



# Journal of Tourism and Gastronomy Studies

Journal homepage: [www.jotags.org](http://www.jotags.org)



## Gaziantep'in Bazı Geleneksel Lezzetlerinin Tarihsel Gelişimi (Historical Development of Some Traditional Gaziantep's Tastes)

Çağlar GÖKIRMAKLI<sup>a</sup>, Fatih BALCI<sup>b</sup>, \*Mustafa BAYRAM<sup>c</sup>, Mesut KAPLAN<sup>d</sup>,  
Özgür BAYRAM<sup>a</sup>, Ahmet TİRYAKIOĞLU<sup>a</sup>

<sup>a</sup> Gaziantep Commodity Exchange, Gaziantep/Turkey

<sup>b</sup> Gaziantep University, Faculty of Engineering, Department of Energy Systems Engineering, Gaziantep/Turkey

<sup>c</sup> Gaziantep University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering, Gaziantep/Turkey

<sup>d</sup> Bilecik Şeyh Edebali University, Vocational School, Department of Food Processing, Bilecik/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:13.09.2017

Kabul Tarihi:15.11.2017

### Anahtar Kelimeler

Gaziantep yemekleri

Kahke

Pide

Pekmez

Bulgur

### Keywords

Gaziantep's foods

Kahke

Pide

Pekmez

Bulgur

### Öz

Gaziantep zengin yemek kültürüne ve eşsiz lezzetlere sahiptir. Gastronomi alanında, Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO) tarafından "Yaratıcı Şehirler Ağına" seçilmiştir. Ancak, literatürde Gaziantep'in yemek kültürünün geçmişine yönelik doğrudan bir çalışma bulunmamaktadır. Genellikle, Gaziantep'te ürünlerin geçmişleri mutfak kültürüyle birlikte verilmiş ve tarihsel anlamda direkt olarak ele alınmamıştır. Bu çalışma ile Gaziantep için önemli olan bazı gastronomik değerlerin geçmişlerinin ele alınarak Gaziantep kültürü açısından önemlerinin ortaya konulması amaçlanmıştır. Bu bağlamda Antep Tırnaklı Pidesi, Antep Nohut Dürümü, Antep Bulguru, Antep Kahkesi ve Antep Pekmezi ele alınarak, bu ürünlerin geçmişleri hakkında bilgiler sunulmuştur. Bu çalışma için Tanıtıcı Araştırma teknikleri kullanılarak literatür taraması gerçekleştirilmiştir. Çalışma sonucuna göre bahsi geçen beş ürünün Gaziantep için sosyo-ekonomik açıdan önemli olduğu ve uzun süredir tüketildiği belirlenmiştir.

### Abstract

Gaziantep has wealthy food culture and unique tastes. It was designated for Creative City Newtork about Gastronomy by United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO). However, history of food culture in Gaziantep is not studied as a complete topic. In general, Gaziantep foods' mentioned with kitchen culture of Gaziantep and not studied as a complete topic. This study covers history of some important gastronomic values of Gaziantep and aimed to show their cultural importance for Gaziantep. In this aspect, information about history of Antep Tırnaklı Pidesi, Antep Nohut Dürümü, Antep Bulguru, Antep Kahkesi and Antep Pekmezi was given. In the study, literature survey was made to determine representative information. According to present information in this study, these five products have importance for socio-economic life of Gaziantep and they have been consumed for decades.

\* Sorumlu Yazar.

E-posta: [mbayram@gantep.edu.tr](mailto:mbayram@gantep.edu.tr) (M. Bayram),

## **GİRİŞ**

Gaziantep ilk geniş çaplı tarımın yapıldığı, birçok ticaret yolunun geçtiği ve birçok medeniyetin denize ilerlediği bir coğrafyanın üzerindedir. Bu konumun, Gaziantep'in yemek kültüründeki genişliğinin ve çeşitliliğinin bir sebebi olması muhtemeldir (Nahya, 2012). Gaziantep mutfağı Türk ve dünya mutfakları arasında ayrıcalıklı bir yere sahiptir (Aksoy ve Sezgi, 2015). Bu sebeple, Gaziantep 2015 yılı Nisan ayında UNESCO yaratıcı şehirler sıralamasında Gastronomi ile 9. sırada seçilmiştir (Karakeçili ve Çetinsöz, 2017). Gaziantep'in UNESCO tarafından Türkiye'de ilk şehir olarak seçiminde, Gaziantep'te nesiller boyu bir miras titizliği ile tariflerin aktarılması, yemek yapımında kullanılan malzemelerin kalitesi ile lezzet veren baharatların, salçaların, sosların ve karışımların, hazırlanmasında ve pişirilmesinde gösterilen becerinin etkisi olmuştur. Gaziantep yemeklerinde tüm yemek pişirme teknikleri (haşlama, ızgara, tava, sote, kavurma, tencere yemeği, fırın yemekleri vb.) kullanılmaktadır (Aksoy ve Sezgi, 2015). Gaziantep'in çok zengin olan yemek kültüründe 475 çeşide yakın yemek bulunmaktadır. Ancak, maalesef bu yemeklerin pek çoğu yeterli düzeyde bilinmemektedir. Örneğin, yakın zamanda Giritlioğlu, Armutcu ve Düzgün (2016) tarafından yapılan bir çalışmaya göre, Gaziantep'te yaşayan yerel halkın Gaziantep yemeklerine ait bilinirlik düzeyinin genel olarak 'düşük' olduğu tespit edilirken, yerel halkın yöresel 'yemekleri tanıma' ve 'yemeklerin yapılışını bilme' düzeylerinde ise kuşaklararası farklılıklar olduğu tespit edilmiştir.

Gaziantep mutfağı daha çok ete dayalı bir yemek kültürüne sahiptir. Gaziantep yöresinde daha çok koyun eti tüketilmektedir. Bunun yanında tavuk ve hindi (yöresel olarak culluk olarak adlandırılır), son zamanlarda ise balık az da olsa tüketilmektedir (Serinkaya, 2017). Gaziantep mutfağının zenginliğinin ana nedeni olarak bağlı bulunduğu coğrafya, iklim, bitki örtüsü ve üretim biçimi gibi faktörler gösterilebilir (Serinkaya, 2017). Ek olarak, Gaziantep mutfak kültürü, zengin yemek kültürünün yanı sıra, bu kültürü besleyen bakırcılık, kalaycılık, bıçakçılık, haratlık, tenekecilik ve aktarlık gibi mesleklerin günümüzde hala devam etmesiyle kültürel gelişmişlik düzeyini korumaktadır (Serinkaya, 2017). Örneğin, Gaziantep'te bakırcılık 1500'lü yıllara dayanır ve asırlardır Gaziantep'te tencere, tava, tabak ve tepsi gibi pek çok önemli mutfak eşyalarının yapımında rol almıştır (Özdemir, 2011). Gaziantep mutfağının tarihinde Dede Korkut Hikayelerinde bahsi geçen; kara kavurma, yahni, borani, katmer hala varlığını sürdüren yemeklerdendir. Ayrıca Ali Eşref Dede'nin 18.yüzyılda kaleme aldığı Yemek Risalesi'ndeki ciğer (cartlak) kebabı ve taze peynir helvası burada yapılan eski yemek çeşitlerindendir (Olca, Karalar ve Mısırlıoğlu, 2017).

Gaziantep, coğrafi olarak eski uygarlıkların bulunduğu bir bölgede yer almaktadır. Mezopotamya ile beraber eski medeniyetlerin hüküm sürdüğü bu bölgeden kalan pek çok lezzet, yemek ve kültür, Gaziantep'in bu zenginliğine sebep olmuştur. Yüzyıllar içerisinde Anadolu ile Arap coğrafyası arasında bir geçiş güzergâhında olması, ticaret kervanlarının konaklama alanlarının üzerinde olması da Gaziantep'e sürekli yeni ve farklı ürünlerin, yemek çeşitlerinin katılmasına sebep olmuştur. Bununla beraber, Gaziantep ve çevresinde Arap, Ermeni, Yahudi, Süryani, Kürt, Türkmen gibi kültürlerin kattığı yeni yemek sentezleri de bu çeşitliliğin doğmasında önemli bir faktördür. Son dönemde ise Suriyeli mültecilerin Gaziantep ve çevresinde yaşamaya başlaması, şehirde yeni dükkanların ve lokantaların açılması ile beraber gelecekte yeni yemek lezzetlerinin, çeşitlerinin ve kültürünün de doğmasına vesile olacaktır.

Gaziantep'te ailelerin terekeleri incelendiği zaman, 18. Yüzyıl içinde Gaziantep'in sahip olduğu yiyecek zenginliğini şu şekilde ifade edebilir; kuru gıdalar arasında buğday (hınta), arpa, unluk arpa, darı, ağ darı, mısır, pirinç, pirinç çeltiği, nişasta, un, unluk buğday, bulgur, küncü (susam), küşne, calban, cılban, nohut, mercimek ve bakla sayılabilir. Yağlar arasında sade yağ, iç yağı, şerluğan yağı (olasılıkla kaymak), zeyt yağı (zeytin yağı), acı zeyt (ılgın ağacı yağı), kendir zeyt ve yağ mumu ifade edilebilir. Ayrıca kaynaklarda fındık, fıstık, boz fıstık, kuş boku fıstık (boz fıstığın daha ham hali), ben fıstık, üzüm, kuru üzüm, siyah üzüm, kuru kara üzüm, Behisni (Adıyaman/Besni) üzümü, incir, ceviz sucuğu, muska, bulgur tatlısı (tarhana), pekmez, asel, mumlu asel, enar, tuz, aktuz, şeker, firengi şeker, şekerleme, tulum peyniri, kahve çekirdeği, karışık kahve, loğlaz, biber, soğan, kıska soğan ve nahna (lahana) yer almaktadır. Bu gıda maddeleri içerisinde kuru ve saklanabilen gıdaların çokluğu dikkat çekmektedir (Özlü, 2006).

Geçmişten günümüze ulaşan Gaziantep iline ait yöresel yemeklerden bazıları aşağıda belirtildiği gibidir;

Kuşbaşı kebabı, atlı ezmeli tike kebabı, kıyma kebabı, sebzeli kebab, patlıcan kebabı, çağırtlak kebabı, simit kebabı, kemeli kıyma kebabı, sarımsak kebabı, soğan kebabı, yenidünya kebabı, külbastı, alinazik, lahmacun, ekşili taraklık tavası, soğan yahnisi, et paçası, beyran, ekşili ufak köfte, kabak oturtması, yoğurtlu yuvalama, şiveydiz, sarımsak aş, yoğurtlu patates, yoğurtlu bakla, börek çorbası, firik pilavı, incikli pilav, mercimekli pilav, özbek pilavı, iç pilav, maltıhalı (malhıtalı) aş, dövme aş, simit aş, yaprak buğulaması, meyhane pilavı, loğlazlı pilav, karnıyarık, imambayıldı, borani, pırpırım aş, kabak musakka, domates tavası, saçma tavası, öççe, bakla yemeği, etli bamyas, kabaklama, ciğer kavurması, Antep usulü zeytinyağlı dolma, bulgurlu kabak dolması, firikli acur dolması, haylan kabağı dolması, yaprak sarması, karışık yaz dolması, mumbar, çiğ köfte, içli köfte, maltıhalı köfte, yağlı yumurtalı köfte, kısır köftesi, yağlı köfte, omac ve akıtmalı ufak köftedir (Güven Yeşildağ, Özata ve Akkaya, 2017).

Bugün itibari ile şehirdeki bu gastronomi değerlerinin yok olmaması ve geleceğe taşınması için şehirdeki Gaziantep Ticaret Borsası, Gaziantep Ticaret Odası, Gaziantep Sanayi Odası, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi ve diğer kamu ve sivil toplum örgütleri Gaziantep'e ait ürünlerin Coğrafi İşareti konusunda çok yoğun ve geniş bir çalışmayı şehir bilinci ile yürütmektedirler. Bu bağlamda, Gaziantep'in bu değerleri hem literatüre geçmekte, hem dünyaya tanıtılmakta, hem şehre ekonomik kazanç sağlamakta hem de bu değerlerin gelecek yüzyıllara da taşınmasını sağlamaktadırlar. Şehirdeki gastronominin ve kültürün yaşatılması için bu bağlamda Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneği (GASTURDER) kurulmuştur. Bu dernek diğer STK'larla beraber bu çalışmalara destek olmaktadır.

### **Gaziantep'te Üzüm (şıra) Kültürü ve Antep Pekmezi**

Üzüm suyunun kaynatılmasıyla yapılan bastık, sucuk, muska, dilme, tarhana ve pekmez gibi ürünlere Gaziantep'te şire adı verilmektedir (Taştan ve Öz, 2017). Üzümün üretiminden şiranın yapılmasına ve hatta şiradan (şireden) elde edilen ürünlerin üretimine bakıldığı zaman, şiranın Gaziantep için başlı başına bir kültür olduğu söylenebilir (Taştan ve Öz, 2017). Şire yapımı Gaziantep yöresinde çok eski yıllara dayanmaktadır. Şirenin yapımı hangi tarihte ne şekilde başlamış kesin olarak bilinmemekle birlikte en güzel ve en kesin yazılı belge Evliya Çelebi'nin seyahatnamesi kabul edilebilmektedir (Taştan ve Öz, 2017). 17. yüzyılda Antep'i ziyaret eden ünlü

seyyah Evliya Çelebi'nin verdiği bilgiye göre burada yetişen üzüm, badem ve fıstığın, yapılan pekmezin başka hiçbir yerde olmadığını buradan Arabistan'a ve Hindistan'a gönderildiğini söyler (Şıvgın, 2000). Ayrıca, Evliya Çelebi'ye göre 17. yüzyılda Gaziantep şehri ve yakın çevresinde 70 bin bağ bulunmaktaydı. Bağlardan toplanan üzümden üretilen pekmez ve bastık 17. yüzyılda Gaziantep şehrinin ekonomisinde önemli bir yer kaplamaktaydı (Sönmez, 2013). Nitekim bağcılığın yörede Cumhuriyet'in ilk yıllarında da önemli yer tuttuğu Gaziantep Mıntık Kongresi'nde alınan kararlardan anlaşılmaktadır. Bu kongrede alınan kararlardan biri de Antep Pekmezi ile ilgilidir. Buna göre Gaziantep yöresindeki köylerde üzümden üretilen pekmezin kalitesini arttırmak amacıyla 1927 yılında, Gaziantep Mıntık Kongresi'nde "Pekmezini temiz yapmayan malını satamayacak" sloganı benimsenmiştir (Sönmez, 2013). Gaziantep'te pekmeze Ağda denilir (Kaya, Yıldız, Hayoğlu, ve Kola, 2005). Türkiye'de ticari amaçlı pekmez üretimi en fazla Gaziantep yöresinde yapılmaktadır (Batu, 2006). Katı bir pekmez çeşididir (Kaya vd., 2005). Gaziantep'te pekmez o kadar meşhurdur ki, pekmez için "Gezdiği Antep, yediği pekmez!" şeklinde bir deyim vardır (Sağlam, 2014). Gaziantep'te bulunan geleneksel evlerde, evlerin damı üzüm ve pestil vb. yiyeceklerin kurutulması için kullanılmıştır (Erol, 1993).

Gaziantep'te 1960'lı yıllara kadar her ev kendi ihtiyacını karşılamak için şire yapmıştır. Apartman düzeni gelişmeye başladıktan sonra her evde değil, bu işi ticari amaçla yapan evlerde şire üretilmeye başlanmıştır. Fabrikasyon üretim yapılmaya ilk olarak 1970 yılında Burç şarap fabrikasında Akten Köylüoğlu, eşi ile beraber başlamıştır. Üretim 1975 yılına kadar devam etmişler, fakat istenilen pazarı bulamadıkları için üretimi bırakmışlardır (Taştan ve Öz, 2017). Üzüm, gerek kurutulup tüketilmek gerekse işlenip pekmez haline getirilmek suretiyle üretimde ve ticarete önceki dönemlerde olduğu gibi günümüzde de en önemli ürün olarak dikkat çekmektedir (Yıldırım, 2012). Bunlara ek olarak, Gaziantep'te hamile kadına bal ve pekmez yedirtilmez, eğer yerse bebeğin çok geç konuşacağına inanılmış (Baran, 2016). Ayrıca, Gaziantep'te geleneksel aşure, pekmez kullanılarak yapılır, bu aşureye "Şirinli Çorba" ve "Aşir Çorbasi" da denilmektedir (Baran, 2016).

Gaziantep, özellikle şire ile yapılan Aşure için 2016 yılının Eylül ayında, GASTURDER Derneği'nin öncülüğünde, 3192 kg'lık denemesi ile Guinness Dünya rekorunu kırarak (Nuh'un tatlısı, Barış Tatlısı; Aşure) aşureyi de dünya literatürüne taşımıştır.

### **Antep Kahkesi**

Kahke Gaziantep'e özgü bir kurabiyedir. İki çeşit hamurun birleşiminden oluşur. Un, su, şeker, kaya tuzu, mahlep ve nohut mayasının içinde olduğu ön hamurla, un, zeytinyağı ve tereyağının olduğu ana hamur birleştirilip dinlendirilerek üretilir. Üzeri çırpılmış yumurta ve bolca susamla kaplanıp fırınlanır (Giritlioğlu, Demir, ve İpar, 2017). 152 Numaralı Sicilde tespit edilen esnaf gurupları içerisinde Kahkeci bulunmaktadır (Yıldırım, 2012). Ayrıca, Çukurova (1999) tarafından belirtildiğine göre, 19. Yüzyılda Gaziantep'te Kahkeci olarak bir esnaf grubu bulunmaktaydı. Günümüzde her zaman bulunabilse de eskiden Ramazan ayına özel olarak yapılır ve orucu açarken kahvaltılıkların yanında bulundurulurdu (Baran, 2016; Karakeçili ve Çetinsöz, 2017). Ülkü Tamer'in anılarında belirtildiğine göre; bayramlarda, eğlence ve oyun yerlerinde, kaldırımlarda ve sinemalarda Antep kültürünü yansıtan yiyecekler bulunmaktadır. Bunlardan Antep'e özgü olanlardan bir tanesi de kahkedir (Aydoğan, 2010).

## Nohut Dürümü

Nohut, Gaziantep'in önemli tarım ürünlerinden birisidir (Baran, 2016). Kebapları ile tanınan Gaziantep mutfağında "kebaptan meşhur, baklavadan popüler" olarak tarif edilen nohut dürümü Gaziantep'in sokak lezzetleri arasında sayılmaktadır. Her öğünde tüketilen, günün her saatinde Gaziantep ilinde her yerde bulunabilen nohut dürümü günümüzde kahvaltı hizmeti veren yiyecek içecek işletmelerinde, yöresel ürün olarak servis edilmektedir (Sormaz ve Kaya, 2017). Nohut dürümünün yapılışı basitçe; nohutun haşlanıp, salçayla kavrulduktan sonra baharat eklenerek Antep Tırnaklı Pidesi arasına konulmasıdır.

Gaziantep'te 19. Yüzyılda "Tuzlucacılar" adıyla bilinen ve haşlanmış nohut satan kişiler mevcuttur (Çukurova, 1999). Ülkü Tamer'in anılarında belirttiğine göre; "Maarif Kahvesi'nden Suburcu'na doğru giderken sağda Zengin Ağa'yı görürdük. Kaldırıma oturup haşlanmış nohut satardı (Aydoğan, 2010). Oğuz (2012) tarafından yapılan çalışmada da Nohut Dürümü Gaziantep'e özgü bir yemek olarak belirtilmiştir. (Akçalı vd., 2013) tarafından yapılan çalışmada Gaziantep Üniversitesi Tıp Fakültesi Acil Servisi önünde ve hastane çevresinde, hastanede yatan yakınlarını beklemek için açıkta konaklayan 63 aileye yönelik çalışmada, ailelerin zaman zaman Nohut Dürümü tükettiği de belirtilmektedir. Ayrıca, Ergul, Johnson, Çetinkaya, ve Robertson (2011) tarafından yapılan bir çalışmada yazarların "Gaziantep'in mutfak hazinesini keşfetme amacıyla Nohut Dürümünü de denedikleri" belirtilmektedir. Ek olarak, Aras (2008) tarafından yazılan kitapta Nohut Dürümü Gaziantep'in tipik yiyeceklerinden biri olarak nitelendirmiştir. Yukarıda bahsedilenler eşliğinde Gaziantep'te Nohut Dürümü'nün Osmanlı zamanından beri önemli bir yiyecek olduğu, Gaziantep'te pek çok kişi tarafından bilindiği ve sevilerek yenildiği söylenebilir.

## Antep Bulguru

Bulgur tam tahıllı bir üründür ve genellikle *Triticum durum*'un temizlenme, kurutma, tavlama, soyma, öğütme, parlatma (isteğe bağlı) ve sınıflandırma operasyonlarından geçmesiyle elde edilir (Bayram ve Öner, 2007). Günümüzden 12.000 yıl önce buğday tarımının ilk yapıldığı alan içerisinde yer alan Gaziantep'te buğdaya dayalı yemeklerin yaygın olması kaçınılmazdır. Özellikle hazırlanması ve uzun dönem bozulmadan korunması kolay olan bulgurdan yapılan çok çeşitli yemekler Antep mutfağında geniş yer kaplar (Sabbağ, 2015). Bulgur kültürü Gaziantep'te çok eskilere dayanmaktadır. Örneğin, 1846-1847 yıllarında Gaziantep'te bir Mevlevîhaneye ait muhasebe cetvelinde belirtildiğine göre pişirilmek için bir miktar (iki batman) bulgur alınacağı yazmaktadır (Armağan, 2014). Cumhuriyet sonrası dönem incelendiğinde, Gaziantep için bulgur kültürünün şehir ekonomisini geçmişte de nasıl etkilediği daha iyi anlaşılabilir. Gaziantep'te bulgur üretimi zamanla ev üretiminden imalathane üretimine dönüşmüştür. 1932 yılında Gaziantep şehrinde 15 bulgur imalathanesi var iken, zamanla ev üretiminden imalathane üretimine geçildiğinden, 1968 de 125 bulgurcu olmuştur. 1972 yılında Gaziantep'te mevsimlik faaliyet gösteren 150 bulgur-simit (simit; ince köftelik bulgura verilen isimdir) imalathanesinde 800 işçi çalışmaktadır (Anonim, 1973). Gaziantep'te bulunan geleneksel evlerde, evlerin damları un ve bulgur gibi yiyeceklerin kurutulması için de kullanılmıştır (Erol, 1993). Zahire olarak bulgur ve simit sicil kayıtlarında en çok adı geçen ürünler arasındadır (Yıldırım, 2012). Bulgur ve bulgurdan yapılan Bulgur pilavının Gaziantep'te çokça tüketilen gıda maddeleri arasında yer aldığı Eken (2000) ve Baran (2016) tarafından yapılan çalışmalarda da belirtilmiştir.

Ek olarak, Gaziantep'te evin bereketini sağlamak için bolluk bereket olsun diye akan bir suya, buğday, bulgur vs. atıldığı belirtilmiştir (Baran, 2016).

Gaziantep için bulgur sadece pilav demek değildir. Bulgur bugün Gaziantep yemek kültürünün ana girdilerinden bir tanesidir. Çorbalarda, tatlılarda (tarhana, bulgur tatlısı), kahvelerde (yeni üretilen bulgur kahvesi), kebablarda (simit kebabı) ve benzeri pek çok üründe kullanılan bulgur, Antep mutfağının ve gastronomisinin anlaşılabilmesi için özel ele alınması gereken bir üründür. Sadece Gaziantep ve bulgur konusunda yazılmış makaleler ve kitaplar mevcuttur.

### **Antep Tırnaklı Pidesi**

Gaziantep'te pideye “tırnaklı ekmek”, “kübban ekmek” ve “açık ekmek” gibi çeşitli isimler vermişlerdir. Bu ekmekler taş fırında pişirilir. Tırnaklı ekmek, pide hamurunun üzerine parmak uçlarıyla basılarak şekil verilen; kübban ekmek, hamuru daha kalın ve kabardığı için ortadan ikiye ayrılabilen; açık ekmek ise lavaş ekmeği andıran, dürüm yapımına daha uygun ekmektir. Gaziantep köylerinde yapılan sac ekmeği Gaziantep merkezinde de hala yaygınlığını korumaktadır (Baran, 2016). Gaziantep mutfağında ekmek çok tüketilir (Kenan, 2007). Antep Tırnaklı Pidesi'ne eskiden “çekçeki” denilirdi (Kenan, 2007). Gaziantep'te Tırnaklı Pide eskiden beri tüketilen bir ekmek çeşididir (Özsabuncuoğlu, Gök ve Erçelebi, 2009). Örneğin, 19. yüzyılda Gaziantep'te “Pideciler” olarak bilinen bir esnaf grubu mevcuttur (Çukurova, 1999). Gaziantep'te Antep Tırnaklı Pidesi ile ilgili bilgiler 1920'li yıllara kadar dayanmaktadır (Çitçi ve Yener, 1971). Antep Tırnaklı Pidesi, 1920'li yıllarda, birçoğu Arasa Çarşısında olan ekmekçi fırınları tarafından yapılmaktaydı (Çitçi ve Yener, 1971). Bu ekmekçi fırınlarının hemen hepsinin bir tarafında kebabçı diğer tarafında helvacı dükkânı bulunurdu (Çitçi ve Yener, 1971). Antep Tırnaklı Pidesi, Gaziantep kültüründe “çarşı ekmekleri” içerisinde yer alırdı (Güzelbey, 1994). Çarşıda yemek yiyenler ekmek alırdı (Çitçi ve Yener, 1971). Ekmeği ekmekçiden alıp evde yemek, un almak için toplu para bulamamaktan ileri gelirdi (Çitçi ve Yener, 1971). “Ekmeği çarşıdan yiyor” bir acıma sözüydü (Çitçi ve Yener, 1971). Gaziantep'te başta nohut dürümü olmak üzere, pek çok yemek Antep Tırnaklı Pidesi ile tüketilmektedir.

### **SONUÇ**

Gaziantep, asırlar boyunca çeşitli kültürlerle ev sahipliği yapmış ve onlarla etkileşim içerisinde olmuştur. Bu durum, Gaziantep'te sosyo-ekonomik hayatı etkilediği gibi yemek kültürünü de etkilemiştir. Gaziantep'te 17. yüzyıldan günümüze kadar bağcılık önemli bir geçim kaynağı olmuştur. Üzüm hem kolay bozulabilir bir ürün olduğu hem de katma değerli ürün üretimine elverişli bir ürün olduğu için farklı şekillerde değerlendirilmiştir. Bu durum dolayısıyla Gaziantep'te üzümünden raf ömrü, ham üzüme göre görece daha uzun olan pekmez, muska, sucuk (üzüm şirasından) gibi katma değerli ürünler uzun yıllardan beri yapılagelmektedir. Buğday ticaretinin geçmişten bu yana yoğun olarak yapıldığı Gaziantep'te buğday ve türevlerinden elde edilen çeşitli ürünler önemli bir yere sahiptir. Ulaşılan bilgiler ışığında Antep Tırnaklı Pidesi'nin ve Antep Kahkesi'nin Osmanlı Devleti zamanından beri yapılageldiği anlaşılmaktadır. Antep Bulguru'nun ise Gaziantep'e has üretim tekniğine sahip olması sebebi ile zaman içerisinde üretimi evlerden çıkıp fabrikalara geçmiştir. Bu değişim aynı zamanda bulgur üretim teknolojisi ve makine sektörünün de Gaziantep'den dünyaya yayılmasını sağlamıştır. Nohut dürümü ise Gaziantep'te pek çok yerde bulunabilecek, hazırlaması kolay ve popüler bir üründür. Eldeki bilgilere göre bu ürünün 19. yüzyıldan beri

Gaziantep'te tüketildiği söylenebilir. Tüm bu ürünlerin uzun yıllar boyunca Gaziantep'te üretilmesi, tüketilmesi ve ticaretinin yapılması Gaziantep'te ürünlerin kendi adlarıyla meslek gruplarının oluşmasına neden olmuştur. Örneğin, Gaziantep'te nohut dürümü satışı yapan kişilere nohutçu, Tırnaklı Pide satan yerlere Pideci denilmektedir. Benzer şekilde pekmez satışı yapan kişi pekmezci ve Kahke satışı yapan Kahkeci olarak adlandırılmaktadır. Yukarıda bahsedilen pekçok üründe Coğrafi İşaret çalışmalarına başlanmış ve bir kısmı için Coğrafi İşaretler alınmıştır (Örn.; Antep pidesi, Antep bulguru).

Bu çalışma kapsamında Gaziantep'in zengin mutfak kültürünün bir kısmı ele alınmıştır. Farklı ürünler için benzer ve daha kapsamlı çalışmaların gerek tarihsel araştırmalarla gerekse Gaziantep halkıyla yüz yüze görüşülerek yapılacak anket araştırmalarıyla devam ettirilmesi gerekmektedir. Özellikle, UNESCO Yaratıcı Şehirler ağına giren Gaziantep, Gastronomi alanında da dünyanın gözde kültür şehirleri içinde yer almaya başlaması ile beraber yeni literatür çalışmalarına ve alan çalışmalarına büyük ihtiyaç duyacaktır.

## **KAYNAKÇA**

- Akçalı, A., Al, B., Yıldırım, C., Oktay, M. M., Kartal, Ş. ve Zengin, S. (2013). Acil önünde ve hastane çevresinde konaklayan hasta yakınları. *Türkiye Aile Hekimliği Dergisi*, 17(1), 18-22.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Anonim. (1973). Cumhuriyetin 50. Yılında Gaziantep. Gaziantep: Gaziantep Valiliği, Divan Matbaacılık.
- Aras, N. (2008). Gaziantep deyince. İstanbul: Metro Kültür Yayınları.
- Armağan, A. (2014). XVII. Yüzyıl Güneydoğu Anadolusunun Dinî-Sosyal Hayatından Bir Kesit: Antep Mevlevîhanesi. *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (182), 203-226.
- Aydoğan, B. (2010). Ülkü Tamer'in Alleben Anıları ile Alleben Öyküleri'ndeki Antep. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 19(3), 183-196.
- Baran, D. (2016). Gaziantep mutfağı üzerine halkbilimsel bir inceleme, Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Batu, A. (2006). Klasik ve modern yöntemlere göre sıvı ve beyaz katı üzüm pekmezi (Zile pekmezi) üretimi. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 2, 9-26.
- Bayram, M. ve Öner, M. D. (2007). Bulgur milling using roller, double disc and vertical disc mills. *Journal of Food Engineering*, 79(1), 181-187.
- Çitçi, H. R. ve Yener, Ş. S. (1971). Osmanlı Devletinin son yıllarında Gaziantep'te sanat ve ticaret dalları. Gaziantep: Gaziantep Kültür Derneği.
- Çukurova, Ü. (1999). Gaziantep kentinde sosyal yapı (1856-1950), Doktora Tezi, Hacettepe Üniversitesi, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Enstitüsü, Ankara.

- Eken, G. (2000). XVIII. Yüzyıl Ortalarında Antep'te Aile. *Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi OTAM*, 11(11), 109-121.
- Ergul, M., Johnson, C., Çetinkaya, A. S. ve Robertson, J. B. (2011). An exploratory study linking Turkish regional food with cultural destinations. *Academica Turistica*, 4(2), 101-109.
- Erol, İ. L. (1993). Kahramanmaraş ve Gaziantep'teki Geleneksel Evler. *Anadolu Sanat*, 1(1), 113-120.
- Giritlioğlu, İ., Armutcu, B. ve Düzgün, M. (2016). Geleneksel Gaziantep Mutfağının Kuşaklararası Bilinirliğine Yönelik Bir Araştırma. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(17), 126-138.
- Giritlioğlu, İ., Demir, H. ve İpar, M. S. (2017). Gastronomi Turizmi Açısından Gaziantep'in Sokak Lezzetleri Üzerine Bir İnceleme. VI. Ulusal II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, 14-15 Nisan 2017, Gaziantep, Türkiye.
- Güven Yeşildağ, G. N., Özata, E. ve Akkaya, A. (2017). Gastronomik Unsurların Destinasyon Pazarlamasındaki Önemi: Gaziantep İli Örneği. VI. Ulusal II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, 14-15 Nisan 2017, Gaziantep, Türkiye.
- Güzelbey, C. C. (1994). Gaziantep Halk Biliminde Ekmek Ve Hamurla Yapılan Yemekler Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Karakeçili, G. ve Çetinsöz, B. C. (2017). Gaziantep Yöresinde Bayram Yemekleri Geleneği. VI. Ulusal II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, 14-15 Nisan 2017, Gaziantep, Türkiye.
- Kaya, C., Yıldız, M., Hayoğlu, İ. ve Kola, O. (2005). Pekmez üretim teknikleri. GAP IV. Tarım Kongresi, 21-23 Eylül 2005, Şanlıurfa, Türkiye.
- Kenan, M. (2007). Gaziantep - Dört Yanı Dağlar Bağlar. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Nahya, Z. N. (2012). Gaziantep'te Bir Kültürel Mekân Olarak Mutfak. *folklor/edebiyat*, 18(69), 9-24.
- Oğuz, H. Ş. (2012). Alanda Bir Kadın. *Fe Dergi*, 4(1), 64-80.
- Olca, A., Karalar, F. ve Mısırlıoğlu, G. (2017). Gaziantep'te Unutulmak Üzere Olan Yöresel Yemekler ve Gaziantep Yemeklerinin Lezzet Nedenleri. VI. Ulusal II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, 14-15 Nisan 2017, Gaziantep, Türkiye.
- Özdemir, M. (2011). Günümüzde Gaziantep İlinde Bakırcılık. *University of Gaziantep Journal of Social Sciences*, 10(3), 1149-1170.
- Özlu, Z. (2006). XVIII. Yüzyılın İkinci Yarısında Gaziantep Mutfağı. *Milli Folklor*, Yıl 18, Sayı 72, 118-128.
- Özsabuncuoğlu, İ. H., Gök, İ. P. ve Erçelebi, E. (2009). Gaziantep-Halep Mutfak Kültürü ve Yemekleri: Benzerlikler ve Farklılıklar. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi.
- Sabbağ, Ç. (2015). 8. Gaziantep Yeme İçme Kültürü. In R. Yarullina Yıldırım (Ed.), *Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü* (pp. 199-217). Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi.
- Sağlam, M. Y. (2014). Dünya Edebiyatına Uzanan Yolda Bir Türk Romancı: Orhan Kemal. *ERDEM*, 67, 87-104.

- Serinkaya, E. Y. (2017). Mutfak Kültürünün Gaziantep'in Geleneksel Konutlarında İncelenmesi. ARTiUM, 5(1), 27-41.
- Sormaz,  . ve Kaya,  . (2017). Kahvaltı Kültürümüzde Yöresel Yiyecekler: Gaziantep Mutfađ   rneđ . VI. Ulusal II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, 14-15 Nisan 2017, Gaziantep, Türkiye.
- Sönmez, M. E. (2013). Gaziantep'te özelliklerini Y tiren Bir Geçici Yerleşme  ekli: Bağ Evleri. Asia Minor Studies, 1(2), 129-148.
-  ıvg n, H. (2000). 19. Y zy l n İlk Yarısında Ayıntap. Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi OTAM, 11(11), 503-553.
- Ta tan, H. ve  z, H. (2017). Coğrafi İ aretlemenin Gaziantep  ırası Açısından  nemi. VI. Ulusal II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, 14-15 Nisan 2017, Gaziantep, Türkiye.
- Yıldırım, M. A. (2012). XIX. Y zy l n Son  eyređinde Ayntab'ın Sosyal ve Ekonomik Durumundan Bir Kesit. Gaziantep University-Journal of Social Sciences, 11(4), 1205-1225.

## **Historical Development of Some Traditional Gaziantep's Tastes**

**Çağlar GÖKIRMAKLI**

Gaziantep Commodity Exchange

**Fatih BALCI**

Gaziantep University, Faculty of Engineering, Department of Energy Systems Engineering

**Mustafa BAYRAM**

Gaziantep University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering

**Mesut KAPLAN**

Bilecik Şeyh Edebali University, Vocational School, Department of Food Processing

**Özgür BAYRAM**

Gaziantep Commodity Exchange

**Ahmet TİRYAKİOĞLU**

Gaziantep Commodity Exchange

### **Extensive Summary**

Şıra (made from crushed grapes) is a complete culture for Gaziantep from cultivation of grapes to its production (Taştan ve Öz, 2017). According to Evliya Çelebi, who traveled to Gaziantep at 17th Century, the grapes, pekmez (grape molasses), pistachio and almond are unique for Gaziantep (Şıvgın, 2000). Additionally, according to Evliya Çelebi, there are a lot of vineyard in Gaziantep and pekmez was produced from them, which were very important for Gaziantep economy (Sönmez, 2013). During the Republican Period, vineyards and their by-products were continuing an important topic for Gaziantep. For example, according to Gaziantep Region Congress, “no body can be able to sell pekmez product if product is not enough clear/hygienic”. Based on these present information, one can be said that grape and its by-products like as pekmez are important traditional food of Gaziantep.

Kahke is special to Gaziantep. It is a kind of cookie (Giritlioğlu, Demir ve İpar, 2017). According to Number 152 Register from Ottoman Empire Period, Kahkeci (Professional group for production of Kahke) (Yıldırım, 2012) and according to Çukurova (1999), there was a group of Kahke producers called as Kahkeçiler in Gaziantep at 19th Century. In the past time, Kahke was just produced for Ramadan period but today it is available for all time in Gaziantep (Baran, 2016; Karakeçili ve Çetinsöz, 2017).

Nohut (chickpea) is a popular agricultural product in Gaziantep. Nohut dürümü (chickpea wrap) basically contains boiled chickpea, which is fried with tomato paste and then covered with Antep Tırnaklı Pide (Antep flat bread). There was a group of people called as “Tuzlucacılar”, who sold boiled chickpea in Gaziantep at 19th century. According to Oğuz (2012) Nohut Dürüm is one the unique food for Gaziantep. Also, a group of researchers were desired to explore the culinary treasures of Gaziantep and they tried Nohut Dürüm for this purpose (Ergul, Johnson, Çetinkaya ve Robertson, 2011).

Bulgur consumption culture has been present in Gaziantep for old times. For example, there were 15, 125 and 150 bulgur production facilities in Gaziantep in 1932, 1968 and 1972, respectively (Anonim, 1973). Also, all of

Gaziantep houses' roof were used for drying of bulgur and flour (Erol, 1993). Bulgur and simit (fine bulgur) are mostly present as a rations in registers from Ottoman Empire period (Yıldırım, 2012).

Pide (round and flat bread) is called with different names such as “tırnaklı ekmek”, “kübban ekmek” and “açık ekmek (lavaş)” in Gaziantep. These breads bake in stone ovens (Baran, 2016). Tırnaklı Pide has been consumed in Gaziantep for years (Özsabuncuoğlu vd., 2009). For example, a group of artisan called as “Pideciler” was present in Gaziantep at 19th Century (Çukurova, 1999). Information on Antep Tırnaklı Pide date backs to 1920s (Çitçi ve Yener, 1971).

According to present information, products mentioned in this study have been consumed for a long years in Gaziantep. They affect the socio-economic life of people live in Gaziantep. They are special products for people of Gaziantep.