

Geliş Tarihi (Recieved): 25-08-2025
Kabul Tarihi (Accepted): 19-10-2025

Kitap Tanıtımı/Book Review

Gaziantep Mutfağına Halk Bilimi Penceresinden Bakılınca Gaziantep Mutfağı/ Kent Gelenek Yemek

(Haz. Nilüfer Zeynep Özçörekçi Göl- Nihal Kadioğlu Çevik)

Nail Tan*

Tan, N., *Türk Folklor Araştırmaları/Turkish Folklore Research journal*. 2026. Sayı: 372, 253-267.
e-ISSN 3023- 4670. DOI: 10.61620/tfa.117. <https://turkfolklorarastirmalari.com>

Cumhuriyetimizin kuruluşunun 100. yıl dönümünü kutladığımız 2023 yılında, kamu ve özel sektör kuruluşlarınca kalıcı eserler çerçevesinde birbirinden değerli birçok kitap yayımlandığına memnuniyetle şahit olduk. Hangisini okuyup tanıtacağımızı şaşırdık. Söz konusu kitaplardan biri de 5 Şubat 2025 tarihinde elimize ulaşan Gaziantep Valiliğince yayımlanan önemli bir çalışmaydı: *Gaziantep Mutfağı/Kent Gelenek Yemek*; haz. Nilüfer Zeynep Özçörekçi Göl- Nihal Kadioğlu Çevik, Ankara 2023, 287 s. Gaziantep Valiliği Yayını.

Atlas boyutlarında, kuşe kâğıda, Doğanay Çevik'in deneyim ürünü fotoğraflarıyla desteklenerek nefis bir teknikle Ankara'da basılan kitabın yaklaşık on beş yıllık bir uğraşma sonucu Folklor Araştırmacıları Vakfı/FAV (kuruluş 1999) kurucu üyelerinden Gaziantep'li Nilüfer Zeynep Özçörekçi Göl ile Nihal Kadioğlu Çevik tarafından yazıldığını, sadece baskı sürecinin bile iki yıl sürdüğünü belirtmek zorundayız. Her yemeğin, içeceğin malzemesinin en taze bulunduğu mevsimde pişirme uygulamasının yapılıp fotoğrafının öyle çekildiğini de eklersem bu on beş yıl hazırlığı az bulanlar bile çıkabilir.

* Emekli KTB HAGEM Genel Müdürü, Halk Kültürü Uzman. nailtantdk@gmail.com
ORCID ID 0000-0001-7267-14181.

Çünkü, 2015 yılında UNESCO’nun Yaratıcı Şehirler Ağına Gastronomi dalında dâhil edilen ilk Türk şehri Gaziantep’in mutfak kültürünün tamamında bine yakın yemek ve içecek yer almaktadır. 18 Ekim 2023 tarihi itibarıyla sadece ilin “Coğrafi İşaretli Yemek ve Yiyecekleri” 97’dir (23 Mart 2025 tarihi itibarıyla coğrafi işaretli yemek ve yiyecek sayısı 103). İki uzman bu zenginlik karşısında mecburen- doğrusu da budur- çalışma alanlarını sınırlandırıp simgesel yemeklerle yiyeceklerle yönelmiş, temel tariflerin dışında 207 yemek ve içeceğin ayrıntılı tariflerini vermekle yetinmişlerdir. Hazırlayanların ellerinde en az böyle iki kitap yazacak bilgi, belge bulunmaktadır.

Kültür, Turizm ve Tanıtma Bakanlıkları 15 Aralık 1981 tarihinde birleştirilmeden önce MEB/ KB Eski Eserler ve Müzeler Genel Müdürlüğü ile Folklor birimlerince Türk mutfağı üzerinde derleme, araştırma; Turizm ve Tanıtma Bakanlığınca da tanıtma çalışmaları yapılmaktaydı. Kültür Bakanı Cihat Baban’ın (1980-1981) Türk mutfağına özel bir ilgisi vardı. Onun 1980 sonunda Millî Folklor Araştırma Dairesi (MİFAD) Başkanlığına (Başkanı bizdik) verdiği emir üzerine 1981 Ağustos ayı başında Mengen Aşçılık Festivali, 31 Ekim 1981 tarihinde de Ankara’da da Türk Mutfağı Sempozyumu ile Türk Mutfağı’ndan Örnekler Sergisi düzenlendi. İki Bakanlık birleşince çalışmalar daha da hızlandı. Turistik tesislerde yabancı turistlere kendi yemeklerini sunma görüşü değişti öncelikle, Türk mutfağı öne çıktı. Turist, sanılanın aksine bunu istiyordu zaten. 20. yüzyıl sonu ile 21. yüzyıl başlarında Türkiye’de turizm alanında çok büyük gelişmeler sağlandı. Turistik tesis, yatak, ulaştırma aracı sayısının çok hızla artması beraberinde iyi yetişmiş, deneyimli personel ihtiyacını getirdi. Meslek liseleri, meslek yüksek okulları ve turizm fakülteleri ihtiyacın önemli bir bölümünü karşıladı. TV kanallarında, yazılı basında, sosyal medyada gastronomi, mutfak sanatları, şef terimlerini daha sık duyuyor, okuyor olduk. Yine TV kanalları mutfak yarışma programlarıyla doldu. Otellerde olduğu gibi “Michelin Yıldızlı” lokantalar ortaya çıktı. İnsan kaynakları eğitimi ve turistik tanıtım, mutfak kültürü kitaplarının sayısını, baskısını kamçıladi. Neredeyse, her il, ilçe özgün yiyecek ve içecekleriyle ilgili kitap, broşür yayımlama yarışına katıldı. Mutfak kültürüyle ilgili filmlerin festivalleri düzenlendi. Fotoğraf sanatına, gastronomi fotoğrafçılığı dalı eklendi. 21. yüzyılın ilk çeyreğinde adında Gaziantep Mutfağı gibi bir il veya ilçenin yer aldığı o kadar kitap yayımlandı ki... Özçörekçi Göl- Kadioğlu Çevik ikilisinin hazırladığı kitabın kaynakça bölümlerine baktık. 1993-2023 yılları arasında, içinde tariflerin bulunduğu, tanıtım amaçlı 9 genel Gaziantep

Mutfağı kitabı daha yayımlanmış. Yayın yarışının yanına Türk Patent Kurumunca başlatılan coğrafi işaretli ürün uygulaması, UNESCO’nun SOKÜM Dünya Mirası Listesine ve Yaratıcı Şehirler Ağı’na girme imkânları eklenince iller arasındaki rekabetin boyutları daha da genişledi. 2015 Gaziantep Gastronomi Şehri başarısını Hatay 2017 ve Afyonkarahisar da 2019 yılında yakaladı. Kitapta belirtildiği gibi dünyadaki 8 Gastronomi şehrinden üçüne (2023’e kadar) Türkiye sahip oldu. Çok büyük başarı. UNESCO’ya gastronomi dalında dosyası sunulan yeni iller olduğunu biliyoruz.

Bizim MEB/KB/KTB’de halk kültürünün, kültürel turistik donatımın önemli bir dalı olan mutfak kültürü alanında görev yaptığımız 1970-1984, 1997-1998 yıllarında yemek kitapları yazıp yayımlayanların sayısı çok azdı. Hazırlayanlar genellikle tanınmış aşçılar ve gönüllü heveskârlardı. Üniversitelerimizde halk bilimi, turizm, gastronomi, mutfak kültürü bölümlerinin açılması yemek kitaplarına akademik bir boyut getirdi. İl üniversiteleri, valilik, belediye başkanlıkları, tanıtım-yatırım ajanslarına kitap hazırlatmaya başladılar. KTB HAGEM’de bir süre (1997-1998) birlikte bu alanda hizmet verme şansını yakaladığımız, halk bilimi bölümü mezunu Özçörekçi Göl ve Kadioğlu Çevik’in Gaziantep Mutfağı kitabına 15 Şubat 2025 tarihinde ithaf yazısıyla kavuşunca tabii çok sevindik. Çünkü genel olarak akademisyenlerin hazırladığı kitapların yararlı olduğuna inanmakla beraber, amaca tam hizmet etmedikleri görüşüne sahiptim. Memleketim Kastamonu’nun mutfak kültürüyle ilgili Kastamonu Üniversitesi öğretim üyelerince hazırlanıp 2019’ da yayımlanan kitabı beğenmemiş, mahallî bir gazetede (Kastamonu, 6 Temmuz 2021 s.2) “KASTROFEST Öncesi Neler Olmuş? Kastamonu Yemekleri Kitabı” başlığıyla oldukça ağır bir eleştiri kaleme almıştık. Elimizdeki yeni kitabın halk bilimi penceresinden bakılarak yazılması beklentilerimizi artırmıştı. Diğer yandan, Özçörekçi Göl’ün Gaziantep’li oluşu, beklentilerime güvenmem gerektiğini de hatırlatıyordu.

Gastronomi, mutfak terim ve içeriklerinin, halk bilimi ve turizm alanlarının uzman ve öğretim üyelerince biraz farklı değerlendirildiği görüşündeyiz. TDK’nin Türkçe Sözlük ’ünün 2023 baskısında bazı terimlerin anlamını okuyarak bu farklılığa hak verebiliriz.

gastronomi (Fr.)1. Gerek yiyecek, içecek yapma yöntemlerine gerek yemek pişirme tekniklerine ilişkin bilgilerin tümü. 2.Sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş hoş ve lezzetli yemek düzeni ve sistemi (s.1325)

gastronom (Fr.) Damak zevki olan, ağzının tadını bilen, iyi yemekten anlayan kimse (s.1325)

gurme (Fr.) Yiyecek ve içecek konusunda uzmanlık ölçüsünde bilgisi bulunan, yiyeceklerin tadına bakan ve lezzetini değerlendiren kişi, tatbilir (s.1438)

mutfak (Ar.)1. Yemek pişirilen yer, aş damı, aşhane, ocaklık. 2. Yiyecek kültürünün tamamı. Türk Mutfağı (s.2418)

Görüldüğü gibi Üniversite ve meslek liselerinde gastronomi, beslenme, mutfak kültürü, mutfak sanatları gibi adlar altında öğretilen bilgiler, sadece Türk mutfağıyla değil evrensel mutfakla da ilgilidir. Bir şef, aşçıbaşı dünya mutfağını da bilmek, sağlıklı ortamlarda yemekler hazırlayıp sunmak zorundadır. İşin içine endüstriyel, ticari mutfak da girmekte. Halk bilimciler ise sadece geleneksel mutfağı ele alıp koruyarak yaşatmak ve kendi mecrasında geliştirmek amacı peşindedir. Bu nedenle, turizm akademisyenlerince hazırlanıp yayımlanan il, ilçe mutfak kitapları genellikle tatmin edici bulunmamakta, ancak öğrencilere yararlı olabilmektedir. Akademisyen, görevi gereği haklıdır. Konu ve olaylara başka disiplinlerin gözüyle de bakmak veya en iyisi disiplinler arası iş birliği yapmak gerekir. Olaya, konuya işte bu değerlendirme yaklaşımıyla baktığımızdan doğal olarak kitaptan beklentilerimiz arttı. Yetmezmiş gibi, 15 Mart 2025 tarihli Hürriyet Cumartesi ekinde mutfak yazarı Ebru Erke'nin "Japonya'nın Antep'i Osaka'dayım" başlıklı yazısında iki şehir arasındaki mutfak odaklı benzerliği okuyunca beklentilerimize birkaç madde daha eklendi. Bitmedi, yine aynı tarihli gazete ekindeki (s.4), Melis Yılmaz'ın Gaziantep'in eski ilçesi, yeni il Kilis'in mutfağıyla ilgili Kilisli ünlü şef Ömür Akkor'dan aktardığı bazı bilgiler, değerlendirmemizin boyutlarını çoğaltmayı sağladı. Yemeklerini yiyip ömrümüzde tam anlamıyla bir kez doymamıza sebep olan Şef Ömür Akkor mutfak zenginliğimizi şöyle açıklıyordu: "Yeni bir araştırma raporuna göre Türkiye'de aşağı yukarı 12.000 bitkiyle yaşıyoruz, bu muazzam bir çeşitlilik. Daha da önemlisi bunun 3.600'ü sadece bize ait. Yani endemik bitki. Hâlen dünyanın yüzde 75'i 12 bitkiyle besleniyor. Bizse 1.200 bitkiyle besleniyoruz. Restoranlarımda Anadolu bitki çeşitliliğine önem veriyor ve bu ürünleri kullanmaya gayret gösteriyorum."

Her şeyden önce mutfak kültürü, insanın doğal ihtiyaçlarından beslenmeyi sağlamak için doğmuştur. Yoksuldan zengine, bebekten yaşlıya, işçiden krala herkesin

beslenmeye ihtiyacı vardır. İnsanlar karın doyurmanın yanı sıra yiyip içtiklerinin sağlıklı ortamlarda üretilip lezzetli ve fiyatlarının da keseye uygun olmasını isterler. Mutfak kültürü, milletlerin kültürel kimliğinin temel taşı olduğu gibi çağımızda kültürel turistik donatımın da omurgası durumundadır. Arka planında, sağında solunda, altında üstünde birbiriyle uyum içinde çalışan birçok kültürel değeri, unsuru bünyesinde barındırır. Aile, toplum, milletin güçlenmesinde mutfakın rolü büyüktür. Yoksulluktan refaha, tutsaklıktan hürriyete, demokrasiye, savaştan barışa her alanda mutfak kültürünün etkisini, gücünü görmek mümkündür. Türkiye ve Türklerin tarih boyunca yaşadıkları diğer coğrafyalar, iklim bakımından genellikle dört mevsimli orta kuşakta yer aldığından beslenmenin hammaddesinin, malzemesinin temininde güçlük yaşanmamış; tarım, hayvancılık, ekonomi, ulaştırma, ticaret gelişmiştir. Gelişen, zenginleşen mutfak, pişirme ve yemeyle ilgili yeni kap kakak, araç gereç ve ateşi sağlayan enerji ihtiyacını doğurmuş, el sanatları bu gelişmeden olumlu etkilenmiştir. Zamanla yiyecek ve içecekler etrafında edebî, müzikal, dramatik unsurlar oluşmuş, birçok yemekle ilgili öyküler anlatılmaya başlanmıştır. Ayrıca mutfak kültürü; töre, gelenek ve görenekler, inançlarla çok yakın ilişki içindedir. Ahîlik kültürü içinde çıraklara önce sofra ve görgü kuralları öğretilir. Halk edebiyatında, âşık edebiyatında, atasözü, deyim, bilmece, mâni, türkü, destan, efsane olarak geniş bir mutfak kültürü yansıması görülür. İşte çok kısa önemini vurgulamaya çalıştığım bu hayati kültürel varlıkla (Türk mutfak kültürü) ilgili kitaplarda sadece tarifleri görmekle yetinmemiş; yemeklerin kökleri yanında ince dal, gonca, çiçek ve renklerini de aramışımdır. Özçörekçi Göl ve Kadioğlu Çevik'in 2023 baskılı Gaziantep Mutfak kitabını da bu görüş doğrultusunda elimize alıp inceledik.

Folklor Araştırmacıları Vakfı (FAV) tarafından iki kurucu üyesine hazırlattırılıp Valilik desteğiyle Gaziantep Yatırım İşletme ve Koordinasyon Başkanlığınca bastırılan kitabın başındaki Gaziantep Valisi Kemal Çeber'in "Takdim", FAV Başkanı Metin Turan'ın "Kitabın Öyküsü" yazılarından yayımlanma amacı, kapsamı ve baskıya hazırlama süreci hakkında ayrıntılı bilgi ediniyoruz.

Vali Çeber'in Takdim (s.7) başlıklı yazısındaki şu cümleler, Gaziantep Mutfak'ının farkındalık yaratan bazı yönlerine işaret etmektedir: "Yöre insanı Mezopotamya'nın tahıllarını, Akdeniz Bölgesi'nin sebze ve meyvelerini, Uzak Doğu'nun baharatlarını ve

yörede yetişen ürünleri bir araya getirerek dünyada şehir adıyla anılan Antep Mutfağı'nı ortaya çıkarmıştır.

Bir Gaziantep'in günlük yaşamının en önemli parçası hâline gelen yemek eylemiyle değişik yemek âdetleri de ortaya çıkmıştır. Gaziantep için yemek âdeta güzel sanatların bir dalı gibidir. Hazırlayanlar ne kadar sanatçıysa yiyenlerde o kadar sanatseverdir. Kentte şafak vakti beyran, katmer ve ciğer kebabıyla başlayan yeme içme keyfi; kebabları baklavası ve kazan yemekleriyle gece yarısına kadar sürmektedir."

"Takdim"ın ardında yer alan Folklor Araştırmacıları Vakfı (FAV) Başkanı Metin Turan'ın kaleme aldığı "Kitabın Öyküsü" (s. 9-10) yazısında ise amaç, kapsam, yöntem ve hazırlama süreci hakkında yeterli bilgi verilmiş. Bu bölümü okuyunca; ana metne geçmeden önce beklentilerimizin önemli bir bölümünün karşılandığına ilişkin ilk izlenimleri edinmiş olduk. Kültürel turistik donatımın en önemli unsuru konumundaki yiyecek ve içeceklere sadece aşçı yamaklarının yararlanacağı yemek tarifleri penceresinden bakılmamıştı. Gaziantep mutfağının farkındalık, özgünlük yaratan yönleri; karakteristik özellikleri, ekonomik kültürel altyapısı; gelenek görenek ve inançlar, edebiyat, müzik ve el sanatlarıyla bütünleşmesi de ele alınmıştı.

Kitabı, Folklor Araştırmacıları Vakfı adına, halk bilimi uzmanları Türk Mutfağı konusunda araştırma, deneyim ve bilgi birikimine sahip Nihal Kadioğlu Çevik ile Gaziantep Mutfağı konusunda araştırma, deneyim ve bilgi birikimine sahip Nilüfer Zeynep Özçörekçi Göl hazırlamıştır. Özçörekçi Göl'ün halk bilimi eğitiminin yanı sıra Gaziantep'te "keyvanı" diye adlandırılan güzel yemek pişirmeyle tanınan bir aileye mensup olması, babasının ciğer kebabçılığı, beyrancılık yapması, ayrıca esnaf lokantası işletmecisi olarak da mutfağın içinde yer alması kitabın başarıyla tamamlanacağını teminatıydı. Nitekim öylede olmuş.

Ana bölümleri değerlendirmeye geçmeden önce merak edilen beklentilerimi de kısaca açıklamam gerekiyordu. Tamamını karıştırdığımda (tariflerin çoğunu okumadım) acaba şu sorularıma cevap bulabilecek miydim?

1. Gaziantep Mutfağı'nı diğer illerin önüne alan, farkındalık yaratan unsurlar nelerdir?

2. Gaziantep Mutfağı'nın karakteristik özellikleri?

3. Halk kültürü, millî kültür ve evrensel kültür içindeki yeri?

4. Genel kültür, halk kültürünün diğer unsurlarıyla (edebiyat, güzel sanatlar, el sanatları, gelenek ve görenekler, inançlar, giyim kuşam, halk mimarisi gibi) ilişkisi nasıldır?

5. Ülke ekonomisine, turizme, istihdama, refaha katkısı?

6. Korunması, kendi mecrasında geliştirilmesi konularında neler yapılıyor, neler yapılmalı?

7. Koruma ve yaşatmada sorunlar var mı? Varsa çözüm yolları?

Dikkat edilirse beklentilerimiz arasında tarihçe, bibliyografya, yiyecek üretim mekânları, usta aşçı adlarının sıralanması yok. Bugün ihtiyaç duyulan unsurları barındırması yeterli. Saydığım konuların her biri ciltler dolusu yayın yapmayı gerektirir. Bunların da yapılması, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nda gastronomi dalında yer alan ilk Türk şehri Gaziantep için onurlu bir hizmet olacaktır.

Kitapta önce Nihal Kadioğlu Çevik'in "Türkiye'de Bir Yerel Mutfak Klasığı: Gaziantep Mutfağı" (s. 13-28) yazısını okuyup beklentilerimiz çerçevesinde değerlendirmeye çalıştık. Yazar incelemesini yöre mutfağını Gaziantepli kimliğiyle özdeşleştirerek başlıyor. Yaşayan mutfağı; tarihî, coğrafi ve ekolojik temellerin dışındaki ayırt edici, farkındalık yaratıcı özellikler açısından ele alıyor. İncelemesini şu alt başlıklarla sürdürüyor:

- Göçlerle Dönüşen Mutfak Gelenekleri
- Mutfak Kültürünü Şekillendiren Temel Besin Ürünleri ve Süreçler: Buğday, koyun eti, nohut, patlıcan, Antep Fıstığı
- Simgesel Yemek ve Yiyecekler: Cartlak kebabı, beyran, katmer, baklava
- Sözlü Olarak ve Gösterim Yoluyla Aktarılan Yeme İçme Gelenekleri ve Kültürel Mekânlar
- Yemek Kültürüyle Bağlantılı Meslekler ve İşgücünün Korunması
- Ev Mutfağının Çarşıya ve Turizm Faaliyetleri ile Ulusala Taşınması

- Yazılan, Çizilen, Tıklanan Gaziantep Mutfağı
- Gaziantep Mutfağı ve Sürdürülebilirlik

Nilüfer Zeynep Özçörekçi Göl ise “Gaziantep Mutfak Kültürü” başlıklı incelemesinde (s. 29-51) arkadaşının verdiği bilgilerin ayrıntısına geçip o da şu plan çerçevesinde ilinin mutfağını değerlendiriyor:

- Gaziantep Mutfak Kültürünün Başlıca Özellikleri
- Çarşı Mutfağı, Ev Mutfağı
- Kadınlara yönelik Yemekler
- Çocuklara Yönelik Yemekler
- Misafir Yemekleri
- Sofra Düzeni
- Özel Gün Yemekleri
- Gaziantep Mutfağı’nın Zenginlik Sebepleri
- Mutfak Kültürünün Diğer Halk Kültürü Unsurlarıyla (atasözü, deyim, bilmece, mâni, türkü, gelenek ve görenekler, el sanatları gibi) Bütünleşmesi
- Günümüz Gaziantep Mutfağı’nın Temel Sorunları
- Gaziantep Mutfağı’nın Tanıtılıp Yaşatılmasıyla İlgili Öneriler

Yazarın bir Gaziantep’li olarak yapılması gerekenlerle ilgili önerilerini çok önemseyeceğimizden bir bölümünü aktarmakta yarar görüyoruz (s. 49-50):

“Kente kimliğini kazandıran öğelerden biri kuşkusuz mutfak kültürüdür. Turizmde bu değerden yararlanılmalı, öne çıkarılmalı, etnik mutfaklara ilginin yoğunlaştığı dünyamızda Gaziantep, mutfak turizminin en önemli merkezlerinden biri hâline getirilmelidir.”

Kültürü yaşamayı, mekânların olanaklı kıldığı bilinen bir gerçektir. Bu çerçevede Antep evleri, mutfak kültürünün yaşatılması ve günümüze ulaşmasında önemli bir rol oynamıştır. Bu evler, konut ihtiyacını karşılama fonksiyonundan ziyade kentin simge olarak mutfak turizmi içinde daha fazla yer almalıdır. Bu evler, orijinal yapısına uygun

olarak restore edilmeli, Gaziantep mutfağının tanıtıldığı butik restoranlar, oteller ve müzeler olarak hizmet vermesi yaygınlaştırılmalıdır.

Gaziantep mutfağı, hâlen ülke genelinde kendine özgü yapısıyla tanındığı gibi uluslararası alanda da tanınan bir mutfak olup UNESCO'nun Yaratıcı Şehirler Ağı'nda (Creative Cities Network) dünyadaki 8 gastronomi kenti arasında yer almıştır. Kitap yayımlandığı tarih için geçerli bilgi. 2025 yılı itibarıyla 35 ülkeden 56 şehir bu ünvana layık görülmüştür. Listeye en çok şehri girmiş ülkeler, bugün, 6 şehir ile Çin, 4 şehir ile Brezilya, 3'er şehir ile Türkiye ve İtalya olarak sıralanabilir.)

Bu ünvanı almasındaki kriterler; bölgenin karakteristiği iyi ve gelişmiş bir gastronomi, geleneksel mutfakta kullanılan iç kaynaklı malzeme, geleneksel gıda marketleri/ dükkânları ve geleneksel gıda endüstrisi, endüstriyel/ teknolojik gelişmeler konusunda ayakta kalabilmiş yerel bilgi, geleneksel mutfak uygulamaları ve metotları ile canlı bir gastronomi topluluğunun bulunması şeklinde özetlenebilir.

Gaziantep halkının özgün mutfak kültürünü tüm dünyaya tanıtmak bu mirasın sürdürülmesine ve gelecek kuşaklara geliştirerek aktarılmasına katkı sunmaya devam edeceğinin teminatı, geçmiş kültürünü bugüne başarılı bir şekilde taşımasıdır."

Görüldüğü gibi, kitap beklentilerimizin tamamına yakınına karşılamaştı. Verilen bilgilere kaynakçalar ve şehrin 18 Ekim 2023 tarihi itibarıyla 97 coğrafi işaretli yemek ve yiyeceğinin listesi de eklenmişti. Artık, gönül rahatlığı ile tarifler bölümüne geçebilirdik. Bölümde önce Gaziantep mutfağında yoğun bir şekilde kullanılan ana yemek malzemesinin hazırlanmasıyla ilgili geleneksel temel tarifler sıralanmış: Sarı yağ / sadeyağ yapımı, kuyruk yağı yapımı, et pişirme, pilav pişirme, yoğurt (çalma) yapımı, yoğurt pişirme, yağ yapma, sirke yapımı, biber salçası yapımı, domates salçası yapımı, kuruluk hazırlanması, sumak ekşisi yapımı, kuru koruk ekşisi yapımı, sulu koruk ekşisi yapımı, nar ekşisi yapımı, gâm (şerbet) hazırlanması. Söz konusu tarifler geleneksel mutfağa göre verilmiştir. Endüstriyel ürünlerle ilgisi yoktur.

Temel tariflerden sonra, Gaziantep mutfağının temsilcisi niteliğindeki özel yemek, tatlı ve içecek tariflerine geçilmiş. Her biri en taze, kaliteli malzemeye hazırlanmış, pişirilmiş yemekler, yiyecekler. Her yemekle ilgili özel ve çeşitleme bilgileri dipnotlarda verilmiş. Başlık olarak yer alan 207 yemeğin, içeceğin tamamının adını

yazmak yerine temsil özelliği daha yüksek olan olanları seçtik. Dipnotlardaki çeşitlemelerle birlikte sayı 237'e yükseliyor.

Çorbalar: Börek çorbası, dövmeli alaca çorba, ezogelin, lebeniye, maş çorbası, öz çorbası, püsürük çorbası, şirinli çorba.

Etli Yemekler: Ciğer kavurması, kamışlı yahni, kara kavurma, taraklık tavaşı, unut beni, yarım tava.

Kebaplar: Altı ezmeli tike kebabı, ay kebabı, ayvalı tas kebabı, çağırtlak kebabı, keme kebabı, parmak kebabı, Kilis kebabı, patlıcan kebabı, sarımsak kebabı, simit kebabı, soğan kebabı, vişne/damat kebabı.

Sebze ve Meyve Yemekleri: Ali Nazik, ayva aşı, bakla tavaşı, boranı, çir aşı, dibinden oyma, erik tavaşı, kabaklama, kazan kebabı, mıkşı, saçma tavaşı, sebzeli söğürme, sıkmalı musakka, soğan aşı.

Kızartmalar-Kavurmalar: Kabak kavurması, ökçe, karışık kızartma, pancar (pazı) kavurması.

Yoğurtlu Yemekler: Marul aşı, sarımsak aşı, şiveydiz, yoğurtlu taze fasulye, yuvalama, yoğurtlu keme aşı.

Köfteler: Akıtmalı ekşili ufak köfte, Arap köftesi, çiğ köfte, içli köfte, maltıhalı köfte, omaç, süzek yapması, tene katması, sitti/ simit köftesi, yağlı köfte.

Dolmalar, Sarmalar: Etli yaprak sarması, haylan kabağı dolması, kış dolması, yaz dolması, tüylü acir dolması.

Aşlar/Tahıl Ağırlıklı Yemekler: Ayranlı aş, börk/mıcırık aşı, herise, maltıhalı aş, pirpirim aşı, simit aşı.

Pilavlar: Buhara pilavı, firik pilavı, haspirli pilav/ kel pilav, havuçlu pilav, iç pilav, kıymalı bulgur pilavı, lolazlı pilav, mercimekli pilav.

Hamurlu Yiyecekler: Ekmekler, pideler, Halep kahkesi, kahırdak böreği, kahke, köylü kahkesi, lahmacun, lor böreği, pişi börek, şekerli peynir böreği, tutmaç, yeşil zeytin böreği.

Salatalar, Piyazlar: Avrat salatası/ ezme salata, ekşili asma yaprağı, koruk salatası, lolaz piyazı, maş piyazı, maydanoz piyazı, muhammara, sulu salata, terleme, turp salatası/bezirgân salatası, yarpuz piyazı, zeytin piyazı.

Tatlılar: Baklava çeşitleri, bastık kızartması, burmalı künefe, fıstık ezmesi, hac helvası/asker helvası, ham helva/öküz helvası, kuymak, muska, küncülü helva, nişe helvası, şam tatlısı, taş kadayıf, zerde.

Kahvaltılıklar: Beyran, fakıbeyni, kabak reçeli, kayısı-elma reçeli, katmer, kaymak, küspe eritmesi, salçalı yumurta, tarhana eritmesi, zeytin ekşilemesi.

İçecekler: Koruk şurubu, limon şurubu, melengiç/menengiç kahvesi, meyan şerbeti, pekmez şerbeti, portakal şurubu, tarçın çayı, Türk kahvesi, urmu dut şerbeti, zahter/kekik çayı.

Sonuca geçmeden önce ailemizin hayatında Gaziantep'in özel bir yerinin olduğunu belirtmeliyim. Rahmetli babam Remzi Tan'a (1912-1970) askerliğini Jandarma Çavuş olarak 1934 yılında tamamladığı için polis olma hakkı verilmişti. İlkokul mezunuydu. 1936 yılında Araç Kavacık köyündeki çiftçiliği bırakıp polis olmak istemiş. Eşi Rafi'ye ve şehit babasının adını koyduğu Süleyman adında bir oğlu var. Gaziantep'e tayini çıkmış. İlk görev yeri Gaziantep'te çok güzel günler geçirmiş. Annem, bazı yemekleri öğrenmiş. Kastamonu da bulgurlu kıymalı küçük yuvarlak köftelerle terbiyeli bir yemek yapardı. Çok zahmetli olduğundan nadiren, keyfi yerindeyse... Evimizde birkaç odada Gaziantep çubuklu kilimleri serili, iki odada duvar halısı asılıydı. 1930'lu yıllarda şehirde sağlık tesisleri, doktor azmış ama çok iyi komşuları varmış. Onların da yardımlarına rağmen büyük ağabeyim Süleyman 1938 yılında Gaziantep'te salgın hastalıktan ölmüş. Mezarı Gaziantep'te. Babam taştan güzel bir mezar yaptırıp fotoğrafını çekirmiştir. Ağabeyim Özdemir 1939'da Gaziantep'te doğmuş. Yüzünde şark çıbanı izi vardı. Son iki olay dolayısıyla tayin istemiş, 1940 yılında Tokat'a gitmişler. Annemin Gaziantep'ten satın alıp ölünceye kadar kullandığı ceviz oyma süslemeli kahve kutusu hatıra olarak bana intikal etmiştir.

Yazımızın son düzeltmelerini yaparken, 10 Nisan 2025 tarihinde gazetelerden Avrupa Birliği Parlamentosunun 2025 Avrupa Ödülü'nün Gaziantep'e verildiğini okuduk. Avrupa idealini destekleme konusunda en aktif şehir olması dolayısıyla bu ödüle layık

görülmüş. Daha önce AB'den aldığı (ELoGE) etiketi ödülünden daha önemli. Bu ödüller, yapılan çalışma ve yayının önemini vurguluyor olsa gerek.

Sonuç olarak, iki halk kültürü, halk bilimi uzmanının hazırlayıp Gaziantep Valiliğinin yayımladığı Gaziantep Mutfağı/Kent Gelenek Yemek adlı kitap benzeri yayınlar içinde ön plana çıkmış, iyi bir örnek oluşturmuştur. Başta yazarları olmak üzere (Doğanay Çevik de dâhil) Gaziantep Valiliğini, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü görevlilerini ve Türk Halk Biliminin yorulmaz emektarı FAV Başkanı Metin Turan'ı kutluyoruz. Çalışmanın, bilim dünyamıza çok önemli katkılarda bulunduğuna, bulunacağına yürekten inanıyoruz.

Kitaptan görseller:







FİNANS: Bu çalışmanın yürütülmesinde herhangi bir finansal destek alınmamıştır.

ÇIKAR ÇATIŞMASI BEYANI: Yazar, bu çalışmayı etkileyebilecek finansal çıkarlar veya kişisel ilişkiler olmadığını beyan eder.

YAZAR KATKILARI: Yazar, makalenin tümünü katkılarıyla oluşturmuştur.

ETİK ONAY BEYANI: Bu çalışmada Yerel Etik Kurul Onayına gerek duyulmamıştır. Yazar, bu üründe derginin Yapay Zekâ politikasına uymayı taahhüt etmiştir.

VERİ KULLANILABİLİRLİK BEYANI: Bu çalışmada kullanılan verilere yazardan talep üzerine erişilebilir.

FINANCE: No financial support was received for the conduct of this study.

CONFLICT OF INTEREST STATEMENT: The authors declares that there are no financial interests or personal relationships that may influence this study.

AUTHOR CONTRIBUTIONS: The author has contributed to the manuscript in its entirety.

ETHICAL APPROVAL STATEMENT: Local Ethics Committee Approval was not required for this study. The author has committed to complying with the journal's Artificial Intelligence policy in this product.

DATA AVAILABILITY STATEMENT: The data used in this study are available upon request from the author.



Bu eser Creative Commons Atıf 4.0 Uluslararası Lisansı ile lisanslanmıştır.

(This work is licensed under a Creative Commons NonCommercial license Attribution International License).