

## Mutfak Kültürünün Gaziantep'in Geleneksel Konutlarında İncelenmesi

Ebru YAZGAN SERİNKAYA

Gaziantep Üniversitesi, Mimarlık Fakültesi, İç Mimarlık Bölümü, Gaziantep, Türkiye.

### ÖZ

Bu makalede kültürün en önemli göstergelerinden olan mutfak kültürünün geleneksel konutlara yansımaları Gaziantep mutfak kültürü ve geleneksel konutları üzerinden incelenmiştir. Araştırma konusu olarak Gaziantep kentinin seçilmesinin nedeni mutfak kültürünün zenginliğidir. Gaziantep'in dünyanın yaşanılan en eski kentlerinden biri oluşu tarih boyunca çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapması sonucu zengin bir mutfak kültürüne sahip olmasını sağlamıştır. 2016 yılında Gastronomi dalında UNESCO'nun "Yaratıcı Şehirler Ağı"na giren Gaziantep, bu ödüle sadece zengin yemek kültürü ile değil, yemek kültüründeki yaratıcılığı ile de layık görülmüştür. Yaratıcılığı ise farklı türden gıda maddelerinin bir arada kullanımına yönelik yemek üretiminden kaynaklanmaktadır. Gaziantep kentinin medeniyetinin başlangıcından itibaren günümüze kadar ulaşan mutfak kültürü, sadece yemek çeşitliliğinde değil mutfak ile ilgili diğer bileşenlerin de dâhil olması ile birlikte korunması gereken bir mirastır. Bu mirasın korunması, ancak, insan yaşamının sürdürüldüğü mekânlar üzerinden sağlanabilir. Bu amaçla araştırma kapsamında ele alınan Gaziantep mutfak kültürünün geleneksel konutlardaki mekânsal ve sosyal yansımaları incelenmiştir. Araştırmanın sonucunda kültürel mirasımız olan mutfak kültürünün geleneksel konutlarını şekillendiren anlayış ortaya konulmuş ve bu anlayışın gelecekte üretilecek konutların biçimlenmesine ışık tutması hedeflenmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Mutfak Kültürü, Gaziantep Geleneksel Konutları, Kültürel Pratikler

## An Examination of Culinary Culture in Gaziantep's Traditional Houses

### ABSTRACT

In this article, cultural artifacts which are one of the most important representations of culinary culture have been studied on traditional culinary culture and traditional houses of Gaziantep. The main topic of research is the richness of the culinary culture of Gaziantep. The fact that Gaziantep is one of the oldest cities in the world has made it a rich culinary artifact after it has been home to various civilizations throughout history. Entering UNESCO's "Creative Cities Network" in Gastronomy in 2016, Gaziantep is not only worthy of its rich food culture, but also its creativity in its food culture. Creativity is the result of food production for the co-use of different kinds of foodstuffs. At the same time, the acquisition of the raw materials used for food production from this geographical area also points to the existence of a sustainable culture. The culinary culture that has reached daily from the beginning of the civilization of the city of Gaziantep is a heritage that must be preserved along with the inclusion of other kitchen related components. The protection of this heritage can only be achieved through the spaces where human life is maintained. For this purpose, the spatial and social repercussions of Gaziantep culinary cultures in traditional houses were examined. As a result of this research, the concept of shaping the traditional houses of our cultural heritage, culinary culture, has been put forward and this understanding has been aimed to shed light on the formation of houses to be produced in the future.

**Anahtar Kelimeler:** Culinary Culture, Gaziantep Traditional Houses, Cultural Practices

İletişim Yazarı(Correspondence): Ebru YAZGAN SERİNKAYA e-posta (e-mail): ebruyazgan@gantep.edu.tr

ISSN : 2147-6683

©2017 Hasan Kalyoncu Üniversitesi Güzel Sanatlar ve Mimarlık Fakültesi

## **GİRİŞ**

İnsanın yaşamını sürdürebilmesi için açlığını gidermesi biyolojik bir olay olmasının yanı sıra, bu açlığın nasıl, nerede, ne zaman, nelerle giderildiği ve buna bağlı olarak şekillenen duygu, düşünce ve davranış biçimleri toplumların mutfak kültürünü oluşturmaktadır. Kültürün en önemli göstergelerinden sayılan mutfak kültürü, bölgede yetişen hayvansal ürünler, yetiştirilen bitki, sebze ve meyvelerin yemek, yiyecek ve içecek haline getirilmesi, pişirme ve saklama yöntemleri, yemek etrafında oluşan inanç ve pratikler, sofrada adabı ve mutfak araç gereçleri ile bunların fonksiyonlarından oluşmaktadır.

Yiyeceklerin üretimi, tüketimi, hazırlanması "Kültürel Antropoloji"nin bir uzmanlık alanıdır. İnsanın neyi ne biçimde elde edip, ne biçimde tükettiği kültürel yapıyı tanımlayan öğelerdendir. Bu yapı her toplumda yöre ve topluluklara göre de farklılıklar göstermektedir. Yöreye özgü yemekler ve pişirme teknikleri, yemek için kullanılan araç- gereçler ve yemek sunumu kültürel yapının yansımasıdır. Bu kültürel yapı ait olduğu toplumun gelişmişlik düzeyinin göstergesi olduğu kadar yaşam zevkinin de bir göstergesidir.

Mutfak, konutun içerisinde başlıca çalışma alanlarından birisi olması, aile üyelerini bir araya getirmesi, yaşamın devamlılığını sağlaması bakımından önemli bir mekândır. Mutfakta yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, servisi ve yemek için gerekli araç gereçlerin depolanması sağlanırken öte yandan yemek yeme eylemi ve bu eyleme bağlı olarak yemek köşesi oluşturulur. Bu eylemler ailenin sosyal yapısına, kültürel özelliklerine, alışkanlıklarına ve ekonomik durumuna bağlı olarak da mekânın büyüklüğüne göre değişkenlik gösterir.

Mutfak mekânında gerçekleşen bir eylem olarak yemek yeme eylemi, sadece biyolojik bir ihtiyaç olmayıp aynı zamanda sosyal bir aktivitedir. Sosyolojik açıdan bakıldığında yiyeceklerin üretimi, taşınması, depolanması ve tüketimi sürecinde oluşan farklı toplumsal birliktelikler ve ritüeller kültürün beslenme konusundaki önemini ortaya koymaktadır. Kimi toplumlarda yemek hazırlama ve yeme eylemi adeta bir eğlence ve şölen halindedir.

Mutfaklarda gerçekleştirilen eylemlerin değişmesinde ve gelişmesinde zamanın etkisinin yanı sıra iklimin, coğrafi yapının, bölgesel yapı malzemesinin, bölgede yetiştirilen ve tüketilen gıda maddelerinin farklı olmasının da büyük ölçüde katkısı vardır. İnsanlar yaşadıkları bölgeye uygun ürünler yetiştirmek zorunda oldukları için her bölgede farklı mutfak kültürleri gelişmiştir. (Ulular, 2006)

Dünyada hemen hemen her mutfağın diğer mutfaklardan ayrılan temel sayılabilecek bazı özellikleri söz konusudur. Toplumların ekonomik yapılarına bağlı olarak şekillenen gündelik hayat pratikleri mutfağın temel belirleyicisi konumundadır. Topluluğun tarımsal üretim esasında mı yoksa konar-göçer bir yaşam tarzı mı sergilediği, yiyeceklerin tüketilebilir hale geliş şekli belirlemektedir. (Beşirli,2010)

Mutfak mekânının konut içindeki konumu, mekânsal özellikleri ve tasarımındaki değişkenlikler kullanıcıların ekonomik koşulları ile de yakından ilgilidir. Bu koşulların getirdiği en önemli değişkenlerden mutfak mekânının büyüklüğü, mekânın kurgulanmasında ve mutfak kültürünün de buna bağlı olarak şekillenmesine olanak sağlar.

## **MATERYAL VE YÖNTEM**

Araştırma kapsamında materyal olarak ele alınan Gaziantep geleneksel konutları mutfak kültürünün mekâna yansımasının en iyi gözlemlendiği mekânlardır. Bu sebeple geçmişten günümüze kalan örneklerden 20 tanesi incelenmiş, aralarında planlama ve mutfak kültürünün mekâna yansıması açısından büyük farklar bulunmadığından, araştırma kapsamında örnekleme yapmak amacıyla yalnızca bir konut planına yer verilmiştir. Günümüzde kent halkının apartman tipi konutlarda yaşam biçimini benimsemesi nedeniyle kullanımını yitirmiştir. Buna rağmen son yıllarda yapılan restorasyon çalışmaları ile konut dışında farklı fonksiyonlarla yeniden işlev

kazandırılmıştır. Geleneksel konutlarda yaşam genellikle konut dışı farklı fonksiyonlarla sürdürüğü için, iç mekân kullanımını göstermek üzere Emine Göğüş Mutfak Müzesinde sergilenmekte olan mutfak tasvirleri araştırma kapsamına dâhil edilmiştir.

## 1.GAZİANTEP MUTFAK KÜLTÜRÜ

Gaziantep kenti mutfak kültürünün zenginliği bakımından kültürün mekâna yansımalarının en iyi gözlemlendiği kentlerden biridir. Gaziantep kentinin zengin bir geleneksel kültüre sahip oluşunun en önemli nedeni, kentin tarihinde birçok medeniyete ev sahipliği yapması ve bu medeniyetlerin beraberlerinde getirdikleri taşınır kültür varlıklarının buradaki yerli ve komşu kültürlerle beraber şekillenerek bölgenin coğrafi ve tarihî karakteriyle, dinî ve kültürel münasebetlerle farklılaşmasıdır.

Geleneksel kültürün zengin olması buna bağlı olarak zengin bir yemek kültürünün ortaya çıkmasına sebep olmuştur. Doğum, evlenme, ölüm gibi insan hayatındaki önemli geçiş aşamalarının yörenin kültüründe önemli bir yer tutması bunlar etrafında zengin bir sözlü kültürün ortaya çıkmasına sebep olmuştur. Mesela doğum sürecine bağlı olarak lohusalık dönemi etrafında oluşan uygulamalar içerisinde, annenin sütünü artıracığına inanılan kuymak, konuklara da ikram edilen loğusa şerbeti gibi yiyecek ve içeceklerin yer alması, tören ve bayramların geleneksel bir yapıda kutlanmasına bağlı olarak yuvarlama, kurabiye gibi bayrama özgü yiyeceklerin ve diğer özel günlerle bağlı yiyecek ve içeceklerin oluşması geleneksel yaşayış ve mutfak kültürünün birbirini şekillendirdiğine dair örneklerdir. Gelenekler, dinî ya da eski inançlar, yeme-içme alışkanlığıyla bütünleşip, onu şekillendirir. Gaziantep'te Ramazan ayından bir veya iki gün önce en güzel yemeklerin yapılmasına özen gösterilir. Muharrem ayının 10. günü aşure yapılıp dağıtılması, ölen kişinin arkasından 7. ve 40. günü hayır maksadıyla yemek yapılıp dağıtılması, kışlık zahireden yapılan ilk yemeklerin artıp dökülmemesine özen gösterilmesi, azalsa da hala devam ettirilen uygulamalardır. (Tokuz,1999).

Gaziantep mutfak kültürü, zengin yemek kültürünün yanı sıra, bu kültürü besleyen bakırcılık, kalaycılık, bıçakçılık, haratlık, tenekecilik, aktarlık gibi mesleklerin günümüzde hala devam etmesiyle kültürel gelişmişlik düzeyini korumaktadır. Kentte bu meslek gruplarının bir arada olduğu çarşılar bulunmaktadır.

### 1.1. Mutfak Kültürünü Etkileyen Faktörler:

Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Gaziantep mutfağını diğer mutfaklardan ayıran en temel özelliği yemek çeşitliliğindeki zenginliktir. Bu zenginliğini ise bağlı bulunduğu coğrafya, iklimi, bitki örtüsü ve üretim biçimi gibi faktörlerden alır.

- **Coğrafi Konum:** Kentin ilk uygarlıkların doğduğu Mezopotamya ve Akdeniz arasında bulunuşu güneyden ve Akdeniz'den doğuya, kuzeye ve batıya giden yolların kavşağında oluşu uygarlık tarihine ve bugüne yön vermiştir. Bu nedenle Gaziantep, tarih öncesi çağlardan beri insan topluluklarının yerleşme sahası ve uğrak yeri olmuştur. Özellikle kentin birçok kültür ve medeniyetin köprüsü niteliğinde olan, ticaretin ve kültürel etkileşimin sağlandığı tarihi ipek yolu üzerinde bulunması yöre halkının çok çeşitli baharat ve tatlandırıcıları çok erken dönemlerde tanımalarına neden olmuştur. Bu durum yemek kültürünün zenginleşmesinin doğal olarak da lezzet farklarının oluşmasının en önemli nedenidir.
- **İklim:** Gaziantep, bulunduğu coğrafi yapı nedeniyle karasal iklime sahiptir. İklimin yaz aylarında sıcak ve kuru olması birçok sebze ve meyvenin, tatlandırıcı ve baharat çeşidinin kurutulmasını olanaklı kılar. Kışların ise soğuk geçmesi ve nemin olmaması sebebiyle patlıcan, kabak ve biber gibi sebzelerin tuzla küplere basılarak taze olarak saklanmasını sağlar.

- **Bitki Örtüsü:** Bölgenin iklim koşulları ve coğrafi yapısı bitki örtüsünde çeşitliliği sağlamıştır. Yörede 5000 yıldır fıstık, zeytin, üzüm ve buğday tarımının yapıldığı araştırmalarla ortaya konmuştur. Verimli topraklara sahip olan kentte; günümüzde de antepfıstığı, zeytin, susam, pamuk, üzüm, biber gibi ekonomik değeri yüksek ürünlerle beraber buğday, arpa, nohut, börülce, maş, mercimek vb. gibi bakliyat çeşitleri de yetiştirilmektedir. Bunların yanı sıra sebze ve meyve üretimine uygun olan bitki örtüsü sayesinde badem, ceviz, incir, kayısı, nar, ayva, erik, elma, armut, zerdali, şeftali, yenidünya(malta eriği), hurma, kavun, karpuz gibi meyvelerin yanı sıra, patlıcan, domates, biber, kabak, haylan kabağı (asma kabağı), köse sefer kabağı, sakız kabağı, fasulye, acur, salatalık, pazı (pancar), marul, lahanası, ıspanak, vb gibi birçok sebze yetiştirilmektedir.
- **Üretim Biçimi:** Gaziantep'teki en önemli geçim kaynakları tarım, hayvancılık, enerji kaynakları, el sanatları, sanayi ve ticarettir. Tarımda birinci sırayı antepfıstığı alır. Bunun yanı sıra hayvancılık kentin üretim biçiminde önemli rol oynar. Küçükbaş hayvancılığın yaygın olduğu kentte, koyun eti tüketimi önceliklidir. Yörede hindi, tavuk, horoz, ördek eti de çok eskiden beri kullanıldığı halde koyun eti tüketimi daha fazla tercih edilmektedir. Yemeklerde süt ve süt ürünleri de yaygın olarak kullanılmaktadır. Örneğin yoğurt, pişirilerek yemeklere katılmakta, peynir tatlılarda ve pidelerde kullanılmakta, süt kaymağı çiğ olarak tüketilmektedir. Hayvansal yağlarda tereyağı ve sadeyağ yaygın olarak kullanılmaktadır. Bu ürünlerde de küçükbaş hayvanların sütünden ağırlıklı olarak yararlanılmaktadır. Ancak son yıllarda süt üretimi için süt inekçiliği başlamıştır. Süt ve yoğurtta inek sütü kullanılırken, peynirde ise koyun ve keçi sütü günümüzde de tercih edilmektedir.

### **1.2. Yöreye Özgü Yemekler ve Pişirme Teknikleri**

Gaziantep mutfağında Türk kültürü ve geleneklerinin kendini devam ettirdiği, ancak bu kültürün Osmanlı döneminde bir şehir medeniyetine sahip olarak öne çıkan ilde Osmanlı coğrafyasının medeniyeti ile çeşitlilik kazandığı görülür. Gaziantep'in çok zengin olan mutfak kültüründe 475 çeşide yakın yemeği vardır. Gaziantep mutfağı Anadolu'daki pek çok kentte olduğu gibi daha çok ete dayalı bir yemek kültürüne sahiptir. Bu durum eski Türklerdeki göçer hayat ve hayvancılığın etkilerinden kaynaklanmaktadır. Gaziantep yöresinde daha çok koyun eti tüketilmektedir. Bunun yanında tavuk, hindi son zamanlarda balık az da olsa tüketilmektedir. Yemeklerde salça ve baharat mutlaka kullanılır. Gaziantep'e dair en çok bilinen kebab ve baklavanın dışında bakliyat, sebze, meyve ve süt ürünleri kullanımının geleneksel mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olduğu görülmektedir.

Yöreye özgü yemekler şunlardır:

- **Sebzeli etli yemekler:** Kabaklama, doğrama, kabak oturtması, soğan aşısı, sarımsak aşısı, türlü, Kilis kebabı, marul aşısı.
- **Meyveli yemekler:** Elma tavası, erik tavası, çağla aşısı, incir aşısı, ayvalı ekşilik taraklık.
- **Dolmalar ve sarmalar:** Taze kabak, haylan kabağı, patlıcan, biber, tüylü acur ve domates dolmaları, asma yaprağı, pazı ve lahanası sarmaları.
- **Pilavlar:** Şehriyeli, domatesli, mercimekli, loğlazlı, nohutlu, tavuklu, Özbek, buhara, etli pilavlar.
- **Çorbalar:** Öz, alaca, maş, börek, tarhana, mercimek, tavuklu, yoğurtlu, şirinli çorbalar.
- **Yoğurtlu yemekler:** Yuvarlama, şiveydidiz, yoğurtlu patates, çiğdem aşısı, keme aşısı, fincan böreği, çağla aşısı, alinazik, yoğurtlu bakla.
- **Kebablar:** Kuşbaşı, kıyma, sebzeli, altı ezmeli, simit, patlıcan soğan, sarımsak, keme, yenidünya, ayva, elma, ciğer, böbrek, dalak, yürek.
- **Muhtelif yemekler:** Beyran, süzek yapması, omaç, pirpirim aşısı, bök aşısı, malhıtalı aşısı, ebegümece, taze asma yaprağı, buğulama.

- **Piyazlar:** Loğlaz, maş, nohut, fasulye, patates, yumurta, pirpirim, yeşil zeytin.
- **Börekler:** Peynir böreği (tatlı ve tuzlu), zeytinli, pirinçli, topaçlı, puf, bişi.
- **İçecekler:** Menengiç, sütlü ve sade kahve, koruk, limon, portakal, gül ve vişne şurupları, meyan, pekmez ve loğusa şerbeti, ayran, tarçın.
- **Kahvaltılıklar:** Katmer, tarhana eritmesi, batma kaymak, sahan kaymağı, zahter, muhammara.
- **Tatlılar:** Baklava, Antep peynirli irmik helva, bastık, zerdeli sütlaç, -un ve nişe helvası, aşure, kuymak, bastık kavurma, kadayıf (fıstıklı, ağızlı, peynirli, cevizli).

Gaziantep mutfak kültüründeki yaratıcılık, insan eliyle oluşturulan her yapıt gibi yemek yapımında da denemeler sonucu ortaya çıkmıştır. Tarihsel süreç içinde ortak bir terminoloji ile nesilden nesile aktarılan yemeklerin yapım teknikleri de yöreye özgündür. Örneğin, kemikli et haşlanarak pişirilirken sebze yemeklerinde kullanılan et ise kavularak pişirilir. Yoğurtlu yemeklerde kullanılan bir teknikte, yoğurdun içine yumurta kırılıp yemeğin suyu ile azar azar karıştırılır. Böylelikle yoğurdun ateşle teması sırasında kesilmesini önlenir.

Yemek yapımındaki tekniklerin yanı sıra gıdaların saklanması ile ilgili teknikler de kentin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Kışın yapılan yemeklerin hazırlığı yaz aylarında başlar. Bu hazırlıklar; dolmalık kuru sebzelerin yapımı, nar, koruk ve sumak ekşisinin elde edilmesi, çeşitli sebze ve meyvelerin turşu olarak üretimi, salça ve toz biber yapımı, reçel ve şurup yapımı, yaş üzümünden elde edilen şire ve buna bağlı sucuk, bastık gibi yapımıdır. (Şekil 2.15.)



Şekil 1. Dolmalık Kuru Sebzeler (Kaynak: Yazgan Serinkaya, 2016)

### 1.3. Yemek İçin Kullanılan Araç – Gereçler

Gaziantep mutfağındaki yemek çeşitliliğinin zengin olması ve daha çok et yemeklerinin ağırlıkta oluşu, yemek yapanın araç gereç kullanımının ve buna bağlı olarak depolama ihtiyacının fazla olmasını gerektirir. Geçmişte kullanılan mutfak gereçleri günümüze göre değişkenlik gösterir. Bunun insanın antropometrik boyutlarının değişmesiyle ilgisi yoktur. Yemek sunumuna yarayan kepeçlerin büyük oluşu kalabalık aile fertlerinin bir arada aynı evde yaşamalarından kaynaklanmıştır. (Şekil 2.). Aynı şekilde kalabalık aile ortamı yemek pişirilen kazanların da büyük olmasını sağlamıştır. (Şekil 3.)



Şekil 2. Yemek yapımında kullanılan keşçe, kevgir ve kaşıklar(Kaynak:E.Göğüş Mutfak Müzesi, 2016)



Şekil 3. Mutfakta kullanılan kazanlar(Kaynak:E.Göğüş Mutfak Müzesi, 2016)

Mutfaklarda kullanılan araç gereçlerin başında bakır kaplar gelmektedir. Bakır, iyi bir iletken oluşu ve kolay şekil verilmesi sayesinde mutfak kültürünün önemli bir parçasıdır. Bakır kaplar kalaylandığında hava ile teması sonrasında kolay oksitlenmediği için yemek yapımında kullanılabilir hale getirilir. Anadolu mutfak kültüründe bakırın kullanımı işleme teknikleri ve süsleme özellikleri bakımından yöreden yöreye değişkenlik göstermektedir. Gaziantep bakırcılığı ise bu geniş yelpazede el işi ve oyma tekniği ile farklılık göstermektedir. Bakır kap yapımında teknik, form ve bezeme bakımından eski geleneklerin sürdürüldüğü görülmüştür. Genellikle işlemlerde Osmanlı ve Selçuklu motifleri görülmektedir. (Şekil 4.)



Şekil 4. Osmanlı ve Selçuklu motifleriyle işlenen bakır kaplar(Kaynak:Bakırcılar Çarşısı, 2016)



Şekil 5. Bakır alaşımlarından üretilen cezveler (Kaynak:Bakırcılar Çarşısı, 2016)

**Bakır malzemeden üretilen araç gereçler:**

Sahan (Yemek Tabağı), Tas (Ayran veya su içmek için kullanılan kap), Kazan (Yemek pişirmeye yarayan kap), Don Kazanı (Çamaşır yıkamada ve çamaşırları kaynatmada kullanılan kap), Masere Kazanı (Şire yani pekmez pişirmede kullanılan büyük kap), Seferiye Tası (İçerisine yemek koymada ve yemek taşımada kullanılan kap), Maşrapa (İçerisine su, ayran vb. şeyler konulan kap), Satıl (Su taşımada kullanılan kap), İbrik (El- yüz yıkamak ve abdest almak için içine su konulan kap), Cezve (Kahve pişirmede kullanılan kap), Vazo (İçerisine çiçek koymaya yarayan büyük ve küçük ebatları olan kap), Semaver ve Çaydanlık (Çay pişirmede kullanılan kap), Sini (Tepsi-Üzerinde yemek yemek için, içine kazan, tas ve benzeri şeylerin konulduğu kaptır), vb.

**1.4. Yemek Sunumu ve Sofra Düzeni**

Gaziantep mutfak kültürünün en önemli özelliklerinden biri de yemek sunumu ve sofraya düzenidir. Yemekler sofraya diğer bölgelerde olduğu gibi çorba, yemek, pilav, tatlı sırasıyla konulmazlar, bütün yemekler sofraya beraber getirilir. Birçok yemeğin yanında hangi tür pilavın yenileceği kültürel yapı içinde belirlenmiş ve kuşaklar arasında kural olarak aktarılmıştır. (Özçörekçi Göl, 2013)



Şekil 6. Yemek sunumu ve sofraya düzeni (Kaynak:E. Göğüş Mutfak Müzesi, 2016)

Gaziantep mutfağında aile fertleri için hazırlanan yemekler, genellikle bir kap yemek, pilav, salata ve ayrandan oluşmaktadır. Misafirlere hazırlanan yemekler, yuvarlama, dolma, ufak köfte, kebab gibi etin daha yoğun kullanıldığı yemekler olup özenle hazırlanır. Bu özen, yemeklerin

### *Mutfak Kültürünün Gaziantep'in Geleneksel Konutlarında İncelenmesi*

servis edildiği kaplara da yansımaktadır. Günlük sofrada düzeninde bakır kaplar kullanılırken, misafir için porselen yemek takımları tercih edilmektedir.

Anadolu'nun diğer kentlerinde olduğu gibi Gaziantep'te de misafirperverlik geleneksel kültüre ait önemli bir olgudur. Bu durum yemek sunumuna ait araç gereçleri, yemek düzenini ve mekân kullanımını da etkiler. Misafirler için hazırlanan yemekler, tandır üzerine kurulmuş geniş sinilerde (bakır tepsi) sunulur. Tandır, Anadolu mutfak kültüründe de önemli bir kültürel öğedir. Dairesel biçimli bir mangalın üzerine serilen geniş örtü mantığına dayanan tandır, genellikle misafirler ağırlanırken kullanılır.

Yemek sunumu ve araç gereç kullanımının yanı sıra yemeklerin yendiği mekânlar da iklime göre değişkenlik gösterir. Bahar ve yaz aylarında avluda yenilen yemekler kışın odalarda servis edilir. Gaziantep mutfak kültüründe yemek yeme eylemi, yemek hazırlığında olduğu gibi tüm aile fertlerinin beraberliği ile gerçekleşen bir ritüel halindedir.

## **2. GELENEKSEL KONUTLARI OLUŞTURAN MEKÂNLAR**

Gaziantep konutlarının biçimlenmesinde tarih, inanç, gelenek, kültür ve coğrafi şartlar, topografya, ekonomi gibi bazı faktörler etkili olmuştur. Yapıların planlanması da bu doğrultuda olarak ev sahibinin ihtiyaçları da eklenerek şekillenmiştir. Konutların inşasında arsanın konumu ve bundan en iyi şekilde yararlanabilme düşüncesi öne çıktığından, evlerin belli plan biçimlerine göre ayırarak gruplaştırmak zordur. Bunun dışında Müslim ve Gayrimüslim evlerinin planları arasında da ekonomik zenginlik dışında da bir fark yoktur.



Şekil 7. Geleneksel konutların bulunduğu Bey Mahallesi'nden bir görünüm

Geleneksel konutlar günümüzde, kentin ilk yerleşim bölgeleri olan Akyol, Alaybey, Bekirbey, Bey, Boyancı, Çukur, Düğmeci, Eyüboğlu, İsmetpaşa, Kanalcı, Karagöz, Karatarla, Kepenek, Kocaoğlu, Kozanlı, Kozluca, Seferpaşa, Suya batmaz, Şekeroğlu, Tepebaşı, Tışlakı, Türktepe, Ulucanlar, Yaprak ve Yazıcık mahallelerinde bulunmaktadır.

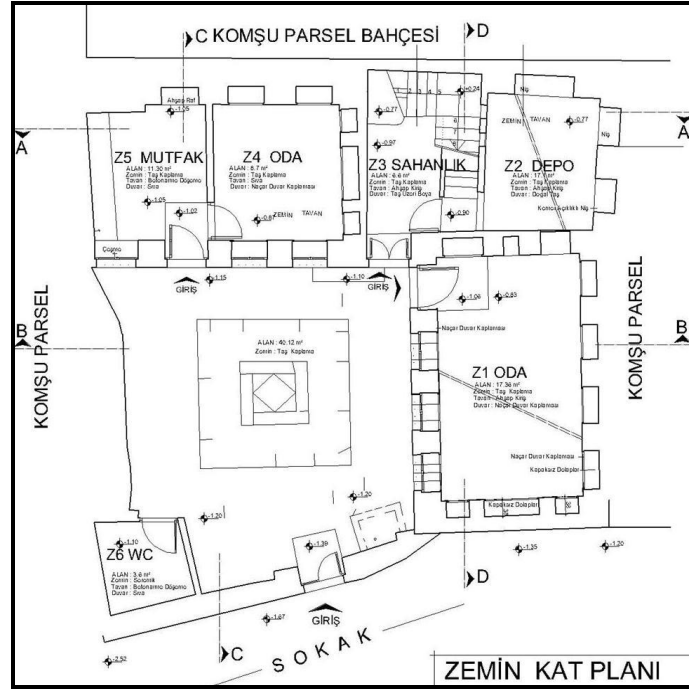
Gaziantep'in geleneksel konutları; poyrazı önlemek, güneşten olabildiğince yararlanabilmek için doğu ve batı doğrultusunda olan, yüksek duvarlar arkasında, dış mekânlardan mümkün olduğunca soyutlanmış avluya dönük yapılardır. Genelde iki katlı konutlar hâkim olup kullanılan yapı malzemesi havara<sup>1</sup>, keymuk<sup>2</sup>, bazalt, kırmızı mermer, beyaz damarlı mermer, zeytuni mermerdir.

<sup>1</sup> Gaziantep ve çevresinde bulunan evlerin yapımında kullanılan yumuşak dokusu sebebiyle kolay şekil verilen açık sarı renkli bir taş



Planlamalarda haremlik-selamlık uygulaması evlerin büyüklüğüne bağlı olarak uygulanmıştır. Diğer yandan orta halli halk konutlarında plana yansıyan bir haremlik selamlık ayrımı yoktur. Ancak söz konusu anlayışın uygulamada var olduğu dışarıdan gelen yabancı erkeklerle evin kadınlarının bir arada oturmadıkları sözlü ifadelerden öğrenilmektedir.

Konutlarda katlar arasındaki bağlantı ahşap veya taş bir merdiven ile sağlanmıştır. Üst katta sokağa yapılan konsol çıkıntılara *köşk* denirken dışı metalle kaplanan bu tür yapılar ise *köşklü ev* diye adlandırılır. Yukarı çıkınca merdivenin bittiği yerdeki açıklığa *livan* adı verilir. Livanın bir tarafı bahçeye bakarken, yukarda bulunan odaların kapısı livana açılmaktadır. Burası kışın açık havada yapılacak işler için kullanılmaktadır. Geleneksel konutların ana girişi sokaktan avluya girişle sağlanmaktadır. Avlu (yöresel adıyla hayat); yapılar arasında bir iç mekân olup etrafı yüksek duvarlarla çevrili, zemini beyaz taş döşemeli, içinde çeşitli çiçek ve ağaçların bulunduğu, kendisini çevreleyen odaların havalandırılmasını sağlayan bir mekândır. Avlu etrafında *ocaklık (mutfak)*, *hazna (kiler)*, *hela* gibi mekânlar yer almaktadır. Gaziantep geleneksel konutlarında içe dönük bir yaşam tarzına sahip oluşundan dolayı avluda yaşam benimsenmiştir.



Şekil 8. Geleneksel konut planı (Kaynak: Gören,2015.)

*Oda*, evin en önemli birimidir. Türk evlerinde oda bir ailenin günlük yaşamındaki temel ihtiyaçlarını karşılayabilecek şekildedir. Odanın duvarları nacarlıdır. Nacar; yöredeki evlerin iç mekânlarındaki duvarların ahşapla kaplanmasıdır. Ahşapla kaplı odalara ise nacarlı oda adı verilir. (Şekil 9.)

<sup>2</sup> Gaziantep geleneksel konutlarının yapımında kullanılan yöresel taş



Şekil 9. Geleneksel konutlarda bulunan nacarlı oda (Kaynak: Atalar, 2009)

Odaların tavanları yüksek olup yukarı kısımlarda kuş pencereleri (kuş taası) bulunur. Pencereler çoğunlukla evin avlusuna bakmaktadır. Gündüz oturma odası işlevini gören odalar, gece de yatak odası vazifesini yapar. Yüklüklere kaldırılmış olan yataklar, yorganlar gece çıkarılıp yerlere serilir. Oda aynı zamanda yemek odasıdır. Yemek zamanı yere serilen örtü üstüne bir sini konularak, sofrta hazırlanır ve yemek bu sininin çevresine oturularak yenir. Misafir geldiği zaman da misafir odası özelliğini alır. Odanın değişik eylemlere cevap vermesi göçebe kültüründen kalmadır. Göçebelikte yaşam biçimi olan çadır, yerleşik hayatta odadır. (Günay,1999.)

Mutfak, geleneksel konutların önemli odalarından birisidir ve çoğu kez ana binadan ayrı olarak tasarlanmıştır. Ayrı olmayanlar ise avluya yakın olabilmek ve odalara yemek kokusunun yayılmasını engellemek amacıyla, evin alt katlarına yerleştirilmiştir. Alt katta bulunan mutfaktan üst katlara ulaşım kolaylığının sağlanması için bazı konutlarda iç merdivenlerin de olduğu gözlemlenmektedir. Bazı konutlarda kullanıcıların ihtiyaçları için, inek, manda, koyun, keçi, at, eşek gibi hayvanlar bulunduğu görülmektedir. Barındıkları yer olan ahırlar, konutların durumuna göre bahçenin bir köşesinde veya odanın altında yer almaktadır. Geleneksel konutlarda evin ihtiyacı olan suyun temini, avluda bulunan ganelerden sağlanmaktadır. Gane; su geçiti için yapılan kanalların taşıdığı suyun doldurduğu havuza verilen isimdir. Günümüzde bu özellikleri taşıyan konutlardan pek az örnek kalmıştır.



Şekil 10. Avluda bulunan gane (havuz) (Kaynak: Atalar, 2009)

### 3. GELENEKSEL KONUTLARDA MUTFAK

Gaziantep'in geleneksel konutlarında yaşama mekânları ile beraber mutfak mekânı da avlu (hayat) ile ilişkilendirilmiştir. Bu ilişki sadece ulaşımaya yönelik değil, aynı zamanda mutfaktaki eylemlerin de avluya taşması şeklinde olmuştur. Örneğin, avluda yemek için yapılacak hazırlık (ekmek yapma, peynir basma, salça yapımı, turşu yapımı gibi eylemler) eylemleri tüm ev halkı ve komşuların katılımı ile yapılmaktadır. Dolayısıyla tüm bu ortak gerçekleştirilen mutfak ile ilgili eylemler, bir toplanma ve yaşama mekânı haline gelen avluda, başlı başına sosyal bir aktivite durumundadır. Geleneksel Gaziantep yemeklerinin çeşitliliğinden ve zorluğundan kaynaklanan bu durum ortak çalışma eylemini gerekli kılmış ve buna bağlı olarak da geniş mekânda eylemleri sürdürme gereksinimi doğmuştur.



Şekil 11. Geleneksel konutlarda avlu (hayat)

Geleneksel konutların mutfak mekânlarına *ocaklık* adı verilmektedir. Ocaklık, bahçenin içinde fakat evin ya alt katında ya da karşı tarafında yer almaktadır. Odun veya kömür kullanılarak yemek pişirildiği için evden uzak olması tercih edilmiştir. Ocaklığın içinde ev sahibinin ekonomik gücüne göre farklı boyutlarda ocaklar vardır. Taştan yapılan bu ocaklar zeminden 40–50 cm yüksekliktedir.



Şekil 12. Geleneksel konut mutfağı iç mekân organizasyonu (Kaynak: E. Göğüş Mutfak Müzesi, 2016)

### *Mutfak Kültürünün Gaziantep'in Geleneksel Konutlarında İncelenmesi*

Yemek pişirme amaçlı bir alan olan ocak bölümü, üç farklı boyutta bakır kazanın sığabileceği büyüklüktedir. Bu kazanların en önemli özelliği, iç içe girebilir olmalarıdır. Bu da depolamada kolaylık sağlamıştır. Ocak ile zeminin arasında kullanılan eşya ve malzemeyi koymak için nişler, duvarlarda ise gömme ahşap dolaplar vardır. Ocağın üzerinde davlumbaz görevi gören *puharinin*<sup>3</sup> boyutu da bu bakır kapların yan yana getirildiğindeki kapladığı alan kadardır.



Şekil 13. Ocaklıkta (mutfakta) yer alan ocak bölümü (Kaynak: E. Göğüş Mutfak Müzesi, 2016)

Geleneksel konutlarda peynir, turşu gibi yiyecekler genellikle mutfakların altındaki kayadan oyma mağaralarda muhafaza edilmiştir. Soğuk mahaller olan bu bölüm, yiyeceklerin depolanması ve saklanması açısından elverişli bir mekân olup yaz aylarında buzdolabı görevini görmüştür. Mağaraların yanı sıra hazna adı verilen mahzenler genellikle mutfağa yakın bir yerde konumlanmıştır. Haznalar, kiler amaçlı kullanılan içinde büyük ambarların bulunduğu mekânlardır. Unluk buğday, bulgur, simit bu ambarlarda muhafaza edilmiştir. (Şekil 14.)



Şekil 14. Yiyeceklerin depolandığı hazna ve mağaralarda bulunan ekipmanlar (Kaynak: E. Göğüş Mutfak Müzesi, 2016)

Mutfağın ana bölümü olan ocakta ekmek pişirimi de yapılırken, öte yandan çamaşır ve bulaşık için gerekli olan suyun ısıtılması da yine burada yapılmıştır. Küllük adı verilen bir kaptaki ince elenmiş külün ıslatılıp, elde edilen sodaya benzer bu karışım bulaşık ve çamaşırların yıkanması mümkün olmuştur. Mutfakların büyük bir kısmında su kuyusu da bulunmaktadır. Yiyeceklerin

<sup>3</sup> puhari: Gaziantep Geleneksel konut mutfaklarında yemek dumanını toplayan alet, davlumbaz.

depolanması için yörede *mahmil* adı verilen tel dolaplar da sıkça kullanılmıştır. Tel oluşunun sebebi sinek vb. dış etkenlere karşı yiyecekleri korumaktır. (Şekil 15.)



Şekil 15. Mahmil (tel dolap) (Kaynak:E. Göğüş Mutfak Müzesi, 2016)

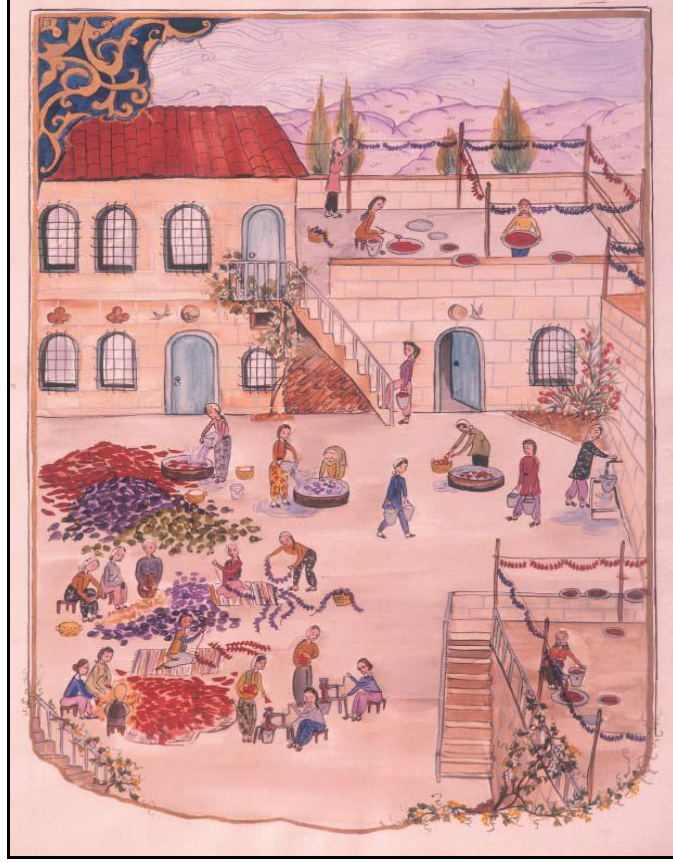
Geleneksel konutlarda saklama ve depolama görevi gören diğer bir mekân da “bardak arası” denilen tavan arasıdır. Taze meyve ve sebzenin bulunmadığı dönemlerde kışın tavan arasına *hevenk* asılıp üzüm, elma, armut, nar gibi meyvelerin bu şekilde saklanması sağlanmıştır. Anadolu’daki bazı yörelerde de yapılan hevenk, bir ipe ya da çubuğa geçirilerek dizilmiş veya birbirine bağlanmış yaş meyve ve sebze bağının ismidir. Kavun karpuz gibi meyveler ise filelere konularak tavana asılarak depolanmıştır. (Şekil 16.)



Şekil 16. Hevenk (Kaynak:URL 01)

### *Mutfak Kültürünün Gaziantep'in Geleneksel Konutlarında İncelenmesi*

Gaziantep'in geleneksel konutlarında, mutfak mekânına yardımcı olarak, avlu (hayat), çatı arası (bardakaltı), kiler (hazna) ve evin altındaki mağaralar bulunmaktadır. Bu mekânlar yemek hazırlıkları ve pişirilmesi ile ilgili tüm eylemlere olanak sağlayan mimari öğelerdir.



Şekil 17. Geleneksel konutların avlusunda yemek hazırlıklarını gösteren tasvir(Kaynak: Coşkun, 2014)

Gaziantep geleneksel konutlarında adeta konutun kalbi vazifesini gören avlu (hayat), mutfak eylemlerinin ortak bir çalışmaya dönüşüp sosyal bir paylaşım meydana getirmesi bakımından önemli bir yere sahiptir. Konut içindeki diğer mekânlar gibi mutfak da avlu ile direkt bir biçimde ilişki halindedir. Bu ilişki sayesinde yemeklerin hazırlığı, pişirilmesi ve yenmesi için sadece mutfağın değil avlunun da bu eylemler için kullanıldığı anlamını taşır. Özellikle yaz aylarında gerçekleştirilen bu eylemler, avlunun dış duvarlar sayesinde korunaklı ve mahremiyet sağlayan yapısı nedeniyle olanaklı hale gelmiştir. Suyun elde edildiği havuzun ve yemek pişirimi için kullanılan mangalın da avluda bulunmasının yanı sıra, kış hazırlığı için kurutulması gereken gıdaların asıldığı veya serildiği bir alan olarak da fonksiyonel bir mekândır.

#### **SONUÇ**

Geleneksel konutların planlanmasında kullanıcının ihtiyaçları her zaman öncelikli olmuştur. Konutun en önemli mekânlarından avlu ve mutfak arasındaki ilişki, kullanıcının yemek yeme eylemi ve yemek hazırlıklarına verdiği önem doğrultusunda oluşturulmuştur. Örneğin, mutfağın giriş ve çıkışları avludan ve genellikle iki yönden sağlanmaktadır. Bu noktada avlu ile mutfağın bütüncül olarak planlandığı yorumu çıkarılmaktadır.

Geleneksel Gaziantep mutfağında, yemeklerin hazırlığı başlı başına bir ritüeldir. Mutfak kültürüne ait yemeklerin çoğunun hazırlanışının zahmetli oluşu sebebiyle aile bireylerinin bu

hazırlıkları komşularla beraber işbirliği halinde yürütülmektedir. Bu eylemler geleneksel konutların hem kapalı (mutfak ) hem açık mekânlarında (avlu, yazlık) yapılmaktadır. Bu durum yemek hazırlığını kolaylaştırırken aynı zamanda sosyal ilişkileri güçlendiren bir etken olarak karşımıza çıkar. Mutfak kültürünün gerektirdiği ihtiyaçlar konutun hemen hemen her mekânında cevap bulur. Yemek hazırlığı ve yemek yeme eylemi kullanıcıların sosyal etkileşimini sağlar.

Gaziantep'in geleneksel konutlarında, yemek kültürünün zenginliği ve yöresel farklılıkları bu kültürün gerçekleştirildiği mekânlar olarak mutfakları da özgün kılmıştır. Yemek ile ilgili yapılan eylemlerin mutfaktan konutu oluşturan diğer mekânlara taşması durumu, kullanıcı gereksinimlerinin mekân kullanımını belirlediği sonucunu vermektedir. Geleneksel konutlarda mutfak sadece tek bir hacim değil konutun diğer mekânlarıyla bütünleşen, eylemlerin getirdiği ihtiyaca uygun kullanılan mekânlar bütünüdür.

Kültürün en önemli göstergelerinden olan mutfak kültürü Gaziantep geleneksel konutlarının biçimlenmesinde başlıca rol oynamıştır. Kullanıcı ihtiyaçları ve alışkanlıkları mekân kullanımının en önemli belirleyicisi durumundadır. Geleneksel konutlardaki gündelik yaşam ve sosyal ilişkiler mutfak kültürünün yansımalarıyla şekillenir. Bu anlayış geçmişte üretilen konutlarda gözlemlenirken günümüzdeki konutlarda benimsenmemektedir. Mutfak kültürünün geleneksel konutları biçimlendiren etkisi gelecekte üretilecek konutlarda göz önünde bulundurulması gereken bir etkidir.

#### KAYNAKLAR

- Atalar, A., (2009), Tarihe Tanıklık Eden Evler, Neşa Ofset, İzmir.
- Beşirli, H., (2010), "Yemek, Kültür ve Kimlik", Milli Folklor, Yıl:22, Sayı:87
- Coşkun, D., (2014), Resim Arşivi, Gaziantep
- Emine Göğüş Mutfak Müzesi, (2016), Fotoğraflar, Gaziantep.
- Eyüce, A. (2005), Geleneksel Yapılar Ve Mekanlar, Birsen Yayınevi, İstanbul
- Gören,B., (2015), Rölöve Arşivi, Gaziantep
- Günay, R., (1999), Türk Ev Geleneği ve Safranbolu Evleri, Yem Yayınevi, İstanbul.
- Metin Sözen Kültür Evi, (2016), Araştırma, Gaziantep
- Özçörekçi Göl,N.,Z., (2013), "Gaziantep Yemeklerinin Türk Mutfağı İçindeki Popülerliği", Geçmişten Günümüze Milli Yemek Kültürümüz, Eskişehir 2013 Türk Dünyası Kültür Başkenti Ajansı adına, İstanbul.
- Tezcan, M., (1981), "Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları", Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, (31 Ekim-1 Kasım 1981), sayfa.113, Ankara
- Tokuz,G., (1999), Gaziantep Yemekleri, Gaziantep Üniversitesi Vakfı, Gaziantep
- Ulular,A.B.(2006),"Konya'da Geleneksel Konutta Mutfak", Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Konya
- Yazgan,E., (2016), "Gaziantep Konut Mutfaklarının Kültür-İç Mekan Etkileşimi ve Gelenekselden Moderne Analitik Değerlendirme Işığında Yerleşim Önerileri", Doktora Tezi, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Yazgan,Serinkaya,E. (2016) Fotoğraf Arşivi, Gaziantep
- URL 01: <http://www.blog.milliyet.com.tr/Manilerimiz>