Örneği” adlı çalışmasının “*Taziye yerine gelen misafirler cenaze sahiplerine yardımcı olabilmek için lahmacun yaptırırlar; tatlı olarak da baklava getirilir*” bulguları ile paralellik ve benzerlik göstermektedir.

**Tablo 4.17.** İftarda Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular

Yemek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Çorba	282	23,33	23,33
İçli Köfte	179	14,81	38,13
Pirinç Pilavı	64	5,29	43,42
Çiğ Köfte	62	5,13	48,55
Tava	60	4,96	53,52
Lebeniye	56	4,63	58,15
Bulgur Pilavı	50	4,14	62,28
Dolma	47	3,89	66,17
Şiveydz	47	3,89	70,06



**Tablo 4.17.** İftarda Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular (Devamı)

Patlıcan Kebabı	41	3,39	73,45
Lahmacun	28	2,32	75,77
Soğan Kebabı	24	1,99	77,75
Yuvalama	21	1,74	79,49
Pasta	19	1,57	81,06
Kebap	19	1,57	82,63
Sarma	19	1,57	84,20
Firik Pilavı	19	1,57	85,77
Yoğurtlu Patates	19	1,57	87,34
Sütlaç	15	1,24	88,59
<b>Yapmıyor</b>	<b>4</b>	<b>0,33</b>	<b>88,92</b>
Diğerleri	134	11,08	100,00
Toplam	1209	100,0	

Tablo 4.17’de görüldüğü üzere araştırmaya katılan kişilerin iftarda en çok yaptığı yiyecek türü çorbadır (%23,33). Ayrıca iftarda içli köfte ve pirinç pilavı gibi yemekler de yapılmaktadır. Bu durum da araştırma verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; iftara özel çorba yapmaktadırlar. Bu bulgular Halıcı (2015:30)’nın “Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri” adlı eserinin “*Gaziantep’te iftarda mutlaka çiğ köfte bulundurulur*” ifadeleri ile paralellik göstermektedir.

**Tablo 4.18.** Sahurda Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular

Yemek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Kahvaltı	374	44,52	44,52
Simit aşısı	170	20,24	64,76
Börek	90	10,71	75,48
Kahke	47	5,60	81,07
Ciğer Kebabı	34	4,05	85,12
Beyran	31	3,69	88,81
Çorba	16	1,90	90,71
Kelle Paça	14	1,67	92,38
Diğerleri	64	7,62	100,00
Toplam	840	100,0	

Tablo 4.18’de görüldüğü üzere araştırmaya katılan kişilerin sahurda en çok yaptığı yiyecek türü kahvaltılıktır (%44,52). Ayrıca sahurda simit aşısı ve börek gibi yiyecekler de yapılmaktadır. Bu durumda araştırma verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; sahurda genellikle kahvaltı yapmaktadırlar. Bu bulgular Halıcı (2015:31)’nin “Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri” adlı eserinin “Sahurda Gaziantep’te kahvaltılıklar, küncülü kahke, yoğurtlu çorba yenilmektedir” ifadeleri ile benzerlik göstermektedir

**Tablo 4.19.** Ramazan Bayramı'nda Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular

Yemek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Yuvalama	392	31,54	31,54
Dolma	111	8,93	40,47
Sütlaç	102	8,21	48,67
Bulgur Pilavı	102	8,21	56,88
Zerde	83	6,68	63,56
Pirinç Pilavı	60	4,83	68,38
Firik Pilavı	54	4,34	72,73
Tatlı	51	4,10	76,83
İçli Köfte	38	3,06	79,89
Kahke	36	2,90	82,78
Patlıcan Kebabı	26	2,09	84,88
Baklava	23	1,85	86,73
Bayram Kömbesi	20	1,61	88,33
Yeşil Fasulye	17	1,37	89,70
Kurabiye	17	1,37	91,07
Şeker	16	1,29	92,36
Sarma	11	0,88	93,24
Lebeniye	10	0,80	94,05
Diğerleri	70	5,63	99,68
<b>Yapmıyor</b>	<b>4</b>	<b>0,32</b>	<b>100,00</b>
Toplam	1243	100,0	

Tablo 4.19'da görüldüğü üzere araştırmaya katılan kişilerin Ramazan Bayramı'nda en çok yaptığı yiyecek türü yuvalamadır (%31,54). Ayrıca Ramazan Bayramı'nda dolma ve sütlaç gibi yiyecekler de yapılmaktadır. Araştırma kapsamında yalnızca 4 kişi (%0,32) Ramazan Bayramı'nda özel olarak bir yiyecek yapmadığını belirtmiştir. Bu durumda araştırma verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; Ramazan Bayramı'na özel yuvalama yapmaktadırlar. Araştırmanın bu bulguları Kaya ve Sormaz (2017:543)'in "Özel Gün ve Geçiş Dönemleri İle Yöresel Mutfağımız: Gaziantep" adlı çalışmasının "*Gaziantep sofralarının Ramazan bayramı yemeklerini yuvalama, pilav, zerde ve sütlaç oluşturur*" bulguları, Şahin (2015:62)'in yapmış olduğu "Bir Destinasyon Unsuru Olarak Yerel Gastronominin Marka Şehir Pazarlamasında Etkileri:Gaziantep Örneği" adlı tez çalışmasının "*Ramazan Bayramı için her evde yuvarlama, pirinç pilavı, etli dolma, kurabiye yapılmaktadır. Tatlı olarak genellikle sütlaç zerde yapılmaktadır*" bulguları ve Öztan (2014:16)'in "Bir Lezzet Cenneti Gurme Kent Gaziantep Mutfağı" adlı eserinin "*Gaziantep'te Ramazan aylarında sofralar bir şölen havasına*

*bürünürken yuvalama, pirinç pilavı, etli dolma, zerde, sütlaç, kurabiye ve baklava yapılmaktadır” ifadeleri ile benzerlik ve paralellik göstermektedir.*

**Tablo 4.20.** Kurban Bayramı’nda Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular

Yemek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Kebap	423	36,00	36,00
Kavurma	335	28,51	64,51
Kelle Paça	196	16,68	81,19
Beyran	60	5,11	86,30
Mumbar Dolması	46	3,91	90,21
Ciğer Kebabı	23	1,96	92,17
Patlıcan Kebabı	16	1,36	93,53
Et Haşlama	14	1,19	94,72
Diğerleri	62	5,28	100,00
Toplam	1175	100,0	

Tablo 4.20’de görüldüğü üzere araştırmaya katılan kişilerin Kurban Bayramı’nda en çok yaptığı yiyecek türü kebaptır (%36). Ayrıca Kurban Bayramı’nda kavurma ve kelle paça gibi yiyecekler de yapılmaktadır. Bu durum da araştırma verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; Kurban Bayramı’na özel kebab yapmaktadırlar. Bu bulgular ile Şahin (2015:63)’in yapmış olduğu “Bir Destinasyon Unsuru Olarak Yerel Gastronominin Marka Şehir Pazarlamasında Etkileri: Gaziantep Örneği” adlı tez çalışmasının “*Kurban Bayramı’nda da kurban kesiminin akabinde ciğer kebab yapılarak başlanan gün, sert olan etlerin terbiyelenmesi ve sonrasında kebab yapılması ile devam etmektedir. Kara kavurma, mumbar, kelle, paça bu özel günde yapılan yemeklerdendir*” bulguları paralellik göstermektedir.

**Tablo 4.21.** Kandil Gecelerinde Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular

Yemek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Helva	275	36,52	36,52
Kandil Simidi	134	17,80	54,32
Tatlı	130	17,26	71,58
Lokum	56	7,44	79,02
Kahke	21	2,79	81,81
Lahmacun	15	1,99	83,80
Dolma	15	1,99	85,79
Çikolata	15	1,99	87,78
<b>Yapmıyor</b>	<b>13</b>	<b>1,73</b>	<b>89,51</b>
Bulamaç	13	1,73	91,24
Baklava	11	1,46	92,70
Diğerleri	55	7,30	100,00
Toplam	753	100,0	

Tablo 4.21’de görüldüğü üzere araştırmaya katılan kişilerin Kandil Gecelerinde en çok yaptığı yiyecek türü helvadır (%36,52). Ayrıca Kandil Gecelerinde kandil simidi ve tatlı gibi yiyecekler de tercih edilmektedir. Araştırma kapsamında yalnızca 13 kişi (%1,73) Kandil Gecelerine özel olarak bir yiyecek yapmadığını belirtmiştir. Bu durumda araştırma verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; Kandil Geceleri’ne özel helva yapmaktadırlar. Bu bulgular da Öztan (2014:16)’ın “Bir Lezzet Cenneti Gurme Kent Gaziantep Mutfağı” adlı eserinin “*Gaziantep’te kandil gecelerinde çoğunlukla helva dağıtılması tercih edilmektedir*” ifadeleriyle benzerlik göstermektedir.

**Tablo 4.22.** Hacı Uğurlamada Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular

Yemek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Helva	166	18,74	18,74
Lahmacun	95	10,72	29,46
<b>Yapmıyor</b>	<b>83</b>	<b>9,37</b>	<b>38,83</b>
Lebeniye	66	7,45	46,28
Bulgur Pilavı	65	7,34	53,61
Firik Pilavı	63	7,11	60,72
Yoğurtlu Patates	55	6,21	66,93
Pirinç Pilavı	43	4,85	71,78
Çorba	42	4,74	76,52
Patlıcan Kebabı	35	3,95	80,47
Kuru Fasulye	23	2,60	83,07
Dolma	19	2,14	85,21
Yuvalama	18	2,03	87,25
Tava	16	1,81	89,05
İçli Köfte	11	1,24	90,29
Diğerleri	86	9,71	100,00
Toplam	886	100,0	

Tablo 4.22’de görüldüğü üzere araştırmaya katılan kişilerin Hacı Uğurlamada en çok yaptığı yiyecek türü helvadır (%18,74). Ayrıca Hacı Uğurlamada lahmacun gibi yiyecekler de yapılmaktadır. Araştırma kapsamında 83 kişi (%10,72) Hacı Uğurlamaya özel olarak bir yiyecek yapmadığını belirtmiştir. Bu durumda araştırma verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; Hacı Uğurlamaya özel helva yapmaktadırlar. Bu bulgular ise Öztan (2014:16)’ın “Bir Lezzet Cenneti Gurme Kent Gaziantep Mutfağı” adlı eserinin “*Eski yıllarda Hac’ca gidenler için hac helvası hazırlanırdı*” ifadeleriyle paralellik göstermektedir.

**Tablo 4.23.** Aşure Gününde Yapılan Yiyeceklere İlişkin Bulgular

Yemek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Aşure	435	85,63	85,63
Dolma	20	3,94	89,57
Mercimekli Köfte	11	2,17	91,73
Sarma	8	1,57	93,31
Firik Pilavı	8	1,57	94,88
Diğerleri	26	5,12	100,00
Toplam	508	100,0	

Tablo 4.23'te görüldüğü üzere araştırmaya katılan kişilerin Aşure Günü'nde çok yaptığı yiyecek türü aşuredir (%85,63). Ayrıca Aşure Günü'nde dolma ve mercimekli köfte gibi yiyecekler de yapılmaktadır. Bu durumda araştırma verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; Aşure Günü'ne özel aşure yapmaktadırlar. Araştırmanın bu bulguları Saçıkıralı (2015:57)'nin yapmış olduğu "Türk Mutfak Kültürümüzde Aşurenin Tarihsel Süreci" adlı çalışmasının "*Her yıl aşure ayına girildiğinde evlerde kırk bir çeşit farklı malzeme ile hazırlanıp pişirilen aşure, pişirilip sunuma hazır hale geldikten sonra hane yakınlarında bulunan komşulara ikram edilir*" bulgularıyla paralellik göstermektedir. Ayrıca Özlü (2011:204)'nün "Osmanlı'da Tekkelere Genel Bir Bakış: Aşure Geleneği" adlı çalışmasının "*Bu hizmetlerden birisi de aşure tatlısı veya çorbası (aş) olarak adlandırabileceğimiz bir yemeği yılın belli zamanlarında yaparak zengin-fakir, sivil-asker vs. herkese ikram etmeleridir*" bulguları ile bu araştırmanın aşure günü yapılan yiyeceklerle ilgili bulguları paralellik göstermektedir.

### 4.3. Özel Gün ve Törenlerde Yapılan İçeceklerle İlişkin Bulgular

Bu araştırmanın temel hipotezlerinden birisi; "Gaziantep'te özel günlerde içecekler yapılmaktadır." hipotezidir. Aşağıda yapılan analizlerde elde edilen bulgulara göre Gaziantep'te özel günlerde çok az bir grupta içecekler yapıldığını göstermektedir. Dolayısıyla araştırmanın bu hipotezi araştırma kapsamındaki verilere göre desteklenmiştir. Aşağıda araştırmaya katılan kişilerin özel gün ve törenlerde yaptığı içeceklerle ilişkin bulgular sırası ile ayrı ayrı verilmiştir.

**Tablo 4.24.** Doğumda Yapılan İçeceklerle İlişkin Bulgular

İçecek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Lohusa Şerbeti	271	26,81	26,81
Meyve Suyu	267	26,41	53,21
Süt	148	14,64	67,85
Pekmez Şerbeti	106	10,48	78,34
Çay	103	10,19	88,53
Şerbet	77	7,62	96,14
Ayran	18	1,78	97,92
Kola	13	1,29	99,21
<b>Yapmıyor</b>	<b>7</b>	<b>0,69</b>	<b>99,90</b>
Meyan şerbeti	1	0,10	100,00
Toplam	1011	100,0	

Tablo 4.24’te görüldüğü üzere araştırmaya katılan kişiler doğumda en çok yaptığı içecek türü lohusa şerbeti(%26,81) ve meyve suyu (%26,41)’dur. Ayrıca süt ve pekmez şerbeti de yapılmaktadır. Araştırma kapsamında yalnızca 7 kişi (%0,69) doğumda özel olarak bir içecek yapmadığını belirtmiştir. Araştırma verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; doğumda lohusa şerbeti ve meyve suyu yapmaktadır. Fakat yapılan bu içeceklerin (lohusa şerbeti hariç) diğer günlerde de yapılan ve içilen içecekler olduğu görülmektedir. Dolayısıyla doğumda özel olarak yapılan içeceğin lohusa şerbeti olduğu söylenebilir. Bu bulgular Kaya ve Sormaz (2017:543)’ın “Özel Gün ve Geçiş Dönemleri İle Yöresel Mutfağımız: Gaziantep” adlı çalışmasının “*Türk mutfak kültüründe olduğu gibi gelen konuklara loğusa şerbeti ikram edilir*” bulguları ile paralellik göstermektedir

**Tablo 4.25.** Lohusa Hamamında Yapılan İçeceklerle İlişkin Bulgular

İçecek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Çay	160	19,46	19,46
Ayran	133	16,18	35,64
<b>Yapmıyor</b>	<b>130</b>	<b>15,82</b>	<b>51,46</b>
Şerbet	130	15,82	67,27
Lohusa Şerbeti	97	11,80	79,08
Meyve Suyu	91	11,07	90,15
Kola	76	9,25	99,39
Şurup	3	0,36	99,76
Süt	1	0,12	99,88
Kahve	1	0,12	100,00
Toplam		100	

Tablo 4.25'te görüldüğü üzere araştırmaya katılan kişilerin lohusa hamamında en çok yaptığı içecek türünün çay (%19,46), ayran (%16,18) ve şerbet (%15,82)' olduğu tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında 130 kişi (%15,82) lohusa hamamında özel olarak bir içecek yapmadığını belirtmiştir. Bu verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; lohusa hamamında çay, ayran ve şerbet yapmaktadır. Fakat yapılan bu içeceklerin diğer günlerde de yapılan ve içilen içecekler olduğu görülmektedir. Dolayısıyla lohusa hamamında özel olarak yapılan bir içeceğin olmadığı söylenebilir.

**Tablo 4.26.** Çocuk Diş Çıkardığında Yapılan İçeceklere İlişkin Bulgular

İçecek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Çay	292	39,57	39,57
Meyve Suyu	110	14,91	54,47
Şerbet	102	13,82	68,29
<b>Yapmıyor</b>	<b>86</b>	<b>11,65</b>	<b>79,95</b>
Ayran	48	6,50	86,45
Kola	39	5,28	91,73
Kahve	39	5,28	97,02
Şurup	14	1,90	98,92
Süt	7	0,95	99,86
Lohusa Şerbeti	1	0,14	100,00
Toplam	738	100	

Tablo 4.26'da görüldüğü üzere araştırmaya katılan kişilerin çocuk diş çıkardığında en çok yaptığı içecek türünün çay (%39,57), meyve suyu (%14,91) ve şerbet (%13,82) olduğu tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında 86 kişi (%11,65) özel olarak bir içecek yapmadığını belirtmiştir. Bu verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; çocuk diş çıkardığında çay, meyve suyu ve şerbet yapmaktadır. Fakat yapılan bu içeceklerin diğer günlerde de yapılan içeceklerden farklı olmadığı görülmektedir. Dolayısıyla araştırma kapsamındaki verilere göre çocuk diş çıkardığında özel olarak yapılan bir içeceğin olmadığı söylenebilir.

**Tablo 4.27.** Çocuk Sünnet Olduğunda Yapılan İçeceklere İlişkin Bulgular

İçecek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Ayran	368	38,21	38,21
Çay	336	34,89	73,10
Kola	116	12,05	85,15
Meyve Suyu	50	5,19	90,34
Kahve	48	4,98	95,33
<b>Yapmıyor</b>	<b>33</b>	<b>3,43</b>	<b>98,75</b>
Şerbet	11	1,14	99,90
Meyan şerbeti	1	0,10	100,00
Toplam	963	100,0	

Araştırmaya katılan kişilerin çocuk sünnet olduğunda en çok yaptığı içecek türünün ayran (%38,21) ve çay (%34,89) olduğu tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında 33 kişi (%3,43) özel olarak bir içecek yapmadığını belirtmiştir. Bu verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; çocuk sünnet olduğunda ayran ve çay yapmaktadır. Fakat yapılan bu içeceklerin diğer günlerde yapılan içeceklerden farklı değildir. Dolayısıyla araştırma kapsamındaki verilere göre çocuk sünnet olduğunda özel olarak yapılan bir içeceğin olmadığı söylenebilir.

**Tablo 4.28** Asker Uğurlamada Yapılan İçeceklere İlişkin Bulgular

İçecek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Ayran	355	36,56	36,56
Çay	346	35,63	72,19
Kola	152	15,65	87,85
Kahve	54	5,56	93,41
Meyve Suyu	37	3,81	97,22
<b>Yapmıyor</b>	<b>26</b>	<b>2,68</b>	<b>99,90</b>
Meyan şerbeti	1	0,10	100,00
Ayran	355	36,56	36,56
Toplam	971	100,0	

Araştırmaya katılan kişilerin asker uğurlamada en çok yaptığı içecek türünün ayran (%36,56) ve çay (%35,63) olduğu tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında 26 kişi (%2,68) özel olarak bir içecek yapmadığını belirtmiştir. Bu verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; asker uğurlamada ayran ve çay yapmaktadır. Fakat yapılan bu içeceklerin diğer günlerde yapılan içeceklerden farklı değildir. Dolayısıyla araştırma kapsamındaki verilere göre asker uğurlamada özel olarak yapılan bir içeceğin olmadığı tespit edilmiştir.

**Tablo 4.29.** Söz Kesmede Yapılan İçeceklere İlişkin Bulgular

İçecek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Kahve	337	29,64	29,64
Çay	291	25,59	55,23
Kola	200	17,59	72,82
Meyve Suyu	196	17,24	90,06
Üzüm Şırası	79	6,95	97,01
Şerbet	16	1,41	98,42
Ayran	14	1,23	99,65
<b>Yapmıyor</b>	<b>3</b>	<b>0,26</b>	<b>99,91</b>
Lohusa Şerbeti	1	0,09	100,00
Toplam	1137	100,0	



Tablo 4.29’da görüldüğü üzere araştırmaya katılan kişilerin söz kesmede en çok yaptığı içecek türünün kahve (%29,64) ve çay (%25,59) olduğu tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında bu verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; söz kesmede kahve ve çay yapmaktadır. Fakat yapılan bu içeceklerin diğer günlerde yapılan içeceklerden farklı değildir. Dolayısıyla araştırma kapsamındaki verilere göre söz kesmede özel olarak yapılan bir içeceğin olmadığı tespit edilmiştir.

**Tablo 4.30.** Nişanda Yapılan İçeceklere İlişkin Bulgular

İçecek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Meyve Suyu	303	29,22	29,22
Kola	270	26,04	55,26
Çay	216	20,83	76,08
Şerbet	81	7,81	83,90
Kahve	78	7,52	91,42
Ayran	40	3,86	95,27
Şurup	33	3,18	98,46
<b>Yapmıyor</b>	<b>8</b>	<b>0,77</b>	<b>99,23</b>
Meyan şerbeti	7	0,68	99,90
Lohusa Şerbeti	1	0,10	100,00
Toplam	1037	100,0	

Tablo 4.30’da görüldüğü üzere araştırmaya katılan kişilerin nişanda en çok yaptığı içecek türünün meyve suyu (%29,22), kola (%26,04) ve çay (%20,83) olduğu tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında bu verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; nişanda meyve suyu, kola ve çay yapmaktadır. Fakat yapılan bu içecekler diğer günlerde yapılan içeceklerden farklı değildir. Dolayısıyla araştırma kapsamındaki verilere göre nişanda özel olarak yapılan bir içeceğin olmadığı tespit edilmiştir.

**Tablo 4.31.** Nikahta Yapılan İçeceklere İlişkin Bulgular

İçecek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Meyve Suyu	150	20,98	20,98
Çay	140	19,58	40,56
<b>Yapmıyor</b>	<b>123</b>	<b>17,20</b>	<b>57,76</b>
Kola	102	14,27	72,03
Şerbet	83	11,61	83,64
Kahve	52	7,27	90,91
Ayran	47	6,57	97,48
Şurup	16	2,24	99,72
Meyan şerbeti	2	0,28	100,00
Toplam	715	100,0	

Araştırmaya katılan kişilerin nikahta en çok yaptığı içecek türünün meyve suyu (%20,98) ve çay (%19,58) olduğu tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında 123 kişi (%17,20) özel olarak bir içecek yapmadığını belirtmiştir. Bu verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; nikahta meyve suyu ve çay yapmaktadır. Fakat yapılan bu içeceklerin diğer günlerde yapılan içeceklerden farklı olmadığı görülmektedir. Dolayısıyla araştırma kapsamındaki verilere göre nikahta özel olarak yapılan bir içecek bulunmamaktadır.

**Tablo 4.32.** Düğün Hamamında Yapılan İçeceklere İlişkin Bulgular

İçecek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Meyve Suyu	150	21,04	21,04
Çay	140	19,64	40,67
<b>Yapmıyor</b>	<b>123</b>	<b>17,25</b>	<b>57,92</b>
Kola	102	14,31	72,23
Şerbet	83	11,64	83,87
Kahve	52	7,29	91,16
Ayran	47	6,59	97,76
Şurup	16	2,24	100,00
Toplam	713	100,0	

Araştırmaya katılan kişilerin düğün hamamında en çok yaptığı içecek türünün meyve suyu (%21,04) ve çay (%19,64) olduğu tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında 123 kişi (%17,25) özel olarak bir içecek yapmadığını belirtmiştir. Bu verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; düğün hamamında meyve suyu ve çay yapmaktadır. Fakat yapılan bu içeceklerin diğer günlerde yapılan içeceklerden farklı olmadığı görülmektedir. Dolayısıyla araştırma kapsamındaki verilere göre düğün hamamında özel olarak yapılan bir içecek bulunmamaktadır.

**Tablo 4.33.** Çeyiz Olduğunda Yapılan İçeceklere İlişkin Bulgular

İçecek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Çay	305	32,31	32,31
Ayran	285	30,19	62,50
Kola	106	11,23	73,73
Meyve Suyu	89	9,43	83,16
Kahve	86	9,11	92,27
<b>Yapmıyor</b>	<b>49</b>	<b>5,19</b>	<b>97,46</b>
Şurup	16	1,69	99,15
Şerbet	8	0,85	100,00
Toplam	944	100,0	

Tablo 4.33'te görüldüğü üzere araştırmaya katılan kişilerin çeyiz olduğunda en çok yaptığı içecek türünün çay (%32,31) ve ayran (%30,19) olduğu tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında 49 kişi (%5,19) özel olarak bir içecek yapmadığını belirtmiştir. Bu verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; çeyiz olduğunda çay ve ayran yapmaktadır. Fakat yapılan bu içeceklerin diğer günlerde yapılan içeceklerden farklı olmadığı görülmektedir. Dolayısıyla araştırma kapsamındaki verilere göre çeyiz olduğunda özel olarak yapılan bir içecek bulunmamaktadır.

**Tablo 4.34.** Kına Gecesinde Yapılan İçeceklere İlişkin Bulgular

İçecek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Çay	238	25,32	25,32
Meyve Suyu	236	25,11	50,43
Ayran	173	18,40	68,83
Kola	135	14,36	83,19
Şurup	79	8,40	91,60
<b>Yapmıyor</b>	<b>52</b>	<b>5,53</b>	<b>97,13</b>
Şerbet	20	2,13	99,26
Kahve	7	0,74	100,00
Toplam	940	100,0	

Araştırmaya katılan kişilerin kına gecesinde en çok yaptığı içecek türünün çay (%25,32) ve meyve suyu (%25,11) olduğu tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında 52 kişi (%5,53) özel olarak bir içecek yapmadığını belirtmiştir. Bu verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; kına gecesinde meyve suyu ve çay yapmaktadır. Fakat yapılan bu içeceklerin diğer günlerde yapılan içeceklerden farklı olmadığı görülmektedir. Dolayısıyla araştırma kapsamındaki verilere göre kına gecesinde özel olarak yapılan bir içecek bulunmamaktadır.

**Tablo 4.35.** Düğünde Yapılan İçeceklere İlişkin Bulgular

İçecek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Ayran	360	36,96	36,96
Çay	282	28,95	65,91
Kola	174	17,86	83,78
Meyve Suyu	98	10,06	93,84
<b>Yapmıyor</b>	<b>32</b>	<b>3,29</b>	<b>97,13</b>
Kahve	18	1,85	98,97
Şerbet	9	0,92	99,90
Şurup	1	0,10	100,00
Toplam	974	100,0	

Araştırmaya katılan kişilerin düğünde en çok yaptığı içecek türünün ayran (%36,96) ve çay (%28,95) olduğu tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında 32 kişi (%3,29) özel olarak bir içecek yapmadığını belirtmiştir. Bu verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; düğünde ayran ve çay yapmaktadır. Fakat yapılan bu içeceklerin diğer günlerde yapılan içeceklerden farklı olmadığı görülmektedir. Dolayısıyla araştırma kapsamındaki verilere göre düğünde özel olarak yapılan bir içecek bulunmamaktadır.

**Tablo 4.36.** Düğün Ertesi Yapılan İçeceklere İlişkin Bulgular

İçecek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Çay	286	38,08	38,08
Meyve Suyu	165	21,97	60,05
<b>Yapmıyor</b>	<b>133</b>	<b>17,71</b>	<b>77,76</b>
Ayran	53	7,06	84,82
Kola	49	6,52	91,34
Kahve	36	4,79	96,14
Şerbet	24	3,20	99,33
Süt	5	0,67	100,00
Toplam	751	100,0	

Araştırmaya katılan kişilerin düğün ertesi en çok yaptığı içecek türünün çay (38,08) ve meyve suyu (%21,97) olduğu tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında 133 kişi (%17,71) özel olarak bir içecek yapmadığını belirtmiştir. Bu verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; düğün ertesi çay ve meyve suyu yapmaktadır. Fakat yapılan bu içeceklerin diğer günlerde yapılan içeceklerden farklı olmadığı görülmektedir. Dolayısıyla araştırma kapsamındaki verilere göre düğün ertesi özel olarak yapılan bir içecek bulunmamaktadır.

**Tablo 4.37.** Düğün Davetinde Yapılan İçeceklere İlişkin Bulgular

İçecek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Ayran	318	35,61	35,61
Çay	301	33,71	69,32
Kola	114	12,77	82,08
<b>Yapmıyor</b>	<b>88</b>	<b>9,85</b>	<b>91,94</b>
Kahve	49	5,49	97,42
Meyve Suyu	18	2,02	99,44
Lohusa Şerbeti	4	0,45	99,89
Meyan şerbeti	1	0,11	100,00
Toplam	893	100,0	

Araştırmaya katılan kişilerin düğün davetinde en çok yaptığı içecek türünün ayran (%35,61) ve çay (%33,71) olduğu tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında 88 kişi (%9,85) özel olarak bir içecek yapmadığını belirtmiştir. Bu verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; düğün davetinde ayran ve çay yapmaktadır. Fakat yapılan bu içeceklerin diğer günlerde yapılan içeceklerden farklı değildir. Dolayısıyla araştırma kapsamındaki verilere göre düğün davetinde özel olarak yapılan bir içeceğin olmadığı görülmüştür.

**Tablo 4.38.** Ölümde Yapılan İçeceklere İlişkin Bulgular

İçecek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Ayran	353	41,92	41,92
Çay	341	40,50	82,42
Kola	72	8,55	90,97
<b>Yapmıyor</b>	<b>34</b>	<b>4,04</b>	<b>95,01</b>
Meyve Suyu	13	1,54	96,56
Şerbet	10	1,19	97,74
Meyan şerbeti	8	0,95	98,69
Kahve	7	0,83	99,52
Lohusa Şerbeti	4	0,48	100,00
Toplam	842	100,0	

Araştırmaya katılan kişilerin ölümde en çok yaptığı içecek türünün ayran (%41,92) ve çay (%40,50) olduğu tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında 34 kişi (%4,04) özel olarak bir içecek yapmadığını belirtmiştir. Bu verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; ölümde ayran ve çay yapmaktadır. Fakat yapılan bu içeceklerin diğer günlerde yapılan içeceklerden farklı değildir. Dolayısıyla araştırma kapsamındaki verilere göre ölümde özel olarak yapılan bir içecek bulunmamaktadır.

**Tablo 4.39.** İftarlarda Yapılan İçeceklere İlişkin Bulgular

İçecek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Ayran	359	33,77	33,77
Meyan şerbeti	284	26,72	60,49
Çay	282	26,53	87,02
Kola	73	6,87	93,89
Şerbet	22	2,07	95,95
<b>Yapmıyor</b>	<b>21</b>	<b>1,98</b>	<b>97,93</b>
Meyve Suyu	19	1,79	99,72
Kahve	2	0,19	99,91
Şurup	1	0,09	100,00
Toplam	1063	100	

Tablo 4.39'da görüldüğü üzere araştırmaya katılan kişilerin iftarda en çok yaptığı içecek türünün ayran (%33,77), meyan şerbeti (%26,72) ve çay (%26,53)

olduğu tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında 21 kişi (%1,98) özel olarak bir içecek yapmadığını belirtmiştir. Bu verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; iftarda ayran, meyan şerbeti ve çay yapmaktadır. Fakat yapılan bu içeceklerden meyan şerbeti hariç, diğer günlerde yapılan içeceklerden farklı olmadığı görülmektedir. Dolayısıyla araştırma kapsamındaki verilere göre Gaziantep halkının iftarda özel olarak meyan şerbeti yaptığı tespit edilmiştir. Bu bulgular Sabbağ (2015:211)'in yaptığı "Gaziantep Yeme İçme Kültürü" adlı çalışmanın "*Ramazan ayı boyunca sindirimi düzenleyen meyan bitkisinin köklerinin suya bastırılması ve suyunun dinlendirilmesi ile elde edilen meyan şerbeti çok tüketilir*" bulguları paralellik göstermektedir.

**Tablo 4.40.** Sahurda Yapılan İçeceklere İlişkin Bulgular

İçecek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Çay	406	72,50	72,50
Ayran	48	8,57	81,07
Meyve Suyu	48	8,57	89,64
<b>Yapmıyor</b>	<b>37</b>	<b>6,61</b>	<b>96,25</b>
Kola	9	1,61	97,86
Meyan şerbeti	9	1,61	99,46
Şerbet	3	0,54	100,00
Toplam	560	100,0	

Araştırmaya katılan kişilerin sahurda en çok yaptığı içecek türünün çay (%72,50) olduğu tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında 37 kişi (%6,61) özel olarak bir içecek yapmadığını belirtmiştir. Bu verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; sahurda çay yapmaktadır. Fakat yapılan bu içecek diğer günlerde yapılmaktadır. Dolayısıyla araştırma kapsamındaki verilere göre sahurda özel olarak yapılan bir içecek bulunmamaktadır.

**Tablo 4.41.** Ramazan Bayramı'nda Yapılan İçeceklere İlişkin Bulgular

İçecek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Çay	368	35,94	35,94
Kola	256	25,00	60,94
Ayran	225	21,97	82,91
Meyve Suyu	91	8,89	91,80
Kahve	62	6,05	97,85
<b>Yapmıyor</b>	<b>16</b>	<b>1,56</b>	<b>99,41</b>
Şerbet	5	0,49	99,90
Meyan şerbeti	1	0,10	100,00
Toplam	1024	100,0	

Tablo 4.41’de görüldüğü üzere araştırmaya katılan kişilerin Ramazan Bayramı’nda en çok yaptığı içecek türünün çay (%35,94), kola (%25) ve ayran (%21,97) olduğu tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında 16 kişi (%1,56) özel olarak bir içecek yapmadığını belirtmiştir. Bu verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; Ramazan Bayramı’nda çay, kola ve ayran yapmaktadır. Fakat yapılan bu içeceklerin diğer günlerde yapılan içeceklerden farklı olmadığı görülmektedir. Dolayısıyla araştırma kapsamındaki verilere göre Ramazan Bayramı’nda özel olarak yapılan bir içecek bulunmamaktadır.

**Tablo 4.42.** Kurban Bayramı’nda Yapılan İçeceklere İlişkin Bulgular

İçecek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Ayran	351	34,21	34,21
Çay	326	31,77	65,98
Kola	290	28,27	94,25
Şerbet	22	2,14	96,39
Meyve Suyu	18	1,75	98,15
Kahve	17	1,66	99,81
<b>Yapmıyor</b>	<b>2</b>	<b>0,19</b>	<b>100,00</b>
Toplam	1026	100,0	

Tablo 4.42’de görüldüğü üzere araştırmaya katılan kişilerin Kurban Bayramı’nda en çok yaptığı içecek türünün ayran (%34,21), çay (%31,77) ve kola (%28,27) olduğu tespit edilmiştir. Bu verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; Ramazan Bayramı’nda ayran, çay ve kola yapmaktadır. Fakat yapılan bu içeceklerin diğer günlerde yapılan içeceklerden farklı olmadığı görülmektedir. Dolayısıyla araştırma kapsamındaki verilere göre Kurban Bayramı’nda özel olarak yapılan bir içecek bulunmamaktadır.

**Tablo 4.43.** Kandil Gecelerinde Yapılan İçeceklere İlişkin Bulgular

İçecek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Şerbet	257	37,14	37,14
Çay	129	18,64	55,78
Meyve Suyu	104	15,03	70,81
<b>Yapmıyor</b>	<b>71</b>	<b>10,26</b>	<b>81,07</b>
Kola	41	5,92	86,99
Ayran	36	5,20	92,20
Şurup	28	4,05	96,24
Meyan şerbeti	16	2,31	98,55
Kahve	10	1,45	100,00
Toplam	692	100,0	

Tablo 4.43'te görüldüğü üzere araştırmaya katılan kişilerin kandil gecelerinde en çok yaptığı içecek türünün şerbet (%37,14), çay (%18,64) ve meyve suyu (%15,03) olduğu tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında 71 kişi (%10,26) özel olarak bir içecek yapmadığını belirtmiştir. Bu verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; kandil gecelerinde şerbet, çay ve meyve suyu tercih etmektedirler. Fakat yapılan bu içeceklerden şerbet hariç, diğer günlerde yapılan içeceklerden farklı olmadığı görülmektedir. Dolayısıyla araştırma kapsamındaki verilere göre Gaziantep halkının kandil gecelerinde özel olarak şerbet yaptığı tespit edilmiştir.

**Tablo 4.44.** Hacı Uğurlamada Yapılan İçeceklere İlişkin Bulgular

İçecek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Çay	234	31,33	31,33
Ayran	190	25,44	56,76
<b>Yapmıyor</b>	<b>119</b>	<b>15,93</b>	<b>72,69</b>
Şerbet	92	12,32	85,01
Kola	51	6,83	91,83
Kahve	43	5,76	97,59
Meyve Suyu	12	1,61	99,20
Meyan şerbeti	6	0,80	100,00
Toplam	747	100,0	

Tablo 4.44'te görüldüğü üzere araştırmaya katılan kişilerin hacı uğurlamada en çok yaptığı içecek türünün çay (%31,33) ve ayran (%25,44) olduğu tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında 119 kişi (%15,93) özel olarak bir içecek yapmadığını belirtmiştir. Bu verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; hacı uğurlamada çay ve ayran yapmaktadır. Fakat yapılan bu içeceklerin diğer günlerde yapılan içeceklerden farklı olmadığı görülmektedir. Dolayısıyla araştırma kapsamındaki verilere göre hacı uğurlamada özel olarak yapılan bir içecek bulunmamaktadır.

**Tablo 4.45.** Aşure Gününde Yapılan İçeceklere İlişkin Bulgular

İçecek Türleri	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Çay	201	34,66	34,66
<b>Yapmıyor</b>	<b>136</b>	<b>23,45</b>	<b>58,10</b>
Şerbet	131	22,59	80,69
Meyve Suyu	45	7,76	88,45
Kola	31	5,34	93,79
Ayran	21	3,62	97,41
Kahve	15	2,59	100,00
Toplam	580	100,0	



Araştırmaya katılan kişilerin Aşure Günü'nde en çok yaptığı içecek türünün çay (%34,66) olduğu tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında 136 kişi (%23,45) özel olarak bir içecek yapmadığını belirtmiştir. Bu verilerine göre Gaziantep halkının büyük çoğunluğu; Aşure Günü'nde çay yapmaktadır. Fakat yapılan bu içecek diğer günlerde yapılmaktadır. Dolayısıyla araştırma kapsamındaki verilere göre Aşure Günü'nde özel olarak yapılan bir içecek bulunmamaktadır.

Aşağıda verilerin analizinde kullandığımız yöntemler ve bunların istatistiksel sonuçları yer almaktadır.

#### 4.4. Faktör Analizi

Faktör analizi birbiriyle ilişkili çok sayıdaki değişkeni az sayıda, anlamlı ve birbirinden bağımsız faktörler haline getiren ve yaygın olarak kullanılan çok değişkenli istatistik tekniklerinden biridir (Kalaycı, 2006).

Kaiser-Meyer-Olkin (KMO Örneklem Yeterlilik Testi) faktör analizinin uygunluğunu gösteren bir değerdir. Bu değer 0,7'nin üzerinde olması durumunda analizin yeterli olduğu kabul edilmektedir (Altunışık vd., 2010:266). Bazı kaynaklarda ise bu değer 0,6'dan büyük olması önerilir (İslamoğlu ve Alnaçık, 2016).

**Tablo 4.46.** KMO ve Barlett Testi

Kaiser-Meyer-Olkin Örneklem Yeterliliğinin Ölçümü		,686
Bartlett'in Küresellik Testi	Yaklaşık Ki-Kare	903,164
	df	21
	Sig.	,000

Yapılan keşfedici faktör analizi neticesinde iki faktörlü bir yapıya ulaşılmıştır. Yapılan analiz sonucunda 10 maddeden oluşan ölçek iki faktör altında toplanmıştır. Fakat bu 10 maddenin 3 tanesi ilgili faktörlere yüklenmediği için analizden çıkarılmıştır. Çıkarılan maddeler; “Özel gün ve törenlerde yemekler yaparım, Özel gün ve törenlerde yemek yemeği çok severim ve Özel gün ve tören yemekleri bana geçmişimi hatırlatır.” Analiz sonucunda; toplam varyansın %63,024'sini açıkladığı, örneklem yeterlilik değerinin 0,686 olduğu ve örneklem büyüklüğünün faktör analizi için yeterli olduğu belirlenmiştir. Ayrıca, Bartlett küresellik testinin anlamlı olması ( $p < 0.001$ ) maddeler arasındaki korelasyon ilişkilerinin faktör analizi için uygun olduğunu göstermektedir.

**Tablo 4.47.** Faktör Analizi Döndürülmüş Bileşenler Matrisi

Döndürülmüş Bileşenler Matrisi	Faktör Yükleri		Ortalama	St.Sap.		
	1	2				
Özel gün ve tören yemekleri benim için önemlidir.	,805		4,27	4,045	,565	0,697
Özel gün ve tören yemekleri kültürümüzün bir parçasıdır.	,852		4,28		,564	
Özel gün ve tören yemekleri akrabalık ve sosyal ilişkilerimizi geliştirmek için önemlidir.	,828		4,33		1,074	
Özel gün ve tören yemekleri günümüzdeki değerini korumaktadır.	,474		3,30		,586	
Özel gün ve törenlerde yemek yapamıyorum ama bu yemekleri çok özliyorum.		,774	2,28	2,883	,956	0,791
Özel gün ve törenlerde yapılan yemekleri öğrenmek ve yapmak isterim.		,865	2,78		1,232	
Özel gün ve törenlerde yapamadığım yemeklerin başkaları tarafından bana ikram edilmesi beni mutlu eder		,733	3,58		1,083	

Tablo 4.47’de görüldüğü üzere önem verme ve özlem duyma değişkenleri faktör analizi sonucunda 2 faktöre (1=önem verme ve 2=özlem duyma) yüklenmiştir. Ayrıca değişkenlerin ortalama ve standart sapma değerleri verilmiştir. Tabloda görüldüğü üzere araştırmaya katılan kişilerin özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere verdiği önem yüksek düzeydedir (Ortalama=4,045). Araştırmaya katılan kişilerin özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere duyduğu özlem orta düzeydedir (Ortalama=2,883). Araştırmaya katılan kişilerin özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere çok fazla önem verdiği için veya bu günlere özel yiyecek ve içecek yaptığı için özlem düzeyi orta düzeyde çıkmış olabilir.

#### 4.5. Güvenilirlik Analizi

Bir ölçme aracının ne derece tutarlı ölçüm yaptığını güvenilirlik analizi göstermektedir. Sosyal bilimlerde en çok kullanılan iç tutarlılık güvenilirliğidir. İç tutarlılık güvenilirliği; bir ölçümün tek ölçümle söz konusu kavramsal yapıyı tutarlı bir şekilde ölçüp ölçmediğini göstermektedir. Analiz sonucunda bulunan Cronbach’s Alfa ( $\alpha$ ) katsayısı 0,7’den yüksek olması ölçeğin güvenilir olduğunu göstermektedir (Gürbüz ve Şahin, 2016:323).

**Tablo 4.48.** Güvenilirlik Analizi Sonuçları

Ölçekler	Soru Sayısı	Alfa Katsayısı
Önem Verme	4	,764
Özlem Duyma	3	,724

Araştırmada kullanılan Önem Verme Ölçeği ve Özlem Duyuma Ölçeğinin güvenilirlik analizleri, Cronbach's Alfa katsayılarının hesaplanmasıyla yapılmıştır. Yapılan analizde 440 katılımcıdan elde edilen veriler kullanılmıştır. Tabloda görüldüğü üzere Alfa katsayıları 0,7 üzerinde olduğu için ölçeklerin güvenilir olduğu söylenebilir.

#### 4.6. Normal Dağılım Testi

Bu çalışmada elde edilen verilerin analizlerinde hangi testlerin kullanılacağına karar vermek için verilerin normal dağılıp dağılmadığı incelenmiştir. Verilerin normal dağılıma sahip olup olmadıklarını test etmek amacı ile basıklık ve çarpıklık değerlerine bakılmıştır. Elde edilen analiz sonuçları Tablo 4.49'da verilmiştir.

**Tablo 4.49.** Güvenilirlik Analizi Sonuçları

Ölçekler	Çarpıklık	Basıklık
Önem Verme	,161	-,739
Özlem Duyuma	,155	-,700

Basıklık ve çarpıklık değerleri -2 ile +2 arasında bir değer alıyor ise veriler normal dağılıma sahiptir. Tablo 4.49'da görüldüğü üzere değişkenlerin basıklık ve çarpıklık değerleri - 2 ile + 2 arasında değerler alması nedeniyle veriler normal dağılıma sahiptir. Veriler normal dağılım gösterdiği ve örneklem sayısı 30'dan fazla olduğu için araştırmada elde edilen verilerin analizinde T testi ve F testi kullanılmıştır.

#### 4.7. T Testi Analizi

T testi ile iki grubun ortalamalarının karşılaştırılması sonucu aradaki farkın rastlantısal olarak mı, yoksa istatistiksel olarak mı anlamlı olduğuna karar verilir. Bu çalışmada özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere verilen önem ve duyulan özlem değişkenleri ile ikili gruplar (cinsiyet) arasındaki ilişkiyi ölçmeye yönelik t testi yapılmış ve aşağıda verilmiştir.

**Tablo 4.50.** Cinsiyete Göre T Testi Analizi

		N	Ortalama	Std. Sap.	T	Sig.
Önem Verme	Erkek	108	4,1019	,47365	1,398	,164
	Kadın	332	4,0264	,52816		
Özlem Duyuma	Erkek	108	2,5340	,82528	4,989	,000
	Kadın	332	2,9960	,86829		

“Gaziantep’te yaşayan kişilerin demografik özelliklerine göre özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere verilen önem farklıdır” ve “Gaziantep’te yaşayan kişilerin demografik özelliklerine göre özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere duyulan özlem farklıdır” temel hipotezlerine ilişkin alt hipotezlerden cinsiyet ile ilgili hipotez; Tablo 4.50’de görüldüğü üzere T testi ile analiz edilmiştir. Tabloda görüldüğü üzere T testindeki sig.(2-tailed) değeri, 0,000 olduğu için “Gaziantep’te yaşayan kişilerin demografik özelliklerine göre özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere duyulan özlem farklıdır” hipotezi desteklenmiştir. Yani %1 güven seviyesinde katılımcıların cinsiyetine göre özlem duyma arasında anlamlı bir farklılık vardır. Araştırma kapsamında özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere duyulan özlem, kadınlarda daha yüksektir.

#### 4.8. Anova (F) Testi

Anova (F testi),bağımsız değişkenlerin kendi aralarında nasıl etkileşime girdiklerini ve bu etkileşimlerin bağımlı değişken üzerindeki etkilerini analiz etmek için kullanılır. Bağımsız örneklem tek yönlü varyans (F testi) analizinde, ikiden fazla grubun ortalamaları karşılaştırılır. Anova tablosu, gruplar arasındaki farklılıkları bir bütün olarak değerlendirir. İkili gruplar arasındaki farkın anlamlı olduğuna ilişkin bilgi vermez. Bunun için tukey testi tablosu incelenmelidir. (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2004:190).

Bu çalışmada araştırmaya katılanların demografik özelliklerinden yaş, eğitim, gelir düzeyi, ailedeki kişi sayısı, meslek, ikametgah ve ikametgah süresi ile özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere duyulan özlem ve verilen önem arasındaki ilişkileri incelemek için anova testi yapılmıştır.

**Tablo 4.51.** Yaşa Göre Anova (F) Testi

Değişkenler		Kareler Toplamı	df	Kareler Ortalaması	F	Sig.
Önem Verme	Gruplar arası	1,629	2	,814	1,866	,156
	Gruplar içi	190,689	437	,436		
	Toplam	192,318	439			
Özlem Duyma	Gruplar arası	32,610	2	16,305	18,385	,000
	Gruplar içi	387,563	437	,887		
	Toplam	420,173	439			

Tablo 4.51’de görüldüğü üzere araştırmaya katılanların yaşlarına göre özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere özlem duyma istatistiksel anlamda %1 seviyesinde farklılık göstermektedir. Yani özlem duyma, kişilerin yaşlarına göre farklı düzeydedir. Bu durumda araştırma kapsamında test edilen bu hipotez desteklenmiştir. Fakat araştırmaya katılanların yaşlarına göre özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere önem verme, istatistiksel anlamda bir farklılık göstermemektedir. Yani önem verme düzeyi, kişilerin yaşlarına göre farklılaşmamaktadır. Kişilerin yaşlarına göre önem verme düzeyleri aynıdır.

**Tablo 4.52.** Yaşa Göre TUKEY Testi

Değişkenler		Ort.Farkı	Std. Hata	Ortalama
15-29	30-49	,37173*	,12267	3,1519
	50 üzeri	,79531*	,13454	
30-49	15-29	-,37173*	,12267	2,7802
	50 üzeri	,42358*	,10343	
50 üzeri	15-29	-,79531*	,13454	2,3566
	30-49	-,42358*	,10343	

Araştırmada hangi yaş grupları arasında özlem duyma farklılık gösterdiği TUKEY testi kullanılarak analiz edilmiştir. Tukey analizinde görüldüğü üzere; yaşı 30’dan az olanlar ile yaşı 30-49 ve 50 ve üzeri olanlar arasında, yaşı 30-49 olanlar ile yaşı 50 ve üzeri olanlar arasında istatistiksel anlamda bir farklılık vardır. Yaşı 30’dan az olanlar; yaşı 30-49 ile yaşı 50 ve üzeri olanlardan daha fazla özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere özlem duymaktadırlar.

**Tablo 4.53.** Eğitime Düzeyine Göre Anova (F) Testi

Değişkenler		Kareler Toplamı	df	Kareler Ortalaması	F	Sig.
Önem Verme	Gruplar arası	,161	3	,054	,122	,947
	Gruplar içi	192,157	436	,441		
	Toplam	192,318	439			
Özlem Duyma	Gruplar arası	21,281	3	7,094	7,754	,000
	Gruplar içi	398,892	436	,915		
	Toplam	420,173	439			

Araştırmaya katılanların eğitim düzeylerine göre özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere özlem duyma istatistiksel anlamda %1 seviyesinde farklılık göstermektedir. Yani araştırmaya katılanların özlem duyma düzeyleri, eğitim düzeyine göre farklılaşmaktadır. Bu durumda araştırma kapsamında test edilen

“Gaziantep’te yaşayan kişiler, özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere özlem duymaktadır.” hipotezi desteklenmiştir. Yani özlem duyma, farklı eğitim düzeylerindeki kişilerde farklı düzeydedir. Fakat araştırmaya kapsamında eğitim düzeylerine göre özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere önem verme değişkenleri arasında istatistiksel anlamda bir farklılık bulunmamaktadır. Yani özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere önem verme, farklı eğitim düzeylerinde aynı düzeydedir.

**Tablo 4.54.** Eğitim Düzeyine Göre TUKEY Testi

Değişkenler		Ort.Farkı	Std. Hata	Ortalama
Okul bitirmedim	İlköğretim	-,20221	,15344	2,3958
	Lise	-,39538	,17063	
	Üniversite	-,68664*	,16880	
İlköğretim	Okul bitirmedim	,20221	,15344	2,5980
	Lise	-,19317	,12058	
	Üniversite	-,48444*	,11797	
Lise	Okul bitirmedim	,39538	,17063	2,7912
	İlköğretim	,19317	,12058	
	Üniversite	-,29127	,13959	
Üniversite	Okul bitirmedim	,68664*	,16880	3,0825
	İlköğretim	,48444*	,11797	
	Lise	,29127	,13959	

Tablo 4.54’te Tukey analizinde görüldüğü üzere; üniversite mezunları ile ilköğretim mezunu ve okul bitirmeyenler arasında istatistiksel anlamda %5 seviyesinde bir farklılık vardır. Araştırma kapsamında üniversite mezunlarının; ilköğretim mezunu ve okul bitirmeyenlerden daha fazla özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere özlem duyduğu tespit edilmiştir.

**Tablo 4.55.** Gelir Düzeyine Göre Anova (F) Testi

Değişkenler		Kareler Toplamı	df	Kareler Ortalaması	F	Sig.
Önem Verme	Gruplar arası	,161	3	,054	,122	,947
	Gruplar içi	192,157	436	,441		
	Toplam	192,318	439			
Özlem Duyma	Gruplar arası	7,031	4	1,758	1,851	,118
	Gruplar içi	413,142	435	,950		
	Toplam	420,173	439			

Tablo 4.55'te görüldüğü üzere araştırmaya katılanların gelir düzeylerine göre özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere özlem duyma ve önem verme değişkenleri arasında istatistiksel anlamda bir farklılık bulunmamaktadır. Yani araştırmaya katılanların gelir düzeylerine göre özlem duyma ve önem verme seviyeleri aynıdır.

**Tablo 4.56.** Ailedeki Kişi Sayısına Göre Anova (F) Testi

Değişkenler		Kareler Toplamı	df	Kareler Ortalaması	F	Sig.
Önem Verme	Gruplar arası	3,003	3	1,001	2,305	,076
	Gruplar içi	189,315	436	,434		
	Toplam	192,318	439			
Özlem Duyma	Gruplar arası	12,572	3	4,191	4,483	,004
	Gruplar içi	407,600	436	,935		
	Toplam	420,173	439			

Araştırmaya katılanların ailedeki kişi sayısına göre özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere özlem duyma değişkeni istatistiksel anlamda %1 seviyesinde farklılık göstermektedir. Yani araştırmaya katılanların özlem duyma düzeyleri, ailedeki kişi sayısına göre farklılaşmaktadır. Fakat araştırmaya kapsamında ailedeki kişi sayısına göre özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere önem verme değişkeni arasında istatistiksel anlamda bir farklılık bulunmamaktadır. Diğer bir ifade ile özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere önem verme, ailedeki kişi sayısına göre aynı düzeydedir.

**Tablo 4.57.** Ailedeki Kişi Sayısına Göre TUKEY Testi

Değişkenler		Ort.Farkı	Std. Hata	Ortalama
2 kişi	3-4 kişi	,28548	,22973	3,1500
	5-6 kişi	,48838	,22686	
	7 kişi ve üzeri	,70224*	,24637	
3-4 kişi	2 kişi	-,28548	,22973	2,8645
	5-6 kişi	,20290	,10370	
	7 kişi ve üzeri	,41675*	,14137	
5-6 kişi	2 kişi	-,48838	,22686	2,6616
	3-4 kişi	-,20290	,10370	
	7 kişi ve üzeri	,21385	,13666	
7 kişi ve üzeri	2 kişi	-,70224*	,24637	2,4478
	3-4 kişi	-,41675*	,14137	
	5-6 kişi	-,21385	,13666	

Araştırmada ailedeki kişi sayısına göre özlem duyma hangi gruplar arasında farklılık gösterdiği TUKEY testi kullanılarak analiz edilmiştir. Tablo 4.57'de

görüldüğü üzere; ailedeki kişi sayısı 7 kişi ve üzeri olanlar ile kişi sayısı 2 ve 3-4 kişi olanlar arasında istatistiksel anlamda bir farklılık vardır. Araştırma kapsamında ailede kişi sayısı 2 olanlar; ailede kişi sayısı 3-4 kişi olanlardan ve ailede kişi sayısı 7 kişi ve üzeri olanlardan özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklerle daha fazla özlem duyduğu tespit edilmiştir.

**Tablo 4.58.** Mesleğe Göre Anova (F) Testi

Değişkenler		Kareler Toplamı	df	Kareler Ortalaması	F	Sig.
Önem Verme	Gruplar arası	2,135	6	,356	,810	,562
	Gruplar içi	190,183	433	,439		
	Toplam	192,318	439			
Özlem Duyma	Gruplar arası	25,204	6	4,201	4,605	,000
	Gruplar içi	394,969	433	,912		
	Toplam	420,173	439			

Tablo 4.58’de görüldüğü üzere araştırmaya katılanların mesleklerine göre özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklerle özlem duyma istatistiksel anlamda %1 seviyesinde farklılık göstermektedir. Yani özlem duyma, kişilerin mesleklerine göre farklı düzeydedir. Fakat araştırmaya katılanların mesleklerine göre özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklerle önem verme, istatistiksel anlamda bir farklılık göstermemektedir. Yani önem verme düzeyi, kişilerin mesleklerine göre farklılaşmamaktadır. Diğer bir ifade ile kişilerin mesleklerine göre önem verme düzeyleri aynıdır.

**Tablo 4.59.** Mesleğe Göre TUKEY Testi

Değişkenler		Ort. Farkı	Std. Hata	Ortalama
Mevsimlik işçi	Sürekli işçi	,09787	,44927	2,8000
	Memur	-,26494	,44077	
	Serbest meslek	,17143	,45661	
	Öğrenci	-,37073	,45242	
	Ev hanımı	,24298	,43178	
	Çalışmıyor	,51429	,55923	
Sürekli işçi	Mevsimlik işçi	-,09787	,44927	2,7021
	Memur	-,36281	,17679	
	Serbest meslek	,07356	,21324	
	Öğrenci	-,46860	,20410	
	Ev hanımı	,14511	,15300	
	Çalışmıyor	,41641	,38693	
Memur	Mevsimlik işçi	,26494	,44077	3,0649
	Sürekli işçi	,36281	,17679	
	Serbest meslek	,43636	,19470	



**Tablo 4.59.** Mesleğe Göre TUKEY Testi (Devamı)

	Öğrenci	-,10580	,18465	
	Ev hanımı	,50792*	,12589	
	Çalışmıyor	,77922	,37704	
Serbest meslek	Mevsimlik işçi	-,17143	,45661	2,6286
	Sürekli işçi	-,07356	,21324	
	Memur	-,43636	,19470	
	Öğrenci	-,54216	,21980	
	Ev hanımı	,07155	,17339	
	Çalışmıyor	,34286	,39544	
Öğrenci	Mevsimlik işçi	,37073	,45242	3,1707
	Sürekli işçi	,46860	,20410	
	Memur	,10580	,18465	
	Serbest meslek	,54216	,21980	
	Ev hanımı	,61371*	,16201	
	Çalışmıyor	,88502	,39059	
Ev hanımı	Mevsimlik işçi	-,24298	,43178	2,5570
	Sürekli işçi	-,14511	,15300	
	Memur	-,50792*	,12589	
	Serbest meslek	-,07155	,17339	
	Öğrenci	-,61371*	,16201	
	Çalışmıyor	,27130	,36648	
Çalışmıyor	Mevsimlik işçi	-,51429	,55923	2,2857
	Sürekli işçi	-,41641	,38693	
	Memur	-,77922	,37704	
	Serbest meslek	-,34286	,39544	
	Öğrenci	-,88502	,39059	
	Ev hanımı	-,27130	,36648	

Araştırmaya katılanların özlem duyma düzeylerinin meslek gruplarına göre farklılıkları TUKEY testi kullanılarak analiz edilmiştir. Tablo 4.59’da görüldüğü üzere; ev hanımları ile memur ve öğrenci olanlar arasında istatistiksel anlamda bir farklılık vardır. Araştırma kapsamında ev hanımları; memur ve öğrenci olanlardan özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere daha az özlem duyduğu tespit edilmiştir.

**Tablo 4.60.** Gaziantep’te İkamet Yılına Göre Anova (F) Testi

Değişkenler		Kareler Toplamı	df	Kareler Ortalaması	F	Sig.
Önem Verme	Gruplar arası	3,123	4	,781	1,795	,129
	Gruplar içi	189,196	435	,435		
	Toplam	192,318	439			
Özlem Duyma	Gruplar arası	2,188	4	,547	,569	,685
	Gruplar içi	417,985	435	,961		
	Toplam	420,173	439			

Tablo 4.60’da görüldüğü üzere araştırmaya katılanların Gaziantep’teki ikamet sürelerine göre özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere özlem duyma ve önem verme değişkenleri arasında istatistiksel anlamda bir farklılık bulunmamaktadır. Yani araştırmaya katılanların Gaziantep’teki ikamet süreleri dikkate alındığında, özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere aynı düzeyde özlem duymakta ve önem vermektedirler.

**Tablo 4.61.** İkamet Ettiği Bölgeye Göre Anova (F) Testi

Değişkenler		Kareler Toplamı	df	Kareler Ortalaması	F	Sig.
Önem Verme	Gruplar arası	1,950	2	,975	2,238	,108
	Gruplar içi	190,368	437	,436		
	Toplam	192,318	439			
Özlem Duyma	Gruplar arası	1,740	2	,870	,909	,404
	Gruplar içi	418,433	437	,958		
	Toplam	420,173	439			

Tablo 4.61’de görüldüğü üzere araştırmaya katılanların ikamet ettikleri bölgelere (şehir merkezi, ilçe merkezi ve köye) göre özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere özlem duyma ve önem verme değişkenleri arasında istatistiksel anlamda bir farklılık bulunmamaktadır. Yani araştırmaya katılanların ikametgah yerlerine göre özlem duyma ve önem verme seviyeleri aynıdır.

## **BEŞİNCİ BÖLÜM**

### **SONUÇ VE ÖNERİLER**

Bu çalışma Gaziantep’te (merkez, ilçe ve köylerde) anket tekniği kullanılarak yapılmış olup elde edilen 440 verinin analizi ile şu sonuçlara ulaşılmıştır.

Bu çalışmaya katılan kişilerin büyük çoğunluğu kadın ve 30 yaşın üzerindeki kişilerden oluşmaktadır. Bu durumda araştırmaya katılan kişilerin yemek ve içecek yapmayı bilen kişiler olduğunu ve verilerin doğru kişilerden temin edildiğini göstermektedir. Ayrıca araştırmaya katılan kişilerin çoğunluğunun eğitim seviyesi düşüktür. Bunun nedeni araştırmaya katılanların çoğunluğunun kadın olması veya kırsal alanda yaşıyor olmasından kaynaklanabilir. Araştırmaya katılan kişilerin çoğunluğunun aylık geliri 2000 TL’nin altındadır. Bu durum araştırmaya katılan kişilerin genelde düşük gelirli kişiler olduğunu göstermektedir. Bunun nedeni araştırmaya katılanların genelde ev hanımı ve öğrenci olmasından veya bölgede gelir seviyesinin düşük olmasından kaynaklanıyor olabilir. Araştırmaya katılan kişilerin çoğunluğunun aile sayısı 5 kişinin üzerindedir. Ayrıca araştırmaya katılanların çoğunluğu Gazianteplidir. Bu durum özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere ilişkin Gaziantep halkının tutum ve davranışını analiz etme açısından verilerinin doğru kişilerden elde edildiğini göstermektedir.

Bu araştırmanın temel hipotezlerinden birisi; “Gaziantep’te özel günlerde yiyecekler ve içecekler yapılmaktadır.” hipotezidir. Araştırma kapsamında elde edilen verilerin analizleri, Gaziantep’te özel gün ve törenlerde farklı yiyecekler yapıldığını göstermektedir. Dolayısıyla araştırmanın bu hipotezi araştırma kapsamındaki verilere göre desteklenmiştir. Gaziantep’te özel gün ve törenlerde en çok yapılan yiyecekler şunlardır: Doğumda kuymak, Lohusa hamamında dolma, çocuk diş çıkardığında hedik, çocuk sünnet olduğunda lahmacun, asker uğurlamada lahmacun, söz kesmede baklava, nişanda baklava, nikahta nikah şekeri, düğün hamamında dolma, çeyizde yeşil fasulye, kına gecesinde çerez, düğünde lahmacun, düğün ertesi katmer, cenazede lahmacun, iftarda çorba, sahurda kahvaltılık, Ramazan

Bayramı'nda yuvalama, Kurban Bayramı'nda kebab, kandil gecelerinde helva, hacı uğurlamada helva ve Aşure Günü'nde ise en çok yapılan yiyecek türü aşuredir.

Bu araştırmada elde edilen bulgulara göre Gaziantep'te özel günlerde yapılan içecekler çok az farklılaşmaktadır. Araştırma kapsamındaki verilere göre Gaziantep'te özel günlerde genelde benzer içecekler yapılmakta, o güne özel yapılan içecek yok denecek kadar azdır. Araştırma kapsamında özel günlerde yapılan içecekler; doğumda lohusa şerbeti, iftarda meyan şerbeti ve kandil gecelerinde şerbet en çok yapılan veya farklılaşan içecek türleridir. Araştırma kapsamında özel günlerde yapıldığı belirtilen içecek türlerinin genelde diğer günlerde de yapıldığı görülmektedir.

Yine araştırma sonuçlarına göre, Gaziantep mutfak kültürüne ait 291 çeşit yiyecek, içecek ve tatlı çeşidinden özel gün ve törenlerde yapılan veya tercih edilen 76 adet yiyecek ve tatlı, 12 adet içecek tespit edilmiştir.

Araştırmada kullanılan Önem Verme Ölçeği ve Özlem Duyma Ölçeğinin güvenilirlik analizleri, Cronbach's Alfa katsayılarının hesaplanmasıyla yapılmıştır. Alfa katsayıları 0,7'nin üzerinde olduğu için ölçeklerin güvenilir olduğu sonucuna varılmıştır.

Bu çalışmada araştırmaya katılan kişilerin özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere yüksek düzeyde önem verdiği tespit edilmiştir. Diğer bir ifade ile araştırma kapsamındaki verilere göre Gaziantep halkı, özel günlere özgü farklı yiyecek ve içecekler yapmakta ve bunlara çok önem vermektedir. Diğer taraftan araştırmaya katılan kişilerin özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere duyduğu özlem orta düzeydedir. Bunun nedeni halkın özel günlerde zaten yiyecek ve içecek yapıyor olmasından, dolayısıyla da yüksek düzeyde özlem duyulacak bir ortamın oluşmamasından kaynaklanıyor olabilir.

Bu çalışma kapsamında Gaziantep'te yaşayan kişilerin özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere verilen önem düzeyi ile duyulan özlem arasında demografik özelliklerine göre farklılıklar olduğu tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere duyulan özlem araştırmaya katılan kişilerin cinsiyetlerine göre farklılaşmaktadır. Yapılan analizlerden elde edilen bulgulara göre kadınların özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere erkeklerden daha fazla özlem duyduğu görülmüştür. Diğer taraftan özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere

verilen önem araştırmaya katılan kişilerin cinsiyetlerine göre farklılaşmamaktadır. Yani araştırma kapsamındaki verilere göre özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklerle verilen önem, erkek ve kadınlarda aynı düzeydedir. Bunun nedeni kadınlaraın erkeklerden daha fazla yiyecek ve içecek yapmasından kaynaklanıyor olabilir.

Araştırma kapsamında özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklerle zlem duyma, araştırmaya katılan kişilerin yaşlarına göre farklılık göstermektedir. Yani zel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklerle zlem duyma, kişilerin yaşlarına göre farklı düzeydedir. Araştırmada; yaşı 30'dan az olanlar ile yaşı 30-49 ve 50 ve üzeri olanlar arasında, yaşı 30-49 olanlar ile yaşı 50 ve üzeri olanlar arasında istatistiksel anlamda bir farklılık vardır. Yaşı 30'dan az olanlar; yaşı 30-49 ile yaşı 50 ve üzeri olanlardan, özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklerle daha fazla zlem duymaktadırlar. Diğer bir ifade ile araştırmaya katılan kişilerin yaşı küçüldükçe zlem düzeyi artmaktadır. Bunun nedeni, yaşı küçük olanların özel günlerde daha az yiyecek ve içecek yapmasından kaynaklanıyor olabilir. Dolayısıyla yaşı küçük olan bireylerin, özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklerle duyduğu zlem düzeyinin daha yüksek çıkması doğaldır. Fakat araştırmaya katılanların yaşlarına göre özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklerle önem verme, istatistiksel anlamda bir farklılık göstermemektedir. Yani zel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklerle önem verme düzeyi araştırmaya katılan kişilerin yaşlarına göre aynıdır.

Araştırmaya katılanların eğitim düzeylerine göre özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklerle zlem duyma düzeyleri farklılık göstermektedir. Yani zlem duyma, farklı eğitim düzeylerindeki kişilerde farklı düzeydedir. Araştırmaya katılan kişilerin eğitim düzeylerine göre özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklerle önem verme düzeylerinde bir farklılık bulunmamaktadır. Yani zel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklerle önem verme, farklı eğitim düzeylerinde aynı düzeyde görülmektedir. Araştırmaya katılanlardan niversite mezunları ile ilköğretim mezunu ve okul bitirmeyenler arasında istatistiksel anlamda bir farklılık vardır. Araştırma kapsamında niversite mezunlarının; ilköğretim mezunu ve okul bitirmeyenlerden daha fazla özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklerle zlem duyduğu tespit edilmiştir. Bunun nedeni; eğitim düzeyi düşük olan kişilerin yaşlı, kadın veya kırsal alanda yaşayan kişiler olmasından kaynaklanıyor olabilir. Zira bu kişiler özel

günlerde eğitim düzeyi yüksek kişilerden daha çok yiyecek ve içecekleri yapıyor olması ihtimalinden özlem düzeyi daha düşük çıkmış olabilir.

Bu çalışmada araştırmaya katılanların kişilerin gelir düzeylerine göre özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere özlem duyma ve önem verme değişkenleri arasında istatistiksel anlamda bir farklılık bulunmamıştır. Yani araştırmaya katılanların gelir düzeylerine göre özlem duyma ve önem verme seviyeleri aynıdır. Bunun nedeni özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklerin kişilerin gelir düzeyleri ile bağlantısının az olmasından olabilir. Veya özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklerin maliyetinin çok yüksek olmaması, farklı gelir gruplarının bunları yapıyor olmasından olabilir.

Bu çalışmada; araştırmaya katılanların ailedeki kişi sayısına göre özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere özlem duyma düzeyleri farklılık göstermektedir. Diğer taraftan özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere önem verme, ailedeki kişi sayısına göre aynı düzeydedir. Araştırma kapsamındaki verilere göre ailedeki kişi sayısı 7 kişi ve üzeri olanlar ile kişi sayısı 2 ve 3-4 kişi olanlar arasında özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere özlem duyma düzeyleri farklılık göstermektedir. Araştırma kapsamında ailede kişi sayısı 2 olanlar; kişi sayısı 3-4 kişi olanlardan ve kişi sayısı 7 kişi ve üzeri olanlardan özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere daha fazla özlem duyduğu tespit edilmiştir. Bunun nedeni kişi sayı 2 olan ailelerin yeni evli çiftler veya çocuksuz aileler olmasından kaynaklanıyor olabilir. Zira yeni çiftler ve az çocuklu aileler; özel günlerde daha az yiyecek ve içecek yapıyor olma ihtimalinden dolayı bu kişilerin özlem duyma düzeyleri daha yüksek çıkmış olabilir.

Bu çalışmada araştırmaya katılanların özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere özlem duyma, kişilerin mesleklerine göre farklı düzeydedir. Fakat araştırmaya katılanların önem verme düzeyi, kişilerin mesleklerine göre farklılaşmamaktadır. Diğer bir ifade ile kişilerin mesleklerine göre önem verme düzeyleri aynıdır. Araştırmaya katılanların mesleklerine göre ev hanımları ile memur ve öğrenci olanlar arasında özlem duyma düzeylerinde farklılık vardır. Araştırmaya katılanlardan ev hanımları; özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere memur ve öğrenci olanlardan daha az özlem duymaktadırlar. Bunun nedeni memur ve öğrenci olan kişilerin söz konusu bu yiyecek ve içecekleri yapacak yeterli zamanı olmamasından veya yapmayı bilmemesinden kaynaklanıyor olabilir.

Bu çalışma kapsamında Gaziantep’te yaşayan kişilerin ikamet sürelerine ve ikamet bölgelerine (şehir merkezi, ilçe merkezi ve köye) göre özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere özlem duyma ve önem verme değişkenleri arasında istatistiksel anlamda bir farklılık bulunmamaktadır. Yani araştırmaya katılanların ikamet sürelerine ve ikamet bölgelerine göre özel günlerde yapılan yiyecek ve içeceklere aynı düzeyde özlem duymakta ve önem vermektedirler.

Bu çalışma Gaziantep ili baz alınarak yapılmıştır. Araştırmanın diğer illerde de yapılması bulguların genellenebilirliğine katkı sağlayabilir. İllerin Kültür ve Turizm İl Müdürlükleriyle irtibata geçilerek unutulmaya yüz tutmuş törensel yemeklerin tanıtımı yapılabilir. Daha geniş örneklemeler üzerinde de araştırmalar yapılabilir. Yerel yönetimler Gaziantep mutfağını tanıtıcı seminer, panel ve kursları açabilir ve açılmasını teşvik edebilir. Büyük bir gastronomik değere sahip olan Gaziantep’in, bu değerlerinin tanıtımının yapılması ve sahip çıkılması gerekmektedir. Gaziantep’in yiyecek içecek işletmelerinin sayısının ve kalitesinin artırılması konusu GAP projesi kapsamına dahil edilebilir. Üretimi sadece Gaziantep’te yapılan ürünler, “coğrafi işaretli ürünler” kapsamına alınabilir. Gaziantep halkı özel gün ve törenlerde yöresel yemekler yaparak yemek kültürlerini yaşatabilir ve gelecek nesillere aktarabilir.

## KAYNAKÇA

- Aaker, D.A., Kumar, V. & Day, G.S., (2007). *Marketing Research*, 9. Edition, John Wiley&Sons, Danvers.
- Abalı, İ. (2017). İşlevleri Bağlamında Mutfak Eşyaları, *Ulakbilge Dergisi*, 5(10):383-392.
- Ak, K. (2007). *Osmanlı'dan Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik Yemek Kapları*, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir, s.1.
- Akgün, S.D. (2007). *Hız Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya, s.78.
- Aksoy, M., Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3):79-89.
- Alpargu, M. (2015). Türk Mutfağı. *12. Yüzyıla Kadar İç Asya'da Türk Mutfak Kültürü*, Bilgin A. ve Samancı Ö. (Ed.). Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, ss.17-26.
- Altınel, H. (2009). *Gastronomide Menü Yönetimi*, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, ss.175-176.
- Altıntaş, A. (2013). *Sağlığın Can Damarı*, Yediveren Yayınları, İstanbul, s.87.
- Altunışık, R., Coşun, R., Bayraktaroğlu, S. ve Yıldırım, E. (2010). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı*. Sakarya Yayıncılık, Sakarya, 6. Baskı.
- Aslan, H. (2009). Osmanlı İmparatorluğu'nda Mübarek Gün ve Gecelerden Kandiller, *İstem Dergisi*, 7(13):199-231.
- Aslan, Z., Çoban, G. ve Güneren E. (2014). Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfakın Rolü: Nevşehir Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4):3-13.
- Aydoğan, B. (2010). Ülkü Tamer'in Alleben Anıları ile Alleben Öyküleri'ndeki Antep, *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 19(3):183-196.
- Aydoğdu A., Mızrak, M. (2017). Azerbaycan ve Türkiye Mutfak Kültürünün Tarihi Birlikteliği ve Mevcut Durumunun Belirlenmesi, *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1):15-25.
- Bakar ve Demir, (t.y.). Silifke Yörüklerinde Doğum, Evlenme ve Ölüm Gelenekleri Üzerine Bir Araştırma, *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 111-134.
- Bayrakçı, S. (2014). *Yerel Yemek Tüketim Motivasyonlarının Turistlerin Tekrar Ziyaret Niyetlerine Etkisi: Gaziantep'i Ziyaret Eden Yerli Turistler Üzerine Bir Araştırma*, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin, ss.19-20.



- Balcı, A. (2004). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntem, Teknik ve İlkeler*, Pegem Akademi Yayınları, Ankara, s.95.
- Baran, D. (2016). *Gaziantep Mutfağı Üzerine Halkbilimsel Bir İnceleme*, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep, s.1.
- Beardsworth, A., Keil, T. (2011). *Yemek Sosyolojisi*, Phoenix Yayınları, Ankara, s.125.
- Bekçi, S. (2002). *Eski Türklerde Yemek Kültürü*, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, s.1
- Beşirli, H. (2012). *Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*, Phoenix Yayınları, Ankara, s. 135.
- Beşirli, H., (2010). Yemek, Kültür Ve Kimlik, <http://www.millifolklor.com>, 22(87):159-169.
- Bilgin, A., Samancı Ö. (2015). *Türk Mutfağı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, ss.9-14.
- Bilmen, Ö.N. (2013). *Büyük İslam İlmihali*, Talu, M. (Sad.), Çelik Yayınevi, İstanbul, ss.425-475.
- Bingör, B. (2016). *Küreselleşmenin Yemek Kültürüne Etkileri*. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, ss.1-3.
- Bober, P.P. (2014). *Antikçağ ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak*, Tansel, Ü. (Çev.), Kitap Yayınevi, İstanbul, s.12.
- Bozkurt, N. (2001). Kandil, *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, 24:300-301.
- Bulut, M. A., (2014). *Can Boğazdan Çıkar Kan Gruplarına Göre Beslenme*, Hayat Yayınları, İstanbul, s.23.
- Büyüköztürk, Ş., Çakmak, E.K., Akgün, Ö.E., Karadeniz, Ş., Demirel, F. (2014). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, Pegem Akademi Yayınları, Ankara, s.177.
- Büyükşalvarcı, A., Şapçılar, M.C., Yılmaz, G. (2016). Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4):165-181.
- Coşgun, M., (2012). Popüler Kültür ve Tüketim Toplumu, *Yaşam Bilimleri Dergisi*, 1(1):837-850.
- Cömert, M., Özkaya, F.D. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2):62-66.
- Çakıcı, A., C., Eser, S. (2016). Yabancı Mutfak Şefleri Gözüyle Türk Mutfağına İlişkin Bir Değerlendirme, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1):215-227.
- Çavuşoğlu, M. (1994). Antep Mutfağı, *Skylife Dergisi*, 48-52.
- Çelik, D.Y. (2010). Mengen'de Özel Gün Yemekleri, *Milli Folklor Dergisi*, 22(86):127-139.
- Çölbay, Ş., Sormaz, Ü. (2015). Konya'da Geçiş Dönemlerinde Yapılan Yöresel Mutfak Uygulamaları, *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 4(4):1729-1736.
- Denk, E., Mil, B., (2015). Erzurum Mutfağı Yöresel Ürünlerin Otel Restoran Menülerinde Kullanım Düzeyi: Palandöken Örneği, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 5(2):1-7.
- Düzgün, E., Özkaya, F.D. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1):41-47.

- Erol, Ş.S. (2015). Bartın'da Özel Günler; Bayram, Tören ve Kutlamalar, *Uluslar arası Karadeniz Havzası Halk Bilimi Araştırmaları Dergisi (UKHAD)*, 1(1):43-68.
- Ersoy, R. (2014). Türklerde Ölüm ve Ölü İle İlgili Rit ve Ritüeller, *Milli Folklor Dergisi*, 54:86-101.
- Ertaş, Y., Karadağ M.G., (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri, *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1):117-136.
- Garine, I.D. (1972). The Socio-Cultural Aspects of Nutrition, *Ecology of Food and Nutrition*, 1(2):143-163.
- Giritlioğlu, İ., Armutçu, B., Düzgün, M. (2016). Geleneksel Gaziantep Mutfağının Kuşaklararası Bilinirliğine Yönelik Bir Araştırma, Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 8(17): 126-138.
- Görkem, O. Sevim, B. (2011). Gastronomi Turizmi Ve Türkiye'de Yüksek Öğretim Düzeyinde Mutfak Eğitiminin Genel Görünümü, *1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu*, ss. 73-83.
- Güç, A. (2000). Kur'an'da Kutsallık Anlayışı, *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 9(9).
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26:24-30.
- Güler, S., Olgaç, S. (t.y) Lisans Düzeyinde Eğitim Gören Öğrencilerin Türk Mutfağının Tanıtım ve Pazarlanmasına İlişkin Görüşleri (Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu Örneği).
- Gürbüz, S. ve Şahin, F. (2016). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*, Seçkin Yayıncılık, Ankara.
- Gürsoy, D. (2013). *Tiridine, Tiridine Suyuna da Bandım... Tarihin Süzgecinde Yöresel Mutfağımız*, Oğlak Yayınları, İstanbul, ss.11-12.
- Hacıgökmen, M.A. (t.y.). Türklerde Yas Adeti Temelleri ve Sonuçları, ss.393-422.
- Halıcı, N. (2009). *Türk Mutfağı*, Oğlak Yayınları, İstanbul, ss.17.
- Halıcı, N. (2015). *Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri*, Oğlak Yayınları, İstanbul, s.13.
- İl Turizm Müdürlüğü, (t.y.). *Gaziantep Mutfağı*, Gaziantep, s.10.
- İslamoğlu, A.H., Alnıaçık, Ü. (2016). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*, Beta Yayınları, İstanbul, s.124.
- Kalkan, G.P. (2015). Gaziantep Adı Üzerine, *Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(9):102-104.
- Karaca, O., B., Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, Din Ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği, *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2):561-584.
- Kavaklı, S. (2012). 1890 Ve 1895 Yılları Arasında Gaziantep'in Medrese, Yemek, Su Ve Çeşme Vakıfları, *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 20(1):313-326.
- Kaya, Ş., Sormaz, Ü. (2017). Özel Gün Ve Geçiş Dönemleri İle Yöresel Mutfağımız: Gaziantep, *The Journal of Academic Social Science Studies*, 57(1):535-547.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., Sarıışık M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler, *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 14(3):191-210.
- Kodaş, D. ve Özel, Ç.H. (2016). Yerli Ziyaretçilerin Yerel Yiyecek Tüketim Gündülerinin Belirlenmesi: Beypazarı Örneği, *Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 8(1):83-96.
- Korkmaz C., B., (2012). Gaziantep'te Ölü ve Ölüm İle İlgili Uygulamalar: Sam Köyü Örneği, *21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum Dergisi*, 1(3):99-110.

- Közleme, O. (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*, Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, ss. 125-170.
- Lentz, C. (1999). *Changing Food Habits*, Harwood Academic Publishers, Amsterdam Netherlands, s.7.
- Malhotra, N. K. (2004). *Marketing Research an Applied Orientation*, 4. Edition, Pearson Prentice Hall, New Jersey.
- Muhammed, R., Zahari, M.S.M., Ramly, A.S.M., Ahmad, R. (2013). The Roles and Symbolism of Foods in Malay Wedding Ceremony,
- Nahya, Z.N. (2012). Gaziantep'te Bir Kültürel Mekân Olarak Mutfak, *Folklor Edebiyat Dergisi*, 18(69):9-24.
- Olçay, A., Doğan, G. (2015). Bir Destinasyon Olarak Gaziantep Şehir İmajına Yönelik Öğrenci Görüşleri, *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 15(2):235-267.
- Orkun, N.D. (2009). *Küreselleşmenin Değiştirdiği Yemek Kültürü: İstanbul Beyoğlu: 2002-2009*, Basılmamış Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, s. 12.
- Özgen, I. (2017). Uluslararası Gastronomiye Genel Bakış. *Uluslararası Gastronomi*, Sarıışık, M. (Ed.). Detay Yayıncılık, Ankara, s.8.
- Özgen, L. (2015). Kültürler Arası Etkileşim Bağlamında Kıbrıs Değirmenlik Köyü Yemek Kültürü, *Uluslararası Hakemli Beslenme Araştırmaları Dergisi*, 4:38-54.
- Özlu, Z. (2011). Osmanlı Devletinde Tekkelere Bir Bakış: Aşure Geleneği, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaşî Veli Araştırma Dergisi*, 57:191-212.
- Özsabuncuoğlu, İ.H., Gök, İ.P. (2009). Gaziantep-Halep Mutfak Kültürü: Dini Bayram ve Özel Günler, *Gaziantep-Halep Mutfak Kültürü ve Yemekleri: Benzerlikler ve Farklılıklar*, Olçay, A., Tokuz, G. ve Yakar Ş. (Ed.). Fersa Matbaacılık Ltd. Şti., Ankara, ss.11-20.
- Öztan, T.T. (2014). *Bir Lezzet Cenneti Gurme Kent Gaziantep Mutfağı*, Oğlak Yayınları, İstanbul, ss. 13-19.
- Paksu, M. (2011). Mübarek Aylar Günler ve Geceler, Nesil Yayınları, İstanbul, s.1.
- Sabbağ, Ç. (2015). Gaziantep Yeme İçme Kültürü: Beslenme Alışkanlıkları ve Yemek Kültürü. *Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü* Yıldırım, R.Y., (Ed.), Adıyaman Üniversitesi Yayınları, Adıyaman, ss.199-217.
- Sabbağ, Ç., Yıldırım, R.Y. (2017). Anadolu ve Kazan Tatar Türk Geleneklerinde Yeme İçme Kültürünün Yeri, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(51):1344-1355.
- Saçıkaralı, M. (2015). *Türk Mutfak Kültürümüzde Aşurenin Tarihsel Süreci*, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep, ss.3-10.
- Serinkaya, E.Y. (2017). Mutfak Kültürünün Gaziantep'in Geleneksel Konutlarında İncelenmesi, *Hasan Kalyoncu Üniversitesi Güzel Sanatlar ve Mimarlık Fakültesi Dergisi (ARTIUM)*, 5(1):27-41.
- Şahin, E. (2015). *Bir Destinasyon Unsuru Olarak Yerel Gastronominin Marka Şehir Pazarlamasında Etkileri:Gaziantep Örneği*, Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep, ss.55-65.
- Şahin, G.G., Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak "Gastronomi Turizmi":İstanbul'un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2):63-73.

- Şahin, H. (2015). Türk Mutfağı, *Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı*, Bilgin A. ve Samancı Ö. (Ed.). Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, ss.39-56.
- Talas, M. (t.y). Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri, *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 273-283.
- Türk Dil Kurumu, (2005). *Türkçe Sözlük*, 4. Akşam Sanat Okulu Matbaası, Ankara, s.1282
- Türk Dil Kurumu, (2017). *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü*, <http://www.tdk.gov.tr> (19.09.2017).
- Türkiye İstatistik Kurumu, *Yıllara Göre İl Nüfusları 2000-2006*, [www.tuik.gov.tr](http://www.tuik.gov.tr) (10.10.2017).
- Uçar, M. (2016). Gaziantep Tarihi Su Sistemi ve Su Yapıları, *Metu Journal Of The Faculty Of Architecture*, 33(2):73-100.
- Ulusoy, R., Turan N. (2016). Gaziantep Ekonomisinin Ortadoğu Açısından Önemi, *Akademik Bakış Dergisi*, 9(18):141-165.
- Ural, A., Kılıç, İ. (2013). *Bilimsel Araştırma Süreci ve Spss ile Veri Analizi*, Detay Yayınları, Ankara, s.47.
- Uzunağaç, Ö. (2014). *Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme Ve Yemek Kültürü*, Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul, s.109.
- Ünal, M. (2004). Türk Medyasının Halk İnanışlarına Bakışı, *Türklük Bilimi Araştırmaları Dergisi (TÜBAR)*, 16:43-67.
- Walker, A., Humphries, C. (2006). *Healthy Eating During Pregnancy*. Akal, Ö., T. (Çev.), Optimist Yayın Dağıtım San. ve Tic. Ltd. Şti., İstanbul, s.34.
- Yazıcıoğlu, Y., Erdoğan, S. (2004). *Spss Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Yılmaz, P. (2012). Menengiçten Şuruba: Gaziantep'te İçecek Kültürü, *Folklor Edebiyat Dergisi*, 18(69):25-39.
- Yiğit, S.Ş. (2014). *Gaziantep Aktarlarında Satılan Bitkiler Ve Etnobotanik Özellikleri*, Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gaziantep, ss.40-42.
- Yurdigül, A. (2010). *Kültür Endüstrisi Bağlamında Yemek Kültürü Eleştirisi*, Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum, s.76.
- Yüksel, D. (2007). *Gaziantep ve Çevresinde Doğumla İlgili İnanış ve Uygulamalar*, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep, ss.9-11.
- Zeyrek, A.N. (2011). *Eski Roma Uygarlığında Beslenme Kültürü*, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep, s. 5.

#### **Elektronik Kaynaklar**

- <http://www.aregem.kulturturizm.gov.tr/TR,12762/genel-ozellikleriyle-turk-mutfak-kulturu.html>
- <https://www.gantep.bel.tr/sayfa/muzeler-19>
- <http://www.gto.org.tr/Ekonomi-icerik-19.html>
- <https://www.grandturkishbazaar.com/square-baklava-with-pistachio-500g>
- [https://www.tripadvisor.com.tr/Attractions-g297998-Activities-Gaziantep\\_Gaziantep\\_Province.html](https://www.tripadvisor.com.tr/Attractions-g297998-Activities-Gaziantep_Gaziantep_Province.html)
- <https://tr.wikipedia.org>
- <https://www.kurban.diyaret.gov.tr/Files/kurbanrehberi.pdf>

<http://www.gastroantep.com.tr/icecekler.php>  
<http://gaziantepikesfet.com/kuymak.html>  
<http://www.gaziantepkulturturizm.gov.tr/Eklenti/50128,2016-gaziantep-mutfagi-brosurupdf.pdf?0>  
<https://gaziantepedair.wordpress.com/2015/11/01/gaziantep-ve-mutfak-kulturu/>  
<http://www.kadingundemi.com/antep-fistikli-katmer-tatlisi/>  
<http://unionfooddrink.blogspot.com.tr/2013/02/turk-mutfagi-turkish-cuisine.html>  
<http://www.eglencelitarih.com/Osmanlı/yemek/kültürü>  
<https://www.tekirdagnethaber.com/asure-tarifleri-asure-nasil-yapilir>





**EKLER**

## Ek 1: Anket Formu

### GAZİANTEP'İN TÖRENSEL YİYECEK VE İÇECEKLERİNİN YEREL HALKIN BAKIŞ AÇISINA GÖRE İNCELENMESİ ANKETİ

Değerli Katılımcılar,

Bu araştırmada Gaziantep il merkezinde ve ilçelerinde ikamet eden bireylerin törensel yiyecek ve içecekleri ile ilgili görüş ve düşünceleri araştırılacaktır. Araştırmada elde edilen veriler bir yüksek lisans tezinin hazırlanmasında kullanılacaktır.

Bu anket üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölüm kişisel bilgilerin elde edilmesi amacıyla hazırlanan sorulardan; ikinci bölüm özel gün ve tören yemeklerinin hangi günlerde yapıldığı bilgisini elde etmek amacıyla hazırlanan sorulardan; üçüncü bölüm ise özel gün ve tören yemeklerine ilişkin görüş ve düşüncelerinizi tespit etmek amacıyla hazırlanan sorulardan oluşmaktadır. Anket sonuçlarının sağlıklı olabilmesi için soruları samimi ve doğru olarak yanıtlamanız gerekmektedir. İlgi ve yardımlarınız için teşekkür ederiz.

<b>BİRİNCİ BÖLÜM</b>					
Bu bölümde kişisel bilgilerin elde edilmesi amacıyla hazırlanan sorular yer almaktadır.					
<b>Cinsiyet</b>	<input type="checkbox"/> Erkek	<input type="checkbox"/> Kadın			
<b>Yaş grubu</b>	<input type="checkbox"/> 15-29	<input type="checkbox"/> 30-49	<input type="checkbox"/> 50 ve üzeri		
<b>Eğitim durumunuz</b>		<input type="checkbox"/> Bir okul bitirmedim	<input type="checkbox"/> İlköğretim	<input type="checkbox"/> Lise	<input type="checkbox"/> Üniversite
<b>Aylık geliriniz</b>	<input type="checkbox"/> 0-1000 TL	<input type="checkbox"/> 1001-2000 TL	<input type="checkbox"/> 2001-3000 TL	<input type="checkbox"/> 3001-4000 TL	<input type="checkbox"/> 4001 TL ve üstü
<b>Aile birey sayınız</b>	<input type="checkbox"/> 2 kişi	<input type="checkbox"/> 3-4 kişi	<input type="checkbox"/> 5-6 kişi	<input type="checkbox"/> 7 ve üzeri	
<b>Mesleğiniz</b>	<input type="checkbox"/> İşçi Mevsimlik	<input type="checkbox"/> İşçi Sürekli	<input type="checkbox"/> Memur	<input type="checkbox"/> Serbest Meslek	<input type="checkbox"/> Ev hanımı
<b>İkamet ettiğiniz yer</b>		<input type="checkbox"/> Kent merkezi	<input type="checkbox"/> İlçe	<input type="checkbox"/> Kırsal kesim Köy	
<b>Kaç yıldır Gaziantep'te ikamet ettiğiniz</b>					
<input type="checkbox"/> 5 yıldan az	<input type="checkbox"/> 6-10 yıl	<input type="checkbox"/> 11-20 yıl	<input type="checkbox"/> 21 yıldan fazla	<input type="checkbox"/> Memleketim Gaziantep	

### İKİNCİ BÖLÜM

Lütfen aşağıdaki her bir özel gün için en çok yaptığınız yiyecek ve içeceklerden ilk 3 tanesini yazınız.

Özel Günler	Yiyecekler	İçecekler	Yok
Doğum	1.....2.....3.....	1.....2.....3.....	
Loğusa Hamamı	1.....2.....3.....	1.....2.....3.....	
Diş Hediği	1.....2.....3.....	1.....2.....3.....	
Sünnet	1.....2.....3.....	1.....2.....3.....	
Asker uğurlama	1.....2.....3.....	1.....2.....3.....	
Söz Kesme	1.....2.....3.....	1.....2.....3.....	
Nişan	1.....2.....3.....	1.....2.....3.....	
Nikah	1.....2.....3.....	1.....2.....3.....	
Düğün Hamamı	1.....2.....3.....	1.....2.....3.....	
Çeyiz	1.....2.....3.....	1.....2.....3.....	

Kına Gecesi	1.....2.....3.....	1.....2.....3.....	
Düğün	1.....2.....3.....	1.....2.....3.....	
Düğün Ertesi	1.....2.....3.....	1.....2.....3.....	
Düğün Daveti	1.....2.....3.....	1.....2.....3.....	
Ölüm	1.....2.....3.....	1.....2.....3.....	
İftar	1.....2.....3.....	1.....2.....3.....	
Sahur	1.....2.....3.....	1.....2.....3.....	
Ramazan Bayramı	1.....2.....3.....	1.....2.....3.....	
Kurban Bayramı	1.....2.....3.....	1.....2.....3.....	
Kandil Geceleri	1.....2.....3.....	1.....2.....3.....	
Hacı uğurlama	1.....2.....3.....	1.....2.....3.....	
Aşure Günü	1.....2.....3.....	1.....2.....3.....	

### ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Lütfen bu soruları kendi düşünceleriniz doğrultusunda; **1-Kesinlikle Katılmıyorum, 2-Katılmıyorum, 3-Fikrim Yok, 4-Katılıyorum, 5-Kesinlikle Katılıyorum** seçeneklerinden birini (X) koyarak cevaplandırınız.

SORULAR	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Fikrim Yok	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
Özel gün ve tören yemekleri benim için önemlidir.					
Özel gün ve tören yemekleri kültürümüzün bir parçasıdır.					
Özel gün ve tören yemekleri akrabalık ve sosyal ilişkilerimizi geliştirmek için önemlidir.					
Özel gün ve törenlerde yemekler yaparım.					
Özel gün ve tören yemekleri günümüzdeki değerini korumaktadır.					
Özel gün ve törenlerde yemek yemeği çok severim.					
Özel gün ve törenlerde yemek yapamıyorum ama bu yemekleri çok özlüyorum.					
Özel gün ve tören yemekleri bana geçmişimi hatırlatır.					
Özel gün ve törenlerde yapılan yemekleri öğrenmek ve yapmak isterim.					
Özel gün ve törenlerde yapamadığım yemeklerin başkaları tarafından bana ikram edilmesi beni mutlu eder					



## ÖZGEÇMİŞ

Memet ŞAHAN 1985 yılında Kilis'te doğdu. İlkokulu Kilis'te Ortaokulu Gaziantep'te tamamladı. Lise öğrenimini Kilis'te tamamladıktan sonra 2005 yılında Çukurova Üniversitesi Eğitim Fakültesi Sınıf Öğretmenliği bölümünü kazandı. 2009 yılında lisans öğrenimini tamamladı ve aynı yıl Ağrı ili Taşlıçay ilçesi Tanrıverdi İlköğretim Okulu'na sınıf öğretmeni olarak atandı. 2010-2014 yılları arasında Mardin'in Midyat ilçesinde sınıf öğretmeni olarak görev yaptıktan sonra Gaziantep'in sırasıyla Nizip ve Şahinbey ilçelerinde yine sınıf öğretmeni olarak görev yaptı. 2014 yılında Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sınıf Öğretmenliği Ana Bilim Dalı'nda başladığı yüksek lisans öğrenimini 2017 yılı Mayıs ayında tamamladı. 2015 yılında ise Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı'nda ikinci yüksek lisans öğrenimine başladı. Halen Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı'nda yüksek lisans öğrenimine devam etmekte ve Gaziantep ili Şahinbey ilçesi Burç İlkokulu'nda sınıf öğretmenliği yapmaktadır.

## VITAE

Memet ŞAHAN was born in Kilis in 1985. He completed elementary school in Kilis and secondary school in Gaziantep. After completing his high school education in Kilis, he was awarded the Department of Classroom Teaching in Cukurova University Faculty of Education in 2005. He completed his undergraduate education in 2009 and he was appointed as a class teacher in Tanrıverdi Elementary School in Taşlıçay province of Ağrı province in the same year. After serving as a class teacher in the Midyat district of Mardin between 2010 and 2014, he served again as a class teacher in Nizip and Şahinbey districts of Gaziantep respectively. In May 2017, he completed his master's degree in Ağrı İbrahim Çeçen University, Institute of Social Sciences, Department of Primary School Teacher Education. In 2015, he started his second master's degree in Gaziantep University Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts. He is still continuing his graduate studies at Gaziantep University Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts and is a teacher at Burç Elementary School in Şahinbey district of Gaziantep province.