

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANA BİLİM DALI
TÜRK HALK EDEBİYATI BİLİM DALI

GAZİANTEP GASTRONOMİ KÜLTÜRÜNDE BAKLAVA

DOKTORA TEZİ

GÖKHAN KARABUDAK

GAZİANTEP, Ağustos 2024

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANA BİLİM DALI
TÜRK HALK EDEBİYATI BİLİM DALI

GAZİANTEP GASTRONOMİ KÜLTÜRÜNDE BAKLAVA

DOKTORA TEZİ

GÖKHAN KARABUDAK

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Mehmet EROL

GAZİANTEP, Ağustos 2024

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANA BİLİM DALI

Tezin Başlığı: Gaziantep Gastronomi Kültüründe Baklava
Adı ve Soyadı: Gökhan KARABUDAK
Tez Savunma Tarihi: 22.08.2024

Prof. Dr. Mehmet EROL danışmanlığında hazırlanan bu tez tarafımızca okunmuş,
kapsam ve niteliği açısından oy birliği ile Doktora tezi olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyeleri:

(Ünvanı, Adı ve SOYADI)	İmzası
Prof. Dr. Behiye KÖKSEL (Jüri Başkanı)	
Prof. Dr. Mehmet EROL	
Prof. Dr. Halil Altay GÖDE	
Prof. Dr. Evrim ÖLÇER ÖZÜNEL	
Doç. Dr. Mustafa GÜLTEKİN	

Bu tezin gerekli şartları sağlayarak yukarıda belirtilen jüri tarafından Doktora tezi
olarak kabul edildiğini onaylarım.

Prof. Dr. Mehmet EROL

Enstitü ABD Başkanı

Sosyal Bilimler Enstitü Onayı

Prof. Dr. Mehmet SOĞUKÖMEROĞULLARI

SBE Müdürü

ETİK İLKELERE UYGUNLUK BEYANI

Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada;

- Tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- Tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- Tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi,
- Kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı,
- Bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu,

bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

İmza:

Adı-Soyadı: Gökhan KARABUDAK

Öğrenci Numarası:190539211014

Tezin Savunma Tarihi: 22.08.2024

ÖZET

GAZİANTEP GASTRONOMİ KÜLTÜRÜNDE BAKLAVA

KARABUDAK, Gökhan

Doktora Tezi, Türk Dili ve Edebiyatı ABD

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Mehmet EROL

Ağustos-2024, 520 sayfa

Baklava, Türk mutfağı başta olmak üzere Ortadoğu, Balkan ve Güney Asya mutfaklarında önemli yer tutmuş bir hamur tatlısıdır. Baklavalar arasında en çok bilineni ise Antep baklavasıdır. Geleneksel Antep baklavasının içerisinde sert buğday unu, Antep fıstığının bir çeşidi olan Boz İç fıstık, tereyağının sudan arıtılmış hali olan sadeyağ, şeker pancarından üretilmiş şeker, nişasta, ırmik ve süttten yapılan kaymak yer almaktadır. Tüm bu malzemelere rağmen Antep baklavasının özgün yapısını ve lezzetini oluşturan en önemli faktör, ustaların el becerileri ve deneyimleridir. Usta-çırak ilişkisi ile yetişen ustalar, zamanla kendilerini mükemmelleştirerek Antep baklavasında bir standart yakalamışlardır. Bu durum zamanla Antep baklavasının dünya çapında üne kavuşturarak bulunduğu konumu aşmasını sağlamıştır. Türk Patent Enstitüsü 28.03.2005 tarihinden geçerli olmak üzere “Antep Baklavası” ibaresinin coğrafi işaret olarak tescil edilmiştir. 8 Ağustos 2013 tarihinde AB Resmi Gazetesi’nde “Antep Baklavası” olarak ilana çıkması ise baklavanın bir Türk tatlısı olduğunu uluslararası alanda belgelenmesine sebep olmuştur. Bu bağlamda çalışmada Gaziantep’te bir kültür ve kimlik temsilcisi olan baklavanın tarihçesi, etimolojisi ile bilgiler verilmiş; yapılış aşamaları ve kullanılan malzemeler ile araç gereçler üzerinde durulmuş; dünyada ve Türkiye’de yer alan baklava çeşitleri incelenmiş; Gaziantep’in gastronomi şehri olmasındaki roller incelenerek bir destinasyon imajı olarak baklava ele alınmıştır. Çalışmanın ilerleyen bölümlerde baklavanın medyadaki görünürlüğü irdelenerek Gaziantep’te bir kent imgesi haline gelmesi üzerinde durulmuştur. Son olarak baklavanın Türk halk edebiyatı tür ve şekilleri içerisinde nasıl geçtiği; geçiş dönemlerindeki yeri, usta-çırak ilişkisiyle nasıl öğrenildiği; Ahilikteki izleri; festival ve etkinliklerdeki rolü; müzeler ve sözlü bellekte nasıl yaşadığı geniş bir şekilde incelenmiştir. Sonuç olarak çalışmada baklavanın Antep’te yaşayan bir kültür ve kimlik olduğu ancak değişim-dönüşüme uğraması nedeniyle geleneksel yapısından uzaklaştığı tespit edilmiştir. Bu yüzden Antep baklavasının geleneksel yapıyı aşmasının korunması için SOKÜM Ulusal Envanterine alınması gerekmektedir.

Anahtar Kelimeler: Baklava, Gaziantep, Gastronomi, Somut Olmayan Kültürel Miras.

ABSTRACT

BAKLAVA IN GAZIANTEP GASTRONOMY CULTURE

KARABUDAK, Gökhan

Ph.D. Thesis,, Department of Turkish Language and Literature

Supervisor: Prof. Ph.D. Mehmet EROL

August-2024, 520 pages

Baklava is a dumpling that has an important place in Middle Eastern, Balkan and South Asian cuisines, especially in Turkish cuisine. Antep baklava is the most well-known among baklava. Traditional Antep baklava contains hard wheat flour, Boz İç pistachio which is a type of Antep pistachio, clarified butter, sugar produced from sugar beet, starch, semolina and cream made from milk. Despite all these ingredients, the most important factor that creates the unique structure and flavour of Antep baklava is the hand skills and experience of the masters. The masters, who grew up with the master-apprentice relationship, perfected themselves over time and achieved a standard in Antep baklava. In time, this situation has made Antep baklava famous worldwide and enabled it to exceed its current position. Turkish Patent Institute has registered the phrase ‘Antep Baklava’ as a geographical indication effective from 28.03.2005. On 8 August 2013, the announcement of ‘Antep Baklava’ in the EU Official Journal caused the baklava to be internationally documented as a Turkish dessert. In this context, the study provides information about the history and etymology of baklava, which is a representative of culture and identity in Gaziantep; focuses on the stages of its production and the materials and equipment used; examines the types of baklava in the world and in Turkey; examines the roles of Gaziantep in becoming a gastronomy city and addresses baklava as a destination image. In the following sections of the study, the visibility of baklava in the media is examined and its becoming a city image in Gaziantep is emphasised. Finally, how baklava is passed in Turkish folk literature genres and forms; its place in transition periods, how it is learnt through master-apprentice relationship; its traces in Ahilik; its role in festivals and events; how it lives in museums and oral memory have been extensively examined. As a result, it was determined in the study that baklava is a living culture and identity in Antep, but it has moved away from its traditional structure due to change-transformation. Therefore, Antep baklava should be included in the SOKÜM National Inventory in order to protect the traditional production stage.

Keywords: Baklava, Gaziantep, Gastronomy, Intangible Cultural Heritage.

ÖN SÖZ

Türk mutfağı denilince akla ilk gelenler arasında olan baklava, Osmanlı İmparatorluğu döneminde ortaya çıkmış olsa da tarihi oldukça eskilere dayanmaktadır. Buğdayı temel gıda olarak kullanan göçebe Türkler yufkanın arasına farklı harçlar koyarak katlı veya sarılı hamur işleri oluşturmuş; kaymak ve bal gibi tatlandırıcıları ile de çok katlı yufkayı tatlandırmışlardır. Günümüzde üretilen baklavadan çok uzak olan bu tatlı baklavanın bir prototipi olarak varsayılmaktadır. Orta Asya'dan günümüze gelene kadar kullanılan malzemelerin çeşitlenmesi, yapım tekniğinin değişmesi ve bölgede yerellik kazanması gibi unsurlar baklavaya yeni boyut kazandırmıştır.

Çalışmada Antep baklavası birçok yönüyle ele alınarak birçok disiplinden faydalanılmıştır. Bu bağlamda ilk olarak Giriş bölümünde araştırmanın konusu, amacı, önemi, yöntemi ve konu ile ilgili olan çalışmalara yer verilmiştir. Birinci bölümü oluşturan Kavramsal Çerçeve bölümü üç başlıktan oluşmaktadır. “UNESCO’nun Kültür Alanındaki Sözleşmeleri ve Programları” adlı başlıkta UNESCO’nun kültürel sözleşmeleri genel olarak incelendikten sonra “Yaratıcı Şehirler Ağı”nda yer alan Gaziantep’in bu programa nasıl dahil olduğu ve geleneksel Gaziantep mutfağının unsurları ele alınmıştır. “Gastronomi ve Kültürel Miras: Türk Mutfağının Kültürel Kodları” adlı başlıkta gastronomi kavramı hakkında bilgiler verilmiş; SOKÜM olarak Türk mutfağının gelişimi detaylı bir şekilde irdelenmiştir. Son başlıkta ise “Baklavanın Kökeni” adlı ikinci başlıkta ise baklavanın tarihçesi ve etimolojisi üzerinde durulmuştur. Çalışmanın asıl bölümünü oluşturan “Bulgular ve Tartışmalar” kısmında birçok başlıkla Antep baklavasının çeşitli yönleri ele alınmıştır. Ekler kısmında ise çalışmada kullanılan dokümanlara ve saha araştırmasında çekilen fotoğraflara yer verilmiştir. Metinler kısmında yer alan dokümanlar uzunluk kısalık ölçütüne göre ayarlanmıştır. Kısa olan metinlerin tamamı verilmişken hacim olarak büyük olan metinlerin ilgili kısımları verilmiştir.

İlk olarak varlıkları her daim bana güç veren babama ve anneme teşekkürlerin en büyüğünü sunarım. Doktora eğitim süresince hem ders hem de tez aşamasında akademik görüş ve önerileriyle bana yol gösteren Prof. Dr. Behiye Köksel’e ve Doç. Dr. Mustafa Gültekin’e; bir anne edasıyla bizlerle ilgilenen ve bilgilerini paylaşan Prof. Dr. Hülya Arslan-Erol’a ve her alanda bilgisini ve tecrübesini benden esirgemeyen, verdiği bilgiler ile ufkumu açarak motive eden değerli Doç. Dr. Cevdet Avcı’ya teşekkürü bir borç bilirim. Ayrıca doktora sürecime katkılar sağlamasından dolayı 2211-A Genel Yurt İçi Doktora Bursu için TÜBİTAK’a ve 100/2000 Öncelikli Alanlar Eğitim Bursu için YÖK’e teşekkür ederim.

Son olarak akademik alanda her daim daha ileri gitmemi sağlayan, ders ve tez aşamasının yanında gündelik hayatta da verdiği bilgiler ile yol göstericim olan, varlığıyla güven veren, öğrencisi olduğum için kıvanç duyduğum kıymetli hocam Prof. Dr. Mehmet EROL’a teşekkürlerimi ve şükranlarımı sunarım.

Gökhan Karabudak

Gaziantep, 2024

İÇİNDEKİLER

ÖZET	i
ABSTRACT.....	ii
ÖN SÖZ	iii
İÇİNDEKİLER	iv
GÖRSEL LİSTESİ.....	vii
TABLO LİSTESİ.....	viii
KISALTMALAR	ix

GİRİŞ

A. Araştırmanın Konusu	1
B. Araştırmanın Amacı ve Önemi.....	2
C. Araştırmanın Yöntemi.....	3
D. Konu İle İlgili Ulusal ve Uluslararası Çalışmalar	3

I. BÖLÜM

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

1.1. UNESCO'nun Kültür Alanındaki Sözleşmeleri ve Programları.....	10
1.1.1. UNESCO'nun Kültürel Sözleşmelerine Genel Bir Bakış.....	11
1.1.2. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağında Gaziantep	16
1.2. Gastronomi ve Kültürel Miras: Türk Mutfağının Kültürel Kodları	21
1.2.1. Gastronomi Kavramı.....	21
1.2.2. Somut Olmayan Kültürel Miras Olarak Türk Mutfak Kültürü	24
1.3. Baklavanın Kökeni.....	42
1.3.1. Baklavanın Tarihçesi.....	42
1.3.2. Baklavanın Etimolojisi.....	47

II. BÖLÜM

BULGULAR VE TARTIŞMA

2.1. Ünü Bulunduğu Konumu Aşan Bir Lezzet: Antep Baklavası	51
2.1.1. Tarladan Üretime Geleneksel Antep Baklavası	52
2.1.1.1. Buğday unu	52

2.1.1.2. Antep fıstığı.....	55
2.1.1.3. Ceviz	58
2.1.1.4. Yağ	59
2.1.1.5. Kaymak	61
2.1.1.6. Şeker.....	62
2.1.1.7. Nişasta	64
2.1.1.8. Hamurun hazırlanış süreci.....	65
2.1.1.9. Yufka açma işlemi	66
2.1.1.10. Tepsinin hazırlanışı	67
2.1.1.11. Pişirme ve şerbet dökme işlemi	68
2.1.1.12. Kullanılan araç ve gereçler.....	69
2.1.2. Baklava Çeşitleri: Lezzetin Farklı Yüzleri.....	73
2.1.2.1. Dünyada yer alan baklava çeşitleri	73
2.1.2.2. Antep baklavası çeşitleri	80
2.2. Tepsideki Altın: Antep Baklavasının Kültürel, Ekonomik ve Siyasi Boyutları... 87	
2.2.1. Baklavanın Gastronomi Alanında ve Kimlik İnşasındaki Yeri.....	88
2.2.2. Gastronomi Turizmi Bağlamında Destinasyon İmajı Olarak Baklava	92
2.2.3. Lezzetin Politikası: Gastromilliyetçilik ve Gastrodiplomasi Açısından Antep Baklavası	97
2.2.3.1. Lezzetin milli boyutu: gastromilliyetçilik bağlamında antep baklavası	98
2.2.3.2. Gastronominin diplomatik gücü: antep baklavasının gastrodiplomasi açısından incelenmesi.....	100
2.3. Kültür Endüstrisi Bağlamında Baklava.....	104
2.3.1. Baklava ve Medya.....	105
2.3.2. Bir Kent İmgesi: Baklava.....	142
2.4. Bir Kültürel Aktarım Aracı Olarak Baklava	154
2.4.1. Türk Halk Edebiyatı İçerisinde Baklava	155
2.4.1.1. Efsane	155
2.4.1.2. Masal	156
2.4.1.3. Fıkra	159
2.4.1.4. Atasözü ve deyimler.....	161
2.4.1.5. Tekerlemeler	166

2.4.1.6. Bilmece	167
2.4.1.7. Düzgü	169
2.4.1.8. Türk halk tiyatrosu	170
2.4.1.9. Türkü	175
2.4.1.10. Mânî	180
2.4.1.11. Âşık edebiyatında destan.....	182
2.4.1.12. Âşık edebiyatında şiir.....	188
2.4.1.13. Halk şairlerinden örnek şiirler.....	191
2.4.1.14. Anekdotlar	196
2.4.2. Gaziantep Geçiş Dönemlerinde Baklavanın Görünürlüğü.....	199
2.4.2.1. Doğum.....	200
2.4.2.2. Evlenme.....	201
2.4.2.3. Ölüm.....	205
2.4.3. Usta-Çırak İlişkisi: Geleneksel Bir Lezzetin Öğrenilme Serüveni	208
2.4.4. Ahilik ve Baklavacılık: Kültürel Bir Geleneğin İzleri	219
2.4.4.1. Ahilik kavramı	219
2.4.4.2. Gaziantep'te ahiliğin izleri.....	225
2.4.4.3. Ahiliğin Gaziantep'teki baklavacılar arasındaki kalıntıları	232
2.4.5. Festivaller ve Etkinlikler: Kültürel Değerlerin Sunulduğu Deneyimler	234
2.4.6. Müzeler Arasında Bir Gezinti: Baklavanın Hikâyeleri	241
2.4.7. Antep Baklavası Bağlamında Bir Sözlü Tarih Denemesi	246
SONUÇ	250
KAYNAKLAR	259
EKLER	315
METİNLER.....	316
FOTOĞRAFLAR.....	483
ETİK KURUL	519

GÖRSEL LİSTESİ

Görsel 1: Afganistan’da Yapılan Baklava-1	73
Görsel 2: Afganistan’da Yapılan Baklava-2	73
Görsel 3: Belis Tatlısı (Arnavut Tatlısı)-1	74
Görsel 4: Belis Tatlısı (Arnavut Tatlısı)-2	74
Görsel 5: Baghlava Yazdi.	74
Görsel 6: Ermenistan’da Yapılan Baklava	75
Görsel 7: Azerbaycan’da Yapılan Baklava	75
Görsel 8: Yunanistan’da Yapılan Baklava-1.....	76
Görsel 9: Yunanistan’da Yapılan Baklava-2	76
Görsel 10: Suriye’de Yapılan Tatlı ve Baklavalara-1	76
Görsel 11: Suriye’de Yapılan Tatlı ve Baklavalara-2.....	76
Görsel 12: Gaziantep Tanıtım Günleri	146
Görsel 13: GastroAntep Açılış Günü	147
Görsel 14: Fıstıklı Baklava Burger.....	147
Görsel 15: Nestlé Damak Baklava	148
Görsel 16: Kilim Motifleri	149
Görsel 17: Ali Erçelesi Cami’nin Dış ve İç Görüntüsü	150
Görsel 18: Şaşır Gurme’nin Baklava Maketi	150
Görsel 19: Baklava Temalı Magnetler	151
Görsel 20: Gaziantep Baklava: Puzzle Bloc Oyunu.....	153
Görsel 21: Türk Bayrağı Biçimindeki Antep Baklavası	154
Görsel 22: Nikah Şekerini Yerine Dilim Baklava.....	204
Görsel 23: Düğün Pastası Yerine Baklava	204
Görsel 24: Damat Tepsisi.....	205
Görsel 25: Esnaf Sahresinde Çekilen Toplu Bir Fotoğraf	227
Görsel 26: Esnaf Sahresinde Yarışma.	229
Görsel 27: Esnaf Sahresinde Yemek.....	229
Görsel 28: Esnaf Sahresinde Eğlence ve Yemek	230

TABLO LİSTESİ

Tablo 1: Türkiye’deki Mahreç İşaretli ve Başvurusu Bulunan Baklava Türleri.....	79
Tablo 2: Dünyadaki Gastrodiplomasi Uygulamaları	101
Tablo 3: Türkiye’deki Gastrodiplomasi Uygulamaları	102



KISALTMALAR

bkz.:	bakınız
Çev.:	Çeviren(ler)
Ed.:	Editör(ler)
KK:	Kaynak Kişi
M.Ö.:	Milattan Önce
M.S.:	Milattan sonra
s.:	sayfa
SOKÜM:	Somut Olmayan Kültürel Miras
t.y.:	Tarih yok
TDK:	Türk Dil Kurumu
UNESCO:	United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization
URL:	Uniform Resource Loader
vb.:	ve benzeri
vd.:	ve diğerleri
Yay. haz.:	Yayına hazırlayan(lar)
yy.:	yüzyıl

GİRİŞ

A. Araştırmanın Konusu

UNESCO, dünyada yer alan kültürel mirası somut ve somut olmayan kültürel miras olmak üzere iki ana başlığa ayırmıştır. Somut kültürel miras içerisinde binalar, köprüler, tarihi eserler vb. unsurlar yer alırken somut olmayan kültürel mirasın içerisinde ise toplumların destanları, efsaneleri, masalları, atasözleri, gelenekleri, gösteri sanatlarını, ritüelleri, el sanatları gibi çeşitli birçok öge bulunmaktadır. Bunlara ek olarak mutfak kültürü de “İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesi”nde yer almaktadır. Mutfak kültürü Somut Olmayan Kültürel Miras Türkiye Ulusal Envanter Listesi’nde “Türk Mutfak Kültürü/Geleneksel Yiyecek-İçecek Yapımı ve Toplumsal Uygulamalar” olarak adlandırılmış ve yetmiş beş unsur kayıt altına alınmıştır.

2003 yılında Somut Olmayan Kültürel Mirasın Koruması Sözleşmesini kabul eden UNESCO, 2004 yılında Yaratıcı Şehirler Ağı Programını (Creative Cities Network) oluşturmuştur. Yaratıcı Şehirler Ağı Programında şehirlerin kendi yeteneklerine göre seçilebilecekleri yedi tema belirlenmiştir. Bu temalar film, edebiyat, zanaat, halk sanatları, müzik, tasarım, gastronomi ve medya sanatları olarak sınıflara ayrılmıştır. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Programına Türkiye’den katılan ilk şehir olan Gaziantep, bu listeye 2015 yılında gastronomi alanından dahil olmuştur. Gaziantep’te dinamik bir yapıda olan mutfak kültürü gastronomi ile birlikte toplumun yaşayış biçimi haline gelmiş; bunun bir çıktısı olarak ise Somut Olmayan Kültürel Miras Türkiye Ulusal Envanter Listesi’ne kahve kültürü, aşure geleneği, pekmez, şıra, pestil yapım ve gelenekleri, şerbet kültürü ve yuvarlama yemeği geleneği olmak üzere mutfak kültürü grubuna beş unsurunu kayıt ettirmiştir.

Gaziantep’in mutfak kültürü Somut Olmayan Kültürel Miras Türkiye Ulusal Envanter Listesi’ne kayıt edilen unsurlardan daha fazlasını bünyesinde barındırmaktadır. Bunlardan biri de tatlı denildiğinde akla gelen Antep baklavasıdır.

Gaziantep'in simgelerinden biri olan Antep fıstığından yapılan baklava ise Gaziantep gastronomi kültürünün en önemli unsurlarından biri olarak görülmektedir. Günümüzde hızla küreselleşen Antep baklavası ve onun etrafından oluşan unsurlar, Gaziantep gastronomisi içerisinde baklavanın yeri, kültürel aktarım aracı olarak baklavanın durumu çalışmanın konusunu oluşturmaktadır.

B. Araştırmanın Amacı ve Önemi

2003 yılında UNESCO tarafından kabul edilen Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, kültür sözleşmeleri arasında önemli bir konuma sahiptir. Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi ile birlikte kayıt altına alınan unsurlar “koruma” kavramı üzerine temellendirilmiştir. Burada yer alan “koruma” kavramı ile Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi yer alan unsurların aktarımını, sürecini ve yaşatılmasını güvence altına almaktadır. Bu sözleşme sadece somut olanı değil aynı zamanda somut olmayan unsurların da aktarım, öğrenim ve yeniden üretim sürecini korumayı amaçlamaktadır.

Bu bağlamda çalışmanın temel amacı baklava etrafında oluşan çeşitli unsurları Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesinde yer alan “koruma” kavramı çerçevesinde kayıt altına almaktır. Bu unsur içerisinde baklavanın yapım aşaması, usta-çırak ilişkisi, halk edebiyatı ürünlerine yansımaları, baklava etrafında oluşan gelenek-görenekler bulunmaktadır. Tezin bir başka amacı ise baklavanın tarihi sürecini aktararak genelde Anadolu topraklarında özelde ise Gaziantep'te nasıl yerleştiğini ve kültür endüstrisi bağlamındaki durumunu ortaya koymaktadır.

Dünyanın küreselleşmesiyle birlikte artan rekabet firmaların olduğu kadar şehirlerin de öne çıkmasına ve ürünlerinin markalaşmasına olanak sağlamıştır. Tüketicilerin Antep baklavalarını satın almaları ve bu durumun sürekliliği Gaziantep'te üretilen baklavaların bir şehir markası konumuna gelmesini sağlamıştır. Bu çalışma baklava kültürünün korunup güvence altına alınarak gelecek nesillere aktarmasında önemli bir işleve sahip olacaktır. Ayrıca tezin bir başka önemi ise ünü bulunduğu konumu aşan baklavanın Gaziantep şehrine katkılarının neler olduğunun tespit edilmesi olmuştur.

C. Araştırmanın Yöntemi

Çalışma, nitel araştırma modellerinden kültür analizi deseni ile incelenmiştir. Antropoloji geleneğini yansıtan kültür analizi, bireysel algı ve davranışın yanı sıra toplumun kültürel öğelerinin tanımı ve analizi üzerine yoğunlaşmaktadır. Kültür analizine dayalı araştırmalarda amaç bir grubun kültürünü tanımlama ve yorumlamaktır. Bu tanımlama genellikle o kültüre özgü süreçler, kavramlar ve algılar etrafında yapılmaktadır. Çalışmada veri toplama aracı olarak doküman analizinden, örneklemeden ve görüşme yönteminden yararlanılmıştır.

Doküman incelemesi, araştırılması hedeflenen olgu veya olgular hakkında bilgi içeren yazılı materyallerin analizini kapsamaktadır. Araştırmamızda yazılı olan doküman analizinin yanında fotoğraf, video, film ve sosyal platformlardan paylaşılan elektronik içerikler de tezimizin zenginleşmesine katkıda bulunmuştur.

Örnekleme yönteminden maksimum çeşitlilik örneklemesinden yararlanılmıştır. Bu yöntemin amacı, genelleme yapmak değil, tam tersine unsurlar arasındaki ortaklıklarının veya farklılıklarının olup olmadığını tespit etmektir. Bu bağlamda malzeme, fiyat-kalite, hizmet gibi unsurlar irdelenerek çok tanınmış ya da orta ölçekte tanınmış bakkalacıları ele alınarak tespitler yapılmıştır. Ayrıca kartopu (zincir) örneklemesinden de faydalanılmıştır. Bu teknik, zengin veri elde edilebilecek kişi ve kritik durumlara odaklanmakta ve evrene, bu kişi ve kritik durumları takip ederek ulaşılmasını sağlamaktadır. Bu bağlamda kaynak kişilerin gösterdiği kişiler ile görüşülerek eksik olan kısımlar doldurulmaya çalışılmıştır.

Görüşme yönteminde “yapılandırılmış” ve “yapılandırılmamış” görüşme olmak üzere iki ayrı yol bulunmaktadır. Alanda kaynak kişilere yönetilen sorular tezin amacına uygun olarak genellikle önceden hazırlanmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniğine ek olarak derleme esnasında zaman zaman yapılandırılmamış görüşme tekniğinden de faydalanılmıştır.

D. Konu İle İlgili Ulusal ve Uluslararası Çalışmalar

Baklavayla ilgili yapılan müstakil çalışma halk bilimi alanında oldukça sınırlıdır. Genel olarak mutfak kültürünün içerisinde yer alan baklava müstakil olarak “Tatlıların Sultanı: Baklava” ve “Baklavanın Hikâyesi” adlı eserlerde yer almıştır. Bu eserler dışında MEB tarafından yayımlanan “Baklava” adlı kitapta “Çerçeve Öğretim

Programları’nda yer alan öğrencilere yeterlikleri kazandırmak amacıyla hazırlanmış bir ders kitabı bulunmaktadır. Makale, bildiri ve tezlerde ise baklavayı genellikle gastronomi, iktisat, turizm alanındaki araştırmacılar ele almıştır. Bu bölümde konuyla ilgili olarak kitap ve kitap bölümleri verildikten sonra makale ve tezler hakkında bilgiler verilmiştir.

Kitap ve Kitap Bölümleri

Arif Kolay, Nurgül Bozkurt, Şakir Turan ve Hacı Murat Arabacı tarafından hazırlanan “Tatlıların Sultanı: Baklava” (2016) adlı eserde baklavanın birçok boyutu ele alınmıştır. Çalışmanın giriş bölümünde Türk kültür tarihinde yemek, mutfak ve beslenme, Türkiye Selçuklularında tatlı kültürü, Türk-Arap ve Fars mutfaklarında tatlı malzemeleri ve tatlı çeşitleri hakkında genel bilgiler verilmiştir. Giriş bölümü dışında dört bölümün daha olduğu eserin ilk bölümünde Osmanlı Devleti’nde yemek kültürü, Osmanlı sarayında mutfak, mutfakta yer alan görevliler, mutfakta kullanılan araç gereçler ile Osmanlı’da yemek yeme usul ve adetleri ile sofraya gelenekleri üzerinde durulmuştur. Çalışmanın ikinci bölümünde baklava ele alınarak kullanılan malzemeler ve bu malzemelerin temini noktasına değinilmiştir. Ayrıca bu bölümde Osmanlı’da önemli yeri olan Baklava Alayı hakkında da bilgiler bulunmaktadır. Üçüncü bölümde baklava çeşitleri kaleme alınmıştır. Osmanlı Dönemi’nde ve Türkiye Cumhuriyeti’nin ilk yıllarında tatlıcılık-baklavacılık ile ünlü tatlıcılar-baklavacılar konusunda bilgi verilmiştir. Dördüncü bölümde ise Türk edebiyatında baklavanın nasıl işlendiği irdelenmiştir. Bu bağlamda türkü, mani, tekerleme, bilmece, masal vb. halk edebiyatı ürünlerine yer verilirken diğer edebiyat alanlarından da baklava ile ilgili metinlerden örnekler sunulmuştur.

M. Bora Zor tarafından yazılan “Baklavanın Hikâyesi” (2018) adlı eserde baklavanın ismi, tarihçesi, tarifi, özellikleri ele alınmıştır. Bunun yanı sıra baklavanın Amerika’ya kadar uzanan serüvenine, maddi imkanları yetersiz olan kişilerin aldığı baklava kırağına, cevizli ve fıstıklı baklavaya, baklava ocağına ve alayına, dünyada ve Gaziantep’te baklava kültürüne de değinilmiştir.

MEB tarafından ders kitabı olarak yayımlanan “Baklava” adlı eserde baklavanın yapılış aşamaları ele alınmıştır. İlk olarak oklavadan çekme tekniği ile büzererek baklavanın yapılışı ele alındıktan sonra tepside keserek, katlayarak ve şekillendirerek hazırlanan baklava yapımına yer verilmiştir. Ayrıca baklavanın Türk

mutfağındaki yeri ve önemi, baklava yapımında kullanılan araç-gereçler verildikten sonra baklavanın çeşitlerini ve türevleri verilmiştir (MEB, 2011).

Priscilla Mary Işın'ın yazdığı “Osmanlı Mutfak İmparatorluğu” (2014) eserinde genel olarak Osmanlı Devletinde yapılan yemekler ele alınmıştır. Yufka adlı bölümde ise baklavanın tarihçesi yer almaktadır. Yufkadan baklavaya gelen süreci kaleme alan Işın, baklavanın literatürde yer alan ilk şekline ve Osmanlı'daki durumuna değinmiştir. Baklavanın hangi milletlerin yemek kültürüne girdiği ve diğer milletler baklavadan esinlenerek hangi yemekler ürettiği konusunu kaleme alınmıştır. Işın tarafından yazılan “Gülbeşeker-Türk Tatlıları Tarihi” (2009) adlı kitabında baklavayı farklı yönlerden ele almıştır. Eserde baklavanın tarihine, etimolojisine, çeşitlerine ve tariflerine yer verilmiştir. Ayrıca eserde Türk edebiyatından örnekler de bulunmaktadır. Işın, 2012 yılında Oxford'da yapılan Aşçılık ve Yiyecek Sempozyumunda “Yufka: Food for the Cook's Imagination” adlı bir bildiri sunmuştur. Bu yazıda yufkanın börek ve baklavalarda kullanıldığını; baklavanın nasıl yapıldığını ve çeşitlerinin neler olduğu hakkında bilgiler içermektedir.

Charles Perry'nin yazdığı “Göçebe Türkler, Katmerli Ekmek ve Baklavanın Orta Asya'daki Kökleri” (2003) adlı yazısı “Ortadoğu Mutfak Kültürü” adlı eserde kitap bölümü olarak yayımlanmıştır. Bu yazıda Yunan ve Türklerin baklavaya sahip çıkmaları, Orta Asya'daki yufkanın baklavaya dönüşümü, baklava ile Osmanlı sarayı arasındaki ilişkiler konu edinmiştir. İstanbul'un Osmanlı Devleti tarafından alınması ile günümüzde dünyaca tanınmış incecik baklavalara dönüşümüne dile getirmiştir.

Tuğrul Şavkay tarafından yazılan “Osmanlı Mutfağı” (2000) adlı kitapta baklava ile ilgili genel bilgiler verdikten sonra adi baklava, kaymak baklava, pirinç baklava, kavun baklava hakkındaki bilgileri kaleme almıştır. Şavkay yazının başında ise baklava ile ilgili olarak Nasreddin Hoca'dan bir anekdot paylaşmıştır.

Ayfer T. Ünsal'ın “Ayıntab'tan Gaziantep'e Yeme İçme” (2009) eserindeki baklava bölümünde baklava adıyla yufka arasında bağlantı kurmaktadır. Gaziantep'te baklava yapan ailelerin arttığını ve baklavacılık mesleğinin Halep'ten öğrenildiğini; bugün ise, Gaziantep'ten Halep'e baklava gittiğini belirtmiştir. Baklavanın yapılışı, içine konulan malzeme ve unu ele alındıktan sonra İnal ailesi ile Güllüoğlu ailesinin kız alıp vermedeki baklava hikâyesi kaleme alınmıştır.

Gonca Tokuz, Gaziantep yemekleri üzerine araştırmalar yapmış bir araştırmacıdır. Kaleme aldığı “Gaziantep Yemekleri” (1995), “Gaziantep Tatlıları” (1996), “20. Yüzyılda Gaziantep’te Eğlence Hayatı” (2004) eserlerinin içerisinde baklavanın tarifi, çeşitleri, merasimlerdeki işlevi, edebiyattaki izleri üzerine birçok bilgi sunmuştur.

Sabri Koz tarafından editörlüğü yapılan “Yemek Kitabı” (2003) içerisinde Arif Bilgin, Artun Ünsal, Nevin Halıcı, Cemil Cahit Güzelbey tarafından yazılan yazılar yer almaktadır. Bu yazılar Osmanlı ve Türk halk mutfağındaki çeşitli yemekler ve tatlılar hakkında bilgiler sunmasının yanında baklava hakkında da geniş bilgilere yer vermişlerdir.

Makale ve Bildiriler

Muhittin Eliaçık tarafından kaleme alınan “Baklavanâme” (2012) adlı yazıda ilk olarak baklavanın tarihçesi ve etimolojisi üzerinde durulmuştur. Osmanlı zamanında yazılan eserlerde baklavanın genişçe yer bulduğuna değinen Eliaçık, Baklava Alayının varlığından bahsetmiştir. Baklavanın gördüğü sevgi ve beğeni ile edebiyat ürünleri içerisinde yer aldığını; eşsizliği veya üstünlüğü hakkında çeşitli manzumeler yazıldığını ifade etmiştir. Çalışmada Türk edebiyatında özellikle de divan edebiyatında yer alan manzumeler, beyitler, tekerlemeler verilerek açıklamaları yapılmıştır.

Dursun Ali Tökel’in yazdığı “Divan Şairi Diyor ki: ‘Baklava Bizimdir’” (2014) adlı çalışmada yıllardır Yunanlılar ile devam eden “baklava kimindir?” kavgasının AB kararıyla Türkler lehine sonuçlandığını ancak lokumu Kıbrıs Rumlarına, lokumu ve yoğurdu Yunanlılara kaptırıldığını belirtmiştir. Baklava tarihinden bahseden Tökel, çalışmanın ilerleyen bölümlerinde divan şiirinde ve daha sonraki edebî metinlerde baklavanın Ramazan ve oruçla birlikte anıldığını; iftarların vazgeçilmez bir yiyeceği olduğunu ifade etmiştir. Zâtî, Lebîb-i Amîdî, Bursalı Rahmî, Edirneli Nazmî, Vecdî, Cinânî ve Tırsî’nin eserlerinde geçen baklava ile ilgili beyitler çalışmada incelenerek baklavanın bir Türk tatlısı olduğunu divan edebiyatı üzerinden kanıtlamaktadır.

Güzide Öncü Eroğlu Pektaş ve Mustafa Karadeniz tarafından yayımlanan “Şehir İmajının Marka Değeri Üzerine Etkisi: Gaziantep ve Baklava Örneği” (2014)

adlı bildiride şehir imajının marka değeri üzerine etkisi incelenmiş; Gaziantep ilinin meşhur ürünü olan baklava ile ilişkilendirilerek şehir imajı ve şehrin marka değeri ile tüketicilerin tekrar satın alma niyetiyle genel marka değeri ve sadakati arasında bir ilişki olup olmadığı araştırılmıştır. Sonuç olarak ise baklava markası ile şehir imajı ve markası arasında zayıf bir ilişki çıktığını baklava markaları ile sadakat arasında güçlü bir ilişki çıktığı kaleme alınmıştır. Bu durum baklava markasına sadakatin daha güçlü, şehirle ilgili imaj ve marka değeri kavramının daha zayıf olduğunu göstermiştir. Markaya olan sadakat şehrin marka üzerinde yarattığı sadakatten daha etkin olduğunu ifade edilmiştir.

Ayşenur Akkaya ve Banu Koç'un "Past, Present and Tomorrow of Baklava" (2017) adlı çalışmasında baklavanın tanımı, tarihsel gelişimi, hazırlanışı, çeşitleri ve diğer ülkelerde yapılan baklavalara ele alınmıştır. Sonuç bölümünde ise baklava yapımının teknolojik gelişmelere kısmen kapalı olduğu ve el emeğine dayandığı; iç ve dış ticarete ise önemli bir kalem olduğuna değinilmiştir.

Şaban Kargiglioğlu ve Atilla Akbaba tarafından yazılan "Yerli Gastroturistlerin Eğitim Seviyeleri ve Yaş Gruplarına Göre Destinasyondaki Gastronomi Turizmi Etkinliklerine Katılımları: Gaziantep'i Ziyaret Eden Gastroturistler Üzerine Bir Araştırma" (2016) adlı makalede Gaziantep'i ziyaret eden 416 yerli turistten elde edilen veriler kullanılmıştır. Veri toplama aracı olarak anket kullanılmıştır. Gaziantep baklavasının şehirde her noktadan temin edilebildiği hatta havaalanında da ulaşılabildiği aktarılmıştır. Şehre gelen turistlerin evlerine ya da hediye olarak satın almak istemeleri durumunda ulaşılabilirliğinin kolay olduğu ifade edilmiştir.

Sheilah R. Kaufman tarafından yazılan "Baklava: A Quintessential Sweet From Turkey" (2008) adlı yazısına baklavanın Türk kökenli bir tatlı olduğunu ve tüm dünyada sevildiğini yazarak başlamıştır. Baklavanın Osmanlı versiyonunun 18. yüzyıldan beri önemli ölçüde değişmediğini ancak bugün Orta Doğu'da yufkadan yapılan pek çok farklı tatlı, şekli ve dolgusu ne olursa olsun "baklava" olarak anıldığını dile getirmiştir.

Doktora ve Yüksek Lisans Tezleri

Ayşenur Özdal tarafından kaleme alınan “Günümüz Gaziantep Esnafının Meslek Folkloru” (2018) adlı doktora tezinde baklavacılık mesleği incelenmiştir. Özdal, baklavanın etimolojisi ve tarihi hakkında bilgiler verdikten sonra baklavanın nasıl yapıldığını aktarmıştır.

“Türk Mutfak Kültürünün Türkülerdeki Yansıması” adlı doktora tezinde Güneydoğu Anadolu Bölgesinin mutfak kültürü verilirken baklavadan da söz edilmiştir. Tezin ilerleyen bölümlerinde “baklava” adında bir başlık açılarak baklava hakkında genel bilgiler verilmiştir. Baklavanın “Baklava Ben Beyimi Uyandırdım” (Antalya/Akseki), “Hayal Olmuş Hayal Karşıkı Dağlar” (Erzurum) ve “Sergenin Başı İn Gibice” (Çankırı/Çerkeş) adlı türkülerde geçtiği tespit edilmiştir (Kabacık, 2020).

Ökkeş Çetin’in yazdığı “Gaziantep İli Oğuzeli İlçesi Halk İnançları” (2016) adlı yüksek lisans tezinde Gaziantep’te yapılan nişan törenlerinde şirincelik diye bir merasim olduğu ve bu merasimde genellikle kadayıf ve baklava yenildiğini belirtmiştir.

Deniz Baran “Gaziantep Mutfağı Üzerine Halkbilimsel Bir İnceleme” (2016) isimli yüksek lisans tezinde kız istemeye ve cenazeye gidilirken baklava götürüldüğünü; dini bayramlarda baklava ikram edildiğini dile getirdikten sonra halk edebiyatında mutfakla ilgili örneklerle yer vermiştir. Bu örnekler içerisinde baklavanın da geçtiği görülmektedir.

“Gaziantep Türküleri Üzerine Halk Bilimsel Bir İnceleme” adlı yüksek lisans tezinde Özge Mazırık (2017), iki Gaziantep türküsü ve varyantlarında baklavanın geçtiğini tespit etmiştir. Mazırık tespit ettiği türkülerin sadece sözlerini vermemiş aynı zamanda onları irdeleyerek pek çok icra ortamlarında söylendiğini aktarmıştır.

Geleneksel üretimden fabrika tipi üretime geçiş sürecinin nasıl gerçekleştiğini ve bu geçiş sürecinde üretim sürecinin, üretim ilişkilerinin, üretim mekanının ve çalışma koşullarının hangi özellikleri bakımından dönüşüme uğradığını tespit etmek için Münire Büşra Tufan tarafından yazılan “Atölyeden Fabrikaya: Gaziantep Baklava Üretimi Örneğinde Zanaatin Dönüşümü” (2022) adlı yüksek lisans tezinde makineleşmenin geleneksel üretim sürecine eşlik ettiği sonucuna varılmıştır. Bu bağlamda Gaziantep’teki büyük, orta-büyük, orta-küçük ve küçük ölçekli baklava

imalathanelerinde çalışan on beş yıldan fazla deneyime sahip otuz beş baklava ustasıyla görüşülmüştür.

Arife Bahar “Türk Mutfak Kültüründe Ölümü Çağrıştıran Yemekler” (2023) adlı yüksek lisans tezinde Türkiye’deki tüm illerdeki cenaze yemeklerini ele almıştır. Gaziantep ilini kaleme alırken cenazede pide, lahmacun gibi yemeklerin yanında baklavanın da verildiğini ifade etmiştir.



I. BÖLÜM

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

1.1. UNESCO'nun Kültür Alanındaki Sözleşmeleri ve Programları

Kısa adı UNESCO olan Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu'nun kültürel çeşitliliği ve mirası koruma amacıyla dünya genelinde farklı sözleşmesi ve programı bulunmaktadır. Bu sözleşme ve programlar kültürel mirasın korunmasını, yaratıcı ifade biçimlerinin desteklenmesini ve uluslararası işbirliklerinin teşvik edilmesini hedeflemektedir. Kültür alanında gerçekleştirilen bu faaliyetler kültürel mirası sadece korumakla kalmayıp aynı zamanda bu mirası sürdürülebilir bir şekilde yaşatmayı ve geliştirilmeyi amaçlamaktadır.

UNESCO'nun kültürel alandaki sözleşmeleri, dünya mirasının korunmasına yönelik uluslararası standartlar belirlerken, aynı zamanda kültürel ve yaratıcı endüstrilerin güçlendirilmesine yönelik programlar sunar. Bu sözleşmeler hem insanlığın ortak mirasının korunmasını sağlamakta hem de kültürel geleneklerin ve uygulamaların korunmasına odaklanmaktadır. Sözleşmelerin yanı sıra, UNESCO'nun kültürel alandaki çeşitli programları da, dünya genelindeki şehirlerin kültürel ve yaratıcı potansiyellerini desteklemeyi amaçlamaktadır. Programlar şehirlerin kültürel mirasını ve yaratıcı kapasitelerini artırmak için uygulanan stratejileri ve politikaları içermektedir. Ayrıca bu programlar, UNESCO'nun kültürel çeşitliliği teşvik eden, sürdürülebilir kalkınmayı destekleyen ve küresel işbirliklerini güçlendiren kapsamlı bir yaklaşım sergilemektedir.

Çalışmanın bu bölümünde UNESCO'nun kültür alanındaki sözleşmeleri detaylı bir şekilde incelenmiştir. Bununla birlikte Yaratıcı Şehirler Ağı programı hakkında bilgi verilerek Gaziantep özelinde programın nasıl yürütüldüğü irdelenmiştir.

1.1.1. UNESCO'nun Kültürel Sözleşmelerine Genel Bir Bakış

Kurulduğu yıldan itibaren yaptığı faaliyetler ile kültür alanındaki çalışmalara yön vermiş olan UNESCO'nun kültür sektörüyle ilişkili altı sözleşmesi bulunmaktadır. Bu sözleşmeler “1954-Silahlı Bir Çatışma Halinde Kültür Mallarının Korunmasına Dair Sözleşme”, “1970 Kültür Varlıklarının Kanunsuz İthal, İhraç ve Mülkiyet Transferinin Önlenmesi ve Yasaklanması İçin Alınacak Tedbirlerle İlgili Sözleşme”, “1972 Dünya Kültürel ve Doğal Mirasın Korunmasına Dair Sözleşme”, “2001 Sualtı Kültürel Mirasının Korunması Sözleşmesi”, “2003 Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi” ve “2005 Kültürel İfadelerin Çeşitliliğinin Korunması ve Geliştirilmesi Sözleşmesi” olarak sıralanmaktadır (URL-1).

17 Ekim-21 Kasım 1972 tarihleri arasında Paris'te gerçekleştirilen Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü Genel Konferansı'nda “Dünya Kültürel ve Doğal Mirasın Korunmasına Dair Sözleşmesi” imzalanmıştır. Bu sözleşmeye 20 Nisan 1982 tarihinde Türkiye taraf olmuştur (Dünya Kültürel ve Doğal Mirasının Korunmasına Dair, 1982). Bu sözleşmeye göre kültürel miras şöyle tanımlanmaktadır:

Anıtlar: Tarih, sanat veya bilim açısından istisnâ evrensel değerde mimarî, heykeltıraşlık ve resim alanında gerçekleştirilmiş büyük eserler, arkeolojik nitelikleri olan eleman veya yapılar, kitabeler, mağaralar ve eleman grupları.

Yapı toplulukları: Mimarileri, uyumlulukları veya arazi üzerindeki yerleri nedeniyle tarih, sanat veya bilim açısından istisnâ evrensel değere sahip ayrı veya birleşik yapı toplulukları.

Sitler: Tarihsel, estetik, etnolojik veya antropolojik bakımlardan istisnâ evrensel değeri olan insan ürünü eserler veya doğa ve insanın ortak eserleri ve arkeolojik siteleri kapsayan alanlar.” (URL-2).

Bugün 186 devletin taraf olduğu bu sözleşme UNESCO'nun en yaygın kültür koruma programıdır. Yukarıda verilen tanımdan da anlaşılacağı üzere bu sözleşme UNESCO'nun kültürel miras algısının “obje/nesne” ve “yapı/mimarî” odaklı olduğunu göstermektedir (Oğuz, 2009, s. 79; 2013, s. 7). 1972 yılında imzalanan sözleşmede korumaya alınan kültürel, doğal ve karışık yapıda olan (kültürel-doğal) mirasın 545 unsuru Avrupa ve Kuzey Amerika bölgesinde yer almaktadır. Bu bölgeyi 277 unsur ile Asya ve Pasifik bölgesi takip etmektedir. Diğer bölgeler ise 146 unsur ile Latin Amerika ve Karayipler, 98 unsur ile Afrika ve 88 unsur ile Arap Devletleridir (URL-3).

Dünya Kültürel ve Doğal Mirasın Korunması Sözleşmesi'nden bir yıl sonra Bolivya'da yapılan toplantıda maddi unsurlar dışında kalan sözel unsurların korunması üzerine girişimler bulunulmuştur. Toplantının ana temasını 1954, 1970 ve 1972 sözleşmelerinde yer alan kültürel miras tanımı dışındaki unsurların UNESCO bünyesinde nasıl koruma altına alınacağı olmuştur. Toplantıda önerilen çözümler, 1952 yılında hazırlanıp 1971 yılında güncellenen “Yazar Hakları Evrensel Sözleşmesi”ne “Folklorun Korunması Protokolü” şeklinde eklenmiştir. Bolivya Deklarasyonu adıyla UNESCO tarihine geçen bu belgenin en önemli yönü, UNESCO tarafından yapılan çalışmalarda ilk defa folklorun korunması gereken bir kültürel miras olarak tanınması ve tanımlanması olmuştur (Oğuz, 2013a, s. 7).

1989 yılına kadar olan süreçte genel olarak nasıl adlandırılacağı, terminolojisinin neler olacağı üzerine tartışmalar yapılmıştır. 1982 yılında maddi kültürel miras dışında kalan unsurlar için kullanılan folklor terimi yerine “materyalsiz miras” veya “manevi miras” adlandırılması kullanılarak antropoloji, etnoloji veya folklor terimini de kaplayan bir çatı isim oluşturulmuştur (Oğuz, 2013a, s. 8). 1989 yılına gelindiğinde ise UNESCO'nun Paris'te 17 Ekim-16 Kasım 1989 tarihleri arasında düzenlendiği 25. Genel Konferansının 15 Kasım günlü oturumunda “Geleneksel ve Popüler Kültürün Korunması Tavsiye Kararı” kabul edilmiştir (Oğuz, 2008a, s. 26). Tavsiye kararında “Folklorun Tanımı”, “Folklorun Tespit Edilmesi”, “Folklorun Muhafaza Edilmesi”, “Folklorun Korunması (Preservation)”, “Folklorun Yaygınlaştırılması”, “Folklorun Korunması (Protection)” ve “Uluslararası İşbirliği” olarak yedi maddede toplanarak taraf ülkelerin folkloru nasıl yaşatarak korumaları gerektiği açıklanmıştır (URL-4). Ancak “Geleneksel Kültür ve Folklor”, “Geleneksel ve Popüler Kültür” terimlerine diğer terimlerde olduğu gibi eleştiriye maruz kalmıştır. Terimsel olarak yaşanan karmaşa 2003 yılında UNESCO tarafından hazırlanıp imzalanan “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi”ne kadar devam etmiştir.

20. yüzyılın sonu ve 21. yüzyılında başında küreselleşme adı verilen yaşam tarzı birçok alanda olduğu gibi kültür alanında da kendisini göstermiştir. Küreselleşme olarak sunulan ve hızlı bir şekilde popülerleşen birçok unsur, dünya milletlerini kültürel olarak tek tipleşmeye yöneltmiştir. Küreselleşmenin yarattığı olumsuz etkilerle birlikte ekonomik dengesizlikler, krizler ve dünyanın çeşitli bölgelerinde yaşanan savaşlar insan ile toplumları birbirlerinden uzaklaştırmıştır. Bu

olumsuzluklara bir karşı duruş sergilemek isteyen toplumlar, UNESCO bünyesinde ve kültür alanında yeni bir sözleşme teklifi hazırlayarak “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi” adı verilen yeni bir sözleşme ile küreselleşmenin yarattığı soruna bir çözüm üretme yoluna gitmiştir (Ekici, 2018, s. 82).

16-17 Eylül 2002 tarihlerinde İstanbul’da gerçekleşen “Somut Olmayan Kültürel Miras, Kültürel Çeşitliliğin Aynası” adlı Üçüncü Kültür Bakanları Yuvarlak Masa Toplantısı’nda “İstanbul Deklarasyonu” olarak anılan metinde somut olmayan kültürel mirasın korunması sürecinin hükümetler tarafından desteklendiği açıklanmıştır (Oğuz, 2003, s. 248). 29 Eylül-17 Ekim tarihleri arasında Paris’te toplanan UNESCO, 32. Genel Konferansı sırasında 192 ülkenin büyük çoğunluğunun kabul oyu alınarak 17 Ekim 2003 tarihinde “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi” kabul edilmiştir (URL-5; Oğuz, 2009, s. 55).

Somut olmayan kültürel mirasın korunması üzerine hazırlanan sözleşme hükümetler arası uzmanlar tarafından kırk maddelik bir belgeden oluşmaktadır. Bu sözleşmenin ilk maddesinde somut olmayan kültürel mirasın amaçları belirtilmiştir. Sözleşmeye göre amaçlar şu şekilde sıralanmıştır:

- “ a) somut olmayan kültürel mirası korumak;
- b) ilgili toplulukların, grupların ve bireylerin somut olmayan kültürel mirasına saygı göstermek;
- c) somut olmayan kültürel mirasın önemi konusunda yerel, ulusal ve uluslararası düzeyde duyarlılığı arttırmak ve karşılıklı değerbilirliği sağlamak;
- d) uluslararası işbirliği ve yardımlaşmayı sağlamak.” (Oğuz vd., 2005, s. 164; URL-6).

Sözleşmede yer alan amaçlar bu mirasın önemi konusunda yerel, ulusal ve uluslararası düzeyde duyarlılığı ve farkındalığı artırmak olduğunu gözler önüne sermektedir (Kutlu, 2009, s. 13). Sözleşmenin ikinci maddesi olan “Tanımlar” kısmında genel olarak somut olmayan kültürel mirasın tanımlanması, alanları, koruma kavramı üzerinde durulmuştur. Sözleşmeye göre somut olmayan kültürel miras terimi “toplulukların, grupların ve kimi durumlarda bireylerin kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlara ilişkin araçlar, gereçler ve kültürel mekânlar” anlamında kullanılmaktadır. Sözleşmede de belirtildiği üzere somut olmayan kültürel miras, kuşaktan kuşağa aktararak toplulukların ve grupların çevreleriyle, doğayla ve tarihleriyle etkileşimlerine bağlı olarak sürekli biçimde yeniden yaratılıp onlara kimlik ve

devamlılık duygusu vermektedir. Böylece somut olmayan kültürel miras kültürel çeşitliliğe ve insan yaratıcılığına duyulan saygıya da katkı sağlamaktadır (Oğuz vd., 2005, s. 164; URL-6).

Sözleşmenin ikinci maddesinde yer alan korunması gereken somut olmayan kültürel miras alanları “a) Somut olmayan kültürel mirasın aktarılmasında taşıyıcı işlevi gören dille birlikte sözlü gelenekler ve anlatımlar b) Gösteri sanatları c) Toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenler d) Doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar e) El sanatları geleneği” şeklinde alanlara ayrılmıştır (Oğuz vd., 2005, s. 164). Maddeler incelendiğinde halk bilimi kadroları ile ortak ve paralel bir yapıda olduğu görülmektedir. Ancak bu kadrolardaki unsurlar somut olmayan kültürel miras olarak değerlendirilmesi için canlı bir şekilde yaşaması ve gelecek nesillere aktarılması gerekmektedir.

Somit Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi’nde koruma terimi; “somut olmayan kültürel mirasın yaşayabilirliğini güvence altına alma anlamına gelir; buna kimlik saptaması, belgeleme, araştırma, muhafaza, koruma, geliştirme, güçlendirme ve özellikle okul içi ya da okul dışı eğitim aracılığıyla kuşaktan kuşağa aktarma olduğu kadar, bu kültürel mirasın değişik yanlarının canlandırılması dâhildir.” şeklinde açıklanmıştır (URL-6). Öcal Oğuz, kültür varlığını yaşatan bir toplum, bir grup veya bir kişi olmadığında bu unsurun somut olmayan kültürel miras niteliği taşımadığını ancak gelecek nesillerce büyüklerden, yaşlılardan, tanıdıklardan öğrenilerek yeniden yaşatılmaya başlatıldığında ise bu unsurun somut olmayan kültürel mirasın koruma kapsamına girdiğini belirtmiştir (2009, s. 130).

27 Temmuz 2020 tarihiyle 180 ülkenin taraf olduğu (URL-7) sözleşme, 19 Ocak 2006 tarihinde TBMM Genel Kurulu’nda görüşülerek “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesinin Onaylanmasının Uygun Bulunduğuna Dair Kanun” onaylanmıştır (Arıoğlu, 2006, s. 186). Sözleşme 21 Ocak 2006 tarihli ve 26056 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. Türkiye gerekli süreçlerin tamamlanmasının ardından sözleşmeye 27 Mart 2006 tarihinde kırk beşinci ülke olarak taraf olmuştur (Oğuz, 2009, s. 55).

Hem sözleşmenin hazırlık aşamasında hem de sözleşmeye taraf olduktan sonra “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi”ne güçlü destekler veren Türkiye, sözleşmede yer alan “koruma”, “yaşatma” ve “gelecek kuşaklara

aktarma” kavramlar ile Türk kültürünü daha işlevsel bir koruma anlayışını benimsemiştir (Gültekin, 2013, s. 42).

Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesinin 16. ve 17. maddelerine göre oluşturulan somut olmayan kültürel miras listeleri bulunmaktadır. Bu listeler; “İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesi” ve “Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi” adlarıyla oluşturulmuştur (Oğuz, 2009, s. 124). Türkiye’nin ilk yazımları Hükûmetler Arası Komite’nin 2008 yılında İstanbul’da gerçekleşen 3. Olağan Toplantısı’nda daha önce ilan edilen başyapıtların 16. Madde kapsamındaki İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesi’ne alınmasıyla gerçekleşmiştir. Aralık 2020 tarihi itibarıyla Türkiye’nin Somut Olmayan Kültürel Miras Temsilî Listesinde “Meddahlık Geleneği (2008), Mevlevi Sema Törenleri (2008), Âşıklık Geleneği (2009), Karagöz (2009), Nevruz (2009), Geleneksel Sohbet Toplantıları (Yaren, Barana, Sıra Geceleri ve diğer, 2010), Alevi-Bektaşî Ritüeli Semah (2010), Kırkpınar Yağlı Güreş Festivali (2010), Geleneksel Tören Keşkeği (2011), Mesir Macunu Festivali (2012), Türk Kahvesi ve Geleneği (2013), Ebru: Türk Kâğıt Süsleme Sanatı (2014), İnce Ekmek Yapımı ve Paylaşımı Geleneği: Lavaş, Katırma, Jupka, Yufka (2016), Geleneksel Çini Sanatı (2016), Bahar Bayramı Hıdırellez (2017), Dede Korkut-Korkut Ata Mirası: Kültürü, Efsaneleri ve Müziği (2018), Geleneksel Türk Okçuluğu (2019), Minyatür Sanatı (2020), Geleneksel zekâ ve strateji oyunu: Togyzqumalaq, Toguz Korgool, Mangala / Göçürme (2020), Hüsn-i Hat, Türkiye’de İslam Sanatında Geleneksel Güzel Yazı (2021), Çay Kültürü: Kimlik, Misafirperverlik ve Toplumsal Etkileşim Sembolü (2022), İpek Böcekçiliği ve Dokuma için İpeğin Geleneksel Üretimi (2022), Nasreddin Hoca/Molla Nesreddin/Molla Ependi/Apendi/Afendi Kozhanasyr Fıkra Anlatma Geleneği (2022), Tezhip/Tazhib/Zarhalkori/Tezhip/Naqqoshlik (Azerbaycan, İran İslam Cumhuriyeti, Tacikistan ve Özbekistan ile ortak dosya, 2023), İftar/Eftari/İftar/İftor ve Sosyo-Kültürel Gelenekleri (Azerbaycan, İran İslam Cumhuriyeti ve Özbekistan ile ortak dosya, 2023), Balaban/Mey Zanaatkârlığı ve İcra Sanatı (Azerbaycan ile ortak dosya, 2023) ve Sedef Kakma İşçiliği (Azerbaycan ile ortak dosya, 2023)” adlarıyla yirmi yedi adet unsur bulunmaktadır. Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesine ise “İslık Dili (2017), Geleneksel Ahlat Taş İşçiliği (2022) ve Zeytin Yetiştiriciliği ile İlgili Geleneksel Bilgi, Yöntem ve Uygulamalar (2023)” kayıtlıdır (URL-8).

1.1.2. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağında Gaziantep

UNESCO, şehirlerin yaratıcı unsurlarının kültürel birer miras olarak korunması gerektiği görüşüyle, 2004 yılında “UNESCO Kültürel Çeşitlilik Küresel İttifakı” kapsamında “Yaratıcı Şehirler Ağı (Creative Cities Network)” programını oluşturmuştur (Akın ve Bostancı, 2017, s. 111; URL-12). Yaratıcı Şehirler Ağı, insanların yenilikçi bir şekilde düşünebilecekleri, planlayabilecekleri, insanların hayal gücünü ve yeteneklerini kullanarak şehrin daha yaşanabilir hale nasıl getirebileceğini tartıştıkları yeni bir stratejik şehir planlama yöntemi oluşturmaktır. Yenilikleri ortaya çıkartmak için ise insanların fikir alışverişi yaptığı bir “fikir bankası” meydana getirmeyi amaçlamaktadır (Landry, 2012, s. XI). UNESCO yayımladığı “Görev Beyanı”nda Yaratıcı Şehirler Ağı etrafında ekonomik, sosyal, kültürel ve çevresel açılardan sürdürülebilir kalkınmanın stratejik bir faktörü olarak kabul eden şehirlerle ve şehirler arasındaki işbirliğini güçlendirmeyi amaçlamaktadır. UNESCO’nun genel hedefleri şu şekilde sıralanabilir:

- “1. Deneyimleri, bilgileri ve en iyi uygulamaları paylaşmak;
2. Kamu ve özel sektör ile sivil toplumu ilişkilendiren pilot projeler, ortaklıklar ve girişimler;
3. Profesyonel ve sanatsal değişim programları ve ağları.
4. Yaratıcı Şehirlerin deneyimine ilişkin çalışmalar, araştırmalar ve değerlendirmeler;
5. Sürdürülebilir kentsel gelişme için politikalar ve önlemler;
6. İletişim ve bilinçlendirme faaliyetleri.”

Ayrıca Yaratıcı Şehirler Ağı’nı oluşturan ve ağa katılacak olan şehirlerin ortak bir amaç uğruna hem yerel düzeyde hem de uluslararası düzeyde beraber çalışarak yaratıcılık ve kültürel kalkınma için iş birliği yapacaklarını, şehirlerin en iyi uygulamalarını paylaşacaklarını, yaratıcılığı ve kültür endüstrilerini teşvik eden ortaklıklar geliştireceklerini, kültürel yaşama katılımı güçlendirme ve kültürü kentsel kalkınma planlarına entegre edeceklerini taahhüt ettikleri belirtilmiştir. Altı maddeden oluşan eylem planları şu şekilde verilmiştir:

- “1. Yaratıcılığı sürdürülebilir gelişmenin stratejik bir faktörü olarak gören şehirler arasında uluslararası işbirliğini güçlendirmek
2. Özellikle kamu, özel sektör ve sivil toplumu içeren ortaklıklar yoluyla, yaratıcılığı kentsel gelişimin temel bir bileşeni haline getirmek için üye şehirler tarafından yürütülen girişimleri teşvik etmek ve geliştirmek.
3. Kültürel faaliyetlerin, malların ve hizmetlerin yaratılmasını, üretilmesini, dağıtılmasını ve yayılmasını güçlendirmek

4. Kültürel sektördeki kreatörler ve profesyoneller için yaratıcılık ve yenilik merkezleri geliştirmek ve fırsatları genişletmek

5. Marjinalleştirilmiş veya savunmasız gruplar ve bireyler için kültürel mal ve hizmetlerden yararlanmanın yanı sıra kültürel yaşama erişimi ve katılımı iyileştirmek;

6. Kültür ve yaratıcılığı yerel kalkınma stratejilerine ve planlarına tamamıyla entegre edin.” (URL-13).

Yaratıcı Şehirler Ağı’na üye olan şehirler, spesifik özelliklerine göre “Edebiyat, müzik, sinema/film, zanaat ve halk sanatları, tasarım, medya sanatları ve gastronomi” olmak üzere yedi temada sınıflandırılmıştır. 295 şehrin üye olduğu Yaratıcı Şehirler Ağı’ndaki (URL-12) şehirlerin etkin iletişim ortamını oluşturması sonucunda ülkelerarası kaynaşmanın mümkün olabileceği düşünülmektedir (Yalçinkaya, 2018, s. 50). UNESCO’nun Yaratıcı Şehirler Ağı’na üye olmak isteyen şehir, UNESCO tarafından belirlenmiş olan kriterlerin tamamını yahut bir kısmını yerine getirerek yedi temadan birine başvuru yapıp ağa katılım sürecini başlatabilmektedir (Eroğlu, 2020, s. 42).

Edebi eserler ile ön plana çıkarak ülke ve dünya çapında yayım gerçekleştiren şehirler edebiyat şehirlerinin; şehrin tarihsel dokusundan faydalanılarak bölgeye özgü desenlerin kullanılmasıyla şehri temsil eden şehirler tasarım şehirlerinin; folklorik değerler, el sanatları gibi kültür unsurlarının temsil ettiği şehirler zanaat ve halk sanatları şehirlerinin; bölgeye özgü bir müzik kültürünün bulunduğu şehirler müzik şehirleri; sinema ya da film çekiminin yapılabilmesi için yeterli altyapının olması ve bu kültürün tüm halk tarafından benimsendiği şehirler sinema/film şehirlerinin; kültür ve teknolojinin uyum içerisinde olduğu şehirler medya sanatları şehirleri; üretim aşamasından tüketime kadar bütün süreçleri kapsayan yaratıcılık ve yenilikle bağlantılı olan, ekonomik kalkınmayı sağlayan şehirler olarak da tanımlan şehirler ise gastronomi şehirlerinin kapsamına girmektedir (Hatunoğlu, 2021, s. 40-43).

Türkiye’den Yaratıcı Şehirler Ağı’na dört farklı temadan katılan yedi şehir bulunmaktadır. Gastronomi temasından Gaziantep (2015), Hatay (2017) ve Afyonkarahisar (2019); zanaat ve halk sanatları temasından Kütahya (2017) ve Bursa (2021); tasarım temasından İstanbul (2017); müzik temasından Kırşehir (2019) yer almaktadır. Ulusal bazda yaratıcı şehirler listesine bakıldığında 2021 yılında Yaratıcı Şehirler Ağı’na girme sürecini başlatan dokuz şehrimiz bulunmaktadır. Bunlardan Sivas ve Şanlıurfa müzik; Adana, Balıkesir, Diyarbakır, Kayseri, Konya, Nevşehir ve

Tokat gastronomi; Kahramanmaraş ve İzmir edebiyat; Antalya ise film temasında adaylık süreçlerini başlatmışlardır (URL-12).

UNESCO tarafından yaratıcı şehirlerin öncelikli alanlarından birisi olarak tanımlanan gastronomi temasına şehirlerin dâhil olabilmesi için aşağıdaki kriterleri yerine getirmesi gerekmektedir.

- “1. Kent merkezi veya bölgenin karakteristiği olan iyi gelişmiş gastronomiye sahip olması
2. Çok sayıda geleneksel restoran veya şefi bünyesinde barındıran canlı bir gastronomi topluluğunun bulunması
3. Geleneksel mutfakta kullanılan iç kaynaklı malzeme
4. Endüstriyel ve teknolojik gelişmeler karşısında ayakta kalabilmiş yerel bilgi, geleneksel mutfak uygulamaları ve metotlarına sahip olunması
5. Geleneksel gıda marketleri ve geleneksel gıda endüstrisinin mevcudiyeti
6. Gastronomi festivalleri, ödülleri, yarışmaları ve diğer geniş kapsamlı tanınırlık faaliyetlerine ev sahipliği yapma geleneğinin bulunması
7. Doğaya saygılı bir şekilde ve sürdürülebilirlik anlayışından hareketle yerel ürünlerin üretilmesi ve kullanılmasının teşvik edilmesi
8. Toplumun mutluluk ve sağlığı açısından, eğitim kuruluşlarında beslenmenin teşvik edilmesi
9. Biyolojik çeşitliliği koruma programlarının aşçılık okulları müfredatına dâhil edilmesi” (Giritoğlu vd., 2016, s. 72; Akın, 2018, s. 301-302).

Gastronomi kenttin günlük yaşamına derinden kök salmış kültürel ve yaratıcı bir etkinliktir. Yeni gastronomik ürünler meydana getirilmesinde halkın bilgi ve birikimi kaynaklık etmektedir. Yaratıcılık ve yenilikle bağdaştırılan gastronomi, yeni fikirlerin ve ilhamın ortaya çıktığı bir süreç olan üretim aşamasından tüketime kadar uzanmaktadır. Gastronomi merkezli yaratıcı pazarın ortaya çıkışı sadece film, televizyon, yayıncılık, reklamcılık, internet ve animasyon ile değil aynı zamanda yenilikçi düşünme potansiyelini açığa çıkararak gerçek ürünlerin meydana gelmesinin de önünü açmaktadır (Xiaomin, 2017, s. 58-59).

Bu bağlamda Anadolu’nun ilk yerleşim yerlerinden biri olan Gaziantep ili Osmanlı Devleti’ne kadar birçok farklı kültüre tanıklık etmesinden dolayı hem tarih boyunca önemli bir ticaret merkezi olmuş hem de Osmanlı döneminde Türkmenlerin, Arapların, Kürtlerin ve Ermenilerin birlikte yaşaması kültürel etkileşime önemli katkı sağlamıştır. Bu çeşitlilik ile zenginleşen kültürel doku şehrin mutfağına da yansımıştır (Aksoy ve Sezgi, 2015, s. 85). Gaziantep’in gastronomi kültürünün oluşmasındaki faktörler arasında 6000 yıla yakın bir tarihe sahip olması, İpekyolu üzerinde bulunması, yörede yaşamış olan kültürlerin etkisi, geçiş yolu üzerinde bulunması, Zeugma’da yaşamış olan kültür zenginliğinin etkisi, coğrafi konumuna bağlı iklim

koşullarının etkisi ve yörede yaşayan insanların kimliklerinin yarattığı farklılıklarla ortaya koyduğu özgün yaratıcı yapının etkisi sayılabilir (URL-14).

Gastronomi alanından Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil olan ve bu programa Türkiye'den ilk katılan şehir olma özelliğini taşıyan Gaziantep, gastronomi alanında yaratıcı bir gastronomi şehri olarak mutfaklar projesi aracılığıyla ekonomik kaynakları düşük olan insanlar için hem yemek pişirebilecekleri hem de diğer sakinlerle bilgi birikimlerini paylaşabilecekleri tam donanımlı mutfaklar kurmayı amaçlamaktadır. Ayrıca yaratıcı girişimlerin oluşturulması ve yönetimi konusunda hassas gruplara ve engelli kişilere eğitim kursları sunarak Engelsiz Atölye projesi aracılığıyla sosyalleşmelerini artırmayı; diğer yaratıcı gastronomi şehirler ile özellikle antik İpek Yolu'nun yemek kültürü hakkında araştırma yapmaya ve veri toplamaya teşvik etmeyi ve deneyim ve bilgi birikimini diğer yaratıcı gastronomi şehirleri ile paylaşmak için bir Uluslararası Gastronomi Festivali düzenlemeyi planlamaktadır (URL-15).

Dünyanın en önemli gastronomi merkezlerinden biri olması amacıyla Gaziantep gastronomi alanında birçok faaliyet yürütmektedir. Gaziantep'i Geliştirme Vakfı ile Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'nin koordinasyonu ile 20-23 Eylül 2018 tarihinde düzenlenen GastroAntep-Gaziantep Uluslararası Gastronomi Festivali'nde; çocuk yemek yarışması, Gaziantep lezzetleri sokağı etkinliği, mutfakta sıfır atık atölyesi, Fıstık Müzesi açılış töreni, yıldızlı şeflerin sunumları ve paneller, UNESCO ve kardeş şehirler mutfak atölyeleri, UCCN workshop-şeflerin yemek yapımı performansı ve sunumu, kardeş şehirler programı kapsamında Ürdün, Moğolistan, Slovenya, Belarus ve Ukrayna'dan gelen kardeş şehir şeflerinin sunumları gibi birçok etkinlik yapılmıştır (URL-16). 2018 yılından itibaren her yıl düzenlenen GastroAntep, Karadeniz Bölgesi'nde yaşanan sel nedeni ile 2021 yılındaki festivali iptal edilmiştir. 2017 yılı Mart ayında Mutfak Sanatları Merkezi (MSM) Gaziantep'e özgü yöresel lezzetlerin tanıtılması amacıyla hizmet vermeye başlamıştır. 2021 yılında Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından kurulan MUSEM Akademi, hem Gaziantep'in gastronomi geleneğini geleceğe aktarmak hem de profesyonel aşçılık için eğitim vermeye başlamıştır.

Gaziantep yemekleri tarih ve coğrafyasının etkisiyle zenginlik kazanmıştır. Gaziantep yemek kültüründe diğer yörelerde yapılan et, sebze, hamur yemeklerinin yanı sıra Türkmenlerin Orta Asya'dan Anadolu'ya göç ederken korudukları yemekler ve Türkiye'nin güney komşusu Suriye'den geçmiş olan yemekler yer almaktadır.

Karakavurma, borani, sarıksak aş, pişi, börek/hamur çorbası veya diğer adıyla tutmaç, birinciye; bulgur ve etle yapılan yemekler ile kimi tatlılar ikinciye örnek olarak verilebilir (Güzelbey, 1982, s. 87-89; 2003, s. 116-117).

Gaziantep mutfağında yaklaşık 475 çeşit yemek türü olduğu bilinmektedir (Akın, 2018, s. 302). Türk ve dünya mutfakları arasında önemli bir konumda olan Gaziantep yemekleri nineden toruna bir miras olarak öğretilmektedir. Yemek ve tatlıların yapımında kullanılan malzemelerin seçimindeki titizlik, hazırlama, pişirmede gösterilen beceri, yemeklerin yapımında kullanılan yemeklere değişik tat ve lezzet veren soslar, karışımlar, baharatlar, salçalar, Gaziantep yemekleri ile tatlılarının şöhrete kavuşmasına, aynı zamanda aranılan damak tadının oluşmasına büyük katkı sağlamıştır (GTO, 2011, s. 12). Gaziantep gastronomisi içerisinde yer alan yiyecek ve içecekler genel olarak şöyle sınıflandırılabilir:

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

Kebaplar: Alinazik, Altı Ezmeli Kıyma ve Tike Kebabı, Çağırtlak Kebabı, Kemeli Kıyma Kebabı, Kıyma Kebabı, Patlıcan Kebabı, Sarımsak Kebabı, Simit Kebabı, Soğan Kebabı, Terbiyeli Tike Kebabı, Yeni Dünya Kebabı.

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

Et Yemekleri: Beyran, Doğrama, Ekşili Taraklık Tavas, Ekşili Ufak Köfte, Kelle Paça, Lahmacun.

Tavalılar: Saçma Tavas, Sarımsak Tavas, Keme Tavas, Ayva Tavas, Elma Tavas, Erik Tavas, Taze Ceviz Tavas.

Dolmalar-Sarmalar: Antep Usulü Karışık Dolma, Antep Usulü Zeytinyağlı Dolma, Bulgurlu Kabak Dolması, Firikli Acır Dolması, Haylan Kabağı Dolması, Yaprak Sarması.

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

Yoğurtlu Yemekler: Çağla Aşı, Börek Çorbası, Sarımsak Aşı, Şiveydiz, Yoğurtlu Patates, Yuvarlama.

Sebzeli Yemekler: Borani, Ciğer Kavurması, Domates Tavas, Erik Tavas, Etli Bamya, İmam Bayıldı, Kabak Musakka, Kabaklama, Karnıyarık, Öcçe, Pirpirim Aşı.

Zeytinyağlı Yemekler: Zeytinyağlı Dolma, Zeytinyağlı Enginar, Zeytinyağlı Fasulye, Zeytinyağlı Pilaki, Zeytinyağlı Yaprak Sarması.

Hamur İşleri: Kıymalı Börek, Peynirli Börek, Pirinçli Börek, Şekerli Peynir Böreği, Zeytin Böreği.

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

Turşular: At Elması Turşusu, Biber Turşusu, Çelem Turşusu, Domates Turşusu, Havuç Turşusu, Salatalık Turşusu, Acur Turşusu, Kelek Turşusu, Kırmızı Pancar Turşusu, Koruk Turşusu, Lahana Turşusu, Sarımsak Turşusu.

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

Şıra Grubu: Sucuk (Cevizli, Fıstıklı, Bademli), Bastık, Muska, Tarhana, Dilme, Ölbe Tarhanası.

Serinletici İçecekler: Meyan Şerbeti, Tah Şerbeti, Urmo Dut Şerbeti, Gül Şurubu, Limonata, Üzüm Suyu, Pekmez Şerbeti, Koruk Şerbeti, Karsanbaç, Haytalı.” (Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, t.y., s. 183-184; 2018, s. 8-9; URL-17).

1.2. Gastronomi ve Kültürel Miras: Türk Mutfağının Kültürel Kodları

Modern dünyanın önemli kavramlarından biri olan gastronomi bünyesinde reçete ile birlikte zevk, tarih, kültür, ahenk, temsil, kimlik gibi birçok yapıyı barındıran bir mutlidisipliner bir olgudur. Gastronomi terimi, iki ana kategoriye indirgenerek tanımlanmaktadır. Birinci kategoride gastronomiyi yalnızca en iyi yiyecek ve içecek keyfi ile ilgilenen bir alan olarak görülürken ikinci kategoride gastronomiyi yemeğin ve içeceğin dahil olduğu her şeyi kapsayan geniş kapsamlı bir disiplin olarak ele alınmaktadır. Bu geniş tanım gastronomiyi, sadece bir lezzet ve haz arayışı olmaktan çıkartıp yiyecek ve içeceğin üretimi, hazırlanması, sunumu ve tüketimi süreçlerini, gelenek-görenekleri de içeren bir bilgi alanı olarak tanımlamaktadır (Scarpato, 2002, s. 52).

Yüzyıllar boyunca farklı kültürlerin etkileşimi ve coğrafi koşulların şekillendirmesiyle ortaya çıkan Türk mutfak sadece gastronomik bir reçete olarak değerlendirilmemekte aynı zamanda kültürel kodların, tarihsel süreçlerin ve toplumsal yapının çözümlenmesine fırsat sunmaktadır. Bu açıdan çalışmanın bu bölümde ilk olarak gastronomi kavramı ele alındıktan sonra Türk mutfak kültürünün tarihi yolculuğu incelenmiştir.

1.2.1. Gastronomi Kavramı

İnsanlar için eski zamanlardan günümüze kadar yemek yeme önceliğini koruyan bir olgu olmuştur. Yemek yeme her ne kadar ilk zamanlarda karın doyurmak amacıyla yapılsa da ilerleyen süreçte bu durum değişerek başlı başına bir sanat ve zevke dönüşmüştür (Doğan, 2018, s. 29). Yemek pişirmenin temellerinin

Mezopotamya’da atıldığı ve zamanla çeşitli mutfaklara ayrılarak gelişimine devam ettiği ifade edilmektedir (Özdemir ve Dülger-Altın, 2019, s. 2). Gastronominin temelleri uzun yıllar önce atılsa da gastronomi kelimesi ilk olarak M.Ö. 4. yüzyılda Sicilyalı Yunan Archestratus tarafından kaleme alınan bir kitapta yer almaktadır. Gastronomi başlığı altında Akdeniz Bölgesindeki en eski yiyecek ve şaraplar yer almaktadır. Archestratus, en iyi yemeğin ve içeceğin ne olduğunu ve nerelerde bulunduğunu keşfetmek amacıyla antik dönemde Akdeniz bölgesinde seyahat ettiği bilinmektedir (Wilkins and Hill, 1994, s. 35, 59; Santich, 2004, s. 16).

Gastronomi alanındaki dönüm noktalarından biri 1765 yılında Paris’te açılan restoran ile birlikte yaşamak için yemek yeme anlayışının dışına çıkılması olduğu söylenebilir. 19. yüzyılda soylulara verilen aşçılık hizmetinin gelişip, yaygınlaşmasını sağlamak amacıyla beslenmeyle ilgili mesleklerin geliştiği bir alan olarak ortaya çıkmıştır (Özdemir ve Dülger-Altın, 2019, s. 2).

Etimolojik olarak bakıldığında gastronomi kelimesinin Latin ve Antik Yunan dillerinden türediği görülmektedir. Gastronomi, mide anlamına gelen “gaster” ile yasa, kanun anlamına gelen “nomas” kelimesinin birleşimiyle meydana gelmiştir (Okta, 2018, s. 2; Altın, 2009, s. 2; Akbaba ve Kendirci, 2016, s. 115). Türkçe Sözlük’te “1. Yemeği iyi yeme merakı 2. Sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” (TDK, 2011, s. 905) olarak açıklanan gastronomi kelimesi Cambridge tarafından hazırlanan İngilizce sözlükte “iyi yemek hazırlama ve yeme ile ilgili bilgi ve sanat” (URL-18) anlamına gelmektedir.

Gastronomi kelimesine yerli ve yabancı birçok araştırmacı tarafından tanımlı yapılmıştır. Jean Anthelme Brillat-Savarin tarafından gastronomi kelimesinin beslenme ile ilgili bütün disiplinleri bünyesinde barındıran bir sentez bilim olarak tanımlarken (Dağdelen, 2020, s. 6) Santich gastronomi kelimesini tüketilen yiyeceğin zevki katlayan ve doğru yiyecek-içecek seçimi konusunda bilgi ve becerilere sahip olunan yaşamın sanatı olarak tanımlamıştır (Santich, 2004, s. 15). Hegarty ve O’Mahony ise gastronomi kelimesini yeme içme kültüründeki yiyeceğin hazırlanmasında kullanılan araç-gereçlerini, yiyeceklerin pişirilme yöntemlerini, yiyeceğin çeşitliliğini ve miktarını, yiyeceğin sunumuna dair gelenek, görenek ve inanışları içeren bir olgu olarak açıklamıştır (2001, s. 5).

Serdar Eren gastronomiyi içerisinde bulunan tüm sanatsal ve bilimsel unsurlar ile eski çağlardan günümüze kadar olan yiyecek ve içeceklerin anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan bir bilim dalı olarak ifade etmiştir (2007, s. 74). Elif Demirbilek, mutfak sanatları olarak algılanan ancak sadece mutfak ile ilgili olmayan gastronominin içerisinde hem mutfaktaki yiyecek ve içeceklerin pişirilip servis edilmesi, ürünün sahip olduğu coğrafi özellikler, yiyecek ve içeceğin kültürel, tarihsel ve sanatsal özelliklerinin yer aldığını hem de pişirilmiş ya da çiğ olarak sunulan yiyeceklerin hikâyelerinin yer aldığını belirtmiştir (Demirbilek, 2018, s. 21).

Hem fen bilimlerinden hem de sosyal bilimlerden faydalanan gastronomi, zengin bir çalışma alanına sahip bir bilim olarak değerlendirilmektedir (Hatipoğlu, 2010, s. 8-9; Dilsiz, 2010, s. 3). Gıdaların üretimi, besinlerin insan vücudundaki işlevleri, tat alma vb. unsurlar fen bilimi alanına girerken (Üzümcü, 2018, s. 14) coğrafya, yemek kültürü, yemek sosyolojisi gibi kavramları ise sosyal bilimlerin inceleme alanına girmektedir (Santich, 2007, s. 56).

Gastronomi üretim, tüketim ve her iki fonksiyon üzerinden olmak üzere üç farklı boyutta değerlendirilmektedir. Bu değerlendirmelerin ilki olan üretim boyutunda “İyi yemek hazırlama, pişirme, sunma ve güzel masa kurma bilim ve sanatı”, “İyi yemek yeme ile ilgili faaliyetler ve bilgi birikimi”, ve “yemek pişirme-aşçılık ile ilgili prensip ve uygulamalar” yer alırken tüketim boyutunda “İyi yiyecek ve içecekten hoşlanma”, “İyi yemek yeme konusunda abartılı davranma”, “Lüks ve lezzetli yiyeceklere düşkünlük ve tutku” yer almaktadır. Üçüncü boyut olan üretim ve tüketim boyutunda ise “Yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi ve servis edilme süreci”, “Yemeğin uygun kurallar ve araç-gereçler kullanarak sunulup yenilmesi sanatı”, “Menüde bulunan yemeklerin ne kadar satıldığı”, “Belirli bölge ve ülkelerle ilgili mutfak kültür, gelenek ve göreneklerini de içeren; iyi yiyecek yeme bilim ve sanatı”, “Damak tadı ve iştah gibi zevklerin, tarihsel bilgi, kültür, alışkanlık, yetenek, emek ve ihtimamla beğeniye uygun şekilde ahenkle bir araya gelmesi” gibi unsurlar yer almaktadır (Baysal ve Küçükaslan, 2007, s. 7-10).

1.2.2. Somut Olmayan Kültürel Miras Olarak Türk Mutfak Kültürü

Beslenme, doğadaki tüm canlıların varlıklarını devam ettirebilmesi için gerekli biyolojik bir ihtiyaçtır. Daha geniş anlamda beslenme, besin öğelerinin besleyici değerlerini yitirmeden, sağlığı bozacak bir durum teşkil etmeden en ekonomik şekilde almak ve vücutta kullanmak şeklinde tanımlanabilir (Yücecan, 1999, s. 235).

Bir insanın yaşamını sürdürmesi için beslenmesi gerektiğinin zorunlu olduğu Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinde görülmektedir. Beş sınıfa ayrılan Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinin en temel ihtiyacı fizyolojik ihtiyaçlardır. Fizyolojik ihtiyaçlar incelendiğinde beslenmenin ve uyumanın en temel ihtiyaç olduğu anlaşılmaktadır (Omay, 2007, s. 233).

Doğumdan ölüme kadar olan süreçte önemli bir konuma sahip olan beslenme, insanoğlunun enerji ihtiyacını karşılanmasında başvurduğu ilk eylemdir. Ancak enerjinin temini için gerekli besinlerin sağlanması, insanların tüketebilmeleri için uygun hale gelmesi ve tüketim davranışları süreci, beslenmeyi salt biyolojik bir eylem olmaktan çıkarıp kültürel bir olgu haline dönüştürmektedir. Yiyeceklerin üretimi, taşınması, saklanması ve kullanımı beslenmeyi kültürel bir olgu olarak ele alınmasını sağlamaktadır (Beşerli, 2010, s. 159-160).

İnsanlık var olduğu günden günümüze kadar olan süreçte hayatını devam ettirebilmek için zorunlu olan besinleri temin etmesi uzun bir evrim sonucunda oluşmuştur (Baysal, 2003, s. 9). İlk çağlarda çevresinde ne bulursa onu yediği düşünülen insanlar zaman geçtikçe toplamayı, avlanmayı, ateş yakıp gıdaları pişirmeyi ve bunları bir arada kullanarak yemek yapmayı öğrenmiştir (Özkaya ve Sarıcan, 2014, s. 40). Yemek yapmayı öğrenmek, insanlık tarihinde tohumu muhafaza edip tarım yapmak kadar önemli bir beceri devrimidir. Çünkü insan, tohumu muhafaza edip ekmeyi ve ektiği üründen aldığı tohumla yeniden ürün elde etmeyi öğrendiğinde bir manada dünyadaki varoluşunu garanti altına almıştır. Bir sonraki aşama olan pişirme ile de yaşam döngüsü için önemli olan bir evrimi daha gerçekleştirmiştir. Bu evrimleşme süreciyle insan, yemeklerini uzun süreler boyunca korumayı başarmış; böylelikle kendini dünya üzerinde daha güvenli bir alana kaydırmıştır. Bu evrimler sonunda nihai hedefi dünyadaki varlığını devam ettirmek olan insan, temel

ihtiyaçlarını karşılamak için coğrafi koşullarına, inanç biçimlerine ve birlikte yaşadığı toplumlara göre kültürel çeşitlilik alanları yaratmıştır (Ölçer Özünel, 2013, s. 31).

İlk çağlarda insanların hayvanları ve bitkileri evcilleştirip yemek pişirmesi tarih açısından en önemli devrimlerden biri olduğu birçok araştırmacı tarafından vurgulanmaktadır. Ancak yemek pişirmek yiyeceklerin formunu değiştirdiği için değil toplumu dönüştürdüğü için önemlidir. İlkel insan yemek yerken sadece açlığını gidermemiş aynı zamanda yemeği birlikte yiyerek sosyal ve kültürel bir ortam yaratmıştır (Fernandez-Armesto, 2007, s. 17; Goody, 2013, s. 25; Goode, 2009, s. 375; Haviland vd, 2002, s. 114; Oğuz ve Gürçayır, 2014, s. 219). Böylelikle insanlar beslenirken bir iletişim sistemi, bir imgeler bütünü, göreneklere, durumlara ve davranış biçimlerine ilişkin bir sözleşme meydana getirmişlerdir (Bober, 2014, s. 14).

İ.Ö. 10.000’li yıllarda Danimarka’da ve Orkney Adaları’nda kabilelerin topluca yemek yedikleri; İ.Ö. 5000’li yıllarda İsviçre gölleri civarında toplu yemek yenildiği bilinmektedir (Gürsoy, 1995, s. 9). Yemek için toplanan grupların zaman içerisinde coğrafi koşullarına ve inançlarına göre kültürleri biçimlenmiştir. Deniz kıyısında yaşayan bir topluluğun yemek kültüründe deniz mahsulleri bulunurken, denizden uzak bölgelerde yaşayan topluluğun mutfak kültürü genellikle tarım ürünlerine veya hayvancılıktan elde edilen et, süt ve süt ürünlerine dayanmaktadır (Sağır, 2012, s. 2678).

Bu bağlamda Türkiye’de yaşayan Türklerin yemek kültürüne bakıldığında Orta Asya’dan getirdikleri birikimleri Anadolu’nun çevre şartlarına uyarlayarak kendilerine has bir yemek kültürü geliştirdikleri söylenebilir. Dünyada bilinen en eski mutfak kültürü Mezopotamya’da ortaya çıktığı; bu mutfak zamanla Çin ve Anadolu mutfaklarını oluşturduğu; Anadolu mutfağının ise Antik Mısır, Antik Yunan ve Roma mutfaklarını oluşturduğu bilinmektedir. Türk mutfağının gelişim süreci içerisinde Türk topluluklarının Anadolu’ya yerleşmeleri ile birlikte Anadolu’da bulunan ürünleri benimsedikleri, Orta Asya’dan taşıdıkları kültür ve gıdaları birleştirerek zenginleştirdikleri görülmektedir (Üner, 2014, s. 28-29). Türkler, Orta Asya’dan Anadolu’ya gelene kadar birçok etnik kökenli grup ile etkileşimde bulunmuş; devamında Osmanlı İmparatorluğunun sahip olduğu geniş coğrafya ve farklı bölgelerdeki ürünler ile mutfağını zenginleştirmiştir. En belirgin özelliği, et, un ve hayvan gıdalarına dayanan Türk mutfağı birçok kültürün mutfak kültürü ile etkileşimde bulunarak rafine hale gelmiştir (Kut, 2002, s. 215).

Uzun bir süreç içerisinde kendisine has bir mutfak kültürü yaratan Türk mutfağını dört ana dönemde incelemek mümkündür. Bunlar “Orta Asya Dönemi”, “Selçuklu ve Beylikler Dönemi”, “Osmanlı Dönemi” ve “Cumhuriyet Dönemi” olarak sınıflandırılabilir (Çetin, 2008, s. 30).

Orta Asya’nın geniş bozkırları ve büyük oranda tarıma elverişsiz arazileri, konargöçer hayat tarzını benimseyen Türk topluluklarının beslenme alışkanlıklarını önemli ölçüde şekillendirmiştir. Konargöçer bir yaşam tarzının sonucu olarak Türklerin mutfak kültürü hayvancılık üzerine oluşmuştur (Şahin, 2016, s. 24; Alpargu, 2008, s. 17). Orta Asya döneminde Türk mutfağıyla bilinenler, MÖ 220’den itibaren Hunlarla başlamaktadır. Hunların süt, yoğurt, koyun, av etleri, at eti, pirinç, darı, arpa ve yoğurulmuş hamur ile beslendikleri, kıymız ve bira içtikleri bilinmektedir. Göktürkler döneminde tarımın önem kazanması ile birlikte Orta Asya’da yaşayan Türk topluluklarının temel besin kaynaklarının arasında süt ürünleri, tahıl ve etten başka yetiştirilen ve yabancı olan sebze ve meyveler de yer almaktaydı (Işın, 2018, s. 88; Koşay, 1982, s. 47; Cığırım, 2001, s. 54). Göktürk döneminde hangi sebzelerin yendiğine dair bir netlik bulunmamaktadır. Alpargu araştırmasında kabak, pancar, havuç, soğan, patlıcan, dağ ıspanağı, ılgın, salatalık Türkler tarafından bilinmekle birlikte bezelye, bakla gibi bitkiler burçak ya da börülce olarak toplu bir biçim adlandırıldığı belirtmektedir (2008, s. 21). Tezcan ise bugün Anadolu’da kullanılan pırasa, marul, biber, patlıcan, pancar, fasulye, şeftali, armut, kiraz, fındık, ceviz, ıspanak, bezelye gibi gıdaların Orta Asya Türkçesinde yer almadığını vurgulamıştır (1982, 121). Bahaeddin Ögel ise bu sebzeler arasından patlıcanın çok geç çağlarda Türk yemek kültürü içerisine girdiğini ve Avrupa’da bizden daha önce kullanıldığını ifade etmiştir. Ögel Avrupa’nın karnıyarığı, imambayıldıyı, söğürmeyi ve hünkar beğendiği bilmediklerini, pişirme tekniği ile Türkler tarafından bulunduğunu dile getirerek söğürme kelimesinin Orta Asya kökenli olduğunu belirtmiştir (1982, s. 17).

Orta Asya dönemindeki Türk mutfağına ait bilgiler başta Orhun ve Uygur kitabelerinden, Çin kaynaklarından, Oğuz Kağan Destanı’ndan, Divan-ı Lügat’it Türk’ten, Kutadgu Bilig’den ve Dede Korkut’tan ulaşılmaktadır. Orhun Kitabelerinde geçen “Geyik yiyerek, tavşan yiyerek oturuyorduk. Milletin boğazı tok idi. Düşmanımız etrafta ocak gibi idi, biz ateş idik.” (Ergin, 2015, s. 99) ifadeleri geyik ve tavşan etinin eski zamandan beri Türklerin mutfağında yer aldığını kanıtlamaktadır. Göktürk dinini bırakıp Mani dinine geçen Türklerin yemek anlayışındaki değişiklik

Uygur Kitabelerinde “Evvelce et yiyen kavim bundan sonra pirinç yiyecek, evvelce adam öldürmek yaygın olan memlekette bundan sonra iyilik ve iyiliği tavsiye etmek hükümran olacaktır.” şeklinde geçmektedir (Barthold, 2004, s. 48).

Çin kaynakları da Türklerin savaşa giderken yanlarında at ve koyun eti bulundurduklarını, ordunun yemek ihtiyacının bunlarla karşılandığı ifade edilmiştir (Tsai, 2006, s. 174). Ayrıca Çin kaynaklarında geçen Hun eşi olmuş bir Çinli prenses yazdığı satırlarda Türklerin koyunun kokmuş etini yediklerini, bakırla sunulan sütü içemediğini söylemektedir (Ligeti, 1986, s. 45). Buradaki kokmuş etten kasıt muhtemelen kış için saklanan ettir.

Uygurca Oğuz Kağan Destanı’nda Oğuz Kağan doğup annesinden ilk sütü emdikten sonra yig ed (çiğ et), aş ve sürme (şarap) istemektedir. Destanın ilerleyen bölümleri Oğuz Kağan çocukları doğduktan sonra kavmini büyük bir ziyafete çağırır. Onlara türlü yemekler, şaraplar, tatlılar, kımızlar ikram etmektedir (Bang ve Rahmeti, 1936, s. 10, 16; Ögel, 2014, s. 131, 134; Kaplan, 1979, s. 36). Câmîu’t-Tevârîh’te ve Şecere-i Türk’te yer alan Oğuz Kağan varyantında Oğuz Kağan elli yıllık seferinden döndükten sonra bir toy düzenlenmesini istemiştir. Bu toy iki eserde de hemen hemen aynıdır. Oğuz Kağan toyda dokuz yüz at ve dokuz bin koyun kestirtmiş, altından doksan dokuz havuz yaptırıp dokuzuna arak, doksanına kımız doldurarak tüm adamlarını çağırıp getirtmiştir (Togan, 19982, s. 47; Ebûlgazi Bahadır Han, 2020, s. 29-30).

Orta Asya’dan Anadolu’ya gelen Türklerin yemek kültürünün temel kaynaklarından biri olan ve Kaşgarlı Mahmud tarafından kaleme alınan Divan-ı Lügat’it Türk eserinde çeşitli yiyecek içecek ve yemeklerle ilgi bilgiler bulunmaktadır (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2018, s. XVIII; Duvarcı, 2018, s. 1811; Akalın, 2008, s. 107). Divanü Lügati’t Türk’te yiyecek-içecek ve yemek adları toplu olarak şöyle sıralanabilir:

“ağartğu, ağuj~ağuz, alma~almıla, aluç, aluçın, amşuy, arı yağı, armut, arpa, awruzi~awzuri, awya, ayran, bal, bekmes~pekmes, begni~bekni, bitrik, bor, böşgel~püşkel, buğday, buhsı, buhsum, buldunı, bulgama, büken, bün~mün, büskeç, büsteli, çağır, çahşak, çobulmak, çörek, çukmın, erük, esberi~usbarı, etmek, geşür, ikdük, ingliç, kabak, kağun, kağurmaç~kawurmaç, kağut~kavut, kak, kakuk, kakurğan, kat, katut, kayak, kımız, kor, kosık~kosuk, kömeç, közmen, kuçğundi, kurut, kuyma, küç, küli, kürşek, lêtü~litü, mandu, sağ yağ, sarıg turma, sarmaçuk, senkeç, sım sımrak, sinçü, sirke, soğan~soğun, soğut, soğut, soktu, soma, söklünçü, suwsuş, süçig~süçüg, süzme,

şamuşa, şekirtük, talkan, tarığ, tarmaz~turmuz, to, toğrıl, tokıç~tokuç, top, topık sünük, turma, tutma aç~tutmaç, tuturkan, tuz, türmek, uditma, uğlı, uğut, ukak, ulyan, ügre, ügür~yügür, üskenteç, üzüm, yağ, yağak, yarmış un, yazuk et, yigde, yoğurt, yörgemeç, yuğa ~yupka, yumurtğa “ (Çetin, 2005, s. 187).

Divanu Lügati't Türk'te adı geçen yiyecek içecek ve yemekler bugün hâlâ Anadolu mutfağında bilinmekte ve bazıları aynı kelime ile karşılanmaktadır. Bazı yiyecek- içecek ve yemeklerin malzemesi aynı kalmış fakat adı değişmiş bazı yiyecek- içecek ve yemeklerin ise kullanılan malzemelerin çeşitlenmesi ile görünümü ve lezzeti farklılaşmıştır (Duvarcı, 2018, s. 1816).

Türklerde yemek sadece karnı doyurmak için yapılan eylem değildir. Yemek topluluk düzenini ve disiplini sağlayan; kişinin mertebesini belirleyen bir vasıta ve sembol özelliği taşımaktadır. Oğuz Kağan Destanı'nda yapılan ziyafetlerde kesilen koyunun hangi parçalarının hangi boylar tarafından yenileceği açık bir şekilde töre olarak ilan edilmiştir. Bu düşünce, Türklerde “ülüş veya pay” sisteminin bir görüntüsü olarak yer almaktadır. Koyundaki et payı geniş manada devlet ve hukuk anlayışının bir göstergesi olarak yorumlanabilir (Ögel, 1978 s. 335; 1982, s. 16).

XI. yüzyılın büyük Türk yazarı Yusuf Hâs Hâcib, hemen hemen her konuda olduğu gibi Türk mutfağı konusunda da ayrıntılı bilgiler vermektedir. Kaleme aldığı Kutadgu Bilig'de daha çok ziyafet sofralarının hazırlanmasına ve nelerin nasıl ikram edileceği üzerinde durmuştur. Bunun yanı sıra XI. yüzyıl Türk sofrada adabı, gençlikte ve yaşlılıkta yemek yerken dikkat edilmesi gereken hususlara değinmiştir (Genç, 1982, s. 57). Ziyafet sofralarının hazırlanmasında yapılması gerekenler Yusuf Hâs Hâcib tarafından Kutadgu Bilig eserinin 4644-4661 beyitlerinde şöyle izah edilmiştir: Yiyeceğin ve içeceğin seçkin olması, gelen misafirlerin tekrar gelmesi için yemeklerin ve içeceklerin temiz ve lezzetli olması, yemeklerin bol olmasını misafirlerin karınlarını doyurması, fuka (arpa suyu), mizab (sofra suyu), cülengbin (bal şerbeti), cülab (gül suyu) gibi çeşitli içeceklerden ikram edilmesi, yemek ve içecek faslı bittikten sonra kuru ve yaş meyve ile çerez olarak simişin¹ verilmesi gerektiği aktarılmıştır (Arat, 1959, s. 336-337).

¹ Birçok araştırmacı tarafından farklı anlamlar verilen kelime genellikle tatlı, kuruyemiş, kabuklu çerez anlamlarında kullanılmıştır. Bu konuda bkz. Güner, G. (2011). Kutadgu Bilig'de geçen “Simiş” kelimesi üzerine düşünceler. *Turkish Studies*, 6(2), 467-472.

Yukarı verilen yiyecek ve içecekler dışında Kutadgu Bilig’de geçen yemek ve içecek adları şu şekildedir: arbuz (karpuz), arpa, bor (şarap), buğday (buğday), halva (helva), kağun (kavun), khand (şeker), kavuk (kepek), kıımız (kıımız), kurut (peynir), kürküm (safran), nukul (çerez), ot kökü (ot kökü), süçig (şarap), süt, şeker (şeker), şerab (şarap), tiriglig suvı (ab-ı hayat), tuz, urağun (hint otu), yağ (yağ), yilig (ilik), yimiş (meyve), yoğrut (yoğurt) (Kobya, 2013, s. 825-831).

Dede Korkut Hikâyeleri tarih boyunca Türk dilinin, edebiyatının, kültürünün ve tarihinin önemli bir taşıyıcısıdır. Kolektif belleğimizin temelini oluşturan bu anlatılarda Türklerin Orta Asya’dan Anadolu’ya geldikleri süre zarfındaki yaşamları hakkında bilgiler verilmiştir. Dede Korkut Hikâyelerinde yer alan zengin yemek kültürü, bizlere hem yenilen yiyeceklerin içilen içeceklerin bilgisini verirken hem de yemek etrafında sosyal-kültürel bir alanın yaratıldığını kanıtlamaktadır. Tüm boylar incelendiğinde Türk toplumunun gündelik yaşamında yer alan yemek ve mutfak kültürü ve bu kültürlere ait unsurlar açık bir şekilde görülmektedir.

Kültürün bir ögesi olan yeme-içme, Dede Korkut Hikâyelerinin bütün boylarında yer almaktadır. Yeme-içme Dede Korkut boylarında ziyafet-toy, düğün ve av şeklinde görülmektedir. Ziyafet, şölen, şenlik kavramları ile de ifade edilen toylar; bütün eski Türk boylarında Oğuzlarda bir kutlamanın, sevincin ifadesi olarak gerçekleştirilen büyük organizasyonlardır. Sosyal ve dini yaklaşımın bir arada bulunduğu toylar, Oğuz Türklerinin bir töresi olarak karşımıza çıkmaktadır (Karahasanoğlu, 2012, s. 279).

Toylar çok zengin ve görkemli organizasyonlardır. Dede Korkut Hikâyelerinde geçen toylar “Han Toyları”, “Akına Gidiş ve Akından Dönüş Toyları”, “İlk Avdan Dönüş Toyları”, “Hacet veya Dilek Toyları”, “Ad Koyma Toyları”, “Düğün Toyları” ve “Yağma Toyları” şeklinde sınıflandırılabilir (Bakırcı, 2019, s. 132). Hacet veya dilek oyunun güzel bir örneği “Dirse Han oğlu Boğaç Han” adlı boyda verilmiştir. Çocuğu olmayan Dirse Han çocuğu olması için bir ziyafet düzenler. Attan aygır, deveden buğra, koyundan koç kestirdikten sonra İç Oğuz ve Dış Oğuz’un beylerini toplayarak aç görse doyurmuş, çıplak görse giydirmiş, borçluyu borcundan kurtarmıştır. Tepe gibi et yığmış göl gibi kıımız sağdırmıştır (Ergin, 2014, s. 80-81; Tezcan ve Boeschoten, 2001, s. 35-36).

Eski bir Türk geleneği olan yağmalı toyu kimi antropologlar ve etnologlar potlaç ile açıklamaya çalışmıştır. Potlaç, servetin belli kişilerde birikmesini önlemek adına serveti elden çıkarmak ve “maşerî totem”i elde tutabilmek amacıyla düzenlenen gayet masraflı, muhteşem ziyafetlerdir. Bu ziyafetlerde misafirlerin yiyeceklerinden daha fazla yiyecekler ve içecekler, giyebileceklerinden daha fazla elbiseler ve çok fazla ev eşyaları bulunmaktadır (Haviland, 2002, s. 252; Gökalp, 1974, s. 63-66; Erol, 2004, s. 122). Potlaçlarda misafirler tarafından alınmayan yiyecek ve eşyalar tahrip edilirken yağmalı toylarda bu durum görülmemektedir (Erol, 2004, s. 122). Dede Korkut Kitabı’nda yağma toyuna ait en güzel örnek, İç Oğuzla Dış Oğuz Asi Olup Beyrek’in Öldüğü boyda Salur Kazan’ın evini yağmalatmasıdır (Duymaz, 2005, s. 56).

“Kazan üç yılda bir İç-Oğuz, Taş-Oğuz beglerin cem’eder idi.Üç-Ok, Boz-Ok yığmak olsa Kazan evin yağmaladurıdı. Kazan Begüñ âdeti bu idi ki kaçan evin yağmalatsa halâlinüñ elini alur, evinden taşra çıkarıdı. Andan evinde olan esbabını ve malını yağma ederler idi. Gerü Han Kazan evini yağmaladur oldu, amma Taş-Oğuz begleri hazır olmayup bile bulunmadı, hemen İç-Oğuz begleri yağmaladı.

Taş-Oğuz beglerinden Uruz, Emen ve kalan begler bunu işitdiler, ayıtdılar ki: Bak bak, şimdiyedegin Kazanuñ evi yağmalandukta hep bile olurduk, şimdi suçumuz nedür ki yağmada bile bulunmaduk, dediler.” (Gökyay, 1974, s. 145).

Görüldüğü üzere Kazan Han her üç yılda bir eşini alıp dışarı çıkmakta ve evinde ne kadar eşya, yiyecek, giysi gibi malı varsa beyleri tarafından alınmaktadır. Bu durumun arka planında yardımlaşma-dayanışma özelliği bulunmakla birlikte toplumun liderlerine saygınlık kazandırması, liderlerin birbirlerine ve halkına karşı itibarını koruma fonksiyonları da bulunmaktadır (Erol, 2004, s. 122).

Dede Korkut’un Dresden ve Vatikan nüshalarına genel olarak zengin yiyecek ve içecek ile birlikte birçok mutfak eşyası görülmektedir. Özatalay ve Çiçek, Dede Korkut’un Dresden ve Vatikan nüshalarında geçen yemek kültüründeki unsurları şöyle sıralamışlardır:

“Sofra: Toy, şölen yemeği, sağrak sürmek, yemek, öyün, nimet.

Etler: Et, koyun, tavuk, kuş, geyik, sığın geyik, kızıl deve, arık toklu, kuzu, av eti, tavşan, kaz.

Süt ve Süt Ürünleri: Süt, peynir, kaymak, yoğurt.

Et Yemekleri: Yahniler, et kızartmaları ve kavurmalar kara koyun yahnisi, şişlik, kara kavurma.

Unlu Ürünler: Gömeç, ekmek, arpa ekmeği.

Yemişler ve Diğerleri: Badem, şeker, acı soğan, güz elması, üzüm.

İçecekler: Kımız, al şarap, su, acı ayran.

Mutfak aletleri: Külek (tahta kova), Dönlük (ocak), Elek, Kaplar, Sürahiler, Kadeh/Altın Kadeh, Kara sac, Deri yaygı, Kazan.” (2016, s. 1052).

Kimi araştırmacılar tarafından Türkmen Sahra kimi araştırmacılar tarafından Gönbet nüshası olarak tanıtılıp üç ayrı yayım (Ekici, 2019; Azmun, 2019; Shahgoli vd., 2019) ile sunulan “Salur Kazan’ın Yedi Başlı Ejderhayı Öldürmesi” adlı 13. boyda ve bu nüsha içerisinde bulunan soylamalarda Türk yemek ve mutfak kültürü hakkında kısa bilgiler mevcuttur. Bu bilgilerin mevcudluğu Dresden ve Vatikan nüshasına göre oldukça sınırlıdır. “Salur Kazan’ın Yedi Başlı Ejderhayı Öldürmesi” adlı 13. boydan ziyade soylamalar kısmında yemek ve mutfak kültürü ile ilgili bilgiler bulunmaktadır. Bunlar arasında şunlar sayılabilir:

- **Un ve un ürünleri:** Ekmek, ak ekmek, yağlı ekmek, yüzü yağlı ekmek, arpa, ak arpa, kızıl buğday.
- **Et ve et yemekleri:** Et, körpe kuzu, av eti, tatlı kebablar, bıldırcın, kara koyun, yahni, ciğer, kara bağır.
- **İçecek:** Kızıl şarap, içki, akça ayran, çeşme suyu,
- **Meyveler:** Elma, taze meyveler,
- **Diğer yemekler ve yiyecekler:** Bal, yağ, ak pirinç, pilav, tuz.
- **Sofra ve mutfak aletleri:** Sürahiler, etli-yagli sofras, kara çanak, altın ile gümüş sini, kara sac, kazan, kadeh.

Orta Asya yemek kültürüne genel olarak bakıldığında konargöçer yaşam tarzının sonucu olarak hayvancılıktan elde edilen et, süt ve süt ürünleri; tarıma dayalı ürünler olarak ekmek, yufka, gömeç vb.; içecek olarak kımız, şarap, arpa suyu, gül suyu ve ayran bulunmaktadır. Bunların yanı sıra çeşitli meyveler, tatlılar ve çerezler de Orta Asya’da yaşayan Türklerin yemek kültürü içerisinde yer almaktadır.

Selçuklu ve beylikler dönemindeki yemek kültürüne bakıldığında Orta Asya, İran, Arap ve Bizans mutfaklarının etkisiyle şekillendiği görülmektedir. Selçuklular ve onun devamı olan beylikler döneminde Türkler, Orta Asya’dan getirdiği yemek kültürü ile Anadolu’daki yemek kültürünü harmanlamıştır. Aynı zamanda Anadolu’da bulunan yemek kültürü de Orta Asya’dan gelen Türklerin yemek kültürünü etkilemiş ve böylelikle iki taraflı bir alışveriş sonucunda Anadolu mutfağı oluşmuştur. Bu sebeple Anadolu mutfağı Orta Asya mutfağının bir devamı niteliğindedir. Közleme, Anadolu Selçuklu mutfağını Orta Asya Türk mutfağından ayıran temel besin

kaynağının ekmek olduğunu vurgulamıştır. Her yemeğin yanında ekmeğin ana besin kaynağı olarak tüketilmesi, eski Orta Asya Türk mutfağından temel bir fark olarak ortaya çıktığını dile getirmiştir (Közleme, 2012, s. 115).

Türkler, Selçuklu devrinde genel olarak yiyeceklerini hayvanlardan ve bitkilerden sağlamaktaydılar. Büyükbaş ve küçükbaş hayvanların etlerinden ve sütlerinden yararlan Türkler ayrıca kümes hayvanları ile de besleniyorlardı. Yiyecek sağlanan bitkiler ise genel olarak iki kısımda toplanabilir. Bunlardan ilki tarımsal bitkiler (yabani otlar, meyve ve ağaçlar), ikincisi zirai bitkiler (tahıl, sebze) olarak ayrılmaktadır (Köymen, 1982, s. 35-36; Şahin, 2008, s. 39; Bakır, 2012, s. 7-17). Selçuklu ve beylikler dönemindeki mutfakla ilgili bilgiler genel olarak Mevlana'nın eserlerinden, Selçuknamelerden, İbni Battûta'nın seyahatnamesinde, İbni Bibi'nin Anadolu Selçuklu tarihini anlatan El-Evamirü'l-Ala'yye fi'l-Umuri'l-Ala'yye adlı kitabından ve vakıf kayıtlarından anlaşılmaktadır (Duvarcı, 2002, s. 232; Işın, 2018, s. 194; Ünver, 1982, s. 12-13).

XIII. yüzyılda Mevlana'nın eserlerinde kabak, kereviz, pırasa, tere, marul, patlıcan, ıspanak, şalgam gibi sebzelerin; elma, ayva, nar, armut, şeftali, incir gibi meyvelerin; yoğurt, ayran, peynir gibi sütü gıdalar; zerde, paluze, helva, gülbeşeker gibi tatlıların; yufka, börek, ekmek, çörek gibi hamur işleri ceviz, badem, fındık gibi kuruyemişlerin, tutmaç, herise (keşkek), kalye, pişmiş baş, şiş kebab, ciğer kebabı, bulgur aşı gibi yemeklerin adı geçmektedir (Duvarcı, 2002, s. 232; Cunbur, 1982, s. 74-85).

İbni Battûta seyahatnamesinde Türk diyarının birçok yerinde yemek yediğini; Türk halkının genelde yerde oturup yemek yediğini; bu durumun ister bey ister sıradan halk olsun böyle olduğunu, değişmediğini ifade etmiştir (Kapar, 2019, s. 431). Seyahatnameye bakıldığında Türklerin yemek kültürü hakkında şu bilgiler vermiştir:

“Türkler ekmek ve katı yiyecek yemezler; dükî² adını verdikleri, bizim anlıye benzeyen bir yemek yaparlar. Önce suyu ateşin üzerine koyarlar. Kaynayınca dükîden bir parça içine atarlar. Yanlarında et varsa onu lime lime edip tencereye koyarlar ve beraber pişirirler. Yemek pişince herkesin payını tabaklara koyup servis yaparlar. Ve nihayet tabaklardaki yemeğin üzerine yoğurt dökerler. Yemekten sonra kısra sütünün yapılan ve kımız adı verilen nesneyi içerler.

² Dügü, düğ. Tokat, Amasya, Sivas, Ordu, Giresun, Afyon gibi illerde elendikten sonra geriye kalan ince bulgur, bu bulgurdan yapılan pilav ya da çorba manasında kullanılmaktadır (TDK, 2009, s. 1622).

Türkler iyi karakterli, kuvvetli ve cesur insanlardır. Bazı vakitlerde burhani denilen hamur işini yerler. Bu yemek, küçük küçük kesilmiş hamur parçalarıdır aslında. Bunlar, ortalarından birer delik açılarak tencereye oturtulur. Pişirildikten sonra üzerine yoğurt dökülüp içilir. Ayrıca bir çeşit şıraları daha var ki demin bahsettiğimiz düki tanelerinden yapılıyor” (İbni Battûta, 2004, s. 466-467).

Seyahatnamede Anadolu’daki birçok meyveye değinen ve özelliklerini sayan İbni Battûta, sebzeler hakkında bilgi vermemiştir. İbni Battûta’nın seyahatnamesinde geçen bazı meyve adları şunlardır: tatlı ve ekşi nar, erik, elma, şeftali, kayısı, üzüm, incir, kestane, badem, limon (İbni Battûta, 2004, s. 400-461; Erdoğan, 2010, s. 38-58; Şeker, 2001, s. 66).

İbni Bibi seyahatnamesinde ise arpa, şarap, şeker, koyun, buğday, yağ, bal, badem, tuz, elma, üzüm, fındık, Şam fıstığı, narenciye ağaçlarının meyveleri, tutmaç, yahni, buğrahani, ekmek, yoğurt, balık, av etleri, keklik, kebab ve çeşitli tatlılar geçmektedir (İbn Bibi, 2014).

I. Alâeddin Keykubad’ın 634 yılında verdiği bir ziyafette yenilen yemekler Yazıcı Ali Selçuknamesinde şöyle anlatılmaktadır: “Elvan taam ve (Biryandır) ve (Dâne) ve (Müza’fer) ve kaz ve tavuk çevirmeleri ve (Arı girdeler) ve tennur aşları ve mümessek ve muattar şerbetler birle dökülüp yenildi. Ve içildi. Ve etraftan gelen elçiler ve sâdât ve ulema ve fuzelâ han yiyip dağıldılar” Buradaki cümleden yemek adları olarak biryan (kebab), dâne (pilav) ve müza’fer (zerde), kaz ve tavuk çevirmeleri, arı girde (yufka ekmeği) adları geçmektedir (Oral, 1956, s. 73; 1957, s. 29).

Beylikler döneminde bulunan imarethanelerde sabah ve öğle arasındaki kuşluk vaktinde iki kere yemek verildiği bilinmektedir. Bunlardan Kütahya’da Germiyanoglu Yakup Bey imaretinde yemek çeşitleri “Her gün iki kap yemek ve dört ekmek, her gün et yemeği, yemekler ve ekmekler nefis olacak. Pirinç ve buğday çorbası, et, pilav ve ıspanak, şalgam gibi sebzeler, un helvası, ballı kadayıf. Yemeğe yetişemeyenlere: Bal, peynir ve pide.” olacak düzenlenmiştir. Bir başka imaret Kastamonu’da Çandarlı oğlu İsmail Bey himayesinde bulunmaktadır. Burada kırmızı buğdaydan yapılan ekmek; ceviz, bal ve peynir; et yemeği, buğday çorbası, kabuğu soyulmuş pirinç çorbası verilmektedir (Ünver, 1982, s. 4-5).

Kaynaklardan tespit edildiği kadarıyla Selçuklu Anadolu’sunda ve beylikler dönemindeki yemek kültürü içerisinde bulunan yiyecek ve içecekler şu şekildedir:

- **Et ve Et Ürünleri:** Koyun, kuzu, keçi, av ve at hayvanlarından elde edilen kırmızı et, kümes hayvanları ve balık, kalp, karaciğer, baş, böbrek, içkembe, bağırsaklar, tirit, büryan kebabı.
- **Süt ve Süt Ürünleri:** Koyun, inek, keçi ve kısırak sütü, ayran, yoğurt, kefir, tereyağı, çökelek, tarhana, kurut.
- **Tahıl ve Baklagiller:** Arpa, çavdar, yulaf, bulgur, buğday, dövme, keşkek, pilav, mercimek, bakla, nohut, fasulye.
- **Ekmekler:** Somun, yufka, bazlama, çukmin, arı girde, katmer ekmekleri, şebit.
- **Çorbalar:** Buğday çorbası, yoğurtlu çorba, ayranlı çorba, tutmaç çorbası, pirinç çorbası, toyga aşı çorbası.
- **İçecekler:** Hoşaf, meyve, bal, pekmez vb. şerbetler, gül suyu, fuka, sirke, boza, kımız, ayran, rakı, çeşitli şaraplar.
- **Meyve ve Sebzeler:** Nar, elma, armut, erik, şeftali, incir, dut, kestane, üzüm, kavun, kayısı, karpuz, keçiboynuzu, ceviz, fıstık, badem, fındık, turunçgiller, ayva, kurutulmuş meyveler, patlıcan, pırasa, soğan, sarımsak, tere, turp, salatalık, ıspanak, turp, şalgam, havuç.
- **Tatlılar:** Zerde, un helvası, paluze, badem helvası, aşure, kadayıf, bal, pekmez.
- **Otlar:** Madımak, yemlik ve yarpuz (bkz. Uzunağaç, 2014; Akın vd., 2015, s. 41-43; Közleme, 2012, s. 114-125; Kızıldemir vd., 2014, s. 196-198; İbni Battûta, 2004, s. 400-461; Tezcan, 2000; Arıhan, 2012, s. 45-78; Baysal, 2012, s.123-150; Çetin, 2008, s. 31; Şahin, 2008, s. 54-55; Trepanier, 2008, s. 61-63; Işın, 2014, s. 206-207; Oral, 1957, s. 31-33; Demirgöl, 2018, s. 113).

Yukarı görüldüğü üzere Selçuklu ve beylikler devrinde Türk mutfağına birçok yeni unsur girmiştir. Bu unsurlar Türk mutfağında bir değişim-dönüşüme sebep olarak bugün hâlâ canlı bir şekilde yaşayan yemekleri meydana getirmiştir. Selçuklu ve beylikler döneminde zenginleşen Türk mutfak kültürü Osmanlı Devleti'nde daha da zenginleşmiştir. Osmanlı Devleti boyunca Türk mutfağının gelişmesi ve çeşitlenmesinde Osmanlı Sarayı ve dönemin zengin konakları önemli rol oynamışlardır. Bilhassa Fatih Sultan Mehmet döneminde sarayda mutfak ve eklentileri büyütülmüş; aşçılar padişah ve saraydakilerin hoşuna gidecek yemekleri üretebilmek, sarayda verilen ziyafetleri daha gösterişli duruma getirmek için birbirleriyle yarışa

girmişlerdir. Bu durum Türk mutfağının zenginleşmesine önemli katkıda bulunmuşlardır (Akın vd., 2015, s. 43). Türk mutfağının zenginleşmesinde fethedilen yerlerin, ikili ilişkilerin, toprakların genişlemesinin, göçlerin, evliliklerin vb. birçok etken vardır. Osmanlı Devleti'nin geniş topraklara ulaşması ile birlikte Ortadoğu, Güney Akdeniz ve Avrupa yemekleri de Türk halkının mutfağına girerek Türk mutfağını daha da geliştirdi (Gürsoy, 1995, s. 43; Közleme, 2012, s. 125-126; Arı, 2012, s. 25-43).

Türklerin Orta Asya'dan edindikleri ve Anadolu'ya taşıdıkları, ağırlıklı olarak et ve süt ürünlerine dayanan mutfak kültürü XV. yüzyılda büyük değişime uğramıştır. Bu değişim kırsal kesimde hafif bir yapıda, şehirlerde ve saraylarda daha baskın olarak gözlenmektedir. Bu durum Türk mutfağını ikiye bölmüştür. Bir tarafta Orta Asya'ya dayalı yöresel/kırsal Türk mutfağı diğer tarafta ise saray, köşk, konaklarda gelişen kozmopolit Türk mutfağı oluşmuştur (Bilgin, 2008, s. 81; Toygar, 1982, s. 153).

Nil Sarı, Topkapı Sarayına ait mevsimlere göre düzenlenen yemek listesini vererek bu yemeklerden bazılarının açıklamalarını vermiştir. Yemek listesinde yer alan yemek adları genel olarak şunlardır:

Dâne pirinç, nohud âb, narenç suyla kalye, nane çorbası, limon suyu, yumurta, tavuk çorbası, tavuk kebabı, Pirinç herisesi, maydanoz çorbası, enar ekşili kalye, badem çorbası, pirinçli sade tavuk çorbası, şekerli nardan, ak çorba, oğul otu çorbası, erişteyle tavuk çorbası, sebze pilav, turunç ekşili tavuk çorbası, köfteli pirinç çorbası, ıspanak pidesi, kestaneli tavuk çorbası, hamurlu erişte, et kalyesi, tüffahiyye, nohutla soğanlı tiritli tavuk kalyesi, lapa, ıspanak kalyesi, tavuk böreği, nohut aşısı, narenç ekşili tavuk çorbası, şir-i hurma, elma kalyesi, yağlı ıspanak kavurması, sade pirinçsiz tavuk çorbası, yaprak kebabı, taze bakla kalyesi, taze bakla çorbası, halyun aşısı, badem yağıyla lapa, dâne pirinç, sade pirinç çorbası, hekim aşısı, Arap aşısı, yahni, muhallebi, memuniye, koruk çorbası, bazıncan dolması, zirişik çorbası, koruklu kavak buranisi, limon çorbası, limon suyuyla tavuk çorbası, pazı kalyesi, kabak dolması, nar ekşili tavuk çorbası, summak çorbası, kabak kavurması, kabak pidesi, etli bazıncan kavurması, bozca çorbası, tutmaç, tüffahiye, havuç çorbası, börek tutmaç, şalgam kalyesi, sütlu buğday, kelem kalyesi, soğan dolması, tarhana çorbası, kol (kul) dolması, âyâ köftesi, baklava, mantar kavurması, mantı, işkembe, şariye danesi, bezirgan aşısı, helülele kelemle dâne pirinç, mutancene, herise, paça, kendene çorbası,

keşkek, kelle, salma, şalgam boranisi, zerde, tâbe büryan, pastırma, mahmudiye, sütlü zerde, zîr bürya, bulamaç (Sarı, 1982, s. 247-253).

Osmanlı Devleti'ndeki yemek kültürü elbette yukarıda sayılan yemeklerden daha fazla yiyecek ve içecek mevcuttur. Evliya Çelebi'nin seyahatnamesinde Osmanlı coğrafyasında ve Osmanlı'nın komşularında bulunan hayvansal ve bitkisel yağlar, baharat ve diğer tatlandırıcılar, ekmekler, çörekler ve diğer unlu mamuller, etler, tavuklar ve diğer kanatlılar, çorbalar, pirinç ve pirinç pilavları, balıklar ve diğer su ürünleri, sebzeler ve baklagiller, meyveler, tatlılar, içecekler (şerbet, boza, kahve ve şarap) hakkında geniş bilgilere yer verilmiştir (Yerasimos, 2012, s. 371-392; 2014, s. 59-76; 2019, s. 65-281; Işın, 2018, s. 249-252).

İstanbul Risaleleri adlı kitabında Ünver, XV. yüzyıl/Fatih devri saray mutfağı ilgili olarak yazdıklarından yola çıkarak sarayda şu yemekler yapılmaktaydı: av etleri, balık, karides, koyun, tavuk, kaz, baş, paça, içkembe, kavurma, borani, kavurmalı pırasa, kavurmalı ıspanak, piyazlı balık, pırasa kavurması, yahni, yoğurt, yoğurtlu pazı, yoğurtlu tutmaç, yoğurtlu ıspanak, yoğurtlu mantı, buğday aşısı, maydanozlu çorba, buğday çorbası, lahana çorbası, erişte, nohut ezmesi, pilav, nohutlu pilav, lapa, tarhana, tutmaç, börek, pazı, kabak yemeği, kabak reçeli, ıspanak, ıspanaklı pide, peynirli pide, ıspanak kavurması, mantı, aşure, baklava, yoğurtlu pekmez tatlısı, helva, lahana turşusu, kadayıf, muhallebi, me'mun helvası, sütlü muhallebi, sütlü kadayıf, safranlı helva, patlıcan turşusu, hıyar turşusu, patlıcan turşusu, soğan turşusu, şalgam turşusu, üzüm turşusu, meyve şekerlemeleri, nardenk şurubu, pekmez şerbeti, şerbetler, yumurtalı börek, yumurtalı lapa, zerde (Ünver, 1995, s. 84-116).

Türk mutfağı 19. yüzyılda en parlak dönemi yaşamış ve günümüzde İstanbul mutfağı adını almıştır (Halıcı, 2003, s. 283). 19. yüzyılda Osmanlı saray mutfaklarında kullanılan gıdalar koyun ve kuzu eti, kümes ve av hayvanları, tahıllar, balıklar, süt ve süt ürünleri, kuru baklagiller, şeker, bal, katı ve sıvı yağlar, baharat, yaş ve kuru meyveler şeklinde sınıflandırılabilir. 19. yüzyılda sarayda en çok pirinç, koyun eti, un ve sadeyağ tüketilmekteydi. Ayrıca koyunun kellesi, paçası, ciğeri, içkembesi ve bumbarı da mutfakta yer almaktaydı (Samancı, 2008, s. 203). Şavkay, Osmanlı imparatorluğunun 19. yüzyılda başlayıp Tanzimat'la birlikte hızlanan Batıya yaklaşma süreci, yiyecek ve içecek alanında da kendisini gösterdiğini belirtmiştir. Ancak bu durumun siyasi hayatta olduğu kadar hızlı bir şekilde gelişmediğini insanların yeme-

içme konusunda daha tutucu olduğunu belirtmiştir (Şavkay, 2000, s. 35). Tanzimat Fermanı'ndan sonra yiyecekler ve içeceklerin yanı sıra hem sofraya düzeni hem de sofrada Avrupa etkisi kendisini iyice göstermiştir. 19. yüzyılın sonunda Türk mutfağının Batılılaşmasından endişe duyanlardan Mahmud Nedim, omletin peynirli yumurtadan başka bir şey olmadığını ve Gouda peyniri yerine yerli beyaz peynirin kullanılmasını söylemiştir (Işın, 2014, s. 294-295). Bu yüzyılda Türk yemek kültüründe birçok yenilik görülmektedir. Bunlar arasında lokantaların hizmet vermesi, çatal bıçağın kullanılması, yemek kitaplarının basılması³ sayılabilir.

Yaklaşık 623 yıllık bir zamanı kapsayan Osmanlı mutfağı coğrafya, iklim, din, genişleyen toprak vb. etkenlerle dayalı birçok unsurla zenginleşmiştir. Bu zenginleşme değişimi de beraberinde getirmiştir. Bu değişim Batılılaşma hareketleri ile mutfak ve yemek kültüründe kendisini daha yoğun hissettirmiştir. Osmanlı mutfağının genel özellikleri şu şekilde sıralanabilir:

- “1. Malzemelerin doğal tatlarının ortaya çıkarılması
2. Az miktarda ve az çeşit baharat kullanılması (en çok karabiber, tarçın, safran, sumak, misk)
3. Ekşi lezzetlerin vurgulanması (limon suyu, turunc ekşisi, koruk ekşisi, nardenk/nar ekşisi, sumak, yoğurt vs.)
4. Çorba ve sulu yemeklerin çokluğu
5. Sebzelere et kadar değer verilmesi
6. Yemeklerin kimliğinin, ayrı hazırlanan soslar yerine ana malzemelere bağlı olması
7. Yeni yiyecek ve içeceklerin mutfakta yer edinebilmesi (kahve, baklava, tel kadayıf, akide şekeri, lokum, döner kebabı, bamya, kavata vs.)
8. Aşçılığa verilen önem
9. Yemeklerin tıbbi faydalarına önem verilmesi.” (Işın, 2014, s. 217).

Tanzimat ile başlayan değişim hızı Cumhuriyet döneminde de kendisini göstermiştir. II. Mahmud döneminde başlamış ve “Alafranga” sofraya düzeni İstanbul başta olmak üzere büyük şehirlerdeki saray, köşk ve konaklarda benimsenmeye başlamıştır (Yerasimos, 2005, s. 42). Türkiye Cumhuriyeti'nin kurulması ile birlikte ekonomik, sosyal ve teknolojik gelişmeler birçok alanı etkilediği gibi Türk mutfak kültürü de etkilenmiştir. Batılılaşma, modernleşme ve kentleşme bir sonucu olarak dışarıda yemek yeme alışkanlıkları değişmiş, farklı tarzlarda restoranlar çoğalmış,

³ 1844'de Mehmet Kâmil tarafından kaleme alınan ve ilk basılı yemek kitabı olan Melceü't Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı) yayımlanmıştır. On iki fasıldan oluşan bu kitapta çorbadan tatlılara, kebaplardan böreklerle, dolmalardan pilavlara kadar toplam 887 yemeğin tarifi bulunmaktadır (Kâmil, 2015).

daha önce yerel olarak tüketilen gıda maddelerinin tüketimi yaygınlaşmıştır (Üner, 2014, s. 32). Buna rağmen yazılı kaynaklardaki bazı yemekler (tutmaç vb.) müstakil bir mutfak olan İstanbul mutfağında yer almadığı gibi Anadolu’da yaşayan birçok yemek de tanınmadıkları için İstanbul mutfağına girememiştir. Örnek vermek gerekirse; Karadeniz Bölgesindeki lahana çorbası ve hamsi pilavı, İç Anadolu Bölgesindeki arabası ve çebiç, Ege Bölgesindeki haşhaşlı çörek ve ekmek dolması, Akdeniz Bölgesindeki şakşuka ve kabak helvası, Güneydoğu Anadolu Bölgesindeki külünce ve maş piyazı, Doğu Anadolu Bölgesindeki mırtoğa ve keledoş, İstanbul mutfağında yer almayan yemekler arasında gösterilebilir (Halıcı, 2009, s. 25).

Yeme içme konusunda yaşanan köklü değişiklikler karakteristik Türk mutfağının birçok özelliğinin kaybolmaya yüz tutmasına neden olsa da esnaf ve sanatkar gibi küçük iş sahipleri tarafından bu gelenek devam ettirilmiştir. Esnafın yoğun olduğu bölgelerde “çarşı veya esnaf lokantısı” adı altında açılan küçük lokantalar geleneksel/ev yemekleri yaparak geleneğin devam etmesine katkıda bulunmuşlardır. Böylelikle lokantaya giderek ev yemeği yeme gibi bir alışkanlık doğmuştur (Gürsoy, 1995, s. 69).

Günümüzde sanayileşme, batı kültürü etkisi, hızlı kentleşme, kitle iletişim araçları, reklamlar, gibi birçok etmen fast food beslenme şeklinin gelişmesine yol açmıştır. Türk tipi fast food örnekler olarak döner, pide, köfte, kebab, gözleme, tost ve sandviç, çiğ köfte, simit, poğaç gibi ürünler verilebilir. Bunların yanı sıra dışarıdan ithal edilen hamburger ve pizza gibi batı tarzlı fast food ürünleri de tüketilmektedir (Uğur, 2018, s. 2-3).

Cumhuriyet dönemi mutfağına genel olarak bakıldığında şu başlıklar altında incelenebilir:

“1. Saray, konak ve aşçılar arasında İstanbul’da gelişen ve artık yalnızca evlerde yaşayan klasik Türk mutfağı, 2. Büyük oranda Batı yemekleriyle karışmış olan restoran ve otellerde uygulanan karma mutfak, 3. Anadolu’da uygulanarak ve bölgesel ürünler sayesinde bütün canlılığıyla var olan Türk halk mutfağı” (Halıcı, 2009, s. 25).

Orta Asya’dan günümüze kadar gelen süreçte yemek kültürü ile ilgili bilgilere bakıldığında Türk mutfağının ne kadar geniş, ne kadar zengin olduğu anlaşılmaktadır. Bu zenginliğin göç, coğrafya, fethedilen yerler gibi birçok etkeni olduğu yukarıda görülmektedir. Orta Asya’dan günümüze kadar geldiği süreçte birçok değişim ve

dönüşüme uğrayan Türk mutfak kültürünün birçok unsuru unutulmuş ya da unutulma tehlikesi ile yüz yüze gelmiştir.

Küreselleşme etkilerinin giderek arttığı günümüzde ulusal kültürün her bir unsuru daha fazla önem kazanmakta, bu da somut olmayan kültürel unsurların muhafaza ve aktarımını gerekli kılmaktadır. Söz konusu değerler arasında zengin kaynakları ile yemekler de bulunmaktadır (Kurt, 2020, s. 23). Yemekler ya da daha geniş bir ifadeyle “mutfak kültürü”, aynı zamanda milletlerin kültürel zenginliğini ortaya koyan unsurlardandır (Göde ve Tatlıcan, 2016, s. 127).

Geleneksel yiyecekler belirli bir alana, bölgeye veya ülkeye ait insanlar tarafından sıklıkla tüketilen, belirli özel günlerde veya mevsimde yenilen, belirli bir üretim şekli bulunan, duysal özellikleri nedeniyle ayırt edilebilen ve kuşakta kuşağa gelenekler ile aktarılabilen bir üründür (Vanhonacker vd. 2010, s. 472). Bu tanımdan da anlaşılacağı üzere yemekler sadece somut bir kültürel unsur değil; somut unsurunun yanı sıra o yemeğin aktarım sürecindeki sözlü unsurlar da bir kültürel öğedir. Günlük yaşantımızda, folklorumuzda, edebiyatımızda, insanoğlunun oluşturduğu tüm kültürlerin nerede ise her noktasında yemeğin ciddi bir önemi vardır. Bu yüzden yemekleri sadece somut kültürel miras olarak değerlendirmek yanlış olacaktır. Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesindeki somut olmayan kültürel miras terimi tanımı dikkate alındığında yemeğin pişirme tarzları, saklama koşulları, geleneksel üretim ve tüketim şekilleri “İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesi” kapsamına girerken, yiyecek ve içeceklerin kendisini de somut kültürel miras olarak değerlendirmek mümkündür (Çapar ve Yenipınar, 2016, s. 104).

UNESCO’nun yemek kültürü ile pek çok sözleşmesi ve programı bulunmaktadır. Bunlar arasında tarım politikası programları, “Yaratıcı Şehirler Ağı”, “Kültürel İfadelerin Korunması ve Çeşitliliği Sözleşmesi” ve “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi” yer almaktadır. UNESCO, Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi ile kültürel mirasların canlı ve sürekli dönüşen yapısına vurgu yapmaktadır. Somut olmayan kültürel mirasın kuşaktan kuşağa aktarımı meselesi küreselleşen dünyada tehdit altında bulunan farklı grup, birey ve toplulukların miraslarının, kimlik ve kültürel çeşitliliklerinin korunabilmesi için kilit görevi görmektedir (Ölçer Özünel, 2016, s. 26).

Somut olmayan kültürel mirasın alanlarına bakıldığında yemek kültürü hem toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenlere hem de doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar alanına girmektedir. Toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenlere bakıldığında bu alanda yer alan unsurların birçoğunun içerisinde yemek ve yemek ile ilgili inançlar yer aldığı görülmektedir. Bu alan içerisinde bakıldığında yemek ile ilgili olan nişan, düğün, doğum, nevrüz, hıdrellez, diş hediğı, sünnet töreni, hacca gitme, kına gecesi, askere uğurlama, kan davası, nazar, vb. unsurlar yer alırken; doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar alanında ise ekincilik, toplayıcılık, avcılık, hayvancılık, balıkçılık, gıda depolama kültürü, mevsimsel yiyecek saklama biçimleri, saklama mekanları, yerel bilgi ve becerilerle üretilen yemekler, mutfak, araç ve gereçleri, kutsal ve törensel yemekler yer almaktadır.

UNESCO, “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi” etrafında mutfak geleneklerinin kültürel mirasın kuşaktan kuşağı aktarımında önemli bir yerinin olduğunu göstermiştir. Taraf devletlerin UNESCO’ya sunduğı mutfak temalı miraslar kurullar tarafından incelendikten sonra kültür aktarımına katkı sağlayanlar acil koruma veya temsili listelere alınmaktadır (Oğuz, 2013b, s. 9).

İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesi’ne bakıldığında yemek kültürünün diğerk miras alanlarına göre daha az temsil edildiğı göze çarpmaktadır. Halbuki UNESCO program ve sözleşmelerinin birçoğı yemek kültürü ile ilişkilidir (Ölçer Özünel, 2016, s. 25). 2008 yılında kültürel mirasları kayıt altına almaya başlayan UNESCO, yemek ve mutfak ile ilgili kültürel unsurları ilk olarak 2010 yılında kaydetmiştir. “İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesi”ne 2010 yılında Meksika’nın yemek kültürü ile ilgili olarak “Geleneksel Meksika mutfağı- atalardan kalan, süregelen topluluk kültürü, Michoacán paradigması (Traditional Mexican cuisine - ancestral, ongoing community culture, the Michoacán paradigm)” adlı kültürel mirası kayıt edilmiştir. Aynı yıl Fransa’da “Fransızların gastronomik yemeğı (Gastronomic meal of the French)” adındaki kültürel mirası listeye dahil edilmiştir. Toplamda otuzun üzerinde yemek ve mutfak kültürü ile ilgili kültürel miras unsuru listelere kayıt edilmiştir (URL-9).

Türkiye’nin yemek ve mutfak ile ilgili kültürel mirası ilk olarak 2011 yılında listeye eklenmiştir. 2011 yılında “Geleneksel Tören Keşkeğı” adıyla eklenen keşkek yemeğinden sonra “Mesir Macunu Festivali” (2012), “Türk Kahvesi ve Geleneğı” (2013) ve Azerbaycan, İran, Kazakistan, Kırgızistan ve Türkiye’nin ortak dosya olarak

sundukları “İnce Ekmek Yapımı ve Paylaşımı Geleneği: Lavaş, Katırma, Jupka, Yufka” (2016), “Çay Kültürü: Kimlik, Misafirperverlik ve Toplumsal Etkileşim Sembolü” (2022) adlı kültürel unsurlar koruma altına alınmıştır.

Yukarıda sayılan kültürel miraslardan tören keşkeği, sünnet ve evlenme düğünleri, Ramazan ve Kurban bayramları, Muharrem ayı, hayırlar, Hac ziyareti yemeği, toplu yağmur duaları ve mevlüt gibi vesilelerle veya mevsimlik bir kutlama töreni olan Hıdırellez gibi özel günlerde pişirilerek dağıtılmaktadır (URL-10). Günümüzde törensel boyutunda dışında evlerde de yapılan keşkek yemeğinin törensel boyutu unutulmakta ya da törenin yemeği olan keşkek yerine pilav vb. yemekler yer almaktadır. Erol’un, Çanakkale ve çevresindeki köy hayırları üzerine yaptığı araştırmada keşkeğin ana malzemesi olan buğdaya nazaran daha pahalı, daha modern olmasından yahut böyle kabul görmesinden ve sosyal statüyü arttırdığı düşüncesinden ötürü pirinç pilavının ikram edildiğini vurgulamıştır. Bu bağlamda pirinç pilavının geleneksel tören yemeği olan keşkeğin yerini almaya başladığını da belirtmiştir (Erol, 2004, s. 125). Tören keşkeğinin törensel boyutu dışında yapımında türkülerin, manilerin söylenmesi; kadın ve erkeklerin imece usulü ile yapması, bunların yanında dini boyutunun bulunması bu kültürel mirasın koruma altına alınmasındaki önemini göstermektedir. 2022 yılındaki “Somut Olmayan Kültürel Miras Türkiye Ulusal Envanter Listesi”ne bakıldığında “Türk mutfak kültürü/ geleneksel yiyecek-içecek yapımı ve toplumsal uygulamalar” grubunda yetmiş beş unsur; bu unsurların altında ise 221 tane yerel uygulama yer almaktadır (URL-11).

Bazı araştırmacılar mutfağın canlı bir yapıda olduğunu bu yüzden koruma altına alınmasına gerek olmadığını çeşitli yollardan dile getirmiştir. Türk mutfak kültürünün her dönemde canlı kaldığı, birçok unsurun hâlâ yaşadığı bilinmektedir. Ancak kaybolmaya yüz tutmuş bazı yiyecek ve içeceklerin belgelenip koruma altına alınması, eski canlılığına kavuşturulması ve gelecek kuşaklara aktarılması gerekmektedir. Kültür aktarımına katkı sağlayan yiyecek ve içecekler sadece somut olarak düşünülmemeli, somut olmayan kültürel unsurları da dahil ederek bütüncül bir koruma yaklaşımı benimsenmelidir.

UNESCO için önemli bir hedef haline gelen “2030 Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri” ve “Yaratıcı Şehirler Ağı” programlarına bakıldığında yemek kültürü ön plana çıkmaktadır. Birleşmiş Milletler’in, 2030 sürdürülebilir kalkınma hedeflerinden biri dünyadaki yemek ve beslenme kaynakları ile ilişkilidir. Bu hedef açlığı bitirmek,

gıda güvenliğini sağlamak, beslenme imkânlarını geliştirmek ve sürdürülebilir tarımı desteklemek üzerine kurgulanmıştır. Bu da yemek kültürüne ait daha çok unsurun “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi”nin koruma politikası ile ele alındığında sürdürülebilir kalkınma hedefleri ile uyumlu bir strateji geliştirilebileceğini göstermektedir (Ölçer Özünel, 2016, s. 25-26).

1.3. Baklavanın Kökeni

Anadolu’da kültürel bir sembol olan baklava, Ortadoğu ve Balkanlar’ın geleneksel mutfaklarında da önemli bir yere sahiptir. Bayramlar, düğünler, kutlamalar ve özel günlerde sıklıkla sunulan bir tatlı olan baklava aileler arasında kuşaktan kuşağa aktarılan tarifler ve yapım sırları, baklavanın geleneksel değerini korumasına yardımcı olmaktadır. Günümüzde baklava, sadece Ortadoğu ve Balkanlarda değil dünya çapında popüler olan bir tatlıdır. Göçler ve kültürel etkileşimler sayesinde, farklı ülkelerdeki insanlar baklavayı kendi mutfaklarına dahil etmiş ve farklı çeşitlerini üretmiştir. Çalışmanın bu bölümünde Osmanlı zamanında günümüzdeki şeklini alan baklavanın tarihi ve etimoloji üzerine inceleme yapılmıştır.

1.3.1. Baklavanın Tarihçesi

Anadolu öncesi Türk mutfacı ile en güçlü bağa sahip olan tatlılardan biri baklavadır (Işın, 2009, s. 236). Bazı araştırmacılar bu tatlının çok eski zamanlardan itibaren Türkler tarafından yapıldığını dile getirirken bazı araştırmacılar ise baklavanın Türk tatlısı olmadığını iddia etmektedir. Baklavanın bir Türk tatlısı olmadığını dile getiren araştırmacılar genel olarak Antik Roma’ya, Farslara, Araplara, Asurlulara ve Yunanlılara ait olduğunu ileri sürmüştür.

Baklavanın kökenini Antik Roma’ya dayandıran Patrick Faas “Around the Roman Table: Food and Feasting in Ancient Rome” adlı eserinde plasenta kekinin bilinen en eski tarifi baklava olduğunu ileri sürmektedir. Faas, yemeklerin kökenleri hakkında Yunanlıların ve Türklerin hâlâ tartıştığını dile getirmiştir. Örnek olarak baklavanın her iki ülke tarafından da talep edildiğini; aslında Yunan ve Türk mutfacının Roma İmparatorluğu’nun devamı olan Bizans İmparatorluğu’nun mutfacı üzerine inşa edildiğini ortaya atmıştır. Ayrıca Roma mutfacının eski Yunanlılardan birçok şeyi ödünç aldığını ama plasantanın (dolayısıyla baklava) kökeninin Yunanca

olmadığını Latince olduğunu ve plasentanın Antik Roma dininde geleneksel bir rol oynadığını aktarmıştır (2003, s. 185).

Gil Marks ise “Encyclopedia of Jewish Food” adlı eserinde fındıklı ve ballı şekerlemelerin tarihin erken dönemlerine kadar uzandığını ancak ince hamurun arasına fındık yerleştirmenin geç ortaçağ döneminde başladığını kaleme almıştır (2010, s. 151). Muhammed İbn el-Hasan El-Bağdadi’nin 1226’da Irak’ta yazdığı ancak dokuzuncu yüzyılın Farsça yemek tariflerine dayanan Kitab al-Tabikh’de (Yemekler Kitabı) lauzinaq hakkında bilgiler aktarılmıştır. Bu kitapta lauzinaq için çok ince hamur işlerine (çekirge kanatları kadar ince olan hamurlara) sarılmış ve şurupla ıslatılmış küçük badem ezmesi parçaları olarak tanımlanmıştır (Perry, 2001, s. 223; Marks, 2010, s. 151). Charles Perry ise lauzinaq adlı tatlının “baklavaya pek benzemediğini” ifade etmiştir (Perry, 2001, s. 223).

Marks baklavanın aslında Fars kökenli bir tatlı olduğunu; Orta Doğulu ustaların malzemeleri katmanlara ayırma sürecini tasarladığını; 15. yüzyıl civarında Türklerin son derece ince bir hamur dan yapılan ve baklavanın icadı için gerekli filonun atası olan yufkayı geliştirdiğini vurgulamıştır. Ayrıca 16. yüzyıldan sonra Osmanlı Devleti’nde sarayda çalışan fırıncıların baklavaya çağdaş biçimini verdiğini ve buradan Ortadoğu, Kuzey Afrika ve Balkanlar’a yayıldığını aktarmıştır (Marks, 2010, s. 151).

Franz Maier ise baklavanın 8. yüzyılın başlarında Asurlularda yapıldığını iddia etmektedir. Yerleştirilen ama katlanmayan bir tatlı çeşidi olarak Asurlularda yapılan tatlı daha sonra baklava olarak Araplara, Mısırlılara ve Filistinlilere geçmiştir. Bu ülkelerden sonra Suriye ve Türkiye’ye gelmiş buradan İspanya, Kuzey Afrika ve Güney Fransa’ya yayılmıştır (Akkaya ve Koç, 2017, s. 48).

Yunanlıların Türklerden önce katmanlı hamur işini yaptığını kanıtlamak isteyen Speros Vryonis “The Decline of Medieval Hellenism in Asia Minor and the Process of Islamization from the Eleventh Through the Fifteenth Century” adlı eserinde Yunanistan’da yapılan hamur işinin Bizanslılara kadar gittiğini dile getirmiştir. Kitabın “Türk Anadolu’sunda Bizans’ın Kalıntıları” adlı yedinci bölümünde “kopte” yada “kopton (koptoplakous)” olarak anılan gözde Bizans tatlısının Türklerin baklavası ile aynı olduğunu aktarmıştır. Speros Vryonis savlarını kanıtlamak için iki kaynağa başvurmuştur. Bunlar Naucratis’li Athenaeus’un ikinci

yüzyılda kaleme aldığı “The Deipnosophists” ve Phedon Koukoules’in yazdığı “Vyzantinon Vios kai Politismos” adlı eserlerdir (1971, s. 482-483).

Charless Parry, Speros’un savlarının aksini ispatlamaktadır. Parry, “The Deipnosophists” adlı kitabın pasajları incelendiğinde orada gerçekten koptoplakous’un anlatılmadığını aslında gastris veya gastrion adlı bir Girit tatlısının betimlenişinin anlatıldığını; çoğu araştırmacı tarafından gastris’in koptoplakousa verilen bir başka ad olduğunu varsaydıklarını ifade etmiştir. Pasajın ilerleyen bölümlerini inceleyen Perry burada anlatılan bal ile karıştırılmış cevizden oluşan bir dolgu maddesine sahip tatlının anıldığını ve hemen hemen herkesin aklına baklavayı getirdiğini belirtmiştir. Ancak tarif okunduğunda koptoplakousun hamur ile herhangi bir ilişki olmadığı, bu tatlının ceviz dolmasına benzeyen bir şekerleme olduğunu dile getirmiştir. Speros’un ikinci kaynağı olan “Vyzantinon Vios kai Politismos” adlı eserde Phedon Koukovles “The Deipnosophists” adlı eseri yorumlarken koptoplakousu iki tabakadan yapılmış hamur olarak anlatmıştır. Perry, Speros’un savını dayandırmak için bu kitaptan alıntı yaptığını ve yanlışlığının kökeninin burası olduğunu vurgulamıştır. Koptoplakousun içinde hamur olmadığını tekrar vurgulayarak bu kaynağında yanlış bilgiler içerdiğini kaleme almıştır (Perry, 1989, s. 360-361; Perry, 2003, s. 86-87).

13. yüzyılda Arapça olarak yazılmış “Kitab al Wusla ila al-Habib and Kitab Wasf al-At’ima al- Mu’tada” adlı eserde günümüzdeki sarığı burma baklavasının tarifi yer almaktadır. Ancak buradaki adı baklava değil kul wa-shkur (ye ve şükret) ve karnı yarıktır (Perry, 1993, s. 242). Görüldüğü üzere hem Arapça hem de Türkçe adın verilmesi o zamanki okuyucuların sadece Arapça ile bu tatlının ne olduğunu anlamayacaklarını göstermektedir. Işın kul wa-shkur adının sonradan yakıştırılmış bir ad olduğunu ve tarifte yufkanın tutmaç gibi açıldığının söylenmesinden hareketle bu tatlının Arap mutfağına Türk mutfağından geçtiği sonucuna varmıştır (Işın, 2009, s. 235; Işın, 2014, s. 235).

Başta Charles Perry ve Priscilla Mary Işın olmak üzere birçok araştırmacı baklavanın bir Türk tatlısı olduğunu dile getirmiştir. Buğdayı temel gıda olarak kullanan göçebe Türkler yufka adını verdiği ekmeği tek tek açıp arasına farklı harçlar koyarak katlı veya sarılı hamur işleri oluşturmuştur. Kaymak ve bal gibi tatlandırıcıları ile de çok katlı yufkadan hamur tatlıları yapmışlardır (Perry, 2003, s. 87; Işın, 2009, s. 236; Akkoyunlu, 2012, s. 334-335; Emil, 2006, s. 1).

Charles Perry, Azerbaycan'da geleneksel tatlı olarak bilinen Bakü pahlavasını, Orta Asya'da sacda pişen yufka ekmekten klasik baklavaya varışının önemli bir parçası olduğunu vurgulamaktadır. Bakü pahlavasının erişteden ince olmayacak şekilde sekiz kat yufka arasına fındık, Antep fıstığı konularak yapılan bir tatlı olduğunu dile getirmiştir. Perry, Orta Asya'dan Anadolu'ya göç edenlerin yolu üzerinde olan Azerbaycan'da baklavanın şekillendiğini varsaymaktadır. Bu bölgede yaşayan İranlılar ile temasının bir ürünü ve İran geleneğindeki fırında pişirilmiş fındık, fıstık dolgulu hamur işleri ile Türklerin çok katlı ekmeğinin bileşimi olduğunu düşünmektedir. Günümüzdeki şeklini ise Fatih Sultan Mehmet'in İstanbul'u aldıktan sonra Topkapı Sarayı'ndaki ustaların verdiğini ifade etmiştir (Perry, 1989, s. 362-363; Perry, 2003, s. 88-89).

Türkçe kaynaklı eserlerde baklavanın en erken kaydının, 15. yüzyılın ikinci yarısında yaşamış olan Kaygusuz Abdal'ın şiirinde bulunduğu görülmektedir. Şiirde “İki yüz tepsi baklava içinde/ Kimi badem, kimi mercimek olsa” şeklinde geçen baklavanın o dönemde bademli ve mercimekli olarak da yapıldığını göstermektedir (Işın, 2009, s. 235). Osmanlı sarayında yapılan ilk baklavanın kaydı ise Fatih dönemine ait Şaban 878 (1473) tarihli Matbah-ı Âmire defterinde geçmektedir. 1720 yılında Sultan III. Ahmed'in dört oğluna yapılan görkemli sünnet düğününü anlatan Vehbi'nin Surname adlı eserinde bütün konuklarına baklava ikram ettiği yazılmıştır (Çekiç, t.y.).

Osmanlı sarayında çok tutulan bir tatlı olan baklava bayram, eğlence, düğün, resmî törenler ve kutlama sofralarında yerini almıştır. 17. yüzyılın sonu ve 18. yüzyılın başlarında Kanuni Sultan Süleyman savaştan önce askere bolca pilav ve yahni yanında iyi zerde ikram etmiştir. Zamanla bu bir âdete dönüşmüştür. İlerleyen dönemlerde sefere pek çıkılmaması sebebiyle askere baklava ikram etmek âdet olmuştur. Kanuni'den kalma bir âdet olarak sarayda bir baklava alayı oluşturulmuş ve her Ramazan ayının ortasında padişahın Hırka-i Şerif'i ve mukaddes eşyaları ziyareti sırasında bir iltifat olarak saraydan yeniçeri ocağına törenle baklava ikram edilmiştir. Bu alayda her on asker için bir sini baklava hazırlanıp saray mutfağı önünde dizilmiş ve silahtar ağa ilk siniyi teslim aldıktan sonra diğer sinilerin her birini ikişer asker nizami bir şekilde yüklenerek kışlalara doğru yürüyüşe geçmişlerdir (Ortaylı, 1993, s. 5; Koçu, 1960, s. 1939-1940; Pakalın, 1993, s. 149; Kolay vd., 2016, s. 94-100).

Osmanlı'da baklava, başta Baklava Alayı olmak üzere Osmanlı arşiv belgelerinde de geniş ölçüde yer almış ve genellikle şu işlemler dikkat çekmiştir:

“Dergâh-ı Âlî yeniçerilerinin baklava harcı, yeniçerilere baklava tevziâtı, Dergâh-ı Âlî baklavacıları için yapılan tayinat, yeniçeri vs. ocakların Ramazan’da pişirilecek baklavalarının tatlılanması için her sene verilegelen odunların alımı, Dîvân-ı Hümâyûn’a ait baklava tepsilerinin tamiri, Ramazan’ın on beşinde Hırka-i Şerif ziyareti ve baklava töreni, kaybolan 300 baklava tepsisinin yenilerinin alınması, Ramazan’ın onbeşinde Tophane Ocağı’na da baklava verilmesi... (Eliaçık, 2012, s. 3).

18. yüzyıldan beri önemli ölçüde değişmemiş olan baklavanın Osmanlı versiyonu (Kaufman, 2008, s. 10) zaman içerisinde Osmanlı sarayından çıkıp halk için hizmet vermek isteyenler tarafından dükkanlarda satılmaya ve çeşitlenmeye başlamıştır. Osmanlı döneminde idarenin, ekonominin, sosyal ve kültürel hayatın başkenti İstanbul olduğundan dolayı baklava tüketiminin de en yaygın tüketildiği şehir burası olmuştur. Bu yüzden birçok tatlı ve baklava ustasının İstanbul’a gelmesiyle baklava burada nam salmıştır. Günümüzde baklavanın İstanbul ile değil de Gaziantep adıyla ünlenmesi ise bu yöreye özgü malzemelerden yapılmasından kaynaklanmaktadır. Ayrıca baklavayı evde kadınlar yerine dükkanlarda erkeklerin yapması ve bir standart getirerek ortaya bir ticari ürün çıkarmaları da adının Gaziantep ile anılmasına neden olmuştur (Zor, 2018, s. 46). Antep baklavasının şöhrete ulaşmasında Gaziantep’in en eski baklavacıları olan İnal ve Güllü ailesinin katkısı büyüktür. Yaptıkları baklavaları ilk önce şehir içi sonra şehir dışında (ilerleyen zamanlarda ülke dışında) satmaya başlayarak Antep baklavasının popülerliğini arttırmışlardır.

Antep baklavasının İstanbul serüveni ise 1949 yılında Mustafa Güllü’nün Karaköy’de bir dükkan açmasıyla başlamıştır. Güllü, ilk yıllarda müşteri bulmakta güçlük çekse de çeşitli tanıtım ve reklam faaliyetleri ile ürününü pazarlamaya çalışmaktadır. Bedava baklava dağıtıp çeşitli mecralara reklam vererek, baklavayı İstanbulluların lezzet menüsüne dahil etmeyi başarmıştır. Yıllar içinde Mustafa Güllü’nün yanında yetişen ustalar da İstanbul’da baklavayı yaygınlaştırmıştır (Kolay vd., 2016, s. 152).

28 Mart 2005 tarihinde Gaziantep Sanayi Odası tarafından “Antep Baklavası” ibaresinin coğrafi işaret olarak tescili için Türk Patent Enstitüsüne başvurulmuştur. 27.04.2007 tarih ve 26505 sayılı Resmi Gazete’de ilan edilen 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname’nin 12. maddesi gereğince 28.03.2005 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir (URL-19). Daha sonra da uluslararası tescili için 01.07.2009 tarihinde AB’ye başvurulduktan dört sene

sonra 8 Ağustos 2013 tarihinde AB Resmi Gazetesi'nde "Antep Baklavası" olarak ilana çıkmıştır. 21.12.2013 tarihinde ise tescil kararı yayınlanarak kesinleştirilmiştir (Zor, 2018, s. 60; Kolay vd., 2016, s. 236). Bu karar ile baklava, Türkiye'den tescil edilen ilk ürün olma özelliğini taşımaktadır.

Genel olarak baklava, günümüzde başta Türkler ve Yunanlılar olmak üzere, Orta Doğu, Doğu Akdeniz, Balkanlar ve Kafkaslardaki milletlerde değişik şekilleri bulunan bir hamur tatlısı olarak karşımıza çıkmaktadır. Orta Doğu ve Balkanlar'ın bir zamanlar Osmanlı coğrafyasını teşkil ettiği düşünüldüğünde, baklavanın günümüzdeki şekliyle Osmanlı mutfağına ait bir tatlı olduğu söylenebilir. Türklerin eski zamanlarda Orta Asya bozkırlarında sac üzerinde yaptığı yufkanın üst üste konulup tatlandırılması ise günümüzdeki baklavanın atası olarak kabul edilebilir. 2013 yılından itibaren Avrupa Birliği'nden tescili alınan baklavanın, Gaziantep ve Türkiye'ye ait olduğu tüm dünyaya ispatlanmıştır.

1.3.2. Baklavanın Etimolojisi

Baklava, Türk mutfağı başta olmak üzere Ortadoğu, Balkan ve Güney Asya mutfaklarında önemli yer tutmuş bir hamur tatlısıdır. Anadolu ve çevresindeki hemen hemen her yerde kendine has şekliyle yapılan baklavanın etimolojisi yerli ve yabancı birçok araştırmacının dikkatini verdiği bir konu olmuştur. Baklavanın etimolojisi genel olarak Moğolca, Farsça, Arapça ve Türkçe olmak üzere dört görüş üzerinde toplanmıştır.

Amerikalı Altay dilleri uzmanı Paul Buell, bu kelimenin, Moğolca "katlamak" anlamına gelen "bakala" ile Türkçe fiilden isim yapma eki "-va"dan meydana gelebileceğini düşünmektedir (Işın, 2009, s. 236).

Farsça olarak kabul edenler arasında Marek Stachowski yazdığı "Kurzgefaßtes etymologisches Wörterbuch der türkischen Sprache" adlı eserinde baklava kelimesinin tarihi gelişimini "baklava< baklavu< baklavı< baklağı" şeklinde vermiştir. Baklava kelimesinin etimoloji için büyük olasılıkla Farsça "bāqlavā" sözünden geldiğini ama yine de Türkçe balıklava sözüne de bakılması gerektiğini vurgulamıştır (Stachowski, 2019, s. 75, 77).

W. Eilers "Encyclopædia Iranica" adlı eserde yer alan "bāqlavā" maddesini yazarken bu kelimenin G. Doerfer'e göre Türkçe'den gelmediğini belirtmiş ve Farsça

kökenli -vā son eki, belki de Farsça son eki - vā/- bā eklerinden türediğini kaleme almıştır (1988, s. 729). Ancak Doerfer'in yazısına bakıldığında böyle bir ibarenin geçmediği görülmektedir (1963, s. 255).

Gil Marks'da baklava adının muhtemelen Farsça balg/barg (yaprak) kelimesinden türetildiğini ve Farsça bir kökene işaret eden Farsça va son eki ile günümüz şeklini aldığını belirtmiştir (2010, s. 151).

Baklavanın kökenini Arapçaya dayandıran araştırmacılardan bazıları baklagiller familyasına adını veren bakla bitkisinden bazıları da Arapça zincir halkası anlamına gelen baklaya dayandırmıştır. İsmet Zeki Eyüboğlu “Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü”nde baklavanın Arapça kelime olan bakl/bakla kelimesinin zamanla bakla-vi>baklavi>baklava olarak şekillendiğini belirtmiştir. Kök anlamının “baklava biçiminde kesilip pişirilen. Anlam genişlemesiyle bilinen hamur tatlısı” olarak vermiştir. Ayrıca Eyüboğlu Türkçedeki baklağı, baklavı gibi kelimelerin söylenişlere aldanılarak Türkçe sanıldığını aslında bu kelimelerin Arapçada yemeklik yeşil bitki anlamına gelen bakl/bakla alındığını belirtmiştir (2017, s. 68).

Sevan Nişanyan ise “Nişanyan Sözlük/ Çağdaş Türkçenin Etimolojisi” adlı sözlüğünde baklavanın Arapça baklawī بقلوی (örme zincir) sözcüğünden; onun ise bakla(t) بقلّة (bakla, zincir halkası) sözcüğünden geldiğini izah etmiştir. Nişanyan burada geçen bakla sözcüğünün zincir halkası, örme zincir zırhın her bir gözü anlamına geldiğini vurgulamıştır (2018, s. 72).

Türkçe kabul eden araştırmacılar birçok farklı görüş ileri sürmüşlerdir. Andreas Tietze, “Tarihi ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lügati” adlı sözlüğünde baklava kelimesinin Eski Osmanlıca baklağı biçiminden yaşadığını belirtirken bundan önceki dönemler için bilgi vermemiştir. Sözlükte ise baklava kelimesi için yabancı bir dilin adı anılmamıştır. Bu da bizlere Tietze'nin bu kelimeyi Türkçe olarak kabul ettiğini göstermektedir. Sözlükte baklavanın anlamı için samsalarının eşkenar dörtgen şekline benzeyen şeylere dendiğini belirtmiştir (2016, s. 563).

Muhittin Eliaçık “Baklavaname” adlı makalesinde ortaya çıkan bulgular neticesinde baklava kelimesinin Orta Asya ve Türkçe kökenli bir tatlı olduğunu dile getirerek zamanla Topkapı Sarayı'nda bugünkü halini aldığını dile getirmiştir. Eski Türkçe'de “baklağı/baklağ”ı olarak geçen baklava kelimesinin Moğolca “bağlamak, sarmak” anlamına gelen bayla- kelimesinin üstüne Türkçe fiil eki -v getirilerek

türetilmiş olabileceği söylenmişse de Moğolca bayla- fiili de Eski Türkçeden alınmış olduğundan bu görüşün zayıf olduğuna dikkat çekmiştir. Ayrıca kelimenin Arapça ile de bir bağlantısı olmadığını vurgulamıştır (2012, s. 2).

Ali Ulvi Elöve, Jean Deny'nin "Türk Dil Bilgisi-Osmanlı Türkçesi" kitabını çevirirken kendi düşüncelerini dipnotta belirtirken bakla-va kelimesinin kökenini dilinip parça parça bölünen şey anlamına gelen buklağı olabileceğini söylemiştir (Deny, 2012, s. 514).

Mustafa S. Kaçalın baklavada vazgeçilmez olan oklavanın bu tatlıya isim babalığı yapmış olabileceğini belirtmiştir. Kelimenin etimoloji hakkında oklavanın "ok" köküne dayanması gibi, baklavanın dilimlerinin de balığa benzemesinden ötürü "balıklava" denilmiş ve zamanla "baklava" olarak kısaltılmış olabileceğini öne sürmektedir (Işın, 2009, s. 236). Mustafa S. Kaçalın ve A. Azmi Bilgin tarafından yayımlanan makalede kelimenin etimolojisi "bak + lava (< *buk + lağı dilinip parça parça bölünen nesne, baklava < buk- 'kat' etmek, paralamak, tevzî ve taksim etmek" şeklinde verilmiştir (Kaçalın ve Bilgin, 1997, s. 76).

Tuncer Gülensoy, "Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin Köken Bilgisi Sözlüğü" adlı eserinde baklava kelimesinin bak-ı "besleme" kelimesi üzerine gelen la-ğı(/va/vı) ekler ile türediğini ve bu kelimenin Eski Anadolu Türkçesinde baklağı şeklinde kullanıldığını ifade etmiştir (2007, s. 106).

Araştırmacı Ümüt Çınar ise baklavanın kat kat yufka ile yapıldığına ve Dîvânu Lugâtî't-Türk'te geçen baku/bakku denen tepecikler gibi yığılarak yapıldığına dikkat çekmiştir. Dîvânu Lugâtî't-Türk'te bak-mak (gözetlemek) fiilinden türeyen baku/bakku (tepe, yüksekçe yer, yokuş) ismine eklenen -lağı/lağı ekinin eklenmesiyle baklava kelimesinin oluştuğunu belirtmiştir. Çınar baklava kelimesinin tarihi gelişimi ise "baklava < baklağı < baku-lağı < baku~bakku < bakmak" şeklinde açıklamıştır (2021, s. 7-8).

Hakan Sarıtken "Baklava Sözcüğünün Etimolojisi Üzerine" adlı çalışmada baklağı kelimesinin "bağlanmış, bağ haline getirilmiş, destelenmiş, yığınlanmış, küme biçimine getirilmiş olan (nesne)" anlamında kullanıldığını ve kelimenin bağ+la-gu > bak+la-gu > bak+la-vu > bak+la-va biçiminde değiştiğini ifade etmiştir (2021, s. 205).

Bu görüşlere ek olarak Arapça+Türkçe olduğunu düşünen araştırmacılar da mevcuttur. Hasan Eren "Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü" adlı eserinde baklava için

eski kaynaklarda baklağu, baklağı olarak geçtiğini belirtmiştir. Kknn açık olarak bilinmediğini ancak Türkçe bir türev olduğu belirterek yapı bakımından oklava kelimesine benzediği ve -lava ekiyle kurulduğunu ifade etmiştir. Kknn de bakla (< Arapça) sözünün saklandığını düşünen Eren, oklavada da olduğu gibi baklavada da sonundaki -a ~ -u ~ -ı değişmesinin göze çarptığını söylemiştir (1999, s. 34).

Doerfer ise bu kelimenin etimolojisini tam belli olmadığını ancak Osmanlı Türkçesinden Arapçaya geçmiş olabileceğini vurgulamıştır. Osmanlı Türkçesinden Arapçaya geçtiğini belirtirken soru işareti kullanan Doerfer, Kürtçe ve Balkan dilleri için herhangi bir işaret kullanmayarak doğrudan Türkçeden geçtiğini belirtmiştir (1963, s. 255).



II. BÖLÜM

BULGULAR VE TARTIŞMA

2.1. Ünü Bulunduğu Konumu Aşan Bir Lezzet: Antep Baklavası

Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde bulunan Gaziantep kenti, Türk mutfağının zengin lezzetlerini sunan bir gastronomi merkezidir. Gaziantep mutfak kültüründe birçok unsur yer almasına rağmen Antep baklavası diğer yiyecek ve içeceklerle göre daha popüler bir hale gelmiştir. Dünyanın birçok yerinde sevilen ve yapılan baklavanın Gaziantep'te bir üne kavuşması tesadüfen olmamıştır. Antep Baklavası, diğer baklava türlerinden farklı olarak el emeğiyle incecik açılmış yufkaların arasına bol miktarda Antep fıstığının yerleştirilerek yapılmasıdır. Diğer bir faktör ise yapımı oldukça özen gerektiren bu tatlının yılların deneyimine dayanan bilgi ve becerilere sahip ustalar tarafından yapılmasıdır. Bu durum ustaları sıradan ustalardan ayırarak bir zanaatçı olarak görülmelerini sağlamıştır.

Gaziantep şehriyle özdeşleşen baklava, Türkiye'ye dünyanın dört bir yanından gelen turistler tarafından deneyimlenmesi gereken bir gastronomik unsur olarak görülmektedir. Bu açıdan Antep baklavası, şehrin ekonomisine katkı sağlayan önemli bir ticari ürün olduğu gibi hem kentin hem de Türkiye'nin tanıtımında büyük bir rol oynamaktadır. Ekonomik açıdan önemli bir kalem olan baklavanın günümüzde birçok çeşidi yapılmakta ve geleneksel Antep baklavası tescillenerek koruma altına alınmıştır. Bu bölümde Antep baklavası için kullanılan malzemeler, yapım aşaması, kullanılan araç gereçler, diğer ülkelerdeki ve Türkiye'deki baklava çeşitleri ele alındıktan sonra Antep baklavasının çeşitleri incelenmiştir.

2.1.1. Tarladan Üretime Geleneksel Antep Baklavası

Türkiye'nin birçok yerinde üretilen coğrafi işaretli Antep Baklavasının yapımında birçok malzeme ve araç-gereç kullanılmaktadır. Antep Baklavasında kullanılan malzemeler özenle seçilirken kullanılan araç-gereçler ise basit sayılacak düzeydedir. Usta-çırak ilişkisi ile yetişmiş ustalar bu basit araçlar ile göz kamaştırıcı, görkemli, ünü bulunduğu konumu aşan çeşitli baklavalara meydana getirmektedir. Bu bağlamda bölümde ilk olarak baklavanın içerisinde yer alan malzemelere, yapılış aşamasına ve kullanılan araç-gereçlere yer verilmiştir.

2.1.1.1. Buğday unu

Triticum spp. olarak bilinen buğday, eski çağlardan itibaren yaygın bir biçimde yetiştirilen bir kültür bitkisidir. Günümüzde bütün dünyada üretimi yapılan buğdayın anavatanı Bereketli Hilal⁴ olarak adlandırılan bölge olduğu tahmin edilmektedir (Aşçı, 2013, s. 43).

Geniş bir adaptasyon yeteneğine sahip olduğundan ötürü dünyanın birçok bölgesinde yetiştirilen buğdayın Türkler tarafından eski zamanlardan beri üretildiği ve mutfak kültürünün temel gıdalarından biri olduğu söylenebilir. Ziya Gökalp, Çin kaynaklarında geçen bilgiler ışığında Eski Türklerin göçebe olmalarına rağmen her birinin arazisinin olduğunu ve bu arazilere buğday, arpa, darı, mısır, pirinç ettiklerini ifade etmiştir (1976, s. 338-339).

Buğday sadece Türklerin değil hemen hemen her medeniyetin temel gıdalardan biri olarak günümüze kadar gelmiştir. Eskiden olduğu gibi günümüzde de önemini koruyan buğday, gıda sanayisinde önemli bir paya sahiptir. Buğdayın işlenmesiyle un, ekmek, irmik, makarna, bulgur vb. ürünler elde edilmektedir. Ayrıca buğdaydan elde edilen un ile mantı, baklava, börek, katmer, pide, lavaş, yufka ve simit gibi geleneksel yiyecekler yapılmaktadır (Ceyhun Sezgin ve Bülbül, 2017, s. 1086-1087).

Buğdaylar genel anlamıyla yumuşak ve sert olarak iki sınıfa ayrılmaktadır. Protein miktarı az olan yumuşak buğday kek ve bisküvi üretiminde kullanılırken daha fazla protein miktarına sahip olan sert buğday ise ekmek, baklava vb. gıdaların

⁴ Türkiye'nin güney doğusundan başlayan, güneyde Ürdün, Suriye ve Irak'ı da kapsayan, doğuda İran'ın Zagros Dağları'na kadar uzanan, aşağıya doğru yarım ay şeklinde yayılmış dağlık bölgesi ile bunun altındaki yer.

yapımında kullanılmaktadır. Baklava yapımında sert buğday unun kullanmasının temel sebepleri arasında incecik açılıp uzamasına olanak sağlaması, iyi kızarması, parlaklığının güzel görünmesi, şerbeti güzel bir şekilde çekmesi, ağızda erimesi ve “hış” sesinin net olarak duyulması gösterilebilir (KK1, KK2, KK3, KK5, KK6, KK7, KK10, KK11, KK16, KK17, KK18, KK19, KK20, KK21, KK22, KK23, KK24, KK25, KK28, KK29, KK30, KK31, KK32, KK33, KK34, KK35, KK36, KK40, KK43, KK44, KK47, KK48, KK49, KK50, KK51, KK52, KK53, KK54, KK55, KK58).

Nazlı Yeyinli Savlak ve Ergun Köse tarafından yapılan araştırmada baklavada kullanılan unlar hakkında şu bilgiler verilmiştir:

“Baklava üretiminde süne zararı görmüş tane içermeyen, yüksek kaliteli glutene sahip, randımanı düşük, çoğunluğunu ithal buğdayların oluşturduğu buğday paçalları kullanılmaktadır. Avustralya sert buğdayı, Amerikan DNS buğdayı, Almanya ve Kazakistan orijinli buğdaylar kullanılan ithal buğdaylar arasındadır. Yerli buğdaylardan Adana 99, Segittario, İç Anadolu’da Toros, Ceyhan 99, Flamura (Trakya), Bezostaja, Zerun, Melez kullanılmaktadır. Bu buğday paçallarıyla yüksek kalitede protein ve yüksek gluten içeriğine sahip, uzama yeteneği yüksek, açılmaya uygun, yoğurmaya toleranslı hamur elde edilmesi amaçlanır. Ancak, şüphesiz aynı bölgeden her sene aynı kalitede buğday temin etmek çok zordur. İklim koşullarına göre buğday kalitesinin değişkenlik göstermesi un fabrikaları için de büyük bir sorun teşkil etmekte, kullanılan buğday çeşitlerinin değişmesini gerektirmektedir. Bununla birlikte, baklava üretiminde gluteni %31-32’den, gluten indeksi %70’ten büyük, sedimentasyon değeri 35-36 ml’den fazla olan buğdaylar tercih edilmektedir.” (2013, s. 126).

Harran ovasında ve çevresindeki sert buğdaylardan elde edilen unlar günümüzde Antep baklavasının üretimde kullanılmaktadır. Buradan elde edilen unların baklava yapımında kullanılan en ideal unlar olduğu belirtilmektedir (Zor, 2018, s. 35). Harran ovasında yetişen una ek olarak Mardin ilinin Kızıltepe ilçesinden alınan buğdaylar da öğütülerek baklavalık un olarak kullanılmaktadır (KK10).

Baklavacılar iklim şartları, ilaçlama ile birlikte eski kalitede un bulmakta zorlandıkları ancak üretilen unların %70-%80 aynı kalite olduğunu dile getirmişlerdir (KK1, KK2, KK3, KK5, KK6, KK7, KK10, KK11, KK16, KK17, KK18, KK19, KK20, KK21, KK22, KK23, KK24, KK25, KK28, KK29, KK30, KK31, KK32, KK33, KK34, KK35, KK36, KK40, KK43, KK44, KK47, KK48, KK49, KK50, KK51, KK52, KK53, KK54, KK55, KK58). Günümüzde sert buğday unu için baklavacılar Karakoyunlu Un, Özmermer Un, Özmen Un, Özmercan Un, Özbal Un,

Teksin Un gibi firmaları tercih edilmektedir. Gaziantep’te baklavacılar arasında en çok tercih edilen un firması ise Karakoyunlu Un’dur. Ata tohumundan yetiştirmesi, sadece baklavalık un üretilmesi ve standarttı yakalaması bu firmayı diğer firmaların önüne geçirmiştir. Ancak baklava yapımındaki unu tek başına karşılayamamaktadır. Bunun için markalar diğer un firmalarına da sıklıkla müracaat etmektedir.

Özmermer Un tarafından baklavalık unun özelliklerini şu şekilde sıralanmıştır:

- “• Tek başına veya baklavalık unlarla paçal yapmak için kullanılabilir.
- Makine ve el açımı baklava imalatına uygundur.
- Kolay açılır ve yırtılma olmaz.
- Açım sırasında kuruma ve yapışma olmaz.
- Güzel renk alır.
- Yağını ve şerbeti iyi çeker.
- Unsu tat gelmez.
- Ağızda dağılan gevrek (hışır) bir yapıya sahiptir.
- Uzun süre parlaklığını, tazeliğini ve gevrekliğini(hışırlığını) korur.
- Beklediğinde çökme yapmaz.” (URL-20).

Özmen Un, unları “Zanaatkârlık Serisi”, “Ustalık Serisi”, Fırıncılık Serisi”, “Markaya Özel Unlar” ve “Ev içi Tüketim Serisi” olmak üzere beş kategoriye ayırmıştır. Baklavalık unları “Zanaatkârlık Serisi” adlı kategoride veren Özmen Un burada çeşitli özellikteki baklava unlarını “Antep Unu”, “Zivago”, “Süper Hışır”, “Özmen Özel”, “Zeugma” ve “Makina” adları ile piyasaya sürmektedir. Antep Unu’nun fırından erken çıkması, yağ ile fıstık rayihasını ve tadını kaybetmemesi olarak tanımlarken Zivago ununun raf ömrünün uzun olduğunu söylemiştir. Süper Hışır unun ise ürünün kabarması, ağızda dağılması ve altın rengini alması için özel olarak üretildiği belirtilmiştir. Bunlar ile birlikte Özmen Özel’in zor açılan ancak yufkaların incecik açılmasına olanak sağlayan bir un olduğu; Zeugma’nın baklava, Antep katmeri, tulumba tatlısı, su böreği ve şekerpare yapılmasına olanak tanıdığı; Makina adlı unun ise makine ile açılmaya karşı mukavemetli olduğuna, kolayca açılırken rayihasından ve yapısından hiçbir şey kaybetmediğine, yüksek hacimli üretimlere standart getirdiği aktarılmıştır (URL-21).

Baklavalık unun fiziksel özellikleri değişkenlik gösterse de genel olarak “protein %13.5 minimum, kül % 0.55 maksimum, nem %14,5 maksimum, yağ glüten

%35 maksimum, su kaldırma %65 minimum, stabilite dak. 10 Enerji BU mi minimum” olarak verilmiştir (URL-22).

2.1.1.2. Antep fıstığı

Pistacia vera L. olarak anılan Antep fıstığı bilinen en eski sert kabuklu meyvelerden biridir. Antep fıstığının ilk yayılım alanı bugünkü Suriye’den Afganistan’a kadar olan bölgeyi kapsamaktadır. Besin değerinin yüksek ve lezzetli olması tarih boyunca dünyanın çeşitli yerlerine yayılmasına olanak sağlamıştır (Uhri, 2014, s. 19). Antep fıstığının iki çeşit gen merkezi olduğu bilinmektedir. Bunlardan ilki Türkiye’de yetişen Antep fıstığının da içinde bulunduğu Yakın Doğu Gen Merkezi’dir. Bu gen merkezinde İran, Kafkasya ve Türkmenistan’da yetişen fıstıklar yer almaktadır. İkincisi ise Hindistan’ın kuzeyi, Tacikistan, Pakistan ve Afganistan’ın bulunduğu Orta Asya Gen Merkezi’dir (Çağlar vd., 2017, s. 436-437).

Antep fıstığı Türkiye, Suriye, İran, Türkmenistan, ABD, İtalya, Hindistan, Pakistan gibi ülkeler başta olmak üzere toplam yirmi bir ülkede yetiştirilmektedir (Akçabay, 1971, s. 35). 2019/20 üretim sezonu verilerine göre (TEPGE, 2021a, s. 1) ABD ve İran’dan sonra üçüncü olan ülkemizde Antep fıstığının üretimi büyük oranda Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde gerçekleştirilmektedir. Bunun yanı sıra Antalya, Aydın, Balıkesir, Çanakkale, Hatay, Manisa, Mersin, Muğla illerinde de yetiştiği coğrafi işaret ile tescil edilmiştir (URL-23). Türkiye’de birçok Antep fıstığı çeşidi bulunmasına rağmen ekonomik açıdan değeri olan ve tarımı yapılan yedi adet standart çeşidi bulunmaktadır. Antep fıstığının “Uzun”, “Kırmızı”, “Halebi”, “Siirt” ve “Ohadi” çeşitleri 2000 yılında Coğrafi İşaret Tescil Belgesinde yer alırken 2011 yılında Meyve Tescil Komitesi “Tekin” ve “Barak Yıldızı” çeşitlerinin de Antep fıstığının çeşitleri olduğunu onaylamıştır (Erdoğan, 2014, s. 106-112; Aktuğ-Tahtacı, 2012, s. 6; URL-24).

Antep fıstığı, sakız veya butum (bittim) ağaçlarının aşılmasından elde edilen sakız ağacıgiller (*Anacardiaceae*) familyasından bir türdür (Biçer, 1990, s. 3; Güzelbey, 1959, s. 82). Uzun zaman Halepli tüccarlar ve Şam yolu vasıtasıyla dış memleketlere ihraç edilen Antep fıstığının adı, birçok yerde Şam fıstığı olarak anılmıştır (GTO, 1958, s. 12). Bunun nedeni ise Osmanlı zamanında deniz yolu ihracatı yapılması için Gaziantep, Şanlıurfa, Mardin, Siirt gibi illerden alınan

fıstıkların Şam vilayetinden ihraç edilmesidir (Uhri, 2009, s. 60-61). Bu meyvenin adı 1940'lı yıllara kadar Şam fıstığı olarak anılmasının ardından Gaziantep bölgesinde yoğun bir şekilde üretiminin yapılması ve kültürünün burada eski olması nedeniyle ilk defa Antep fıstığı adını almıştır. Kitaplarda da bu şekilde yer almaya başladıktan sonra Şam fıstığı adı unutulup Antep fıstığı adı yaygınlaşmıştır (Arpacı, 2013, s. 3). Bir diğer etken ise Türkiye'deki ilk fıstık işletmelerinin Gaziantep ilinde kurulması, geçmiş yıllarda üretimin çoğunlukla burada yapıp Türkiye'ye buradan dağıtılmasıdır (URL-24). Günümüzde bu durum değişmiştir. Türkiye'de Antep fıstığı üretimi yapılan alanların %38'ine sahip olan Şanlıurfa, 1,5 milyon dekar ile en fazla üretim alanına sahip il konumundadır. Şanlıurfa'yı 1,4 milyon dekar ile Gaziantep ve 320 bin dekar ile Siirt takip etmektedir. Şanlıurfa 125 bin ton üretimle Türkiye üretiminin %42'sini gerçekleştirirken Gaziantep 101 bin tonluk üretim ile 2. sırada, 26 bin tonluk üretim ile Siirt 3. sırada yer almaktadır (TEPGE, 2021b, s. 2). Antep fıstığının ismini aldığı Gaziantep'teki toplam tarım alanlarının üçte birinde Antep fıstığı yetiştiriciliği yapıldığı için doyma noktasına gelinmiştir (Aslan, 2020, s. 4). Yurt içinde Antep fıstığının adlandırması ile ilgili çekişmeler süregelmekte iken yurt dışında sadece Farsça kökenli "pistachio" ismi ile anılmaktadır (Bayram ve Öner, 2014, s. 150).

Gaziantep'te üretilen Antep fıstığının iki hasat şekli bulunmaktadır. Bunlardan ilki baklavanın iç malzemesi için; ikincisi ise kuruyemiş olarak tüketilmesi için hasat edilmektedir. Gaziantep'te üretilen fıstığın dört iç çeşidi bulunmaktadır. Bunlardan ilki "Boz İç" olarak adlandırılmaktadır. Antep fıstığının en lezzetli ve en kaliteli cinsidir. Antep fıstığı hasadından yaklaşık bir ay önce tam olgunlaşmamış halde toplanmaktadır. Boz iç fıstığın rengi bilinen fıstık içine göre daha yeşil bir renk tonuna sahiptir. Tadının yoğun ve renginin daha yeşil olmasından dolayı genellikle baklava yapımında kullanılmaktadır. Boz iç fıstığın dış kabuğu yeşildir ve fıstıklar genellikle çatlamamış bir haldedir. Kırmızı (Ben) fıstık olgunlaşmış Antep fıstığının hasadından elde edilmektedir. Fıstık tanelerinin oluşturduğu salkımlardan yani cumbalardan ayrılmış olan bu fıstık çerez olarak tüketilmektedir. Taze ya da çeşitli aşamalardan geçip kavrulmuş Antep fıstığı olarak kullanılmaktadır. Çerezlik olarak tüketilen bir diğer Antep fıstığı ise kavrulmuş Antep fıstığıdır. Olgunlaşmış Antep fıstığının tuzla kavrulmasından elde edilmektedir. Kırmızı iç olarak adlandırılan bu fıstık türü Antep fıstığının tam olgunlaşmış halinden üretilmektedir. Renk olarak kıpkırmızı, tane olarak ise iri bir yapısı mevcuttur. Kırmızı iç hem çerez hem de

çikolata ve lokum yapımında tercih edilen bir türdür. Meverdi iç olarak anılan tür ise kırmızı iç ile boz iç arasında tam olgunlaşmaya yakın zamanda hasat edilen kırmızı renkli fıstık türüdür. Bu fıstık genellikle pasta ve helva yapımında kullanılmaktadır (KK12, KK45, KK46, KK61, KK62, KK63, KK64, KK65, KK66, KK67, KK68, KK69). Erken hasat edilen Antep fıstığının Boz İç dışında Yeşil Firik ve Gül İç adlı çeşidi de bulunmaktadır. Yeşil Firik'in yeşil oranı yüksek, iç randımanı düşük, dış kabuk rengi beyaz; Gül İç'in iç rengi açık yeşil, iç randımanı yüksek, dış kabuk rengi kırmızı ağırlıklıdır (Yılmaz, 2013, s. 16).

Baklavanın önemli bileşeninden biri olan boz iç fıstık iklim şartlarına da bağlı olarak 15 Temmuz-15 Ağustos arasında toplanan ve içi yeşil olan Antep fıstığıdır. Boz iç fıstık ya da yöre halkının ifadesiyle “kuş boku” diye adlandırdığı bu fıstık ilk hasattan elde edilen fıstığın firik halidir. İç haline getirilen bu fıstık 18-22 °C’da ve rutubetsiz ortamda ya da soğuk hava depolarında saklanmalıdır. Boz iç fıstık kabuklu şekilde kurutulmuş haliyle beş yıl, kavrak yani kabuğu soyulmuş şekliyle ise iki yıl raf ömrü bulunmaktadır. Toplandıktan sonra her mevsim kalitenin yakalanması için bu fıstık stok edilmektedir. Bu fıstığın kullanılmasında en büyük etkenler arasında fırına girince sararmaması, daha yağlı olması, renginin daha yeşil olması, baklavaya hem kokusunu hem de lezzetini, tadını, aromasını vermesi söylenebilir. Bir kilo kabuklu boz iç fıstıktan 150-200 gram arasında iri taneli ya da toz fıstık elde edilmektedir. Boz iç fıstık genel olarak Barak Ovası diye adlandırılan bölgeden temin edilmektedir. Bu bölge dışında Yavuzeli, Şahinbey, Şehitkamil ilçelerinden ve Urfa'nın Birecik ilçesinde de boz iç fıstık alınıp baklavalarda kullanılmaktadır (KK1, KK2, KK3, KK5, KK6, KK7, KK9, KK10, KK11, KK12, KK13, KK16, KK17, KK18, KK19, KK20, KK21, KK22, KK23, KK24, KK25, KK27, KK28, KK29, KK30, KK31, KK32, KK33, KK34, KK35, KK36, KK40, KK43, KK44, KK45, KK46, KK47, KK48, KK49, KK50, KK51, KK52, KK53, KK54, KK55, KK58, KK61, KK62, KK63, KK64, KK65, KK66, KK67, KK68, KK69).

Teknolojinin bu kadar gelişmediği zamanlarda çevirme kollu kıyma makinesi ile fıstıklar öğütüldüğü ifade edilmiştir. Makineleşmenin olmadığı zamanda ise fıstıklar merdane veya zırh ile parçalandığı belirtilmiştir (KK5, KK16, KK34, KK36). Mehmet Çiftçi eski zamanlarda fıstığı iç olarak değil kabuklu bir şekilde baklavacılara geldiğini; o kabukların fıstığa bir rayiha kattığını dile getirmiştir. Önceden baklava

yapımında Meverdi iç kullanıldığını günümüzde ise daha iyisi olan boz iç fıstık kullanıldığını aktarmıştır (KK10).

2.1.1.3. Ceviz

Bilinen en eski sert kabuklu meyvelerden bir diğeri ise cevizdir. Juglandaceae (cevizgiller) familyasının Juglans cinsinde yer alan cevizin günümüzde belirlenen on sekiz türü bulunmaktadır. Bu türler arasından en değerli ve en üstün kaliteli olanları, ceviz denildiğinde akla ilk gelenleri ise “Anadolu cevizi”, “İran cevizi” ve “İngiliz cevizi” olarak da tanınan *Juglans regia* L. dir (Budak, 2010, s. 1).

Bazı araştırmacılar cevizin anavatanının İran’ın Ghilan bölgesi olduğunu savunurken bazıları Çin olduğunu ileri sürmektedir. İki görüşe de katılmayan büyük bir çoğunluk ise cevizin anavatanı olarak çok daha geniş bir alanı işaret etmektedir. Bu grup ekolojik koşullara yüksek uyum kabiliyeti nedeniyle ceviz ağacının doğal yetişme alanını, Karpat Dağlarından Türkiye, İran, Irak, Afganistan, Güney Rusya, Hindistan, Mançurya ve Kore’ye kadar uzanan geniş bir bölgeyi kapsadığını belirtmişlerdir (Ferhatoğlu, 2001, s. 1; Tosun vd., 2008, s. 1; Budak, 2010, s. 1).

Günümüzde dünyada ceviz üretimi yapan ülkelerin üretim miktarları incelendiğinde, Çin, ABD ve İran’ın ilk üçte olduğu görülmektedir. Türkiye’nin ise dördüncü sırada yer aldığı görülmektedir (TEPGE, 2022, s. 2). Ceviz yetiştiriciliğinin Anadolu’da yaygın olduğu verilerden de anlaşılmaktadır. Genellikle yılda üç yüz bin tonun üzerinde hasadı yapılan cevizin Anadolu’da yaygın bir şekilde üretilmesinin iki sebebi olduğu belirtilmektedir. İlki uzun süre depolanabilme özelliğinden dolayı insanoğlunun yaratılışından bu yana günlük diyetinin önemli bir parçası haline gelmiş olması, ikincisi ise Akdeniz ülkelerinde yaşayan insanların diyeti arasında önemli bir konuma sahip olmasıdır (Şimşek ve Gülsoy, 2016, s. 10). Anadolu’da üretimi yaygın olan ceviz genel olarak yemeklerde, hamur işlerinde, tatlılarda kendisini göstermektedir. Çoğunlukla tatlılarda yer alan ceviz baklava yapımında da kullanılan önemli bir meyvedir.

Gaziantep’te önceden cevizli bir tatlı olarak raflarda satılan baklava 1950’li yıllardan sonra bölgede Antep fıstığının gitgide yaygınlaşmasından dolayı ustalar bu üründen baklava yapmayı denemişlerdir. Bunun sonucunda cevizden daha lezzetli bir ürün elde edilmiş ve fıstık ağırlıklı baklava üretimine geçilmiştir (KK1, KK2, KK5, KK7, KK10, KK11, KK12, KK13, KK16, KK21, KK22, KK29, KK32, KK34, KK35,

KK36). Cevizli baklava günümüzde eski tatları arayan müşterilerin isteği üzerine yapılmaktadır. Cevizli baklavanın içinde ceviz ise Gaziantep bölgesinden temin edilmektedir.

2.1.1.4. Yağ

Bileşiminde fosfolipitler dahil olmak üzere oleik, stearik, palmitik asitlerle gliserin gibi tüm lipidler bulunan ve bunların oranlarına göre kıvamları değişen bitkisel yada hayvansal maddelerdir (Mert vd., 2016, s. 287). Bitkisel yağlar büyük oranda doymamış yağ asitlerinden oluşan sıvı yağlardır. Hayvansal yağlar ise doymuş yağ asitlerinden oluştuklarından dolayı katı halde bulunan yağlardır.

Hayvansal yağ sınıfında yer alan tereyağı; süt, krema veya yoğurttan fiziksel yollar ile elde edilen, içinde süt yağından başka bir yağ bulunmayan süt ürünü olarak tanımlanabilir (Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük, 1952). Tereyağının bileşiminde %80'nin üzerinde yağ, %12-15 su, %2 civarında da süttten geçen diğer maddeler yer almaktadır (Bulduk, 2010, s. 157).

Tereyağına ait ilk bilgiler Bereketli Hilal bölgesinden elde edilmiştir. M.Ö. 8000 tarihinde Doğu Anadolu bölgesinde yaşayan Urartu Kralı II. Sarduri'nin ordusuna ait ihtiyaç listesinde tereyağı yer almaktadır. Son yıllarda Hattuşaş bölgesinde yapılan kazılarda bulunan M.Ö. 5500 dönemine ait yayıklar tereyağının Anadolu'nun en eski süt ürünlerinden olduğunu gün yüzüne çıkarmıştır. M.Ö. 2000'li yıllarda Hindistan'da beslenme amaçlı kullanıldığı; M.Ö. 1400 yılında Mısır'da Firavun gezileri sırasında tereyağının yemek listesinde yer aldığı bilinmektedir. M.Ö. 685-599 yıllarında Solon, sütün çalkalanmasıyla yağ elde edildiğini, M.Ö. 484-424 yılları arasında Herodot kısırak sütünden yağ çıkarıldığını, M.Ö. 377'de Hipparates Trakyalıların inek sütünden yağ yaptıklarını belirtmiştir. Ayrıca M.S. 5. yüzyılda Hindistan'dan Trakya'ya kadar uzanan sahada üretildiği, bu dönemlerde Avrupa'da yaygınlaştığı ve M.S. 8. yüzyılda ise Norveçliler tarafından ticareti yapıldığı kayıtlarda yer almaktadır (Durlu-Özkaya, 2015, s. 84).

Tereyağı üretimi günümüzde iki şekilde yapılmaktadır. Bunlardan ilki yayıklama metodu diğeri ise sürekli metodudur. Türkiye'de genel olarak yayıklama metodu kullanılırken gelişmiş ülkelerde bu kendini sürekli metoda bırakmaktadır (Tekinşen ve Tekinşen, 2005, s. 109). Elde edilen tereyağının üretime bağlı olarak

farklı nitelikleri bulunmaktadır. Kremanın olgunlaştırılıp olgunlaştırılmamasına, tuzsuz olup olmamasına bağlı olarak farklı tereyağları piyasada yer almaktadır (Durlu-Özkaya, 2015, s. 84). Bunlar arasında eritilmiş tereyağı ya da sadeyağ olarak adlandırılan yağ da mevcuttur.

Sadeyağ; süt veya süt ürünlerinden elde edilen, su ve yağsız kuru madde unsurlarının tamamına yakın bölümü uzaklaştırılmış, en az %99 oranında süt yağı içeriğine sahip ürün olarak tanımlanmıştır (Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği, 2005).

Sadeyağ dünyanın birçok bölgesinde üretilen bir yağ çeşididir. Hindistan’da inek veya bufalo sütünden ya da karışımlarından elde edilene “ghee”; Orta Doğu’da koyun, keçi ve deve sütünden üretilene “maslee” veya “samn”; İran’da ise “roghan” adı verilmektedir (Durlu-Özkaya, 2015, s. 86). Osmanlı’da “revgan-i sade” olarak adlandırılan bu yağ Anadolu’nun hemen hemen her yerinde üretilen bir yağdır. Ancak Şanlıurfa’da ticaretinin yapılmasından ötürü Şanlıurfa Sadeyağı veya Urfa Yağı olarak anılmaktadır. Şanlıurfa Ticaret Odası bu yağın coğrafi tescil işaretini alabilmek için 03.03.2015 tarihinde Türk Patent ve Marka Kurumu’na başvurmuştur. Başvurduğu tarihten itibaren korunmak üzere 06.07.2018 tarihinde bu ürün tescil edilmiştir (URL-25).

Gaziantep’te üretilen baklavalar için olmazsa olmaz ürünlerden biri de sadeyağdır. Baklava üretiminde genel olarak Şanlıurfa’nın ve Van’ın yüksek bölgelerinde koyun ve keçi sütünden elde edilen sadeyağ kullanılmaktadır. Nisan ayının başından Haziran ayının başına kadar elde edilen sadeyağlar baklavacılar tarafından yıllık olarak stoklanmaktadır. Bu aydaki yağların kullanılmasındaki en büyük etken hayvanların otlama mevsiminde olmalarıdır. Tereyağı alınıp eritilip sadeyağa dönüştürülmektedir. Bunun için baklavacılar aracı firmalara başvurmaktadır. Aracı firmalar köylülerden tereyağını toplayıp fabrikalarında sadeyağa dönüştürerek baklavacılar ulaştırmaktadır. Bazı firmalar ise kırsal kesimlerden topladıkları tereyağı eriterek kendileri sadeyağ yapmaktadırlar (KK1, KK2, KK3, KK5, KK6, KK7, KK9, KK10, KK11, KK13, KK16, KK17, KK18, KK19, KK20, KK21, KK22, KK23, KK24, KK28, KK29, KK30, KK31, KK32, KK33, KK34, KK35, KK36, KK40, KK43, KK44, KK47, KK48, KK49, KK50, KK51, KK52, KK53, KK54, KK55, KK58).

2.1.1.5. Kaymak

Kaymak, 100 gramında en az 60 gram süt yağı bulunan ve dışarıdan herhangi bir madde katılmayıp özel yöntemler ile yapılp şekil verilen krema olarak tanımlanmaktadır (Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük, 1952). Ülkemizde kaymak genellikle Afyonkarahisar, Kocaeli, Edirne, Bursa, İstanbul, Ankara illerinde üretilmekte ve “Lüle Kaymağı” adı ile satılan geleneksel bir süt ürünüdür. Esas olarak manda sütünden elde edilen kaymak, manda sütünün yetersiz olduğu durumlarda belirli bir oranda krema katılıp yağ oranı zenginleştirilmiş olan inek sütünden de üretilmektedir (Kurt ve Özdemir, 1988, s. 205). Kaymak yapımında çeşitli hayvanların sütü kullanılmakla birlikte üretimin ekonomik olması için süt yağı oranının yüksek, tüketiciler tarafından beğenilmesi için ise beyaz olması gerekmektedir. Bu nedenle kaymak üretiminde, süt yağı rengi beyaz ve süt yağı oranının yüksek olduğundan ötürü daha çok manda sütü tercih edilmektedir. İnek sütünden elde edilen kaymakların rengi sarımtıraktır ve kalınlığı az olduğundan ötürü kolayca kırılabilme özelliğine sahiptir (Tekinşen ve Tekinşen, 2005, s. 101; Durlu-Özkaya, 2015, s. 86; Özcan-Yılsay ve Akpınar Bayizit, 2000, s. 78).

Anadolu’da uzun yıllardan beri bilinen kaymak, özellikle tatlılar ile birlikte tüketilen bir üründür. Hem tatlıların yanında yenilen hem de tatlıların içlerine konan kaymak baklava yapımında da kullanılan bir süt ürünüdür. Kaymaklı baklava Afyonkarahisar’da fırından çıkıp soğuyan baklavanın arasına kaymak konulup servis edilen bir tatlıdır. Ancak Gaziantep’te yapılan baklavalarda kaymak fırından çıktıktan sonra değil fırına girmeden önce tepsiye konulmaktadır. Bunun içinde özel olarak bir “kaymak” üretilmektedir. İrmik kaymağı veya yalancı kaymak olarak adlandırılan bu ürün, baklavanın içinde bulunan beyaz kaymağa benzeyen ürünün adıdır. Gaziantep’teki baklava ustaları sahan kaymağının fırına girdiğinde eriyip aktığını, yanık kokusunun oluştuğunu, tepsinin tabanına yapışık baklavayı bozduğunu dile getirerek onun yerine irmik ve süttten yapılan bu ürünü kullandıklarını belirtmiştir. İrmik kaymağı bir kilo süte 100-120 gram irmik konularak helva kıvamında koyulaşana kadar 100-110 °C’de kaynatılmasından elde edilmektedir. Ocaktan indirildiği vakit biraz sıvı olan bu kaymak daha sonra katılaşmaktadır (KK1, KK2, KK3, KK5, KK6, KK7, KK9, KK10, KK11, KK13, KK16, KK17, KK18, KK19, KK20, KK21, KK22, KK23, KK24, KK28, KK29, KK31, KK32, KK33, KK34,

KK35, KK36, KK40, KK43, KK44, KK47, KK48, KK49, KK50, KK51, KK52, KK53, KK54, KK55, KK58).

2.1.1.6. Şeker

Şeker, vücudun işlevsel faaliyetlerinin yerine getirilmesi için gerekli olan temel besin maddesidir. Türkiye’de şeker terimi pancar şekeri ve nişasta bazlı şeker için kullanılsa da dünyada şeker denildiğinde akla pancar yada kamıştan elde edilmiş sakaroz (kristal beyaz şeker) akıllara gelmektedir (TEPGE, 2017, s. 1).

Güneydoğu Asya ve Pasifik adalarında beş bin yılı aşkın bir süredir şeker kamışlarından şeker elde edildiği bilinmektedir. Anavatanının Güneydoğu Asya ve Pasifik adaları olduğu kabul edilen şeker ilk olarak kamışının çiğnenmesi yoluyla elde edilmiştir (Atalık, 2008; Karademir, 2015, s. 182; Ballinger, 1978, s. 1). Şeker ile ilgili bilgiler ilk olarak M.Ö. 510 yılında geçmektedir. Bu tarihlerde Hindistan’a sefer yapan Pers İmparatoru Darius, İndus Nehri etrafında şeker kamışının yetiştirildiğini ve halkın bunları gıdaları tatlandırmak amaçlı kullandıklarını görmüştür. O zamana kadar gıdalarını tatlandırmak için bal kullanan Pers halkı şeker kamışına “arı olmadan bal üreten kamış” adını vermiştir. İki yüz yıl sonra Asya’nın batı tarafını fetheden Büyük İskender şeker kamışına “kutsal kamış” adını vererek onu beraberinde götürüp şekerini Akdeniz ülkelerine ve Afrika’nın doğu kıyılarına tanıtmıştır (Atalık, 2008).

M.S. 7. yüzyılda İran’ı işgal eden Araplar şeker kamışı ile tanışarak yetiştiriciliğini ve nasıl şeker elde edildiğini öğrenmişlerdir. İşgal ettikleri Kuzey Afrika ve İspanya gibi ülkelere de bu bilgilerini aktaran Araplar 8. ve 13. yüzyıllar arasında şeker üretim tekniklerini büyük ölçekli sanayiye dönüştürmüşlerdir. 14. yüzyıla kadar İslam dünyasının tekelinde kalan şeker üretimi daha sonraki ticaret ve savaşlar ile dünyaya yayılmıştır (Işın, 2009, s. 26-29; Atalık, 2008; Karademir, 2015, s. 182).

Türkçe yazılı kaynaklara bakıldığında 11. yüzyıldan beri Türklerin şekerini bildiği görülmektedir. Şeker, Divanü Lügati’t Türk’te *uwa* ve *üsbüri* adlı iki tatlının içerisinde geçmektedir (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2018, s. 926; 935). Kutadgu Bilig’de ise şeker kelimesi birçok beyitte yer almaktadır. Örnek olarak “İster şeker, helva, ister arpa, dan yemiş olsun, doyup yatan sabah tekrar aç kalkar” beyitti verilebilir (Arat, 1959, s. 263). Türkler bu dönemde şekerini bilse de gıdaları tatlandırmak için bal,

pekmez ve meyve kuruları kullanmışlardır. Türklerin o dönemlerde şekeri kullanmamalarının asıl sebebi şekerin ithal ve lüks bir gıda olmasından kaynaklanmaktadır (Turan, 2009, s. 361; Kara, 2019, s. 79). Osmanlı zamanında sıkça tüketilen bir gıda olan şeker 16. yüzyıla kadar Batılı ülkelerden ithal edilmekte ve hâlâ lüks bir gıda olarak görülmekteydi. Bu yüzyıldan itibaren Osmanlı; Kıbrıs, Mısır ve Suriye'yi kendi topraklarına katması sonucunda şekeri ülke sınırları içinden temin etmeye başlamıştır (Karademir, 2015, s. 183-184; Bilgin, 2004, s. 205; 2008, s. 114).

Osmanlı zamanında şeker fabrikaları kurulması için birçok girişimde bulunulmuştur. Hem ziraattı geliştirmek ile karşılaşılan sorunlar hem de Batı ülkeleri ile yapılan antlaşmaların ağır şartları bu girişimleri sonuçsuz bırakmıştır. Cumhuriyetin kurulması ile birlikte ise 1926'da Türkiye'nin ilk şeker fabrikası Uşak'ta kurulmuş ve 1955'te on dört şeker fabrikası faaliyete geçirilmiştir (Işın, 2009, s. 37).

Baklava yapımında şeker sadece şerbet yapımında kullanılan bir üründür. Osmanlı'da baklavaların şerbeti bazen şeker bazen de bal ile yapılmıştır. Bazı durumlarda da bal ile şekerin belli oranda birlikte kullanılıp şerbet üretildiği bilinmektedir (Kolay vd., 2001, s. 72). Günümüzde şerbet yapımında kullanılan malzeme ise şeker pancarından elde edilen şekerlerden ibarettir. Coğrafi işaretli Antep baklavasında glikoz şurubu kesinlikle kullanılmamaktadır. Coğrafi işaret belgesinde de yer alan hammaddelerde şerbet için sadece “şeker veya tatlandırıcı (diyabetik türü için)” ibaresi yer almaktadır (URL-19). Ayrıca 18 Şubat 2015 tarihinde TSE tarafından kabul edilen “Türk Baklavası” standardınca baklavanın imalatında beyaz şeker kullanımı zorunlu hale getirilmiştir (URL-26).

Baklava firmaları baklava yapımında genel olarak Malatya, Kayseri, Kahramanmaraş, Konya illerinden temin edilen şeker pancarının toz halini kullanmaktadırlar. Gaziantep'teki baklavacı ustaları glikoz şurubu veya herhangi bir madde kullanıldığında baklavanın şekerlenmediğini, yenildiğinde mideyi yaktığını dile getirmişlerdir. Bir-iki gün sonra baklavanın üstünde beyaz kristallerin görünmesi baklavada kullanılan şekerin şeker pancarından elde edilen toz şeker olduğunun bir belirtisi olduğunu da vurgulamışlardır (KK1, KK2, KK3, KK5, KK6, KK7, KK9, KK10, KK11, KK13, KK16, KK17, KK18, KK19, KK20, KK21, KK22, KK23, KK24, KK28, KK29, KK31, KK32, KK33, KK34, KK35, KK36, KK40, KK43, KK44, KK47, KK48, KK49, KK50, KK51, KK52, KK53, KK54, KK55, KK58).

2.1.1.7. Nişasta

Nişasta tahıl taneleri başta olmak üzere mercimek, bezelye vb. bakla türlerinden veya patates gibi birtakım yumrulardan özel yöntemlerle çıkarılan una benzeyen bir maddedir (TDK, 2011, s. 1775). Bitkilerin büyük çoğunluğunda nişasta bir enerji deposu görevi görmektedir. Buğday, patates ve mısır içinde doğal olarak bulunan bir karbonhidrattır (URL-27). Nişastanın müstakil bir ürün olarak ne zaman kabul edildiği tam olarak bilinmemektedir. İlk olarak Mısır'da papirüsler için bir yapıştırıcı olarak geliştirilen nişasta ilerleyen zamanlarda birçok alanda kullanılmaya başlanmıştır. Gıda alanında en erken kullanımı ise M.S. 1. yüzyıla ait kayıtlarda geçmektedir. Bu kayıtlarda Yunan doktor Celsus, nişastayı sağlıklı bir gıda olarak tanımlamıştır. Modern anlamda ise 1940'ların sonlarında ABD gıda endüstrisi tarafından nişasta ayrı bir ürün olarak tanımlanmıştır (BeMiller ve Whistler, 2000, s. 1-5; 442). Günümüzde büyük çoğunluğu mısırdan elde edilen nişastanın kullanım alanı oldukça geniştir. Dünyada üretilen nişastaların yarısından fazlası gıda endüstrisinde kalan kısmı ise ilaçlarda, kağıt, gübre, tekstil ve ambalaj malzemeleri gibi farklı endüstriyel alanlarda kullanılmaktadır (Burrell, 2003, s. 451-452; Yang vd., 2017, s. 165).

Baklava yapımı için gereken en önemli malzemelerden biri de nişastadır. Türkiye genelinde mısır ve 19. yüzyıldan itibaren elde edilen buğday nişastaları ustalar tarafından kullanılmaktadır. Ancak Gaziantep'te ustalar durum buğdayından elde edilen buğday nişastası kullanmaktadır. Buğday nişastası hamurun oklavaya ve mermere yapışıp dağılmasını önleyen en önemli üründür. Hamurun yorulduktan sonraki açılma aşamasında bol miktarda buğday nişastası kullanılmaktadır. Gaziantep'te pazı/bazı şeklinde anılan az açılmış bezeler üst üste konurken aralarına kaplayacak şekilde bolca buğday nişastası serpilmektedir. İlerleyen açım işlemlerinde ise sadece yufkanın ihtiyacı kadar ve tozularak buğday nişastası verilmektedir (KK1, KK2, KK3, KK5, KK6, KK7, KK9, KK10, KK11, KK13, KK16, KK17, KK18, KK19, KK20, KK21, KK22, KK23, KK24, KK28, KK29, KK31, KK32, KK33, KK34, KK35, KK36, KK43, KK44, KK47, KK48, KK49, KK50, KK51, KK52, KK53, KK54, KK55, KK58).

2.1.1.8. Hamurun hazırlanış süreci

Bereketli Hilal bölgesinde ilk kez üretilen buğday tarihi süreçte insanın temel besin maddesi haline gelmiştir. Kabul gören en eski hikâyeye göre, ateşin bulunmasından sonra ilk insanlar buğdayı su ile ıslatılıp kendi haline bırakılmıştır. Buğday kırmasında gözeneklerin meydana geldiğini gören insanlar gözenekli kütleyi sıcak taşlar üzerinde pişirdikleri zaman lezzetinin daha iyi olduğunu anlamışlardır (Kutar, 2011, s. 48-53). İlk başta ekmek yapmak için kullanılan hamur, tarihi seyirde çeşitli malzemelerin içine katılmasıyla değişik formları elde edilmiş ve türlü gıdaların üretilmesinde kullanılmıştır.

Günümüz baklava yapımında kullanılan hamur, iklim ve hava durumuna göre yapım koşulları ayarlanmaktadır. Baklava hamuru genel olarak nemli bir ortamda yapılmakta ve açılmaktadır. Hamurun elde edilip açıldığı yer çok soğuk ve çok sıcak olmamalıdır. Aksi takdirde hamur kurur ve açılmaz bir hal almaktadır. Bu yüzden yaz ve kış olmak üzere hamurun açıldığı yerin derecesi ayarlanarak sürekli nemli bir ortam sağlanmaktadır. Hava soğuk olduğunda içeride su kaynatılmakta hava sıcak olduğunda ise mermerlere buz çalınmaktadır (KK3, KK3, KK5, KK7, KK9, KK10, KK11, KK13, KK16, KK17, KK18, KK19, KK20, KK21, KK22, KK23, KK24, KK25, KK32, KK35, KK36, KK43, KK44, KK47, KK48, KK49, KK50, KK51, KK52, KK53, KK54, KK55, KK58)

Geleneksel hamur yapma işleminde ilk olarak pürüzsüz mermer tezgahı üzerine bir kilo sert buğday unu elenmektedir. Ortası açılan bir kilo unun içine 3-4 tane yumurta kırılmakta ve 10-15 gram arası tuz ile 250 gram kadar su eklenip yoğurulmaktadır. Merkezden dışarı doğru bir şekilde yoğurulan hamur, kulak memesinden biraz sert kıvamda olması gerekmektedir. Bu kıvama gelinceye kadar yoğrulan hamur (baklava ustalarının ifadesiyle hafifçe sünen hamur) 10-15 dakika dinlenmeye bırakılır. Dinlendikten sonra yumaklar halinde getirilmektedir. Yumak şeklinde olan hamur el ile ya da merdane ile bazı/pazı adı verilen kalın yassı hamur halinde açılmaktadır (KK1, KK2, KK3, KK10, KK11, KK13, KK16, KK17, KK18, KK20, KK21, KK28, KK31, KK32, KK34, KK35, KK36, KK43, KK44, KK47, KK48, KK49, KK50, KK51, KK52, KK53, KK54, KK55, KK58).

Teknolojinin gelişmesiyle birlikte hamur yoğurma işi artık el ile değil daha pratik olan hamur yoğurma makinalarına geçmiştir. Aynı tarifle hamur yapma

makinasının kazanına atılan malzemeler bu makinada yoğurulmaktadır. Makinadan çıktıktan 10-15 dakika bezin altında dinlenen hamur daha sonra fitiller haline getirilmektedir. Fitiller haline getirilen hamur yine bir müddet dinlenmektedir (KK1, KK2, KK3, KK13, KK16, KK17, KK18, KK19, KK20, KK21, KK22, KK23, KK24, KK28, KK31, KK32, KK34, KK35, KK36, KK43, KK44, KK47, KK48, KK49, KK50, KK51, KK52, KK53, KK54, KK55, KK58).

2.1.1.9. Yufka açma işlemi

Geleneksel yufka açma işleminin her aşaması el ile yapılmaktadır. Yumaklardan elde edilen 25-30 gramlık bazı/pazı ustanın becerisine göre 10-12 adet üst üste konularak ve aralarına nişastalar atılarak açılmaktadır. Bazı/pazı baklava oklavasına dolanacak şekilde ilk olarak merdane ile genişletilmektedir. Daha sonra sırasıyla birinci tekleme, birinci çiftleme, ikinci tekleme, ikinci çiftleme ve kaval çalma aşamaları ile baklava yufkası zar haline getirilmektedir. Yufkanın baklava oklavasına dolanmasına tekleme, baklava oklavasından tezgaha serilme işlemine çiftleme denmektedir. Kaval çalma ise baklava oklavasına sarılı olan yufkanın çift elle sıkılarak biraz daha inceltilmesi için kullanılan terimdir. Kaval çalmayla en verildikten sonra tezgaha serilen yufka zar gibi incecik bir forma kavuşur. Yufka bu durumda bir metre veya biraz daha fazla ene iki metreye yakın boya ulaşmaktadır (KK1, KK2, KK5, KK10, KK11, KK13, KK16, KK17, KK18, KK19, KK20, KK21, KK22, KK28, KK29, KK31, KK32, KK33, KK34, KK35, KK36, KK43, KK44, KK47, KK48, KK49, KK50, KK51, KK52, KK53, KK54, KK55, KK58).

Günümüzde hamur açma makinesinden uzamış halde çıkan fitil on tek halinde kesilip arasına bolca nişasta atılmaktadır. Modern baklava üretiminde bazı/pazı yerini “tek”e bırakmıştır. Tek kavramı uzamış olan fitilin eşit olarak kesilmiş parçalarına verilen addır. Tekler elde edildikten sonra geriye kalan kısım eski usul ile yani el ile yapılmaktadır (KK1, KK2, KK3, KK5, KK10, KK13, KK16, KK17, KK18, KK19, KK20, KK21, KK22, KK23, KK24, KK28, KK29, KK30, KK31, KK32, KK33, KK34, KK35, KK36, KK43, KK44, KK47, KK48, KK49, KK50, KK51, KK52, KK53, KK54, KK55, KK58).

Gelişen teknoloji ile birlikte hamur, açma makinesi ile uzatılmaktadır. Hamur açma makinesinden çıkan yufka hâlâ çok kalın bir yapıya sahiptir. Makinede uzatılan

fitiller el ile açıldığı gibi makineler vasıtasıyla da incecik yufkalar elde edilmektedir. Bu makineler bir taraftan nişasta atarken bir taraftan da yufkayı inceltmektedir.

Yufka açma işleminin tamamlanmasıyla birlikte yufkanın arkasından Türk bayrağı görünebilir, resimler anlaşılabilir hatta gazete bile okunabilir hale gelmektedir. Bu durum ustaların el becerisinin, ustalığının ve maharetinin bir simgesi olarak görülmektedir. Yufka açma işlemi oldukça zor bir işlemdir ve güç gerektirmektedir. Ustaların genellikle erkek olmalarının nedeni de bu zor şartlara dayanabilir olmalarıdır. Ustalar yufka açarken mermere yufkalarını vurarak daha iyi bir açım elde etmeyi amaçlamaktadır. Sürekli kas gücüne dayalı olan bu işlemde bir usta günlük ortalama beş bin ile altı bin kalori harcamaktadır.

2.1.1.10. Tepsinin hazırlanışı

İncecik açılan yufkaların görünüşü en güzel ve en sağlam yerinden yüzlük adı verilen yufkalar kesilmektedir. Yüzlük terimi tepsinin şeklinde kesilen ve tepsinin boyutundan biraz daha büyük olan yufkalara verilen addır. Kimi baklavacılar baklava yapımında sadece yüzlük kullanırken kimi baklavacılar yüzlük alındıktan sonra kalan kısımları dizme işleminde kullanmaktadır.

Yufkaların baklava tepsisine dizilme işlemine döşeme adı verilmektedir. İlk olarak tepsinin tabanı sadeyağ ile yağlanır ve bir kat yüzlük atılır. Birinci atılan yüzlüğün arasına sadeyağ serpiştirilir ve ikinci yüzlük atıldıktan sonra döşeme işlemine geçilir. Atılan bu iki yüzlüğe “taban yüzlüğü” adı verilir. Taban yüzlüğü atıldıktan sonra yufka ile döşeme yapılmaktadır. Daha sonra kaymak serilmektedir. Kaymak sermek zor ve ustalık gerektiren bir iştir. Ucu yağa batırılan kaymak serme bıçağı ile merkezden kenarlara doğru altındaki yufkayı kaldırmadan ve eşit miktarda serilmesi gerekmektedir. Aksi takdirde baklavanın bir kısmı yukarıda bir kısmı aşağıda kalmaktadır. Kaymak kullanılmışsa kaymak kapanacak kaymak kullanılmamışsa yufka kapanacak şekilde Antep fıstığı serilmektedir. Burada iki tür çekilmiş Antep fıstığı kullanılmaktadır. İri fıstık görünüş, toz/ince fıstık ise tat vermektedir. Bazen kaymağı sermeden önce bazen de Antep fıstığıyla beraber hamur kırığı karıştırılıp atılmaktadır. Hamur kırığı tepsiden taşan hamurların kesilmesi ve makinada çekilmesiyle elde edilmektedir. İç harç tamamlanınca üzerine yufkalardan tekrar döşeme yapılarak en son yüzlükler atılıp kenarları tepsi içine alınmaktadır. Bu işleme

“çevirme” adı verilmektedir. Çevirme işlemi hem baklavanın güzel görünmesi hem de kesme, pişme ve şerbetleme aşamasında iç malzemelerinin dağılıp dışarı çıkmaması için yapılmaktadır. Tercih edilen kesme şekilleri ile çeşitli baklavalarda elde edilebilir. Kesilen baklavaya sadeyağ sıcak halde dökülüp bekletildikten sonra fırına verilmektedir. İşlemler sırasında sadeyağ sürme ve serpiştirme işlemi baklava süpürgesi ile kesimden sonra sade yağ dökümü ise kepçe ile yapılmaktadır (KK1, KK2, KK3, KK5, KK6, KK7, KK9, KK10, KK11, KK13, KK16, KK17, KK18, KK19, KK20, KK21, KK22, KK23, KK24, KK28, KK29, KK30, KK31, KK32, KK33, KK34, KK35, KK36, KK43, KK44, KK47, KK48, KK49, KK50, KK51, KK52, KK53, KK54, KK55, KK58).

2.1.1.11. Pişirme ve şerbet dökme işlemi

Antep baklavasının her aşaması incelik isteyen zor bir süreçtir. Baklavanın pişmesi de en az yufka açımı kadar önemli ve dikkat gerektiren bir işlemdir. Ustabaşı ya da fırın ustası tarafından pişirilen baklava tepsisi 30-40 dakika arası fırında kalmaktadır.

Geleneksel baklava yapımında kullanılan fırının türü ise taş fırındır. Taş fırın sabahın erken saatlerinde dükkana girilir girilmez yakılmaya başlanmakta ve fırının içi ısıtılmaktadır. Fırınlarda genellikle meşe odunu kullanılmaktadır. Meşe odunun tercih edilmesindeki sebep ısı kalorisinin daha yüksek olması, yağ miktarının daha düşük olması ve is yapmamasından ötürü tercih edilmektedir. Fırının sıcaklığı 200-250 °C’a kadar ulaşıldıktan sonra közler bir tarafa çekilip üstü teneke vb. malzeme ile kapatılmaktadır. İçerde ateş yanarken baklava tepsisi fırına verildiği takdirde sadece baklavanın yüzü yanmakta, içi çiğ kalmaktadır. Baklava tepsisi gelen diğer baklava tepsileri ile birlikte fırının değişik sıcaklıktaki “koltuk”, “yamaç”, “orta”, “ateş önü” olarak tabir edilen yerlerini dolaşarak pişmekte ve buna “taş taş gezme” adı verilmektedir. Ustalar tarafından “her taştan nasibini almalı” şeklinde yorumlanan bu durumun asıl amacı sürekli ateşe yakın olan baklava tepsisinin hızlı pişmesini, ateşe uzak olan tepsinin ise içinin pişmemesini engellemek içindir. Bu bağlamda homojen bir yapıya sahip olabilmesi için baklava hem kendini eksininde hem de fırının içinde dönerek pişirilmektedir. Fırında yavaşça pişen ve fırının etrafını yedi kere dolanan baklava fırının ısısı düştüğü zaman (ustalar arasında taban düşmesi) altı biraz beyaz kalmaktadır. Bu durumun olması halinde ustalar aşağı yukarı bir dakika dönerli ocakta

altı pişirilmektedir. Bu işleme taban pişirme/gösterme adı verilmektedir. Piştikten sonra dilimlenmiş olan baklavanın araları baklava bıçağı ile açılmaktadır. Bu işlem çok hızlı bir şekilde yapılmalı ve baklava soğumadan şerbeti verilmedir. Şerbetleme aşamasında hem baklava hem de şerbet sıcak olmalıdır (KK1, KK2, KK3, KK6, KK7, KK9, KK10, KK11, KK13, KK16, KK17, KK18, KK19, KK20, KK21, KK22, KK23, KK24, KK25, KK28, KK29, KK31, KK32, KK34, KK35, KK36, KK43, KK44, KK47, KK48, KK49, KK50, KK51, KK52, KK53, KK54, KK55, KK58).

Şerbet ile baklavanın buluşmasını Mehmet Çolak, Şeb-i Arûs'a benzettirmektedir (KK36). Mevlânâ Celaleddin-i Rûmî'nin ilahi sevgiliye kavuşmasına işaret eden öldüğü bu gece düğün gecesi anlamına gelmektedir. Yoğurulan, oklaların altında ezilen ve fırında pişen baklava bu uzun yolculuğundan sonra şerbetinin dökülmesi iki sevgilinin birbirine kavuşmasına benzemektedir. Şerbet döküldükten sonra dans eden baklava bir düğün eğlencesini anımsatmaktadır.

Şerbet için yörede kıvam ifadesi de kullanılmaktadır. Yapımı için gerekli olan malzemeler şeker, su ve limon suyudur. Şerbet genel olarak 102-110 °C arasında bir derecede hazırlanmaktadır. İlk olarak kaynayan suyun üstündeki görünen pislikler alınarak su saf bir hale getirilmektedir. Ustalar kazandan kepçe ile aldığı şerbeti tekrar kazana dökerken kalan son damlalara bakarak kıvamını göz ayarı ile ayarlamaktadır. Daha sonra iki parmak arasında şerbetin sünme olayı test edilmektedir. Şerbetteki su oranı havanın durumuna göre değişkenlik göstermektedir. Hava soğuk ise şerbet biraz sulandırılmakta, hava sıcaksa su oranı düşürülmektedir (KK1, KK2, KK3, KK6, KK7, KK9, KK10, KK11, KK13, KK16, KK17, KK18, KK19, KK20, KK21, KK22, KK23, KK24, KK25, KK28, KK29, KK31, KK32, KK34, KK35, KK36, KK43, KK44, KK47, KK48, KK49, KK50, KK51, KK52, KK53, KK54, KK55, KK58).

2.1.1.12. Kullanılan araç ve gereçler

Zor ve incelik isteyen bir meslek olan baklavacılıkta kullanılan araçlar oldukça basittir. Çalışma tezgahı, merdane, oklava, bıçak, masat, tepsi, süpürge, elek, kaymak torbası, çekme makinesi, ocak, fırın, kürek, terazi, hamur açma, yoğurma ve dilimleme makinaları kullanılmaktadır.

Çalışma tezgâhı: Bu tezgâh pürüzsüz ve yumuşak mermerden yapılmalıdır. Ustaların sürekli güç uyguladığı tezgâhın çalışma koşullarına dayanabilecek şekilde

üretilmesi gerekmektedir. Bununla birlikte baklava açıldığında kaymasını ve yırtılmasını engelleyecek şekilde tasarlanmış olmalıdır.

Merdane: Bazı/pazıları baklava oklavasına sarılacak kadar inceltilmesinde kullanılan silindir şekilli araçtır.

Baklava oklavası: Bu oklava merdane ile açılan bazı/pazıların incecik hale getirilmesini sağlayan kalın oklavadır. Ebatları ise genel olarak 3,5 cm kalınlığında 120 cm boyundadır. Baklava oklavası gürgen, ceviz, kayısı, zerdali, kiraz ağaçlarından yapılmaktadır (KK1, KK3, KK7, KK10, KK11, KK16, KK28, KK31, KK32, KK34, KK35, KK36, KK40, KK43, KK44, KK47, KK48, KK49, KK50, KK51, KK52, KK53, KK54, KK55).

Oklava: Hamur açmakta kullanılan ve silindir biçiminde olan ince değnektir. Ancak baklava yapımında hamur açmak için kullanılmamaktadır. Baklava yapımındaki işlevi ya yüzlük alımında ya da oklavadan çekme tekniği ile yapılan çeşitlerde hazırlanan yufkalara şekil vermek için kullanılmaktadır. Bu oklava ağaçtan, paslanmaz alüminyumdan veya polietilenden yapılmaktadır.

Bıçak: Baklava yapımında kullanılan üç adet bıçak bulunmaktadır. Bunlardan ilki jilet kadar keskin olan baklava dilimleme bıçağı, ikincisi kaymak sermek için kullanılan kaymak bıçağı, üçüncü bıçak ise fazla keskin olmayan fırından çıkan baklavalardan arasının açılması için faydalanan bıçaktır. Günümüzde paslanmaz çelikten dövme olarak yapılan bu bıçaklar eskiden kamyon makaslarından dövülerek üretilmiştir (KK1, KK3, KK7, KK10, KK11, KK16, KK32, KK34, KK35, KK36, KK40, KK43, KK44, KK47, KK48, KK49, KK50, KK51, KK52, KK53, KK54, KK55).

Masat: Baklava dilimleme bıçağı her ne kadar keskin olsa da bir süre kullanıldıktan sonra ilk günkü keskinliğini kaybetmektedir. Bunun için ustalar her tepsi sonrasında ya da bıçağın keskinlik durumuna göre bıçağı masat yardımı ile bileyerek ilk günkü keskinliğini elde etmektedir. Keskin olmayan bıçak baklavanın şeklinin bozulmasına neden olmaktadır.

Baklava Tepsisi: Yapılacak olan baklavanın çeşidine göre yuvarlak, kare ve dikdörtgen biçiminde olmak üzere tepsiler kullanılır. Eskiden bakır tepsilerde yapılan ve satılan baklava günümüzde alüminyum tepsilerde üretilmektedir. Bunun en büyük nedenlerinden biri bakırın artık pahalı bir madde olmasından kaynaklanmaktadır. Kare

ve dikdörtgen tepsiler müşterilerin kenar istememesi sonucunda baklava sektöründe kullanılmaya başlanmıştır. Yuvarlak tepside çıkan kenarlara kare ve dikdörtgen tepsilerde rastlanmamaktadır. Ustalar genel olarak kare ve dikdörtgen tepsilerin şehir ve yurtdışına gönderildiğini yuvarlak tepsinin ise şehir içinde satıldığını belirtmektedir. Bunun en büyük nedeni Gaziantep halkının yuvarlak tepside yapılan baklavanın kare veya dikdörtgen tepsiye göre daha lezzetli olduğunu söylemesidir. Genel olarak baklava yapımında bir buçuk, iki, üç, dört ve beş kiloluk tepsiler kullanılmaktadır (KK1, KK3, KK7, KK10, KK14, KK16, KK32, KK34, KK35, KK36, KK40, KK43, KK44, KK47, KK48, KK49, KK50, KK51, KK52, KK53, KK54, KK55).

Süpürge: Tohumlarından ve yapraklarından ayrılmış süpürge otundan elde edilen temizlik gerecidir. Günümüzde temizlik gereci olmasının yanı sıra baklava sektöründe de tepsileri yağlamak ve yufkaların arasına sadeyağ serpmek için kullanılan bir üründür. Evde kullanılan süpürgelere göre daha küçük bir şekle sahiptir. Kimi üreticiler yufkaların arasını yağlamak için süpürge yerine sprey şişesi de kullanmaktadır (KK,1 KK3, KK11, KK16, KK34, KK35, KK36, KK43, KK44, KK47, KK48, KK49, KK50, KK51, KK52, KK53, KK54, KK55).

Elek: Unun ve nişastanın içindeki yabancı maddeleri ayırmak amacıyla kullanılan; tahta kasnak ve ince delikli telden oluşan araçtır.

Kaymak Torbası: Kaymak torbası, baklavaların üzerine kaymak sıkmak için kullanılan bir araçtır. Bu torba, esnek ve dayanıklı bir malzemeden yapılmış bir kese veya torbaya benzemektedir. Kaymak torbaları genellikle kumaş, plastik veya silikon gibi malzemelerden yapılmaktadır. Torbanın üst tarafı sıkılarak torbanın ucundan istenilen miktarda kaymak alınmaktadır.

Çekme Makinası: Günümüzde çok çeşitli çekme makinaları bulunmaktadır. Zincirli, kayışlı, şanzımanlı büyük çekme makinelerinin yanı sıra küçük öğütücü değirmenlerde boz iç fıstığı çekmekte kullanılan araçlar arasındadır.

Tencere/Kazan: Şerbet yapımında kullanılmaktadır. Eskiden bakır tencere ve kazanlar tercih edilirken günümüzde artık gitgide alüminyum ile çelikten yapılan kazanlara geçilmektedir. Ancak hâlâ bazı işletmeler bakır kazanda şerbet yapmaktadır.

Kepçe: Şerbeti baklava tepsisine aktarmak için kullanılmaktadır. Günümüzde bakır, çelik ve alüminyumdan yapılan kepçeler kullanılmaktadır.

Dönerli Ocak: Fırından çıkan baklavanın altı pişmediği takdirde altını istenilen kıvama getirmek için kullanılan tüp veya doğalgaz ile çalışan bir araçtır. Eskiden dönerli ocak yerine ise gaz yağı ile çalışan gaz ocakları kullanılmıştır.

Taş Fırın: İçinde odun yakılmak suretiyle yüksek ateşe dayanıklı tuğlalardan yapılmış ve pişirme süresi modern fırınlardan daha uzun olan bir fırındır. Bu fırınlarında yapım aşamasında en alt tabakasına cam; camın üstüne ise tuz konulmaktadır. Camın üstüne tuz serildikten sonra ise ateş tuğlaları döşenmekte ve kenarlarına tuğlalar örülmektedir. Tuğlaların örülme işleminden sonra izolasyon malzemeleri ile kaplanıp sıvanmaktadır. Eskiden kerpiç sıvası da yapıldığı bilinmektedir (KK12, KK35, KK36). Günümüzde birçok firma hâlâ taş fırında meşe odunu ile baklavalarını yapmaktadır. Ancak gelişen teknoloji ile birlikte taş tabanlı elektrikli fırınlara da geçilmiştir.

Fırın Küreği: Baklava tepsilerini fırının içine koymak, fırından almak ve fırın içerisinde yerlerini değiştirmek için kullanılan; genellikle gürgen ağacından yapılan bir araçtır.

Terazi: Baklava yapımında yufkanın, kaymağın, fıstığın ve son olarak tüm tepsinin ağırlığını hesaplamak için dijital hassas terazi kullanılmaktadır.

Hamur Yoğurma Makinası: Baklava hamurunun yapılmasında kullanılan endüstriyel bir makinedir. El teması olmadan hamuru istenilen kıvama ulaştıran bu makinenin 7 kg'dan 50 kg'a kadar farklı kapasitelere sahip çeşitleri bulunmaktadır.

Hamur Açma Makinası: Baklava hamurunun fitil haline getirilmesine ya da incecik yufkalar halini almasını sağlayan endüstriyel bir makinedir.

Baklava Dilimleme Makinası: Bu makina, baklava gibi ince katmanlı ve tatlı bir hamur işini dilimlemek için tasarlanmış bir cihazdır. Baklavayı istenen şekilde ve aynı boyutta dilimler halinde kesmeye yardımcı olan bu makinalar genellikle bir bıçak veya testere benzeri bir mekanizma ile işlevlerini yerini getirmektedir. Baklavanın yerleştirildiği bir platforma sahiptir ve bu platform, bıçağı veya testereyi tutan bir mekanizmayla birleşmektedir. Makineyi çalıştırdığınızda bıçak veya testere baklavayı düzgün dilimlere ayırmak için aşağı doğru hareket etmektedir. Baklava dilimleme makineleri, büyük miktarlarda baklava üreten markalar tarafından tercih edilmektedir. Genellikle ticari kullanım için tasarlanan bu makinalar baklava üretimini de kolaylaştırmaktadır.

2.1.2. Baklava Çeşitleri: Lezzetin Farklı Yüzleri

Türk, Balkan, Orta Doğu ve Güney Asya mutfaklarında yer edinmiş bir lezzet olan baklava Afganistan, Arnavutluk, Bulgaristan, İsrail, Ürdün, Lübnan, Suriye, ABD, İran, Ermenistan, Yunanistan ve Azerbaycan'da popüler bir tatlı olarak görülmektedir (Zor, 2018, s. 22-23). Türkiye'de ise baklava hemen hemen her yörede yapılan bir hamur tatlısıdır. Hem evde hem de endüstri olarak imal edilen baklava bu açıdan çok zengin bir içeriğe sahiptir. Baklavanın iç harcına Trabzon'da fındık, Rize'de elma; Adıyaman'da badem; Afyonkarahisar'da Afyon kaymağı kullanılırken Gaziantep'te Antep fıstığı ve ceviz kullanılmaktadır. Baklava denilince akla ilk gelen, baklavanın anavatanı olarak kabul edilen ve tescillenerek koruma altına alınan Antep baklavasının ise dünyadaki en popüler baklava olduğu söylenebilir. Bu bölümde farklı ülkelerdeki ve Türkiye'deki baklava çeşitleri ele alındıktan sonra Gaziantep'te yapılan baklava çeşitlerine değinilmiştir.

2.1.2.1. Dünyada yer alan baklava çeşitleri

Baklava genellikle Osmanlı coğrafyasında yapılmasından dolayı Türkiye'deki baklavalara ile hemen hemen aynı özellikleri taşımaktadır. Dünyada baklava yapımı için kullanılan malzemeler aşağı yukarı aynı olsa da Türkiye'de özellikle Gaziantep'te yapılan baklavalara hem görüntü hem de lezzet olarak diğerlerinden farklıdır.

Afganistan'da "Bagh Lawa" olarak adlandırılan genellikle de Ramazan aylarında yapılan baklavanın içerisinde ceviz ve fıstık (*Pistacia vera*) bulunurken şerbetine de isteğe bağlı olarak gül suyu katılmaktadır. Büyük mekik dilimleri halinde kesilen baklavanın üçgen formatında da olanı yapılmaktadır. İçine atılan malzemeler dışına da atılarak güzel bir tat ve görünüş elde edilmektedir.



Görsel 1: Afganistan'da Yapılan Baklava-1 (URL-28)



Görsel 2: Afganistan'da Yapılan Baklava-2 (URL-29)

Arnavut baklavası olarak geçen “Belis Tatlısı” görünüş olarak şerbetli bir böreğe benzemektedir. Belis tatlısı için kullanılan malzemeler arasında hazır baklava yufkası, yumurta, krema, irmik, sıvı yağ, şeker, kabartma tozu, vanilya kullanılmaktadır. Şerbetinde ise şeker, su ve limon yer almaktadır. Yumurta içinde kullanılmakla birlikte dış yüzüne de sürülmektedir.



Görsel 3: Belis Tatlısı (Arnavut Tatlısı)-1 (URL-30)



Görsel 4: Belis Tatlısı (Arnavut Tatlısı)-2 (URL-31)

İran’da birçok baklava çeşidi bulunmaktadır. Türkiye’de yapılan baklava çeşitlerine ek olarak revaniye benzer bir tatlı yapılarak adına “Baghlava Yazdi” denilmiştir. Baghlava Yazdi için un, tuzsuz tereyağı, yumurta, şeker, gül suyu, öğütülmüş badem, kabartma tozu, bal, safran, kakule ve fıstık (*Pistacia vera*) kullanılmaktadır. Mekik diliminde kesilen bu baklavanın adı Yezd şehri ile anılmaktadır. Bu baklava diğer baklava çeşitlerine göre çok daha hafiftir. Kakulenin kullanımı ise İran mutfağına özgü bir tat vermektedir.



Görsel 5: Baghlava Yazdi (URL-32).

Ermenistan’da yapılan baklavada şekil ve içerik olarak farklar bulunmaktadır. Ermenicede yazılışı “փախլափախ” söylenişi “paxlava” olan baklavanın içerisinde un, şeker, soda, tuz, yumurta, sıvı yağ, ekşi krema bulunurken iç harcı için ise yumurta akı, vanilya, şeker, ceviz ve bal kullanılmaktadır. Hamurlar kalın yufkalar halinde tepsiye dizilmektedir. Dört tabakadan oluşmakta ve üç tabakaya harç konulmaktadır. En üst tabaka olan dördüncü tabaka konulduktan sonra mekik dilimi şeklinde kesilmekte ve her bir dilimin üstüne yarım ceviz yerleştirilip bal dökülmektedir. Bu baklava sadece Ermenistan’da değil Azerbaycan ve Özbekistan’da da içerisine krema konularak yapıldığı bilinmektedir.



Görsel 6: Ermenistan’da Yapılan Baklava (URL-33)



Görsel 7: Azerbaycan’da Yapılan Baklava (URL-34)

Baklava dünyaca ünlü bir tatlı olmasıyla birçok ülke tarafından sahiplenilmek istenmiştir. Avrupa Birliği Komisyonu tarafından 8 Ağustos 2013 tarihinde baklavanın Türk tatlısı olduğu tescil edilmesiyle tartışmalar bir nebze azalsa da hâlâ sahiplenme çalışmaları devam ettirilmektedir. Baklavayı sahiplenmek isteyen ülkelerin başında ise Yunanistan gelmektedir. Yazıda “μπακλαβάς” şeklinde yazılan telaffuzda ise “baklavás” olarak söylenen baklavanın içerisine yufka, tarçın, su, şeker, vanilya ve bal kullanılırken iç harcı olarak fındık, ceviz, fıstık (*Pistacia vera*) gibi kuruyemişler tercih edilmektedir. Yunanistan’da yapılan baklava otuz üç kattan oluşmaktadır. Otuz üç kat ile Hz. İsa’nın yaşına atıfta bulunmaktadır (Zor, 2018, s. 23).



Görsel 8: Yunanistan’da Yapılan Baklava-1 (URL-35)



Görsel 9: Yunanistan’da Yapılan Baklava-2 (URL-35)

Kültürel anlamda Anadolu’nun bir uzantısı olarak sayılan Suriye’deki mutfak kültürü Anadolu mutfak kültürü ile paralellik göstermektedir. Bu bağlamda Anadolu’da ve Suriye’de yapılan tatlıların her iki ülkede de satıldıkları görülmektedir. Bu durumun tam tersi de görülmektedir. Burma, sarma, şöbiyet, baklava, künefe, verbet, belloriye, znoud elsit (Hanım kolu), nemmüre, bülbül yuvası, ısvet elsit (Hanım bileği), peynir tatlısı, fıstıklı bohça, çam parmaklar Suriye’de yapılan bazı tatlı çeşitleridir (Satouf ve Köten, 2019). Suriye tatlılarının üretilmesinde un, su, tuz, şeker, sadeyağı, fıstık (*Pistacia vera*), kaju, badem, fındık ve ceviz kullanılmaktadır.



Görsel 10: Suriye’de Yapılan Tatlı ve Baklavalara-1 (URL-36)



Görsel 11: Suriye’de Yapılan Tatlı ve Baklavalara-2 (URL-37)

Diğer ülkelerde yapılan baklavalar ise hemen hemen yukarıdakilerle aynıdır. Bulgaristan’da ve Ürdün’de ceviz, fıstık, bal; İsrail’de baklavanın içine fıstık (*Pistacia vera*), ceviz, fındık, badem konurken şerbetine şeker, tarçın, portakal ve limon kabuğu konulmaktadır. Lübnan’da ise iç harcında fıstık (*Pistacia vera*), ceviz, kaju, çam fıstığı, badem bulunurken şerbetinde gül suyu veya portakal çiçeğinden yapılmış su kullanılmıştır. Lübnan’da baklavalar genelde üçgen, dikdörtgen, elmas ve kare şeklinde kesilmektedir (Zor, 2018, s. 22-23).

Osmanlı sarayında birçok baklava çeşidi üretilmiş; o dönemdeki mutfak kültürünün anlatıldığı kitaplarda da kendisine yer bulmuştur. Mehmed Kamil, Melceü’t-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı) adlı eserinde baklava çeşitlerini *âdi baklava*, *kaymak baklavası*, *musanna kaymak baklavası*, *kavun baklavası*, *pirinç baklavası*, *kadın göbeği (kadı boğan)* ve *güllaç baklavası* olarak vermiştir (2015, s. 95-97; 109). Hadiye Fahriye tarafından 1924 yılında yayımlanan eserde ise *baklava*, *kaymaklı baklava*, *ay baklavası*, *hanım dudağı (dilberdudağı)*, *sarığiburma*, *boğça (bohça) baklavası*, *samsa baklavası*, *sigara baklavası*, *güllaç baklavası*, *poğaça baklavasının* isimlerini ve tarifini zikretmiştir (Fahriye, 1342/1924).

17. yüzyıl gezginlerinden olan Evliya Çelebi seyahatnamesinde dönemin mutfak kültürü hakkında bilgiler vermiştir. Baklava ile ilgili kısıtlı bilgilerin bulunduğu eserde Belgrad ve kaymak baklavasının önemini vurgulayan Çelebi Belgrad baklavasını şu sözlerle ifade etmiştir:

“Belgrad baklavası, Anadolu, Rumeli, Arap ve Acem’de meşhurdur ki büyük düğün ziyafetlerinde kağı araba tekerleği kadar bin kat güllaç, has un yufkasından tereyağı ve badem ile yapılır bir tür baklavadır. Yerde tandır içinde pişirirler, o kadar büyüktür ki firma sığmaz ve bir baklavayı 300 adam yese doymaz. Tâ bu derece büyük, lezzetli ve kaimdir, ama üstüne bir penes akçe bıraksan baklavaya batar. İşte bu derece ince ve güzel baklavası olur. Ve bademli, tarçınlı, karanfilli ve safranlı lezzetli zerdesi bir diyarda olmaz.” (Kahraman, 2010a, s. 518).

Burada bin kat abartılı bir sayı olmasına rağmen kat sayısına verilen önemi ortaya koymaktadır (Işın, 2013, s. 226). Ayrıca Çelebi, Belgrad ziyafetlerinde yediği baklavanın Rum, Arap ve Acem’de olma ihtimalinin olmadığını; Belgrad baklavasının her tarafta meşhur olduğunu ifade etmiştir (Kahraman, 2010b, s. 114). Banja Luka’daki meşhur olan yiyecekleri aktaran Çelebi beyaz katmer çöreği, külde pişmiş beyaz poğaça ve Ferhad Paşa hanedanındaki kaymak baklavasının yeryüzünde

olmadığını belirtmiştir. Tazeliğini ise “üstüne bir penez bıraksan batar” şeklinde ifade etmiştir.

Necip Usta bohça baklava; Antep b  b  l  ; İstanbul b  b  l  ; dilber dudağı;   b  k baklavası; beyaz baklava; portakallı baklava; elmalı baklava; ananaslı baklava; kiraz ve portakallı baklava; hurmalı baklava; kabak ve cevizli baklava; kaymaklı baklava; yeşil fıstıklı, bademli, cevizli, fındıklı veya Hindistan cevizli; saray burma (sarığı burma); kuru baklava; kaymaklı saray baklavası; saray baklavası; günlük yenecek baklavalara; hazır yufka baklavalara; samsa tatlısının bulunduğunu söylerek yapı  l  ş  n   kaleme almıştır (1999, s. 31-53).

Kolay ve diğ  r araştırmacılar ise “Tatlıların Sultanı Baklava” adlı eserde baklava     itlerini   u şekilde vermi  şlerdir:

“Baklava, samsa (Oklava baklavası), nüsha (muska), dilberdudağı, hanım dudağı, poğ   a baklavası, bohça (boğ   a) baklavası, sigara baklavası, güllaç baklavası, hanım bileğı, sarığıburma, rikak baklavası, b  lb  lyuvası, sütlü nuriye, adi baklava, kaymak baklavası, musanna kaymak baklavası, kading  beğı, kavun baklavası, pirinç baklavası, tirtil baklavası, ay baklavası, hanım dudağı” (2016, s. 120).

Günümüzde Türkiye’de yapılan baklavalara ise bölgelere göre     itlilik göstermektedir. Genellikle Karadeniz bölgesinde Trabzon’da yapılan fındıklı baklava ve Rize’nin Hem  şin ilçesinde elmalı baklava bulunmaktadır. Adıyaman’da badem   retiminin artmasıyla bademli baklava yapılırken Afyonkarahisar’da manda sütünden yapılan “Afyon Kaymağı” olarak tescillenen kaymakla baklava yapılmakta ve “Kaymaklı Baklava” olarak piyasada satılmaktadır. Bunlara ek olarak Ankara’da Beypazarı ve Gazete baklavası, Isparta’da Peynir ve Kesmik baklavası yapılmaktadır.

Türk Patent Enstitüsü tarafından bugüne kadar on bir tane baklava     idi tescil edilmi  ştir. Dokuz baklava     idinin de tescil edilmesi için kurumlar tarafından başvuru yapılmıştır. Türk Patent Enstitüsünde mahreç işaretli tescil edilen ve başvurusu bulunan yirmi dosyanın listesi   u şekildedir (URL-38):

Tablo 1: Türkiye’deki Mahreç İşaretli ve Başvurusu Bulunan Baklava Türleri

Coğrafi İşaretin Adı	Başvuru Tarihi	Tescil Tarihi	İl	Başvuru Yapan/Tescil Ettiren	Durumu
Antep Baklavası	28.03.2005	4.01.2008	Gaziantep	Gaziantep Sanayi Odası	Tescilli
Tavas Baklavası	16.12.2016	9.08.2018	Denizli	Tavas Belediyesi	Tescilli
Sivrihisar Muska Baklavası	12.04.2017	5.09.2018	Eskişehir	Sivrihisar Belediyesi	Tescilli
Devrek Beyaz Baklavası / Devrek Baklavası	9.11.2017	30.07.2020	Zonguldak	Devrek Gökçebey Kültür ve Yardımlaşma Derneği	Tescilli
Bartın Beyaz Baklavası	3.12.2018	9.10.2020	Bartın	Bartın Belediyesi	Tescilli
Erzurum Pekmezli Baklavası	11.11.2019	20.01.2021	Erzurum	Erzurum Ticaret Borsası	Tescilli
Akşehir Peynir Baklavası	22.02.2018	20.12.2021	Konya	Akşehir Belediyesi	Tescilli
Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası	19.06.2021	23.05.2022	Afyonkarahisar	Afyonkarahisar Belediyesi	Tescilli
Kayseri Gül Baklavası	23.08.2021	7.06.2022	Kayseri	Kayseri Ticaret Odası	Tescilli
Uşak Baklavası	31.01.2021	8.07.2022	Uşak	Uşak Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli
Amasya Cevizli Ballı Baklavası	7.10.2021	23.12.2022	Amasya	Yeşilırmak Havzası Kalkınma Birliği	Tescilli
Arapgir Deli Kız Baklavası	11.04.2022		Malatya	Arapgir Belediyesi	Başvuru
Marmaris Bayır Baklavası	25.08.2022		Muğla	Marmaris Ticaret Odası	Başvuru
Safranbolu Baklavası	14.11.2022		Karabük	Safranbolu Kaymakamlığı	Başvuru

Safranbolu Cevizli Baklavası	17.11.2022		Karabük	Safranbolu Kaymakamlığı	Başvuru
Çerkeş Sırma Baklavası	24.11.2022		Çankırı	Çerkeş Belediyesi	Başvuru
İskilip Gül Baklavası	3.02.2023		Çorum	İskilip Belediyesi	Başvuru
Alaca Sıkma Baklava/Alaca Kocakarı Gerdanı Tatlısı	28.02.2023		Çorum	Alaca Belediyesi	Başvuru
Çorum Has Baklavası	3.04.2023		Çorum	Çorum Belediyesi	Başvuru
Edremit Körfezi Zeytinyağlı Bademli Baklava	19.04.2023		Balıkesir	Edremit Ticaret Odası	Başvuru

2.1.2.2. Antep baklavası çeşitleri

Antep baklavası sadece yurtdışında yapılan baklavalardan değil yurtiçinde yapılan baklavalardan da farklıdır. Kullanılan malzemelerin kalitesi, ustaların tecrübeleri, asırlar boyunca gelen birikimler Antep baklavasını haklı olarak diğerlerinden üstün bir konuma getirmiştir. Bu üstün konum ürün yelpazesinin de genişlemesine ve geliştirilmesine olanak sağlamış; birçok ürünün Gaziantep’te yapılmasına zemin hazırlamıştır.

Dünyada ve Türkiye’de baklava yapımının iki tekniği bulunmaktadır. Bunlardan ilki “Tepside Keserek, Katlayarak ve Şekillendirerek” yapılan ikincisi ise “Sararak ve Büzerek Oklavadan Çekme” ile yapılmaktadır (MEB, 2011, s. 4, 35). Tepside keserek, katlayarak ve şekillendirerek yapılan teknik ile genel olarak klasik baklava, havuç dilimi, şöbiyet, midye gibi baklava çeşitleri yer alırken diğer teknikle ise fıstık sarma, sarığı burma, bülbül yuvası, kuş gözü vb. baklava çeşitleri yapılmaktadır.

Gaziantep’te ise eskiden bu yana klasik baklava, kare baklava, havuç dilimi, şöbiyet, fıstık sarma, bülbül yuvası bulunmaktadır. Bunlar ana yemek sonradan çıkan baklavalardan ise meze olarak düşünebilir (KK1, KK5, KK7, KK10, KK11, KK16, KK21, KK22, KK28, KK34, KK35, KK36). Gaziantep’te yer alan firmalarda genel olarak üretilen baklava çeşitleri şu şekildedir:

Fıstıklı Klasik Baklava (Kuru ve Yaş), Özel Kare Baklava, Cevizli Klasik Baklava, Havuç Dilimi, Kaymaklı Havuç Dilimi, Şöbiyet, Açık Şöbiyet, Yaprak Şöbiyet, Cevizli Şöbiyet, Özel Şöbiyet, Mihrimah, Güllüşah, Dürüm Baklava (Fıstık ve Cevizli), Fıstık Sarma (Dolama), Eski Usul Dolama, Paşa Sarma, Midye Baklava, Fındıklı Çikolatalı Midye, Fıstıklı Çikolatalı Midye, Yeşil Midye, Çikolatalı Midye Bülbül Yuvası/Sarığ Burma, Özel Bülbül Yuvası, Mor/Mormiks Baklava, Vegan Baklava, Glutensiz/Diyabetik Baklava, Kaymaklı Baklava, Fıstık Ezmesi, Kuş Gözü, Dilber Dudağı, Cincik Baklava, Mozaik Baklava, Bohça, Soğuk Baklava.

Tepside Keserek, Katlayarak ve Şekillendirerek Yapılan Baklava Çeşitleri

Klasik Baklava: Eskiden beri yapılan, en çok üretilen ve talep gören baklava çeşididir. Kalıplaşmış olan kırk kat yufkadan yapılmaktadır. Ancak buradaki kat sayısı otuz sekizde olabilir, kırk iki de olabilmektedir. Parça parça yufkaların koyulduğu hesaba katıldığında zaten kırk katı geçmektedir. Çoğunlukla tartılarak yufkaların döşeme işlemi yapılmaktadır. Genel olarak iki kiloluk tepsinin altına ve üstüne eşit olmak üzere 500-550 gram, üç kiloluk tepsiye 750-800 gram, dört kiloluk tepsiye 1100-1200 gram yufka döşenmektedir. Bu baklava kuru ve yaş baklava olarak satılmaktadır. Yaş baklava içerisinde kaymak bulunan, kuru baklava ise içerisinde kaymak olmayan baklavaya verilen addır. Kuru baklavayı şerbetsiz baklava olarak zannedilmektedir. Müşteriler tarafından alınıp şerbetinin kendisi döküleceği düşünülmektedir (KK1, KK2, KK3, KK4, KK5, KK6, KK7, KK8, KK9, KK10, KK11, KK13, KK14, KK15, KK16, KK17, KK18, KK19, KK20, KK21, KK22, KK23, KK24, KK26, KK32, KK33, KK35, KK36, KK40, KK43, KK44, KK47, KK48, KK49, KK50, KK51, KK52, KK53, KK54, KK55, KK58).

Kare Baklava: Baklavacılığın ilk yıllarından beri yapılan klasik baklavadan kesme noktasında ayrılan bir baklava çeşididir. Klasik baklavalara göre daha büyük dilim halinde kesilen bu baklavada hamur oranı daha düşük, Antep fıstığının daha iri olanları tercih edilmektedir (KK1, KK2, KK3, KK4, KK5, KK6, KK7, KK8, KK9, KK10, KK11, KK13, KK14, KK15, KK16, KK17, KK18, KK19, KK20, KK21, KK22, KK23, KK24, KK26, KK32, KK33, KK35, KK36, KK40, KK43, KK44, KK47, KK48, KK49, KK50, KK51, KK52, KK53, KK54, KK55, KK58).

Havu Dilimi: Gaziantep’te eskiden gnmze kadar raflarda yerini alan bu baklavanın yapılışı klasik baklava ile hemen hemen aynıdır. Havu dilimi, hamur oranı, iine konulan Antep fıstığı miktarı ve kesim şekli ile klasik baklavadan ayrılmaktadır. Havu dilimi kenarsız baklava olarak avuşoğlu tarafından icat edilmiştir (KK1, KK2, KK3, KK4, KK5, KK6, KK7, KK8, KK9, KK10, KK11, KK13, KK14, KK15, KK16, KK17, KK18, KK19, KK20, KK21, KK22, KK23, KK24, KK26, KK32, KK33, KK35, KK36, KK40, KK43, KK44, KK47, KK48, KK49, KK50, KK51, KK52, KK53, KK54, KK55, KK58). 1966-1975 yılları arasında icat edilen bu baklavanın yks Şu şekilde anlatılmaktadır:

“avuş Usta, o dönemde baklava almak isteyen müşteriler illa tuttururlarmış bana baklavanın kenarından verme. Bana kenarsız baklava ver, hepsi orta olsun, kenarlar senin olsun’ derlermiş. Bakmış ki avuş Usta bu iş böyle olmayacak, bir gün baklava imalathanesinde baklava yaparken değişik bir dilimleme şekli bulur ve adına avuş dilimi der. Böylece avuş dilimi ve kenarsız baklava icat olur. Bu baklava daha sonra şekil itibariyle havuca benzediğı iin havuç dilimi adını almış” (URL-39).

şöbiyet: Antep baklavaları arasında önemli bir yere sahip olan ve baklavanın bir türevi olan şöbiyetin etimolojisine dair iki farklı görüş bulunmaktadır. Bazı kaynaklar kelimenin Arapça “ok yedi, tıka basa doyd” anlamındaki “şabi’a” fiilinden türediğini bazı kaynaklar ise Arapça’da “halka ait”, “popüler” anlamına gelen “şaabiyat” kelimesinin Oğuzca’ya uyarlanmış hali olduğunu ileri sürmektedir (URL-40). şahin Güllüoğlu şbiyeti 1974 yılında Güllü elebi’nin torununun çocuğu Cevat Güllü tarafından üretildiğini aktarmıştır (KK34).

Gonca Tokuz “Gaziantep Tatlıları” adlı kitabında şöbiyetin Halep’te “şabiyat” olarak bilindiğini ve bu baklavanın Suriye kökenli bir tatlı olduğunu dile getirmiştir. Tokuz, Cevat Güllü’nn 1963-1964 yıllarında özel bir sipariş üzerine şöbiyet tatlısını baklava hamurundan imal ettiğini ve bu baklavanın halk ile baklavacılar arasında benimsenmesi üzerine yaygınlaştığı ifadesini aktarmıştır (1996, s. 26).

şöbiyet hazırlanması itibariyle diğer baklavalardan farklıdır. Türk Patent Enstitüsünden mahreç türünde coğrafi işaret alan şöbiyetin yapılışı Şu şekilde kayıt altına alınmıştır:

“Yufkalar, 12 kat olacak şekilde st üste konur ve kare şeklinde kesilir. Her kareye 4-5 g kaymak sürülür ve kaymağın zerine Antep Fıstığı ilave edilir. Karenin karşıt iki ucu birbirine denk getirilerek üçgen şeklinde katlanır. Tepsi sadeyağ ile yağlanır, ii

doldurulan yufkalar tepsiye dizilir ve üzerlerine sadeyağ sürülür. 30 dakika oda sıcaklığında dinlendirdikten sonra taş fırında meşe odunu ateşinde 100-120°C yaklaşık 25-30 dakika pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra şöbiyetler sıcakken üzerlerine sıcak şerbet dökülür. Gaziantep Şöbiyeti/Antep Şöbiyeti, şerbetini çektikten sonra üzerine Antep Fıstığı serpilir ve servis yapılır.” (URL-41).

Günümüzde ise baklavacı ustaları şöbiyetlere yeni bir form kazandırmıştır. Gaziantep’te üretilen şöbiyetler arasında klasik olarak nitelendirilebilecek şöbiyet, açık şöbiyet, yaprak şöbiyet, cevizli şöbiyet, ince özel şöbiyet yer almaktadır. Mehmet Çiftçi şöbiyete bir yenilik getirip yaprak ve ince özel şöbiyetin Çelebioğulları tarafından piyasaya sürüldüğünü aktarmıştır (KK10). Gaziantep’teki baklavacılar arasında şöbiyet on iki, on dört, on altı ve yirmi katlı olarak yapılmaktadır (KK1, KK2, KK3, KK4, KK5, KK6, KK7, KK8, KK9, KK10, KK11, KK13, KK14, KK15, KK16, KK17, KK18, KK19, KK20, KK21, KK22, KK23, KK24, KK33, KK35, KK36, KK40, KK43, KK44, KK47, KK48, KK49, KK50, KK51, KK52, KK53, KK54, KK55, KK58)

Midye Baklava: Saray baklavası olarak da bilinen midye baklava tek kat yufkanın kırıştırılmasıyla elde edilmektedir. İçerisine kaymak, Antep fıstığı konulup iki ucunun kapatılmasıyla midye şeklini almaktadır (KK1, KK2, KK3, KK4, KK5, KK6, KK7, KK8, KK9, KK10, KK11, KK13, KK14, KK15, KK16, KK17, KK18, KK19, KK20, KK21, KK22, KK23, KK24, KK32, KK33, KK34, KK35, KK36, KK40, KK43, KK44, KK47, KK48, KK49, KK50, KK51, KK52, KK53, KK54, KK55, KK58).

Midye baklava, baklavacılar arasında patent tartışmasına sebep olmuş bir baklava türüdür. Türk Patent Enstitüsü, Antepsan Baklava’ya midye baklavanın tasarım tescil belgesini vermiştir. Antepsan Baklava tescil belgesini aldıktan sonra diğer firmalara ihtar göndererek bu tatlının üretiminin durdurulmasını istemiştir. Bunun sonunda baklavacılar Türk Patent Enstitüsü’ne başvurarak bu tatlının saray baklavası olarak yıllardır üretildiğini dile getirerek patentin iptal edilmesini istemiştir. Türk Patent Enstitüsü yaptığı araştırma sonrası bu firmanın patentini iptal etmiştir. Bunun üzerine baklavacılar midye baklava adı altında tescil alan firmanın haksız kazanç elde etmek istemesinin önüne geçildiğini aktarmışlardır (URL-42; URL-43; URL-44).

Mor/Mormiks Baklava: Bu baklava mor lahana, vişne, böğürtlen, siyah havuç, ahududu, kırmızı pancar gibi sebze ve meyvelerin özleri alınarak baklavanın hamuruna şurup ya da toz şeklinde eklenerek elde edilmektedir. Şeker hastaları, yüksek tansiyona sahip olan ve kilo problemi yaşayan insanlar için üretilmiştir. Tat olarak hafif bir baklava olan mormiks baklavada ilk olarak şeker tadı yerine sadeyağın ve Antep fıstığının tadı gelmektedir. Ustalar mormiks baklavanın içerisine konan sebze ve meyve özlerinden dolayı biraz ekşimsi bir tadı olduğunu ve sipariş üzerine yapılan bir çeşit olduğunu eklemişlerdir (KK1, KK2, KK3, KK10, KK11, KK32). Yusuf Çiftçi on iki yıllık bir araştırma sonucunda İstanbul Cerrahpaşa Üniversitesi'nde elde edilen bu ürünün kendilerine geldiğini ve bununla baklava yaptıklarını dile getirmiştir (KK11).

Dilber Dudağı: Osmanlı zamanında günümüze kadar ulaşan bu baklava tüm Türkiye'de yapıldığı gibi Gaziantep'te ustalar tarafından da yapılmaktadır. Türkiye genelinde genel olarak cevizli yapılan dilber dudağı Gaziantep'te cevize ek olarak Antep fıstıklı olarak da yapılmaktadır. Şeklinin dudağa benzemesi itibarıyla dilber dudağı adını alan bu baklavanın hikâyesi şöyle rivayet edilmektedir:

“Osmanlı zamanında yaptığı yemekler ile herkes tarafından tanınan bir aşçı varmış. Bu ünlü aşçının sevdiği bir kadın varmış. Dilber adındaki sevdiği kadına bir türlü kavuşamayan aşçı, bu aşk acısına dayanamaz. Mutfağın yolunu tutan aşçının yaptığı bu tatlı sevdiği kadının dudakları gibi büyük ve dolgun bir görünüme sahiptir. Rivayet odur ki aşçı, tatlıyı yaparken dudaklarına da kokuna da sana da doyamadım diyerek hazırlamış.” (URL-45).

Vegan Baklava: Hayvansal herhangi bir ürün kullanılmayan vegan baklava adından da anlaşılacağı üzere vegan yaşam tarzını benimseyen bireyler için üretilmiştir. İçerisinde sadeyağ yerine Hindistan cevizi yağı ve zeytinyağı; hamurunda yumurta; iç harcında kaymak kullanılmamaktadır. Klasik baklavaya göre daha zor üretilen bu baklava Çelebioğulları tarafından yeni bir inovasyon olarak piyasaya sürülmüştür. İki yıllık ARGE çalışması sonucunda ortaya çıkan bu baklavanın fırını ise diğer fırınlardan ayrıdır (KK37).

Glutensiz/Diyabetik Baklava: Çölyak hastaları ve glutensiz diyet yapanlar için üretilen bir baklava türüdür. Glutensiz veya diyabetik baklava olarak adlandırılan bu baklavanın diğer baklavalardan farkı ununun glutensiz olmasıdır. Yusuf Çiftçi,

yaptıkları araştırmalar sonucunda Gaziantep’te üç binin üstünde kendisinin çölyak hastası olduğunu bilen kişinin olduğunu tespit etmişlerdir. İlk olarak baklava yiyemeyen hastaların baklavayı tatması için yapılan bu glutensiz baklava daha sonra futbol kulüplerinden, yurtiçinden ve yurtdışından siparişler geldiğini belirtmiştir (KK11).

Cimcik Baklava: Yufkaların katlanması ile elde edilen bir baklava çeşidir. Baklava yufkası genişçe açıldıktan sonra üstüne Antep fıstığı serpilmekte ve daha sonra ucundan iki kere katlandıktan sonra kesilmektedir. Katlanıp üst üste gelen ve sütun halinde kesilen yufkalar tepsi içinde kare olarak kesildikten sonra üstüne çimdik halk arasında cimcik atılmasıyla şeklini almaktadır.

Soğuk Baklava: Diyarbakır’a özgü olan bu baklava türü günümüze yakın bir tarihte piyasaya çıkmıştır. Diyarbakır’da üretilen bu tatlı kısa sürede yurtiçinde ve yurtdışında büyük ilgi görmüştür. Sütü Nuriye ile benzerliklerinin bulunmasının yanı sıra bir takım farklılıkları da bulunmaktadır. Normal baklavanın şerbeti su ve şekerden yapılırken soğuk baklavanın şerbeti süt ve şekerden yapılmaktadır. Hamur katları daha az olan soğuk baklavanın üstüne şerbeti verildikten sonra soğuması için dolaba konulmaktadır. Gaziantep’li ustalar tarafından da yapılan bu baklava genel olarak yazın tercih edilmektedir. Ancak yazın süt hızlı bir şekilde ekşidiği için taze tüketilmesi ve serin yerde saklanması gerekmektedir. Bunun için genel olarak kışın dışarı satılmaktadır (KK17).

Sararak ve Büzerek Oklavadan Çekme Tekniği ile Yapılan Baklava Çeşitleri

Fıstık Sarma: Sarma, dolama, dürüm olarak da anılan bu baklava Gaziantep’te eskiden beri yapılan ve günümüzde de favoriler arasında olan baklava çeşidir. Bu baklava tek kat yufkadan yapılmaktadır. Tek kat yufkanın üstüne atılan yoğun Antep fıstığı oklava yardımı ile dürüm gibi sarılmaktadır. Ortasından oklava çekildikten sonra kesilip tepsiye yerleştirilmektedir. Rengi ve tadı fıstık ağırlıklı olduğu için bu isimler verilmiştir (KK1, KK2, KK3, KK4, KK5, KK6, KK7, KK8, KK9, KK10, KK11, KK13, KK14, KK15, KK16, KK17, KK18, KK19, KK20, KK21, KK22, KK23, KK24, KK33, KK35, KK36, KK40, KK43, KK44, KK47, KK48, KK49, KK50, KK51, KK52, KK53, KK54, KK55, KK58).

Bülbül Yuvası: Bülbül yuvası ve sarığı burma olarak anılan bu baklava tek kat yufkanın oklavaya sarılmasından elde edilir. Oklavaya sarılan yufka oklavadan çıkarken iki ucu birbirine getirilecek şekilde büzülmektedir. Yufkalar aşağı yukarı 20 cm civarında olmaktadır. Büzülen yufkalar tepsiye dizilip üstüne yağ atılmaktadır. Fırına giren bülbül yuvası yaklaşık 20 dakika piştikten sonra şerbeti verilmektedir. Şerbeti verildikten sonra ise üstü kapanacak şekilde Antep fıstığı dökülmektedir. Bir diğer çeşidi ise fıstık sarma gibi yapıp büzülmesinden elde edilir. Ortasına ise Türkiye’de genel olarak ceviz konulurken Gaziantep’te Antep fıstığı yerleştirilmektedir (KK1, KK2, KK3, KK4, KK5, KK6, KK7, KK8, KK9, KK10, KK11, KK13, KK14, KK15, KK16, KK17, KK18, KK19, KK20, KK21, KK22, KK23, KK24, KK34, KK35, KK36, KK40, KK43, KK44, KK47, KK48, KK49, KK50, KK51, KK52, KK53, KK54, KK55, KK58).

Kuş Gözü: Fıstık sarma ve bülbül yuvası gibi tek katlı yufkadan hazırlanmaktadır. Üstüne atılan yoğun Antep fıstığı ile oklavaya dolanan yufka oklavadan çekildikten sonra yaklaşık 2-3 cm olarak kesildikten sonra kesilen yerleri yukarı bakacak şekilde dik konuma getirilmektedir. Dik konuma getirildikten sonra ise üstüne torbayla kaymak sıkılmakta ve kaymağın ortasına bir tane Antep fıstığı konulmaktadır. Fırına girmeden döner ocak ile pişirilen bu baklavanın daha sonra şerbeti verilmektedir. Görünüşü itibariyle gözü andıran bu tatlı Türkiye genelinde kadayıf ile de yapılmaktadır (KK16, KK17, KK18, KK19, KK20, KK21, KK22).

Mozaik Baklava: Bu baklava adını mozaik şeklinde tepsiye dizilmesinden almaktadır. İçinde Antep fıstığı bulunan ve oklavadan çekilirken büzüştürülen yufka, kare formatında kesilmektedir. Çapraz olarak tepsiye dizilen bu baklavanın oklavadan çekilerek yapılan baklavalardan farkı içerisinde daha az Antep fıstığı olması, dış renginin yeşil değil altın sarısı olmasıdır. Görünüş olarak bu baklavanın üst kısmı klasik baklava formatına daha yakındır.

2.2. Tepsideki Altın: Antep Baklavasının Kültürel, Ekonomik ve Siyasi Boyutları

Maslow'un (1970, s. 35-38) ihtiyaçlar hiyerarşisinin ilk basamağı olan fizyolojik ihtiyaçlarda bulunan yeme-içme kavramı insanlık tarihi kadar eski iken gastronomi kavramı nispeten daha yeni bir söylemdir. Dünya çapında her gün giderek daha da önem kazanan gastronomi; iletişim, tarih, edebiyat, aşçılık, tarım, coğrafya, ekonomi, ticaret, teknoloji, tıp, politika, hukuk, etik, din, felsefe ve kültür (Zahari vd., 2009, s. 66-71) gibi birçok disiplin ile etkileşim içerisinde.

Coğrafya ile gastronomi arasında çok güçlü bir etkileşimin bulunduğu birçok araştırmacı tarafından kaleme alınmıştır. İbn-i Haldun "Mukaddime" adlı eserinde coğrafya ile insan doğası arasındaki ilişkiye değinerek insan bedeninin, ruhunun ve ahlakının şekillenmesinde iklim ile yaşanan yerin doğrudan etkili olduğunu dile getirmiştir. Ayrıca coğrafyayı beslenme ile ilişkilendiren Haldun, beslenmenin insanın dolayısıyla toplumun şekillenmesinde başat unsur olduğunu iddia etmiştir. Ona göre değişik coğrafyalarda yaşayan halklar, coğrafyaya bağımlı bir beslenme biçimi geliştirmiş, bu durum da insan toplulukları arasında beden, zihin ve karakter yönünden farklılıkların oluşmasına sebep olmuştur. Başka bir ifadeyle coğrafi şartlar insanı yaşadığı çevreye uyum sağlamaya zorlayarak insanın âdet ve alışkanlıklarını şekillendirmiştir. Haldun aynı zamanda insanın en büyük alışkanlığının gıda elde etme ve tüketme olduğunu; bu alışkanlığın toplumdan topluma ve bölgeden bölgeye farklı uygulamalarla kendini gösterdiğini ifade etmiştir (Erol, 2022, s. 239-240).

Yemek, insanın biyolojik olarak hayatta kalması için bir temel olmasının yanında, çoğunlukla anlamın karmaşık sistemlerini ayrıntılandıran bir kültürel alandır (Goode, 2009, s. 375). Bu açıdan gastronominin kültür ile etkileşimi de coğrafya kadar önemlidir. Gastronomi-kültür etkileşimi iki şekilde ele alınabilmektedir. Bunlardan ilki gastronominin kültürden etkilenmesi, ikincisi ise gastronominin kültürün şekillenmesi bağlamında kültürü etkilemesidir (Işkın, 2020, s. 55). Gastronominin etkileşimde bulunduğu bir diğer alan ise dindir. Din olgusu toplumları farklı açılardan etkilerken bazı yiyecek ve içecekleri haram veya helal kılarak insanların beslenme kültürünü de şekillendirmektedir.

Gastronomi denildiğinde akla gelen ilk şehirlerden biri olan Gaziantep, coğrafya olarak bir kavşak noktası üzerine kurulmuştur. Bereketli Hilal'de ve İpek Yolu üzerinde bulunmasından ötürü tarih boyunca birçok önemli medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Farklı kültürlerin birikimlerini kendi bünyesinde toplaması, uzun

bir süre boyunca Türk ve İslam kültürü ile yoğurulması bu coğrafyanın kendine özgü bir mutfak kültürü meydana getirmesine sebep olmuştur. Kùltürlerarası alışveriş ile günümüzde de kendisini güncelleyen bu mutfak “Antep Mutfağı” adını alarak dünyaca ün kazanmıştır. Bu ün Gaziantep’i Yaratıcı Şehirler Ağı programına dahil ederek mutfak kültürün sürekliliğine olanak sağlamıştır.

Gaziantep’te dinamik bir yapıda olan mutfak kültürü gastronomi ile birlikte toplumun yaşayış biçimi haline gelmiştir. Bunun bir çıktısı olarak Somut Olmayan Kültürel Miras Türkiye Ulusal Envanter Listesi’ne “kahve kültürü”, “aşure geleneğı” “pekmez, şıra ve pestil yapım ve gelenekleri”, “şerbet kültürü” ve “yuvarlama yemeğı geleneğı” olmak üzere mutfak kültürü grubuna beş unsurunu kayıt ettirmiştir.

Gaziantep’in mutfak kültürü Somut Olmayan Kültürel Miras Türkiye Ulusal Envanter Listesi’ne kayıt edilen unsurlardan daha fazlasını bünyesinde barındırmaktadır. Bunlardan biri de tatlı denildiğinde akla gelen Antep Baklavasıdır. Gaziantep’in simgelerinden biri olan Antep fıstığından yapılan baklava ise Gaziantep gastronomi kültürünün en önemli unsurlarından biri olarak görölmektedir. Bu bölümde Antep Baklavasının Gaziantep ile anılmasına, bir kimlik olmasına, şehrin destinasyonunu hangi yönlerden etkilediğı konusuna ve gastromilliyetçilik ile gastrodiplo masi bağlamındaki önemine değinilmiştir.

2.2.1. Baklavanın Gastronomi Alanında ve Kimlik İnşasındaki Yeri

Kimlik, “toplumsal bir varlık olarak insanın nasıl bir kimse olduğunu gösteren belirti, nitelik ve özelliklerin bütünü” (TDK, 2011, s. 1442) olarak açıklanan bir kavramdır. Kimlik oluşumu birçok faktörden etkilenmektedir. Kişinin kültürü, inançları, değerleri ve yaşadığı toplumla ilişkisi kimliğin oluşmasında derin bir etkiye sahiptir. Bunlar ile birlikte mutfak kültürünün de kimlik oluşumunda mühim bir yeri bulunmaktadır. Yemek tercihleri, beslenme alışkanlıkları, yemeklerin tüketilme tarzı bir kişinin ve içinde bulunduğu toplumun kimliğini oluşturmada önemli bir işlev görmektedir. Ayrıca yiyecek ve içecekler mevcut statünün korunmasında veya mevcut sosyal statünün değıştirilmesinde kişiye yeni bir kimlik kazandırmaktadır (Reis, 2014, s. 127).

Yemek ve kimlik arasındaki bağlantı din, dil, edebiyat, medya, eğitim, antropoloji alanında incelenmiştir. Bunun sebebi yemeğın, insanlara “kendileri ve

başkaları için kim ve ne olduklarını” ifade etmeleri için bir çıkış noktası sağlamasıdır (Ichijo ve Ranta, 2018, s. 12). Montanari konuşma dili gibi yemek sistemi de uygulayıcısının kültürünü içerdiğini ve aktardığını; bu kültürün geleneksel ve kolektif kimliği muhafaza ettiğini; bu nedenle yemeğin kendini temsil etmenin ve kültürel alışverişin olağanüstü bir aracı, bir kimlik oluşturma vasıtası olduğunu ifade etmiştir (2006, s. 133)

Avrupa, Afrika ve Asya kıtalarının kavşak noktasında bulunan Anadolu’da yemeğin kültürel bir kimlik haline dönüşmesinde birçok etken bulunmaktadır. Orta Asya’da göçebe bir yaşam tarzına sahip olan Türk topluluklarının mutfak kültüründe olan et, süt, tahıl; Akdeniz ve çevresinde bulunan meyve ve sebze; Güney Asya’daki baharat ürünlerinin bir araya gelmesi Anadolu coğrafyasında mutfak kültürünün zenginleşmesine zemin hazırlamıştır (Düzgün ve Özkaya, 2015, s. 42). Anadolu’nun çeşitli bölgelerindeki insanlar yaşadıkları coğrafyada özgün yemek, pişirme teknikleri ve yeme yöntemleri geliştirerek kendilerine has mikro mutfak kültürleri meydana getirerek kimlik kazanmışlardır.

Anadolu’da özgün yemek denilince akla gelen Gaziantep’te birçok yiyecek hem ulusal hem de küresel çapta tanınmaktadır. Bunların başında ise Gaziantep ile anılan ve adının başında Antep bulunan baklavadır. Baklavanın Gaziantep’te bir kimlik olarak anılmasının birçok sebebi bulunmaktadır. Bunlar arasında en önemlisi coğrafi konumdur. Gaziantep’in Bereketli Hilal topraklarında bulunması baklava yapımında kullanılan sert buğday unu, Antep fıstığı, sadeyağ gibi çeşitli hammaddelerin bu coğrafyada yetişmesine ve elde edilmesine olanak sağlamıştır. Gaziantep’li ustalar Gaziantep ve çevresinde yetişen bu hammaddeleri birleştirerek Antep Baklavası olarak anılan lezzeti ortaya çıkarmışlardır. Zaman içerisinde yeni formlar kazanan ve çeşitlenen Antep baklavasının ticareti bağlamda Antep ile anılarak satılması bir kültür oluşturmuş ve kimlik kazanmasına olanak sağlamıştır.

Gaziantep’li ustalar arasında popüler olan bir anlatı, baklavanın coğrafi olarak Gaziantep ile arasındaki ilişkisini aşağıdaki anlatıdan yola çıkarak anlatmaktadır.

“Bir adam şehir dışına Gaziantep’te baklava yapımında kullanılan sert buğday unu, Antep fıstığı, kaymak, şeker hatta suyu bile götürülmüş bir ustaya vermiş. Adam baklavayı yedikten sonra ‘Usta sana her şeyini getirdim ama yine de Gaziantep’teki baklavayı tutturamıyorsun’ demiş. Usta getiren kişiye ‘Bunları getirdin havasını da getirseydin ağam’ demiş” (KK1, KK7, KK10, KK11, KK13, KK16, KK17, KK28, KK29, KK30, KK35, KK36, KK47, KK48).

Coğrafya kadar etkili bir diğer unsur ise Gaziantepli baklavacı ustalarıdır. Ustalar çocukluklarından itibaren usta-çırak ilişkisi içerisinde baklava ile yetiştirilmekte ve baklava yapımının tüm aşamalarını uzun bir süre deneyimleyerek öğrenmektedir. Usta-çırak ilişkisi baklavanın Gaziantep'te standart bir hal almasına ve üstüne koyarak zanaatın devam etmesine imkan sağlamıştır. Bu zanaatın coğrafi işaret alması ise Gaziantep ile baklava arasındaki kimliği perçinleyerek dünyaca bir üne kavuşmasına vesile olmuştur.

Kimliğin oluşmasında diğer etkenler ise sürdürülebilirlik ve ulaşımır. Günümüzde Gaziantep'te küçük-orta-büyük olarak ayrılan iki yüzün üzerinde baklava markası bulunmaktadır. Markalar talepleri karşılamak için günlük olarak baklava üretimi yapmaktadır. Bu sayede tüketiciler istedikleri zaman hızlı bir şekilde baklava temin edebilmektedir. Bu sebepler ile birlikte her firmanın kutusunda Antep veya Gaziantep ibaresinin olması da kimliğin oluşmasında etkili olmuştur. Ayrıca Gaziantep'e gelen turistlerin Gaziantep'in birçok noktasında, havalimanında ve otobüs terminalinde baklava temin edebilmesi, insanların kolayca ulaşabilip hediye olarak yanlarında götürmesi; günümüzde internet üzerinden hızlı bir şekilde baklava sipariş verilmesi ve dünyanın çeşitli yerlerinde bulunan tüketicilere en kısa sürede ulaşması Gaziantep'in baklava ile anılmasına olanak sağlamıştır.

Etkenler arasında baklava yeme ve sunum biçimi de sayılabilmektedir. Baklava kendine has yeme biçimiyle kimliğe dolaylı olsa da bir katkı sağlamaktadır. Antep Baklavasının çoklu yapısı, zengin iç dolgusu ve lezzeti büyüleyici olmasının yanında baklava yeme biçimi de bu lezzeti deneyimlemenin bir parçasıdır. Baklavayı doğru bir şekilde yemek, lezzetin tam olarak ortaya çıkmasını sağlamakta ve aynı zamanda geleneksel bir deneyim yaşatmaktadır. Kişiden kişiye değişiklik gösterse de baklava Gaziantep'te genel olarak el ile yenilmektedir. El ile alınıp ters çevrilen baklava damağa yapıştırılarak yenilmektedir. Bu yöntem baklavanın içerisindeki tüm aromanın ortaya çıkmasına ve en lezzetli halini almasına vesile olmaktadır. Bir başka ifadeyle bu yöntem baklava ile bağlantı kurulmasına ve baklavayı yerken tarihi-kültürel bir deneyim elde edilmesine olanak sağlamaktadır.

Kendine has bir sunum şekli olan Antep baklavası servis edilirken üstüne fıstık dökülmemektedir. Üstüne dökülen fıstık baklavanın üst kısmını yumuşatmakta ve lezzetini bozmaktadır. Baklavacılar arasında genel olarak tercih edilen sunum şekli toz halinde olan fıstığın az miktarda tabağa serpilip üstüne baklava konulmasıdır.

Ayrıca baklavanın yanında dondurma, kaymak, süt, Türk kahvesi, ayran gibi meşrubatların tüketilmemesi; sadece baklava yemeden önce bir bardak su içilerek boğaz temizlenmesi; baklava yendikten sonra da bir şeyin içilmemesi; baklavaların ılık servis edilmesi baklavanın servis edilmesinde önemli noktalardır (KK2, KK5, KK7, KK8, KK10, KK11, KK13, KK14, KK15, KK16, KK17, KK18, KK21, KK22, KK28, KK29, KK32, KK34, KK35, KK36, KK40, KK41, KK42, KK47, KK48, KK50, KK54, KK55).

Baklavanın bir kimlik olmasında yerel halkın da rolü önemlidir. Ömer Yaylar Gaziantep’te yapılan baklavanın daha iyi yapılmasında etkin olan yerel halkı şu açıdan değerlendirmiştir:

“Gaziantep’te yapılan baklavada en iyi malzemeler kullanılmak zorundadır. Unu, fıstığı, sadeyağın en iyisinin nerede olduğu ve tanıdın nasıl olduğunu Gaziantep’te yaşayan halk bilmektedir. Dışarıda yaşayan insanlar bunun farkını yapamazken Gaziantep’in yerel halkı bunu hemen anlamaktadır. Kötü bir baklavayı dışardan gelenlere pazarlayabilirsin ancak Gaziantep’in yerel halkına bunu sürekli satamazsın. Bir kere alışveriş yapar sonra daha almaz ve kulaktan kulağa giderek markan zarar görür. Bu yüzden burada kullanılan malzemeler birinci sınıf kalite olmalı ve usta birinci sınıf bir ürün ortaya çıkarmalıdır” (KK2).

Baklava, kişinin maddi gücünü ve sosyal konumunu göstermede aracı olabilmektedir. Gaziantep’te hayatın her safhasında olan baklava ziyafetlerde, davetlerde, törenler gibi pek çok uygulamada kişinin statüsünü göstermektedir. Kaliteli ve bilinen firmalardan alınan baklava insanı yüceltirken küçük ölçekli firmalardan alınan baklavalara ise insanların toplum içindeki değerini düşürmektedir. Bu yüzden genel olarak Gaziantep’in yerel halkı en önemli günlerde en kaliteli baklavayı almaya çalışmaktadır. Bu bağlamda baklava kaliteli baklava hem kişiler hem de Gaziantep için bir statü göstermektedir. Dışarıya götürülen hediyelik baklavaların kaliteli olması Gaziantep kimliğinin oluşmasında ve gelişmesinde önemli etkenlerden biridir.

Baklava kimliği oluşmasında eskiden sıkça yapılan ancak günümüzde sadece bu lezzetleri bilenler tarafından yapılan baklava pidesi ve baklava dürümü de bulunmaktadır. Tepsilerde kalan baklavanın şerbeti, Antep fıstığı ve baklavanın kırıntıları Gaziantep’in yerel halkı tarafından değerlendirilmektedir. Baklava dükkanlarından alınan baklava kırığı, tuzsuz Antep peyniri ve yumurta karıştırılarak fırınlara götürülüp üstü açık pide yaptırılmaktadır (KK1, KK2, KK5, KK7, KK10, KK11, KK13, KK14, KK15, KK16, KK17, KK18, KK20, KK21, KK22, KK31, KK34, KK35, KK36, KK40, KK54, KK59, KK71). Eski zamanlarda sıklıkla görülen

baklava dürümü ise günümüzde çok az kesim tarafından bilinmekte ve giderek unutulmaktadır. Sıcak pidenin arasına baklava kırığı konulmakta ve dürüm yapılarak yenilmektedir. O dönemdeki esnafların çırakları, kalfaları tarafından hem ucuz hem de doyurucu bir öğün olarak görülmüştür (KK10, KK12, KK16, KK34, KK35, KK40, KK54, KK59, KK71).

Gaziantep ile baklava kimliğinin bütünleşmesi kültür, gastronomi, turizm vb. alanların yanında eğitimi de etkilemiştir. Gaziantep'te bulunan Hacı Muzaffer Bakbak Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesinde Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanı Bölümü altında kurulan baklava atölyesinde öğrenciler bir taraftan baklava yapımını öğrenirken diğer taraftan sipariş alarak maddi kazanç sağlamaktadır. Milli Eğitim Bakanlığı tarafından onaylanan bu projede kadın ustaların yetişmesi amaçlanmaktadır (URL-46).

Coğrafya, geleneksel üretim, sürdürülebilirlik, ulaşım, coğrafi işaret gibi etkenler baklavanın Gaziantep ile anılmasına ve bir kimlik oluşturmaya vesile olmuştur. Türk mutfağının önemli bir parçası olarak kabul edilen, yüzyıllar boyunca Türk kültüründe yerini alan ve usta-çırak ilişkisiyle geleneksel yöntemler kullanılarak kuşaktan kuşağa aktarılan baklava Somut Olmayan Kültürel Miras Türkiye Ulusal Envanter Listesi'nde yer almamaktadır. Gaziantep'te bir coğrafi işaret almasına rağmen envanter içerisinde bulunmayan baklavanın kültürel boyutunun kaybolma riski ve bağının zayıflaması, kimliğin giderek yok olması ve bir metaya dönüşmesi gibi bir dizi olumsuzluğa yol açmaktadır. Bu nedenle, bu unsurun Somut Olmayan Kültürel Miras Türkiye Ulusal Envanter Listesi'ne kayıt altına alınması ve korunması gerekmektedir.

2.2.2. Gastronomi Turizmi Bağlamında Destinasyon İmajı Olarak Baklava

Destinasyon kavramını birçok araştırmacı farklı şekilde tanımlamasına karşın en kısa ifadeyle “varılacak olan yer” (TDK, 2011, s. 643) veya “ziyaret edilen yer” (Altay, 2003, s. 145) olarak tanımlanabilmektedir. Ancak bu anlamlar destinasyon kavramının açıklanması için yeterli değildir. Kavram geniş bir açıdan ele alındığında destinasyon; “ülke bütününden küçük ve ülke içindeki pek çok kentten büyük, insan beyninde belli bir imaja sahip markalaşmış ulusal bir alandır ve önemli turizm çekiciliklerine, çekim merkezlerine ve festivaller, karnavallar gibi çeşitli etkinliklere,

bölge içinde kurulmuş iyi bir ulaşım ağına, gelişim potansiyeline, dâhili ulaşım ağıyla bağlantılı bölgeler arası ve ülke düzeyinde ulaşım olanaklarına ve turizm tesislerinin gelişimi için yeterli coğrafi alana sahip bir bölge” (Bahar ve Kozak, 2013, s. 11). olarak ifade edilmektedir.

Destinasyonu Lew (1987, s. 554), insanların seyahat ederek evlerinden uzaklaştığı; genellikle çevrenin gözlemlenmesi, etkinliklere katılması ve hatırlanması gereken deneyimler için gittikleri yerler; Coltman (1989, s. 4), yerel olmayan turistlere ve günübirlikçilere hitap eden, farklı doğal niteliklere, özelliklere veya cazibe merkezlerine sahip bir alan; Bieger (1998, s. 7) ise destinasyonu; pazarda diğer ürünlerle rekabet eden turistik bir ürün; Terzibaşı (2004) ise turistlerin en az bir gece konaklama yapabildiği; ihtiyaç duydukları tüm ürün ve hizmetlerin sunulduğu; idari bir yönetim tarafından sınırları belirlenmiş fiziksel yaşam alaları olarak tanımlamıştır.

Bir yerin destinasyon olabilmesi için bazı özelliklerinin olması gerekmektedir. Dimitrios Buhalis, bir yerin destinasyon olabilmesi için 6A olarak formüleştirdiği kadronun var olması gerektiğini ifade etmiştir. Buhalis bu kadroları Attractions (Çekicilikler), Accessibility (Erişebilirlik), Amenities (Olanaklar), Available packages (Mevut Paketler), Activities (Aktiviteler) ve Ancillary services (Yardımcı Paketler) olarak sıralamıştır (2000, s. 98). Stephen Smith ise destinasyon için şu özelliklerin olması gerektiğini vurgulamıştır:

- “- Bölge, bölgesel kimliğini yaratabilecek kültürel, fiziksel ve sosyal özelliklere sahip olmalıdır.
- Bölge turizm gelişimini destekleyecek turizm altyapısına (turizm işletmelerini destekleyecek ve turistlerin ihtiyaçlarını karşılayacak yollar, işletme hizmetleri ve diğer sosyal hizmetler) sahip olmalıdır,
- Turistleri bölgeye çekebilecek “çekiciliklere” veya “çekicilikleri geliştirecek potansiyele” sahip olmalıdır.
- Bölge, gelişmeleri destekleyecek ve öncü olacak turizm planlama kurum veya kuruluşlarına ve pazarlama girişimcilerine sahip olmalıdır.
- Bölge yoğun nüfus merkezlerine ulaşılabilir olmalıdır. Ulaşılabilirlik yollar ile olabileceği gibi tarifeli uçuşlar veya kurvaziyer gemileri ile de olabilir.” (Güçer, 2010, s. 13-14).

Destinasyonların sahip olduğu çekicilikler, “destinasyon imajı” olarak adlandırılmaktadır. İmaj ve çekicilik arasındaki ilişki sayesinde turistler, çekicilikler üzerinde oluşturduğu algılamaların (imajın) olumlu olması sayesinde aralarında yoğun rekabet yaşanan destinasyonlardan birini tercih etmektedir (Güzel ve Öncel, 2018, s. 66). Destinasyon için önemli bir çekicilik unsuru olarak yer alan gastronomi, turistlere yerel yemekler ve içecekleri deneyimlemesini sağlayarak turistlerin sanat ve el

sanatları ürünlerinde olduğu gibi sadece gözlemci olarak kalmamasına olanak tanımaktadır (Haven-Tang ve Jones, 2005). Bu bağlamda zengin mutfak kültürüne sahip olan ve UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na gastronomi alanından giren Gaziantep, gastronomi turizminde ön plana çıkarak bir destinasyon haline gelmiştir. Yaklaşık olarak 475 unsurun yer aldığı mutfak kültüründe Gaziantep denince ilk akla gelenlerden biri Antep baklavasıdır (Karataş vd., 2023, s. 111).

Şehir dışına ilk Gaziantep'ten satılması, coğrafi işaret ile koruma altına alınması, içerisinde yer alan malzemelerin bu bölgede üretilmesi adının Gaziantep ile anılmasına vesile olmuştur. Sahip olduğu imaj sayesinde turistlerin Gaziantep'i ziyaret etmesine sebep olan baklava, şehrin gastronomi turizminde bir destinasyona dönüşmesinde etkin rol oynamıştır. Şehirde yer alan birçok baklava dükkanı, kentte görünen baklava ile ilgili öğeler, düzenlenen etkinlikler, baklava ile ilgili kültürel mekanlar, geleneksel baklava yapımı, Antep baklavasının sosyal medyadaki etkileşimi gibi unsurlar şehrin destinasyona dönüşmesinde baklavanın önemli bir işleve sahip olduğunu göstermektedir.

Gaziantep'in gastronomi kenti olmasıyla birlikte baklava, birçok olumlu ve olumsuz yön kazanmıştır. Baklavanın bilinirliğinin artması, dünya çapında Gaziantep ile anılması, bir destinasyon imajına dönüşmesi, turistlerin gelmesini sağlayarak şehri bir cazibe noktası haline getirmesi ve şehre katma değer sağlaması gibi birçok olumlu yönleri bulunmaktadır. Tüm bu olumlu yönlere rağmen baklava bağlamında birçok olumsuz unsur da meydana gelmektedir. Bunlar arasında geleneksel yapımın terk edilmesi, değişik sunum biçimleriyle servis edilmesi, bağlamından kopartılarak farklı yiyecek ve içeceklerin içlerinde kullanılması, ucuza mal edinmek istenmesi sonucunda lezzetinin gerilemesi gibi olumsuzluklar yer almaktadır. Ustalar baklavanın destinasyon imajı haline gelmesini ve gastronomi şehri olan Gaziantep'teki baklavacılığı şöyle değerlendirmişlerdir:

Ömer Yaylar 2000 yılından başlayarak günümüzde baklavanın popüler olmasını ve ucuz satılmasını şöyle anlatmıştır:

“2000’de işe başladığımız zaman burada üç tane baklavacı vardı. Şimdi ise yüze yakın baklava dükkanı bulunmakta. Adam iki tane kalfa tutuyor baklava satışına başlıyor. Baklavayı da dışarıdan alıyor. Günümüzde eskisine göre daha yoğun daha popüler. Ancak bu popülerlik beraberinde kalitenin düşmesine, ucuz baklavaların satılmasına da zemin hazırladı. Sen gelip iyi olmayan bir baklava yediğinde Antep baklavası beş kuruş etmez,

öve öve bitiremedikleri yıllardan beri geleneği bu mu dersin. Aslında işin aslı öyle değil. Bilende yapıyor bilmeyen de yapıyor. Şuanda 50 liraya 60 liraya baklava satılıyor ama Antep'in adını batırıyorlar. Adam onlarda 60 lira sizde niye 300 lira aynı baklava değil mi diye soruyor. Anlatamazsın, ikisinden de tadıp arasındaki farkı anlamalısın. Köre sormuşlar malın iyisini nasıl anlarsın diye fiyatından demiş, o şekilde.” (KK2).

Mehmet Üzüm popüler bir tatlı olan baklavanın Gaziantep içerisinde nasıl ucuza mal edilerek halka satıldığını, Antep baklavasının imajını nasıl aşağı çektiğini aktarmıştır:

“Ucuz yapılan baklavalara Antep baklavasının adını aşağı yönde geçmektedir. Kullanılan malzemenin kalitesizliği, ustanın işi bilmemesi en büyük etkenler arasında gösterilebilir. Ucuz baklava imal etmek için kalitesiz ürünler kullanılmaktadır. Meverdi fıstığının ya da boz iç fıstığının rayihası alınıp kalitesiz çerezlik fıstıklar ile karıştırılarak halka satılır. Sadeyağda yapılan hilede aynıdır. Biraz sadeyağ kullanıp onun rayihası alınır ve sadeyağlı baklava diye satılır” (KK9).

Mehmet Çiftçi, Cemil Sönmez ve Mustafa Nacaroglu ise bu durumun olumlu ve olumsuz yanlarını aktararak baklavanın hem dejenere olduğunu hem de ülke sınırlarının dışına Gaziantep adıyla yayıldığını belirtmişlerdir. Olumlu yanlarını vurgulayan ustalar tamamen bir sektöre dönüştüğüne; artık sadece şehir içinde değil şehir dışı hatta yurtdışına baklava gönderdiklerine; Gaziantep'te yapılan en kötü baklava dışarıda yapılan en iyi baklavadan daha üstün olduğuna; artık iyi yapılmazsa Antep baklavası adı altında Gaziantep'te tutunulmadığına değinmişlerdir. Olumsuz yönleri için ise genel olarak baklava işinin ehlinde çıktığını, para odaklı bir metaya dönüştüğünü vurgulamıştır. Şov amaçlı baklavalara fıstığının içine atmaları, çatalla ezmeleri, kaymağı yere dökmeleri, robotta ezmeleri baklavayı geleneksel yapısından çıkartılarak yozlaştığını aktarmıştır (KK10, KK17, KK31).

Yusuf Çiftçi, İsmail Çiftçi ve Coşkun Koçak baklavanın popülerleştiğini ve sosyal medyanın etkisiyle de giderek ün kazandığını; gezmeye gelen kişilerin yanlarında hediye olarak götürdüklerini; talebin çok olması nedeniyle de ucuz baklava yapan yerlerin arttığını; bunun da Gaziantep'e olumsuz etkileri olduğunu genel olarak şu ifadelerle aktarmışlardır:

“Gaziantep'in gastronomi kenti olması ile birlikte popülerliği artmıştır. Bu durum artık yemek odaklı gezilerin yapılmasına neden olmuştur. Ulaşımın gelişmesi ile birlikte de insanlar hafta sonları ya da günü birlik geziler ile Gaziantep'e gelip yemeklerinden tatmaktadır. Gaziantep gastronomisinin en önemli ürünü olan baklava ise bundan yüzde yetmiş yüzde seksen olumlu etkilenmiştir. Yerli ve yabancı turistler gelmeden önce

internette araştırıp bir plan yaparak gün içerisinde neler yiyeceğini belirlemektedir. Gaziantep adıyla özdeşleşen baklavaları yiyecekleri yeri önceden belirleyen turistler sadece yemekle kalmayıp aynı zamanda yanlarında da götürmektedir. Bunda yaptıkları paylaşımların çok büyük bir etkisi de vardır. Gaziantep’e gelen kişileri sosyal medyada gören kişi ondan ilk istediği şey baklavadır. Baklavaya olan talep böyle çok olunca para odaklı olan ve ucuz baklava yapan yerler baklava sektörüne girmiştir. Ucuz baklava yapan ve coğrafi işaretli Antep baklavasını üretmeyen firmalar baklavanın adını aşağı yöne çekmektedir. Bilmedikleri için bu baklavalardan yiyen turistler ‘Antep baklavasının diğer baklavalardan pek bir farkı olmadığını, diğer şehirlerde daha güzel baklavalar yapıldığını’ dile getirdiklerini belirtmiştir” (KK11, KK13, KK35).

Bülent Tüney çiraklık zamanı ile günümüzü kıyaslayarak baklavanın olumlu ve olumsuz yönlerini şu şekilde ifade etmiştir:

“Benim çocukluğumda Gaziantep’te sadece birinci sınıf baklava yapılmaktaydı. Eskiden sade yağsız baklava yapılması yasaktı. İkinci sınıf baklavalara sonradan ortaya çıktı orta kesime hitap etsin diye. Günümüzde ise bırakın ikinci sınıfı beşinci, altıncı sınıf baklavacılar ortaya çıktı. Bu da Antep baklavasının adını aşağı yönlü çekmeye başladı ve bu durum giderek devam etmektedir. Olumlu yönü ise Gaziantep’in adını yukarı yönlü çekti. Gaziantep adına en iyi reklamı yerli ve yabancı turistler yapmaktadır. Özellikle baklava için gününbirlik gelen turistlerin sayısı bir hayli arttı” (KK16).

Mehmet Karakuş gastronominin olmasının doğurduğu sonuçları şu sözlerle aktarmıştır:

“Önceden Gaziantep’te elli baklavacı varsa gastronomi kenti olması ile birlikte iki yüz tane baklavacı oldu. Daha kaliteli yapılmaya, daha yenilikçi buluşlara gidildi. Tabi olumsuz yanları da oldu. Gastronomi kenti olması ile birlikte fiyatlar yukarı doğru ivme kazandı. Bu durum baklavaya da yansdı.” (KK28).

Hayri Turan baklavanın Gaziantep ile anılmasını, gastronomi sürecindeki olumlu ve olumsuz yanlarını aşağıdaki sözlerle anlatmıştır:

“Önceden baklavanın dünya açılımı İstanbul’du. Gaziantep’in gastronomi şehri olmasıyla birlikte artık topu Gaziantep aldı ve dünyaya buradan baklavalara gönderilmeye başlandı. Hem kalite açısından, hem alt yapı açısından, hem ARGE açısından, lojistik destek açısından Gaziantep müsait bir konuma geldi. Uçaklar, tırlar, otobüsler ile hem yurt içi hem yurt dışı ihracat yapılmasına olanak sağladı. Olumsuz yanları da olmuştur. Baklava sektörü talep üzerine büyüdü ve işin erbabı olmayıp pay almak isteyen firma sahipleri artık bu sektöre ticari olarak bakmaya başladılar. Bu insanların ise mesleğe katma değerden çok zararları oluyor.” (KK32).

Destinasyon imajına ve Türkiye’de ilk gastronomi kenti ünvanına sahip olan Gaziantep’te coğrafi işaretli baklavanın diğer ucuz baklavalardan ayrılması yönünde Gaziantep’li baklavacılar birtakım girişimlerde bulunmuştur. Gaziantep Belediyesi ve Ticaret Bakanlığı’yla yapılan görüşmelerde coğrafi işarete uygun olmayan baklavaların şerbetli tatlı olarak değerlendirilmesi talep edilmiştir. Covid-19’un başlaması ile birlikte bu durum daha sonra değerlendirmek üzere rafa kaldırılmış ve günümüzde bir sonuca varılamamıştır (KK11, KK32).

Gaziantep’in gastronomi ünvanı almasıyla birlikte gelen bir diğer olumsuz yön ise pahalılıktır. Hem tatların eskisi kadar lezzetli olmaması hem de fiyat listelerinin tavan yapması birçok kesim tarafından eleştiri almıştır. Eleştiriler genellikle Gaziantep’in simgelerinden olan ve şehrin adıyla anılan fıstık ve baklava, her kesim tarafından yenen nohut dürüm, sabah kahvaltısının vazgeçilmezi olan beyran ve kebaplar üzerinden dile getirilmektedir. Baklava kilo fiyatının sürekli yükselmesi sebebiyle yerel halk tarafından “iyi baklava yemenin artık lüks oldu” gibi söylemlerin dile getirilmesine neden olmuştur. Fiyat bazlı düşünen tüketiciler iyi baklavadan uzaklaşarak orta ya da düşük kaliteli baklavalara yönelmiştir. Baklavanın özünü oluşturan ve “yeşil altın” olarak bilinen Antep fıstığında da bu durum görülmektedir. Gaziantep Valiliği ve Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından yapılan ikazlara rağmen esnaf bu tutumundan vazgeçmemiştir.

Günümüzde baklava fiyatlarının artmasında birçok nedeni bulunmaktadır. Bunlar arasında un, sade yağ, Antep fıstığı gibi hammadde fiyatlarının yükselmesi; enflasyon sebebiyle işçi ücretlerinin ve dükkanlara ait diğer kalemlerin artması baklava fiyatlarının sürekli yukarı yönlü olmasında en önemli etkenler arasındadır.

2.2.3. Lezzetin Politikası: Gastromilliyetçilik ve Gastrodiplomasi Açısından Antep Baklavası

Ülkelerin birbirlerini ekonomik ve askeri güç dışında sosyal ve kültürel değerler ile etkileyebilmesi yumuşak güç olarak değerlendirilmektedir (Hussin, 2018, s. 1). Bu yumuşak güç arasında bir ülkenin kültürel zenginliğini ve kimliğini yansıtan gastronomi de yer almaktadır. Ayrıca gastronomi son yıllarda ülkelerin dış politika stratejilerinde yumuşak güç (soft power) aracı olarak kullanılmaya başlanmıştır. Joseph Nye (1990) tarafından tanımlanan yumuşak güç, bir ülkenin kültürel, ideolojik ve politik değerler yoluyla diğer ülkeleri etkileme kabiliyetidir. Bu bağlamda

gastronomi uluslararası ilişkilerde etkili bir araç olarak öne çıkmıştır. Yiyeceklerin ulusal kimlik ve uluslararası ilişkilerde oynadığı roller gastromilliyetçilik ve gastrodiploması kavramlarıyla çerçevesinde araştırılmaktadır. Gastromilliyetçilik, belirli yiyeceklerin ulusal kimlik sembolü olarak kullanılması anlamına gelirken gastrodiploması, yiyeceklerin uluslararası ilişkileri ve kültürel değişimleri güçlendirmek için bir araç olarak kullanılmasını ifade etmektedir.

2.2.3.1. Lezzetin milli boyutu: gastromilliyetçilik bağlamında Antep baklavası

Kimlik, ulusal kimlik ve millet olma düşüncesi gibi kavramlar, milliyetçilik olgusunun temelini oluştururken bünyesinde birçok faktörü barındırmaktadır (Şahin, 2017, s. 460). Bu faktörler içerisinde gastronomi de yer almaktadır Sosyolog Michaela DeSoucey tarafından kavramsallaştırılan gastromilliyetçilik, yiyecek ile ulusal kimlik arasındaki ilişkiyi belirleyerek belirli yiyeceklerin bir ulusun kültürel mirası olarak tanımlanması ve korunması sürecini içermektedir. Gastromilliyetçiliği, yiyeceklerin ulusal kimliği desteklemek için kullanıldığı bir dizi maddi ve sembolik uygulama olarak tanımlayan DeSoucey, bu sürecin ulusal yiyeceklerin tanıtımı ve korunması yoluyla kültürel benzersizliği ifade etmeyi amaçlamaktadır (2010, s. 433). Bir ulusun kendi mutfak kültürünün ürünü olan yemekleri yaparken, sunarken ve tanıtırken tüm bu süreci milliyetçi duyguları ön planda tutma işlemi gastromilliyetçiliğin temelini oluşturmaktadır (DeSoucey, 2010, s. 433; Şahin, 2017, s. 460; Mincyte, 2011, s. 1).

Gastromilliyetçilik veya mutfak milliyetçiliği, milli kimliğin önemli bir parçası olarak ulusal mutfak kültürünü koruma ve güçlendirme amacını taşıyan faaliyetlerdir. Bu tür faaliyetler genellikle yerel ürünler ile geleneksel tarifleri vurgulamakta ve bu ürünlerin tanıtımını yaparak yerel ekonomiye katkı sağlamayı hedeflemektedir. Yerel malzemelerin kullanılması, geleneksel tariflerin korunması ve bunların modernize edilerek yeni yaratıcı yemekler oluşturulması gibi yöntemlere dayanan gastromilliyetçilik; ulusal yemek festivalleri, mutfak atölyeleri, gastronomi turizmi ve coğrafi işaretler ile de yakından ilgilisi bulunmaktadır.

Coğrafi işaret tescili bir ürünün gastromilliyetçilik perspektifinden değerlendiren Emre Yıldırım “ilgili ürünün otantikliğini, spesifik bir bölgeden elde edilen hammaddesi ile yerel niteliklere bağlılığına yapılan “biricik”lik vurgusunu ve

özgünlüğü sayesinde kavuştuğu üne bağlı olarak kültürel kimliğe yaptığı katkı ile bu ürünün korunmasını sağlamaya yönelik bir uygulamadır. Buradaki en önemli unsur, ürünün sahip olduğu özgün niteliği ile önce ulusal sonra da uluslararası alanda ünlenirken köken itibarıyla geldiği coğrafya, bölge veya ülke ile özdeşleştirilmesi meselesi” (2020, s. 84-85) olduğunu ifade etmiştir. Antep baklavasının coğrafi işaret alması bir tür gastromilliyetçiliği temsil etmektedir. Antep baklavası böylelikle sadece kendisini korumanın yanı sıra Antep fıstığını, unu, sade yağı gibi bölgesel gıda ürünlerini de yasal olarak korumaktadır. Ayrıca Antep baklavası sadece gastronomik mirasını korumakla kalmamakta aynı zamanda yerel ekonomiyi desteklemekte ve küresel pazarda kültürel benzersizliğini ifade etmektedir.

Kültürel koruma, ekonomik etki ve politik sonuçlar olarak üç başlıkta incelenebilen gastromilliyetçiliğin etkileri Antep baklavası özelinde irdelendiğinde de çeşitli sonuçlarla karşılaşmaktadır. Küreselleşme karşısında kaybolabilecek geleneksel yiyeceklerin korunmasına yardımcı olan, benzersiz mutfak geleneklerinin devamını ve kutlanmasını teşvik eden, onların ulusal kültürün canlı bir parçası olarak kalmasını sağlayan gastromilliyetçilik kültürün korunmasında etkin bir rol oynamaktadır. Antep baklavasının yapımında kullanılan gıda malzemeleri, araç gereçler, hazırlama teknikleri, sunumu ve yeme biçimi özelde bölgeye genelde Türkiye’ye has olduğundan Türk mutfağının kültürel zenginliğini korumaya yardımcı olmaktadır.

Ulusal semboller olarak tanıtılarak belirli yiyecekler ülke turizminin ve yerel ekonominin canlandırılmasına yardımcı olabilmektedir. Koruması altındaki ürünler artan talep ile yerel üreticinin küresel pazara açılmasına ve böylelikle bölgenin ekonomik olarak kalkınmasına fayda sağlamaktadır. Türkiye’de kebab, döner ve baklava gibi yiyecekler, turistler için çekici hale gelmiş ve bu durum yerel ekonomiye olumlu yansımasıdır. Gastromilliyetçilik bağlamında Antep baklavası, Türkiye’nin gastronomi kültürünün korunması ve ekonomik kalkınmanın desteklenmesi açısından önemli bir rol oynamaktadır. Yerel gıda üretimi, turizm, ticaret ve sürdürülebilir tarım gibi alanlarda önemli etkiler yaratmaktadır. Bu açıdan Antep baklavasının korunması ve tanıtılması, hem kültürel mirasın yaşatılıp gelecek nesillere aktarılmasında hem de ekonomik faydalar açısından kritik öneme sahiptir.

Politik sonuçlar perspektifinden gastromilliyetçiliğe bakıldığında, Antep baklavası Türkiye’nin küresel arenadaki güç göstergelerinden biri haline gelmiştir.

Baklavanın Türkiye özellikle Gaziantep ile anılması Yunanistan başta olmak üzere bazı ülkeler ile anlaşmazlıklara yol açmıştır. Kökeni üzerine yapılan tartışmalar çerçevesinde birçok yazı kaleme alınmış ancak Antep baklavasının coğrafi işaret alması ve UNESCO’nun Gaziantep’i “Gastronomi Şehri” olarak ilan etmesi tartışmalara tescil noktasında son vermiştir. Ancak tescil edilmesine rağmen tartışmalar bitmemiş daha da alevlenerek büyümesine sebep olmuştur.

Gastromilliyetçilik açısından bakıldığında baklava, Türk mutfağı için önemli bir simge haline gelmiştir. Türk mutfak kültüründe önemli bir yeri olan baklava, tarihi ve coğrafi kökeniyle Türkiye’nin gastronomik kimliği içinde kendine özgü bir yer bulmuştur. Bu nedenle baklava, gastromilliyetçiliğin vurguladığı ulusal mutfak mirasının korunmasında ve tanıtılmasında önemli bir rol oynamaktadır.

2.2.3.2. Gastronominin diplomatik gücü: Antep baklavasının gastrodiplomasi açısından incelenmesi

Gastrodiplomasi, kültürler arası anlayışı teşvik etmek ve uluslararası ilişkileri geliştirmek için yemeğin diplomatik bir araç olarak kullanılmasını ifade etmektedir. Gastrodiplomasi kavramı, ilk kez 2002 yılında Economist dergisinde yayımlanan ve Tayland’ın “Global Thai” adını verdiği kamu diplomasisi kampanyasını anlatan “Food as Ambassador Thailand’s Gastro-diplomacy” başlıklı anonim bir makalede kullanılmıştır. Bu kavramın akademik bağlamda kullanımı ise 2013 yılında Chapple-Sokol tarafından yayımlanan “Culinary Diplomacy: Breaking Bread to Win Hearts and Minds” adlı makale ile olmuştur. Bu makalede gastrodiplomasiyi “culinary diplomacy” (mutfak diplomasisi) olarak adlandırmakta ve kültürlerarası etkileşim ve iş birliğini sağlamak için yemek ve yemek kültürünün bir enstrüman olarak kullanılmasını tanımlamaktadır (Chapple-Sokol, 2013).

Tayland hükümetinin küresel çapta Tai mutfağını tanııtma faaliyetleri, yabancıların bu mutfağı keşfetmelerini ve sevmelerini sağlarken, aynı zamanda Tayland’a daha fazla turist çekmeyi ve diğer ülkelerle ilişkileri geliştirmeyi hedeflemektedir (Bucak ve Yiğit, 2019, s. 1312). The Economist’te yayımlanan makaleden yola çıkarak, gastrodiplomasi kavramının temelinde kültürel diplomasi, yumuşak güç ve ulus mutfağının markalaştırılması öğelerinin yer aldığı söylenebilir (Ichijo ve Ranta, 2018, s. 150).

Gastrodiplomasi kavramını “kalplere ve zihinlere insanların mideleri aracılığıyla ulaşma yöntemi” olarak tanımlayan Paul Rockower, devletin resmi politikasından farklı olarak halkın birbirlerinin kültürlerini yiyecek içeceklerle tanınması, kültürler arasında etkileşimin sağlanması amacıyla yapılan kamuoyuna yönelik bir diplomasi kampanyası olduğunu da aktarmıştır (Rockower, 2010; Rockower, 2012; akt. Türker, 2017, s. 17).

Tayland, Güney Kore, Japonya, Malezya, İtalya, İspanya gibi ülkeler başta olmak üzere gastrodiplomasiin ülkelerde çeşitli uygulamaları görülmektedir (Aksoy ve Çekiç, 2018, s. 721-723). Türkiye ise mutfağını tanıtmak amacıyla bazı gastrodiplomasi uygulamaları gerçekleştirmiştir. Bu uygulamalar arasında şunlar gösterilebilir (Bucak vd., 2019, s. 31):

Tablo 2: Dünyadaki Gastrodiplomasi Uygulamaları

Yer	Etkinlik İsmi
Rusya	Türk Yemekleri Yarışması
İsviçre	Türk Mutfağı Tanıtım Günleri
Kanada	Türk Kahvesi Torontolularla Buluştu
Fransa	19. Yüzyılda İstanbul Mutfağı Tanıtımı
Malezya	Türk Yemekleri Haftası
Avustralya	Taste of Turkey
Bahreyn	Bahreyn Türk Yemekleri Haftası
İspanya	Türk Mutfak Kültürü Haftası
Japonya	Türk Mutfağı Ansiklopedisi
Kanada	Türk Mutfağı Tanıtım Günü
Polonya	Geçmişten Günümüze Türk Kahvesi
Çin	Türkiye Turizm Yılı Etkinliği Kapsamında Türk Mutfağı Haftası Etkinliği
Çin	Tasting Kitchen Türkiye Sayısı
Ukrayna	Kamençi Türk Kahvesi Festivali

Türkiye sahip olduğu mutfak kültürünü küresel bir markaya dönüştürmek ve bu kültürün gücünü uluslararası arenada etkin bir şekilde kullanmak için 2000 yılından bu yana disiplinli bir şekilde bazı girişimlerde bulunmaktadır. Türkiye’deki gastrodiplomasi uygulamaları şu şekilde sıralanabilir (Aksoy ve Çekiç, 2018, s. 724):

Tablo 3: Türkiye’deki Gastrodiplomasi Uygulamaları

Uygulama	Kategori
Turquality Projesi	Markalaşma Faaliyeti
Geleneksel Türk Mutfağı Kampanyası	Tanıtım
Geleneksel Tören Keşkeği	UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesi
Mesir Macunu Festivali	UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesi
Türk Kahvesi ve Geleneği	UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesi
Gaziantep Gastronomi Şehri	UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı
Türk – Japon Yemek Kültürü Projesi	Diplomatik Etkinlik
İnce Ekmek Yapım ve Paylaşım Geleneği (Ortak Dosya)	UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesi
Home Turkey Kampanyası	Tanıtım
Gastrohunt Projesi	Tanıtım
Hatay Gastronomi Şehri	UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı
Cumhurbaşkanlığı Senkronize Servis	Hizmet Sektörü

Bu tablo Türkiye’de gerçekleştirilen gastrodiplomasi girişimleri arasında markalaşma çalışmaları, tanıtım kampanyaları, diplomatik etkinlikler, UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesi’ne katkılar, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’ndaki faaliyetler ve hizmet sektörüne yönelik girişimler gibi örneklerin bulunduğunu göstermektedir (Çevik, 2020, s. 74).

Gastronomi tarihi ile kültürel kimliği yansıtan Gaziantep, yemek kültürünün yanı sıra kültürlerarası sözsüz iletişimin ve sosyal uyum ile de eş anlamlıdır (URL-15). Gaziantep denilince akla gelen ve kendine has bir kültür oluşturan Antep baklavası, Türkiye’nin kültürel mirasını küresel ölçekte tanıtmak ve ilişkilerini güçlendirmek için etkili bir araç olarak kullanılabilir. Antep baklavası uluslararası gastronomi fuarlarında ve etkinliklerde tanıtılarak Türkiye’nin gastronomik zenginliği vurgulanabilir. Bu tür etkinlikler, baklavanın tadım aktiviteleri ve uygulamalı yapımı ile desteklenebilir. Buna ek olarak Antep baklavası, diplomatik resepsiyonlar ve resmi davetlerde de ikram edilerek Türkiye’nin misafirperverliğinin ve kültürel mirasının bir sembolü olarak kullanılabilir. Bu tür ikramlar, diplomatik ilişkilerin güçlendirilmesine katkı sağlamasının yanı sıra yıllardır süregelen “Baklava Türkiye’nin mi

Yunanistan'ın mı?" tartışmasını kamuoyunun zihninde Türkiye'ye ait olduğu ve tartışmaların sonlandırmasına yardımcı olabilir.

Yurt dışında açılan Türk restoranları sadece Türk mutfağını temsil etmekle kalmayıp aynı zamanda Türk kültürünü ve mirasını da tanıtmaktadır. Baklava bu tanıtım sürecinde önemli bir rol oynamaktadır. Yurt dışındaki Türk restoranları menülerinde baklavaya geniş yer vererek ve bu lezzeti öne çıkararak müşterilere Antep baklavasının eşsiz lezzetini sunmaktadır. Bununla birlikte günlük baklavaların yurt dışındaki evlere ulaşması Türk mutfağının ve kültürünün sadece restoranlarda değil aynı zamanda insanların kendi evlerinde de yaşatılmasını sağlamaktadır. Bu da Türk mutfağının ve baklavanın uluslararası alanda daha yaygın bir şekilde bilinmesini ve sevilmesini vesile olmaktadır.

Antep baklavasının yapım tekniklerini öğretmek amacıyla düzenlenecek yurt dışı atölye çalışmaları ve eğitim programları, yabancı şefler ve gastronomi öğrencileri tarafından büyük ilgi görebilir. Bu tür eğitimler Türkiye'deki gastronomi turizminin canlanmasına yardımcı olabilir. GastroAntep'te yapılan atölye çalışmaları, ustaların orada Antep baklavasını yurt dışından çağrılan şeflere sergilemesi gastrodiplomasi açısından önem arz etmektedir.

Antep baklavası, Türkiye'nin gastrodiplomasi için etkili bir araç olarak kullanılabilir. Tarihsel ve kültürel değeri, ekonomik katkıları ve uluslararası tanınırlığı sayesinde baklava Türkiye'nin yumuşak gücünü artırmada önemli bir rol oynayabilir. Uluslararası etkinlikler, kültürel festivaller, diplomatik ikramlar ve eğitim programları aracılığıyla Antep baklavasının tanıtılması Türkiye'nin uluslararası ilişkilerinde olumlu imaj sağlayabilir. Bu bağlamda, Antep baklavasının gastrodiplomasiyle etkin bir şekilde kullanılması büyük önem taşımaktadır.

Ulusların veya toplulukların gastronomik değerlerini uluslararası arenada tanıtmak, korumak, sürdürmek gibi çabalarını ifade eden gastromilliyetçilik ve gastrodiplomasi kavramları kültürel kimliğin önemli bir bileşeni olarak ortaya çıkmaktadır. Türk mutfağı denilince akla gelen Antep baklavası bu durumun en iyi örneğini temsil etmektedir. Antep baklavası yapımından kullanılan malzemelere kadar yerel kimliğin korunmasını sağlamakta; bunula birlikte ulusal arenada Türkiye'nin gastronomik kimliğinin gurur kaynağı olarak rol oynamaktadır.

2.3. Kültür Endüstrisi Bağlamında Baklava

Bir toplumun  yesi olarak insanın kazandığı bilgi, inanç, gelenek, sanatsal faaliyet, hukuk, ahlaki değerler ve diğer yetenek ile alışkanlıklar kültür olarak adlandırılmaktadır (Tylor, 1920, s. 1). Başlangıçta doğal bir süreç sonucunda ortaya çıkan kültür herhangi bir ekonomik amaca hizmet etmeyen bir yapıda varlığını sürdürmüştür. Ancak günümüzde sanayileşme ve küreselleşme ile birlikte kültür kavramı ve kültürün kendisi de bir değişim dönüşüme uğramıştır. Bunun bir sonucu olarak toplumlar diğer bütün şeyler gibi kültüre de ekonomik açıdan bakmış ve onu para ile satılan bir meta haline getirmişlerdir.

Thodor W. Adorno ve Max Horkheimer (2014, s.162-222) tarafından ortaya konulmuş kültür endüstrisi kavramı kültürün tektipleştirilmesini, aynılaştırılmasını, metalaşmasını ve şeyleşmesini işaret etmektedir. Burada yer alan kültür ise insanlar tarafından yaratılmış doğal bir kültür olmayıp kapitalizm tarafından oluşturulmuştur yapay bir kültür olarak görülmüştür. Kültür endüstrisi, kültürü pazarlamak i in reklamı ve eğlenceyi kullanarak bastırılması zor bir istek ile ürünlerin satın alınmasını ve kullanılmasını sağlar (Adorno, 2011, s. 107;  zdemir, 2012, s. 10). Kitle iletişim araçları ile hemen hemen toplumun bütün kesimine ulaşan kültür endüstrisi, bireyin hayatında yer edinen her alanda kendisini göstererek birçok unsuru metalaştırmaktadır. Bu metalaşmayı mutfak kültüründe de görmek mümkündür.

Geçmişten günümüze birikimler ile oluşan mutfak kültürü günümüzde ekonomik bir getiri sağlayan metaya dönüştürülmüştür. İlk başlarda evlerde yapılan yemekler dış mek nlar ile aracı firmaların oluşmasıyla endüstriyel bir yapıya bürünmüş ve hedef kitle doğrultusunda üretimler yaparak maddi bir gelir amacı gütmüştür. Endüstriyel mutfağın yanı sıra yöresel yemekler de kitlelere pazarlanmaktadır. Yöresel yemeklerin pazarlanması yemekten daha çok o yörenin kültürünün pazarlanmasına katkı sağlamaktadır. Bu durum mikro ölçekte değil makro ölçekte de kendisini göstermektedir. Küresel olarak ele alındığında bugün hemen hemen bütün ülkeler tanıtımlarını geleneksel yemekleri üzerinden yapmaktadır.  lkeler geleneksel yemeklerini pazarlarken hem kendi kültürlerini yaymakta hem de ciddi gelirler elde etmektedir.

Teknolojinin gelişmesi ile birlikte yiyecekler küresel bir yapıya bürünmüştür. Her ülkede farklı ülkelerin lezzetlerini yiyebileceğiniz birçok firma, restoran, kafeler

bulunmaktadır. Günümüzde en çok tüketilen yiyeceklerin başında ABD kökenli hamburger yer almaktadır. Fast food zincirleri olan McDonald's ve Burger King dünya çapında hem hamburgerin pazarlamakta hem de Amerikan kaynaklı küresel bir kültürü ve ortak dili yaymaya hizmet etmektedir. Bu bağlamda George Ritzer'in ortağa koyduğu simgesel "McDonalddlaşma" (1998) kavramı ile birçok toplumun küreselleşip tek tipleştiği ifade edilmektedir. McDonald's kültürü karşısında kendi ulusal kimliklerini korumaktan uzaklaşan hatta unutan toplumlar bu kültürü "modern" yaşamın bir göstergesi olarak algılamışlardır. Kültür endüstrisi boyutu ise kitle iletişim araçları vasıtasıyla bu çarkın devamlılığını üstlenmiştir.

McDonald's gibi artık birçok yiyecek küreselleşen dünyada kendisine yer edinmektedir. Pizza, suşi, taco, kruvasan, donut gibi birçok yiyecek artık bulundukları konumları aşarak diğer toplumlarda da bir kültür haline gelmiştir. Türkiye'den ise kebab, döner, mantı ve baklava uluslararası arenada kendinden sıkça bahsettirmektedir. Yurt içinde Gaziantep ile anılan baklava yurt dışında da adından artık söz ettirmektedir. Dünyanın birçok yerine Gaziantep'ten hızlı bir şekilde baklavanın gitmesi; yemek festivallerinde, panellerinde, etkinliklerinde baklavanın ön plana çıkması; medyada baklavanın özelde Gaziantep genelde Türkiye anılması ve Gaziantep ilinde bir kent imgesi haline gelmesiyle yerli-yabancı turistlerin zihninde yer edinmesi Antep baklavasını bir üne kavuşturmuştur. Bu bağlamda baklava bir taraftan ülke ekonomisine gelir sağlarken diğer taraftan da Gaziantep'te oluşan baklava kültürünü dünyaya tanıtarak baklavanın Türk ismi ile yan yana anılmasına hizmet etmektedir.

2.3.1. Baklava ve Medya

Medya; tekili "medium" olan ara, orta anlamlarına gelen medium sözcüğünün çoğuludur. Latince kökenli olan bu sözcüğün görsel-işitsel ve yazılı basın için kullanılması İngilizcede yer alan "media" kelimesi ile alakalıdır. Dilimize yerleşen "basın" teriminin yerini alan "kitle iletişim araçları" terimi, ağırlıklı olarak 1990'lı yıllarla birlikte kullanım kolaylığının verdiği rehavetle yerini medya terimine bırakmıştır (Hacışabanoğlu, 1996, s. 2-3). Böylelikle medya terimi bütün dünyada olduğu gibi ülkemizde de halkı bilgilendirme görevini üstlenmiş olan tüm yayın organlarının adı olmuştur (Gönenç, 2004, s. 34-35). Medyayı, Barbier ve Lavenir "bir topluma mesaj ve bilgilerin saklanması, uzaktan iletilmesi ve kültürel-siyasal

pratiklerin güncelleştirilmesi yönündeki üç temel işlevi tamamen ya da kısmen getirme olanağını sağlayan bütün iletişim sistemleri” (2001, s. 7); Soydan ve Alpaslan “her çeşit bilgiyi bireylere ve topluluklara aktaran bilgilendirme, eğitime gibi temel sorumluluklara sahip hem görsel, hem de işitsel araçların tümü” (2004, s. 57) şeklinde tanımlamışlardır.

İnsanların bir arada yaşamaya başlamasına paralel olarak iletişim faaliyetleri de başlamıştır. İlk başlarda sözlü bir şekilde devam eden iletişim, teknolojinin gelişmesi ile yeni bir boyut kazanmıştır. İletişimin sadece söze dayandığı birincil sözlü kültürden ikincil sözlü kültür ortamına (Ong, 2014: 15-23) geçiş medya alanında büyük bir devrim yaratmıştır. İlk çağlarda simgelere ve işaretlere dayanan medya yazının icadı ile büyük bir dönüşüm geçirmiştir. Bilginin az ya da çok depolanmasına ve tekrar kullanılmasına zemin hazırlayan bu dönüşüm yeni bir medya tarzını ortaya koymuştur. İlk başlarda taşlara kazınan yazılar daha sonra uzun iletileri kayıt altına alabilmek için papirüs, kağıt gibi çeşitli materyallere yazılmıştır. Yazının icadından asırlar sonra Johannes Gutenberg 15. yüzyılda matbaanın Avrupa’da kullanımı ile medyada yeni bir çığır açmıştır. Gutenberg kopyalanması zor olan yazılı medyayı çoğaltarak dolaşıma girmesine ve daha fazla insana ulaşmasına olanak sağlamıştır. 19. yy’da ise telgrafın, telefonun, radyonun ve sinemanın icadı ile medya artık anlık olarak bilginin insanlar arasında dolaşımına olanak sağlamıştır. Televizyon ise insanların radyo ve sinemadan uzaklaşmasını sağlamış ve kendisine doğru çekmiştir. Televizyonun gölgede kalmasını sağlayan yenilik ise bilgisayarın ve internetin icadı olmuştur.

Kendinden önceki kitle iletişim araçlarını içerisinde barındırarak zaman ve mekân sınırlamasını ortadan kaldıran internet, sanal bir dünya yaratarak geçmiş, bugün ve geleceği birleştirmiştir (Özdemir, 2012, s. 289-290). İnternetin atası olan telgraf dünyayı bir mahalle haline getirirken (Postman, 2010, s. 78) internet Marshall McLuhan’ın ifadesiyle bir köye dönüştürmüştür. McLuhan elektromanyetik alandaki keşiflerin tüm insan ilişkilerindeki eşzamanlı alanı yeniden yarattığını ve böylece insanoğlunun artık küresel bir köyde yaşadığını dile getirmiştir (2014, s. 47-48). Tüm bu gelişmeler sonucunda yeni medya olarak anılan bir terim ortaya çıkmıştır.

Yeni medya terimi 90’lı yıllarda ivme kazanan bilgisayar ve internet teknolojilerindeki gelişmeler ile birlikte kendini gösteren bir kavramdır. Bu kavram ilk olarak 1953 yılında McLuhan tarafından kullanılmıştır. “The Later Innis” başlıklı

makalesinde daha çok teknik karakteristiklerine vurgu yaparak yeni medya kavramını ele almıştır. Bugün sıradanlaşan “elektronik bilgi toplama ve küresel erişim gücü” bu karakteristiklerden bazılarıdır (Aslan, 2013, s. 103).

Terimsel olarak yeni medya bir çok araştırmacı tarafından izah edilmeye çalışılmıştır. Van Dijk yeni medyanın, geleneksel medyanın özelliklerini birleştirdiğini, dijital kodlama sisteminden yararlanarak anlık ve komplike bir şekilde etkileşimi gerçekleştiren multimedya formlarına sahip iletişim araçları olduğunu ifade etmiştir (2004, s. 145-146). Van Dijk’ın tanımı üzerinden bir tanım yapan Mutlu Binark “yeni medya terimi, geleneksel medyadan (kitap, televizyon ve radyo) farklı olarak, sayısal medyayı, özellikle etkileşimsel medyayı, internet ağlarını ve sosyal iletişim medyasını nitelemek için kullanılmakta” olduğunu belirtmiştir (2018, s. 19). Lev Manovich ise yeni medyayı bilgisayar ortamındaki üretim, dağıtım ve paylaşımını sağlayan araç-gereçler ile özdeşleştirmiştir. Ona göre var olan medyadaki bilgilerin bilgisayarlar aracılığıyla erişilebilen sayısal verilere dönüştürülmesiyle yeni medya doğmuştur. Örnek olarak bir kitaptaki fotoğraf yeni medyanın kapsamına girmezken CD veya web sitesinde yer alan bir fotoğraf yeni medya olarak tanımlanmaktadır (2001, s. 19-20).

Hem kişisel hem de toplumsal ilişkilere farklı bir boyut kazandıran yeni medyanın kullanımı, toplumsal yaşamın zamansal ve mekânsal örgütlenmesini dönüştürerek artık ortak bir mekân paylaşmanın zorunlu olmadığı yeni uygulayıcı iktidar tarzları, yeni eylem ve etkileşim biçimleri yaratmıştır (Thompson, 2004, s. 16). İnsan yaşantısının bir parçası haline gelen yeni medya günümüzde kişilerarası iletişim, siyaset, ticaret, spor, eğitim, sağlık gibi daha birçok alanda kendisini göstermektedir. Kendini gösterdiği alanlardan biri ve belki de en önemlisi kültürdür (Özdemir, 2001, s. 8). Kültürü etkisi altına alan medya kendine özgü bir kültür de geliştirmiştir. Gerçek kültürü hammadde olarak medya, gerçek kültürün çeşitli yönlerini yeniden yaratarak, değiştirerek ve şekillendirerek kullanmıştır (Lundby ve Ronning, 2014, s. 18).

Medya çoğu zaman olumsuz olarak izah edilse de tamamen olumsuz bir yapıda değildir. İnsanlar arasındaki etkileşim, bilgiye ulaşma, ifade özgürlüğü, gelişim, kalkınma, işbirliği vb. medyanın olumlu taraflarına gösterilecek örneklerdir. Çalışmanın bu bölümünde Gaziantep’te bir kültür haline gelen baklavanın yazılı/basılı, görsel-işitsel ve dijital medyadaki görünürlüğü irdelenmiş; yazılı/basılı medyadan yeni medyaya geçiş sürecindeki dönüşümü ortaya konulmuştur.

Yazılı/Basılı Medya

Yazılı-basılı medyanın en önemli yayım organlarını gazeteler ve dergiler oluşturmaktadır. Temel işlevi haber vermek olan gazete ve dergiler, olay ve bilgileri yazılı ve görsel olarak kamuoyuna sunmaktadır. 17. yüzyılın başında çıkan gazete ve onu takip eden dergi bir taraftan haber verme işlevini yerini getirirken diğer taraftan yazarların kamuoyu ve zihniyet oluşturmaya olanak tanımıştır (Özdemir, 2012, s. 39). Yaşanan savaşlar, ülkelerin kendi içlerinde yaşadıkları kargaşalar, eğitim seviyesindeki yükselme ve basım teknolojisinde yaşanan gelişmeler gazete ve dergilerin hızlı basılmasını sağlamıştır. Hızlı haber vermeye imkan tanıyan ulaşım ve basım teknolojisi ile yazılı basın herkes tarafından erişilebilir bir hale gelmiştir (Güz, 2012).

İlk zamanlarda yazılı ve görsel şeklinde olan yazılı-basılı medya, teknolojinin gelişmesi ile kendisi güncelleyerek yazılı, görsel ve işitsel olarak dijital medyanın içerisinde kendisine yer bulmuştur. Bununla birlikte hem fiziki hem de dijital olarak varlığını sürdüren gazete ve dergiler eskiden olduğu gibi günümüzde de toplumun kültürel yapısını işleyen, yön veren ve kültürü belgeleyip taşıyan bir işleve sahiptir. Bu bölümde baklava ile ilgili ilk olarak gazetelerde sonra ise dergilerde yer alan içerikler irdelenmiştir.

Osmanlı zamanında yayım hayatına başlayan bazı gazetelerde baklava kelimesinin geçtiği görülmektedir. Bu gazeteler arasında Ahali, Güzel Ordu, Giresun Işık, Selamet(Selanik), Küçük Mecmua, Kıbrıs Birlik, Hakikat ve Kilis adlı gazeteler yer almaktadır. 17 Aralık 1921 tarihli çıkan Ahali gazetesinin ikinci sayfasındaki “Viyolet” adlı bir lokanta tanıtımında baklava “Sofya’da hiç bir yerde tesâdüf edemiyeceğiniz koyu şerbetli baklavayı yalnız yalnız bu şimdiye kadar [...] bile işitmediğiniz lokantada bulacaksınız.” şeklinde geçmektedir (URL-47).

13 Temmuz 1919 tarihinde yayımlanan Giresun Işık gazetesinin dördüncü ve beşinci sayfasında yer alan “Dahilî Şuûn” adlı haberde Vali Mehmed Gâlib’in şerefine, Muhâfaza-i Hukuk-u Millîye Cemiyeti reisi Dizdarzâde Eşref Bey tarafından bir ziyafet tertip edildiği; bu ziyafetin yemek listesinde çorba, mayonezli levrek balığı, nemse böreği, kabak graten, kuzu tavası, piyaz, meyve ve baklavanın yer aldığı yazılmıştır (URL-48; URL-49).

Selamet(Selanik) adlı gazetenin 6-7-8 Mart 1921 tarihinde çıkan 142, 143 ve 144. sayılarında baklava kelimesi görülmektedir. Bu sayıların ikinci sayfalarında Hüseyin Rahmi Gürpınar'ın "Hakka Sığındık" adlı eserinin bölümleri verilmiştir. 142. sayıda eserin "Enfes yağlardan kızartılmış hindiler, börekler, baklavalar, helvalardan tüten kokulu dumanın, o acların iştahlarına virdiği işkence ta'rîf olunamaz.. Koklarlar, yutkunurlar." (URL-50) bölümü yer alırken 143. sayıda "İkiniz de bilemediniz. Ne revâni ne de helva.. Bademli ve fıstıklı şam baklavası diyor" (URL-51) yer almaktadır. 144. sayıda ise baklava "acaba ölmeden bana baklava yemek kısmet olacak mı?", "Param olacak da baklava yiyeceğim.", "evvelâ baklava.. Sonra baklava.. Yine baklava.. Ah canım baklava derdim.", "Baklavanın fıstığını bademini kokudan nasıl anlamış?", "Aşçıbaşı içerde baklavanın harcını döşüyormuş." olarak geçmiştir (URL-52). Bunlar ile birlikte gazetenin 14 Ekim 1921 tarihli 380. sayısında "Şahıslar ve Tefsirler" başlıklı yazısında bir hikâye baklava kelimesinin geçtiği görülmektedir. Baklava "Bir tepsi baklavası varmış yarısını ben istedim. Bir yumurta gösterdi, kaygana yapacakmış, ben de peyniri verdim. Zevzek herifin biri." şeklinde gazetenin bu sayısında yer almıştır (URL-53).

2 Temmuz 1928 tarihli Güzel Ordu gazetesinde "Borç bini aştıktan sonra baklava, börek yemek düşer." şeklindeki bir atasözü içerisinde geçen baklava (URL-54); Küçük Mecmua adlı gazetede Ziya Gökalp'ten alınan "Keloğlan" adlı masalda geçmektedir. 14 Ağustos 1922 tarihinde çıkan 11. sayıda EKLER kısmında yer alan M-6 kodlu "Erler Karısı'na Koca Olmaya Giden Keloğlan" metninin bir versiyonudur. M-6 kodlu metinde olduğu gibi burada da Keloğlan, Dev karısından baklava istemektedir (URL-55). Masalın ilerleyen bölümlerinde çocuklar tarafından söylenen bir türküde baklava kelimesi yeniden görülmektedir. Bu türkü ise şu şekildedir:

Ey yalancı süt annemiz!
Sen istedin bizi yemek.
Senden daha kurnazız biz,
Çekdik senden dürlü yemek.
Dev karısı, Dev karısı
Gitdi yağın tam yarısı!

Pek tatlıdu dondurmanız,
Kaymaklıdı muhâllebî..
Bizi köşke kondurmanız,
Sizi itdi fakir gibi...
Dev karısı, Dev karısı
Gitdi sütün tam yarısı!

Ne güzeldi su böreği
Titriyordu elmasiye!
Harab itdik hep mi'deyi

Baklavadan yiye yiye.
Dev karısı, Dev karısı
Gitti yağın tam yarısı! (URL-55; URL-56)

Akşam gazetesinin 14 Eylül 1935 tarihinde çıkardığı gazetede “Cevizli Baklava” hikâyesi yer alırken (URL-57); 15 Aralık 1939 tarihinde çıkan gazetesinde baklava reklamı yer almaktadır. Reklamda “Cennette böyle tatlı olmaz/Bir baklava elli katlı olmaz” diyen şairin bu iki mısrayı meşhur Hacı Bekir Baklavasını yedikten sonra söylediğine şüphe etmeyiniz” (URL-58) sözleriyle hem hedef kitlede markası adına olumlu bir izlenim bırakmış hem de satışlarının artmasını hedeflemiştir. Bir başka reklam amaçlı gazete ilanı ise 29 Haziran 1930 tarihinde basılmış olan Hakimiyet-i Milliye gazetesinde yer almaktadır. Bu reklamda ise “Tatlı Meraklılarına Müjde” başlığı ile yayımlanmıştır. Reklamda “Gazi Ayıntap baklava, börek ve sair tatlılarını Karaoğlan’da Dahiliye Vekaleti caddesinde yeni küşat ettiğim dükkanda fûruht etmekte olduğumu, muhterem müşterilerimin teşrifleri rica olunur. Gazi Ayıntaplı Mehmet Usta” şeklinde ifadeler kullanılmıştır. Bu reklamda baklava hem Gaziantep ile özdeşleştiği vurgulanmış hem de ustasının Gaziantep’li olduğuna dikkat çekilmiştir (URL-59).

Birlik Ocağı tarafından Ramazan bayramında yapılmış olan bir piyango çekilişine verilen eşyaların listesi Kıbrıs Birlik gazetesinin 16 Mayıs 1924 tarihli basımında verilmiştir. Burada birçok kişi tarafından eşyalar, yiyecekler bağışlanmıştır. Bağışlayanlar kişiler arasında iki kutu bisküvi bağışlayan Baklavacı Rifat Efendi’nin de adı geçmektedir (URL-60).

1 Eylül 1921 tarihli Hakikat adlı gazetede Kahya adındaki kişi başından geçen bir anıyı kaleme almıştır. Bu anıda makamı bozan bir çocuğu hoca dövdükten sonra “Kalfam bu (ebced)i yine kendi masharalığıyla ikmâl itdi, (Hattâ Hoca baklavayı yutdu.) Kık, deyu gülmüşüm. O zamân bir sıırın başıma, pat diye inişi bir oldu.” şeklinde ifadeler yer almaktadır (URL-61).

Kilis gazetesinin 4 Temmuz 1928 tarihinde çıkardığı gazetenin mizahi ilavesinde kişilere bayramlıklar takdim edilmektedir. Eğlence ve güldürü amaçlı yazılan bu yazıda Kaçıkzâdelere “Nene lâzım” fırkasının programı; Hudut pehlivanlarına kaçak eşya ve birer kasa, Sofu Mehmed Efendiye bir milyar haksız duacı gibi birçok kişiye çeşitli yakıştırmalarda bulunulmuştur. Ali Kemâl Efendiye ise “Gülle baklavası” verilmesi gerektiği dile getirilmiştir (URL-62).

22 Mart 1950 tarihli Cumhuriyet gazetesinde ise Ali Muhiddin Hacı Bekir markasının fiyat listesi basılmıştır. Burada fiyatlar cevizli baklava 340, fıstıklı baklava 500, saray baklavası 400 olarak verilmiştir (URL-63).

Eski tarihli gazı gazetelerde baklava ile ilgili haberlerin sayısı şu şekildedir:

- 1 Ocak 1929-31 Mart 1964 tarihleri arasında Akşam gazetesinde 106 adet,
- 1 Ocak 1935-9 Haziran 1941 tarihleri arasında Anadolu gazetesinde 4 adet,
- 1 Ocak 1941-31 Aralık 1942 tarihleri arasında Bugün gazetesinde 5 adet,
- 1 Ocak 1929-31 Aralık 1950 tarihleri arasında Cumhuriyet gazetesinde 68 adet,
- 1 Nisan 1934-26 Aralık 1942 tarihleri arasında Haber gazetesinde 29 adet,
- 14 Mart 1926-27 Kasım 1934 tarihleri arasında Hakimiyet-i Milliye gazetesinde 4 adet,
- 2 Temmuz 1934-31 Aralık 1942 tarihleri arasında Halkın Sesi gazetesinde 5 adet,
- 22 Kasım 1934-30 Aralık 1938 tarihleri arasında Kurun gazetesinde 3 adet,
- 3 Ocak 1929-22 Nisan 1935 tarihleri arasında Milliyet gazetesinde 23 adet,
- 27 Temmuz 1930-31 Aralık 1950 tarihleri arasında Son Posta gazetesinde 58 adet,
- 4 Mart 1937-29 Aralık 1942 tarihleri arasında Son Telgraf gazetesinde 13 adet,
- 23 Nisan 1935-30 Eylül 1942 tarihleri arasında Tan gazetesinde 20 adet,
- 20 Eylül 1943-30 Nisan 1946 tarihleri arasında Tanin gazetesinde 9 adet,
- 2 Mayıs 1940-30 Aralık 1942 tarihleri arasında Tasviri Efkar gazetesinde 2 adet,
- 2 Temmuz 1934-25 Ağustos 1939 tarihleri arasında Türk Dili gazetesinde 1 adet,
- 28 Kasım 1934-31 Aralık 1949 tarihleri arasında Ulus gazetesinde 20 adet,
- 1 Ocak 1929-31 Aralık 1947 tarihleri arasında Vakit gazetesinde 47 adet,
- 4 Ağustos 1940-30 Haziran 1954 tarihleri arasında Vatan gazetesinde 5 adet,
- 2 Temmuz 1934-31 Aralık 1942 tarihleri arasında Yeni Asır gazetesinde 4 adet,
- 2 Aralık 1949-21 Aralık 1950 tarihleri arasında Yeni İstanbul gazetesinde 9 adet,
- 10 Ocak 1939-23 Ağustos 1950 tarihleri arasında Yeni Sabah gazetesinde 6 adet
- 30 Nisan-1949-30 Aralık 1950 tarihleri arasında Zafer gazetesinde 1 adet (URL-64).

Günümüzde her şeyin haber değeri olması ve haberin artık çok kolay bir şekilde servis edilmesiyle her konuda birçok haber yayınlanmaya başlamıştır. Dijitalleşmenin getirisi ile baklava hakkındaki haberlerin sayısı artık binler ile ifade edilmektedir. Örnek olarak 3 Mayıs 1950 ile 31 Aralık 2007 tarihleri arasında yayımlanmış Milliyet gazetelerinde 2500’den fazla; 20.12.2020 tarihinden itibaren ise 300’e yakın baklava haberlere konu olmuştur (URL-65; URL-66). Baklava ulusal gazetelerin yanı sıra uluslararası gazetelerde de hem Türkiye hem Gaziantep ile anılarak kendisini küresel ölçekte göstermektedir. The Guardian adlı gazetede 8 Mart 2015 tarihinde Tina Walsh tarafından yazılan “The foodie traveller ... on the baklava trail in Turkey” adlı yazıda Antep baklavasının Avrupa Birliği’nden koruma statüsü aldığını; sırrının ise yerel Antep fıstığında olduğunu ifade etmiştir. Yazısında 180’den fazla baklavacı olduğunu belirten Walsh, en ünlülerinden birinin 1871 yılında kurulan Güllüoğlu olduğunu kaleme almıştır. Ayrıca Walsh Antep baklavasının odun ateşinde pişirildiğini; düzinelerce ince ince yufka, şurup ve kendine özgü yeşil renge sahip olan, yerel olarak yetiştirilen ödüllü Antep fıstığı ile yapıldığını belirtmiştir (URL-67).

The New York Times’da 25 Temmuz 2014 tarihinde yayınlanan “A Turkish Town Where Baklava Beckons” adlı yazıda Elizabeth Field hem Gaziantep’ten hem de Antep baklavasından bahsetmiştir. Field 2013 Aralık ayından Avrupa Birliği tarafından koruma alınan Antep baklavasının Güllüoğlu, İmam Çağdaş ve Zeki İnal gibi birçok mükemmel baklavacının şehirde yer aldığını; Koçak’ın ise gitgide şehirde favori haline geldiğini yazmıştır. İmalathane kısmını da gören Field hamurun işleniş sürecini şöyle aktarmıştır:

“Sabah onda işçilerin kirpikleri de dahil olmak üzere her yüzeyi unla bembeyaz olmuş, fayans döşeli bir çalışma odasına girdik. 20 kadar baklava ustası, uzun mermer tezgahlarda, armut ağacından kavela benzeri dar oklavalar kullanarak (un, tuz ve yumurtadan yapılan) yufkaları açtı. Bir ustalık eseri olarak, sürekli genişleyen hamur tabakalarını havaya fırlattılar, burada dalgalanan yelkenler gibi havada asılı kaldılar, ardından bir tutam buğday nişastası (yapışmasını önlemek için) ve daha fazla yuvarlanmak için tezgaha geri gönderildiler. Yufka içinden bir gazete okuyabileceğiniz kadar ince olması gerektiği söyleniyor.” (URL-68).

BBC’de yayınlanan “Working Lives: Turkey” adlı yazıda baklava “Türkiye’nin milli tatlısı, Gaziantep ise manevi yuvasıdır” şeklinde bir ifade yer almaktadır (URL-69). “Working Lives Turkey: Baker” adlı yazıda ise Ayıntap markasının kurucu olan Levent Aktaş ile bir röportaj yapılmıştır. Aktaş baklavanın

doğumlarda, düğünlerde, cenazelerde yendiğini; Gaziantep ile özdeşleşen ulusal bir tatlı olduğunu ve kültürün bir parçası olduğunu dile getirmiştir. Ayrıca sözlerinde “tatlı yiyelim tatlı konuşalım” diye bir atasözünün olduğunu da aktarmıştır (URL-70).

Lisa Morrow tarafından CNN’de yayınlanan “23 delicious reasons to try Turkish food” adlı yazıda piyaz, Ezo gelin çorbası, şakşuka, kısır, mercimek köftesi, yaprak dolması, İnegöl köftesi, İskender kebabı, Cağ kebabı, hamsili pilav, perde pilavı, mantı, testi kebabı, gözleme, pide, su böreği, simit, lahmacun, çiğ köfte, baklava, dondurma, lokum ve ekmek kadayıfı hakkında bilgiler verilmiştir. Baklava hakkında verilen bilgilerde en iyisinin Gaziantep’te kırk kat yufkadan yapıldığı, sarığı burma, bülbül yuvası, saray ya da saray baklavası gibi çeşitli versiyonlarının olduğu ifade edilmiştir. Baklavanın yapılışı hakkında ise her yufkaya yağ sürüldüğü, birkaç katta bir toz fıstık serpiştirildiği, daha sonra içindekilerin üzerine şerbet döküldüğü ve altın rengi olana kadar pişirildiği yazılmıştır (URL-71).

Birçok ulusal ve uluslararası gazetede haberlere konu olan baklava Gaziantep’in yerel gazetelerinde de kendisini sıklıkla göstermektedir. Antep’te misyonerler tarafından 1872 yılında çıkarılmış olan Ayıntap ile yayım hayatına başlayan yazılı/basılı medya otuz bir yıl sonra 1903 yılında Hüseyin Cemil Göğüş tarafından çıkarılan Mecmua-i Maarif ile devam etmiştir. Bu gazete sadece Antep’te değil bütün Güneydoğu Anadolu’da Türklerin çıkardığı ilk gazete olma özelliğini taşımaktadır (Ersoy, 2007, s. 321).

Gaziantep özelinde ulaşılabilen en eski gazetelerden Gaziantep(795), Yeni Gaziantep(527), Kurtuluş(172), Gaziyurt(455) gazetelerinin sayıları incelenmiştir. Gaziantep Kent Arşivi’nden temin edilen ve toplamda 1949 sayı olan gazetelerde baklava bazı sayılarda sadece isim olarak geçerken bazılarında ise reklam, fiyat, kültür, edebiyat olarak yer almıştır.

5 Ocak 1931 yılında yayımlanan Gaziantep adlı yerel gazetede “Tüccar, Attar, bakkal, kahveci, şekerçi, baklavacı, helvacı, velhasıl şeker satan ve istimal eden her kim olursa olsun nezdinde; mevcut toz ve kesme şekerle mamul şekerin miktarını ve bu şekeri kimden aldığını bir beyanname ile tarihi ilandan itibaren üç gün zarfında Gümrüğe bildirecektir.” şeklinde bir haber yer almaktadır. 1931 yılında yazılı/basılı medyada yer alan bu haberden hareketle baklava ve baklavacılığın o tarihlerde Gaziantep’te bilinen bir meslek olduğu resmi olarak anlaşılmaktadır. Bu bağlamda

baklavacılığın Gaziantep'teki köklerinin bu tarihten daha eskiye dayandığı söylenilebilir.

Gazetede yer alan bir diğer haberde ise baklava zehirlenme vakası içerisinde geçmektedir. 178. sayıda yer alan haberde süt nedeniyle dondurmalı baklava yiyenlerin karnında bir sancı başladığı ve kusmaya başladığı kaleme alınmıştır. 5 Ekim 1933 tarihinde çıkan 253. sayıda ise Ömer Asım Aksoy'un "Gaziantep Dilinin Tetkiki" adlı eserindeki atasözleri yayımlanmıştır. Bu atasözleri arasında baklava ile ilgili olarak "İtin aklı eksigi baklavadan pay umar." yer almaktadır. 21 Mart 1935 tarihinde çıkan 340. sayıda ise Said Güllü'nün Gaziantep'te Arasa çarşısında 428 numarada baklava ticareti yaptığı Ticaret Sicil Memurluğu'ndan 443 sicil numarası ile ilan edilmiştir. Gazetede baklavanın geçtiği bir başka yazı 14 Ocak 1938 tarihli 486. sayıda çıkan Şakir Sabri Yener tarafından yazılan "Paklava Perisi" başlıklı şiiirdir. Şiirin dipnotunda ise Gaziantep'te baklavaya paklava denildiği notu düşülmüştür. Şiir ise şu şekildedir:

Adın cennet kerpizi
Değirmi baran baran!
Tepsideki manzaran

İçinde Fıstık içi
Unutur hepi hiçi
Seni her zaman saran!

Gaziantep gazetesinde baklava ile ilgili son haber ise 29 Eylül 1939 tarihli 574. sayıda yer almaktadır. Cemil Cahit Güzel tarafından yazılan "Reklam ve Ambalaj" adlı yazıda reklam ve ambalajın önemine vurgu yapılarak Gaziantep'te bu iki unsurun çok ihmal edildiğini dile getirmiştir. Gazetede bu yazıda Güzel, Gaziantep'ten gelen bir adama neden meşhur ve rakipsiz bilinen Antep baklavasını almadığını kutu üzerinde "Meşhur Tarsus Baklavası" yazan baklavayı tercih ettiğini sormuştur. Bu soruyu "Bir defa nefaset itibariyle aralarında pek fark yok. Sonra kutularının tanınması daha kolay. Nihayet daha ucuz. Kilosu 65 kuruş. Gaziantep'te (70-80) kuruşa baklava alırsın. 10 kuruşta kutu parası verirsın oldu 90, üç kutuda 75 kuruş eder. Her halde bu üstünlükler Tarsus baklavasını tercih ettirmeğe kâfidir." şeklinde cevap vermiştir. Güzel, yazısında baklavaların ambalajlanarak daha kolay bir şekilde şehir dışına çıkarılmasına hizmet edeceğini, böylelikle Antep baklavalarının reklamının da yapılacağını vurgulamıştır.

Yeni Gaziantep gazetesinde yer alan haberlerde baklava ilk olarak bir benzetme için kullanılmıştır. Gazetenin 50. sayısında yer alan haberde bazı yiyeceklerin baklava gibi “hıyır hıyır” ettiği vurgulanmıştır. Günümüzde “hış/hışır” olan baklavanın çıkardığı ses o zamanlarda “hıyır” olarak telaffuz edilmiştir. 1942 yılında çıkan 172. sayıda ise bir hikâyeye yer verilmiştir. Buğday ile darı arasında geçen hikâye ise şu şekildedir:

“Buğday yerini dariya terk ederek kaç senede bir Hacaza gidermiş ona direktif verirken:
-Pilâv, çorba, ekmek olursun demiş.
Darı hemen atılmış.
-Ya baklava? demiş.
Buğday sert bir cevapla!
- Yook ona karışamazsın demiş.
Darı bu sene baklavaya karışacaktı amma zavallın eline yağ şeker geçmedi ki..”

1940’lı yıllarda yaşanan savaşlar neticesinde ülkede buğday sıkıntısı baş göstermiştir. Giderek artan bu durum hükümeti sıkı önlemler almaya itmiştir. Koordinasyon Heyeti Başkanlığı tarafından 14.11.1941 tarih ve 1/1902 sayılı tezkere ile Bakanlar Kurulu’na bir tezkere yazılarak buğday unundan ekmek, francala, makarna, şehriye, peksimet, bisküvi ve simit dışında başka maddelerin yapılması, satılması ve tüketimin yasaklanması istenmiştir. Bu istek, 24 Kasım 1941 tarihinde Bakanlar Kurulu’nda görüşülerek kabul edilmiştir (Sönmez, 2011, s. 617). Bu durum baklavanın yapılmasını da etkilemiştir. Bu tarihten itibaren yapımı yasak olan pasta, börek, çörek baklava vb. ürünler 1 Kasım 1944 tarihli 547sayılı Vekiller Kararı ile yapımına tekrar izin verilmiştir. Yeni Gaziantep gazetesinin 378. sayısında yer alan haberde bu durum işlenirken baklava, börek gibi mamullerin fiyatını belediyelerin belirleyeceği yazılmıştır.

Gazetenin 314. sayısındaki Zeki Savcı tarafından yazılan “Hoş Geldin”; Ş. S. Yener tarafından 315. sayıda yazılan “Baklavaya Kudumiye” ve 333. sayıda Emrak tarafından yayımlanan “Baklavaya Kavuşma” şiiri baklava yasağının kalkması üzerine yazılmış şiirlerdir. Çalışmanın “Metinler” kısmında yer alan bu şiirlerde baklavaya duyulan özlem ve yasağın kalkmasına olan sevinç anlatılmaktadır. “Metinler” kısmında F-21 kodlu verilen fıkra ile HŞ-27 kodlu olarak verilen “Yurdumun Baharına” şiiri ise Şakir Sabri Yener tarafından gazetenin 315. ve 321. sayılarında yayımlanmıştır.

Gazetede yer alan bir başka haber ise Gaziantep Belediyesi tarafından belirlenen baklavanın kilo fiyatıdır. 391. sayıda yer alan haberde 13.12.1944 tarih ve 1552 numaralı karar ile fıstıklı kutu baklavası 3.90 lira; fıstıklı taze baklava 3.60 lira;

kaymaklı, cevizli taze baklava 3.20 lira; cevizli kutu baklavası 3.50 lira olarak belirlenmiştir. Bu haberden anlaşılacağı üzere baklava fiyatlarının kontrolü resmi kurumlar tarafından yapılmaktadır. Fiyatların gazete yayımlanması ise halkın bilinçlenmesine ve yüksek fiyatlardan baklava almasını engellemektedir.

172 sayısı bulunan Kurtuluş gazetesinde baklava ile ilgili sekiz tane haber bulunmaktadır. Bunların altı tanesi reklamdan oluşmaktadır. 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2370. sayılarda Kebapçı Meşhur Sarı Kardeş ve Müslüm Fıstık Usta markalarının reklamı yer almaktadır. “Müjde” olarak başlık atılan reklamda fıstık, kebab, baklava, burma kadayıf ve sabahları beyran çeşitlerinin halka sunulacağı yazılmıştır.

Gazetenin 15 Şubat 1977 tarihli 2363. sayısında Gaziantep Lisesi’nin geleneksel baklava günü hakkında bir haber yapılmıştır. Yoğun ilginin olduğu dile getirilen haberde o güne kadar mezun olmuş bütün öğrencilerin bir araya geldiği, geçmiş anılarını anlattığı, geleneksel pilav ve baklava yenildiği ve folklor gösterileri izlendiği aktarılmıştır. Gaziantep Lisesi Mezunları Derneği başkanı ve eski Gaziantep Lisesi müdürü Ali Fuat Bilen geleneksel baklava gününün her yıl yapılması için çalışacağını; maksadın eski mezunların yılda bir kere de olsa yakınlaşmalarını sağlamak olduğunu söylemiştir.

Kurtuluş gazetesinde yer alan baklava ile ilgili son haber ise eleştiri şeklinde yazılmış bir haberdır. 30 Mart 1977 tarihinde yayımlanan bu haberde dönemin CHP genel başkanı Bülent Ecevit’in Gaziantep’e geldiği 27 Nisan günü CHP yemeğine katılmak isteyen kişilerden 250 lira toplandığı, bu para ile Bülent Ecevit’e lahmacun, havuç dilimi ve bol miktarda ayran ikram edildiği kaleme alınmıştır. Haberin devamında ise “Etin kilosunun 70, baklavanın kilosunun 60 ve yoğurdun kilosunun 7,5 liraya satıldığı şehrimizde, vatandaş bu üç yiyeceği yılda bir kere bile bir arada görmezken, halkçı olduklarını iddia eden CHPlilerin bu davranışı, çeşitli söylentilere yol açmıştır.” ifadeleri yer almaktadır.

Gaziyurt gazetesinin 14 Ağustos 1948 tarihinde çıkan sayısında Atıf Sait Güllü tarafından gazeteye Güllüoğlu’nun reklamı verilmiştir. 15 Ağustos 1948’deki sayıda ise Gaziantep ilinde zayıflamanın zorluklarından bahsedilmiştir. Yemek çeşitlerinin, kebabların, özellikle de baklavanın rejim yapmadaki en büyük engel olduğu vurgulanmıştır. 1948 yılında çıkan 109. sayıda ise yine bir reklam

yayımlanmıştır. Bu reklamda tatlı adına eksik olan bir durumun giderildiği ifade edilmiştir. Reklamda “Güzel Gaziantebimizin en büyük bir noksanı olan ve sayın ailelerin bir arada tatlı yemelerini temin maksadile bir çok fedakarlıklarla yaptığımız tatlı ve pasta solunu sayın müşterilerimizin emirlerine açılmıştır” yazılmıştır. Mehmet İnal ve Ali Güçdemir tarafından verilen bu reklamda hedef kitleye hediye kuru baklavalardan, taze fıstıklı, cevizli ve kaymaklı baklavalardan bulunduğu aktarılmıştır. 6 Ocak 1949 tarihinde yayımlanan sayıda ise cevizli baklavanın veya helvanın cevizini boyayarak fıstıklı baklava veya helva diye satıldığı kaleme alınmıştır.

Gazetenin 17 Aralık 1961 tarihli sayısında ise Amerika’da Türkleri öven Türkiye’yi seri konferanslar vererek tanıtan Mr. Ayzli’ye Atıf Güllü tarafından baklava gönderileceği haberi yer almıştır. Mr. Ayzli baklava için “Antep baklavasının tarifini yaptıktan sonra, dünyada yapılması büyük maharet istemekle beraber, baklava kadar ağıza lezzet, mideye saadet sofraya asalet veren tatlı yoktur” ifadelerini kullanmıştır. Bu haber o yıllarda Antep baklavasının uluslararası bir üne kavuştuğunu göstermektedir.

Gazetelerde olduğu gibi dergilerde de hem yerel hem ulusal düzeyde baklava ile ilgili yazılar bulunmaktadır. Akis dergisinin 1 Ocak 1955 tarihinde çıkan sayısında “Baklava Maçları” adı altında bir yazı yazılmıştır. Bu yazıda takımı teşvik etme amacıyla taraftarlar maçın kazanılması koşuluyla takıma hediyeler vadederek teşvik ettikleri yazılmıştır. Ankaragücü ve Hacettepe arasında yapılan maçta Hacettepe taraftarları takımlarına kazandığı takdirde üç tepsi baklava, iki top, Ankaragücü taraftarları ise bir tepsi baklava, birer dolmakalem ve maç akşamı müzikli bir yemek vadettiği yazıda yer almıştır (URL-72).

Servetifunun(Uyanış) dergisinin 21 Mayıs 1931 tarihli sayısında “Bir Haraşo (Acide Russique) - İstanbul’un İşgal Zamanında Bir Siyasi Facia” adlı romanının Ahmet İhsan tarafından tercüme edilmiş şekli verilmiştir. Burada sokakta satılan eşyalardan bahsederken baklavanın da satıldığı yazılmıştır (URL-73). 9 Mart 1939 tarihinde çıkan sayısında ise “9 Sene Et Sebze Yemeden Yaşayan Garib Delikanlı!” adlı yazıda “zeytin ekmek yesek baklava börek yedik derdik” ifadeleri yer almaktadır (URL-74). Buradaki baklava börek sofranın zenginliğini, lezzetli yemekleri ifade etmek için kullanılan bir kalıp sözdür.

Yarım Ay dergisinde ise baklava motif olarak geçmektedir. 15 Ağustos 1935 tarihli sayıda Niyazi Acun tarafından yazılmış “Şimalin Semiramisi Çariçe Katerina” adlı romanda kahramanlar oturdukları separeyi anlatırken baklava biçimli deliklerinin olduğunu ifade etmiştir (URL-75).

Günümüzde ulusal alanda edebiyat, kültür, sanat, magazin, tarih, akademik gibi çok çeşitli dergilerde yer alan baklava Gaziantep özelinde ise Başpınar, Gaziantep Kültür, Yöre, Tatlı Hayat gibi dergilerde karşımıza çıkmaktadır. Edebiyat ve kültür dergisi olan Başpınar’ın 1 Ağustos 1939 tarihli 6. sayısında Cemil Cahit Güzel “Üzümlerimiz” adlı yazısında un helvasını tarif ederken baklava dilimi şeklinde, içinin tıpkı baklava gibi fıstık yahut cevizden olduğunu kaleme almıştır. 1940 yılının Nisan ayında çıkan 14. sayıda ise Ş. S. Yener “Eski Gaziantep Lehçesinin Orijinal Bir Örneği” adlı yazısında Gaziantep ağzında baklavanın söyleniş tarzını bir şiir üzerinde göstermiştir. Şiirde baklava “Dedim aşçıya hemen durma bûrulu at/ Dolma, paklova, pürtletme kâapiar geldi” şeklinde geçmektedir. Baklava derginin 16-17, 26 ve 47. sayısındaki şiirlerde geçmektedir. Bu şiirler HŞ-18, HŞ-19 ve HŞ-20 kodu ile “Metinler” bölümünde verilmiştir.

Nedime Alp tarafından yazılan ve derginin 51. sayısında yayımlanan “Gaziantep’te Nişan Âdetleri” adlı yazıda nişanda mevlit okunduktan sonra dönemin nişan merasimi şöyle aktarılmıştır:

“Bundan sonra ortaya kocaman bir darbuka gelir. İlahilerden yüreklere dolan hüznün gençlerin türkü ve oyunlar ile silinecektir. Sıra ile gençler oynar, halay sekerler. O zamana kadar sofrta hazırlanmıştır, önce oğlan evinden baklava (sakın bu zamanda baklava olur mu demeyiniz? Hem de en nefisinden fıstıklı baklava) ve mevsimine göre sepetler dolusu yemiş gelmiştir. Buna kız evi de muhallebi veya sütlaç ve mevsimine göre yine yemiş ve meyve eklerler. Sofra hazır olunca bütün misafirler hatır ve yaşlarına göre ağırlanır. Sofradan kalkan hemen mantosunu alır ve her iki tarafa veda ederek gider. En son misafir gidinceye kadar boşalan sofrta birkaç kere tazelenir.”

Yazıdan anlaşılacağı üzere baklava nişanın vazgeçilmez bir unsurudur. Buradaki baklavanın en iyisi, en kalitelisi olmak zorundadır. “sakın bu zamanda baklava olur mu demeyiniz?” cümlesi de baklavanın pahalı olsa bile mutlaka gelin tarafına gönderilmesi gereken bir hediye olduğunu ifade etmektedir.

Başpınar dergisinde yer alan bir diğer halk edebiyatı unsuru ise 60-61. sayıda geçen C. Güçyetmez tarafından derlenen manilerdir. Bu maniler arasında baklava ile

ilgili olarak “Antebin baklavası/ Gümüşten oklavası/ Gaziantep şehrimiz,/ Güzellikler yuvası!” şeklindeki mani de yer almaktadır.

1945 yılında yayımlanan ve Ekim-Kasım sayısı olan 77-78. sayıda H. Reşit Tankut, Gaziantep’in gündelik hayatı hakkında bilgiler vermiştir. “Büyük Şehir ve Şehir Büyüklüğü” başlıklı yazısının bir bölümünde Gaziantep’te çok fazla baklavanın yenildiğini aktarmıştır. Tankut bu durumu şöyle yazmıştır:

“Büyük caddeden meydana boşanan bu halk kol kol bahçelere, parklara dağıldı. Koyu yeşilliğin gölgesindeki masalara baygın ve ıtırılı bir son ikindi ışığı süzülüyor. Masalara çöken çalışkan Anteplilerin şimdi kulağı sazda ve dudağı bardaktadır. Hayat savaşında ödevini yerine getirirken ne kadar cesur ve gayretli ise hayattan hakkını almakta o kadar dikkatli olan Antepliye sahan sahan kebâp, sini sini baklava, tepsi tepsi üzüm yerken ve arada bir topak topak rakı yuvarlarken görürseniz şaşmayınız.”

Yayım hayatına 10 Kasım 1957 yılında başlayan ve 156 sayısı bulunan Gaziantep Kültür dergisi 90. sayısına kadar fikir ve bilgi dergisi olarak yayımlanırken bu sayıdan sonra sosyal bilgileri araştırma dergisi olarak yayım hayatına devam etmiştir. Derginin tamamında 104 tane baklava kelimesi geçmektedir. Baklava ile ilgili yazılan ilk yazı ise derginin 3. sayısında yer almaktadır. 10 Ocak 1958 tarihinde yayımlanan bu sayıda Yaşar Özen “Fıstık, Baklava ve Çiy Köfte” başlıklı yazısında fıstık, baklava ve çiğ köftenin bir potada eriyip Gaziantep’i oluşturduklarını; Gaziantep’in fıstık olup ziyaretçilerin hayretini, baklava olup hayranlıklarını çekmekte olduğunu belirtmiştir. Aynı sayıda Hulusi Yetkin ise Gaziantep’te bulunan birçok meslek gibi baklavacılığın da hızlıca geliştiğini kaleme almıştır.

10 Şubat 1958 tarihinde yayımlanan 4. sayıda M. Çankaya “Antep-Gaziantep” adlı yazısı ve TE-14 kodlu tekerleme bulunmaktadır. Çankaya yazısında hem Gaziantep’i hem de baklavayı övgü dolu sözler ile anlatmıştır. Çankaya baklavayı anlatırken şu ifadeleri kullanmıştır:

“Hamur işleri hele baklavası... İnsan un, yağ, şeker, ceviz veya fıstığın birleşerek bukadar hafif bukadar ince bu kadar beğenilecek bir yemiş olacağına inanamaz. Yanlışnu oldu sanıyorsunuz?... yanlış olmadı, o baklava yemiştense daha lezzetli, bir yemiştense daha tabii gibidir. Yemişte desti hak baklavada desti marifet var. Tanrı, birine (OL) demişse birine- de (YAP) emrini vermiştir.”

Gaziantep gazetesinin 14 Ocak 1938 tarihli 486. sayıda çıkan Şakir Sabri Yener tarafından yazılan “Paklava Perisi” başlıklı şiir Gaziantep Kültür Dergisinin 5. sayısında da yer almaktadır. Derginin 10 Nisan 1958 tarihinde yayımlanan 6. sayısında

“Fıstık Geceleri” adlı bir yazı yer almaktadır. Bu yazıda günümüzde unutulmuş olan ve Gaziantep özelinde yapılan bir geceden bahsedilmektedir. Eğlenilen ve yiyip-içilen bu gecede baklava ve fıstık davetlilere dağıtılmıştır. Gecede yüz kilo kuru baklava ile Fıstık Kooperatifinin hediye ettiği yüz elli kilo kavrulmuş fıstığın davetlilere dağıtıldığı yazılmıştır.

Gaziantep Ticaret Odasının yayımladığı “1957 Yılında Gaziantep Ekonomik Durumu” adlı broşür derginin 8. sayısında kendisine yer bulmuştur. Broşürde birçok meslek ve baklavacılığın ekonomik açıdan faaliyetleri kaleme alınmıştır. Baklavacılık başlığı altına “Kalite bakımından nefasetile memleket çapında bir isim yaptığı, baklava ve muhtelif tatlıların satışı ile şehrimize senede 1 milyon lira girmektedir.” yazılmıştır.

Tarsus ve Antep baklavası 50’li yıllarda birbiriyle kıyaslanmış, hangisinin daha iyi olduğu çoğu kez tartışılmıştır. Derginin 10 Mayıs 1959 tarihinde çıkan 19. sayısında yer alan “Bir Mektup”da Saadet Uygur arkadaşına Tarsus baklavasını bir Gaziantep’liye ikram etsen, tadını bırak, yüzünü görünce yufka ekmekten farksız olduğu anlayacağını ve o baklavaya elini bile sürmeyeceğini yazmıştır. Ayrıca Uygur mektubunda Gaziantep’te baklavacılığın bir hüner, babadan dededen kalma bir miras olduğunu ifade etmiştir. Antep baklavasının işçiliği, görünüşü, tadı ile dillere destan olmayı hak ettiği ve yurda hediyelik baklavanın buradan gittiğini eklemiştir.

Gaziantep Kültür Dergisinin 28, 39, 41, 50 ve 74. sayılarında nişan, düğün, el öpme ve gerdek törenleri konu edinilmiştir. Bu törenler içerisinde baklava olmazsa olmaz bir unsur olarak sunulmuştur. Derginin 39. sayısında nişan sahresi ele alınmıştır. Gaziantep’te nişan sahresi nişandan sonra kız ve oğlan tarafı kadınların kira veya köye giderek piknik yapmalarına verilen addır. Bu sahreye gidilirken baklavanın da götürüldüğü aktarılmıştır. 50. sayıda düğün yemeğinde mevsimine göre baklavanın da yer aldığı ifade edilmiştir. 28. ve 41. sayıda el öpme geleneği işlenmiştir. Kısaca el öpme Gaziantep’te kız gelin gittikten on veya on beş gün sonra damat ile yakın akraba ve tanıdıkların kız evine gelmesine denir. Sayılarda el öpmeye gidilirken damat tarafının beraberlerinde meyveler, çerezler ve baklava götürdüğü yazılmıştır. 74. sayıda ise gerdek ile ilgili manzumelere yer verilirken dönemin gerdek usulü de anlatılmıştır. Gerdeğe girmeden önce namazlarını kıldığı yazılmıştır. Devamı ise yazıda “Namazdan sonra kapı örtülür. Gelinin yüzü dua ile açılır. Yeni evliler, üstü tatlılar, meyve ve şekerlemeler, sütlü, yağlı kahke, baklava ve mumlar bulunan büyük

bir tepsinin etrafına otururlar. İlk konuşma ve geline ikram, bu tepsi başında yapılır. Gelin ile göveğinin birbirine ısınması tepsi, başında gelişir.” şekilde kaleme alınmıştır.

10 Ocak 1964 tarihinde yayımlanan 73. sayısında Gaziantep Ticaret ve Sanayi Odası siciline kayıtlı markalar verilmiştir. Bu sicil kaydına göre 1964 yılında Gaziantep’te on üç tane baklavacı markası bulunmaktadır. 89. sayıda ise Antep baklavasının diğer yerlerde satılan baklavalardan ayrı olduğunu vurgulayan bir anekdot yayımlanmıştır. Bu anekdotta “Gaziantep’e gelen Türk Dil Kurumu üyeleri ikram edilen yemekleri çok beğenmekle beraber baklavanın lezzeti karşısında hemen hepsi ittifakla bizim Ankara ve İstanbul’da yediklerimizin sadece adı baklava imiş” yazmaktadır.

1990 tarihinde yayım hayatına başlayan Yöre dergisinin ilk on iki sayısında elli iki baklava kelimesi geçmektedir. “Metinler” kısmında HŞ-34 kodlu ile verilen şiir Yöre dergisinin ilk sayısında yer almaktadır. AŞ-27 kodlu şiir ise Yöre dergisi tarafından Ağustos (3) sayısında yayımlanmıştır. “İtin aklı eksiği baklavadan pay umar.” atasözü bu sayının “Gaziantep Deyimleri” başlığı altında verilmiştir. Yine Ağustos sayısında H. Ziya Biçer tarafından kaleme alınan “Fıstık Fıstık Dedikleri” yazıda Antep fıstığının her evresi ile bilgiler verilmiştir. Antep fıstığının ağzından kaleme alınan yazıda “İçimiz dışımıza çıktıktan sonra bizlerle neler yapılmaz ki? Fıstık sucuğu oluruz, baklava oluruz, ezme oluruz, dolmaya konuruz, aş konuruz, pilava konuruz, avuç avuç çekirdeksiz üzümle atıştırırız, insanların bize olan tutkusu bitmez. Baklavacılar ‘Boz’ olan türümüzü seçerler.” şeklinde cümleler yer almaktadır. Burada yazar Antep fıstığının bir türü olan Boz İç fıstığın baklavalarda kullanıldığını dile getirmiştir.

1991 yılının Şubat ayında yayımlanan 5. sayıda ise M. Zeki Kuşoğlu “Antep Kilimleri” adlı bir yazı kaleme almıştır. Antep kilimleri hakkında bilgi veren Kuşoğlu Antep kilimlerinin çeşitlerini ise paklava (baklava) dilimi, happap (nalın) ayağı, kuş kanadı, zincir göbek, dirsek göbek, pençe göbek, çarkı felek, parmak göbek, atom göbek olarak vermiştir.

Derginin 6. sayısında HŞ-24 kodlu olarak “Metinler” kısmında verilen “Gaziantep Başka Güzeldir” adlı şiir yayımlanmıştır. Eylül 1991 tarihli 7. sayısında ise Vedat Kutlar tarafından “Eski Bayramlara Özlem” adlı bir yazı yazılmıştır. Kutlar bu yazıda Ramazan bayramlarının arife gününde, süslenmiş sinilere ve bu sinileri

taşıyan kişilere sık sık rastlandığını; sinilerde baklavalara, sarıgıburmalar, akide ve kağıtlı şekerler olduğunu; bu sinilere “Şirincelik Sinisi” denildiğini; nişanlı oğlan evinden kız evine bayram hediyesi olarak götürüldüğünü aktarmıştır.

Nisan-Mayıs-Haziran 1992 sayısı olan 10. sayıda Ömer Asım Aksoy tarafından yazılan bir şiir Abülkadir Tanrıverdi yayımlanmıştır. Ömer Asım Aksoy’un bu şiiri 1992 yılındaki Ramazan bayramı tebriği için kaleme aldığını belirten Tanrıverdi, şiirin şöyle olduğunu aktarmıştır:

“Şeker Bayramında tatlı yiyerek
Tatlı tatlı sözler söylemek gerek

Dilerim tanrıdan hepimiz için
Esenlik, mutluluk kaygısız yürek

Bol olsun kazançlar, dolsun sofralar
Helva, lokma, zerde, baklava, börek

Gerçekleşmeliydi bu düşler ama
Bozdu ağzımızın tadını felek” (1992, s. 18).

Derginin 11. sayısı olan Temmuz-Ağustos-Eylül 1992 tarihli sayıda baklavayı genişçe anlatan “Tatlı Yeyip Tatlı Konuşmak” yazısı yer almaktadır. Necmeddin Şahiner’in kaleme aldığı bu yazı bir anı yazısı formatındadır. Gaziantep’e giden Şahiner gördüğü değişiklikler arasında baklavanın hemen dikkat çektiğini belirtmiştir. Caddelerin, sokakların, otogarın, kalabalık iş yerlerinin bulunduğu yerlerde birçok baklavacı dükkanı olduğuna değinen Şahiner, vitrinleri baklava tepsileri, şöbiyet ve fıstık ezmelerinin süslediğini aktarmıştır. En çok göze çarpan markanın Güllüoğlu olduğunu söylemiş ve Güllüoğlu ailesinin baklava ile bütünleştiğini yazmıştır. Güllüoğlu hakkında iki yüz yıl önce Mehmet Çelebi’nin baklava yapmaya başladığını, sonra da oğlu ve torunları tarafından devam ettirilip geliştirilerek günümüze kadar geldiğini ifade etmiştir. Gaziantep’in meşhur bir diğer baklava markasının İnal baklavaları olduğunu belirten Şahiner, Burhan İnal ile yaptığı röportajı şu şekilde vermiştir:

“Merhum pedere “Maaşinoğlu” denirdi. Dedemin adı Mustafa imiş. Dükkanında o zamanlar çok işçi çalıştırıp onlara aylık maaş verdiği için “Maaşinoğlu” lakabını almış. Çünkü o zamanlar genelde işçiler haftalık-günlük ücretle çalışırlardı. Zamanımızda birçok iş yerinde bu usul uygulanıyor.

Eskiden beri merkezimiz Elmacıpazarı’ndadır ve kardeşim Zeki İnal halen orada mesleğini sürdürüyor. Ben de burada istasyon Caddesi’ndeyim.

Rahmetli babam Mehmet İnal tam elli yıl Elmacıpazarı'ndaki yerimizde baklavacılığı devam ettirmişti. 10 Ağustos 1950 yılında 63 yaşında vefat etti.”

Bu röportajın devamında Burhan İnal, iyi bir baklavanın özellikleri arasında çok kaliteli sade yağ; 50-55 randımanlı, kepeksiz ve çok kaliteli un; Boz İç fıstık ve esirgenmeyerek çok emek verilen işçilik olduğunu belirtmiştir. Şahiner, mesleği Mahmut Güllü'nün oğulları Cevdet ve Cevat ustalardan öğrenen Necati Bulguroğlu ile de röportaj yapmıştır. Röportajda Bulguroğlu, en iyi baklavacılar listesinde Güllüoğlu, İnal, İmam Çağdaş, Çavuşoğlu ve Bulguroğlu olduğunu aktarmıştır. Yazar son olarak Gaziantep'le ilgili olan “Gördüğü Antep, yediği pekmez” atasözünün işlevselliğini kaybettiğini; Gaziantep'te pekmezin yerini, çeşit çeşit tatlılarla baklava aldığını belirterek yazısına son vermiştir.

Tatlı Hayat, Türkiye'nin en ünlü baklava markaları tarafından 2001 yılında oluşturulan Baklava ve Tatlı Üreticileri Derneği (BAKTAD) tarafından çıkartılan bir dergidir. Dergide genel olarak baklava ile ilgili yayımların yapılmaktadır. Baklavanın içerisinde bulunan un, yağ, Antep fıstığı, ceviz, şeker gibi konuların yanı sıra baklava özelinde endüstri, etkinlik, festival, açılış, ekonomi, turizm gibi yazılara da yer verilmiştir.

2016 yılının Temmuz-Ağustos sayısı olan 38. sayısında Gaziantepli baklava ustası Süleyman Erçelebi tarafından Gaziantep'te baklava motifli yaptırılan caminin haberi kaleme alınmıştır. Haberde Erçelebi, mesleği gereği ve UNESCO tarafından gastronomi şehri seçilen Gaziantep'in en büyük simgesinin baklava olması sebebiyle camiye baklava dilimi motifleriyle bezediklerini ifade etmiştir. Yine bu sayıda BAKTAD ve Fatih Belediyesi'nin ortak çalışmasıyla “Baklava Alayı” geleneğinin sürdürüldüğü aktarılmıştır. Protokol konuşmalarının ardından, Topkapı Sarayı'nın kapısından mehteran eşliğinde çıkan yeniçerilerin ellerinde baklava tepsileriyle At Meydanı'na doğru yürüdükleri ve buradaki Alman Çeşmesi'nde kurulan platformda tamamlandığı nakledilmiştir.

Derginin 2018 Ocak-Şubat sayısında Fatih Belediyesi ile Baklava ve Tatlı Üreticileri Derneği tarafından onuncusu düzenlenen “Tarihi Yarımada Baklava Festivali” hakkında bir haber bulunmaktadır. Kırk oklava ustasının katıldığı “Altın Oklava Yarışması”nda birinciye 10 Cumhuriyet altını, ikinciye 7, üçüncüye 5, dördüncüye ise 3 Cumhuriyet altını verildiği aktarılmıştır. Ayrıca festival boyunca iki

ton baklavanın dağıtıldığı da eklenmiştir. Haberde baklavanın bir kent imgesi haline dönüştüğü ve kültürün bir parçası olduğu şu sözler ile aktarılmıştır:

“Geçmişten günümüze kadar ulaşan ve bir kentin imgesi haline gelen baklava, sadece damak tadımıza hitap etmekle kalmayıp hayatımızın çeşitli yönlerinde ve yerlerinde ön plandadır. Söz ve evlenme törenlerinde taziye gidilirken, mevlitlerde ve özellikle bayramlarda baklava sofraların vazgeçilmez tatlısıdır.

Nişan töreninden önce, kız evi kızın verilmesini uygun görüp ‘kızımızı verdik’ dediği gün oğlan evi ‘şirincelik’ yedirir. Gençlerin ömür boyu ağızlarının tatlı olması için evlilik kararı onaylandıktan hemen sonra tatlı yenilmesi gerektiğine inanılır. Bu yüzden genellikle de baklava yedirilir.

Anadolu kadını düşüncelerini, sevgisini özlemlerini, gördüğü güzellikleri yaptığı el işlerine aktarmakta çok başarılıdır. Kadınların, ‘el emeği göz nuru’ dedikleri nakışlarında, örgülerinde baklavanın şekli, model olarak kullanılmıştır. Şekil olarak baklava dilimini oya, kazak, yelek, süveter, paspas, makinede yaptıkları seccade ve bebek yeleği modellerinde kullanmışlardır.”

Derginin aynı sayısında Gaziantep’te ilk kez Büyükşehir Belediyesi tarafından gerçekleştirilen Baklava Alayı organizasyonunun yapıldığını ifade edilmiştir. Yazıda Gaziantep Kalesi önündeki törende, temsili olarak Osmanlı padişahının kılıcını taşıyan silahtar ağa ile iki vezir, baklavaları alarak Ramazan etkinliklerinin yapıldığı alana doğru “Baklava Alayı” yürüyüşünü başlattığı; yürüyüşe mehter takımı eşlik ettiği; alayın Ramazan etkinliklerinin gerçekleştirildiği İstasyon Meydanına gelmesi ve dua edilmesinin ardından on bin adet baklavanın dağıtıldığı kaleme alınmıştır.

Görsel-İşitsel Medya

Görsel-işitsel medya radyo, televizyon, sinema ve interneti kapsayan geniş bir alan olarak ortaya çıkmaktadır. Ancak günümüzde internetin hızla gelişmesi ve kapsayıcı bir rol üstlenmesi onun yeni bir medya olarak değerlendirilmesine yol açmıştır. On dokuzuncu yüzyılda elektrik, telgraf ve telefonun icadı ile radyo dalgalarının keşfi, görsel-işitsel medyanın doğmasında önemli rol oynamıştır. Savaş sürecinde sesin bir engele takılmadan iletilmesinin öneminin artması üzerine radyo dalgaları ile ilk telsiz telefon denemeleri yapılmıştır. Bu yıllarda ABD’de eğlence ve propaganda amaçlı olarak gelişme gösteren radyo yayınları, yirminci yüzyılın başlarında düzenli yayınların yapılmasıyla hızlı bir şekilde gelişmiştir. ABD, İngiltere, Fransa, Almanya ve Sovyetler Birliği gibi ülkelerden sonra düzenli radyo yayınları Avrupa ülkelerinde de başlamış; yirminci yüzyılın sonuna gelindiğinde ise radyo yayınlarının bulunmadığı birkaç küçük ülke kalmıştır (Dursun, 2017, s. 98).

Radyo yayınlarının yaygınlaştığı on dokuzuncu yüzyılın ikinci yarısında ilk sinema temsilleri de görülmeye başlamıştır. Hemen her tarafta, bunu gerçekleştiren kimseler, birbirlerinden habersiz olarak çalışmalarını yürütmüşlerdir. Ancak sinematografiyi bir Fransız olan Louis Lumiere icat etmiştir ve 13 Şubat 1895'te Fransa için patentini almıştır. 28 Aralık 1895 günü Auguste Lumiere ile Louis Lumiere, Paris'teki Grand Cafe'de halka açık ilk sinema gösterisini yaptıkları için sinemanın babası olarak "Lumiere Kardeşler" anılmaktadır (Güvemli, 1960, s. 9; Özön, 2010, s. 30; Betton, 1990, s. 8; Teksoy, 2009, s. 30-31; Duca, 1993, s. 12). Sinemanın Osmanlı sınırlarına gelmesi Lumiere Kardeşler'in operatörlerinden Alexandre Promio ile olmuştur. 1896 tarihinde İstanbul'a gelen Promio, padişahın izin alarak İstanbul ile İzmir'de çeşitli belgesel filmler çekmiştir. Saray erkani ilk sinemayı dönemin taklitçisi, hokkabazı, Batı'daki teknolojik gelişmeleri Osmanlı sınırlarına taşıyan Bertrand sayesinde izlemiştir. Halka açık ilk sinema filmi ise 1897 yılında Galatasaray'daki Avrupa Pasajı'nda bulunan Sponek Birahanesi'nde gösterilmiştir (Özdemir, 2012, s. 163).

Televizyon fotoelektrik, yani bazı cisimlerin bir elektron ışımasını elektrik enerjisinden ışık enerjisine dönüştürme kapasitesi üzerine yapılan keşiflerden doğan (Jeanneney, 2006, s. 261); birçok buluşun entegrasyonundan oluşan ve kendinden önceki radyo ile sinemayı da bünyesinde barındıran icadın adıdır. 1876'de telefonun, 1884'te delikli tarama diskinin (Nipkow Diski), 1911'de katot tüpünün flüorışıl ekranı üstünde ilk görüntünün elde edilmesi, 1923-1928 döneminde radyoelektrik dalgalarıyla bir yüzün kendine özgü hatlarıyla tanınabilir görüntülerin iletilmesi, 1878'de fonografin, 1894'te kinetoskopun, 1895'te sinematografinin bulunması televizyon yayıncılığının altyapısını hazırlamıştır (Özdemir, 2012, s. 308). John Logie Baird, kendi yaptığı televizyonla 1925'te ilk kez Londra'da halka açık bir gösteri düzenlemiştir. BBC, Baird'in çalışmalarına destek çıkmış; Londra'daki Alexandra Palace'de kurulan televizyon stüdyosu ile ilk düzenli yayın 2 Kasım 1936 tarihinde yapılmıştır (Spottiswoode ve Happe, 1979, s. 214-215; Aziz, 1981, s. 14; URL-76). Türkiye'de ise 9 Temmuz 1952'de gerçekleştirilen İTÜ TV yayından sonra televizyon 70'li ve 80'li yıllarda hızlı bir gelişim göstermiş; devlet kanalları yanı sıra özel kanallarda yayın hayatına başlamıştır. Türkiye'de ilk başlarda haber ve eğitici-öğretici içerikler sunan televizyon kanalları aktif yayın hayatına başladıktan ve kanalların giderek artmasından sonra haber, magazin, eğlence, müzik, spor, eğitim, kültür

programları gibi birçok içerikle halkın karşısına çıkmıştır (Uğur-Tanrıöver, 2012, s. 11-15).

Bu bölümde görsel-işitsel medya kapsamında radyo, sinema ve televizyonda yer alan baklava ile ilgili hem ulusal hem de uluslararası içerikler incelenmiştir. Bu bağlamda baklava içeriğinin fazla oluşundan ötürü reklam, dizi, film ve programlardaki görünürlüğü seçilen örneklemeler üzerinden aktarılmıştır.

Baklava markaları yerel radyo kanallarına hem sponsor olmakta hem de reklam vermektedir. Kastamonu’da yerel bir radyo olan Radyo Moni’de düzenlenen bir program Ekol Baklava sponsorluğunda gerçekleştirilmektedir (URL-77). Gaziantep’in Nizip ilçesinde yer alan televizyon ve radyo kanalı olan “Nizip Radyo Televizyon” tarafından Altın Tuğra Baklava işletmesine ait radyo reklamı Nizip Radyo’da yayınlanmıştır (URL-78). Reklamda ürün çeşitleri, adresi ve telefon numaraları verilerek Altın Tuğra Baklava’nın varlığı radyo vasıtasıyla geniş kitlelere tanıtılmıştır. Bununla birlikte Nİ-Ba ve Şehr-i Nizip baklavalarının da reklamı yapılmıştır (URL-79).

Sinemada ise baklava ilk olarak 1951 yılında televizyonun yaygın olmadığı zamanlarda film aralarında gösterilen reklamlarda seyirci karşısına çıkmıştır. Güllüoğlu markasının reklamında ustaların baklava açısı, şerbet döküşü ve dükkanda çekilen bazı görüntüler gösterilmiştir. Marka tarafından üretilen fıstıklı, cevizli, kaymaklı baklava ve sarıburma/sarığıburma çeşitlerinin yanında su böreği ve o dönemde üretilen günümüzde ise birçok ustanın dahi hatırlamadığı baklava böreğinin görüntüleri reklama eklenmiştir. Reklam metni ise şu şekildedir:

“Can boğazdan gelir atasözü bir hakikattir. Temiz malzeme ve eksilt bir itinayla hazırlanmış günlük tatlılar yemek istiyorsanız dünyaca tanınmış Gaziantep’in ünlü baklavasını bir asırlık mazisi olan Güllüoğlu’ndan yiyeceksiniz. Türkiye’de bundan üstün tatlı meşheri bulamayacağınıza emin olabilirsiniz. Sayın vatandaşlarımıza takdim ettiğimiz mamulatımız Hacı Mustafa oğlu Mustafa Güllü’nün bizzat imal ettiği bir emek mahsulüdür. Gaziantep’in nefis yağları ve meşhur fıstığı ile imal edilmiş baklava ve böreklerini sizler de tadınız. Yenildikçe tabağımıza bir gül kadar hoş kokulu yağ ve şurup damlayacak. Her yaşa müsait çeşitli tatlılarımız emirlerinize amadedir. Ayrıca uzun müddet nefasetini muhafaza eden kuru baklavalarımız bir dostunuzu memnun edecek en güzel hediyeniz olacaktır. Bir kere tecrübeniz hakikati ispat edecektir. İstanbul’un hiçbir yerinde şubemiz yoktur. Adrese dikkat! Karaköy Hasan Deposu Sokağı numara 12. Gaziantep’li Mustafa Güllü.” (URL-80).

Çeşitli suçlardan içeriye düşen ve hapishanede tanışan üç yoksul arkadaşın geriye dönük hikâyesinin anlatıldığı 1974 yılında çekilen Zavallılar filminde üç arkadaş tahliye günleri geldiğinde, yakınları ve yapacak işleri olmadığı için kış günü dışarı çıkmak istemezler. Bunun için çeşitli yollara başvurumaktadırlar. Bu yollardan biri de hapishanede bir mahkuma gelen baklava tepsisini çalmaya çalışma girişimidir. Baklava yiyen üç kişinin yanına yaklaşan Abuzer, iki kere afiyet olsun dedikten sonra üçüncü seferde baklava tepsisini alıp kaçır ve demir kapı arkasında tüm baklava tepsisini ağzına atar. Kapıyı daha fazla tutamayınca hapishanede kişiler hınçlarını almak için onu döverler. Gardiyanlar tarafından ayrılan kavgaya müdür geldiğinde “Baklavamızı alıp kaçtı müdürüm” diye tepsi sahiplerinden biri şikayet eder. Abuzer’in arkadaşından biri “Baklava için adam bu kadar dövülür mü be!” demesi üzerine müdür “Kesin zırlıtyı!” diye çıkışır ve Abuzer’in yanına gelerek bunu içerde kalmak için yaptığını söyler. Filmin ilerleyen bölümlerinde dışarı çıkan bu üç arkadaş üç gündür aç oldukları ve ceplerinde paraları olmadıkları için bir lokantaya girip yemek söylerler. Abuzer burada tas kebab, kuru fasulye, pilav bir de baklava söyler (URL-81).

Başrollerinde Orhan Uslu ile İvana Sert’in oynadığı “Antep Fıstığı” 2018 yılında Gaziantep’te çekilen bir filmidir. Filmin konusu; Almanya’da doğup büyüyen Simge’nin dedesi, Gaziantep’li birisiyle evlenmediği için oğlu ile tüm bağlarını koparmıştır. Anne ve babasını kaybeden Simge ise Almanya’da tek başına yaşamaktadır. Yıllarca tek yaşayan Simgenin hayatı ise dedesinin ölümü ile değişecektir. Dedesi Gaziantep’li biri ile evlenmesi şartıyla Simge’ye mal varlığının tamamını bırakacağını vasiyet etmiştir. Simge Gaziantep’e gelince dedesinin hizmetlisi Ümmühan’ın oğlu Hayri ve ailesi tarafından misafir edilir. Simge’ye ilk görüşte aşık olan Hayri, Simge’nin başına gelen türlü aksiliklerden onu kurtarınca, Simge de ona aşık olur. Fakat Hayri’nin annesi Ümmühan’ın Gaziantep kültürünü bilmeyen bir gelin istememesi, Simge’nin bu yeni kültürü öğrenmesine vesile olmuştur. Simge bu kültür yolculuğunda Gaziantep’in simgelerinden biri olan baklava ile bilgiler de öğrenmektedir. Çelebioğulları dükkanında çekilen sahnede Simge baklavanın ters şekilde ve el ile yenildiğini öğrenmiştir (URL-82). Bu film üzerinden baklavanın en lezzetli şekilde nasıl yenileceği aktarılmıştır. Gaziantep’li baklavacı ustalarının da önerdiği bu yeme şekli sayesinde dilimin alt kısmında yoğunlaşan şerbet,

üst kısma doğru akacaktır. Böylelikle baklavanın alt ve üstü arasındaki tat dengesi sağlanmış olacaktır.

Çalışmadan incelenmiş son film ise 2020 yılında internet temelli bir yayın platformu olan Netflix’deki “The Old Guard” filmidir. Başrolünde Andy karakterini canlandıran Charlize Theron oynamaktadır. Film kısaca Andromecha (Andy) ile diğer Yunan mitolojisinden çıkıp gelen insanların, farklı yüzyıllarda farklı savaşlarda askerlik yapıp ölen ve öldükten sonra da ölümsüz olduklarını fark eden bir grup askerin hikâyesidir. Ölümsüzlükleriyle yaşamak zorunda kalan bu paralı askerler, başka bir ölümsüzün varlığını keşfederler. Bu ölümsüz denizcilere hizmet veren ise siyahi bir kadındır. Peşlerine düşen bir topluluk ise onların varlıklarını keşfederek onlardan yararlanmak istemektedir.

The Old Guard filminin ilk başlarında grubu ile buluşan Andy’e Nicky tarafından bir paket verilir. Paketi koklayan Andy bunun bir baklava olduğunu paketi açmadan hemen anlar. Bir gurme edasıyla bu baklavanın nereye ait olduğunu tahmin etmek için ondan bir ısırık alan Andy bu baklavanın fındıklı ve cevizli olmadığını söyler. “Karadeniz, gül suyu, nar da var” dedikten sonra yediği baklavanın mükemmel olduğunu jest ve mimikleriyle belirterek “Türkiye’nin doğusu” demektedir.

Bu sahne Netflix Türkiye’nin Twitter hesabından “Afiyet olsun” başlığı ile paylaşılmış ve Charlize Theron altına “Best thing I’ve ever tasted. Heard they have the best at Gaziantep” yazmıştır (URL-83). Bu tweet Gaziantep’te büyük yankı uyandırmıştır. Gaziantep Büyükşehir Belediye başkanı Fatma Şahin ise “Öyle bir tane tatmakla baklavanın lezzetine varılmaz, biliyorsunuz. #CharlizeTheron’a baklava gönderiyor ve Gaziantep’e davet ediyoruz. Alsın arkadaşlarını gelsin, UNESCO tescilli yemeklerimizi de yesin.” şeklinde bir tweet atmıştır (URL-84).

230 milyondan fazla abonesi olan Netflix’de yayınlanan bu film baklavayı uluslararası arenada Gaziantep ile anılmasına ve Antep baklavasının reklamının yapılmasına hizmet etmiştir. Bunun üzerine Gaziantep’teki baklavacılar da memnuniyetini dile getirmiştir. Baklavacı Levent Aktaş Antep baklavasının AB tarafından tescil edilen ilk Türk ürünü olduğunu; bu ürünün artık bir dünya markası halini aldığını; ülkeyi leziz baklavalamızla tanıttıklarını ve artık işlerinin daha kolay olacağını aktarmıştır (URL-85).

Televizyon kendinden önce çıkan kitle iletişim araçlarını içine aldığı için çeşitli reklam, haber, film, dizi ve programları izleyiciye sunmaktadır. İnternet teknoloji ile kendisine güncelleyen televizyon, TV+ şeklinde hem geleneksel televizyon hem de kablolu yayın ile hayatına devam etmektedir. Geniş bir alanı bünyesinde tutan televizyonda geniş ölçüde baklava içerikleri de görülmektedir. Televizyondaki örneklemeler ele alınırken genel olarak dizi ve programlar üzerinde durulmuştur. Reklam, haber, filme yukarıda yer verildiği için burada yer verilmemiştir. Dizi ve programlardaki baklava ile ilgili içeriklere örneklem olarak Gaziantep temalı olan diziler ve Antep baklavası üzerine çekilmiş programlar seçilmiştir.

Diziler için seçilen örneklemeler arasında Yabancı Damat (URL-86), Benim Adım Melek (URL-87), Ezo Gelin (URL-88), Karayılan (URL-89), Güvercin (URL-90), Yalı Çapkını (URL-91) dizileri yer almaktadır. Yabancı Damat ve Benim Adım Melek adlı dizilerde baklava hem meslek hem de mutfak kültürü içerisinde yer alırken diğer dizilerde sadece mutfak kültürü içerisinde görünmektedir. Bu bağlamda aşağıda Yabancı Damat ve Benim Adım Melek dizisinde yer alan baklava temalı sahneler irdelenmiştir.

Yabancı Damat dizisinin ilk sahnesinde nesillerce baklavacılık yapmış olan bir aileden gelen ve kendisi de baklava ustası olan Kahraman gece kalkıp baklava yemektedir. Kahraman eşi Feride tarafından yakalanınca eşi “Hani tatlı matlı yoktu” diye bir cümle kurar. Gaziantep’te tatlı olarak nitelendirilen, tatlı denildiği zaman akla ilk gelen şeyin baklava olduğu dizinin ilk sahnesinden verilmiştir. Birinci bölümün ilerleyen sahnelerinde ise baklava imalathanesine ve baklava yapımına yer verilmiştir. Aile dostu ve ortağı olan Ökkeş, Ökkeş’in oğlu Kadir, çalışan olan Hamit, Kahraman’ın damadı Ruşen ve babası Memik Usta imalathanede baklava yapmaktadır. Usta-çırak ilişkisinin görüldüğü bu sahnede Memik Usta, usta olmuş olan ve yıllarca bu işi yapmış olan Kahraman’a nasıl yapılması gerektiğini söylüyor. İşine karışılması sonucu sitem eden Kahraman “Ben otuz yıldır bu işi yapıyorum. Kepçeyi şöyle tut, az dök, çok dök. Sen bana güven miyin mi? Bırak da işimizi yapak” deyince Memik Usta “Ula mesleği benden örgendin. Şimdi ne zaman bırakacağımı sen mi söyleyecen. Saygısız!” diye çıkmıştır. Bunun üzerine hem Kahraman hem de Ökkeş “Esağfurullah” diyerek kendilerinin ustaları olduğunu saygıda kusur etmediklerini dile getirmiştir. Sahneden anlaşılacağı üzere Memik Usta hâlâ

kendilerini ırac olarak görmektedir. Bu sahnede hem usta-ırac ilişkisi hem de Ahilik kültüründen gelen ustaya saygı ilkesi net bir şekilde izleyicilere aktarılmıştır.

Baklava dizide sadece üretim odaklı değil etkinlikler, gösteriler, organizasyonlar ile de kendisini göstermektedir.   nc  bölümde Gaziantep Ticaret Odası’nın düzenlediği bir gecede Gaziantep’te yer alan çeşitli iş kollarında seçilen ‘‘En İyiler’’e  d lleri takdim edilmiştir. ‘‘Yılın En İyi Baklava  reticileri’’ dalındaki ödül ise Memik Baklavacıoğlu, Kahraman Baklavacıoğlu, Ruşen Demir, Ökkeş ve Kadir Sadıkoğlu’na verilmiştir. Memik ve Kahraman kişilerin soyadlarının Baklavacıoğlu olmaları onların bu mesleği nesillerce yaptıklarını gösteren ve baklavacıların genelde ‘‘oğlu’’ olarak markalaşmasına atıfta bulunan bir diğer detay olmuştur. Dizide bulunan birçok detaylardan biri de hastaneye baklava gönderilmesidir. Doğumda, başarılı ameliyattan sonra doktora ve sağlık çalışanlarına teşekkür amaçlı baklava tepsisi hediye edilmektedir.   nc  bölümde bu durum, baklavayı çok yiyip şekeri çıkan Kahraman’ın hastaneye kaldırılmasından sonra hayati tehlikeyi atlatması üzerine Ökkeş Usta’nın doktora teşekkür iin baklava hazırlatmasıyla işlenmiştir.

Beşinci bölümde ise Kahraman’ın kızı olan Nazlı, ailesi ile Yunan sevgilisi Niko’yu tanıştırmıştır. Ancak ailesine adının Naki ve memleketinin Bosnalı olduğunu, Gaziantep’e de gezmek, araştırma yapmak amacıyla geldiğini söylemiştir. Bunun  zerine aile halkı ona baklavadan tattırmakta ve imalathaneyi gezdirerek baklavanın yapılış aşamalarını göstermektedirler. Sekizinci bölümde ise Kadir tarafından bir çeşit baklava imal edilmiştir. Bu baklavaya isim olarak ise ‘‘Nazlı Gelin Tatlısı’’ denilmiştir. Kadir bunu sevgisi iin yapsa da günümüzde baklavacıların kendilerini sürekli geliştirmek, yeni baklava eşitleri bulmak istemesi kendi adları ile o baklavanın anılmasına sebep olarak baklava tarihine isimlerini yazdırmaktadırlar.

Ökkeş Usta, Kahraman ile ters düşerek on birinci bölümde ‘‘Baklavacıgil’’ adında yeni bir işletmeyle kendi baklalarını yapmaya başlamıştır. Bunun için meşhur baklava ustası Celayir Usta’yı ustabaşı olarak işe alır. Celayir Usta’da çalışanların hiçbir şeyden anlamadığını hatta Ökkeş Usta’nın bile bir şeyden anlamadığını söyler. Bu sahne ve ilk bölümdeki Memik Usta’nın diğer ustalara bağırışı ve işten anlamadıkları sahneyi hatırlatmaktadır. Her usta yetiştirdiği veya kendinden sonraki gelen ustaların yaptığı baklavayı beğenmemekte olduğu dizide çokça işlenmiştir. Bu durum günümüzde de baklavacılar arasında kendisini h l  göstermektedir.

On dördüncü bölümde Memik Usta'nın vefat eden eşi için bir mevlit okunmaktadır. Mevlide gelenler için ise pilav, baklava ve yanlarında götürmesi için kutulu dilimlik baklavalara hazırlanmıştır. Gaziantep'te cenazelerde ve mevlitlerde baklava dağıtılması çok yaygın görülen bir gelenektir. Hem ölünün ruhu için hem de acıyı bal eylemek için bu uygulama Gaziantep'te devam ettirilmektedir.

Kırk ikinci bölümde Gaziantep Belediyesi tarafından düzenlenen “Altın Oklava 2005” yarışması yapılmıştır. Yarışmaya Memik Usta, Celayir Usta ve Sefer Usta katılmıştır. Yarışmanı ilk kategorisinde en ince açma yarışı gerçekleştirilmiştir. Her üç ustanın da açtığı yufkanın arkasına gazete konulmuş ve okunduğu söylenmiştir. Bunun üzerine Memik Usta karınca duasını istemiştir. Yufkanın arkasından karınca duasının okunması üzerine bu turun galibi sayılmıştır. İkinci kategori ise tepsileme ve fıstıklama olarak adlandırılmıştır. Tepsinin döşemesini yapan ustalar jüri tarafından değerlendirilmiştir. Üçüncü kategori ise kesme ve yağlamadır. Yine bu kategoriyi jüri değerlendirip puanlamış ve toplam puanı bir kağıda yazarak birinciye seçmişlerdir. Birinci olarak Memik Baklavacıoğlu seçilmiştir. Dizide yer alan yarışma 2022 yılında 12.si düzenlenerek gerçek hayatta da varlığını sürdürmektedir (URL-92).

Dizinin altmış altıncı bölümlerde ise baklava üzerinden yapılan Türk mü Yunan mı tartışması ele alınmıştır. Dizide bir gazete haberinde “Yunanlılar baklavamıza sahip çıktı”, “Yunanlılar baklavayı milli tatlıları ilan etti.”, “Baklava Yunan tatlısı olarak tescil edildi” gibi ifadelerin bulunduğu bir haber üzerine Memik Usta, Celayir Usta, Kahraman Usta, Ökkeş Usta ve daha birçok kişi bunu protesto etmek amacıyla Ankara'ya yürüyüş düzenleme kararı alır. Bunun için Türkiye haritası ve Türk bayrağı olan iki tepsi baklava yapılmıştır. Pankartlar eşliğinde Ankara'ya doğru yürüyüşe çıkan grup yolda Mehter Marşı eşliğinde sloganlar atarak ilerler. Bu sloganlar ve pankartlar arasında “Baklava Türk'tür Türk kalacak”, “Baklava bizindir bizim kalacak”, “Ayran mıydı su muydu Yunanlılar bu muydu”, “Güneş balçıkla sıvanmaz baklava Yunana kalmaz”, “Tabakhanada gala beyle Yunanlıyı Allah ala”, “Baklava bizim tescil sizin! Böyle mi olucuydu”, “Kızımızı veririk baklavamızı vermeyik”, “Alemdede çarşı Rum baklavaya karşı. -Fanatik Baklava” yer almaktadır. Ulusal haberlere çıkan bu yürüyüş polisin engel olmasıyla dağılmıştır. Bunun üzerine Memik Usta, Eftelya Hanım'ın yanına giderek ona karşı sinirlenir. Durumdan haberi olmayan Eftelya Hanım bir anlam veremez ve Niko olanları anlatınca Eftelya Hanım baklavanın bir Türk tatlısı olduğunu söyleyerek hatanın düzeltilmesi için hemen

avukatlarla görüşür. İlerleyen günlerde Eftelya Hanım bir basın açıklaması yaparak baklavanın bir Osmanlı-Türk lezzeti olduğunu ve kendilerine mal etmenin yakışı kalmayacağını ifade eder.

Meslek olarak baklavanın ele alındığı diğer dizi olan Benim Adım Melek adlı dizide Cumali Şirhan Antep'te baklavacılık yapmaktadır. Bu yüzden hemen hemen her bölümde baklava ve baklavacılık ile ilgili sahneler bulunmaktadır. Birinci bölümde imalathanede baklava döşerken ve şerbetlerken görülen Cumali Usta ilerleyen sahnelerde yeniden imalathanede fıstık çekerken görülmektedir. Cumali usta çocukluk arkadaşı olan ve yıllarca küs kaldığı Karadağlardan Seyit Ali'nin torunu olacağını öğrenince hayırlı olsun demek için yanına gider. Cumali, Seyit Ali'ye "Torun hayırına yemek veresiymişsin. Tatlısı da bizden olsun dedik." diyerek bir tepsi baklavayı uzatır. Yabancı Damat'ta olduğu gibi bu dizide de Gaziantep'te tatlı denilince baklavanın kastedildiği izleyiciye aktarılmıştır. Ayrıca Cumali ustanın imalathanesi günümüzde Gaziantep'teki Millet Han'ı içerisinde bulunan Baklava Müzesi, dizideki ustalarından biri ise hâlâ Baklava Müzesi'nde çalışan KK36 kodlu Mehmet Çolak'tır.

Cumali'nin oğlu Halil ile Seyit Ali'nin kızı Melek yıllar önce evlenecekken Melek'in düğün günü kaçması ile iki ailenin arası bozulmuştur. Düğün sahnesinde gelin evine gelen damat tarafının tepsi tepsi baklava taşıdığı görülmektedir. Bu durum altmışıncı bölümde de geçmektedir. Melek ve Halil tekrar düğün yaptıkları zaman davul ile birlikte baklava tepsilerinin de geldiği görülmüştür. Gaziantep'te düğünlerin olmazsa olmazı olan baklava böylelikle dizinin bu sahnesinde de işlenmiştir.

Dizinin dördüncü bölümünde imalathanede Halil'in baklavaya şerbet verdiği, diğer ustaların ise baklava açtığı görülmektedir. Yine aynı bölümünde Cumali oğluna ve torununa "Cevizli baklava yapın da görelim" demesi üzerine Halil ve Ömer imalathanede cevizli baklava yapmaya başlar. Yirmi dokuzuncu bölümde Halil ve Ömer'in; otuz ikinci bölümde Cumali Usta'nın; kırk altıncı bölümde Cumali Usta, Ömer, Defne ve Halil'in uygulamalı olarak baklava yaptığı görülmektedir.

Altıncı bölümde ise Cumali akşam sofrasına türkü söyleyerek gelmektedir. Baklava üzerine yazılmış bu türkü şu şekildedir:

Oklavıynan çıkar yola
Bezenir ceviz fıstığa
Kıvamında şerbetiynen

Ne de güzeldir baklava

Baklava markaları baklavaları götördükleri yerlerde isteğe göre dağıtım hizmeti de vermektedir. Bunlar ustalar tarafından yapıldığı gibi çıraklar tarafından da yapılmaktadır. Dizinin sekizinci bölümünde bunun bir örneği bulunmaktadır. Çırak hem okula baklava getirmekte hem de ikram etmektedir. Onuncu bölümde ise baklavayı öven bir sahne çekilmiştir. Bu sahnede Alpay ve Funda bir baklavacıda baklava yerken Funda şerbetli tatlıları sevmediğini ama buradaki baklavaların bir başka olduğunu söylemesi üzerine Alpay “Baklavanın dünyadaki başkentindesin, Antep’te. Böyle dalından kopartılmış meyve gibi. Ben sana bir ciğer yedireceğim üşüteceksin kafayı” ifadelerini kullanmıştır.

Gaziantep’te evlenme töreninin her aşamasında baklava götürülmektedir. Kız görme, kız isteme, nişan, düğün törenlerinde hep baklava bulunmaktadır. On ikinci bölümde Cumali Usta, Halil’e kız görmek için gitmektedir. Bunun için Cumali Usta kendi eliyle açtığı iki tepsi baklavayı kız görmede hediye olarak götürmektedir. Kız evine gidildiğinde ise kamera yakın olarak hediyelik baklavaları çekmiş böylelikle yine baklava dizide vurgulanmıştır. On beşinci bölümdeki kız isteme sahnesinde yüzükler takıldıktan sonra Cumali Usta herkese baklava dağıtılmasını istemektedir. Gaziantep’te buna “Şirincelik” adı verilmektedir. Elli ikinci bölümde Defne ve Ömer düğünden sonra ilk gecelerini geçirecekleri odaya gitmektedir. Burada ise damat tepsisi göze çarpmaktadır. Kuruyemişler, lokumlar ve şöbiyet, midye, havuç dilimi, fıstık sarma, kare baklavadan hazırlanmış bir damat tepsisi bulunmaktadır. Gaziantep’te hâlâ canlılığını koruyan bu gelenek dizide de kendisine yer bulmuştur.

Yabancı Damat dizisinde mevlit töreninde verilen baklavanın Benim Adım Melek dizisinde taziye verildiği görülmektedir. Dizinin yirmi yedinci bölümünde taziye için kebab ve baklava siparişi verilmektedir. Yirmi sekizinci bölümde ise taziye gelenlere pilav, kebab, lahmacun, kısır ve baklava dağıtıldığı görülmektedir. Yakın çekim ile hazırlanan taziye yemeğini ise baklavacı çırağı gerçekleştirmektedir. Yirmi dokuzuncu bölümde de Cumali Usta’nın şehit oğlu için verilen yemekte çeşitli yemekler ve içecekler ile birlikte baklavanın da yer aldığı görülmektedir.

Evlenme ve cenazede olduğu gibi doğum aşamasında da baklava dağıtılmaktadır. Benim Adım Melek dizisinin elli birinci bölümünde Mahmut çocukları dünyaya geldiği için koç keseceğini ve tepsi tepsi baklava dağıtacağını ifade

etmiştir. Hem müjdeli haberi duyurmak hem de uzun bir süreden sonra dileği kabul olduğu için adağını gerçekleştirmek adına bir yemek düzenlenmiştir.

Yabancı Damat ve Benim Adım Melek dizisinde baklava meslek olarak yapıldığı için hemen hemen her bölümde imalathane ve satış dükkanında sahneler çekilmiştir. İlk bölümden itibaren iki dizinin hemen hemen her bölümünde ustaların yufka açması, baklava döşemesi, şerbet atması, dilimlemesi, pişirmesi, fıstık tartması ve baklavaya fıstık atması gibi meslek ile ilgili birçok sahneye yer verilmiştir. Ayrıca Antep gastronomisine oldukça fazla yer verilmiştir. Ailelerin baklavacı oluşu ve yemeklerin yakından çekilmeleri Gaziantep gastronomisinin dünya çapında daha çok popüler hale gelmesine yardımcı olmuşlardır.

Hem şehrin tanıtıldığı hem de yöresel lezzetlerin sunulduğu televizyon programlarında ise Gaziantep, baklavasıyla ön plana çıkmaktadır. Yapılan birçok programda Gaziantep şehri baklava ile anılmaktadır. Bunlar arasında Dere Tepe Türkiye (URL-93), Rehber (URL-94), Yiyeceğin Serüveni (URL-95), Çırak (URL-96), MasterChef (URL-97), Bloggerlarla Avrupa Turu (URL-98) vb. programlar gösterilebilir.

1989 yılında çekilen ve Barış Manço'nun sunduğu "Dere Tepe Türkiye" adlı programın bir bölümünde Gaziantep tanıtılmıştır. Barış Manço, Gaziantep denilince akla ilk baklavanın geldiğini ve sekiz-on çeşit türü olduğunu ifade etmiştir. Manço o dönemde baklavanın Gaziantep bir endüstri ürünü haline geldiğini belirterek şehirde yaklaşık on beş tane imalathane olduğunu vurgulamıştır. Programda tepsi döşeme, fırınlama, şerbetleme gibi aşamalar gösterilmiş; çeşitli baklavaların pişme sürelerine değinilmiştir.

Teve 2'de yayınlanan "Rehber" programında ise Gaziantep "Baklava Cenneti" olarak izleyiciye sunulmuştur. Rehber programı Levent Aktaş'ın sahip olduğu Ayıntap markasında çekilmiş ve uygulamalı olarak her aşaması gösterilmiştir. Baklavacıların sabah dört buçuk-beş gibi kalktıkları, baklavanın el emeği ile açıldığı, sert buğday ununun, Antep fıstığının, sadeyağın kullanıldığı ve baklava çeşitlerinin neler olduğu aktarılmıştır. "Rehber" gibi televizyonda yayınlanan birçok gezi temalı programda Gaziantep tanıtılırken baklavaya da yer verilmiştir.

Gastronomi temalı gezi programlarından bir diğeri uluslararası yayın platformu olan Dmax kanalında yayınlanmıştır. Bloggerlarla Avrupa Turu adlı

programda İstanbul’da birçok Türk lezzetini denemiştir. Bunlardan biri de baklavadır. Gaziantep kökenli olan Karaköy Güllüoğlu’nda hem yapım aşamasını hem de lezzetini deneyimleyen İrlandalı ünlü yemek yazarı Donal Skehan, “Baklava yemeğin Türkler için yerel ve geleneksel olan bir akım değil bir yaşam biçimi olduğunun kanıtı” olduğunu ifade etmiştir.

TRT Belgesel’de çekilen “Yiyeceğin Serüveni” programının bir bölümünde baklava ele alınmıştır. Tatlı denilince akla ilk gelen lezzetin baklava olduğu vurgulanarak başlanan programda baklavanın dünya yayılım alanları gösterilmiştir. Genellikle baklavada Güneydoğu Anadolu’da Antep fıstığı, Karadeniz’de fındık, İç Anadolu’da ceviz, kıyı Ege’de badem, Edirne ve Trakya’da ise susam kullanıldığı ifade edilmiştir. Ancak baklava denilince akla ilk gelenin fıstıklı baklava olduğu fıstıklı baklava denince de akla ilk gelen Gaziantep Antep baklavası olduğu belirtilmiştir. Çekilen bu bölümde klasik baklava, fıstık sarma ve şöbiyetin nasıl yapıldığı anlatılmıştır. Klasik baklavanın yapılışı programda şu şekilde anlatılmıştır:

“Hamur kazanına öncelikle tuz, su, yumurta ve un koyuluyor. Ardından karışım başlıyor ta ki iyice karışıp hamur olana kadar. Bu aşamada kullanılan baklavalık un Harran Ovası’nın buğdayından elde ediliyor. Bu un kaliteli protein ve yüksek gluten içeriğine sahip olması, uzamaya ve açılmaya uygun hamur elde edilmesi sebebiyle tercih ediliyor. Üç kilo baklava yapmak istiyorsak bir kilo hamur kullanmamız gerekiyor. Hamur on dakika da hazır oluyor olduktan sonra da on dakika boyunca dinleniyor ve ardından da tezgaha alınıyor. Bu burada tartılıyor ve hazırlanacak yufkalar için eşit parçalara bölünüyor. Önce elle sonrasındaysa merdane ile biraz biraz açılıyor ve tepsiye diziliyor. Ardından doğruca açma ünitesine geliyor. Ne kadar teknolojik makineler de yufka açılıyor olsa da burada daha çok geleneksel el açması yöntemi tercih ediliyor... Yufkalar açılmaya devam ediyor... Açılanlar tepsiye dizilerek ölçü alınıyor fazlalıklar da kesiliyor... Her biri kağıttan daha ince kırk kat yufkaya dönüşüyor. Neden kırk kat? Çünkü baklava için tam kırk adet yufka gerekiyor. Şimdi onları tepsiye dizme zamanı. Öncesinde tepsi sade yağla yağlanıyor... Yufkalar tek tek tepsiye seriliyor. Orta bölüme fıstıktan önce kaymak sürüyor bu bildiğiniz süt kaymağı değil bu kaymak sütlü irmik karışımının kaynatılıp bir gün bekletilmesi ile elde ediliyor. Ortasına kaymak sürülen baklava böylece daha hafif bir hal alıyor. Kaymak üstüne de fıstık dökülüyor. Burada en kaliteli ve en lezzetli iç Antep fıstığı cinsi olan Boz fıstık kullanılıyor. Boz fıstık öyle yeşildir ki gözleri yeşil birine iltifat olarak bile kullanılabilir. En ince çekilmiş fıstık sarmada en kalın çekilmiş fıstık şöbiyet de kullanılırken orta kalınlıkta çekilmiş olanı baklava da kullanılıyor. Bol bol fıstık döküldükten sonra fazla yufkalar ayrılıyor ve üst katı serilmeye başlanıyor. Son katı da atıldıktan sonra fazla yufkalar kenarlara doğru sıkıştırılıyor.

Kesilerek baklava dilimi haline getiriliyor. Bu esnada yağlanıyor. Kesim ve yağlama işlemi bittikten sonra da artık fırına gitmeye hazır hale geliyorlar.” (URL-99).

Çelebioğulları’nın kurucusu olan Mehmet Çiftçi iyi bir baklavanın detaylarını bu programda anlatmış, malzemelerin nasıl ve nereden temin edildikleri hakkında bilgiler vermiştir. Fıstık sarmanın ve şöbiyetin temelinde klasik baklava yufkası olduğu; kalınlık ve şekil vermede birbirlerinden ayrıldığı ifade edilmiştir. Usta olmak için ise sekiz seneye ihtiyaç olduğu yer almaktadır. Bulaşık yıkamadan başlayıp yavaş yavaş hamur taşımanın, tepsi yağlamanın, yufka dizmenin, kaymak sermenin, dilimlemenin, hamur açmanın, fıstık serpmenin öğrenildiği aktarılmıştır. Programın devamında fırın ve şerbetleme hakkında da bilgiler verildikten sonra 17. yy. sonu 18. yy. başlarında Osmanlı’da bir gelenek olan Baklava Alayı hakkında bilgiler sunulmuştur. TRT Belgesel’de yayınlanan bir diğer program olan “Çırak”ta ise Elmacıpazarı Güllüoğlu’nun imalathanesine gidilerek orada yapılan baklava uygulamalı olarak deneyimlenmiştir. Aşamaların anlatıldığı programda şef olan Burak Zafer açma ve şerbetlemenin zor olduğu için döşeme ile baklava yapımını tecrübe etmiştir.

MasterChef’te yarışmacıların baklava yapımını deneyimleyebilmeleri için Gaziantep’e götürülmüştür. İmam Çağdaş’ın imalathanesinde yarışmacılara Burhan Çağdaş baklavanın tüm aşamalarını, detaylarını, malzemelerini anlatırken ustalar da baklava yapımının her aşamasını canlı olarak göstermiştir. Burhan Çağdaş baklavanın en iyisinin Gaziantep’te yapılmasının tesadüf olmadığı malzemelerin en kalitelisinin ve ustaların tecrübelisinin burada olduğunu aktarmıştır. Yarışmacılar ise bu deneyimden sonra baklava hamurunun ipek kumaş gibi olduğunu; aşçılıktan çok farklı olduğunu; çok uzun süre tecrübe edilerek öğrenilmesi gerektiğini söylemişlerdir.

Dijital Medya

İnternet ilk olarak Amerikan askeri savunma projesi olarak geliştirilmiş; 1980 yılından itibaren bireysel kullanıma sunulmuştur (Özdemir, 2012, s. 14). Bu yıldan itibaren bireysel kullanımı giderek artan internetin kullanıcı sayısı We Are Social ve Hootsuite yayımladığı “The Digital 2021 Global Overview Report” adlı rapora göre 5.16 milyardır ve dünya nüfusunun %64.4’ünü oluşturmaktadır. Aynı raporda aktif sosyal medya kullanıcıları 4.76 milyar olarak verilmiştir (2023: 8-9). Her geçen yıl milyonlarca kişi internet kullanmakta ve internet içerisinde yer alan sosyal medya

platformlarına katılmaktadır. Bu artış ile birlikte dünyanın yarısından çoğu artık internet üzerinden etkileşime girmektedir.

İnternette birçok şey gibi mutfak ile ilgili yayın sayısı, internet sitesi ve bloglar oldukça fazladır. Bu siteler unutulmuş yemek ve içeceklerin tariflerini vererek bu tariflerin gelecek kuşaklara aktarılmasını ve yurt dışında görünürlüğünün artmasını sağlamaktadır. Youtube, Instagram, Facebook ve Twitter gibi siteler ise günümüzde artık geleneksel televizyonun yerini almıştır. Sosyal medyada yer alan her kanal/sayfa artık bir televizyon kanalı işlevi görmektedir. Televizyon kanallarını aradan kaldıran ve daha geniş bir kitleye hitap eden Youtube, Instagram, Facebook ve Twitter kanallarında/sayfalarında reklam ücreti ödemeden her marka kendi reklamlarını yapabilmekte, içeriklerini üretebilmektedir. Bu bağlamda baklava markaları baklava ile ilgili içerikler üreterek insanları baklava almaya teşvik etmektedir. İçeriklerin açıklama kısmına “Gönderdiğin arkadaşının sana baklava borcu olsun.”, “Senin tercihin hangisi?”, “Baklavayı sever misiniz?” gibi ifadelerle birlikte kullanıcıların internet sitelerinden, telefonda veya DM’den mesaj yoluyla baklava siparişi verebilecekleri yazılmaktadır.

Baklava markaları dışında yemek kanalları/sayfaları ve kendi içeriklerini üretmek isteyen kişisel sayfalar baklavanın reklamına hizmet etmektedir. Youtube, Instagram, Facebook ve Twitter birbirine entegre olduğu, aynı içeriğin bu sitelerin hemen hemen hepsinde yayınlandığı için bu bölüm Youtube ve Instagram üzerinden incelenmiştir.

14 Şubat 2005 tarihinden itibaren açık bir site olan ve herkesin içerik üretip para kazanmasına olanak sağlayan Youtube hem bilgisayarda hem de akıllı telefonlarda sıklıkla kullanılan uygulamaların başında gelmektedir. Hemen hemen her konuyla ilgili video bulunan, canlı yayın özelliği ile televizyon ve radyo yayınlarını da bünyesinde barındıran Youtube’de baklava ile ilgili binlerce içerik bulunmaktadır. Yerli ve yabancı turistler tarafından çekilen bu içerikler temel olarak tanıtım, tarif, yapım, tadım, haber, yarışma, reklam, karşılaştırma, vlog şeklinde ayrılmaktadır.

2014 yılında Go Türkiye kanalında yayınlanan “Home of BAKLAVA” başlıklı video tanıtım ve tarif temalı bir içerik olarak gösterilebilir. İngilizce olarak yayınlanan bu iki dakikalık videoda baklavanın tescili, yapılışı, malzemeleri ve yeniş şekli ele alınmıştır. Videoda baklava şu ifadelerle işlenmiştir:

“Baklavanın Türkiye’den geldiğini biliyor muydunuz? Bugün sizi baklavada bir lezzet yolculuğuna çıkaracağım. Türklerin tatlı düşkünlüğü bulunmaktadır ve muhtemelen en sevdikleri tatlı baklavadır. Antep baklavası o kadar ünlüdür ki, Avrupa Komisyonu tarafından coğrafi işaret korunarak tescillenmiştir. Adil Konukoğlu baklavayı tescil ettiren adamdır. Peki Antep baklavasını eşsiz yapan nedir? Yeni başlayanlar için baklava her katta 40 kat yufka gerekir. İçini gösterecek kadar ince olmalıdır. Gaziantep fıstığının eşsiz lezzetiyle lezzetlendirilir, tereyağı %99,9 saftır ve şerbeti şekerle yapılır. Bal bile iç bayıltan kabul edilir ve kesinlikle yasaktır. Vay tereyağ mis gibi kokuyor aslında baklava yemenin de bir adabı vardır. Bir dilim alıyorsunuz ve ıslak tarafının damağınıza değdiğinden emin oluyorsunuz, böylece ışıklar açıkken tadını çıkarabilirsiniz. Tüm bunları ve daha fazlasını baklavanın anavatanı Türkiye’de keşfedin.” (URL-100).

Luke Martin tarafından vlog şeklinde çekilen ve otuz altı Türk lezzetinin tanıtıldığı videoda Gaziantep’teki Elmacıpazarı içerisinde bulunan Güllüoğlu dükkanına giderek kare ve midye baklavayı tadımlamıştır. Güllüoğlu hakkında kısa bilgi verdikten sonra baklavanın nasıl yeneceğini ve baklava hakkındaki görüşlerini aktarmıştır (URL-101).

Ivana Sert “Antep Fıstığı” adlı filmin çekimleri için gittiği Gaziantep’te uygulamalı olarak baklava yapmıştır. Bu içerik birçok haber sitelerinde ve kendi Youtube kanalında paylaşılmıştır. Sert, filmde de yer alan Çelebioğulları’nın imalathanesinde baklavanın her aşamasında bulunarak Mehmet Çiftçi ile birlikte üstünde Ivana Sert yazan bir tepsi klasik baklava hazırlamıştır (URL-102).

Televizyonda da yemek programları yapan Turgay Başyayla “Hamur Bizim İşimiz” adlı Youtube kanalında televizyonda yayınlanan yemek programlarına formatlara paralel olarak baklava temalı içerik üretmiştir. Antep baklavası ve ev baklavasına aynı video içerisinde yer veren Turgay Başyayla iki lezzetinde yapılışını izleyicilere sunmuştur. Ayıntap Baklava’da Levent Aktaş ile kare baklava yapan Başyayla, baklavanın her aşamasını izleyicilere aktarmıştır (URL-103).

Tüm baklavaların yapılışının gösterildiği bir video Kebap Baba tarafından yayınlanmıştır. Bir saatten fazla olan videoda klasik, kare, havuç dilimi, şöbiyet, midye, soğuk baklava, fıstık sarma ve türevlerinin yapılışı detaylı olarak verilmiştir (URL-104).

Milyonlara hitap eden “Noluyo Ya” (URL-105), “Hatay Sandık İçi” (URL-106), “Ayaküstü Lezzetler” (URL-107), “Kafalar” (URL-108), “İlkay Zaman” (URL-

109) kanallarında ise baklava tadım olarak geçmektedir. Vlog şeklinde olan bu videolarda baklava yemek için Koçak, Elmacıpazarı Güllüoğlu, Zeki İnal tercih edilmiştir. İlkay Zaman'ın "Gaziantep'i Bir Günde Yedik Bitirdik!" başlıklı videosunda tadım dışında baklava kırığının anlatıldığı bir bölüm bulunmaktadır. Murat Güllü baklava kırığı ile ilgili olarak videoda "Dedemin zamanında çocuklar sıraya girermiş. Çocuklar dediğimde etraftaki dükkanlarda çalışan çıraklar, halfeler sıraya girerlermiş. Ekmekleri alıp gelen çocuklara gün içerisinde satılan baklavanın dibinden sıyırdıkları şerbetin, sadeyağın, fıstığın ve hamurun birleşiminden oluşan baklava kırığını ekmeğe çalıp verirlermiş." ifadelerini kullanmıştır. Videoda çevredeki yaşlı insanlar tadına alışık olduğu bu lezzeti tekrar tatmak için küçük bir sıra oluşturmuştur. Ayrıca videoda genç yaştaki insanların ise bunun ne olduğunu bilmedikleri anlaşılmaktadır. Murat Güllü o zamanlarda karşısındaki insanların onurunu kırmamak adına baklava kırığının çok cüzi bir miktarda satıldığını aktarmıştır (URL-110).

GBB TV (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi) kanalında ise baklava ile ilgili birçok içerik bulunmaktadır. Yayınlanan "Gastronomi Kentinin Yeni Lezzeti!", "Gaziantep En Yeni Tanıtım Videosu! 2020", "Havuç Dilimi Baklava! Gaziantep!", "Fıstık Cenneti Gaziantep!" ve "Gaziantep'in Asırlık Tutkusu Şöbiyet!" başlıklı videolar baklava temalı içeriklerdir (URL-111). Gaziantep Büyükşehir Belediyesi bünyesinde bulunan Gaziantep Kent Arşivi, yaptığı sözlü tarih çalışmalarında Mahmut Güllü, Burhan Çağdaş ve Zeki İnal'dan derlemeler yapmışlardır. Mahmut Güllü'ye "Ailede baklavacılık kaç kuşaktır yapılıyor?", "Baklavacılığa başladığı dönemde hangi ustalar vardı?", "Esnaf ilişkileri ve esnaf sahresi", "Şehir dışına baklavalılar nasıl gönderilirdi?", "Baklavacılıkta usta-çırak geleneği", "Baklava çeşitliliği", "Fıstıklı baklava mı, cevizli mi?", "Baklava yaparken kullanılan malzemeler", "Baklava yapımının aşamaları", "Güllüoğlu'nun markalaşma süreci" ve "Baklavacılığın geleceği" hakkında sorular yöneltilirken Burhan Çağdaş'a "Baklavanın popülerleşmesi", "İşletmenin açılış süreci", "Baklavacıların aynı zamanda kebabçı olması üzerine", "Gaziantep'linin ev dışındaki yeme içme kültürü", "Geçmişten günümüze kebab çeşitliliği", "Mesleğe başladığı dönemde Gaziantep'teki diğer ustalar", "Baklavanın eski saklama şekilleri", "Baklavacılıkta usta çırak geleneği" ve "İmam Çağdaş'ın markalaşma süreci" sorulmuştur. Zeki İnal'la ise "Babasının ve kendisinin ustaları hakkında", "Baklavacılığa başladığı dönemde diğer baklava ustaları", "Baklavacılığa başladığı dönemde esnaf ilişkileri", "Baklavacılıkta usta

çırak geleneği üzerine”, “Fıstıklı baklava ve cevizli baklava” ve “Baklavanın yapım süreci” hakkındaki konularda konuşulmuştur (URL-112; URL-113; URL-114).

Bunlar dışında Youtube’da baklava markalarının kanallarında kendileriyle ilgili birçok şeyin paylaşıldığı görülmektedir. Antepli, Çelebioğulları, Hamido gibi baklavacıların kanallarında ürün tanıtımı, reklamları, basında yer alan haberler, çeşitli eğlenceli içeriklerin yer almaktadır. Youtube’da yer alan videoların altına yazılan yorumlar dikkate alındığında baklavanın Gaziantep ile özdeşleştiği ve baklavanın Gaziantep’te yenilmesi gereken bir lezzet olduğu çıkartılabilir. Baklava temalı videolarda yer alan kişiler ise baklavanın gönüllü reklamcıları olarak düşünülebilir.

Markalar açısından Instagram’da da durum Youtube’dan farklı değildir. Kendi reklamlarını, ürün tanıtımını yapan markalar hem telefon ile hem de DM yolundan siparişler almayı hedeflemişlerdir. Instagram bu açıdan, ürünlerin ve marka adlarının ön plana çıkmasını sağlayan bir pazar yeri olarak değerlendirilebilir. Gaziantep’te yer alan baklava markaları şahsi Instagram hesaplarından ürün paylaşımı, yapılan inovasyonlar, tiyatral videolar, yarışmalar, kendileri ile ilgili haberler vd. birçok içerik paylaşmaktadır. Antepli, Antepsan, Ayıntap, Cumba, Çelebihan, Çelebioğulları, Elmacıpaşarı Güllüoğlu, Hamido, İmam Çağdaş, Kare, Koçak, Mamato, Ömer Güllü, Ömer Kozan, Tahmis, Tambu Sanat gibi birçok marka Instagram’ı aktif bir şekilde kullanmaktadır.

Hamido Baklava tarafından mizahi unsurların ve Gaziantep ağzının içinde bulunduğu birkaç tiyatral içerik üretilmiştir. En iyi baklavacının neresi olduğunu bilmeyen biri yoldan geçen herhangi birine “En iyi baklavacı nere” sorusunu yoldan geçen birine sorunca “Zaten şuan reklamının önünde duruyun, mağazası da garşıda. Sorduğun da soru mu!” demektedir (URL-115). Hamido baklavası marka tanıtımı için iki tane türkünden yararlanmıştır. “Metinler” kısmında TR-5 ve TR-11 koduyla verilen bu iki türkünün ilkinin Ozan Ali Dağcı ikincisi ise Mehmet Kaplan tarafından seslendirilmiştir. Instagram sayfalarında ise bu iki türkünün klipleri yayınlanmıştır (URL-116; URL-117).

Mamato Baklava “Baklavanın ilk keşfi” başlığıyla tiyatral bir video çekmiştir. Bu videoda çift süren bir kişinin (Vakkas Usta) sabanına bir küp takılmaktadır. Küp olduğu yerden çıkartıldıktan sonra bir taşın üstüne atılarak kırılır ve etrafa küçük kutular dağılır. Dağılan kutuları toplayanlar içine bakınca baklava

olduğunu görürler ve baklavaları yerler (URL-118). Serinin bir diğer videosu ise “Baklavanın bulunma hikayesi bölüm 2” adıyla yayınlanır. Tarlada bulunan baklavalara eve getirilerek sayılmaya başlanır ve her seferinde kaçta kaldığı unutulduğu için saymaya tekrar baştan başlanır (URL-119). Köyden İndim Şehire filminin bir uyarlaması olan bu iki videoda altın yerine baklava kullanılmıştır. Baklavanın altın yerine kullanılması altın kadar değerli olduğuna bir vurgu olarak düşünülebilir.

Gaziantep’li tiyatrocusu, komedyen, oyuncu olan Orhan Uslu tarafından Mamato Baklava’da çekilen “Bacanağın İntikamı” adlı skeçte patronun abisi Almanya’da dükkanı teftişe gelecektir. Orada çalışan birinin bacanağı olarak gelen Orhan Uslu’yu (Hayri) yöneticilerden biri patronun abisi zannederek ona dükkanı gezdirir ve ikramlarda bulunur. Uygulamalı baklava yapımının ve baklava çeşitlerinin gösterildiği bu skeçte günümüzde yaşanan baklava ile ilgili bazı problemlere ve geleneklere de değinilmiştir. Bunlardan ilki baklavanın içerisine aşırı fıstık atılmasıdır. Orhan Uslu bir diyalogda “Fıstığı doldurmayın içine bu kadar. Ben baklava tatmak istiyorum, fıstık yemek istemiyorum. Fıstık yemek istesem gider avuç avuç fıstık yerim”. diyerek bu duruma eleştirel bir yaklaşım sergilemiştir. Diğer bir eleştirdiği konu ise Gaziantep’lilerin baklava göndermesi veya bir başka ile giderken kendilerinden baklava istenmesidir. Orhan Uslu mizahi yönüyle bu durumu “Antepli olma yeyin zor. Valla Antepli olma yeyin zor. Bi yere gidik deyiler hacı gelirken baklava getir diyiler. Sağa biz burda beleş alık. Yok fıstık getirin diyiler. Böün baklavanın kilosu olmuş şu fiyat. Esas Çorumlu olucumuşun bu zamanda. Leblebinin kilosu kaç kâd. Çuval çuval al al sat. Antepli olmak çok zararlı bir iş.” ifadeleriyle dile getirmiştir. Orhan Uslu’nun skeçte değindiği geleneklerden biri ise baklava kırığıdır. Kendisini gezdiren kişiye “Bu baklava kırıklarını da atman. Onu da satarık. Evelden biz baklava kırığı alırdık. Onu da ekmeğin içine dürüm ederdik. Atman onları onlarda para. O baklava kırığını dürüm ederdik. Üstüne de acı (azıcık) dondurma şeyle dürüm eder yerdik. O çok güzel olurdu. Cama yazın ‘Baklava kırığı bulunur’ diye cama yazın.” diyerek baklava kırığından yapılan dürümün eski bir adet olduğunu izleyicilere aktarmıştır. Bir diğer adet ise çocuğu olanların baklava dağıtmasıdır. Orhan Uslu skecin bir bölümünde çocuğu olan birisini arayarak “Ben yiğenin baklavasını salım. Beş altı tepsi salım dağıtırsın sen mällede” diyerek doğan çocuklar için baklava dağıtıldığını vurgulamıştır (URL-120).

Tambu Sanat ise yarışmalar düzenleyerek yoldan geçen insanlara baklava dağıtmış ve bunları Instagram hesabından yayınlamıştır. Şişe vurma, atasözünün devamı getirme, şişe çevirme, pinpon topunu bardağa geçirme, basket topunu masada sektirip son kovanın içine sokma, masada sektirerek bardağa pinpon topu sokma, şişeyi devirmeden paraları alma gibi birçok yarışma ile baklavalara dağıtmaktadır (URL-121).

Baklavacılık mesleğini gazete haberlerine dayanarak Gaziantep'te 1931 yılına kadar götürmek mümkündür. Gazetede yer alan baklava ile ilgili haberden hareketle baklavanın bu tarihten daha eski zamanlarda Gaziantep'te üretildiğini söylemek mümkündür. Gazetelerde bu tarihten sonra Antep baklavası üzerine birçok yayım yapılmıştır. Baklava işitsel-görsel medyanın icadından sonra haberlerin yanı sıra çeşitli TV programlarında, dizilerde, sinemalarda görülmeye başlanmıştır. Kendisinden önceki birçok kitle iletişim aracını bünyesinde barındıran dijital medyadaki sosyal medya kullanıcıları baklavanın dünya çapında gönüllü olarak reklamını yapmaktadır. Aracısız bir şekilde içeriklerin paylaşıldığı sosyal medyada baklava ile ilgili sayısız fotoğraf, video, röportaj vb. bulunmaktadır. Antep baklavasının medyadaki görünürlüğü bunlarla sınırlı değildir. Her gün birçok baklava haberi ve içerikleri paylaşılmaktadır. Bu durum baklavanın dünya çapında Gaziantep ile daha fazla anılmasına olanak sağlamaktadır.

2.3.2. Bir Kent İmgesi: Baklava

Sanayi Devrimi ile başlayan köyden kentlere göç hareketi, birçok yeni yapının ortaya çıkmasına neden olmuştur. Küreselleşme, kentleşme, sanayileşme ve teknolojik gelişmeler ülkeleri kültürel anlamda büyük bir yıkıma sürüklemiştir. Sanayileşme ve kentleşme çabasında olan Türkiye, kültürel çeşitliliğini köyden kente taşıyamamış ve kentteki kültür değişmelerinden ötürü zenginliğini sürdüremeyip yok olmasına zemin hazırlamıştır. Ancak aynı dönemde küreselleşmenin yerelliğe duyulan merakı artırdığını gözleyen ülkeler, halk bilimi alanında yeni ve stratejik açılımlar hayata geçirmiştir. Bu açılım kültür turizmine yeni bir boyut kazandırırken halk bilimi alanında da “yaşatmak için saklamak” yerine “yaşatmak için yaymak” gibi yeni yaklaşımların ortaya çıkmasına fırsat tanımıştır (Oğuz, 2002, s. 8). Bu bağlamda “yaşatmak için yaymak” düşüncesi kültürel unsurların yerelden ulusala, ulusaldan evrensele ulaşarak daha fazla insanın zihninde yer edinmesine ve kalıcı hale gelmesine

zemin hazırlamaktadır. Batı kaynaklı kültürel küreselleşme baskısı karşısında Türk kültürünün yerelden ulusala ve evrensele taşınma çabaları kent merkezli halk bilimi çalışmalarının gündemine girmiştir (Avcı, 2021a, s. 261). Bu bağlamda halk bilimciler, kent kültürünü odak noktasına alarak kent ve imge çalışmaları üzerinde yoğunlaşmışlardır.

Latince “imago” sözcüğünden gelen imge kelimesi, Fransızca ve İngilizcede “image”, İtalyancada ise “immagine” sözcükleriyle karşılanmaktadır. İmge kelimesinin hem soyut hem de somut anlamını bulunmaktadır. Soyut anlamı “hayal, düş, hülya” olarak tanımlanırken somut anlamı ise “benzerlik, biçim, şekil, suret, tasvir” kelimeleri ile karşılanmaktadır (Altun, 2013, s. 19). İmge; Türkçe Sözlük’te “Zihinde tasarlanan ve gerçekleşmesi özlenen şey, hayal, hülya; genel görünüş, izlenim, imaj; duyu organlarının dıştan algıladığı bir nesnenin bilince yansıyan benzeri, hayal, imaj; duyularla algılanan, bir uyaran söz konusu olmaksızın bilinçte beliren nesne ve olaylar, hayal, imaj” (TDK, 2011, s. 1182) olarak tanımlanırken, Felsefe Sözlüğü’nde “Dış dünyadaki nesnelerin zihinsel resim, kopya ya da tasarımı; gerçek ya da gerçek dışı bir şey ya da olgunun zihinsel tasarımı; var olan şeylerin zihinde oluşan sureti; resimsel niteliği olan tasarım; zihnin, duyusal bir niteliği ya da dış dünyada var olan bir şeyin kopyasını, duyusal uyaranların yokluğunda meydana getirmesi sürecinin ürünü olan zihinsel nesne.” (Cevizci, 1999, s. 462) olarak tanımlanmıştır.

John Berger “Görme Biçimleri” adlı eserinde imgeyi yeniden yaratılmış ya da yeniden üretilmiş görünüm olarak tanımlamaktadır. Ona göre imge ilk kez ortaya çıktığı yerden ve zamandan belli bir süre kopmuş veya saklanmış bir görünüm ya da görünümler düzenidir. Ayrıca kitapta Berger imgelerin başlangıçta orda bulunmayan şeyleri gözde canlandırmak amacıyla yapıldığını, zamanla imgenin canlandığı şeyden daha kalıcı olduğunun anlaşıldığını belirtmiştir. Böylelikle imge bir nesnenin veya kişinin bir zamanlar nasıl görüldüğünü, bu eksende başkaları tarafından nasıl görüldüğünü anlatmaktadır (1995, s. 9-10).

İmge araştırmaları sadece yazı ve sanatsal ürünler ile sınırlı kalmayıp kültür araştırmalarının da alanına girerek çok yönlü etkileri ve işlevleri olan bir inceleme alanına dönüşmüştür (Özdemir, 2012, s. 109). 1960 yılında Kevin Lynch tarafından yazılan “Kent İmgesi” adlı eserde bir kent imgesinin “kimlik”, “yapı” ve “anlam” özelliklerini barındırması gerektiği üzerinde durmuştur. Lynch, “kimlik” ile imgenin

ayırt edici özelliğini, tekil olma özelliğini vurgularken “yapı” ile nesnenin gözlemciyle ve diğer nesnelerle uzamsal veya dokusal ilişkisini kastetmektedir. Son olarak “anlam” ile nesnenin gözlemci için uygulama açısından ya da duygusal olarak bir anlam içermesi gerektiğini dile getirmiştir (2014, s. 8-9). Lynch genel olarak imgenin fiziki belirleyicileri olan yol, kenar, bölge, düğüm noktası ve işaret öğeleri üzerinde durmuştur. Bu çalışma kent imgesi ile yapılan çalışmaların bir çoğuna öncülük etmiş bir eserdir. Sonraki kent imgesi çalışmaları imgenin yalnızca mekânsal boyutu üzerine değil anlamsal boyutu üzerinde de durmuştur (Eraydın, 2016, s. 834). İlerleyen süreçte kent imgeleri yeni açılımlar kazanmış ve günümüzde kent imgesi odaklı çalışmalar hız kazanmıştır.

Kent odaklı çalışmalarda “imge” olarak ele alınan kültürel unsurlar, Öcal Oğuz tarafından “seçilmiş, meşhurlaşmış, işlenmiş ve üzerinde uzlaşmış kültürel verimler” olarak tanımlanmıştır. Ayrıca Oğuz her yörenin yerel, ulusal, bölgesel veya uluslararası hale gelmiş yani meşhurlaşmış halk bilimsel ürün ve gösterimleri bir başka ifadeyle kentlerin imgeleri olduğunu dile getirmiştir (2002, s. 59).

Nebi Özdemir, “Kentlerin Gezgin İmgeleri veya Kent İmgeleri Giydirilen Otobüsler” adlı çalışmasında, kent imgesini “doğal, tarihi ve kültürel kent belleğinden beslenilerek tasarlanan yeni somut ya da soyut yaratmalar/görüntüler” olarak tanımlamıştır. Özdemir kent imgesinin ortaya çıkmasında “kültürel belleğin oluşturulması, kültürel imgelerin yaratımı ve kültürel imgelerin gösterimi” olmak üzere üç aşamalı bir sürecin gerektiğini belirtmiştir (2011, s. 47-48; 112).

Kentbilim Terimler Sözlüğü’nde ise kent imgesi, “Tasarımı, düzenlenişi, görünümü ve yapılarının yapıtasarcılık özellikleriyle, bir kentin insanda bıraktığı izlenim.” şeklinde tanımlanmıştır (Keleş, 1980, s. 69-70).

Gonca Kuzay imgelerin bir kenti yansıtan tarihî, coğrafi ve kültürel ürünler olduğunu dile getirmiştir. Bununla birlikte Kuzay kent imgesi hakkında şu bilgileri vermiştir:

“Bu ürünler, zaman içinde kendiliğinden imge haline gelmiş olabileceği gibi, bir tasarım süreci sonucunda da imge olmuş olabilirler. Tarihî dokusu kente zaman içinde imgeler kazandırırken, sahip olduğu coğrafi özellikler ve buna bağlı olarak ortaya çıkan iklim, bitki örtüsü, bölgeye has yetiştirilen ürünler ve hayvanlar da imge konumuna gelebilmektedir. Kent imgelerinin oluşumunu sağlayan bir diğer unsur da bölgenin sahip olduğu kültürel birikimdir. Bölge halkının yaşam biçimleri, inançları, gelenek ve

görenekleri, yemekleri, giyim ve kuşamları, tören ve kutlamaları, oyun ve eğlenceleri ve el sanatları gibi kendilerine özgü kültürel birikimleri zaman içerisinde imge haline gelebilir veya getirilebilir.” (2015, s. 502).

Güzel ve Kuşdemir çalışmalarının sonuç kısmında 2000’li yılların başından itibaren hâlihazırdaki kent imgelerinden yararlanma ihtiyacının ortaya çıktığını dile getirmişlerdir. Ayrıca sadece var olan imgelerle yetinilmeyip yeni kent imgeleri üretme konusunda arayışların hızlandığını vurgulamışlardır. Durumu iyi analiz eden ülkelerin kendi imgelerini daha fazla insana ulaştırmak, bilinirliğini arttırmak amacı ile uygulamalı halk bilimden faydalanıp çalışmalar yaptıklarını ifade etmişlerdir (2018, s. 219).

Bu tanımlardan anlaşılacağı üzere kültürel imgeler temel olarak temsil ettiği kültürü, bölgeyi ve kenti çağrıştırmasıdır. Böylelikle imgeler temsil ettiği, yaydığı ve yerelden ulusa, ulustan evrensele taşıdığı kültürel unsurları yaşatmaya ve tanıtmaya hizmet etmektedir. Oğuz, kent imgelerinin araştırılmasında “oluşum+yayılma+yararlanma” şeklinde formülleştirdiği ve “uygulamalı halkbilimi bakışı” ile ele alınması gerektiğini dile getirmiştir (2004a, s. 4).

Kent imgelerinin işlevsel yönüne ve önemine değinen Cevdet Avcı, kent imgelerini ön plana çıkartmanın hem kentin tanıtılmasına hem de ekonomik katma değere etkisi olduğunu kaleme almıştır. Bununla birlikte coğrafi işaret sistemi ile tescillenen kent imgelerinin özelliğine bağlı olarak inanç turizmi, kültür turizmi, sağlık turizmi, mutfak turizmi gibi pek çok alanda önemli sonuçlar ortaya çıkardığını dile getirirken diğer taraftan ilgili alanda var olan iş kapasitesi ve istihdamının geliştiğine değinmiştir. Bunlar ile birlikte yörenin geleneksel ürün, üretim ve üretici ağının genişlediğini de vurgulamıştır (2021, s. 261)

Türkiye’deki kent imgeleri genel olarak meyve, yer şekilleri, hayvan gibi doğal unsurlar; Selçuklu ve Osmanlı Dönemi eserleri gibi tarihî yapılar; mutfak kültürü, oyunlar, el sanatları gibi kültürel unsurlar yer almaktadır (Özdemir, 2011). Mutfak kültüründe kültürel bir unsur olan baklava ise Gaziantep kent merkezinin ürettiği bir tatlı olarak dünya arenasında kendisini göstermektedir. Türkiye’nin AB’den aldığı ilk coğrafi işaretli ürünü olan Antep baklavası, adıyla ve yapım şekliyle uluslararası bir üne kavuşmuştur. Böylelikle yıllardır olan tartışma genelde Türkiye özelde Gaziantep lehine son bulmuştur. Ünü bulunduğu konumu aşan ve Gaziantep ile özdeşleşen baklava Gaziantep kentinin en önemli imgesi konumundadır.

İllerin sahip oldukları tarihi, kültürel ve folklorik değerlerin genellikle büyükşehirlerde yaşayan halka duyurulması, bölgesel veya ulusal düzeyde farkındalık oluşturulması ve ilin turizm potansiyelinin geliştirilmesi amacıyla “il tanıtım günleri” adıyla organizasyonlar yapılmaktadır (URL-122). Gaziantep tanıtım günleri adı altındaki etkinliklerde Gaziantep’in birçok yöresel ürünü tanıtılmaktadır. Bunlar arasında “Antep baklavası” ilgilinin yoğun olduğu stantlar arasında yer almaktadır. Gaziantep’in iki yüzden fazla yöresel ürünün olmasına rağmen tanıtım günlerinin afişinde, pankartlarında baklava mutlaka kendisine yer edinen bir üründür. Gaziantep özelindeki tanıtım günlerinde ve festivallerde baklava ile ilgili yarışmalar düzenlenmektedir. En hızlı baklava yeme yarışması adı altında düzenlenen etkinliklerde kazananlar bir tepsi baklava ile ödüllendirildiği gibi çeşitli hediyeler de takdim edilmektedir (URL-123; URL-124). Bu etkinlikler baklavanın pazarda daha çok yaygınlık kazanması ve üretici ile tüketici arasındaki etkileşimin artmasını sağlamaktadır.



Görsel 12: Gaziantep Tanıtım Günleri

15-18 Eylül 2022 tarihinde dördüncüsü düzenlenen Uluslararası Gaziantep Gastronomi Festivali’nde (GastroAntep) moda-tasarım alanında baklavadan yararlanılmıştır. Elbise üzerine dikilen baklava dilimleri kortej yürüyüşünde insanların beğenisine sunulmuştur.



Görsel 13: GastroAntep Açılış Günü

Hamburger veya burger olarak adlandırılan yiyecek iki adet yuvarlak sandviç ekmeği arasına konulan ve genellikle et ürünleri ile yapılan sandviç türüdür. Ayaküstü tüketilen yiyecekler arasında olan fastfood adıyla anılmaktadır. Daha çok gençler tarafından tüketilen burger, baklavacı ustaları tarafından bir inovasyon olarak ortaya çıkmıştır. Gaziantep kökenli olan Karaköy Güllüoğlu tarafından gençlerin baklavaya karşı ilgisini arttırmak amacıyla çıkan bu baklava “Fıstıklı Baklava Burger” olarak adlandırılmıştır. Normal burgerin içine et ürünleri konulurken fıstıklı baklava burgerin içine kaymak veya dondurma burger şeklinde kesilerek konulmaktadır (URL-125).



Görsel 14: Fıstıklı Baklava Burger

Baklava temalı bir diğer inovasyon ise merkezi İsviçre olan ancak küresel bir şirket Nestlé tarafından sunulmuştur. Menşei olarak Türkiye’de üretilen “Damak/Baklava” adlı bir çikolata hem ulusal hem de uluslararası piyasada çıkartılan bu üründür. Nestlé Türkiye, bu çikolatayı tanımlarken Antep fıstıklı ve baklavalı beyaz

çikolata olarak tanımlamıştır. Çikolatanın içinde %13 Antep fıstığı ile %12 baklava parçacıkları kullanılmıştır. Baklava parçacıklarının içerisinde buğday unu, şeker, mısır nişastası, tereyağı, glukoz şurubu, tuz ve aroma verici olduğu belirtilmiştir. Tasarım açısından bakıldığında ön yüzünde baklava yazmakta ve hemen altında bir dilim baklava fotoğrafı bulunmaktadır. Bununla birlikte sol kenar kısmında baklava ile özdeşleşmiş mekik dilimi motifleri yer almaktadır. Yılın (2022) seçilmiş ürünü olduğunu belirten Nestlé Türkiye ambalajın iç kısmında “Geleneksel Türk lezzeti Baklava, Türkiye’nin en sevilen Antep fıstıklı çikolatası Nestlé Damak’a ilham oldu. Çıtır çıtır baklava yufkaları, yemyeşil ve yoğun lezzetli Antep fıstıklarıyla harmanlanarak Nestlé Damak’ın yumuşacık beyaz çikolatasıyla buluştu” ifadelerine yer vermiştir.



Görsel 15: Nestlé Damak Baklava

Baklavanın imge olarak yayılmasında önemli unsurlardan bir diğeri ise geleneksel kilimcilik mesleğidir. Gaziantep’te giderek azalan kilimcilik mesleğinin hammaddesini koyun yünü; keçi kılı; öküz, deve ve at tüyü oluşturmaktadır. Siyah, mavi, felhani, yeşil boya, ceviz kabuğu, cevizi boz, cehre sarısı, sumak yaprağı, soğan kabuğu Antep kilimlerinde kullanılan ilkel boyalardan birkaçıdır. Antep kilimlerinin bilinen çeşitleri arasında baklava dilimi motifi önemli bir yer tutmaktadır. Diğer çeşitleri şunlardır: Hap bap (Nalın) Ayağı, Zincir Göbek, Kuş Kanadı, Dirsek Göbek, Çarkı Felek, Pençe Göbek, Atom Göbek, Parmak Göbek (URL-126). Gaziantep ve Türkiye yapılan makina halılarında ise baklava dilimi veya mekik dilimi kullanılmaktadır.



Görsel 16: Kilim Motifleri

Baklava motifinin kullanıldığı bir diğer alan ise yapılardır. Gaziantep’in Şahinbey ilçesindeki Çamlıca mahallesinde bulunan Ali Erçelesi Cami buna örnek olarak verilebilir. Gaziantep’te, baklavacı ustası olan Süleyman Erçelesi, babasının adına yaptırdığı caminin içini ve kubbelerini baklava dilimi motifleri ile süslemiştir. UNESCO tarafından Gastronomi şehri ilan edilen Gaziantep’in gastronomi alanında en bilenen ürünü baklava olması sebebiyle camiye baklava dilimi motifleriyle süslediklerini ifade etmiştir. Renginin de baklava sarısı olması nedeniyle camiye büyük ilgi gösterildiğini dile getirmiştir. Süleyman Çelebi verdiği röportajda ise cami hakkında şunları söylemiştir:

“Baklavacılık baba mesleğimiz. Yıllardır aklımızda babamızın adına bir cami yaptırma projemiz vardı. Yapım aşamasında camiye yapan ustalarla konuşarak farklılık olmasını istedik. Hem kendi mesleğimizi hem de Gaziantep’in milli tatlısı olan baklavayı camimizde göstermek istedik. Caminin dış kaplamasında baklava dilimini uygun gördük çok da güzel oldu. Güzel tepkiler alıyoruz. Gaziantepimizle bağdaştı. Babamız da çok mutlu oldu bütün masrafları kendisi karşıladı, biz yalnızca yapım aşamasını takip ettik. 4 minareli ve 1 büyük 12 küçük kubbeden oluşan camimizin avlusunda yine baklava dilimi motiflerin yer aldığı birde şadırvan var. Burada krom bir malzeme kullandık ve kubbeleri yaklaşık 3 bin tane baklava dilimiyle bezedik. Caminin içerisinde yine baklava dilimi motiflere Allah’ın 99 ismini yazdık. Bu yapılan sanıyorum ki Türkiye’de bir ilk. Yapmadan önceki Ar-Ge dönemimiz oldukça uzun sürdü. Yapım aşamasında da sadece ana kubbenin yapımı yaklaşık 3,5 ay sürdü. Gaziantep’e hayırlı olsun diyorum.” (URL-127).



Görsel 17: Ali Erçelebi Cami'nin Dış ve İç Görüntüsü

Gaziantep'te baklavanın bir diğer yapıda kullanılması Şaşı Gurme tarafından olmuştur. Gaziantep'in en turistik bölgelerinden biri olan halk arasında çarşı olarak adlandırılan "Gaziantep Tarih ve Kültür Yolu" içerisinde ve Batıkent mahallesinde bulunan Şaşı Gurme dükkanlarının kapısında duvara monte edilmiş sürekli dönen baklava maketi (URL-128) bulunmaktadır. Yeni bir firma olduğunu dile getiren Şaşı Gurme yöneticileri diğer firmalardan farklı bir şey yapılmasının gerektiğini, insanları daha dışarıdayken kendilerine çekmelerinin bir yolunu düşünürken bu fikri bulduklarını dile getirmiştir. İlk olarak resim yapıştırılmasını kararlaştıran yöneticiler daha sonra orijinal bir fikir olan baklava maketine motor takarak sürekli dönen bir baklava maketi yapmaya karar vererek bu doğrultu adımlarını atmışlardır.



Görsel 18: Şaşı Gurme'nin Baklava Maketi

Gaziantep'te turistik olarak en çok ilgi çeken ve turistlerin direkt olarak geldiği yerlerden biri Gaziantep çarşısıdır. Bu çarşıda baklavanın son derece önemli bir konumu vardır. Dükkanların bir çoğu baklavacı dükkanı olarak hizmet vermektedir. Müstakil olarak baklava hediye olarak götürülen bir üründür. Ancak çarşıdaki bazı hediyelik eşya dükkanlarında kentin imgesi olan baklavanın magnetleri hediyelik eşya olarak satılmaktadır.



Görsel 19: Baklava Temalı Magnetler

Kent imgeleri fiziki olarak kendini göstermekle birlikte dijital ortamlarda da kendini görünür kılmıştır. Radyo, sinema, televizyon gibi teknolojik araçlar ile kitlelere ulaşan kültürel unsurlar kitle tarafından yoğun bir şekilde tüketilmektedir. Günümüzde bu platformların yanı sıra sanal ortam ve bu ortam üretilen dijital oyunlarda da hızlı bir tüketim söz konusudur. Dijital oyunların sanat, tarih, kültürel ve ekonomik boyutları bulunmaktadır. Bu açıdan dijital oyunlar bir kültür endüstrisi ürünü olarak değerlendirilmektedir. Dijital oyunların üretim aşamasında ekonomiyi ve iş geliştirme süreçlerini, pazarlama aşamasında da reklam ve tanıtım süreçlerini doğrudan etkilemekte ve biçimlendirmektedir (İlgaz Büyükbaykal ve Abay Cansabuncu, 2020, s. 4). Tanıtım kısmında oyuncular hiçbir ücret talep etmeden oyunun reklamını yapmakta; sanal ortamda hızlı bir şekilde yayarak hem oyunu hem de oyunun sunduğu unsurları halka ulaştırmaktadır.

Bu bağlamda baklava, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi ve Gaziantep Bilişim tarafından çıkartılan mobil bir oyunla adını sanal ortamda da göstermektedir. “Gaziantep Baklava: Puzzle Bloc” adıyla piyasaya çıkan oyunun temel mantığı “Tetris” oyunu ile aynıdır. Tetris oyununda alana inen geometrik parçaları yani tetrominoları hareket ettirerek boşluklar doldurulmaya çalışılmaktadır. Bir satır tamamen doldurulunca tetrominolar kaybolmakta ve oyuncular puan kazanmaktadır. Boş alan yerleri oyuncu tekrar doldurmaya çalışarak daha fazla puan elde etmektedir.

“Gaziantep Baklava: Puzzle Bloc” adlı oyunda ise Tetris gibi yukardan düşmemekte aşağıda beliren üç tetrominodan birini seçen oyuncu kendisi istediği yere koyabilmektedir. Tetris’te olan renkli tetrominolar burada baklava desenli olarak sunulmuştur. Bir satırı ya da sütunu tamamen dolduran oyuncu Antep fıstığı yani puan kazanmaktadır. Oyun boşluklara aşağıdaki baklava desenli tetrominoları uygun olmayınca sona ermektedir. Bu durumda oyun üreticileri reklam izlediğiniz takdirde kırk baklava karesini silmektedir. Oyun, geliştiricileri tarafından şöyle açıklanmıştır:

“Oyun içindeki en temel kural baklavalara yatay ve dikeyde boşluksuz sıralanmalı. Ayrıca 3x3 9’lu gruplar farklı renklendirilmiştir, baklavalara bu grupların üzerine yerleştirilmelidir. Böylelikle baklavalara tepside siparişe gidecektir. Aynı anda birden fazla sıra ve 9’lu grup yerleştirilirse fazladan puan kazanılacaktır. İlerde devreye alacağımız Gaziantep Büyükşehir Belediyesine ait Türkiye’nin ilk yerel uygulaması olan ‘Benim Şehrim’ uygulaması ile giriş yapılırsa sıralamanızı da görebileceksiniz. Bu oyunla aktif düşünme gücünüzün artacağını ve hafıza gelişiminize olumlu katkı sağlayacağınızı düşünüyoruz. Tam damak tadınıza göre bir oyun yaptık. İyi eğlenceler” (URL-129).

Oyunda kayıt ol butonu ile kayıt olan oyuncular kendi sıralamasını görebilmektedir. Her ay dereceye giren oyunculara ise Gaziantep’te bulunan Urhanoğlu Baklava’dan baklava hediye edilmektedir. Bu bağlamda bir taraftan dijital oyun ortamında baklavanın adı Gaziantep ile anılmakta diğer taraftan baklava hediye firmanın adı sanal ortam bilinip hızlı bir ün kazanmaktadır. Ayrıca sürekli göz önünde olması nedeniyle yeme isteği uyandıran baklava oyuncuya tüketici konumuna geçmesi için bilinçaltı mesajı vermektedir.



Görsel 20: Gaziantep Baklava: Puzzle Bloc Oyunu

Gaziantep’in önemli kent imgelerinden biri olan baklavanın dijital ortamda görünürlüğü sadece dijital oyunlar ile sınırlı değildir. Antep baklavası ulusal ve yerel TV kanallarında yer alan dizilerde, programlarda, reklamlarda kendisini göstermektedir. Yabancı Damat, Karayılan, Ezo Gelin, Güvercin, Benim Adım Melek adlı Gaziantep temalı televizyon dizilerinde baklava kent imgesi olarak öne çıkmaktadır (Avcı, 2021b, s. 106-107). Bununla birlikte baklava haber programlarına çokça çıkmakta ve sürekli Gaziantep ismi ile anılmaktadır. Bu duruma örnek olarak 17.11.2022 tarihinde Gaziantep’e gelen A Milli Takım’ı karşılamak için taraftarlar çiçek, davul-zurna, meşale ve baklava ile havalimanına gitmişlerdir. Çelebioğulları tarafından Türk bayrağı şeklinde yapılan baklava kaptan Hakan Çalhanoğlu’na takdim edilmiştir. Bununla birlikte Çekya’dan gelen basın mensuplarının hem Gaziantep’i dolaştığı hem de Gaziantep’in lezzetlerinden tattığı aktarılmıştır. Çekya basın mensubu Ardon, Gaziantep hakkında “Her şey çok güzel. Tribünlerin dolu olması bizim için daha güzel. Türkiye’ye daha önce gelmedim. Gaziantep’teki yemekleri çok sevdim. Kuzu etiyle çok aram olmasa da güzel bir deneyimdi. Baklavayı çok sevdim.” ifadelerini kullanmıştır (URL-130,URL-131).



Görsel 21: Türk Bayrağı Biçimindeki Antep Baklavası

Gaziantep şehrinin önemli kent imgelerinden biri olan baklava birçok alanda kendisini görünür kılmakta ve hem ulusal hem de uluslararası arenada Gaziantep adıyla anılmaktadır. Coğrafi işaretin alınmasıyla birlikte Gaziantep ile özdeşleşen baklavanın hem kentte görünürlüğü hem de yurt dışı ülkelerde bilinirliği artmıştır. Bu bağlamda güçlü bir kent imgesine dönüşen baklava küresel yarışta şehre artı değer katmaktadır.

2.4. Bir Kültürel Aktarım Aracı Olarak Baklava

Kültür aktarımı, bir toplumun kimliğini kuşaktan kuşağa taşıyan en önemli süreçlerden biridir. Bu süreçte, yiyecekler de toplumların değerlerini, inançlarını ve sosyal yapısını yansıtan önemli unsurlar olarak öne çıkmaktadır. Yemekler, bir toplumun tarihini, coğrafyasını, inançlarını ve sosyal yapılarını yansıtan zengin bir hazinedir. Bu bağlamda baklava gibi lezzetli bir tatlı, kültürel aktarımın en güzel örneklerini barındırmaktadır. Baklava sadece yiyecek olarak kalmamış dil yoluyla yazılı ve sözlü edebiyata da yansiyarak zaman içerisinde farklı eserler, gündelik hayatta izler bırakmıştır.

Osmanlı İmparatorluğu'nun etkisiyle Orta Doğu, Balkanlar ve Kuzey Afrika gibi geniş bir coğrafyada yayılmış olan baklava başta edebiyat, kültürel normlar, geleneksel eğitim ile kültürü gelecek nesillere aktarmaktadır. Çalışmanın bu bölümünde baklava Türk halk edebiyatı, geçiş dönemleri, usta-çırak ilişkisi, Ahilik kültürü, festivaller, etkinlikler, müzeler etrafında incelenmiştir. Son olarak ise sözlü

tarihte yer alan bilgilerle insanların baklavayı zihinlerinden nasıl geleceğe aktardığı irdelenmiştir.

2.4.1. Türk Halk Edebiyatı İçerisinde Baklava

Baklavanın eski Türk edebiyatı, Türk halk edebiyatı ve yeni Türk edebiyatında birçok örneğine rastlamak mümkündür. Bu bölümde eski ve yeni Türk edebiyatındaki örneklerle değinilmemiş; Türk halk edebiyatı içerisinde yer alan özelde Gaziantep genelde ise Türkiye sahasında yer alan örneklerle yer verilmiştir. Türk halk edebiyatı içerisinde ise baklava efsane, masal, fıkra, atasözü ve deyimler, tekerlemeler, bilmeceler, düzgüler, Türk halk tiyatrosu, türkü, mâni, âşık destanları, âşık şiirleri, halk şiirleri, anekdotlar gibi çeşitli tür ve şekillerde yer almaktadır. Baklava örnekleri verilmeden önce içinde bulunduğu tür ve şekil hakkında kısa bilgi verilmiş daha sonra baklava örnekleri verilerek ve bazılarının izahı yapılmıştır.

2.4.1.1. Efsane

Yerli ve yabancı birçok araştırmacı efsanenin tanımı, yapısı, muhtevası ve işlevleri üzerinde durmuştur. Farsçadan dilimize geçmiş olan efsane kelimesi Latince “legendus” kökünden türemiştir. Günümüzde Türkiye Türkçesinde söylence, rivayet, söylenti gibi kelimeler ile de karşılanmaktadır. Bilim öncesi bilim niteliğinde olan efsaneleri Grimm Kardeşler “Gerçek veya hayalî muayyen şahıs, hâdisse veya yer hakkında anlatılan bir hikâyedir.” şeklinde tanımlamışlardır (bkz. Sakaoğlu, 1980, s. 4; Ergun, 1997, s. 1; Örnek, 2014a, s. 185). Efsaneler 1962’de Milletlerarası Halk Anlatmalarını Araştırma Enstitüsü tarafından “Yaratılış ve Dünyanın Sonu ile İlgili Efsaneler”, “Tarihi Efsaneler ve Medeniyet Tarihi ile İlgili Efsaneler”, “Olağanüstü Varlıklar ve Güçler/Mitik Efsaneler” ve “Dini Efsaneler” olarak dört genel başlıkta tasnif edilmiştir (Seyidoğlu, 1992, s. 315-316).

Türk efsaneleri birçok kaynaktan beslenerek meydana gelmektedir. Yiyecek ve içecekler bu kaynaklar arasında önemli bir yer tutmaktadır. Efsanelerde yer alan yiyecek ve içecekler farklı anlamlara gelebilmekte ve farklı işlevlere sahip olabilmektedir (Aydın, 2020, s. 67). Baklava ise toplum hayatında geç sayılabilecek bir dönem de yer aldığı için efsanelerde pek rastlanılmamaktadır. Bilge Seyidoğlu’nun “Erzurum Efsaneleri” adlı kitabında “Hamam” (E-1) adlı efsanede baklava “Adamın birisi geç vakitlere kadar hamamda kalır. Dışarıda kazanların kurulduğunu görür.

Kazanlar kurulduktan sonra helvalar, pilavlar, baklavalar pişmeye başlar.” (2005, s. 173-174) şeklinde geçerken Necati Demir’in “Türk Efsaneleri” adlı eserinde yer alan “Hızır’ın Ziyareti” (E-2) adlı efsanede ise “Bunu duyan adam, tüm hizmetlilerine haber verir ve ertesi günkü ziyafet için hazırlık yaptırır. Kuzular kesilir; ayranlar, yoğurtlar, baklavalar, börekler hazırlanır.” (Demir, 2013a, s. 149) şeklinde geçmektedir.

Bu iki efsanede aktarıldığı üzere önemli konuklara baklavanın hazırlandığı görülmektedir. Ayrıca burada baklava lüks ve zenginliğin bir göstergesi olarak ifade edilmektedir. Baklava, börek ya da baklava-börek kavramları metinlerde zengin bir sofrayı, hali vaktinin yerinde olmasını ve lezzeti çağrıştırmaktadır.

Baklava ile bir başka efsane ise Gaziantep’li ustalar arasında yaygın olan “Bak Lava” adlı efsanedir. Bu efsane baklavanın gerçek tarihinin bilinmemesi üzerine yöre halkı tarafından ya da ustaların kendi aralarında ürettiği bir açıklayıcı efsanedir. Gaziantep’li ustaların büyük bir çoğunluğunun anlattığı efsane şu şekildedir:

Antep’li bir gün gayri müslim arkadaşını ziyaret etmek için ona misafir olmuş. Ev sahibi hanımına:

“Bak Lava misafirimiz geldi bize bir tatlı yap da yiyelim.” demiş.

Tatlı yapan Lava misafirlere ikram etmiştir. Yiyip tadına bakan Antep’li bu tatlıyı çok beğenmiş ve tatlının aynısını yapmak istemiştir. Ne isim koyacağını düşünürken arkadaşının ilk sözleri aklına gelmiştir. Bak ile kadının ismini birleştiren Antep’li bu tatlıya “baklava” adını koymuş ve Antep’te aynısı yapıp piyasaya sürmüştür (KK9, KK17, KK25, KK28, KK32, KK33, KK35).

Efsaneye göre baklava Müslüman olmayan bir kadın tarafından icat edilmiştir. Ayrıca efsanede baklavanın Gaziantep’e dışarıdan gelen bir tatlı olduğu anlatılmaktadır.

2.4.1.2. Masal

Masal, eski zamanlarından günümüze kadar kuşaktan kuşağa aktırılarak gelmiş ve arkaik döneme ait yapıları içerisinde barındıran geleneksel bir anlatı türü olarak tanımlanabilir. Arapça bir kelime olan masal Habeşçe “mesel”, Arâmice “maslâ”, İbranice “mâsâl” kelimelerinden Araplara “mesel, mâsal” şekliyle mukayese ve karşılaştırma manasıyla geçtikten sonra Türkçe’ye girmiştir (Elçin, 2010, s. 368).

Araştırmacılar tarafından yapılan masal tanımlarından yola çıkarak masalın kültürel belleğin ve kolektif hayal gücünün bir ürünü olarak sözlü geleneğin derin köklerine dayanan, hayal gücüne dayalı olağanüstü olayları ve varlıkları içeren anlatılarla şekillenen edebi bir tür olduğu söylenebilir. Masal, halk kültürünün yansıması olarak değerlendirildiğinde, geçmiş toplumların inançları, ahlaki normları ve sosyal yapıları hakkında önemli ipuçları sunmaktadır. Bu çerçevede masal, toplumların kültürel yapısını, tarihsel deneyimlerini ve kolektif hafızasını anlamak için önemli bir kaynak olarak değerlendirilmektedir (bkz. Ahmet Vefik Paşa, 1876, s. 1103; Şemsettin Sami, 2010, s. 1355, Develioğlu, 2010, s. 726; Brockelmann, 1979, s. 120; Kunos, 2001, s. 112; Alptekin, 2002, s. XI; Sakaoğlu, 1973, s. 5; Elçin, 2010, s. 368; Boratav, 2015, s. 85; Seyidoğlu, 1986, s. 149; Günay, 1975; 1992, s. 321).

Masalların başı, sonu ve ortasında farklı amaçlar ile kullanılan formel ifadeler bulunmaktadır. Bunlar “başlangıç(giriş) formelleri”, “bağlayış (geçiş) formelleri”, “benzer durumlarda kullanılan formeller” ve “bitiş formelleri” ana başlıklarıyla toplanmaktadır (Sakaoğlu, 2002, s. 56-66).

Baklava bitiş formellerinde karşımıza çıkmaktadır. “Şahsi Bitiriş Formelleri” içerisinde yer alan “Olay Yerinden Gelme (Teminat Formelleri)” başlığındaki formellerde anlatıcı, masalın inandırıcı olabilmesi için anlattığı olayların içinde bulunduğunu, kahramanlarla bir süre birlikte oturduğunu dile getirmektedir. Masalın giriş formelleriyle olağanüstü olaylara hazırlanan dinleyiciler teminat formelleriyle de gerçek dünyaya getirilmiştir (Sakaoğlu, 1999, s. 65).

Baklava ile ilgili bitiş formelleri arasında “onlar ermiş muradına biz çıkalım kerevetine. Evveli gün geliyordum düğüne ıras geldim, bi baklava sinisi gönderdilerdi yolda dökdüm. Arkadaşların da nasibi boşa getdi, ben de böyle şaşkın şaşkın galdım.” (Alptekin, 2002, s. 381) ve “Düğün evinden bana da bir tepsi baklava verdiler, memlekete gelirken ‘bırak, bırak’ diye bir ses duydum; baklava tepsisini bıraktım geldim. Meğer kurbağalar ‘vırak vırak’ diyorlarmış.” (Sakaoğlu, 1999, s. 65-66) örnek olarak gösterilebilir.

M-1 kodlu Tosbağa Gelin adlı masalda baklava şöyle geçmektedir:

“Padişah, bir gün gelinlerinin hangisinin daha becerikli olduğunu ölçmek için der ki:
‘Gelinlerimin her biri bana bir tepsi baklava yapsınlar.’
Peri kızı hizmetçisini salar büyük eltisine, hizmetçi der:
‘Kayınbabasının canı baklava istemiş, hanımım baklava yapacak, bir parça sarımsakla nane varsa istedi.’
‘Var ama ben koyacağım, bana lâzım.’ der.

Öbür eltisine de aynı haberi gönderir eltiler, bu peri kızı herhalde güzel bir şey yapacak ki sarımsak ile nane koyuyor, biz de öyle yapalım, derler. Baklavayı yaparlar, üzerine sarımsakla naneyi dökerler. Peri kızı da el çırpır, gaipten bir tepsi baklava gelir. Baklavaları hizmetçilerin başına verir, gönderirler. Padişah büyük gelinin tepsisini açar, içeriye sarımsakla nane kokusu yayılır.

‘Haneniz harap ola sizin, baklavaya sarımsakla nane koyma da nereden çıktı? Götürün, götürün köpeklerin önüne.’ der.

İkinci gelinin tepsisini açar, yine sarımsakla nane kokusu yayılır. ‘Gözünüz avucunuza gelsin.’ der. ‘Baklavaya sarımsakla nane koyulduğu nerede görülmüş? Bunu da götürün köpeklerin önüne.’ Köpekler bayram ediyor.

Padişah küçük gelinin tepsisini açar, çok beğenir. ‘Yaşasın küçük oğlumun hanımı.’ der. Öbür gelinler kıskanırlar.” (Köksel, 1995, s. 165).

Bu masalda baklava yapımı bir sınama aracı olarak karşımıza çıkmaktadır. Padişah gelinlerinden baklava yapmasını ve bu sayede hünerlerini göstermelerini ister. Düzenlenen bu yarışmada birtakım hilelere başvuran küçük gelin en iyi baklavayı yaparak padişahın takdirini kazanır ve diğerlerine karşı bir üstünlük elde eder.

Hile kavramı masalarda hem olumlu hem de olumsuz kahramanların sıklıkla başvurduğu bir yöntemdir. Masalın başında hor görülen, aşağılanan tosbağa, kabuğunun yok edilmesiyle bir peri kızına dönüşüp bir nevi büyük gelinlerden intikamını alarak farklı bir statüye gelmiştir. Aklını, kurnazlığını ve sihir yeteneğini kullanan peri kızı bunun sonucunda istediği sonucu elde etmiştir.

Baklavanın bir sınama aracı olarak kullanıldığı masal Akkız ile Karakız adlı masaldir. M-8 kodlu masalda sınama, baklava yapımı üzerinden değil yapılan baklavanın nasıl olduğuna verilen cevaplar üzerinden olmuştur. Bu masalda kocakarının ve Akkız’ın verdiği cevap şöyledir:

“-Benim baklavam mı güzel, yoksa analığının baklavası mı?

-Analığım kırk yılda bir baklava yapar. Onu da yiyenin dişi kırılır.

Senin baklavan baklava değil bir gül yaprağı sanki, insanın ağzında dağılıveriyor.” (Sarıyüce, 1993, s. 11).

Akkız bu cevabından sonra kara, kızıl, pembe odaya girer ve ikiye bölünme yapmadığı, samimi olduğu için güzelliğine güzellik katarak macerasına devam eder. Karakız ise aynı soruya “Sen ne diyorsun teyzeciğim, senin baklavan gibisini şimdiye kadar hiç yemedim. Sana baklavalara kraliçesi deseler yerindedir.” (Sarıyüce, 1993, s. 13) şeklinde cevap vermiştir. Bu sorudan sonra Karakız hangi odaya girdiyse daha kara olarak çıkmıştır.

M-2 kodlu masalda Keloğlan devlere öbür dünyadaki çocuklarının iyi olduklarını, her gün bal baklava yediklerini söylemiştir (Köksel, 1995, s. 414). M-9 ve M-10 kodlu masalarda ise yine Keloğlan çevresindekileri akşam yemeğine davet eder

ve bu davet için annesinin baklavalara, börekler yaptığını söylemektedir (Sarıyüce, 1993, s. 48; Cantek, 2009, s. 86). Bu masallarda baklava sofraya zenginliğini, bolluğu, en iyi yemekleri nitelemek için kullanılmıştır.

Altınların saklamasında bir araç olarak kullanılan baklava masallarda da bu özelliği ile yer almaktadır. M-4 kodlu “Vermeyince Mâbud, Neylesin Mahmud” adlı masalda Tıkandı Baba’nın kısmetini açmak için padişah baklava tepsisinde altın göndermektedir (Elçin, 2010, s. 373-376).

M-11 kodlu “Deliler Ülkesi” adlı masalda ise kalıp söz olarak baklava karşımıza çıkmaktadır. Bu masalda masal kahramanlarını tanıtırken baklava-börek sözünden yararlanılmıştır. Masalda baklava börek “İsterseniz önce delikanlının kız kardeşini tanıyalım: Adı Havana, çeşmeye gidermiş sallana sallana. Kolunda iki bakraç. Birisi yarısına kadar su dolu, öbürü boş. Baklava börek, ne yapması gerek? Suyu ya başka bir kaba boşaltacak, ya da yere dökülecek.” şekilde geçmektedir (Sarıyüce, 1993, s. 60).

Baklava sadece bir yiyecek adı olarak M-3, M-5, M-6, M-7, M-9, M-12, M-13, M-14 kodlu masalarda geçmektedir.

2.4.1.3. Fıkra

Fıkra ile ilgili ilk kayıt Divanü Lügat-it Türk’te geçmektedir. Divanü Lügat-it Türk’te fıkra kavramı “külüt” ve “köğ” kelimeleri ile karşılanmıştır. Külüt, “halk arasında gülünç olan nesne” (Atalay, 1985a, s. 357); köğ ise “bir şehir halkı arasında meydana çıkarak bir sene içerisinde gülünen şey, gülmece” (Atalay, 1985b, s. 131) olarak tanımlanmıştır.

Araştırmacılar tarafından tanımlanan fıkralar genel olarak mizahi unsurlarla bezenmiş, kısa ve özlü anlatımıyla dikkat çeken bir edebi türdür. Halk edebiyatının önemli bir parçası olan hiciv ve mizahı bir arada barındıran, genellikle gerçek hayattan esinlenen olayları konu alarak dinleyicilere ders vermeyi amaçlayan fıkralar; tek bir olay veya motife üzerinden toplumun sosyal normlarını, kültürel yapısını ve günlük yaşamını yansıtan güçlü bir anlatım aracıdır. Bu özellikleriyle fıkra, halk arasında anlatılarak nesiller boyu aktarılan ve kültürel belleğin bir parçası haline gelen sözlü anlatı türleri arasında önemli bir yer tutmaktadır (bkz. Yıldırım, 1992, s. 333; Sakaoğlu, 1992, s. 13; Elçin, 2010, s. 566; Karataş, 2001, s. 144; Kaya, 2007, s. 322; Çetin, 2003, s. 488; TDK, 2011, s. 867).

Fıkralarda kültürel belleğin birçok unsuru gibi yiyecek ve içeceklerin sayısı oldukça fazladır. Baklava ise azımsanmayacak ölçüde fıkralarda yer almıştır. Yirmi adet fıkra baklavanın geçtiği tespit edilmiştir. Bu fıkralarda yiyecek olarak geçen baklava genel olarak lüksün, sofraya zenginliğini ifade eden bir kavram olarak geçmektedir.

Tespit edilen fıkralarda baklava en çok Nasreddin Hoca fıkralarında geçmektedir (F-2, F-3, F-4, F-5, F-8, F-9, F-10, F-11, F-12, F-13, F-14, F-15, F-16, F-17, F-20). Bektaşî tipi (F-6 ve F-18); Baha isimli bir kişi (F-7); kadı tipi (F-1) ve seyyahlar ise (F-19) fıkralarında geçmektedir.

F-1 kodlu fıkra “Vaktiyle mahkemede davası olan adamın biri kadiya bir miktar altın vermek ve davayı kazanmak üzere anlaşırlar. Adam yakını olan bir baklavacı ile görüşüp vereceği altınları baklava dilimlerinin içine yerleştirmesini sağlar.” (Türkiye’de Turizm Beldeler, 1991, s. 55) şeklinde geçen baklava hem bir tatlı hem de altın sarısı renginden dolayı altınları saklamak için bir araç olarak kullanılmıştır.

F-4 ve F-21 kodlu fıkralarda baklavanın yemeklerin padişahı olduğu dile getirilmiştir. Ne kadar yenilirse yenilsin baklava sofraya gelince mutlaka insanın midesinde onun için bir yer olduğu ifade edilmiştir.

“Baklavayı Yedin mi Böyle Yiyeceksin” adlı fıkra (F-5) ise sekiz tepsi baklava yiyen bir kişinin mide fesadı geçirdiği aktarılmıştır. Çoğu azar, azı karar atasözünün vurgulandığı bu fıkra Nasreddin Hoca ise sekiz tepsi yiyen adama gıpta bile bakmaktadır. Hocanın gıpta ile bakması zıtlıklar üzerine kurulu bir anlam sembolizmi ifade etmektedir.

F-12 kodlu fıkra baklava sınama ve bilgi ölçme aracı olarak karşımıza çıkmaktadır. Filozofun Nasreddin Hoca’yı sınamak ve bilgisinden yararlanmak için dünya olarak çizdiği yuvarlağı Nasreddin Hoca baklava tepsisi olarak algılar ve onun üzerinden yorumlar. Filozofun çizdiğini yanlış algılamış olsa da filozof kendi sorularına cevap veriyormuş gibi algılar ve Hoca’yı takdir eder. Böylelikle Hoca sınamadan üstün çıkar.

Kodu F-20 olan fıkra “-Yahu, baklava yemesi güzel oluyor! -Hadi canım, sende para var mı ki baklava yiyesin! -Ben yemedim canım, Vali Paşa yiyordu, camdan seyrettim.” (Kurgan, 1996, s. 46) şeklinde geçen baklava ulaşılması güç, lüks

bir yiyecek olduğu dile getirilmiştir. Burada yer alan örnekten hareketle baklavanın her devirde zenginliğin bir nişanı olarak görüldüğü sonucuna varılabilir.

F-9 ve F-13 kodlu fıkralarda ise baklava sofraya zenginliğini ifade etmek için “baklavalara, börekler” şeklinde geçmektedir. F-2, F-3, F-6, F-7, F-8, F-10, F-11, F-14, F-15, F-16, F-17, F-18, F-19 kodlu fıkra metinlerinde ise baklava sadece bir tatlı adı olarak geçmektedir.

2.4.1.4. Atasözü ve deyimler

Türk halk edebiyatının sözlü ürünlerinden olan halk edebiyatı diğer anonim eserler gibi nesilden nesle aktararak günümüze ulaşmış kısa ve yoğun sözlerdir. Türk eserlerinin yazıya dökülmesinden günümüze kadar gelinen süreçte atasözleri Türk hayatında öğüt ve bilgi verme, genel kurallara uyma, kültür taşıma gibi işlevler üstlenmiştir.

Çeşitli Türk halklarında farklı adlandırmaları bulunan atasözü ve deyimlerin (Oy, 1977, s. 214; Oy, 1991, s. 44; Kaya, 2007, s. 110; Çobanoğlu, 2003, 152-153; Bayatlı, 1996, s. 12; Bayram, 2014, s. 80) birçok araştırmacı tarafından tanımı yapılmıştır. Bu tanımlardan yola çıkarak atasözü uzun gözlem ve deneyimlere dayanarak oluşturulmuş, öğüt verici ve hikmetli nitelikte sözler olduğu ifade edilebilir. Bu tür sözler, genellikle halk arasında kalıplaşmış ve nesilden nesile aktarılan, sosyal ve tabiat olayları hakkında bilgi veren, genellikle mecazî anlam taşıyan anonim ifadelerdir. Atasözleri, toplumsal normları ve değerleri yansıtmak amacıyla, kısa ve özlü bir biçimde bilgi sunmakta ve eğitim-öğretim işlevi görmektedir. Kısaca atasözleri yeryüzündeki milletlerin atalarından kalmış yol ve yöntem gösteren sözler olarak tanımlanmakta ve sözlü gelenekte anonim olarak yaşatılmaktadır (Aksoy, 1963, s. 132-134; Oy, 1977, s. 214; TDK, 2011, s. 180).

Deyim, belirli bir kavramı, durumu veya duyguyu ifade etmek için birden fazla sözcüğün kalıplaşmış biçimde bir arada kullanılmasıyla oluşan sözlerdir. Araştırmacılar tarafından deyimlerin tanımında kalıplaşmış sözcüklerin bir arada kullanılması ve kendi anlamlarının dışında bir anlam taşıması vurgulanmıştır (Doğanay, 1971, s. 5; Aksan, 1982, s. 37; Aksoy, 1988, s. 52).

Baklava ile ilgili atasözleri ve deyimlerin verildiği bu bölümde hem atasözleri verilmiş hem de açıklamaları yapılmıştır. Birincil anlamında baklava atasözleri ve deyimlerde yiyecek olarak, sofraya zenginliği ve lüks olarak geçmektedir.

Atasözleri

- Aç olana acı soğan baklava (Aksoy, 2004b, s. 19).

Karnı aç olan bir insan, yiyeceklerin lezzetli ya da lezzetsiz olmasına bakmaz. En sıradan yiyecekler bile aç insana lezzetli gelir.

- Bakla değil, vakitsiz baklava olsa yenmez (Yurtbaşı, 2012, s. 578).

Bir iş zamanı dışında yapıldığı zaman artık o işe gerek kalmamakta ve bir anlam ifade etmemektedir. Diğer bir deyişle yapılması gereken iş zamanında yapılmalıdır.

- Baklavayı görmeden doyma, bamyayı yedim sayma (Kaya, 2008, s. 82).

Yemek yenildikten sonra baklava gelmektedir. Eğer yemekte baklava var ise tıka basa yenilmemesi gerektiğini baklavaya da yer bırakılması gerektiği anlatılmaktadır. Bamya ise “sümüklü” yapısı nedeniyle pek sevilen ve tercih edilen bir yiyecek değildir. O yüzden sofrada olsa bile pek tüketilmeyen bir yiyecektir.

- Bir karı bir koca; baklava yer her gece (Kazan, 2007, s. 1548).

Gücü belli şeylere yetebilen kişiler için kullanılan bir sözdür.

- Borç bini aştıktan sonra baklava ye (Yurtbaşı, 2012, s. 578).

Bir kişi borçlarını ödeyemeyecek duruma geldiğinde artık borcunu düşünmeden harcama yapmasının daha kötü sonuç doğurmayacağı belirtilmiştir. Borçlarını ödeyemeyecek duruma gelmeden bunun hesabını yapması gerekmektedir.

- Borç bini aştıktan sonra her gün baklava börek yenir.

Bir kişi borçlarını ödeyemeyecek duruma geldiğinde artık borcunu düşünmeden harcama yapmasının daha kötü sonuç doğurmayacağı belirtilmiştir. Borçlarını ödeyemeyecek duruma gelmeden bunun hesabını yapması gerekmektedir.

- Çavdar unundan baklava olmaz (Yurtbaşı, 2012, s. 578).

Her malzeme farklı alanlarda kullanılmaktadır. Yanlış ve kalitesiz malzemeler ile istenilen nitelikte bir şey elde edilmemektedir.

- Darı unundan baklava incir ağacından oklava olmaz (Aksoy, 1988, s. 229; Yurtbaşı, 2012, s. 578).

Her malzeme farklı alanlarda kullanılmaktadır. Yanlış ve kalitesiz malzemeler ile istenilen nitelikte bir şey elde edilmemektedir.

- Elin baklavasından bizim baklavamız yeğdir (Yurtbaşı, 2012, s. 617).

Yabancı bir kişinin varlığı veya kendisinin olmayan herhangi bir şey kişinin kendisine bir fayda sağlamamaktadır. Kişinin kendisinin elinin altında bulunan şey yabancıdan ve yabancıda bulunanlardan daha değerlidir. Bir ihtiyaç anında yabancının veya onda bulunanın hiçbir faydası olmamakta ancak kendisinde kötude olsa bulunan şeyin bir faydası olmaktadır.

- Evde tarhana çorbası pişiremeyen, alanda baklava yazar (Kazan, 2007, s. 1543).

Elinden bir iş gelmeyen, bir iş yapmayı beceremeyen kişi dışarıda insanlara her şeyi yapabildiğini hatta zor işlerin bile kendisi tarafından kolaylıkla yapıldığını anlatarak kendisini yüceltmektedir. Bir başka deyişle bu atasözünde yapamayacağı işleri yapabiliyormuş gibi yüksekten atarak söylemektir.

- Ferah ile yenirse soğanla ekmek, halt etmiş baklava börek (Kolay vd, 2016, s. 213).

Sıkıntılar çekilerek veya alın teri dökülerek kazanılan şey kaygısız, sakin, zevk ve gönül rahatlığıyla hayatımızda yer edinmektedir.

- Fırındaki baklavada kapıdaki köpeğin gözü var (Tan, 2021, s. 72).

Sahip olunan bir şeyin sahip olamayan kişiler tarafından arzulandığı anlatılmaktadır.

- Fukaranın işi, baklava yerken kırılır dişi (Aksoy, 2004a, s. 121; Kazan, 2007, s. 1543; Acar, 2021, s. 88).

Fakir, yoksul insanların hayatlarında mükemmel bir şeye pek rastlanılmaz. Onlar istenilen şeye ulaşmak isterken genellikle hep olumsuzluklar ile karşılaşmaktadır. Fakirin işleri genel olarak ya ters gitmekte ya da kendisine kötü bir sonuç olarak geri dönmektedir.

- Her gün baklava börek yense bıkkılır (Aksoy, 1988, s. 307; Yurtbaşı, 2012, s. 578).

Hep aynı şeyle uğraşmak, aynı şeyi yapmak bir müddet sonra insanda bıkkınlık hissi uyandırmaktadır. Bu uğraşlar, işler güzel şeyler olsa bile yine de insan sıkılır ve usanır.

- İtin (köpeğin) ahmağı baklavadan pay umar (Aksoy, 1988, s. 333).

Aptal kişi, eline geçme olasılığı bulunmayan bir nimeti bekler. Bir başka deyişle insan hayatta ulaşamayacağı şeyden kendine medet ummaktadır. İnsan alakası olmayan şeyler için beklentiye girmemeli; ulaşacağı, yapacağı, elde edebileceği şeyler için çaba sarf etmelidir.

- İtin akli eksiği baklavadan pay umar (Gaziantep İl Yıllığı, 1969, s. 129; Tokuz, 1995, s.125; Göğüş, 2000, s. 260).

Aptal kişi, eline geçme olasılığı bulunmayan bir nimeti bekler. Bir başka deyişle insan hayatta ulaşamayacağı şeyden kendine medet ummaktadır. İnsan alakası olmayan şeyler için beklentiye girmemeli; ulaşacağı, yapacağı, elde edebileceği şeyler için çaba sarf etmelidir.

- Kurtlu/Bitli baklavanın kör alıcısı olur (Yurtbaşı, 2012, s. 586).

En değersiz, işe yaramaz, kötü şeyleri de alan bilgisiz kişiler her zaman bulunur.

- Sabaha peynir, ekmek bulama; akşamleyin baklava, börek bekleme (Doğanay, 1971, s. 204).

Çalışmayan tembel birinin, onun bunun eline bakarak, hep hayalle, miskin bir şekilde yaşamasını belirtmektedir. Bir başka açıdan temel ihtiyaçlar temin edilmeden lüks şeyleri beklemenin boşa olduğu aktarılmıştır.

- Sen yedin baklava güllaç, ben yedim herle bulamaç; sabahtan kalktık sen de aç, ben de aç (Aksoy, 2004a, s. 186).

Zengin lüks içerisinde yaşarken fakir ise darlık, kıtlık çekerek hayatını devam ettirmektedir.

- Söz sözü açar, oklava baklavayı (Saraçbaşı ve Minnetoğlu, 1978, s. 257).

Her şey kendisine uygun olan şeyler ile yapılmaktadır. Böylelikle bazı şeylerin büyümesine ve olmasına sebep olunur.

- Su küçüğün, baklava börek büyüğün (Saraçbaşı ve Minnetoğlu, 1978, s. 210).

Küçüklerin korunması büyüklerin ise sayılması gereklidir. Temel ihtiyaç olduğu için çocuklara su verilmektedir ancak sofrada büyüklerin küçüklerden önce yemeğe başlamaları bir töredir. Bu bir saygı işaretidir.

- İncir ağacından oklava darı unundan baklava olmaz (KK10).

Her malzeme farklı alanlarda kullanılmaktadır. Yanlış ve kalitesiz malzemeler ile istenilen nitelikte bir şey elde edilmemektedir.

- Ye yağlıyı iç suyu donarsa dunsun, ye tatlıyı içme suyu yanarsa yansın (KK34).

Çok sevilen bir şey yapılırken ya da sevilen bir yiyecek yenilirken keyif süresinin daha da uzatılması için yapılması gerekeni yapmamak için söylenmiş bir sözdür.

- Zengin yer baklava, güllaç; fakir yer bulgur, bulamaç; sabah kalkar ikisi de aç (Sev, 2018, s. 98).

Zengin lüks içerisinde yaşamakta, fakir ise darlık, kıtlık çekmektedir. Ancak her şeyin sonunda ikisi de aynıdır.

- Kişiye yarım saat baklavayı anlatacağına kişinin ağzına bir dilim baklava koy (KK38).

Baklavanın içerisinde birçok malzeme bulunmasından dolayı izahı oldukça uzundur. Kişinin ağzına bir dilim baklava konulması sonucunda baklavanın içerisinde yer alan malzemelerin neler olduğunu anlayacaktır. Böylelikle izaha da gerek kalmamaktadır. Genel anlamda anlatmak yerine işin nasıl yapıldığını göstermek daha kolay olduğu ve karşı tarafında görerek anlamasının daha kolay olacağı vurgusu yapılmıştır.

Deyimler

- Baklava dilimi (Aksoy, 1984, s. 307)
Eşkenar dörtgen biçiminde.
- Baklava börek olsa yemem (URL-132)
Fazlasıyla tok olunduğunda söylenen bir söz.

2.4.1.5. Tekerlemeler

Tekerleme, Türk edebiyatında çeşitli türlerde bulunan, ölçülü ve kafiyeli sözlerdir. Araştırmacıların bazıları tekerlemenin tanımlanmasının güç olduğunu, şekil, konu, muhteva ve işlevleri bakımından sınırlarının tam ve kesin olarak çizilemediğini dile getirmiştir. Ancak araştırmalar genel olarak tekerlemenin bazı edebi türler içinde veya müstakil olarak söylenen ölçülü ve kafiyeli sözler olduğunu vurgulamaktadır (bkz. Albayrak, 1998, s. 296; Tekin, 1995, s. 640; Karataş, 2001, s. 416; Boratav, 2015, s. 155; Duymaz, 2002, s. 9).

Tekerlemelerin şaşırtmak, eğlendirmek ve keyiflendirmek; masal, halk hikâyesi, orta oyunu ve Karagöz’de dinleyicileri anlatıya hazırlamak; oyunlarda ebe seçimi, tarafların belirlenmesi; törenlerde tabiat güçlerini, olaylarını ve varlıklarını etkilemek; ritmik bir söz olarak çoğu zaman motor bir harekete eşlik ederek ses ve oyun birlikteliğini sağlamak; çocukların dil gelişimine katkıda bulunmak gibi işlevleri bulunmaktadır (Duymaz, 2003, s. 217).

Baklava tekerlemelerde genel olarak yiyecek olarak geçmektedir. Baklava müstakil olarak kullanıldığı gibi baklava-börek ikilisi diğer türlerde olduğu gibi tekerlemelerde de kullanılmıştır.

TE-2 kodlu tekerleme Reşat Ekrem Koçu’nun İstanbul Ansiklopedisi’nde verdiği bilgilere göre Birinci Dünya Savaşı yıllarında ortaya çıkmış bir tekerlemedir. Koçu, eski konakların mutfaklarında baklava ve börek yapmak için yufka açıcılar bulunduğunu; bunların baklava tepsisine gül yaprağı inceliğinde kırk kat yufka döşediğini belirtmiştir. Ayrıca Koçu, Birinci Dünya Savaşı yıllarında başlayan yokluklar, baklavayı geçici olarak halkın sofrasından kaldırdığını ve “Ramazan geldi, hoş geldi; baklava tepsisi/sinisi boş geldi” tekerlemesinin ortaya çıkmasına sebep olduğunu belirtmiştir (Koçu, 1960, s. 1939).

Türk kültüründe önemli bir yere sahip olan ancak zaman içinde hem işlevi hem de uygulama yöntemi değişen “saya gezme” gezici türde bir oyundur. Metin And saya gezmesini çobanlara özgü oyunlar arasında saymaktadır (2012, s. 54). Günümüzde bazı bölgelerde özellikle Çanakkale ve çevresinde bu oyun yerini Ramazan ayında uygulanan bir geleneğe dönüşmüştür. Bu dönüşüm “saya” kelimesinin Çanakkale’de tekerleme yerine geçmesine sebep olmuştur. Sonuç olarak bir hayvancılık töreni olan saya, Ramazan’da çocukların söylediği tekerlemeye ve uyguladığı bir törene dönüşmüştür (Duymaz, 2002, s. 185).

Saya gezme ile ilgili tekerlemelerin içinde baklava da kendisine yer bulmuştur. Çanakkale ve çevresine ait olan TE-3, TE-9, TE-10 kodlu saya tekerlemelerinde baklavanın geçtiği görülmektedir.

Genellikle nazım biçiminde yazılan tekerlemelerin kimi zaman nesir şekline de rastlanmaktadır. Nesir biçiminde yazılan TE-11 kodlu tekerlemede baklava “Başımda külâh, kurtardı Allah; gurbet elde bir iş geldi başıma, yumrum gibi yahnılar dokunsa dişime, otursam kırk tepsi baklavanın başına, acaba yeter mi sabah kahvaltısına.” (Boratav, 2000, s. 170) şeklinde geçmektedir.

TE-14 kodlu tekerleme ise dini bayramlarda çocuklar tarafından el ele tutuşarak sokaklarda, evlerde hep beraber söylenen bir tekerlemedir. Günümüzde çocuklar tarafından pek yapılmasa da hatta unutulmuş olsa da 1950’li yıllarda bu tekerleme oldukça yaygın olarak söylenmiştir. TE-2 kodlu tekerlemeyi de içine alan bu tekerleme “Bu gün arife/ Sabah şerife/ Obürgün bayram/ Kürt kızı hayran/ Kürt ne bilsin bayramı/ Hor hor içer ayrı/ Ramazan geldi/ Hoş geldi/ Baklava sinisi/ Boş geldi” şeklinde söylenmektedir (Yanç, 1958, s.13).

2.4.1.6. Bilmece

Türk folklorunda yaygın ve zengin bir tür olan bilmeceler sözlü halk edebiyatının bir ürünüdür. Bilmece ile ilgili ilk kayıtları “tapız-, tapuz-, tapuzgu, tapuzguk, tapzug” şeklinde Divanü Lügat’it-Türk’te geçmektedir (Kaşgarlı Mahmud, 2018, s. 854-855). Hristiyanlığı yaymak ve ticaret ilişkilerini geliştirmek için yazılan Codex Cumanicus’ta yer alan kırk yedi tane bilmece bu türün ilk örneklerindendir (Argunşah ve Güner, 2015, s. 339-349).

Bilmece, bir nesnenin ya da kavramın adını doğrudan ifade etmeden, onun özelliklerini ve niteliklerini dolaylı yoldan anlatan, dinleyicinin veya okuyucunun düşünce ve

dikkatini kullanarak çözmeye çalıştığı kalıplaşmış şiirli sözler ile soruların sorulduğu halk mahsulleridir. Genellikle belirli bir yapıya sahip, ritmik ve şiirsel formda sunulan bu sorular, kültürel bağlamda eğlencenin yanı sıra bilgi aktarımını ve zihinsel yeteneklerin test edilmesini amaçlamaktadır. Bilmece, hem somut nesneleri hem de soyut kavramları kapsayarak çeşitli işlevleri bünyesinde barındırmaktadır (Koz, 1977, s. 432; Kowalski, 1979, s. 615; Elçin, 1989, s. 1; Boratav ve Başgöz, 1974, s. 2; Çelebioğlu ve Öksüz, 1995, s. 7; Başgöz, 1974, s. 28). Genel olarak bilmecelerin eğlence, eğitim, zaman geçirme, sınama vb. işlevleri bulunmaktadır.

Hemen hemen her hususu kapsayan bilmeceler yapısına göre ve konularına göre olmak üzere iki şekilde tasnif edilmektedir. Yapısına göre manzum ve mensur olarak tasnif edilmektedir. Baklava ile ilgili bulunan bilmeceler konularına göre Doğan Kaya'nın yaptığı tasnifteki "Yiyecek ve içeceklerle ilgili bilmeceler" maddesine girmektedir (2007, s. 162). Bununla birlikte yapısına göre hem manzum hem mensur yapıda bilmece örneklerine rastlanmıştır.

Manzum Örnekler:

Manzum bilmeceler yapılarına göre beyitlerle, üçlüklerle, dörtlükler ve dörtten fazla olan dizeli olmak üzere dört gruba ayrılmaktadır. Tespit edilen baklava ile ilgili bilmece örnekleri dörtlükler ile kurulmuş ve beşli, altılı, sekizli hece ölçüsüyle söylenmiştir.

"Alaca mersin,
Dağlara gelsin
Bıyıklar bursun,
Sofralar kursun" (Çelebioğlu ve Öksüz, 1995, s. 236).

"Teptim tekerlendi
Öptüm şekerlendi
Bal ile badem
Ne tatlı âdem" (Başgöz, 1993, s. 78; Çelebioğlu ve Öksüz, 1995, s. 236; İçel, 2010, s. 203).

"Açtım tekerlendi
Öptüm şekerlendi
Bal ile badem
Bir güzel âdem" (Çelebioğlu ve Öksüz, 1995, s. 236).

"Elle beni, belle beni,
İskelede bekle beni,
Ben hanımım ben kadınım,
Şeker ile besle beni" (Işın, 2009, s. 234; Başgöz, 1993, s. 78; Çelebioğlu ve Öksüz, 1995, s. 236).

Mensur Örnekler:

Kurallı cümle halinde sorulan bilmecelerdir. Genellikle secili yahut zıt anlamlı kelimelerin bulunduğu mensur bilmecelerde kafiye olmadığı için akılda kalmaları zordur. Manzum bilmecelere göre sayısı oldukça azdır (Kaya, 2007, s. 163).

Mensur olarak baklava ile ilgili “Yırtık çingene paşa önüne çıkar” (Başgöz, 1993, s. 78; İçel, 2010, s. 203) örneği tespit edilebilmiştir. Bilmecelerde kalıp olarak karşımıza çıkan zıtlık bu örnekte çingene ve paşa olarak görülmektedir.

2.4.1.7. Düzgü

Anonim ürünler denildiğinde mani, türkü, ağıt, bilmece vb. akla gelmektedir. Bunlar ile birlikte halkın günlük hayatında yer edindiği sosyal çevre, meslek, düşünce, yeme-içme ile ilgili olarak kullandığı, birçok manzum söz bulunmaktadır. İnsanlar bunlar ile ilgili sözleri kamyon, taksi ve fotoğrafların arkasına yazmış veya dükkanının belli bir yerine asmıştır. Bunların dışında insanlar yazmak yerine bunları dile de getirmişlerdir. Düzgü geniş anlamda ise “Muhtelif konularda ve daha ziyade ikilik yahut üçlüklerle söylenen; tecrübe ve görüşleri yansıtan; duygu, inanç, düşünce, davranış için düzülmüş özlü ve ölçülü sözler” olarak ifade edilmektedir (Kaya, 2004, s. 409).

Gaziantep yöresinde kız istemede, çeyiz çıkartmada, nişanda, düğünde kısacası evlenmenin her aşamasında zılgıt ile söylenen düzgüler daha çok kadınlar tarafından zılgıt eşliğinde söylenmektedir. Zılgıt ile söylenen bu düzgülerin içinde Gaziantep halkının yaşamına sirayet etmiş baklava da yer almaktadır. Baklava ile ilgili olan düzgüler şu şekildedir:

- Baklava dilim dilim, oynasın gelin görüm
- Baklavanın dilimi, tut kayanana dilini
- Baklavalara fıstıklı, gelinin arkası yastıklı
- Baklavaya börek gerek, güveyi de yürek gerek
- Dama serdim kilimi, gelinde baklava dilimi (Köylüoğlu, 2009, s. 316)

Gaziantep’in yerel halkı tarafından çokça kullanılan ve türkülerin girişlerinde de kullanılan düzgü niteliğinde bir dua bulunmaktadır. “ Allah’ım rast getir işimizi, etli lahmacunla baklavaya değdir dişimizi” (Şahiner, 2014, s. 123) şeklinde olan duada

etli lahmacunla baklavanın yemeklerde kademe olarak en üst kademe olduğu, zenginliğin bir nişanesi olduğu ve sürekli bunlar ile beslenilmek istenildiği ifade edilmektedir.

Bunlar ile birlikte ustaların ustalarından duyduğu ve çıraklarına aktardığı bazı sözler bulunmaktadır. Bu sözler bellekte yaşayarak nesilden nesle sözlü olarak aktarılmaktadır. Söylenen bu sözler genellikle ders ve öğüt vermek amacıyla söylenmektedir. Ustalar arasında düzgü niteliği de taşıyan bazı sözler şu şekildedir:

- İşine saygısı olmayanın kimseye saygısı olmaz (KK3).
- Çıraklığını yapmadığın işin ustalığını yapamazsın (KK5).
- İyi baklava hışış eder kötü baklava çıt eder (KK10).
- Baklava her dönemde lüks bir tatlı olmuştur (KK12).
- Bu meslek bir altındır. Severe yapmayan, hakketmeyen insanlara öğretmeyin (KK16).
- Cevat Güllü kalksa seni görse kahrından geri ölür (KK17).
- Baklava nazik bir tatlıdır. İncelik ister, temizlik ister, zarafet ister (KK29).
- Baklavanın azı karar, çoğu zarardır (KK31).
- Mesleği öğren, unut. Kolunda bir bilezik olsun (KK32).
- Çıraklığın ne kadar iyiye ustalığın da o kadar iyi olur (KK33).
- “Akıl, göz yanılır, ama damak yanılmaz. Onu kandıramazsınız!” (URL-133).

2.4.1.8. Türk halk tiyatrosu

Tiyatro, oyun (dramatik metin), oyunculuk, sahne tasarımı, giysi tasarımı, sahne tekniği ve sahnelemeyden, vb. oluşan bileşken bir sanattır (Çalışır, 1993, s. 7). Tiyatronun tarihi oldukça eskidir ancak nasıl ortaya çıktığı hakkında iki temel görüş bulunmaktadır. Bu görüşlerden ilki danstır. Kimi araştırmacılar ilk sanatın dans olduğu diğer sanatların danstan ortaya çıktığını savunmaktadır. İkinci görüş ise taklittir. Bu görüşü savunanalar taklittin çocukluktan başlayan ve doğadan gelen bir özellik olduğunu ileri sürmektedir. Bunu temellendirmek için bütün insanların doğadan gelme başka bir yanının ise taklide dayanan işleri seyretmekten tat almaları olduklarını dile getirmişlerdir (Fuat, 2010, s. 11-13).

Türklerde tiyatronun gelişimi diğer halklardan ayrı ve farklı bir şekilde olmuştur. Türk kültürü, dinî felsefesi, geleneği ve mitolojik görüşlerini temel alan Türk tiyatrosunun gelişme evreleri genel hatlarıyla üçe ayrılmaktadır:

“1.Avcılık- Balıkçılık kültürüyle ilgili inanç sistemleri çerçevesinde ilkel tiyatrosal öğelerin oluşması. Totemizm ve Şamanizm’le ilgili törenler.

2. Tarım ve hayvancılık kültürleri ile ilgili mevsimi törenler. Köy seyirlik oyunları

3. Şehirleşme sonucu ortaya çıkan gelişmiş halk tiyatroları. Orta Oyunu, Meddah, Hokkabaz, Kukla, Karagöz vd.” (Pirverdioğlu, 2003, s. 59).

Metin And, Türk tiyatro geleneğini ise “Köylü Tiyatrosu Geleneği”, “Halk Tiyatrosu Geleneği”, “Saray Tiyatrosu Geleneği” ve “Batı Tiyatrosu Geleneği” olmak üzere dört kategoriye ayırmıştır. Köylü ve halkı ayıran And, Batıdaki “folk” ve “popüler” ayrımını göstermek için bu yola başvurduğunu belirtmiştir (1985, s. 42).

Köylü tiyatrosu geleneği ile Türk köylüsünün eski bolluk törenleri ve canlılık (animizme) inançlarını sürdürdüğü seyirlik oyunlardır. Bu oyunlar zamanla biçim ve öz bakımından değişikliklere uğramış ancak günümüze kadar ulaşmıştır. Eski örnekler ile devrin yeni oyunlarını birleştiren kırsalda yaşayan halk ortaya çıkan bu yeni oyunu gelenekselleştirmiş ve bu gelenek Türkiye’de ötekilere göre daha az bozularak sürekli tiyatro geleneği olmuştur. Halk tiyatrosu ise başkentte ortaya çıkmış bir tiyatrodur. En önemli türleri kukla, karagöz ve ortaoyunudur (And, 1970, s. 12-13; 2014, s. 11-12). Bunların yanı sıra kukla ve meddahlık da Türk halk tiyatrosunun içinde yer almaktadır.

Türk halk tiyatrosu içerisinde baklava ile ilgili olarak Karagöz ve ortaoyunu türlerinde örnekler bulunmaktadır. Bu bağlamda bu bölümde Karagöz ve ortaoyunu incelenmiştir. Örnek metinler uzun olduğu için baklava ile ilgili kısımlar verilmiştir.

2.4.1.8.1. Karagöz

Türk halk tiyatrosu geleneğinin en önemli unsurlarından biri olan Karagöz adını oyundaki baş tiplerden biri olan Karagöz’den almaktadır. Bu oyun hayal veya gölge oyunu olarak da adlandırılmıştır. Gölge oyununun kökeni hakkında çeşitli görüşler bulunmaktadır. Bunlardan ilki Çinlilerden Moğallara, onlardan da Türklere geçtiği görüşüdür. Ancak bu görüş Türk kukla geleneği ile karıştırılması sebebiyle pek önemsenmemiştir. Diğer bir görüş Karagöz’ün Bizans’taki mimus geleneğinin ardılı olduğudur. Bir başka görüş ise Karagöz ve Hacivat’ın Anadolu Selçukluları zamanında yaşamış kişiler olduğu ve bunların birbirleriyle tartışma ve konuşmalarının zıll-ı hayal/hayal-i zıll’a aktarıldığı şeklindeki bilgiden yola çıkılarak ortaya atılmıştır. Bu rivayete göre; Sultan Orhan Bursa’daki camiyi yaptırırken Karagöz ile Hacivat da

caminin inşaatında amele olarak çalışmıştır. Bu ameleler o kadar komik hikâyeler anlatıp öyle güldürücü meddahlık yapıyorlarmış ki diğer ameleler gülmekten iş yapamamışlardır. İnşaatın neden ilerlemediğini araştıran hükümdar sebebi öğrenince çok kızar ve Karagöz ile Hacivat'ı idam ettirmiştir. Ancak bir müddet sonra bu yaptığına pişman olur ve büyük üzüntü duyar. Şehy Küşteri isimli bir sanatkar padişahın bu üzüntüsünü gidermek için Karagöz ve Hacivat'ı beyaz perdeye aksettirmiştir. Hem padişahı avutmuş hem de Anadolu'da Karagöz oyununun mucidi olmuştur (Sevilen, 1990, s. 1-2; Kudret, 1992, s. 12; And, 2005, s. 33; Özdemir, 2003, s. 19-20).

Diğer bir görüş ise Yavuz Sultan Selim'in Mısır'ı aldıktan sonra gölge oyunu, Mısırlı bir gölge oyunu sanatçısı tarafından İstanbul'a getirildiği belirtilmektedir. Bunu belgeleyen tarihi belgelerde mevcuttur. Ancak Mısır'daki gölge oyunu İstanbul'a geldikten sonra değişim-dönüşüm geçirerek yerelleşmiş ve özgün biçimini almıştır. Deriden yapılmış, renkli, ışıkla gösterilen görüntüler ve ustalıkla bir konuşma sanatıyla sunulan çok zengin bir tiyatro türü olarak daha sonra ise geldiği yere, komşu İslam ülkelerine ve Balkanlara bu yeni haliyle yayılmıştır (And, 1973, s. 417).

Gölge oyunu “bir aydınlatma kaynağı (çıra, mum, lamba vb.) ile yarı saydam bir perdeden yararlanılarak, bu perdenin önünde ya da arkasında, iki boyutlu saydam veya saydam olmayan kuklaların/tasvirlerin oynatılması”(Özdemir, 2003, s. 19) olarak açıklanabilir. Günlük hayat, masal, destan, hikâyeden konusunu alan Karagöz oyunu genel itibarıyla muhavere(karşılıklı konuşma) ve fasıl(oyun) olmak üzere iki bölümden oluşmaktadır (Elçin, 2010, s. 674). Karakterleri şu on bir madde ile sınıflandırılmıştır:

- “Eksen kişiler (Karagöz, Hacivat)
- Kadınlar (Zenneler, Kanlı Nigar, Salkım İnci, Karagöz'ün karısı, Hacivat'ın Kızı vs.)
- İstanbul ağzıyla konuşanlar (Çelebi, Tiryaki)
- Anadolu kişileri (Bolulu, Kastamonulu, Kayserili)
- Anadolu dışından gelen kişiler (Kürt, Laz, Arnavut, Arap, Acem)
- Müslüman olmayan kişiler (Rum, Ermeni, Yahudi)
- Kusurlu ve ruh hastası olan kişiler (Kekeme, Kambur)
- Kabadayılar ve sarhoşlar (Matiz, Tuzsuz Deli Bekir, Sarhoş)
- Eğlendirici kişiler (Köçek, Çengi, Cambaz, Hokkabaz)
- Olağanüstü kişiler ve yaratıklar (Cazular, Cinler, Canan)
- Geçici, ikincil kişiler ve çocuklar (Çeyiz taşıyıcıları, Satıcılar vs.)” (URL-134)

Baklava, Türk halk tiyatrosunda hem yiyecek olarak hem de tiplerin meslekleri olarak görülmektedir. Oyunlarda Ak Arap ve Kara Arap/Zenci olarak iki Arap tipi bulunmaktadır. Bunlardan Ak Arap çoğu kez Suriye, Şam, Beyrut, Akabe, Yafa, Halep, Bağdat, Basra'dan gelmektedir. Meslekleri arasında Mekke kınası tüccarlığı, kahve dövücülüğü, kestane, fıstık satıcılığı, kökçülük, devecilik ve baklavacılık yer almaktadır (Sevin, 1968, s. 62; And, 1985, s. 480).

Metinlerde baklava genel olarak yiyecek olarak geçmektedir. Metinlerde sadece baklava adı değil baklavanın çeşitleri olan güllaç baklava (KR-3) ve sarıgıburma (KR-8) da geçmektedir. KR-2 kodlu oyunda baklava Karagöz'ün ifadelerinde “Ulan, bundan açık baklava hamuru bile olmaz! Daha nasıl anlatmalı? Babam geçmişlere karıştı.” (Kudret, 1969, s. 57) şeklinde geçmektedir. Görüldüğü üzere söylediği sözün daha açık bir şekilde anlatılamayacağını baklava hamuru/yufkası ile kıyaslayarak ifade etmiştir. Ayrıca oyunda baklava hamurunun incecik bir şekilde açıldığı ve şeffaf gibi olduğu vurgusu yapılmaktadır.

KR-4 kodlu “Sünnet Oyunu” adlı oyunda Yardak, Hokkabaz'ın kendisine söylediği cümleleri tekrar etmektedir. “HOKKABAZ - Yidersin bakkala. YARDAK - Her yün yersin baklava. HOKKABAZ - Baklava dey! Yidersin bakkala, alırsın bir tabak.” (Kudret, 1970, s. 103) şeklinde geçen muhaverede Hokkabaz'ın söylediği bakkalı Yardak baklava olarak tekrar etmekte ve tekrarın yanlış telaffuzundan dolayı söz komikliği meydana gelmektedir. Gül Oyunu (K-6) adlı oyunda da kelimenin yanlış anlaşılması durumu söz konusudur. Hacivat, muamma ve tekerlemenin tatlı sözlerden oluşan bir tür olduğunu söyler. Karagöz ise muammayı murabba, tekerlemeyi tekerlenme olarak anlamaktadır. Bunun üzerine Hacivat, muamma ve tekerlemenin tatlı ve nükteli sözlerle tertip edilmiş bir şey olduğunu ifade etmiş ve söylerse pek memnun olacağını dile getirmiştir. Karagöz, Hacivat'ın mecaz olarak kullandığı tatlı kelimesini gerçek anlamı ile anlamıştır. Ayrıca “muamma, tekerleme vb. okumak” anlamındaki söylemek kelimesini “sipariş etmek” olarak algılayan Karagöz “köle doyuran cevizli baklavadan başla” demiştir.

KR-5 kodlu oyunda ise bir dörtlüğün içinde geçmektedir. Dörtlükte baklava “Yumurtanın gözünden akar kanlı yaş/ Yetiş imdada benim baklava kardaş/ Gör ki peynirli böreğe neler oldu/ Hoşaf nerede kaldı pilava bir baş” şeklinde geçmektedir.

2.4.1.8.2. Ortaoyunu

Ortaoyunu, Geleneksel Türk tiyatrosunun özellikle kentlerde oluşan ve gelişen bir türüdür. Çeşitli kaynaklarda tanımlanan ortaoyunun en kapsamlı tanımlardan birini Cevdet Kudret yapmıştır. Kudret ortaoyununu “dört-bir yanı fırdolayı seyircilerle çevrilmiş bir meydanda, belli bir konunun kanavasına uyularak, fakat herhangi bir yazılı metne bağlı kalınmadan, canlı oyuncularla oynanan doğmaca (irticali, tuluatlı) bir oyundur ve bu oyun belli bir vakanın çevresinde örülmüş çalgı, şarkı, raks, taklit ve konuşmalardan birleşiktir” (2007a, s. 1) olarak tanımlamıştır. Kol Oyunu, Meydan Oyunu, Taklit Oyunu ve Zuhuri (Kolu) gibi adlarla da anılan ortaoyunu, meddahın çok sanatkârlı şekli veya Karagöz’ün perdeden yere inmiş türü olarak da nitelendirilmiştir (Alus, 1950, s. 6; Elçin, 1992, s. 373). Karagöz oyununda olan tipler ortaoyunlarında da görülmektedir. Karagöz’ün yerini Kavuklu, Hacivat’ın yerini ise Pişekar almıştır. Tuzsuz Deli Bekir’in yerini ise Efe tipi almıştır. I. Kunos’un çizdiği plana göre, bir Ortaoyunu meydanı sandık odası, kapı, çalgıcıların yeri, dükkan, meydan, yenedünya, mevki, kafes, parmaklık bölümlerinden oluşmaktadır (Kunos, 1908, s. 32; Kudret, 2007a, s. 55-57).

Giriş, muhavere, fasıl ve bitiş bölümlerinden oluşan ortaoyunu zamanında sarayda, sünnet düğünlerinde, esnaf gezintilerinde, peştamal kuşanma merasimlerinde oynanmıştır. Günümüzde ise curcunasız ve köçeksiz olarak bazı toplantılarda yer almaktadır (Elçin, 2010, s. 677). Ancak ortaoyunu çeşitli sebeplerden dolayı değişim ve dönüşüme uğramış, Çağdaş tiyatro karşısında varlık göstermediği için yok olma tehlikesine girmiştir. Bir başka deyişle eskinin yerini yeni alınca eski unutulmaya yüz tutmuştur.

Ortaoyununda baklava kısıtlı olarak geçmektedir. OO-1 kodlu oyunda Şalgam hoca “Köşe odasından iki pencere açtırılıp lodos poyrazının imtizaç etmesi için baklavadan hasıl olan illetten dolayı dolap kapısını boğazına takmayınca ısıtmaya çare bulunmaz.” (And, 1985, s. 569); OO-2 kodlu oyunda ise Kayarto “Tahtakale’de cevizli baklava satan derviş.” (Kudret, 2007b, s. 422) ifadelerini kullanmıştır. OO-1 kodlu oyunda yiyecek olarak geçen baklava, OO-2 kodlu oyunda hem cevizli baklava olarak hem de dervişin mesleği olarak geçmektedir.

2.4.1.9. Türkü

Geçmişin deneyimlerini ve düşüncelerini kendine has bir ezgiyle aktaran türküler Türk hayatına dair birçok örtük bilginin barındığı halk edebiyatı ürünüdür. Çok eski bir geçmişi olan ve Türk tarihi ile eşdeğer kabul edilen türkülerin başlangıçta bir yaratıcısı olsa da zamanın içerisinde yaratıcı unutulmuş ve halkın malı olarak kuşaktan kuşağa aktırılarak günümüze kadar canlılığını korumuştur.

Temelde iki kaynaktan beslenen türkülerin ilk kaynağı anonim olarak söylenen, halkın ortak malı olan ve halkı derinden etkileyen bir olay üzerine yakılanlardır. Aşk, ölüm, kahramanlık, fetih, doğal âfetler, oymak kavgaları, eşkıya baskınları, bir vatan parçasının elden çıkması gibi olayların birini yaşayan veya bilen sanatçı kişiliğe sahip birinin olayı halk şiiriyle ve ezgi eşliğinde ifade etmesi türküyü meydana getirmektedir. Türkülerin oluşmasında ikinci önemli kaynak ise saz şairleridir. Saz şairi veya âşık gördüğünü, yaşadığını, duyduğunu olayları saz eşliğinde dile getirerek topluma duyurmakta ve bu çeşitli vasıtalar aracılığıyla yayılmaktadır (Dizdaroğlu, 1969, s. 104; Albayrak, 2012a, s. 611-612; 2012b, s. 93).

Türkü kavramı, hem dilsel hem de tanımsal açıdan çeşitli araştırmacılar tarafından ele alınmıştır. Türkçe söylenmiş şiir anlamına gelen türkünün Türki sözünden geldiği kabul edilmektedir. Genel olarak türkü, Türk kültürüne özgü bir müzik türü olarak tanımlanmış, farklı açılardan değerlendirilmiştir. Ayrıca türkülerin anonim halk edebiyatının önemli bir unsuru olduğu, genellikle aşk, güzellik ve tabiat gibi temaların işlendiği; zamanla halk arasında şekil değiştirerek anonimleştiği vurgulanmıştır. Türkülerin doğumdan ölüme kadar insan hayatında iz bırakan olayları dile getiren, coşku ve heyecanı yansıtan manzum eserler olduğu, farklı icra ortamlarında kendine has bir ezgiyle söylendiği de belirtilmiştir. Türkülerin bir tür mü yoksa bir biçim mi olduğu konusu tartışmalıdır. Bazı araştırmacılar, halk edebiyatındaki türlerin aynı zamanda birer biçim olarak da değerlendirildiğini öne sürerken, diğerleri, türlerin ezgileri ve okunuşlarıyla birbirinden ayrıldığı görüşünü savunmuştur (bkz. Şemsettin Sami, 2010, s. 400; Köprülü, 2011, s. 293; Kunos, 2001, s. 21; Elçin, 2010, s. 195; Boratav, 2015, s. 171; Yakıcı, 2007, s. 44; Kaya, 2007, s. 741; Aytaç, 2003, s. 334; Kaya, 2004, s. 147; İlaydın, 1947, s. 70, Dizdaroğlu, 1969, s. 46; Boratav, 1982, s. 156, Oğuz, 2001, s.15-16).

Türkülerde yaşamın birçok unsuru yer aldığı gibi yiyecek ve içeceklerde yer almaktadır. Diğer yiyecekler gibi baklava da türkülerin içerisinde yer alan hatta adına şiirler yazılan bir yiyecek olarak özelde Gaziantep genelinde Türkiye’deki türkülerde konu olmuştur.

Mehmet Yakar “Ağrıdı Başım Nanay” adlı türküsünde aynı isimde olan anonim türkünün sözlerini değiştirip bir türkü ortaya koymuştur. Sözlerinde Gaziantep, Kilis, Adana, Kahramanmaraş, Denizli ve Trabzon’un meşhur yiyeceklerine değinilmiş ve bölgelerin ağız özellikleri taklit edilmeye çalışılmıştır. Ağız taklidinin yapılması türküyeye bir mizahi unsur katmıştır. Türküde Gaziantep iliyle anılan baklava şöyle geçmektedir:

Antep’tir dedikleri
Baklava yedikleri
Çok hoşuma gidiyor
Ne diyin yörüm dedikleri

Çok hoşuma gidiyor
Gelin mi a’am dedikleri

Amanın başım nanay
Ağrıdı dişim nanay
Ben bir hoşum nanay
Nanay gülüm nanay (URL-135)

Mehmet Yakar tarafından hazırlanan bir diğer eser ise “Baklava” adlı türküdür. Fatih Belediyesi ve Baklava ve Tatlı Üreticileri Derneği’nin işbirliği ile yedincisi düzenlenen “Tarihi Yarımada Baklava Festivali” için hazırlanmıştır. Türkünün giriş ve son bölümünde tiyatral bir bölüm bulunmaktadır. Tiyatral kısımda usta ve çalışan diğer personellerin konuşmasına yer verilmiştir. Giriş, türkü bölümü ve son bölüm olarak ele alınan türkünün tiyatral ve söz kısmı şu şekildedir:

Giriş kısmı

USTA - Kolay gelsin hayırlı işler.

PERSONEL I - Sağ ol usta.

USTA - Hazırlıklar tamam mı ağam.

PERSONEL I - Hamuru yoğurdum usta.

PERSONEL II - Tepsi de yağladım usta.

PERSONEL III - Kaymağı da çaldım ustam.

PERSONEL IV - Fırın da yaktım usta.

USTA - Ökkeş siparişler ney ya?

PERSONEL I - Şöbiyet

PERSONEL II - Fıstıklı baklava

PERSONEL III - Havuç dilimi

PERSONEL IV - Bülbül yuvası

USTA -Hamurları ince olsun. Haaa! Akşama da kız istemeye gidecek. Bir tepsi baklava ilave edin.

HEP B RL KTE - Tamam usta.

HEP B RL KTE - Y h y h yaaaah y h.

T rk  Bölümü

Altın sarısı rengi

Dünyada yoktur dengi

Tatlının efendisi

Adın yeter baklava

Adı güzel baklava

Tadı güzel baklava

Yiyen bir daha ister

Eşin yoktur baklava (Nakarat)

Antep'tendir fıstığı

Urfa'dan gelir yağı

Dillere destan namı

Gururumuz baklava

Nakarat

Emek ister yapmaya

İnce kat kat açmaya

Buyurun dostlar tatmaya

Şifa olsun baklava

Nakarat

Son Bölüm

USTA - Yap oğlum iki kilo havuç dilimi ortaya

PERSONEL I - Hemen yapıyorum usta

USTA –  ek! Fırından baklavaları  ek oğlum  ek

PERSONEL I - Şöbiyeti getir ordan ş biyeti

USTA - Oğlum bir tepsi baklava sar  abuk. Yarım kilo kadayıf sar.

PERSONEL I - Tatlıların padişahı burda. Baklavanın babası burda.

PERSONEL II - Y r n gidiyik ağam, akşama gidiyik haa.

USTA - Deyin hadin çabuk olun, beni de oynatmayın.

PERSONEL I - Tamam usta.

PERSONEL II - ( oşkulu) Y r  haydi haydi haydi.

USTA - Yerin M mmed yeri!

PERSONEL II - ( oşkulu) Misafirlige hoş geldiniz.

USTA – Yap bir kilo baklava. Tatlıları bitirelim Kavaklı'ya gazel depelemeye gidecik.

HEP B RL KTE -He he yerin ağalar yerin.

Adı güzel baklava

Tadı güzel baklava

Yiyen bir daha ister
Hış hış eder baklava.

Giriş ve son bölüm kültür, mizah ve ağız açısından da ele alınabilir. Bu tiyatral kısım arka planda kültürel bir derinlik barındırmaktadır. Kültür açısından Ahilik kültürü (ustaya saygı), baklava kültürü, kız isteme, bir sahre geleneği olan Kavaklık'ta gazel tepeleme değerlendirilebilir. Tiyatral kısım mizah açısından ele alındığında usta ve personeller arasındaki diyalogun gözümüzde canlandırılması ve çoşkulu bir şekilde konuşmaları güldürücü bir unsur yaratmaktadır. Bununla birlikte yöre ağzının kullanılması da gülme eylemini tetiklemektedir. Ağız sadece güldürücü unsur olarak tiyatral kısımda geçmemekte aynı zamanda yörenin ağzı hakkında da bilgiler barındırmaktadır. Ağız açısından incelendiğinde ise “Māmmēd” kelimesi yörede Mehmet için kullanıldığı; “-cAğIz” zaman ekinin “cIk” olarak geçtiği görülmektedir. Türkü bölümünde ise baklavanın eşsiz olduğu, namının bulunduğu konumu aştığı ve tatlılar arasında ilk olduğu dile getirilmiştir. Ayrıca içerisindeki fıstığın Gaziantep'ten, yağının ise Şanlıurfa'dan geldiği vurgulanmıştır.

Baklava hakkında yazılan bir başka türkü ise söz ve müziği Faruk Lök'e ait olan “Gaziantep Baklava Türküsü (Kakenin Üçü Antep'in İçi)” adlı eserdir. TR-7 kodlu türküde baklavanın araç ve gereçlerini sayan Lök, bununla birlikte baklavanın nasıl yapıldığını da türküde dile getirmektedir. Türküde vurgulanan bir nokta ise baklavanın fıstıklı yapıldığıdır. Önceden ceviz ağırlıklı olan baklavanın günümüzde artık fıstık ağırlıklı yapıldığı, türkülerde de genel olarak baklava-fıstık ikilisinin kullanıldığı görülmektedir.

Oklavayı kapan gelsin
Hamurları açıversin
Üstüne fıstığını serpsin
Sinilere seriversin

Şekeri kararında
Gavımı da suyunda
Hışşır hışşır yağınca
Baklavalara yeniversin

....
Kırk kat yufkamız açarız
Fıstıkları da yayarız
En has sade yağıyla
Baklavalara yaparız (URL-136)

Yine Faruk Lök tarafından söylenen “Bize Antepli Derler” adlı türküde Gaziantep'in yemek kültürüne yer verilmiştir. Bu türkünün nakarat dörtlüğünün son

dizesinde ise baklava yer almaktadır. “... / Bizde âdet böyledir / Baklavayı över diller” şeklinde geçen baklavanın Gaziantep’in en önemli yiyeceklerinden olduğu ve halk tarafından üstün tutulduğu, her zaman övüldüğü dile getirilmiştir (URL-137).

Ozan Ali Dağcı, “Antep’in Baklavası” (Avcı, 2021c, s. 244) adlı şiirini baklava firması olan Hamido için uyarlayarak türkü formatına getirmiştir (URL-138). Bir single olarak çıkartılan TR-5 kodlu türkü Hamido adının akıllarda kalmasına hizmet etmektedir. Akılda kalıcı olmayı başaran müzikler hem tekrar tekrar izlenmesine hem de hedef kitle tarafından yıllar geçse dahi hatırlanmasına neden olmaktadır (Yılmaz-Sert, 2019, s. 207). Hamido çalışanları tarafından da türkünün bu amaca hizmet etmesi için çıkartıldığı ve pozitif dönüşler alındığı dile getirilmiştir (KK25). “Hamido baklavası / Yiyelim her fırsatta” şeklindeki dizeler hem Hamido adının hatırlanmasına hem de Hamido’dan baklava alınmasına teşvik etmektedir.

Türkiye’nin hemen hemen her yerinde bilinen “Antep’in Hamamları” adlı türküde baklava “Çiğ köftenin adına / Baklavanın tadına / Ye derler muradına” (URL-139) şeklinde geçmektedir. Bununla birlikte günümüzde baklava ile ilgili türküler popüler sanatçılar tarafından üretilmektedir. Bülent Serttaş’ın “Antepli” adlı parçasında hem İmam Çağdaş hem de baklava yer almaktadır. Türkünün ilgili kısmı şu şekildedir:

Katmer bulur tavayı
Lezzet kaplar havayı
Severek yer Antepli
Çağdaş’tan baklavayı (URL-140)

Gaziantep’in kına gecelerinde söylenen TR-6 kodlu “İhtiyar Edem” türküsünün Sevim Küçükkıncı’dan derlenmiş şeklinde baklava “İhtiyar edemin merdivenden çıkışı / Baklava yerken yuvarlandı ön dişi” olarak geçmektedir. Bu türkü genç bir kızın ihtiyar adama verilmesi ve adamın bakıma muhtaç olması üzerine hayatı eziyetli olan bir kızın beddua niteliğinde söylediği sözlerden oluşmaktadır. “Baklava yerken yuvarlandı ön dişi” dizesinde kolay yenilen, çabucak dağılan bir yiyecekte dişinin düştüğünü ifade ederek adamın ne kadar yaşlı olduğunu vurgulamaktadır. Bu dizenin tek başına mizahi bir yönü olsa da türkünün genel içerisinde hüsrana, hayal kırıklığına sebebiyet verdiği anlaşılmaktadır.

Baklava birçok sanatçı tarafından yorumlanan TR-1 kodlu “Yağmur Yağar Taş Üstüne” adlı anonim eserde “Yağmur Yağar Çamur Olur / Baklavalara Hamur Olur / Güzel Kızlar Gelin Olur” şeklinde yer almıştır (URL-141). 25.11.1966 tarihinde Eskişehir, Seyitgazi, Doğançayır’da Süleyman Fidan’dan derlenen TR-2 kodlu

“Aşağıdan Geliyoru Kumrular” adlı eserde “Aşağıdan geliyoru bir kişi / Baklavaya basıyoru yan dişi / Benim yarım şu cihanda er kişi” olarak geçmektedir (Uludemir, 1970, s. 101). TR-4 kodlu “Sergenin Başı (Abe)” adlı türküde ise baklava şöyle söylenmiştir:

“Kara taşdan arabayı yükledim
Baklavayı böreği lüplettim (a be)
Baklavayı böreği lüplettim (ı ı)
Kara kızı evde beklettim” (TRT, 2000, s. 688).

Maniler müstakil ve anlamlı nazım şekiller olduğundan zaman zaman türkü olarak okunmaktadır. Halk tarafından aynı konuda olan maniler art arda sıralanarak türküler meydana getirilmektedir. Ayrıca maniler asıl türkülerin beyit, dördlük ve bentlerinin arasına nakarat olarak eklenmektedir (Kaya, 2004, s. 106). Bu bağlamda 1954 yılında Durmuş Yazıcıoğlu tarafından derlenen, Antalya’nın Akseki ilçesinde Hesna Yazıcıoğlu tarafından söylenen “Ben Beyimi Uyandırdım” adlı TR-3 kodlu türküde mânilerin art arda sıralanmasından meydana gelmiştir. Birbirinin versiyonu olan MN-7, MN-8, MN-15 kodlu mânilere benzer bir dördlük bu türkü içerisinde de geçmektedir. Hemen hemen MN-7’ye benzeyen dördlük “Davulumun ipi tekir / Benim adım Deli Bekir / Baklavayı çokça getir / Yiyemezsem geri götür” şeklindedir. Bir diğer örneği ise MN-29 kodlu maninin benzeri TR-8 kodlu türküde kullanılmasıdır. Sinop’a ait olan türküde baklava “Uzun çarşı çamur oldu / Helesa yalesa/ Baklavalar hamur oldu / Helesa yalesa / Kız babası cavur oldu / Helesa yalesa, heyamola hisa / Hisa Hop” olarak söylenmiştir (URL-142).

2.4.1.10. Mâni

Anonim halk edebiyatının en tanınmış ürünlerinden biri olan mâniler, toplumun yaşayış tarzını, gelenek-göreneklerini, hayallerini vb. içinde barındırarak kültür taşıyıcısı görevi üstlenmiştir. Sözlü olarak nesilden nesle aktırılan mâniler için çeşitli tanımlar yapılmış ve mâni kavramının kökeni hakkında çeşitli fikirler belirtilmiştir. Araştırmacıların tanımlarından yola çıkarak mani şu şekilde tanımlanabilir:

Genellikle birinci, ikinci ve dördüncü dizeleri uyaklı olan, daha çok hecenin yedili ölçüsüyle söylenen; ilk iki dizesi uyağı doldurmak ya da temel düşünceye bir giriş yapmak için dile getirilen; düğünlerde, kadın topluluklarında, iş yerlerinde, tarlalarda vb. alanlarda icra edilen; duyguların söylenmesi, insanları güldürmesi,

eğlendirmesi, işi kolay kılması, eğitim, örf, âdet, gelenek aktarımının sağlanması, birlik beraberlik ve dayanışmayı arttırması, kültürün sözlü yolla aktarılması dışında, duyguları dışa vurma aracı olması, dert, meram anlatarak rahatlama gibi işlevleri bünyesinde barındıran Türk halk şiirinin en eski ve yaygın türlerinden biridir (Ahmet Vefik Paşa, 2000, s. 271; Şemsettin Sami, 2010, s. 1263-1264; TDK, 2011, s. 1620; Kunos, 2001, s. 50; Onay, 1996, s. 72; Dilçin, 1995, s. 279; Aslan, 2011, s. 114, Artun, 2007, s. 25).

Söyleniş sebeplerine göre mâniler; niyet, bekçi, atışma, davulcu, mektup ve düğün mânileri, satıcı mânileri, laf atma kabilinden veya semai kahvehanelerinde söylenilen cinaslı mâniler, âşık-hikâyecilerin mânileri gibi birçok türe ayrılmaktadır (Albayrak, 2003, s. 572). Genel olarak aşk, gurbet, kıskançlık, tabiat, özlem vb. konularının işlendiği mânilerin içerisinde çeşitli yiyecek ve içeceklerin de bulunduğu bir nazım şeklidir. Baklava mânilerde sıklıkla Ramazan mânilerinde görünmektedir. Bununla birlikte Gaziantep adı ile anılan baklavalarda mânilerde geçmektedir. MN-3 kodlu mânide baklava “Antep’in baklavası/ Gümüştan oklavası / Gaziantep şehrimiz / Güzellikler yuvası” (Güçyetmez, 1944, s. 24; 1958, s. 9) olarak geçmektedir. Ayrıca baklava ustası Osman Bozaslan tarafından yazılan MN-35 kodlu mânide baklava yine Gaziantep ile birlikte anılmakta ve övülmektedir. Mânî şu şekildedir:

Gaziantep benim ilim
Baklavamız dilim dilim
Gel gülüm Antep’e gidek
Hediyem olsun sana kilim

Gaziantep’li derler bana
Kurban olam gülüm sana
Gel gülüm Antep’e gidek
Baklava yedirem sana (KK33).

Ramazan-nâme adlı eserde “Fasl-ı Baklava”(MN-4), “Reçeller Faslı” (MN-19), “İftar Faslı” (MN-20), Davulcu İftarı Faslı” (MN-21), “Çeşnigir Faslı” (MN-22), “Fasl-ı Hekim”(MN-23) “Araplar Halayık Faslı” (MN-24), “Fasl-ı Ramazan” (MN-25), “Yel ile Yuf Faslı” (MN-26), “Pejmundeler Faslı” (MN-27), “Ehl-i Keyf Faslı” (MN-28) başlıklı fasıllarda baklava ile karşılaşılmaktadır. On dört dörtlükten oluşan MN-4 kodlu “Fasl-ı Baklava” adlı fasılda askerlere iltifat niteliğinde olan ve Ramazan ayının genellikle ortalarında yapılan “Baklava Alayı” anlatılmıştır. Dörtlüklerde geçen “Gördüğüm resm-i alayı” ile de doğrudan Baklava Alayı vurgulanmıştır. Bununla birlikte “Bu gece on altı sayı / Gidiyor Ramazan ayı / Yeniçeri padişahdan / Aldı bugün

baklavayı” şeklindeki dörtlükte ise baklavanın askerlere Ramazan’ın on beşinde aldığı belirtilmiştir (Çelebioğlu, 1995, s. 166-167).

Baklava ayrıca MN-2, MN-5, MN-6, MN-7, MN-8, MN-9, MN-10, MN-15, MN-18, MN-30, MN-31, MN-32 kodlu Ramazan mânilerinde yer almaktadır.

Baklava bazı mânilerde bir karşılaştırma unsuru olarak kullanılmıştır. Yiyeceklerin en üstü olan baklava Trabzon’da hamsi ile karşılaştırılmaktadır. Hamsinin baklavadan üstün tutulduğu mânilerde şöyle geçmektedir:

MN-37 Hamsi benim canımdır
Neylerim başka avı
Baklava olsa yemem
Yedim hamsi pilavi (Başgöz, 1986, s. 318-319).

MN-38 Sıra sıra dizerek
Kızart onu tavada
Bak ki onun lezzeti
Var mıdır baklavada (Duman, 2008a, s. 812).

2.4.1.11. Âşık edebiyatında destan

Dilimize Farsçadan geçmiş olan destan kelimesi büyük, olağanüstü toplum ve kahramanlık olaylarını uzun ve manzum olarak anlatan edebiyat türü olarak tanımlanabilir (Ata Yıldız, 2015, s. 19-65).

Mitik destanların tanımı, oluşumu ve tasnifi üzerine birçok araştırmacı görüş bildirmiştir (Köprülü, 1980, s. 41-42; Togan, 2016, s. 31-34; Elçin, 2010, s. 72; Boratav, 2015, s. 41; Ekici, 2002, s. 18). Ancak buradaki destan kavramı âşıkların söyleyip yazdığı, biçim olarak halk şiirinden koşmaya benzese de dörtlük sayısı, konu, anlatım ve ezgi yönünden farklı olan halk şiiri türüdür (Koz, 1977, s. 266).

Nurettin Albayrak âşık destanları için “Türk halk edebiyatında, başta saz şairleri olmak üzere, genellikle 11’li hece ölçüsü ve dörtlük nazım birimiyle koşma biçiminde, 7’li veya 8’li hece ölçüsü ve mâni katarıyla söylenen ve toplum hayatını hemen her yönüyle yansıtan uzun manzumelere destan adı verilmekte ve bu destanlara eskiden beri rastlanmaktadır.” sözlerini ifade etmiştir (t.y., s. 1).

Destanlar üzerine en geniş tasnifi yapan Özkul Çobanoğlu destanları sosyal hayat, kültürel hayat, iktisadi (ekonomik) hayat, eğitim hayatı, siyasi hayat, dini ve ahlaki hayat, askeri hayat, sosyokültürel çevre, doğal çevre ve insanlarla ilgili destanlar olmak üzere on maddede tasnif etmiştir (2000, s. 56-89). Bu tasnifte “Sosyokültürel

çevreyle ilgili destanlar” maddesinde bulunan “Yiyecek ve içeceklerle dair destanlar” başlığında âşıkların yiyecek ve içeceklerin ismini vererek onları methettiği veya nasıl yapıldığını anlattığı destanlar yer almaktadır.

Hemen hemen bütün yiyecek ve içeceklerin geçtiği yemek destanlarının sekiz ve on dört heceli olanları varsa da çoğu on bir hecelidir. Doğan Kaya yemek destanlarının tasnifini “1. Çeşitli yemek ve gıdaları konu edinen destanlar” “2. Sadece bir yemeği, içeceği, tatlıyı veya meyveyi (bulgur pilavı, balık, çiğ köfte, çökelek, ayran, kavun, üzüm vs. gibi) ele alan destanlar” ve “3. Mizahi yemek destanları” olmak üzere üç maddede toplamıştır (2008, s. 79).

Yemek destanları içerisinde baklava birçok âşık tarafından destanına alınmış ve övgüyle bahsedilmiştir. Hem Gaziantep özelinde hem de Türkiye’de genelinde destanlara konu olan baklava müstakil olarak da adına destan yazılan bir yiyecektir.

D-1 kodlu “Baklava Destanı”nda baklavanın rengi için “Altın gibi parlarsın tepside sarı”; tadı için “Nefis tadın damaktan bir türlü gitmez”; kokusu için “Mis kokundan pay ister goncaları”; şan, şöhret, ünü için “Şöhretin Gaziantep’ten dünyaya taşı”, “Şanıyla Anteplisin canım baklavam” ifadeler kullanıştır. Ayrıca düğün, dernek ve ziyafetlerin baklavasız olmadığı da bu destanda dile getirilmiştir (Köylüoğlu, 2009, s. 111; 2016, s. 406-408).

Gaziantep mutfak kültürü üzerine yazılan ve baklavayı Gaziantep ile anan destanlarda bulunmaktadır. D-2, D-3, D-4, D-5 kodlu destanlarda baklava Gaziantep ile özdeşleşmiş bir tatlı olarak anılmaktadır. D-2 kodlu Antep Sofrası adlı otuz iki dörtlükten oluşan destanda “Yemek faslı son buldu, tatlılara gelelim/ Başta baklava gelir, saygıyla eğilelim/ Haşmetle, azametle gelir konur sofraya/ Ilık ılık yuvarla, bir daha getirelim” şeklinde geçmektedir. Ayrıca “Fıstıklı, sarığı burma hakikaten çok nefis / Hafiftir, lezzetlidir. Rayıhası mis mi mis.” şeklinde geçen dizelerde baklavanın yanında baklava çeşidi olan sarığı burmada destana dahil edilmiş ve hafifliğine, kokusuna övgü yapılmıştır. Destanda son olarak “Unlu helva yaparlar. Kış günü helvacılar. / Baklava gibi diler, kat kat fıstık atarlar.” dizelerinde eşkenar dörtgen biçimini ifade etmek için, bir başka deyişle baklava dilimi vurgusu yapılmıştır (Yurtsever, 1992, s. 19; Yurtsever, 2001, s. 86).

D-3 ve D-4 kodlu destanları Âşık Mehmet Yılmaz tarafından kaleme alınmıştır. Baklava D-3 kodlu destanın son dörtlüğünde “Zaten baklavamız dünyaca meşhur,/ Bumsa kadayıfa yeter mi ki sır?/ Mızarlı çok deme sen burada dur./

Garibanlar bunu nerde bulacak?” (Halıcı, 1990, s. 25; Tokuz, 1995, s. 175); D-4 kodlu destanda ise “Gazianteb’e has baklava türü/ Birbirine benzemiyor hiçbirini./ Sarma, Burma, Havuç dilimi diri,/ Ezme yesen ne kadarda hoş olur” (Halıcı, 1990, s. 45) olarak söylenmiştir. Bu dörtlüklerde hem baklavanın Gaziantep ile özdeşleştiğine hem de dünyaca ünlü oluşuna değinilmiştir. Ayrıca sadece bu dörtlüklerde baklavanın genel adı değil çeşitleri olan sarma, burma, havuç dilimi de geçmektedir. D-5 kodlu “Olsa Yerdin” adlı destanın “Şu Anteb’in baklavası/ Kadayıf pasta tatlısı/ Lahmacunu çiğ köftesi/ Olsa yerdin, olsa yerdin” (Kaya, 2006, s. 539-540) dörtlüğünde ise baklavanın yine Gaziantep ile özdeşleştiği görülmektedir.

Kadın meclislerinde ilahi, destan ve koşma okuyarak geçinmiş olan Bülbül Hoca namıyla bilinen Şerife Hanım’ın on yedi dörtlükten oluşan D-7 kodlu “Yemek Destanı”nda diğer yemek isimleriyle baklavayı da görmek mümkündür. Baklava Şerife Hanım’ın destanında şu şekilde geçmektedir:

“Baklavayla, börek derkenar ola,
Şeker helvası da bir hisar ola,
Toplanıp ihvanlar berkarar ola,
Sıdk u mahabbetli ehl-i hal olsun” (Ergun ve Uğur, 1926, s. 51-52; Kocatürk, 1963, s. 472)

İstanbul’un meşhur destancılarından Akseki Örmeneği Abdulgaffar Mehmet Kemalî, on bir heceli ve elli dört dörtlükten oluşan “Pazarola Hasan Bey’in Destanı” adlı bir destan yazmıştır. Gerek ölçü gerekse ayak yönünden başarısız olan bu destanın on birinci dörtlüğünde baklava şöyle geçmektedir:

“Pazarola! oldu bu derde mübtelâ
Rûy-ı muhabbeti oldu âleme nümâ
Alicenâbdır ol melek-simâ
Baklavacıbaşı, pazarola!” “Yaşa Hasan Bey!” (Kaya, 2019, s. 94).

Kaleme alanı belli olmayan D-8 kodlu “Zengin ile Fakir Destanı” adlı destanda “Zengin nereye varsa hatırı sorulur,/ Baklava, böreği birden verilir,/ Zengin ile fakir bir mi görülür?/ Sırtındaki ceketi bölüktür bölük.” (Uysal, 2008, s. 98). dörtlüğünde baklava geçmektedir. Bu dörtlükte baklava ve börek zenginliği, yemeklerin en iyisini nitelemek için kullanılmıştır.

Ruhsatî yazdığı yemek destanlarında yemekleri övmekten çok züğürtlüğü, yoksulluğu, geçim kaygısını işlemiştir. Ruhsatî hayatı boyunca bundan yakınmış ve bu konu ile ilgili bir çok destan düzmüştür. Bu destanların içinde baklavada geçmektedir. D-27 kodlu destanda baklavayı pehlivana benzeten Ruhsatî, D-28 ve D-

29 kodlu destanlarda ise zenginliğin bir simgesi olarak baklava-börek ifadesine yer vermiştir. Bu açıdan Ruhsatî yemek destanlarında yüz elli yıl öncesi Anadolu insanının damak zevkinden çok sosyo-ekonomik düzeyini göstermektedir.

Âşıkların yemek destanlarında genel olarak baklava övülen ve aranan bir lezzettir. Bununla birlikte yemeklerin ve sofrasının en değerli yiyeceği olarak destanlarda yer almıştır. Yemek destanları uzun olduğu için baklavanın geçtiği dörtlükler verilmiştir. Âşıkların yemek destanlarında baklavanın geçtiği dörtlükler aşağıda verilmiştir:

D-9 Âşık Serdarî/ Kuraklık Destanı

“Zenginin yediği baklava börek
Kahvaltıya eder keteli çörek
Fukaraya sordum size ne gerek
Düğülcek çorbası balımız bizim” (Başgöz, 2014, s. 248; Özdemir, 1997, s. 62; Bezirci ve Özer, 2003, s. 205)

D-10 Yemek Destanı-Kütahyalı Âşık Hasan

“Ocağımız bizim tuğla taşıdır
Baklava yemeklerin başıdır
Bal helvası onun eşidir
Taze pişmiş üstü duman olsun” (URL-143).

D-11 Yemek Destanı-Âşık Cevlani

“Tulumba tatlısı bir tepsi olsun
Bir o kadar da baklava gelsin
Portakal armutla soframız dolsun
Aman hanımcıgım noksan olmasın” (URL-144).

D-12 Yemek Elifnâmesi- Silleli Âşık Mansur

“A ile açlıktan benzim sarardı,
B ile börekle baklava göster
C ile cilbirli mıkla arardı,
Ç ile çorbadan başlamak ister” (Halıcı, 1990, s. 7-8).

D-13 Memleket Yemekleri – Âşık Yener

“Küpecik peyniri hem dumasını
Ciğer tavasını, külbastını
Cevizli kadayıf, baklavasını
Özledim memleket yemeklerini” (Halıcı, 1990, s. 31-33)

D-14 Yemekler-Kani i Asfar (Muzaffer Hamit)

“Baklavalarda çeşit çeşit tatlılar,
Uzaktan yutkunma ha salyan akar.
Geç bir mermer masa başına söyle
İster fıstıklı ye istersen söyle” (Halıcı, 1990, s. 37-38)

D-15 Hayal Sofrası- Âşık Nuri Şahinoğlu

“Yemeği iştahla yemek bedava,
Gerçekte dayanmaz Guşane, Tava
Sana ayrı sevgimiz var Baklava,
Olmayana zaten cehalet olur” (Halıcı, 1990, s. 39-42).

D-16 Yenir Bu Yemek-Âşık Sefil Selimi

“Tandırda çömlekle lahana sarma
Sinide baklava sarıgıburma
Fındıklı cevizli enfestir hurma
Nazlanarak gelme yenir bu yemek” (Halıcı, 1990, s. 47-51; Kaya, 2006, s. 551-552).

D-17 Aşçının Dağarcığı- Âşık Zülfikar Divani

“Kutularda olur dostu hediye,
Revani kabarır tatlıyım diye.
Destanı dinleyen birlikte yiye,
Sütlaç kadayıfla baklavamız var” (Halıcı, 1990, s. 54-55)

D-18 Kars Mutfağı-Âşık Murat Çobanoğlu

“Murat Çobanoğlu söyledi destan,
Baklava, kadayıf son oldu nişan
Bizlere bunları verdi Yaradan,
Yüce Hakk’ın sonsuz kudretine bak!” (Halıcı, 1990, s. 56-57; Enveri vd., 2011, s.93-94)

D-19 Kars Sofrası-Âşık Şeref Taşlıova

“SUBÖREĞİ Sofraların süsüdür,
BAKLAVA’da tatlıların hasıdır.
SÜTLÜ Aş bunların hülasesidir,
Bazı meyvaları soymak isterim” (Halıcı, 1990, s. 59-61)

D-20 Çukurova’da Ziyafet-Âşık Osman Feymani

“Tatlıların Baklavadır en hası,
Revani, Kadayıf, İrmik helvası.
Un, şeker, su bunun aslı mayası,
Ye de sefasını sür soframızın” (Halıcı, 1990, s. 63).

D-21 Yemek Destanı-Ali Dayı

“Kabak dolması da çıkar düzlere
Gelin bakın sarmadaki pozlara
Baklava da çok gülüyor yüzlere
Neşeli görünür kaşı başkadır” (Kaya, 2006, s. 538-539).

D-22 Bizim Yemeklerimiz-Gülebi

“Baklava kadayıf sonra tulumba
Revani reçeller bunlardan sonra
Bizim omacı da sakın unutma
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz” (Kaya, 2006, s. 542-544).

D-23 Pek Severim-Karaoğlan

“Hoş olur baklava börek
Hele getirinde görek
Öyleye ekşili çörek
Pek severim pek severim

...

Tereyağlı kayganayı
Hiç kaçırmam baklavayı
Taze pişmiş fodyayı
Pek severim pek severim” (Kaya, 2006, s. 547).

D-24 Ne Hoş Olur-Karaoğlan

“Pek severim baklavayı
Kıymalı bulgur pilavı
Yanında üzüm hoşavı
Ne hoş olur ne hoş olur” (Kaya, 2006, s. 547).

D-25 Başkadır-Kelamî

“Kurun semaveri başında durak
Demeyin nerede baklava, börek
Meyveleri zaten methe yok gerek
Elması, armudu, dutu başkadır” (Kaya, 2006, s. 547-548).

D-26 Doyan Değilim-Tabibî

“Hele bir de gelsin akşamı görek
Yanında bulunur mutlaka çörek
Eğer olur ise baklava börek
Ne kadar da yesem doyan değilim” (Kaya, 2006, s. 553).

D-30 Yemek Koşması-Âşık Süleyman Fahri

Ezeli yer idim baklava börek
Başı da buğulu nakışlı çörek
Üzüm hoşafı ister yanıktır yürek
Pirinç tutiyadır almak bulunmaz (Başgöz, 2014, s. 219; Kaya, 2006, s. 541-542).

D-31 Sabahtan Ehli Keyf Keyf Yetimeğe- Âşık Siyahî

Çok yemezim belki olam imtila
Elli sini temiz börek baklava
Seksen batman undan pişmeli helva
Yağlayup yanında bir hisar isterim (Güvenç, 2015, s. 496-497).

Yemek destanları dışında âşıklar yazdıkları destanlarda da baklavanın kullanıldığı görülmektedir. Behçet Kemal Çağlar’ın halk şiiri tarzında yazdığı zamanlarda “Ankaralı Âşık Ömer” mahlası ile şiirler yazmıştır. Ankaralı Âşık Ömer tarafından yazılan ve kırk beş dörtlükten oluşan “Cümhuriyet Destanı” adlı eserinde baklava şöyle geçmektedir:

“Sultanı veziri efendisi de
Milletten habersiz idi hepsi de
Yediler baklava gibi tepside
Sanki yurt onların emlak akarı” (Çağlar, 1938, s. 4).

Hatifi tarafından dergâhta geçen birtakım hadiseleri bildirdiği doksan altı dörtlükten oluşan bir destan kaleme almıştır. Geleceğe ilgili dinsel makamlara şikayet biçimi tarzında yazılmış, mizahsal bir hava taşıyan bu destanda ayrıca Tûrâbî Ali Dede, Hacı Hasan Dede gibi şahsiyetlere ait bazı bilgileri de içerisinde barındırmaktadır. D-32 kodlu destanın baklava ile ilgili olan dörtlüğü şu şekildedir:

“Çelebi Efendi hürmet eyledi
İşi görülünce minnet eyledi
Binihaye bezli nimet eyledi
Kem etmedi baklavayı büryani” (Özmen, 1998a, s. 198).

Korkusuz Abdal tarafından yazılan D-33 kodlu “Kaside-i Taamiye-Abdaliyye-i Bektaşîyye Be İbare-i Korkusuz Abdal” isimli eserde “Abdal”lığın terminolojisini yansıttığı gibi, şiirin bütünü de bu zümrenin özellikleri hakkında bilgiler vermiştir. Geleneksel tekke şiiri özellikleri taşıyan bu manzume, kayıtlı olduğu nüshada her ne kadar beyit esasına göre yazılmışsa da, hem aruz hem de hece ölçüsüne uygun bir şekilde söylenmiştir. Bu bağlamda eserin tamamı kırk sekiz dörtlükten oluşmaktadır (Kahraman, 2003, s. 131).

2.4.1.12. Âşık edebiyatında şiir

Âşık şiirlerinin belli bir yaratıcısı ve söyleyeni olduğu için anonim halk edebiyatından ayrılmaktadır. Ancak ferdi bir edebiyat olması yanı sıra anonim halk edebiyatının nazım türlerinden ve şekillerden beslenmeye devam etmiştir. Bununla birlikte âşık şiirleri XVI. yüzyıla kadar hece ölçüsüyle yazılmış; bu yüzyıldan itibaren divan edebiyatı ve şairlerinin itibar görmesinden dolayı hecenin yanında aruz vezniyle de şiirler yazılıp söylenmiştir.

Sözlü kaynaklardan, cönklerden, menkıbeler gibi birçok kaynaktan beslenen âşık şiirinin (Alptekin, 2018, s.173-174) kavramsal olarak ortaya çıkmasını Umay Günay Anadolu’da yapılan Safevi ve Osmanlı arasındaki savaş olarak kaleme almıştır. Günay bu durumu şöyle açıklamaktadır:

“Bu şekil değiştirme XVI. yüzyılda gerçekleşmiş olmalıdır. Çünkü bu devirde Osmanlı merkezi Sünni hükümeti, Batını tarikatların dini pratiklerine daha az hoşgörü göstermeye başladı. Özellikle Alevi ve Bektaşî tarikatlarının üzerinde duruldu. İran’daki Safevi Türkmen Devleti’nin, Anadolu Şiileri üzerindeki tesirleri ve Yavuz Sultan

Selim'in bunlara uyguladığı büyük baskı, dini pratiklerini açık olarak yapmalarını büyük ölçüde güçleştirdi. Bu baskı, dini pratiklerin hayali motiflere dönmesine yardım etti. Aşık şiiri denilen yeni bir şiir tipinin görünmeğe başlaması da bu devirde olmuştur. Eski ozanların edebiyatı ile epik tem ortadan kayboldu. İnsan aşkı, halk şiirinin hakim temi oldu" (2008, s. 48)

Âşık edebiyatının şiir özellikleri Mehmet Yardımcı tarafından özetlenmiştir. Yardımcı, dil olarak sade bir şekilde yazılan âşık şiirleri yazıldığını veya söylendiğini devrin ve çevrenin yaygın Türkçesinin kullanıldığını belirtmiştir. Ayrıca şiirde hece ölçüsünün kullanıldığı az da olsa aruza yer verildiğini; şiirlerin sözlü ve besteli olup söyleyenin belli olduğunu; nazım birimi olarak dördlükler şeklinde yazıldığını ve nesirle yazılmış eser olmadığını; icra sırasında diyaloga (soru-cevap) yeri geldikçe başvurulduğunu; genellikle irticalen (doğaçlama) yapıldığını; üslup özelliği olarak geniş ölçüde kalıplaşma olduğunu kaleme almıştır (2002, s. 259).

Genel olarak âşık şiirlerinin tasnifi yapılırken "koşma" tipinden hareketle "güzelleme, taşlama, koçaklama, ağıt" olmak üzere dört grupta sınıflandırılmıştır. Ancak âşık şiirleri sadece bu dört konu üzerinde yazılmamıştır. "Abartma, anne-babakardeş, ayaklanma, askerlik, aşk-sevda, ayrılık, benzetme-yakıştırma, dert, dilek, dini, doğa, doyumsuzluk, fedakarlık, felek, fotoğraf, gelin-kaynana, gurbet, gurur-kibir, hakaret, hasret, hayvan, kanaat, kararlılık, kıskançlık, küskünlük, mektup, merhamet, meslek, mezar taşı, millî, murat / muratsızlık, öğüt, övgü, politik, ramazan ayı, sabır / sabırsızlık, sadakat, sosyal, şans-talih, şehir-köy-memleket, şikayet, tabiat, tarih, tasvir, tatlılarla, tehdit, töre, vuslat, yakınma, yemin" gibi birçok konu işlenmiştir (Kaya, 2007, s. 103; Artun, 2001, s. 11; Kabaklı, 2008, s. 27-32). Günümüzde internetin yaygınlaşmasıyla birlikte âşık şiirlerinde "gündem, internet, eleştiri, sosyal yapı, geçim kaygısı, siyaset" gibi konular da yer almıştır.

Âşık edebiyatı şiirlerinde baklavanın sıklıkla kullanıldığı görülmektedir. "AŞ" kodu ile verilen şiirlerde baklava üzerinden genellikle eleştiri yapılmıştır. Yoksulluk, sosyal statü, hayat pahalılığı gibi konular ulaşılması güç olan baklava üzerinden eleştirilmiştir. Bununla birlikte baklavayı öven şiirlere de rastlanmaktadır.

Âşık Seyrânî'nin AŞ-2 kodlu "Asırda Acaip İşler Çoğaldı" adlı eserinde baklava şöyle geçmektedir:

Şahinler yurdunu tuttu yarasa
Baklava yerine geçti pırasa
Şimdi rağbet deyyus ile terese

Zamane bunlara rağbet ediyor
(Okay, 1953, s. 174; Yüksel, 1987, s. 123).

Yukarıdaki dörtlükte Seyrânî, döneminde pırasa ve baklava üzerinden bir eleştiriyi konu edinmiştir. Pırasayı değersiz baklavayı değerli kabul eden Seyrânî ehil olmayan insanlara rağbet edildiğini anlatmaya çalışmıştır. Şiirde pırasanın namert ve olgunlaşmamış, ham, cahil insanı temsil ettiği baklavanın ise olgun, kâmil ve dürüst insanı temsil ettiği anlaşılmaktadır. Bu bağlamda hamurun işlenmesi, yufkaların açılması, iç malzemelerin titizlikle ölçülmesi, şerbetinin ayarında verilmesi gibi terbiye metodunun geçip baklava meydana geliyorsa, olgun insanın meydana gelebilmesi için gerekli terbiye sistemi mevcuttur. Baklavanın bu terbiye sisteminden geçmemesi halinde hamuru çiğ, şerbeti kıvamsız olmaktadır. Seyrânî insanın da nefsinin terbiyeden geçirmemesi halinde kendine, yakın çevresine ve topluma faydasının olamayacağını anlatmaktadır (Kolay vd., 2016, s. 177).

Âşık Mahzuni Şerif komşusu olan ve yakından tanıdığı memur Fikri Bey adına yazdığı şiirinin başında şu açıklamayı yapmıştır: “Bir Fikri Bey tanıdım. Kendisi gibi olan bütün Fikriler Necatiler, Mehmet Beyler, Hasan Beyler ayarında. Yıllarca komşu olduk Fikri Bey çalışkandı dürüsttü, altı çocuk yapmıştı. Aldığı, ayın sonunu getirmeye yetmiyordu. Fikri Bey otuz sene koştu, koştu, konuştu, dert yandı ve ölürlen başındaydım, iki okkalı küfürle bizlerden ayrıldı.” (Şerif, 1995, s. 18; akt. Irmak, 2013). AŞ-8 kodlu şiirde Âşık Mahzuni Şerif Fikri Bey özelinde bütün memurların içinde bulunduğu zorlu hayat mücadelesini dile getirdiği şiirinde baklava şu şekilde geçmektedir:

“Ona da baklava artandan kalmış
Bilir misin asıl tadı kim almış
Üzülme gardaşım olanlar olmuş
Bundan sonra zordur tamir Fikri Bey.” (Şerif, 1995, s. 18; akt. Irmak,

2013).

Âşıklık geleneğinde önemli bir yere sahip olan deyişme bir karşılaşma çeşididir. İki veya daha fazla âşığın herhangi bir konuda karşılıklı olarak manzum bir şekilde söyleşmeleridir. Deyişmede karşılaşmada olduğu gibi bir galip gelme rakibe takılma veya laf atma gibi bir durum yoktur. Verilen bir ayak ile veyahut herhangi bir âşığın açtığı ayak ile kanaatlerin, duyguların, kabullerin, tavırların, inançların kısaca birçok hasletler ortaya konulmaktadır. Kısaca karşılaşma yenme, atışma eğlence üstüne kuruluyken deyişmede sohbet tarzı hakimdir (Kaya, 2000, s. 28). AŞ-19 kodlu “Gül Sana Yeter” adlı deyişmede Şekeroğlu, Kanuni, İclâlî ve Gûlani karşılıklı olarak

söyleşmişlerdir. Bu deyişmede Kanuni tarafından baklava börek ikilisi kullanılmaktadır. Sözü edilen dörtlük şu şekildedir:

Kanuni:

Her şeyde tasarruf, kanaat gerek,
Her zaman bulunmaz, baklava börek,
KANUNİ de ders alıyor giderek,
Kısacık hayatta, gül sana yeter (URL-145)

Baklavayı birkaç şiirinde kullanan Ozan Ali Dağcı 1965 yılında o dönem Gaziantep'in bir ilçesi olan Kilis'in Madenyolu köyünde dünyaya gelmiştir. Ozan Ali Dağcı'nın şiirlerinin temaları genel olarak "aşk, doğa, sosyo-ekonomik hayat, gam-keder, geçmişe özlem, gurbet, kent, öğüt, ölüm, sitem-eleştiri, tecrübi bilgi, gündelik hayat, vatan-millet, zaman ve özel günler" şeklindedir. Ozan'ın şiirlerinin bir kısmı kendisi tarafından türkü formunda bestelenmiş ve icra edilmiştir (Avcı, 2021d, s. 47, 51, 55). Bu temalar etrafında yazan Ozan Ali Dağcı aynı zamanda şiirlerinde Gaziantep'e özgü olan yiyeceklere de yer vermiştir. Baklava ozanın "Biri Sen Biri de Ben", "Gaziantep Güzeli", "Antep Fıstığı Mısın", "Sevdamız Antep Bizim", "Ağam Biz Antepliyiz" ve "Antep'in Baklavası" adlı şiirlerinde geçmektedir. Adı anılan bu şiirlerde Ozan Ali Dağcı baklava ile Gaziantep/Antep adını birlikte kullanarak baklavanın Gaziantep'e ait bir lezzet olduğunu vurgulamıştır.

2.4.1.13. Halk şairlerinden örnek şiirler

Halk edebiyatının nazım ürünlerini ortaya koyan şairler için hangi adın kullanılması gerektiği konusunda ortak bir görüşe varılamamıştır. Bu sahanın temsilcileri "ozan, âşık, saz şairi, halk şairi, halk ozanı, meydan şairi, çöğür şairi, Hak âşığı, bâdeli âşık" gibi isimler ile anılmaktadır. Temsilcilerin pek çoğu birbirlerine benzerken, kimi özellikleri dolayısıyla birbirlerinden ayrılmaktadır (Oğuz, 1994, s. 24; Kaya, 2007, s. 70).

Saim Sakaoglu halk şairinin geleneğe bağlı kalarak şiir yazdığını ancak saz çalmayı bilmeyen kimseler olduğunu ifade etmiştir (1989, s. 107). Dizdaroğlu, "Halk şairi terimi ise bir genellik taşır ve aşıklerle kalem şuarasını kapsamına alır. Halk şairi derken, ikisi birden kastedilir. Kalem şuarası aruzlu şiirler yazsa bile, divan şairleri sınıfının dı-şında kalır. Onlar, aşık edebiyatı türlerinde şiirler yazmaları ve bu soy şiirlerinde sade bir dil kullanmalarıyla, halk şairi öbeğine girerler." (1969, s. 23) şeklinde açıklamıştır.

Bu çerçevede halk şairleri, âşıkların kullandığı nazım şekillerini ve konuları kullanarak eser kaleme almışlar veya söylemişlerdir. Âşıklarda olduğu gibi halk şairleri de hem yiyecekleri kullanarak şiirler oluşturmuş hem de yiyecekler üzerine müstakil olarak şiirler yazmıştır. Şiirlerde sıklıkla karşılaşılan baklava genel olarak lezzet, özlem, övgü, eleştiri, arzu gibi temalarla ele alınmıştır.

HŞ-11, HŞ-12, HŞ-13 ve HŞ-25 dışındaki şiirler Gaziantep bağlantılı olan şiirlerdir. HŞ-1 kodlu “Tepsiye Buram Buram” (Türkiye’de Turizm Beldeler, 1991, s. 55) adlı şiirin tamamında baklavadan övgü ile bahsedilmektedir. “Altın gözlük takarsın/Vitrinler bakarsın/Parasız aşıkların/ Canlarını yakarsın” adlı dördlükte baklavanın üst kısmını altın bir gözlüğe benzetmektedir. Ayrıca “parasız aşıkların” sözüyle de baklavanın lüks bir yiyecek olduğu vurgusu yapılmaktadır. 1974 yılında yazılan bu şiirde baklava fıstık ile değil ceviz ile anılmaktadır. “Cevizli kaymaklısın/Camekânda saklısın” dizelerinden hareketle o zamanlarda baklavanın cevizli ve kaymaklı yapıldığı ve rağbet gördüğü sonucu çıkarılabilir.

Eski Türk edebiyatında aşkı ve kadını anlatmak için kullanılan gazel, tekke-tasavvuf edebiyatında ilahi aşkı anlatmak için kullanılan bir nazım şeklidir. Bununla birlikte halk şairleri tarafından kullanılan bu nazım şekliyle çeşitli konular kaleme alınmıştır. Baklava özelinde ise 21 Mart 1944 tarihli Yeni Gaziantep gazetesinde çiftçi Zeki Savcı tarafından yayımlanmıştır. Zeki Savcı HŞ-2 kodlu “Hoş Geldin” şiirini dostu olan Şakir Sabri Yener’e armağan ettiğini gazeteden bildirmiştir. 24 Mart 1944 tarihinde yayımlanan sayıda Şakir Sabri Yener HŞ-2 kodlu şiire nazire yaparak HŞ-3 kodlu şiiri yazmıştır. Her iki şiirde de baklavaya duyulan derin özlem anlatılmıştır. İkinci Dünya Savaşı sırasında ekonomik sıkıntılar nedeniyle baklava ve tatlı yapımına ilişkin yasağın kaldırılıp vitrinlerde yerini alması üzerine “Merhaba ey baklava, ey yarı-ı canım merhaba/ Merhaba yıllarca ey gözden nihanım merhaba” beytinde baklavayı çokça özlediğini dile getirmiştir. Ayrıca şair, “Çok şükür sağ gözle Allah’ım kavuşturdu bizi/ Geçmesin artık seninle sensiz bir anım merhaba” beytinde ise baklavadan bir daha ayrılmak istemediğini vurgulamıştır (Savcı, 1944, s. 1; Yener, 1944, s. 2; Türkiye’de Turizm Beldeler, 1991, s. 55). HŞ-28 kodlu şiir ise Ş. S. Yener’in tekrar yazmaya başlaması münasebetiyle kaleme alınmıştır. Bu şiirde HŞ-2 ve HŞ-27’de olduğu gibi baklavaya duyulan özlemi anlatmaktadır.

Hasan Geneyikli tarafından yazılan HŞ-4 kodlu “Nenemin Tatlısı” adlı şiirde Geneyikli nenesi tarafından yapılan tatlıları kaleme almıştır. Bu tatlılar arasında

baklavanın geçmesi eski dönemlerde evlerde baklava yapıldığının bir göstergesi olarak yorumlanabilir. Günümüzde Gaziantep'te baklavacı dükkanlarının çok olması ve baklavanın zor yapılan bir tatlı olması sebebiyle nadiren olarak evde yapılan bir tatlıdır. Geneyikli “Sade yağı süzer, ayrıları kaçar / Sert buğday unundan, yufkalar açar / Kat, kat yufka yağlar, boz fıstık saçar / Çok çeşit baklava, yapardı Nenem” şeklinde dörtlükte hem baklavanın nasıl yapıldığını hem de evde birden çok çeşit baklavanın yapıldığını ifade etmiştir.

Gaziantep’li bir şair olan Abdullah Edip Çitçi, Gaziantep özelinde birçok şiir kaleme almıştır. Bu şiirler arasında baklava önemli bir yer tutmaktadır. Çitçi’nin şiirlerinde baklava ile ilgili dörtlükler şöyle sıralanabilir:

HŞ-5 Gaziantep’e Övgü

Çiğköftenin tadı var damağımızda,
Yuvarlama içli köfte, akıtma gibisin
Bol fıstıklı havuç dilim baklavada
Tel tel kadayıfta / kaymak gibisin (Çitçi, 2010, s. 11).

HŞ-6 Geçmişe Özlem Antep’e Güzelleme

Kare dilim baklavanla ünlüsün
Zengin mutfağınla, destan gibisin
Evrende adın tek, kale gibisin
Sevdamsın yar/ gururumsun Antep’im (Çitçi, 2010, s. 16).

HŞ-7 Gaziantep’e Özlem

Zengin mutfağını, düşlerim her an
Kadayıfla, zerden bir de baklavan
Yuvarlama ile, firikli sarman
Andıkça Antep’i çoşar yüreğim (Çitçi, 2010, s. 33).

HŞ-8 Yansın Anayn Tavası

Baklava tabak tabak
Gel de beraber kaçak
Eğer anan vermese
Çaresine biz bakak (Çitçi, 2010, s. 115).

HŞ-9 Geçmişe Özlem

Baklava, şöbiyet, sarığıburma
Ünlü kadayıfın tadını sorma
Dünyada bir tane sahteye kanma
Gönüller sultanı Gaziantep’im

Yediğin her tatlı baklava değil
Antep’in adına sakın inanma
Bir yol Antep’e gel çok uzak değil
Gerçeğini bir ye sahteye kanma (Çitçi, 2011, s. 12-14).

HŞ-10 Öz Antepli'den Sorular

Çimen yeşil fıstığın baklavaya konulur
Baklava yapımı erbabından sorulur
Ramazan ayında çokça yenilir
Tatlıların şahı Ayıntap baklava.

...

Künefesi peynir kaymak doludur
Fıstığını, cevizini sorma o da kuludur
Fıstığı ile gelsin bülbül yuvası
Meyan şerbeti de Antep'imden sorulur (Çitçi, 2011, s. 69).

HŞ-11 Sevenlerin Mekânısın Antep'im

Antep mutfağınla ünlüsün Antep
Baklava, künefenin pirisin Antep
Antep'i sevenin kulusun Antep
Peteklerin balı Gaziantep'im (Çitçi, 2011, s. 103).

Abdullah Edip Çitçi şiirlerinde sadece baklava kelimesini kullanmamış aynı zamanda baklavanın çeşitleri olan fıstıklı havuç dilim, kare dilim baklava, şöbiyet, sarıgıburma, bülbül yuvasını da şiirlerinde kullanmıştır. Şiirlerinde baklavayı Gaziantep ile özdeşleştiren şair tatlıların padişahı olarak Antep baklavasını görmektedir. Şair genel olarak baklavaları fıstıklı olarak şiirlerinde işlemiştir.

XIX. yüzyılda Enderunlu Vâsıf'ın İstanbullu bir mahalle kızı ağzından annesine hitaben yazılmış meşhur manzumesinde baklavaya şu dizelerde rastlanılmaktadır:

Yufka makarna açmasını açmayın bana
Ben bilmem öyle hamur işi samsa baklava
Yapub bir iki türlü yemecik kaba saba
Davet için konağa çıkıb yarın ibtidâ
On beş yaşında kendime bir oynaş arayam (Koçu, 1960, s. 1939)

Üsküdarlı Vâsıf Hoca tarafından 1883-1884 yıllarında Aksaray Çarşısı'nda başında tepsi ile seyyar baklavacılık yapan Rumeli muhacirlerinden güzel bir erkek için yazılmış şiir bulunmaktadır. HŞ-12 kodlu olarak verilen şiirde kendisi tarif edildiği halde bu baklavacının adına yer verilmemiş; yalnızca Lofçalı olduğu ve babasının yaptığı baklavayı sattığı kaydedilmiştir. Şiirin baklava ile ilgili olan dörtlükleri ile şu şekilde sıralanabilir:

Baklavacı güzeli
Güzellerin güzeli
On sekiz ayar altun
Kâkülünün her teli

Peştemali belinde
Gümüş mala elinde
Baklavanın âlâsı
Rumeli güzelinde

Babasıdır ustası
Gül yaprağı yufkası
Şehri İstanbul halkı
Baklavanın hastası

Günde satar üç tepsi
Sattıran bülbül sesi
Alan müşterilerin hepsi
Bekar uşağı hepsi

Kafes ardında gözler
Oğlanın yolun gözler
Baklavacı civana
Atılır türlü sözler (Koçu, 1960, s. 1940).

Mehmet Tevfik Temiztürk tarafından kaleme alınan HŞ-14 kodlu “Baklavanın Ucuzu” (URL-146) adlı şiirde kötü yapılan bir baklava yerilmiştir. Şekerinden çalındığı, yağının kalitesiz olduğu ve baklavanın içinde ceviz olmadığını dile getirmiştir. “Bu ne biçim baklava, tiksindirecek kadar?” dizesi baklavanın çok kalitesiz olduğunu dile getirmektedir. Bununla yetinmeyen şair “Köpek bile yemedi, şahsımı da kınadı,/ Hayvandan utandım, o bile çok haklıydı” dizeleriyle satın aldığı baklavanın köpekler tarafından bile yenilmediğini söyleyerek baklavayı en sert şekilde yermiştir.

Kebapçıların ve baklavacıların önceden dükkanlarına astıkları şimdileri ise sosyal medyadan paylaştığı birkaç şiir bulunmaktadır. Bunlardan ilki Gaziantep’ten çıktuktan sonra Birecik’te bir kebabçı dükkânının duvarına yazdığı şu parça yazılmış bir şiirdir. HŞ-19 kodlu “Bais Oldu Baklava Hasreti Berbadımıza” adlı şiirin baklava ile ilgili kısmı “Bais oldu baklava hasreti berbadımıza / Yetiş ey tepsi yetiş lutfile imdadımıza” (Güzel, 1941, s. 6) şeklindedir.

En eski baklava dükkanı olan ve günümüzde Gaziantep’in Almacı Pazarı’nda bulunan Güllüoğlu dükkanının duvarında bir şiir asılı durmaktadır. Bu şiir 16/01/1996 tarihinde Ahmet İhsan Genç tarafından Güllü Ali, Said ve Mahmut Efendilerinin ruhlarına hediye etmek için yazılmıştır. HŞ-22 kodlu “Güllüoğlu Baklavası” şiirinde “Yerinde giyim kuşamı / Kimse beklemez akşamı / Solladı, Halep, Şam’ı / Güllüoğlu baklavası” dörtlüğünde ilk olarak Halep ve Şam’da yapıldığını ancak günümüzde

oralardan daha üstün bir şekilde bu zanaatın icra edildiği vurgulanmıştır. “Muskasını boynuma tak / Civarında serin yatak / Yemeyene vurun patak/ Güllüoğlu baklavası” şeklindeki dörtlükte mizahi bir yön bulunmaktadır. Muska şeklinde yapılan baklavaların boynuna takılmasıyla, etrafında yatılmak istenmesiyle ve yemeyen kişiye dayak atılmasının söylenmesiyle bir güldürü unsuru oluşturulmuştur. “Ücretine şükür yeter” dizesiyle herkesin satın alabileceği bir maddiyatta olduğu dile getirilmiştir. Ancak aynı şiirin “Nice fakirin hülyası” adlı dizesiyle fakirlerin sadece düşlerinde yer aldığı söylenmiştir.

Facebook’ta Hacı Efendi baklavaları tarafından yayınlanan “Baklava Şiiri”nde (HŞ-17) baklavadan övgü ile bahsedilmektedir. Baklavanın altına benzetilmesi, baklavanın insanı kendisine çekmesini konu alan şiir insanların baklava alma isteğini uyandıran ve bunun tekrarlanmasını sağlayan bir söyleme sahiptir.

Tepside altın gibi parlarsın
Gözlerimin taa içine bakarsın
Anlatsam seni inanmazsın
Yerim ben seni baklava

Fıstık gibisin sözler yetmez
Tadan bir daha ister yetmez
Nice bahaneler beni kesmez
Yerim ben seni baklava

2.4.1.14. Anekdotalar

Türkçeye Fransızcadan geçmiş olan anekdot genellikle fıkra, kısa hikâye, menkıbe gibi terimler ile karşılanmıştır (TDEA, 1977, s. 138). Yurtdışı çalışmalarda anekdot fıkradan ayrı bir tür olarak ele alınmıştır. Anekdotaların fıkraya göre daha uzun ve gerçekçi olduğu vurgulanmaktadır (Aksöz Yıldırım, 2002, s. 69).

Turan Karataş ise “geçmiş dönem insanların hayatlarından yansıyan, hatıralardan süzülüp gelen küçük ibretli olayları, ilginç durumları anlatan kısa sözlere, bir çeşit nükteler ve latifelere” anekdot denildiğini ifade etmiştir (Karataş, 2001, s. 32). Karataş’ın verdiği bilgiler doğrultusunda geçmiş dönemde yaşamış oldukları anıları, ilginç durumları, yaşanmış hikâyeleri, latifeler anekdot olarak ele alınmıştır.

Baklavacılık mesleği ile uğraşanların kişilerin hem meslekle hem de sosyal hayatında baklava ile ilgili birçok anekdot bulunmaktadır. Bunlardan ilki İnal ailesi ile Güllüoğlu ailesi arasında kız alıp verme sırasında yaşanmıştır. Bu anekdot şu şekildedir:

“İnal ailesi ile Güllüoğlu ailesi birbirlerinden kız alıp vermişler. Antep’te âdettir. Düğünden bir hafta sonra kız tarafı ‘el öpme’ töreni yapar ve yeni evli çift başta olmak üzere dünürlerini davet eder. İşte bu el öpme töreni sırasında konuklara baklava ikram edilmiş. Baklavayı yiyen baba Güllüoğlu, çocuklarına dönüp yavaşça: ‘Bu baklavanın bir hatası var, bulana bir altın vereceğim’ demiş. Tören bitip Gaziantep’in o zamanki daracık sokaklarından evlerine dönerken oğullar babalarından baklavanın neresinin kusurlu olduğunu öğrenmeye çalışmışlar. Birisi: ‘Kıvamı gevşek olmuştu’ demiş. Baba, kafasını sallamış: ‘Hayır, iyiydi.’ Bir diğeri: ‘Az pişmişti’ diyecek olmuş, baba yine ‘hayır, bilemediniz’ demiş. Oğullar üstelemişler: ‘Acı, kaymağı biraz fazla oluktu!’ Baba, yine olumsuz anlamda kafasını sallamış. ‘Hamuru iyi açılmamıştı’ çocuklardan en sonuncusunun söyleyeceği söz olmuş. Baba olumsuz kafa sallayışına devam ederek ‘Bilemediniz!’ Oğullar altından vazgeçip baklavanın neresinin yanlış olduğunu öğrenmek istemişler. Baba sonunda söylemiş: ‘Baklavayı yiyince hış etmeli, bu mıcık ediydi’ demiş ve tartışma noktalanmış.” (Ünsal, 2009, s. 201-202).

Bu anekdotta vurgulanan baklavanın yerken hış etmesi günümüz içinde geçerli bir durumdur. Gaziantep’te yer alan birçok usta baklavanın iyi olması için bu sesin gerekli olduğunu, ilk ısırıkta bu sesin duyulması gerektiği konusunda hemfikirdir.

Bir diğer anekdot ise Hasırcıoğlu ailesindeki şair ruhlu genç kızın yazdığı bir şiir üzeredir. Canı baklava isteyen genç kız, baklava şiiri yazarak küçük kız kardeşine ezberletir ve babasına okumasını söyler. Çocuk babasına gidip bu şiiri okur. Hasırcızade çok hoşuna giden bu şiire karşılık hizmetliyi gönderip Güllüoğlu’ndan baklava aldırır. Eve gelen baklavayı ise çocuklar afiyetle yerler. Genç kızın yazdığı şiir şu şekildedir:

Aman Babam Paklavıya

Güllü hamurunu yoğurur
İçine güller doldurur
Aman baba baklavıya
Çok yimem ki çatlamiyam

Kalaylı sinide durur
Kıvamı bir yanı vurur
Aman baba baklavıya

Çok yimem ki çatlamiyam (Köylüoğlu, 2009, s. 111; 2016, s. 408).

Günümüz baklava ustalarının hem meslek ile ilgili hem de çıraklık dönemi ile ilgili yaşadıklarını anlatan birçok anekdot bulunmaktadır. Bu anekdotlardan biri Yusuf Argun tarafından anlatılan Cevat Güllü’nün baklava yapımındaki emeğin hiçe sayılmasına verdiği tepkidir. Bu anekdot şu şekildedir:

“Benim ustam Cevat Güllü idi. Birgün bir müşteri dükkanda baklava yerken çatalla baklavayı ezdi. Cevat usta müşterinin önünden tabağı aldı. Senin baklavaya saygın yok deyip onu kovdu. Yani baklavanın sadece yapılışı değil yemesi de zor. Baklava ters çevrilerek damağa yapıştırılarak yenmelidir. Çünkü lezzeti alt kısmında çitirtılıy üst kısmındadır. Çiğnemenize gerek kalmaz zaten o bir dondurma gibi eriyip gider” (KK6).

Küçük yaştaki iş disiplinin anlatıldığı bir anekdot Yusuf Çiftçi tarafından yaşanmıştır. Çiftçi yaşadığı olayı şöyle anlatmaktadır:

“Çıraklığımın ilk yıllarında bayram mesaisinde benim işim fıstık tartmaktı. Ben tartıyorum kalfam fıstık atıyor. O zamanlar hassas teraziler yoktu düz kefe terazi ile göz kararı ile tartıyordum. Fıstığı üç yüz yirmi gram tartmam gerekirken kimine üç yüz otuz, üç yüz kırk kimine ise üç yüz on filan tartıyordum. Gece saat üçte en büyük abim geldi bunda kaç gram dedi. Ben bunları el ayarı ile üç yüz yirmi dedim tartıyorum diye söyledim. El ayarı ile tartıyorsun demek dedi al sana el ayarı dedi beni dövdü mermerin üstüne uçtum. Kapıdan dışarı atıp git eve dedi. O zamanda imalathane evin altındaydı. Beni kovunca herkes çalışırken yatamam dedim kendi kendime. Ön kapıdan kovdu arka kapıdan girdim. Bir daha dövdü. Git çalışma dedi bana ben dedim çalışacağım. Önceden de mikser yok buzdolabından çıkan kaymağı ezmek için. Bana dedi o zaman sen kaymak cıvıt. Ben hem ağlıyorum hem kaymak cıvıtıyorum. Ellerim buz tuttu. Bayram mesai bittikten sonra bana dedi: Oğlum orada düzgün ayarladığını biliyorum ama yüreğim elvermiyor o saatte çalışmana. Yaştlarının hepsi yatıyor sende git yat diye fıstığı bahane ettim. Ama seni kovuyorum sende tekrar geliyorsun” (KK11).

Bununla birlikte Çiftçi, Ramazan bayramında baklava üretimi çok olduğu için bazı geceler ustaların, çırakların motivasyonunun artması için Ramazan davulcuları imalathaneye alınıp halay çekildiğini, eğlenceli bir ortam yaratıldığını söylemiştir. Günümüzde de devam ettirilmekte olan bu uygulamada davulcuların her bayram geldiğini, çalışanları eğlendirdiğini ve baklavalarını alıp gittiklerini aktarmıştır (KK11).

İsmail Çiftçi tarafından bir anekdotta ise üç saat içerisinde dört kere dayak yediği anlatılmıştır. Çiftçi baklava mesleğinde yediği dayakların bilgi ve deneyim kazanmasında yardımcı olduğunu şu şekilde anlatmıştır:

“Bizim işimiz sabah erken saatlerde başladığı için saat üçte yola çıktım. İmalathaneye giderken bekçiler beni durdurdu. Bana neden bu saatte dışarıda olduğumu sordu. Bende işe gittiğimi söyledim. O zaman bana tornavidayı çıkartmamı söylediler. Beni tamirci çırağı sandılar. Ne tornavidası filan bırakın filan derken beni biraz dövdüler. Böyle yarım saatim geçti. İmalathaneye gittiğimde yarım saat geç kaldığım için ustadan da dayak yedim. Sinirlendim bağırıp, çağırıp eve gittim. Bu seferde evde beni gören bizimkiler

dövüp tekrar imalathaneye yolladı. Ustanın yanına gittiğimde bağırıp, çağırıp kaçtığım için usta yine beni dövdü. Dönüp baktığımda bu dayaklar beni ben yapan, usta olmamı sağlayan unsurlardır aslında” (KK13).

Bülent Tüney tarafından anlatılan bir anekdotta eski malzemelerin ve baklavanın tadının olmadığı, malzeme kalitesinin git gide düştüğünü bunun da baklavaya yansıldığını ifade ettiği anekdot şu şekildedir:

“Artık eski kalitede malzeme bulunmamaktadır. Ben 15-16 yaşlarında iken dolmuşta giderken bir tane yaşlı birisi ‘sen baklavacı mısın?’ diye sordu bana. ‘Baklavacıyım da sen nereden anladın’ dedim. Bana ‘Üstün buram buram baklava kokuyor’ dedi. Aynı durumu ayakkabılarımı boyatırken de başıma geldi. Boyacı bana ‘ayakkabın baklavası baklavası kokuyor’ dedi. Şimdi o rayihalar kalmadı” (KK16).

2.4.2. Gaziantep Geçiş Dönemlerinde Baklavanın Görünürlüğü

İnsanlar yaşamı boyunca hem kişisel hem de toplum içindeki yerinin ve konumunun değiştiği bazı dönemlerden geçmektedir. Bu geçiş sırasında bazı tören ve kutlamalar yapılmaktadır. Toplumdan topluma değişen ancak amacın ve özün aynı kaldığı bu geçiş dönemlerindeki kutlamalar ve törenler, bireyin statüsündeki geçişin sembolü ya da sınavı olarak değerlendirilmektedir. Bu geçiş dönemi törenleri içlerinde birçok kültürel unsuru ve inancı barındırmaktadır (Yeşil, 2014, s. 118).

Sedat Veyis Örnek, insan yaşamında doğum, evlenme ve ölüm olmak üzere üç önemli “geçiş dönemi”nin bulunduğunu aktarmıştır. Her birinin kendi bünyesi içerisinde birtakım alt bölümlere ve basamaklara ayrıldığını belirten Örnek, bu üç önemli aşamanın çevresinde birçok inanç, âdet, töre, tören, ayin, dinsel ve büyüsel işlemin yapıldığını ifade etmiştir. Ayrıca söz konusu bu geçişlerin bağlı oldukları kültürün beklentilerine ve kalıplarına uygun bir biçimde gerçekleştirildiğini kaleme almıştır (2014, s. 183).

Bugün uyulan birçok inanç, âdet, töre, tören, ayin, dinsel ve büyüsel işlemler eski Türk inançlarının günümüze gelmiş şekilleridir. Halk bu âdet, inanma ve bunlara bağlı pratiklerin eski geleneklerin kalıntısı olduğunu bilmektedir. Günümüzde birçok ritüel işlevini kaybederek âdet adı altında yaşamaktadır. Halk arasında âdet olarak adlandırılan bu pratikler, uygulamalar toplum tarafından İslamiyet’in gereğindenmiş gibi kabul edilip yaşatılmaktadır (Artun, 2011, s. 144)

İlk zamanlarından günümüze gelinceye kadarki süreçte gelenek, görenekler, âdet vb. kendisini ve içerisinde barındırdıkları unsurları güncelleyerek varlığını devam ettirmiştir. Pratiklerde yer alan yiyecek ve içecekler de buna dahildir. Ancak bu değişimler sadece şekilsel bir değişim olarak görülmekte özü ve amacı itibarıyla hâlâ geleneğin işlevsel yapısını korumaktadır. Bu bölümde Örnek'in vurguladığı üç önemli geçiş olan doğum, evlenme ve ölüm zamanlarında baklavanın konumu irdelenmiştir.

2.4.2.1. Doğum

Ölümün karşılığı ve yaşamın başlangıcı olan doğum dünyanın hemen hemen her yerinde mutlu bir olay olarak kabul edilmektedir. Geçiş dönemlerin ilki olan doğum ile soyun devamlılığı ve kültürün aktarılması sağlanmaktadır. Çocuk içerisinde bulunduğu toplumu bir sonraki nesle taşıma misyonu ile dünyaya gelmektedir. Ancak doğum yeni doğan kişiden ziyade ebeveynlerini etkilemektedir. Kadın içerisinde bulunduğu toplumda itibar kazanarak anne vasfına yükselirken erkek de babalık vasfına yükselerek çevresinde saygın bir kişi olarak görülmektedir.

Türk kültüründe doğum statünün belirlenmesinde önemli roller oynamıştır. Bunun ilk en mühim örneği Dede Korkut kitabında geçen Dirse Han Oğlu Boğaç Han hikâyesinde görülmektedir. Bayındır Han yılda bir kere yaptığı ziyafette oğlu olanları ak otağa, kızları olanları kızıl otağa, çocuğu olmayanları ise kara keçeğe oturtmaktadır. Bununla birlikte çocuğu olmayanın önüne kara koyun yahnisinin getirilmekte, Tanrı tarafından gazap edildiği için toplum tarafından da böyle davranılması gerektiği belirtilmiştir.

Çocuk yapımına engel bir durum ortadan kaldırıldığında veya planlı olarak çocuk istendiğinde kişiler çocuklarının sağ salim dünyaya geleceği zamana kadar hem sevinç hem de kaygı içerisinde beklemektedir. Çocuğu görünür görünmez her türlü kötülükten korumak için büyük bir çaba sarf etmektedirler. Özellikle tıbbi açıdan yeterli bilgi ve araçlara sahip olmayan topluluklar için doğum, annenin ve doğacak bebeğin hayatıyla ilgili önemli riskleri, belirsizlikleri barındırmaktadır. Bu yüzden doğum ile ilgili birçok inanış ortaya çıkmıştır (Eroğlu, 2017, s. 259). Günümüzde ise tıbbi açıdan yeterli olunan yerde dahi bu inanışların devam ettiği bilinmektedir.

Doğum ile ilgili hem dünyada hem de Türkiye'de birçok pratik bulunmaktadır. Anadolu sahasında tatlı üzerinden yapılan pratikler içerisinde baklava

da dahil olmuştur. Gaziantep ilinde birçok uygulamada yer alan baklava doğumda yapılan uygulamalarda da yer almaktadır.

Çocuğun cinsiyetinin belirlenmesinde gebe kadının ekşi ya da tatlı aşermeleri referans alınmaktadır. Halk tarafından gebe kadının ekşi aşermesi kız, tatlı aşermesi erkek olarak yorumlanmaktadır. Gaziantep ilinde kadınlar tatlı bir şeyler aşerdiğinde bu durum genellikle bulamaç, lokma, tulumba ve baklava gibi tatlılar ile giderilmektedir.

Çocuk doğduktan sonra hem anne-baba hem de aile fertleri büyük bir sevinç yaşamaktadır. Bu sevince hem çevresindekileri ortak etmek hem de çocuğun sağ salim doğmasının bir şükürü olarak kanlı veya kansız bir takım kurbanlar dağıtılmaktadır. Kansız kurbanlardan olan baklavanın dağıtılması Gaziantep'te yapılan pratikler arasındadır. Gaziantep'te kişinin imkanları dahilinde çocuğunun olması üzerine baklava, tulumba ya da çikolata dağıtılmaktadır. Gelir düzeyi iyi olan kişiler daha çok baklava kutusu yaptırıp çevresindekilere göndermektedir. Ayrıca hastanelere, çocuk görmeye gelenlere ve hastane çalışanlarına baklava ikramı da yapılmaktadır. Gaziantep'te ustalar hastanelere sıklıkla baklava gönderdiklerini dile getirmişlerdir (KK10, KK11, KK12, KK32, KK35, KK36).

2.4.2.2. Evlenme

Tüm dünyada olduğu gibi Türk kültüründe de insanların mutluluklarını ifade eden evlilik toplumun en küçük yapı taşı olan aileyi oluşturmaktadır. Yaşamın ikinci geçiş dönemi olan evlenme, gerek evlenecek kişilerin bir arada yaşamalarını, gerekse aileler arasında kurulan dayanışma ve ilişkinin düzenlenmesini sağlayan önemli bir olay olarak görülmektedir. İçinde olduğu kültürün öngördüğü belirli kurallara ve kalıplara uydurularak gerçekleştirilen evlilik; özellikle tören, töre, âdet, gelenek ve görenek bakımından zengin bir tablo çizmektedir (Örnek, 2014b, s. 255).

Her toplum kendisine ait evlenme biçimlerini tercih ederken toplumsal anlayışa ters düşecek olan evlilik biçimlerini ise engellemeye çalışmaktadır. Buna rağmen birçok evlenme biçimi bulunmaktadır. Teknolojinin ve kentleşmenin birçok alanda değişim ve dönüşüm yaratması evlilik biçimlerinin de büyük ölçüde değiştirdiğini göstermektedir. Eski zamanlarda görücü usulü ile evlenme, kız kaçırma, başlık parası ile evlenme, beşik kurtmesi, kuma, berder gibi evlilik biçimleri bulunurken teknoloji ve kentleşme ile birlikte anlaşmalı evlilik, hileli evlilik, ilan

yoluyla eş seçip evlenme, metres edinme evliliği, tanışıp anlaşarak evlenme, televizyon evliliği, internet evliliği gibi birçok evlilik biçimi meydana gelmiştir (Sezen, 2005, s. 186-193).

Dünyanın hızlıca küreselleşmesi bazı kültürel unsurların unutulmasına bazılarının ise değişmesine sebep olmuştur. Anadolu’da çok çeşitli evlenme âdetlerinin günümüzde sadece adları hatırlanmaktadır. Gaziantep özelindeki evlilik aşamalarını Şakir Sabri Yener 1933 yılında yazdığı yazısında düğün gezme, beklik takma, yatak biçme, çeyiz, kına gecesi, güveyinin saklanması, karahava, okuyucu kadın, maşta, gerdek gecesi, güveyi mumu ve sağdıç, güveyi hamamı, düğün, şaba, güveyi sahresi, nikahlarda çakı kapatmak, yah çekmek, zılgıt, gelinin eve gelişinde yapılan uygulamalar, yemek bahşişi, gelin övme, kurbanlık, ip çekme gibi birçok âdet bulunduğunu kaleme almıştır (1959, s. 48-59).

Değişen yaşam koşullarına paralel olarak geleneksel evlilik tören ve toplantıları 1950’li yıllara kadar devam etmiştir. 1950’li yıllarda ise geleneksel düğünlerin yanı sıra modern düğünler de görülmeye başlanmıştır. 1960’lı yıllara gelindiğinde bu âdet ve geleneklerin az ya da çok değişime uğradığı, bazılarının tamamen ortadan kalktığı görülmüştür. Örneğin kalın, beklik azalmış 1965’lerden sonra iyice ortadan kalkmış; çeyiz serme ve geline bakma olayları yok denecek kadar azalmıştır (Tokuz, 2004, s. 172). Modern çağda tanışıp evlenmek daha çok kabul gören bir evlilik biçimidir. Günümüzde tanışarak evlenenlerin evlilik aşamaları Gaziantep özelinde tanışma, kız isteme, şirincelik, nişan, nikah ve düğün olarak gerçekleştirilmektedir.

Ailelerin birbirlerini tanınması ve kız isteme merasimi ayrı ayrı olduğu gibi aynı günde olabilmektedir. Erkek tarafı tanışmak için geldiğinde çeşitli meyveler, hediyeler ve baklava getirmektedir. Buradaki baklava ev halkına hediye olarak götürülen ikramlık bir tatlıdır. Ailelerin tanışmasından sonra erkek tarafı kız tarafına ne zaman şirincelik yemeye geleceklerini sorar. Bir gün belirleyerek erkek tarafı ailesi ve yakın çevresi ile kız evine şirincelik yemeye giderler (KK27, KK39, KK71).

Kız isteme genel olarak Anadolu sahası ile paralellik göstermektedir. Kahveler içilip kız istenmektedir. Gaziantep yöresinde şekerli, tatlı anlamına gelen şirincelik kızın verilmesi ve söz kesilmesi anlamına gelmektedir. Şirincelikte erkek tarafının kız tarafına getirdikleri tepsi tepsi baklavalara ikram edilmektedir. Burada evliliği onaylanan çiftlerin hayatlarında huzurlu, mutlu ve ağızlarının tatlı olması için

baklava yenilmektedir. Şirincelikte yüzükler takılıp baklavalara yenildikten sonra hanımlar arasında nişanda kaç tepsi baklavanın kız evine gideceği konuşulmaktadır. Kız tarafı nişanda gelecek kişi sayısını erkek tarafına iletir. Erkek ve kız tarafı ya orada kararlaştırır ya da baklava dükkanına giderek kaç tepsi baklavanın yeteceğini ustaya sorarak kız evine baklava tepsileri götürmektedir. Baklava ustaları genel olarak bir kişiye üç dilimden hesap yapmaktadır. Kız tarafına gidecek baklavanın kalitesiz ya da ucuz olmaması bilinen markalardan gönderilmesi erkek tarafının şansını yükselten bir durum, kız tarafı için ise bir övünç kaynağıdır (KK2, KK3, KK10, KK11, KK12, KK13, KK15, KK16, KK25, KK27, KK28, KK29, KK31, KK32, KK34, KK35, KK36, KK40, KK43, KK44, KK47, KK48, KK49, KK50, KK51, KK52, KK53, KK54, KK55, KK58, KK71). Baklava eskiden beri pahalı bir tatlı olmuştur. Bu yüzden eskiden şirincelik ve nişanda temini zor olan baklava yerine lokma götürülmüştür. Ulaşım imkanlarının ve gelir düzeyinin artması, köyden kentte göçlerin etkisiyle lokma tatlısı yerini baklavaya bırakmıştır (KK12).

Günümüzde nişan organizasyonları altında yapılan nişan törenleri geleneksel olarak kız evinde aile arasında yapılan erkek ve kıza yüzük takma suretiyle gerçekleştirilen bir törendir. Gaziantep'teki nişan törenlerinde kesinlikle olması gereken tatlıların başında baklava gelmektedir. Erkek tarafı nişana giderken meyve, çikolata, şekerleme özellikle de baklava götürmektedir. Baklava götürmeyen erkek tarafı kız tarafından kınanmaktadır. Bu yüzden muhakkak baklava kız evine götürülmesi gereken bir yiyecektir (KK2, KK3, KK10, KK11, KK12, KK13, KK15, KK16, KK25, KK27, KK32, KK34, KK35, KK36, KK40, KK43, KK44, KK47, KK48, KK49, KK50, KK51, KK52, KK53, KK54, KK55, KK58, KK71).

Nişan yapıldıktan sonra düğün gününe yakın bir zamanda nikah işlemleri yapılmaktadır. Günümüzde davetliler evlenecek kişilerin en mutlu günlerini paylaşmak için evlendirme dairesinde toplanmaktadır. Nikah kıyıldıktan sonra evli çiftler gelen misafirleri eli boş göndermemek ve kendilerinden tatlı bir hatıra bırakmak için nikah şekeri, hediye vb. dağıtmaktadır. Gaziantep'te gerçekleştirilen bazı nikahlarda nikah şekeri yerine tek dilimlik baklava hediye edilmektedir.



Görsel 22: Nikah Şekerı Yerine Dilim Baklava

Türkiye'nin diğer yörelerinde olduğu gibi Gaziantep ilinde de düğünler genel olarak salonda yapılmaktadır. Düğünlerde pasta yerine baklava yapılmaktadır. Evlenen kişi baklavacıysa ya da böyle bir şey baklavacılarından talep edilmişse havuç dilimlerinden pasta yapılarak düğünlere gönderilmektedir (KK11, KK15, KK71).



Görsel 23: Düğün Pastası Yerine Baklava (URL-147; URL-148; URL-149; URL-150).

Gaziantep'te gerdek gecesinde damadın arkadaşları damat ile gelinin kalacağı odaya içerisinde baklava, kuruyemiş, çeşitli tatlıların bulunduğu "damat tepsisi" adında bir tepsi bırakmaktadır. Tepsinin bırakılmasındaki asıl amaç genç çiftin ilk gecelerinde tatlı yiyip, tatlı konuşmalarını sağlamaktır. Ancak günümüzde damat tepsisini damadın arkadaşları muziplik için hazırlamaktadır. Damadın arkadaşları ilk

gece olması dolayısıyla damada güç vermesi için baklava ağırlıklı damat tepsisini gelin ve damadın odasına koymaktadır. Bu âdet damadın arkadaşları için bir eğlence, damadın ailesi için ise torun umudu olarak görülmektedir.



Görsel 24: Damat Tepsisi (URL-151)

2.4.2.3. Ölüm

Eski Türklerde cenaze “törenine yog veya yug adı verilmiştir. Bu kelime Divanü Lûgat-it Türk adlı eserde “ölü gömüldükten sonra, üç veyahut yedi güne kadar verilen yemek”; yogla- “ölü için yemek vermek”; yog basan ise “ölüyü gömdükten sonra yapılan yemek” olarak açıklanmıştır (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2018, s. 979). Temelde bu kelimeler “yemek verme” geleneği bulunan cenaze törenlerinin genel adı olarak kullanılmıştır. Bu törenin teşekkül noktası olan “yemek verme” geleneği İslâmiyet’ten önceki uygulamaların bir tezahürüdür. İslâmiyet sonrası dönemde de İslâmiyet öncesi gelenek ve inanmaların büyük bir kısmı İslâmî bir hüviyet kazanarak devam etmiştir (Bayat ve Cicioğlu, 2008, s.149-150).

Geçiş dönemlerinin son aşaması olan ölüm kısaca insanların hayati fonksiyonlarının durması olarak açıklanabilir. Ölüm karşısındaki çaresizlik ve ölümden sonraki bilinmezlik bütün toplumlarda çeşitli âdet, töre ve törenleri beraberinde getirmiştir (Bars, 2014, s. 364). Eski zamandan günümüze kadar birçok farklı din ve kültür çevresine giren Türklerin ölüm ile ilgili çeşitli âdet, töre, inanç, pratiklere sahip olmuşlardır. Bu anlayışların temelini ise geleneksel Türk dini ve atalar kültü oluşturmaktadır. Ruhi Ersoy konuyla ilgili şunları aktarmıştır:

“Anadolu Türklerinde ölüm ile ilgili inanç ve uygulamalar, doğal olarak, değişen coğrafya ve ortamdan etkilenmiş, ancak bir takım noktalarda, kendisini koruyacak

ortamları da bulmuştur. Anadolu inanç coğrafya ve ortamının ağırlığını, şüphesiz İslam dini oluşturmaktadır. Bu durumda, ilgili Geleneksel Türk inanç ve uygulamalarının, İslam'ın vermiş olduğu ruhsatlar sayesinde, kendine bir yer bulabildiğini söyleyebiliriz. En azından, ölüm ile deyim ve kavramlar İslamileştirilmiştir. Ruh, ecel, vade, ahiret, cennet, cehennem, defin, sırat köprüsü, Azrail, Münker-Nekir vb. ad ve kavramlar bunlardandır. Bununla birlikte, hemen az önce söylediğimiz gibi, Geleneksel Türk inancının Anadolu İslam coğrafya ve çevresinde kendini korumuştur.” (2002a, s. 88).

Örnek, ölüyle ilgili âdet ve pratikleri üç ana grupta toplamıştır. Bunlardan ilki ölenin öte dünyaya gidişini kolaylaştırmak; onun, gerek geride bıraktıklarının gözünde, gerekse öte dünyada geçerli ve mutlu bir ölü olmasını sağlamak amacıyla yapılan işlemlerdir. İkinci gruptaki âdet ve pratikler ölenin geri dönüşünü önlemek, yakınlarına kötülükte bulunmasını, zarar vermesini engellemek amacıyla yapılmaktadır. Üçüncü gruptaki âdet ve pratikler ise ölenin yakınlarının bozulan ruhsal durumlarını sağaltmak; sarsılan toplumsal ilişkilerini düzenlemek ve yeniden topluma katmak amacını taşımaktadır (1971, s. 108).

Gaziantep'te cenazelerde ev sahibi yemek yapmamaktadır. Yakın çevre ve akrabalar anlaşılarak sırayla yemek yaptırarak ya da yaparak cenaze evine getirmektedir. Bu yemekler arasında mercimekli köfte, dolma ve lahmacun bulunmaktadır. Cenaze evine giderken baklava almak âdettendir ve her gelen misafire baklava ikram edilmektedir. Her yemekten sonra dualar okunur ve ölen kişinin ruhuna hediye edilir. Böylece yenen yemeğin sevabından ölen kişinin de faydalanacağına inanılır (Fidan ve Özcan, 2019, s. 74; Korkmaz, 2014, s. 108). Mehmet Erol cenazelere yiyecek getirilmesinin veya taziye gelenlerin eli boş gelmemesinin toplumsal dayanışmanın bir örneği olduğunu ifade etmiştir (2012, s. 136).

Cenazeye baklava götürülmesi âdeti Gaziantep'te sıklıkla görülen bir âdettir. Anadolu'da cenazelerde dağıtılan ölü helvası Gaziantep'te yerini baklavaya bırakmıştır. Daha pratik ve hazır olduğu için insanlar baklava dükkanını arayıp cenaze evine baklavanın gönderilmesini istemektedir. Cenaze evine giden baklavalardan ister oradaki kişiler tarafından isterse baklava dükkanının giden çalışanları tarafından dağıtılabilmektedir. Baklavalardan hemen dağıtıldığı gibi gelen baklavalardan evde bekletilip mevlit günü de dağıtılabilmektedir (KK2, KK3, KK7, KK10, KK11, KK12, KK15, KK16, KK26, KK28, KK29, KK30, KK32, KK34, KK35, KK36, KK40, KK43, KK44, KK47, KK48, KK49, KK50, KK51, KK52, KK53, KK54, KK55, KK58, KK71).

Gaziantep'in kenar semtlerinde bu âdet genellikle görülmemektedir. Genelde cenaze evine yemek, şeker ve çay götürülmektedir. Cenazelere baklava götürmek zengin kesimler tarafından başlatılan bir kent âdeti olarak görülmektedir. Yemek veya lahmacun yapmak ya da yaptırmak ile uğraşmak istemeyen insanlar anında hazır olan baklavaları göndermektedir. Kendi adıyla cenaze evine gönderilen baklavalara bu bağlamda zenginlik ve statü göstergesi olarak da değerlendirilebilir. Bu âdet zaman içerisinde sadece Gaziantep'in şehir merkeziyle sınırlı kalmamış aynı zamanda ilçelere hatta köylere bile ulaşmıştır. Günümüzde bu durum maddi açıdan dolayı şehir merkezlerinde sınırlı kalmaya doğru gitmektedir (KK1, KK2, KK7, KK8, KK12, KK13, KK15, KK16, KK20, KK21, KK26, KK28, KK29, KK31, KK32, KK34, KK35, KK36, KK40, KK43, KK44, KK47, KK48, KK49, KK50, KK51, KK52, KK53, KK54, KK55, KK58, KK71).

Gaziantep'te ustalar cenazelerde baklava dağıtılmasının sebepleri arasında ortamın feraha kavuşması, cenazesi olan insanın normal hayata çekilmesi gibi işlevleri olduğuna değinmiştir. Baklavacı ustaları ve yöre halkı bu durumu genel olarak şöyle açıklamaktadır:

Cenaze evi matemini tutulduğu, hüznün olduğu bir yerdir. Cenazeye gelenler kuru kuru oturduğu zaman sürekli somurtmaktadır. Ancak orada dağıtılan bir çay ya da bir baklava, yendiği zaman normal hayatın devam ettiğini hissedersin ve muhabbet açılır. Bu durum taziye evine de bir ferahlık hissi getirir ama hiçbir şey yenmediği, konuşulmadığı zaman buz gibi bir ortam olur ölü sürekli hatırlanır (KK10, KK11, KK35, KK59).

Cenaze evine baklava götürme âdetinin çeşitli nedenleri olabilmektedir. Bu nedenlerden biri sempatik büyüünün bir kolu olan taklit büyüüsü ile açıklanabilir. Benzer benzeri doğurur ilkesiyle acıyı bal eylemek için cenaze evine baklava götürülmektedir. Bir diğer neden Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde görülen yas alma veya yoklamadır. Yaslı aileyi normal hayat düzenine çekmek, yasından uzaklaştırmak için tatlı götürülmektedir. Gaziantep'te yapılan derlemelerde cenazeye baklava götürülmesinin zenginlik göstergesi olduğu da kaydedilmiştir. Cenaze sonrası verilen ölü yemeği ölünün ruhuyla birlikte gittiği, onu kötü ruhlardan koruduğu, ölünün ağız tadının yerine geldiği ve kabir azabının hafiflediği varsayılmaktadır. Ölü yemeklerinde tatlı ise önemli bir yere sahiptir. Anadolu'nun birçok yerinde helva dağıtılırken Gaziantep'te helva yerini baklavaya bırakmıştır.

Behiye Köksel, Gaziantep'te helvanın yerine cenazeye baklava götürülmesine ilişkin olarak şu ifadelere kullanmıştır:

“Gaziantep'te helvanın yerini son zamanlarda baklava almıştır. Taziye evine tepsilerle baklava getirmek ya da göndermek âdeta bir âdet halini almıştır. Pahalı bir tatlı olduğu için bu, aynı zamanda bir statü göstergesidir de. Nerdeyse her yerde helva pişirilmekte ya da dağıtılmakta iken ve helvanın da kokusu itibarıyla ölüye ulaştığı inancı hâkimken Gaziantep'te baklavanın ön plana çıkması, helvayı unutturmuş olması ticarî bir karakter taşımaktadır. Gaziantep'te baklava sektörünü ayakta tutan sadece düğün, bayram gibi törenler değil belki onlardan da fazla yas törenleridir. Değişim sadece helvanın unutulmasında değildir. Daha kolay ve pratik, sunumu rahat olduğu için fırınlarda pişirilmiş lahmacun ve benzeri yemekler de yas yemekleri arasında son zamanlarda yerini almıştır.” (2016, s. 182).

Yörede birçok şey ödünç olarak verilmektedir. Düğünlerde takılan altınlar, paralar, çocuk doğumunda getirilen hediyeler, maddi olarak daha birçok unsur yörede hep ödünç olarak verilmektedir. Gaziantep ağzından öndüç (ödünç) hediye olarak geçen bu uygulama yardımlaşma, dayanışma ve kültürel aktarım işlevlerini bünyesinde barındırmaktadır (Avcı, 2021e, s. 1503). Cenazelere gönderilen baklavalarda birer ödünç hediye olarak kabul edilmekte ve gönderenlerin ismi kayıt altına alınmaktadır. Baklava gönderen kişi kendisinin bir cenazesi olduğu zaman aynı davranışı baklava gönderdiği cenaze sahibinden de beklemektedir (KK12, KK27).

2.4.3. Usta-Çırak İlişkisi: Geleneksel Bir Lezzetin Öğrenilme Serüveni

İnsanoğlu, tarih boyunca birbirinden farklı meslekler icra ederek yaşamını sürdürmüştür. Bu meslekler, insanlığın kültürel ve ekonomik gelişimine katkıda bulunarak toplumların karakterini şekillendirmiştir. Teknolojik gelişmeler ve sanayileşme ile birlikte ise süregelen birçok meslek köklü bir değişime uğramış; Sanayi Devrimi ile gelen makineleşme, bazı mesleklerde insan gücüne olan ihtiyacı azaltmış bazılarındaki ise tamamen son vermesine sebep olmuştur. El emeğiyle yapılan üretimin yerini makinenin alması ve seri üretime dayalı sisteme geçilmesi bazı geleneksel mesleklerin işlevlerini, önemini, değerini azaltmış veya değiştirmiştir.

Günümüzde ise teknolojik gelişmelerin hızlı bir şekilde ilerlemesiyle birlikte, geleneksel mesleklerin geleceği konusunda endişeler ortaya çıkmaktadır. Bu durum geleneksel mesleklerin korunmasını, korunurken de yaşatılmasını gerekli kılmıştır. Geçmişte gözde olan mesleklerin birçoğu teknolojik gelişmeler sonucunda giderek önemini kaybetmiş olsa da günümüzde bazı meslekler varlıklarını hâlâ

sürdürmektedir. Sayıları giderek azalan bu geleneksek meslekler gruplarının ustaları ise somut olmayan kültürel mirasın belli unsurlarını yeniden yaratmak ve yorumlamak açısından gerekli bilgi ve beceriye yüksek düzeyde sahip kişileri işaret eden “Yaşayan İnsan Hazinesi” terimi ile koruma altına alınmıştır (Oğuz, 2008b, s. 6). “Yaşayan İnsan Hazinesi”nde yer alan ustalarda belli başlı ölçütler aranmaktadır. Bu ölçütler arasında sanatını usta-çırak ilişkisi ile öğrenmiş ve çırak yetiştirmiş olması yer almaktadır.

Çıraklık “zanaat öğrenmek için bir ustanın yanında çalışan kimsenin işyerinde ustayla geçirdiği süreç” olarak tanımlanabilir (URL-152). Çıraklık eskiden olduğu gibi günümüzde de birçok geleneksel meslekte devam eden ancak giderek azalan bir eğitim modeli haline gelmiştir. Bu durumun sanayileşmeden kısmen uzak, ustalar tarafından el emeği ile açılan ve asırlar boyu usta-çırak ilişkisine dayanarak gelen baklavacılık mesleği için de geçerlidir.

Baklavacılık mesleğinde usta-çırak ilişkisi, geleneksel Türk tatlısı olan baklavayı öğrenmek isteyen genç bireylerin, baklava ustalarıyla birlikte çalışarak baklavacılık mesleğini öğrenmelerini sağlayan bir öğrenme yöntemidir. Usta-çırak ilişkisiyle öğrenme yöntemi genellikle uzun bir süreç içinde gerçekleşmektedir. Çıraklar, ustalarıyla birlikte çalışarak deneyim kazanmakta ve zamanla becerilerini geliştirmektedir. Usta, ilk olarak çırağa doğru hamur yapımı, döşeme, iç serpme, şerbet hazırlama gibi temel becerileri öğretir. Ayrıca usta çırakla birlikte çalışırken çırağın doğru zamanlamayı, lezzetleri ve baklavanın inceliklerini öğrenmesini sağlamaktadır. Usta, çırağın ilerlemesini yakından takip ederek onun gelişimini desteklemekte ve zamanla daha karmaşık daha zorlu baklava yapımı aşamalarına dahil etmektedir. Bu süreçte çırak ustasının gözetimi altında pratik yaparak ustalık seviyesine ulaşmakta ve mesleğin inceliklerini tam anlamıyla öğrenmektedir.

Birçok farklı boyutta gelişen usta-çırak ilişkisinde usta, sadece baklava yapımının teknik detaylarını çırağa aktarmakla kalmamakta aynı zamanda saygı, sadakat, özgünlüğü ve özeni de aktarmaktadır. Bunlar ile birlikte bu mirasın aktarımı sürecinde çıraklar, ustalarından geleneği, kişisel gelişimi, çalışma disiplini, mesleki ahlak ve etiği de öğrenmektedir. Bu bağlamda usta-çırak ilişkisi, gelecek nesillerin bu geleneksel tatlıyı ve mesleği sürdürmelerine olanak sağlamaktadır.

Baklavanın prestijli bir meslek olarak görüldüğü Gaziantep’te birçok usta burada çıraklıktan yetişmiş; yetişen bu ustalar ise günümüzde dahil olmak üzere

sayısız çırağa deneyim ve tecrübelerini aktarmıştır. Usta-çırak ilişkisinde hiyerarşi baklava özelinde çırak-yarımtı-halfe(kalfa)-usta şeklinde olduğu görülmektedir. Bir birey ortalama olarak dört yıl çıraklık yaptıktan sonra üç yıl da yarımtılık yapmaktadır. Yarımtılıktan sonra ise kalfa olarak üç-dört yıl çalışan birey usta olarak görevine devam etmektedir. Günümüzde bu sürelerin azaldığı ve usta bulunmadığından dolayı çırakların hızlı bir şekilde usta oldukları dile getirilmiştir. Ustalar çırağın en geç on bir-on iki yaşlarında eğitim almaya başlaması gerektiğini; küçükken daha hızlı kavradıklarını; onurunun kırılmadan kızıp azarlanabilir olduklarını ifade etmiştir (KK1, KK2, KK5, KK7, KK13, KK16, KK17, KK21, KK22, KK31, KK32, KK33, KK34, KK35, KK36). Ömer Yaylar eskiden bir usta-çırak ilişkisinde bir disiplinin olduğunu; ustanın dükkandaki çıraklara hem usta hem de babalık yaptığını; yeri geldiğinde dövdüğünü yeri geldiğinde ise çırağı konuşmadan cebine harçlık koyduğunu belirtmiştir. Yaylar günümüzde ise çırakları rica minnet çağırdıklarını; kızsan bile işi bırakıp gittiklerini; gitmesin diye daha fazla para verdiklerini dile getirerek baklavacılığın artık günümüzde zanaattan çıkıp maddiyata döndüğünü aktarmıştır (KK2).

Diğer tüm geleneksel mesleklerde olduğu gibi baklavacılık mesleğinde de artık yetiştirmek için çırak bulmak zorlaşmaktadır. Şartların rahat olması, ailelerin çocuklarını ezdirmek istememesi, çırağın sabırsız olması, ustaların kızıp azarlamasına dayanamamaları, daha hızlı para kazanma arzusu bu meslekteki çırakların azalmasına sebep olan etkenler olarak görülebilir. Bunun yanı sıra baklava üretiminde yeni teknolojilerin kullanılması ve giderek gelişmesi önemli bir etkidir. Bundan yaklaşık on beş-yirmi sene sonra tamamen makineleşmeye geçileceği öngörülmektedir. Günümüzde Gaziantep'te olabildiği kadar geleneksel yöntemler ile baklava yapımı sürmekte olsa da ilerleyen zamanlarda hem alttan yetişen çırağın olmayışı hem teknolojinin baş döndürücü bir hale gelmesiyle baklavacılık sektörünün de bundan payını alacağı tahmin edilmektedir. Başlangıç olarak baklava açım ve dilim makinasının günümüzde bazı markalar tarafından kullanıldığı bilinmektedir (KK1, KK2, KK3, KK5, KK10, KK11, KK12, KK13, KK16, KK17, KK18, KK19, KK20, KK21, KK32, KK34, KK35, KK36). Kısaca teknolojinin gelişmesiyle artan makineleşme ve yeni üretim yöntemlerinin baklava üretiminde kullanıldığı; diğer zanaatlarda olduğu gibi baklavacılık mesleğinin de dönüşüm süreci içerisinde olduğu görülmektedir (Tufan, 2022, s. 323).

Bir dönemin çırağı günümüzün ise ustalarından olan Bayram Ekşi çıraklık dönemi ve günümüzdeki çıraklık ile ilgili olarak şunları aktarmıştır:

“Ben doksan üç yılında çıraklığa başladığım zamanda çırak hemen imalata girmezdi. Tezgahta üç sene çalışıp daha sonra imalatta tepsiyi getir götür yaparsın. Eskiden sabah erkenden gelmeliydin yoksa ustalar sana mesleği öğretmezlerdi. İlk olarak hamurdan başlatılmaktadır. Hamurun nasıl yoğurulduğu nasıl yufka haline geldiğini ustaları izleyerek öğrenirsin. Sonra kaymak sermeyi, fıstık atmayı öğreniyorsun. Birden bire en üste çıkmak olmaz. Şimdiki çıkarlar öyle. Hamuru öğreneyim de diğerlerini öğrenmeyeyim diyorlar. Onun içinde meslek bitiyor. Şuan ki çırakların gözü parada, cebime para girsin. Çıraklar sabah bir saat geç kaldığında geç kaldım ne yapalım diyebiliyor. Bizim çıraklık zamanımızda bizi döverlerdi. Şimdiki çıraklık cidden kolay. Eskiden yeni gelen tepsileri kaynar suda bekletip kül ile yıkardık. Şimdi bulaşık makineleri çıktı teknoloji gelişti, işler kolaylaştı” (KK5).

Mehmet Çiftçi mesleğe nasıl başladığını, çıraklık döneminden ustalığa nasıl geldiğini ve markanın nasıl kurulduğunu şu sözlerle ifade etmiştir:

“İlk mesleğe beni annem başlattı. Siyasi olaylara karışmamak, çocuk olduğumuz için aklımızın çelinmemesi için komşumuz olan elektrikçi Mehmet’e benim için bir iş bulmasını söyledi. Sabah olunca annemin yanına gelip bir iş bulduğunu söyledi. Annem ne iş olduğunu sorunca kendi yanlarında bir tatlıcı olduğunu orada çırak olarak çalışabileceğimi söyledi. Ben sokakta top oynamayı bırakıp onun peşi sıra gittim. Tabi ben dondurmayı, tatlıyı seviyorum. Ben baklavayı annemin bize bayramda yaptığı ev baklavası ile tanıdım. Hamuru kalın, şekeri bir tarafta olmasına rağmen kırk senedir hâlâ o tadı bulamıyorum. Neyse dükkanda çalışmaya başladım. Dondurma, tatlı satıyoruz. Arkadaşlarım önümden gülerken geçip kaçıyorlar. Dükkan beş metrekarelik bir dükkandı. Üstünde de baraka gibi bir imalathanede bulunmaktaydı. İmalathanede sadece tezgah ve fırın vardı. Usta bana dedi fıstığı ayıkla. Tabi ben fıstığın içinden neyi ayıklayacağımı bilmiyorum. Ustanın demesiyle fıstığın içinde olan yabancı maddeleri, taşları ayıkkladım. Bu dükkanda bir müddet açılıp orta okula geçtiğim zaman bir taraftan okul bir taraftan işe gidiyordum. Babam o zaman SEÇ turizmde otobüs şoförlüğü yapıyordu. Bir asker babama Antepli olduğunu söylemiş arabanın dolu olmasına rağmen babam bu askeri yolda bırakmayıp otobüsle Antep’e getirmiş. Yol esnasında kendisi ile ilgilenmiş, karnını doyurmuş. Bunun üzerine asker oğlun varsa yolla onu baklavacı yapayım demiş. Babam geldiğinde bana sana iş Satıloğlu’nda iş buldum dedi. Satıroğlu o zaman bir markaydı. Ortaokulu bitirdiğim zaman ben babama okumayacağımı söylediğimde babam beni bir güzel dövdü. Ben baklavacı olacağım ve Çelebioğulları’nı açacağım dedim. Bu sözümü babam yirmi sene sonra bana söyledi. Satıloğlu’nda bir sene çalıştıktan sonra İmam Çağdaş’a girdim ve üç buçuk sene çalışıp mesleğimin temelini orada attım. İlk başta yer süpürdüm, daha sonra hamur teklemeyi ve kesmeyi öğrendim. Güllüoğlu mesleği getirse de mesleğin önünü açan İmam Çağdaş olmuştur. Mesleği öğrenince oradan çıkıp daha

doğrusu kaçıp Güllüoğlu'na girdim. Güllüoğlu'na girmem tesadüfi oldu. Güllüoğlu'na iş için girdiğimde ilk önce yok dediler daha sonra İmam Çağdaş'ta çalıştığımı öğrenince beni hemen aldılar. Güllüoğlu'nun bir adamı işten çıkıp İmam Çağdaş'a girmiş, ona kızarak beni de onun yerine aldılar. Bir sene burada çalışıp işi iyice öğrendikten sonra buradan çıkmak istedim. Çünkü o zamanlarda kıdem vardı. Senden önce giren işi öğrenmezse sende yükselemezdin. Bu sebeple ben buradan çıkıp şehir dışında çalışmaya başladım. Oradaki ürünleri beğenmediğim için babama Antep'ten ürünler getirttirdim. Bir baklava yaptım kendim bile inanmadım. Antep'te altmış beş bin alıyordum burada dokuz yüz bine anlaştım. Askerden geldikten sonra fıstık işine girdik. Bir kağıdın üzerine Çelebioğulları Ticaret yapıp millete ev numaramızı verdim. Evdekilere arayan biri olursa numarasını alın biz onları ararız dedim. Şehir şehir dolaşarak fıstık sattım. Daha sonra Almacıpazarı'nın orada bir kuruyemiş dükkanı daha sonra da baklavacı dükkanı açtık. Biz Satıloğlu'ndan, İmam Çağdaş'tan, Güllüoğlu'ndan, İnal'dan tecrübe kazanıp burada harmanladık" (KK10).

Yusuf Çiftçi kendisinin ve genel olarak çırakların geçtiği aşamaları, çırakların ustalık yolculuklarını kısaca şöyle izah etmiştir:

"Çırak olarak başlayan bir kişi en geç on altı yaşında olmalıdır. Dükkana geldiğinde çırak ilk olarak tezgaha geçmektedir. İlk önce insanlar ile iletişim kurmayı, güler yüz göstermeyi, sosyalleşmeyi, usta-çırak ilişkisini öğrenmektedir. Bunula birlikte servis açmasını, servisin nasıl yapılması gerektiğini, kutu yapmasını, tepsi sarmasını öğrenmektedir. Askere gitmeden önce geri denilen imalathaneyi öğrenmekte ve usta olarak askere gitmektedir. Baklavanın a'sından z'sine kadar her aşamasını bilen bir usta 10-12 yılda yetişir. Hamur açacak, döşeme yapacak, kaymak yatıracak, fıstık atacak, dilimleme yapacak, şeker ve fırın ayarı yapacak usta 12 yılda yetişmektedir. Bir usta bir çırağı un olarak alır baklava yapar. Her şeyi ile ilgilenir, onu bir hamur gibi yoğurur, sonra ona incelik katar. En sonda pişirir ve oldu der" (KK11).

İsmail Çiftçi ise çıraklığın zor bir dönem olduğunu ancak baklava ile ilgili temel bilgilerin bu aşamada elde edildiğini belirterek eski ve şimdiki çıraklık dönemini karşılaştırmıştır. Çiftçi, çıraklık dönemini ve günümüzdeki çıraklığı şu şekilde mukayese ederek anlatmıştır:

"Çıraklığa başlandığında yer süpürme, bulaşık yıkama, mermer temizleme işleri ile başlanmaktadır. Eskiden yeni gelen tepsiler fırınlardan alınan küller ile yıkanmaktaydı. Çünkü o zamanlarda tepsilerin karalığını alacak başka bir madde bilinmemekteydi. Dört sene çıraklık, dört sene yarımçı, dört sene oklavacı olarak çalıştım. Hemen birden olmaz, yavaş yavaş ezile ezile bu iş öğrenilmektedir. Bir çırak hem imalathanede hem de tezgahta çalışmaktadır. Şimdi ise üretimin ve satış yerinin çırağı ayrı olarak yetişmektedir. Tepsi başına geçen çırak ilk olarak tepsi yağlamadan ve döşemedi başlanmaktadır. Ondan sonra kaymak yatırma, daha sonra fıstık atma gibi işlemleri öğrenmektedir. İlerleyen zamanda

ise hamura ve pişirmeye geçmektedir. Bir çırak en alttan başlayarak en üste kadar baklavanın her aşamasını adım adım öğrenmektedir. Bir işi öğrenmeden diğer işe geçilmemektedir. Ustanın gözetiminde gerçekleştirilen bu işlerde yanlış yapıldığı takdirde usta tarafından hemen müdahale edilmekte ve çırak azarlanmaktadır. Çırak bu işlemi sürekli tekrarlandığı zaman ise dayak atılabilmektedir. Dayak veya azar bu işin mihenk taşları arasında gösterilebilir. Şimdiki çıraklık çok rahat. Şimdiki çocuklara bir dayak vuruyorsun hemen kaçıyorlar ve gelmiyorlar. Şimdi aile desteği burada önemli bir faktördür. Usta tarafından azarlanan veya dayak atılan çırağın ailesi çocuğuna hemen bırakıp gelmesini söylemektedir. Kısacası eti senin kemiği benim durumu kalmadı. Çırağı atılan dayak zaten yaralamak, ona işkence yapmak için atılmamaktadır” (KK13).

Bülent Tüney günümüzdeki çırakların çok kısa sürede ve tek bir aşamada ustalaştıklarını; kendisinin çıraklığında ise durumun farklı olduğunu belirten sözleri şu şekilde dile getirmiştir:

“Günümüzde üç beş sene çıraklık yapıp eli oklava tutan çıraklar ben ustayım diyorlar. Temelden yetişen kalmadı. Çırak artık sadece bir aşamada ustalaşılıyor. Usta dediğin zaman bir usta tek başına bir tepsi baklavayı yapabilmelidir. Günümüzdeki eğitim şekli değişti. Çırağın eli nereye yatkınsa oraya verilip orada ustalaşmaktadır. Şimdiki ustaların bir çoğu eskilere göre kalfa statüsündedir. Usta baklavaya baktığı zaman nerede hata var anlayan kişidir. Çırak olduğum zaman ilk her çırak gibi yer süpürme, bulaşık yıkama, tepsi taşıma gibi el ayak işlerine baktım. Daha sonra yumak yassılama bölümünde yumakları pazı haline getirmeye başladık. Yerimize adam yetiştikten sonra oklavaya geçtim. İlerleyen zamanlarda kaymak yatırma, şerbetleme gibi aşamaları öğrendim. Zamanla yavaş yavaş tüm aşamalarını öğrendim” (KK16).

Cemil Sönmez çıraklık zamanında yaklaşık bir sene eline iş almanın mümkün olmadığını; getir götür, el altı, yer süpürme, bulaşık yıkama işlerin çıraklar tarafından yapıldığını; çırakların bir ile üç sene meslekte zaman geçirdikten sonra kendilerine yavaş yavaş hamurun verildiğini söylemiştir (KK17). Mehmet Karakuş, her çırağın yaptığı gibi bulaşık ve tepsi yıkama ile başladığını; daha sonra kademe kademe döşemeye, kaymak yatırmaya, fıstık atmaya, dilim dilmeye, oklavaya geçtiğini belirterek bu aşamaların üç-beş ay gibi kısa bir sürede olmadığını; bu mesleği öğrenebilmek için en az beş yılın gerekli olduğunu aktarmıştır. Karakuş günümüzde istisnalar dışında sadece bir alanda ustalaşan baklavacılar çoğaldığını da sözlerine eklemiştir (KK28).

Hem imalathanede hem de tezgahta usta olarak çalışan Mehmet Kara çıraklığını ve devam eden süreci şu şekilde anlatmıştır:

“İlk olarak bulaşık yıkama ile başladım. Daha sonra baklavacılar arasında geri denir imalathaneye orada ustaların elinin altında işi öğrenmeye çalıştım. Fıstık eldim, fıstık seçtim, tepsinin altını yağladım. İlerleyen süreçte dilime geçtim, dilimlemeden sonra döşemeye, oradan kaymak yatırmaya, kaymak yatırmaktan sonra oklavaya geçtim. Usta olduktan sonra ise tezgahtarlığa geçtim, orayı öğrendim. Hevesim olduğu için baklavanın her aşamasını öğrenmek istedim” (KK29).

Yedi-sekiz yıl çırak olarak çalışan Mustafa Nacaroğlu her çırağın temelde yaptığı işleri yaparak çıraklığının geçtiğini ve zamanla baklavanın çeşitli aşamalarında ustalaştığını aşağıda yer alan şu sözler ile aktarmıştır:

“O dönemde yer süpürdük, bulaşık yıkadık, ustaların elinin altında dolaştık. İş öğrenmek için ustalardan önce işe geldik, onlardan sonra çıktık. Belli bir müddet sonra ustaların elimize vermediği işlerde kullanmadıkları hamurlarla kendimizi geliştirmeye çalıştık. Tabi zamanı gelince de döşeme, kaymak yatırma, açma, pişirme gibi aşamaların hepsini gördük ve öğrendik. Şuan çırak olayımız neredeyse hiç kalmadı. Çırak bulmakta ciddi manada zorlanıyoruz” (KK31).

Uzun yıllar boyunca baklavacılık mesleğinde olan Hayri Turan, günümüzdeki çırakların ve ustaların hızlı yetiştiğini böylelikle baklavalara kalitesinin düştüğü sözlerini şu şekilde ifade etmiştir:

“Otuz sekiz yıldır bu meslekteyim. İlk çıraklığa başladım zaman tepsi yıkama, tepsi taşıma, el altı işlerine baktım. İlerleyen zamanlarda tepsi yağlama, döşeme, kaymak yatırma, fıstık atma, dilimleme, oklava, pişirme gibi aşamaların hepsi öğretilmekte ve bu aşamalar uzun süreler almaktaydı. Eski zamanlar da kısa zaman mesafe katetmek çok zordu. Şuanda mecburiyetten daha hızlı yetiştirmek zorunda kalıyoruz. Baklavacılık mesleği 2010’dan sonra bir değişime uğradı ve özünü kaybetmeye çalıştı. İşin erbabı olmayan insanlar baklavacılığa girdi ve standart baklavanın kalitesini düşürdü” (KK32).

Osman Bozaslan çıraklığının beş yıl sürdüğünü; ilk çıraklığa başladım zaman tepsi yıkama, tepsi taşıma, el altı işlerine baktığını; ilerleyen zamanlarda tepsi yağlama, döşeme, kaymak yatırma, fıstık atma, dilimleme yaptığını; son olarak ise oklavaya geçtiğini belirtmiştir (KK33). Erken yaşta baklavacılık mesleğine başlayan Şahin Güllüoğlu çıraklıktan ustalığa geçişini şöyle özetlemiştir:

“13-14 yaşlarında çıraklığa başladım. İlk başladığımda bulaşık yıkadım, yerleri süpürdüm, evlere baklava götürdüm, tepsileri topladım, el ayak işlerine baktım. Bakır tepsileri yeşil sabunla yıkadık sonra küllemeye geçerdik. Çıraklıkta sadece bir aşamayı öğrenmedik. Bir baklava yapımındaki tüm aşamaları görüp öğrenip öyle usta olduk. Askere gidene kadar mesleğin %80’nini öğrenmişim. Askerden geldikten sonra eksik yanlarımızı tamamlayıp usta oldum” (KK34).

Çoşkun Koçak usta-çırak ilişkisinde yetişen bir çırağın hangi aşamalardan geçtiğini, ustalık yolunda hangi adımları attığını şu kelimelerle izah etmiştir:

“Baklavacılık mesleğinin ocağı sayılan Almacı Pazarı Güllüoğlu’da çırak olarak çalıştım. İlk olarak yer süpürme, araç-gereçleri getir götür, bulaşık yıkama, yumak yassılama, evlere tepsi ile baklava götürme, müşteriden tepsi toplama, un, nişasta, fıstık eleme gibi işler ile uğraştım. O zaman şimdiki kadar teknolojik değildi, daha ilkel bir işleyiş vardı. Kül ile bulaşık yıkanmaktaydı. Şuanda bile bazen makinenin çıkartmadığı işleri külleyerek çıkartmaktayız. İki üç sene getir götür işleri yaptıktan sonra merdaneye geçiyorsun ve pazıları biraz büyütüp kalfalara veriyorsun. İlerleyen zamanlarda terazide fıstık tartıp tepsiye fıstık atıyorsun, kaymak yatırıyorsun, yüzlük çekme, yağlama gibi aşamaları öğrenerek oklavaya, dilimlemeye geçilmektedir. En son ve en ustalık gerektiren iş ise pişirme ve şerbet verme aşamasıdır. Bu aşamalarda hem şerbetin sünmesini ayarlıyorsun hem de hazır bir baklava önünüze geliyor. Orada her şeyi kontrol etmek zorundasın. Senden sonra bu işi yapacak başka kimse yoktur. Piştikten ve şerbeti verildikten sonra bu işin geri dönüşü mümkün değildir” (KK35).

Cevat Güllü’nün çırağı olan ve günümüzde Baklava Müzesi’nde gelen misafirlere baklavayı uygulamalı bir şekilde göstererek kültürün devamlılığını sağlayan Mehmet Çolak çıraklık dönemine ve günümüzdeki duruma ilişkin sözleri şöyle ifade etmiştir:

“Benim çıraklığım çok eziyetliydi. Ben sabah beşte giderdim gece saat on birde eve gelirdim. Ayaklarımın altı bezerirdi. Şimdi ustalarım Allah razı olsun diyorum, beni meslek sahibi yaptılar.

İlk çıraklık döneminde ise bulaşık yıkadım. Bulaşık yıkama da günümüzden farklıydı. O zamanlar meşe külünden bakır tepsileri yıkadıktan sonra mintak ile yıkardık. Bakıra meşe külü değdiği zaman pırl pırl olur ve mikrop denilen bir şey kalmazdı. Çıraklığın belirli aşamaları vardır. Birinci yıl bulaşık yıkarsın, ikinci yıl yassılama yaparsın, üçüncü yıl bazı açarsın, dördüncü yıl döşeme yaparsın, beşinci yıl hamura verir seni usta. Yani giderek geliştirmeye çalışır. Şimdiki ise sadece hamuru öğrenmek istiyor. Hamuru öğrenen kişi hemen kendisine usta demeye başlıyor. Böylece günümüzde kalitesiz, dışı güzel görünen ama içinde lezzet olmayan baklavalara ortaya çıkıyor. Çünkü şerbeti, fıstığı, hamurun özünü bilmeyen ustalar yetiştiriyor” (KK36).

Burhan İnal’ın yanında uzun yıllar çıraklık yapan Yahya Kalkan çıraklığı hakkında şu bilgileri aktarmıştır:

“Ben ilkokulu bitirdim yani 11-12 yaşında. Hem okula gider hem çalışırdık. Biz çok zor yetiştik. Ustamız oklava ile vurduğu an on parçaya ayrılırdı. O yetmezdi hortumla döverdi ustam bizi. Ama eline sağlık iyi ki de dövmüş. Önceden babalarımız eti senin kemiği benim derdi ustanın yanına verirken. Şimdi nerede! Ben altı sene yedi sene

çıraklık yaptım. Hemen öğretmezlerdi zaten. İlk önce bulaşık yıkardım, tepsileri götürürdün dükkana, temizlik yapardım, yerleri süpürürdün. Biz ne yapacağımızı bilirdik ama yanlış yaptığında da dayağını yerdin. Benim çıraklığımın çoğunluğu Burhan İnal'ın yanındaydım. Benim diğer iki ustam öldü, Allah rahmet eylesin. Rahmetli Sarel ve Satır Mehmet'in yanında çıraklık yaptım. ... Bizim zamanımızda bazı hamuru vardı taş gibi olurdu ilk onla hamura başladım. 45-50 gram yumak keserlerdi on-on iki tane. Onu sigara kağıdından ince açardım. Allah vere açmayacaksın. Biz çok zor yetiştik yani.” (KK55).

Yukarıda verilen ustalara göre nispeten daha genç yaşta olan ustalar arasında Mustafa Olcay (KK3), Ahmet Sönmez (KK23), Hamza Koçak (KK24), Mehmet Ali Demir (KK26), Yusuf Kekeç (KK40), Osman Yılmaz (KK47) gibi isimler bulunmaktadır. Burada yer alan ustaların kimi imalathanede çalışırken kimisi tezgahta çalışmaktadır. Baklava mesleğinin imalathane kısmında çalışan Mustafa Olcay çıraklık döneminde yaptığı işleri şu şekilde dile getirmiştir:

“Çırak olarak başladığında bir şey bilmeden buraya gelirsın. İlk olarak yerleri süpürürsün, bulaşıkları yıkarsın, el ayak işlerine bakarsın yani markete bakkala gidersin, baklava hamuru için yumurta kırarsın, ufak tefek şeyleri sen yaparsın yanı ustanın elinin altında dolaşırsın. Belli bir zaman sonra baklava hamuru yapmaya başlarsın. Daha sonra tepsi yağlamaya ve döşeme yapmaya, kaymak yatırmaya, fıstık atma ile işin inceliklerini yavaş yavaş öğrenirsin. Bunları sürekli yaparak tecrübe kazanıp bir mertebe ulaşırsın. Yani kısacası baklavanın en altından en üstüne kadar öğrenirsin” (KK3).

Tezgahtar kısmında çalışan Yusuf Kekeç ise günümüze daha yakın bir zamanda icra ettiği çıraklık dönemini şu ifadelerle aktarmıştır:

“Yedinci sınıfın yaz tatilinde dedem beni çırak olarak getirdi. Hâlâ buradayım. İlk çırak olduğum zaman ilk çıraklığa başlayanların yaptığı gibi getir götür işi yaptım, müşteri servis açtım, servis kaldırdım. Her sabah akşam rutin temizlikleri yaptım. Çünkü baklavacı olmak en başta titizliği gerektirir. Yer süpürdüm, cam sildim daha sonra ise tezgaha girdim. Ustaların yanında kutu doldurmayı, kağıt sarmayı öğrendim. Şimdi ise tezgahtarım ve benim elimin altındaki çıraklar paket sarıyorlar. İmalathaneye çok girmek istedim ancak o dönemde imalathanede çalışan bir sürü eleman vardı. Birde ustalar ‘senin yüzün temiz, müşteri ile birebir iletişime geçecek, karşısında duracak yakışıklı adam lazım burada yıpranma’ dediler” (KK40).

Çıraklık imalathane ve tezgahtar çırağı olarak günümüzde iki koldan devam etmektedir. Çıraklar genel olarak kendilerine en yatkın olan bölümü seçmekte ya da ustalar tarafından o bölümde çalışmaya teşvik edilmektedir. Günümüzde çırak olarak çalışan Bilal Çakmakçı, çırak olarak başladığı ilk günlerde getir-götür işlerine baktığını, ustanın elinin altında dolaştığını, onu izleyerek bir şeyler öğrendiğini

belirtmiştir. Daha sonra yavaş yavaş taban pişirmeye geçen Çakmakçı, börek ve kadayıf pişirmesini öğrendiğini; şunda ise fırın işleriyle ilgilendiğini ifade etmiştir (KK4). Hayri Kurt ise günümüz çıraklığını şu şekilde anlatmıştır:

“İlk olarak el ayak işlerine bakıyorsun. Un getirme, fıstık ve ceviz çekme, yağ tenekesi açma, yerleri süpürme gibi işlere bakılmaktadır. Ustalar senin azmini görürse sana işi öğretmeye başlarlar. Tabi ki senden önce işe girmiş bir çırak varsa ilk önce ona öğretirler. Çıraklıkta bile merteye vardır. Eski çırak yeni gelen çırağa işlerin nasıl yapıldığını öğretmektedir. Ustalar ise çıraklara ilk başta tepsi yağlama, döşeme gibi kolay işleri vermektedir. Çırak ustanın gösterdiği gibi yapmazsa fırçasını, azarını yemektedir” (KK15).

Baklavanın tezgah kısmında olan çıraklar ise imalathaneye göre baklava konusunda daha kısıtlı bir bilgiye sahiptir. Günümüzde tezgahçı çırağı olan Aydın Doğan, çıraklıkta yaptığı işleri “Çırak olarak girdiğim ilk günlerde yer süpürüyordum. Daha sonra servis açma, bulaşık yıkama işlerine baktım. Tezgah bölümünde olduğum için müşterilerle ilgileniyoruz, kutu yapıyoruz, paket ve tepsi hazırlıyoruz” şeklinde özetlemiştir (KK14). Memik Savtur da Aydın Doğan’a paralel olarak günümüz baklavacı çıraklığını, bu mesleği neden seçtiğini, baklavacılıktaki yolculuğunu nasıl planladığını “Her çırağın yaptığı işleri yapmaktayız. Servis açtım, masa sildim, müşteri karşıladım, paket sardım ve tezgaha geçtim. Elle tutulur temiz bir meslek olduğu için baklavacılığı seçtim. Gelecekte ise Almanya’da bulunan amcanın yanına gidip baklavacı dükkanı açmak istiyorum” (KK41) ifadeleriyle açıklamıştır.

Samet Avşar ise bugünkü çıraklığın işleyiş tarzını ve meslekteki geleceğini şu sözlerle açıklamıştır:

“Dükkana girer girmez kutu gösterdiler. Sonra masa silmeyi, çatal vermeyi, suları nasıl koyacağımızı gösterdiler. Benim abimin arkadaşı baklavacıda çalışıyordu. Kendisi İtalya’ya gidince yerini bana bıraktı. Hem okuyup hem çalışıyorum. Sabit olarak Cumartesi günü çağırıldığımız da ise Pazar günü de geliyorum. Baklavacı mesleğini hukuk okursam bırakmak istiyorum” (KK42).

İlk olarak imalathanede başlayan daha sonra tezgaha geçen Burak Emre (KK57) çıraklığa başladığı ilk zamanı şöyle özetlemiştir:

“Ben ilk gelip elbisemi giyip imalathaneye indiğim de usta oradaydı zaten. Dedi ‘Hoş geldin’ dedim ‘Hoş bulduk usta’. Dedi: ‘Üç günde her şeyi öğreniyorsun. Öğrenmezsen kafanı kırarım.’ Üç gün içerisinde genel olarak çoğu şeyi öğrendim zaten. Ustaya çok saygı göstermen lazım. Göstermediğin an güm yedin bir tane. İlk iki ay zaten hiç hamur vermediler. Temizlik ve el altı işlerine baktım. Ondan sonra yavaş yavaş fıstık atmadır,

hamur yatırmadır bunları öğrendim. Daha sonra tezgaha çıktım. Tezgahda da iki ay içerisinde işi öğrendim. Şuan genellikle tezgahda duruyorum ama imalathaneye ara sıra iniyorum.” (KK57).

Ustaların ve çırakların verdiği bilgiler ışığında Gaziantep’te hâlâ usta-çırak ilişkisinin canlı bir şekilde devam ettiği görülmektedir. Ustaların yardımıyla birlikte çıraklar görerek, deneyimleyerek ve sürekli tekrarlayarak kendilerini geliştirmektedirler. Erken yaşta çıraklığa başlanması gerektiğini vurgulayan ustalar ağacın yaşken eğildiğini, küçük yaşlardaki bireylerin daha hızlı kavradığını, askerlik zamanı gelene kadar birçok bilginin çırağa aktarılması gerektiğini dile getirmişlerdir. Ancak günümüzde çıraklık süresi bu kadar uzun değildir. Günümüzde çıraklık süresinin dört-beş seneden bir-iki seneye düştüğü ustalar tarafından aktarılan bilgiler arasındadır. Bu durum bazı olumsuzlukları da beraberinde getirmiştir. Olumsuzluklar arasında baklavanın her aşaması yerine sadece bir aşamasında eğitim alarak ustalaşan ustaların çoğalması ve çalıştırmak için çırağın bulunmaması yer almaktadır.

Gaziantep’te baklavacılık mesleğinin günümüzde imalat ve tezgah olmak üzere iki koldan ilerlediği görülmektedir. İmalathane kısmında olanlar yer süpürme, tezgah silme, getir-götür işleriyle belirli bir süre geçirdikten sonra becerilerine göre baklavanın birkaç aşamasında eğitim almaktadır. Eskiden çıraklık yapan ustaların döşeme, fıstık atma, kaymak yatırma, şerbetleme, hamur açma ve fırın gibi baklavanın her aşamasını öğrenerek ustalaştıkları söylenilebilir. Tezgahtar çırakları ise müşteri karşılama, yer ve masa silme, servis açma ve kapama, kutulama, tepsi sarma gibi işler ile ilgilenmektedir.

Ustalarında sözlerinde yer verdiği gibi çırak eksikliği, eskisi kadar çıraklıktan kalifiyeli usta yetişmemesi baklava özelinde usta-çırak ilişkisini olumsuz yönde etkilemeye başlamıştır. Bu problemlerin aşılması durumunda baklavacılık mesleğinde makineleşmenin baklavacılık mesleğine tamamen girmesine sebep olacaktır. Dolayısıyla çırağın hatta ustanın yerini giderek makinenin alması, usta-çırak ilişkisinde yetişen insan sayısını azalmasına belki de tamamen yok olmasına zemin hazırlayacaktır. Gaziantep’te hâlâ el emeği ile devam eden baklava yapımı ilerleyen zamanlarda teknolojik gelişmeler ile birlikte kendisini makineleşmeye bırakması geleneksel usta-çırak ilişkisini etkileyeceği gibi baklavanın kalitesini de aşağı yöne çekecektir.

2.4.4. Ahilik ve Baklavacılık: Kültürel Bir Geleneğin İzleri

Anadolu'nun yurt tutulmasında ve Osmanlı Devleti'nin kurulmasında büyük rol oynayan Türk tarihinin önemli şahsiyetlerinden biri olan Ahi Evran, Ahilik teşkilatını kurarak Anadolu ve çevresindeki Türklerin siyasi, sosyal ve ekonomik hayatını etkilemiştir. Birçok sanat ve zanaat dalını kendi bünyesinde toplayan Ahilik kurumu kendi kural ve iç dinamikleriyle 20. yüzyıla kadar varlığını sürdürmüştür. O zamandan günümüze kadar lonca, esnaf ve sanatkarlar odası gibi çeşitli isimler adı altında yaşatılmıştır. 21. yüzyılın getirdiği değişim ve dönüşümler Ahilik kurumunu da etkisi altına alsa da sistemli bir kurum olan Ahiliğin etkileri günümüzde de hissedilmekte ve yaşatılmaktadır. Birçok meslek gibi baklavacılık mesleği de Ahilik kültürüyle yoğurulmuş ve yavaş yavaş uzaklaşılsa da bu kültürü günümüze kadar devam ettirmiştir. Bu bölümde ilk olarak Ahilik kavramı üzerinde durulmuş daha sonra Gaziantep'te ve baklavacılar arasındaki izleri irdelenmiştir.

2.4.4.1. Ahilik kavramı

Ahilik, 13. yüzyıldan 20. yüzyıla kadar Anadolu'daki esnaf ve sanatkar birliklerine verilen bir isimdir. Ahiliğin kökenleri, Araplar arasında gelişmiş olan fütüvvet teşkilatına dayanmaktadır. Fakat Ahilik, töre ve törenleri itibarıyla Anadolu Türklerine özgü bir kuruluştur (Andıç, 1994, s. 1). Sarıkaya, Ahiliği kısaca “Eski Türk akılık ve alp geleneğinin, Arap ve İran fütüvvet idealiyle İslâmî bir sentez içinde birleşip Anadolu'da ortaya çıkan özgün kurumlaşmış şeklidir” şeklinde tanımlamıştır (2008, s. 24).

Ahilik kelimesi hakkında bazı araştırmacılar bu kelimenin Türkçe bazı araştırmacılar ise Arapça kökenli olduğunu ileri sürmektedir. Türkçe kökenli olduğunu savunan araştırmacılar Divan-ü Lügat-it Türk'te cömert anlamında kullanılan ve Türkçe olan “akı” (Kaşgarlı Mahmud, 2018, s. 546) kelimesinden geldiğini zaman içerisinde “ahi” şekline dönüştüğü belirtilmektedir (Clauson, 1972, s. 78; Gülensoy, 2005, s. 451-452; Bayram, 2006, s. 31-32; Çağatay, 1997, s. 43-44; Karasoy, 2003, s. 1-14; Köksal, 2006, s. 51). Ahmet Günşen, kelimenin Eski Anadolu Türkçesine akı>ahı şeklinde fonetik olarak değiştiğini ve eski anlamını koruduğunu dile getirmiştir. Akı kelimesinin anlamını “eli açık, koçak, selek, cömert”, akılık kelimesinin anlamını ise “eli açıklık, cömertlik” olarak verir (2007, s. 232-235).

Bazı araştırmacılar ise kelimenin, Arapça da “erkek kardeş” anlamına gelen ah kelimesinden geldiğini söylemektedir. “Ah” kelimesinin sonuna -ye zamirinin

eklenmesiyle oluştuğunu ve “kardeşim” anlamına geldiğini belirtmişlerdir (Erken, 2008, s. 34). Hüseyin Kazım Kadri ahi kelimesinin Arapça olduğunu ve kardeş, birader, yar, dost, çoğul olarak ise “ihvan” kardeşler, dostlar, bir tarikata veya mesleğe tabi olanlar anlamına geldiğini belirtmiştir (1927, s. 202). Mevlüt Sarı’da Arapça kökenli olduğunu dile getirmiş ve ahi kelimesinin hem tekil hem de çoğul sahiplik ifade eden zamir ile birlikte kullanıldığını ve Kur’an’da kırk dört kere geçtiğini dile getirmiştir (1982, s. 17).

Gölpınarlı ise bu kelimenin, Türkçe “akı” kelimesinden geldiği söylenebileceğini dile getirmiştir. Türkçede “k” harfinin “h” gibi telaffuz edildiği ifade eden Gölpınarlı, Anadolu’da okumak, bakmak kelimelerinin “ohumah, bahmah” tarzında söylendiğini bundan dolayı da eli açık ve cömert manalarına gelen “akı” sözü de “ahı” şekline gelmiş olduğu üzerine durmuştur. Diğer taraftan Gölpınarlı “ahı” kelimesinin Arapçada “kardeşim” anlamına geldiğini belirtmiştir. Gölpınarlı, Şeyh Ferec-i Zincanî ile Ala-al-devle halifesi Aliyy-i Mısri’nin “Ahı” lakabıyla anıldıklarını; bu kelimenin oldukça eski fütüvvetnamelerde geçtiğini ve fütüvvet ehlinin birbirlerini kardeş saydıklarını kaleme almıştır. Melamilerde “filan şeyhin müridi” yerine “filanın ihvanından” sözü ile bu kelimenin Arapçadan geldiği hakkındaki fikirlerin reddedilemeyeceğini dile getirmiştir (Gölpınarlı, 2011, s. 17).

Kavramsal olarak ahiliğe bakıldığında Türk esnafının hayat anlayışına ve dünya görüşüne uygun olması sebebiyle genellikle esnaflar arasında gelişmiş olan bununla birlikte esnaf dışındaki çeşitli meslek erbaplarının da yer aldığı Ahi Evran önderliğinde Anadolu’da kurulup zamanla Balkanlar, Orta Doğu, Kafkaslara kadar yayılan sivil bir yapılanmadır. Bir başka açıdan Ahilik fütüvvetnamelerde yer alan insani erdem ve prensipleri benimsemek esasına dayalı, bireylerin kişilik ve ahlak bakımından gelişmesini sağlayan kurumdur (Köksal, 2006, s. 52; Ekinci, 2011, s. 15).

Ahiliğin tarihsel süreç içerisinde pek çok dönüm noktası bulunmaktadır. Türkiye Selçukluların altın çağı olarak kabul edilen 13. yüzyılda yani I. İzzettin Keykavus ve I. Alaâddin Keykubad zamanında yapılan fetihler Anadolu’yu bir cazibe merkezi haline getirmiştir. Fetihler ile birlikte yapılan ticaretler, hoşgörülü yaşam, düzenli yollar ve kervansarayların yapılması Anadolu’nun parlamasına vesile olmuştur (Turan, 1996, s. 530; Bayram, 1996, s. 14).

Türkiye Selçukluların büyük gelişmeler gösterdiği bu yüzyılda Moğollar da Cengiz Han yönetimiyle bazı ülkeleri işgal etmiştir. Cengiz Han istilasından sonra yaşanılmayacak durumda olan Türkistan’dan Anadolu’ya büyük bir göç hareketi

başlamıştır. Bu göç hareketi ile Türkistan'dan göçebe Türklerin yanı sıra yarı göçebe ve yerleşik köylü-şehirli Türk unsurlarının da Anadolu'ya geldiği bilinmektedir (Sümer, 1972, s. 157). Anadolu'ya gelen Türkmenler arasında tüccarlar, esnaflar ve din adamları da bulunmaktaydı. Horasan'dan Anadolu'ya gelen din adamları, tasavvufun bu topraklarda yoğun bir şekilde yaşanmasını sağlamışlardır (Çağatay, 1997, s. 48; Kucur, 2009, s. 384).

Anadolu Ahi teşkilatının baş mimarı sayılan debbağların piri Ahi Evran diye ün kazanan Hacı Nasırüddin Mahmud, Şeyh Mecdüddin İshak'ın daveti üzerine Anadolu'ya gelen kişiler arasındadır (Bayram, 2006, s. 17-18; Köksal, 2006, s. 8-9). Tarihi bir şahsiyet olmasına rağmen gerçek kişiliği menkıbeler içinde kaybolan Ahi Evran'ın ismindeki "Evran" gök, kainat ve yılan, ejderha anlamlarına gelmesi onun efsanevi kişiliğinin bir işareti sayılabilir (İlhan, 1988, s. 529). Anadolu'ya gelen Ahi Evran hocası Evhadüddin ile Anadolu'nun birçok ilini dolaşarak esnafa İslamiyet'i anlatarak dünya ve ahiret işlerini düzenli hale getirmeleri için nasihatte bulunmuş; Moğollara karşı Müslümanların kuvvetlenip teşkilatlanması için çalışmıştır (Köksal, 2006, s. 9-10). Kısa bir süre sonra Kayseri'ye yerleşerek burada bir debbağ atölyesi kurmuştur. Bu dönemde devlet tarafından Kayseri'ye sanatkarlar için sanatlarını icra edebilecekleri bir sanayi sitesi açılmıştır. Ahi Evran geliştirdiği güzel ilişkilerle bu sitede bütün sanatkarların lideri olarak hizmet etmeye başlamıştır (Bayram, 2006, s. 18-19).

Ahiliğin ortaya çıkış amacı her kurum gibi belli ihtiyaçları karşılamak amacıyla olmuştur. Türkmenler Anadolu'da hem yerli Bizans halkına hem de kendilerini buraya kadar kovalayan Moğollara karşı teşkilatlanmak zorunda kaldıklarından ötürü Ahilik teşkilatının kurulmasına sebep olmuşlardır. Bu sebepler ile birlikte Orta Asya'dan göçen sanatkar Türkmenlerin kolayca iş bulması, Anadolu'daki Bizans sanatkarları ile rekabet edebilmesi, piyasaya tutunabilmesi için yapılan malların kalitesinin korunması, üretimin ihtiyaca göre ayarlanması, sanatkarlarda sanat ahlakını yerleştirmek, Türk halkının ekonomik olarak bağımsız hale getirilmesi, her alanda ihtiyaç sahiplerine yardım edilmesi, ülkeye yapılacak saldırılarda devletin silahlı kuvveti olarak toprağın savunulması ve yerleşim bölgelerinde Türk-İslam kültürünün sağlanması Ahiliğin kuruluş amaçları arasındadır (Çağatay, 1997, s. 48; Anadol, 1991, s. 48; Bıyıklı, 2000, s. 9).

I. İzzeddin Keykavus zamanında Kayseri'deki yöneticilerle Türkmen ve Ahiler arasında nedeni bilinmeyen bir tartışma olmuştur. I. Alaaddin Keykubad'ın Ahi

Evran'ı ve Ahileri himayesi altına almasıyla, teşkilat bütün Anadolu'ya yayılmıştır. Teşkilat yayılırken Ahi Evran'ın ünü de aynı hızla yaygınlaşmıştır (Köksal, 2006, s. 10).

I. Alaaddin Keykubad, oğlu II. Gıyaseddin Keyhüsrev tarafından öldürüldüğünde Ahilik büyük bir sekteye uğrar (Sümer, 2009, s. 382; Bayram, 2006, s. 20-21). Ahiler ve Türkmenler, II. Gıyaseddin Keyhüsrev'in tahta çıkmasına sert tepki gösterirler. Bu sebeple II. Gıyaseddin Keyhüsrev, Ahi Evran ve Ahi ileri gelenlerini tutuklatır. Ahi Evran ve arkadaşları hapiste beş yıl tutuklu kalmıştır. Baycu Noyan komutasındaki Moğol ordusu bu sıralarda Anadolu'ya girer ve II. Gıyaseddin'in ordusunu yenerek Kayseri'ye ulaşırlar. Ahiler Kayseri'de Moğollara karşı şehri savunurlar. Şehre girmeyi başaran Moğol ordusu birçok Ahiyi katleder (Bayram, 2006, s. 20-21). II. Gıyaseddin Keyhüsrev'in ölümünden sonra Celâleddin Karatay, tutuklu olan Ahileri ve Türkmenleri serbest bırakır. Ahi Evran serbest kaldıktan sonra Denizli'ye gider. II. İzzeddin Keykavus tarafından Konya'ya çağırılır. Konya'da dersler veren Ahi Evran bir müddet sonra Kırşehir'e yerleşir ve ömrünün son beş yılını burada geçirir (Köksal, 2006, s. 12-13). IV. Kılıç Arslan'ın yönetimi ele geçirmesinin ardından Moğollar şehirler üzerinde söz sahibi olmuştur. Bundan rahatsız olan Ahiler ve Türkmenler, sultana ve Moğollara karşı birçok ilde ayaklanırlar. Bu ayaklanmalar esnasında Kırşehir'de bulunan Ahi Evran, isyanların bastırılması sırasında, Kırşehir Emiri Cacaoğlu Nureddin ve beraberindeki Moğol askerleri tarafından 1261 yılında öldürülür (Bayram, 1982: 534).

Ahi Evran'ın öldürülmesinden sonra, Ahilerin mallarına, tekke ve zaviyelerine devlet tarafından el konulup Mevlevilere verilmiştir. Bunun üzerine Ahiler, Türkmenlerle birlikte uzak uç bölgelerine göç ederler (İnalcık, 2009: 36). Uç bölgelerine göç eden bu Ahiler, Osmanlı Devleti'nin kuruluşunda büyük rol üstlenmişlerdir (İnalcık, 2009, s. 36; Uzunçarşılı, 1988, s. 469-470).

Anadolu'da kurulan beylikler, idarî üstünlük sağlamak için birbirleriyle mücadele ederken Osmanlı Beyliği'nin Bizans'la uğraşması, Ahi Birlikleri'ni bu beyliğe yönelterek ve fiili olarak desteklemesini sağlamıştır. Anadolu'da güvenliği sağlamaya başlayan Ahi Birlikleri, Osmanlı'nın Bizans ile uğraşmasını bir hayli kolaylaştırıyordu. Osmanlı idarecilerinin Ahiliğe yakınlıkları ve birçok yöneticinin Ahi olmalarının da bu beyliği desteklemesinde önemli rolü olmuştur (Bayram, 2012, s. 95).

Anadolu Ahiliğini mistik bir tarikat olarak gören Ömer Lütfi Barkan, “Kolonizatör Türk Dervişleri” adlı eserinde Osmanlı Devleti’nin kuruluş aşamasında Doğu’dan göç eden ve manevi yönü kuvvetli dervişlerin Batı’da sınırlara yerleştiğini dile getirmektedir. Bu dervişlerden bazıları yeni topraklar fethetmek için ordularla savaşıırken bazıları ise köylere, boş yerlere yerleşip ziraat ve hayvancılık ile uğraşmışlardır. Zamanla boş topraklar üzerine kurulan bu zaviyeler büyük kültür, imar ve din merkezleri halini gelmiştir. Ordulardan önce bu bölgelere gelip yerleşen dervişler, orduların harekâtlarını ve bölgenin fethini kolaylaştırmışlardır (1993, s. 25-26).

Osmanlı Devleti’nin topraklarında Müslüman olmayanların sayısının artması sebebiyle esnaf ve sanatkarlar arasında din ayırımı gözetilmeden bir birlik meydana getirme arzusunu doğurmuştur (Anadol, 1991, s. 105; Çağatay, 1997, 116). Bu, din ayırımı gözetilmeden kurulan ve eski niteliğinden büyük farkı olmayan yeni kuruluşa “gedik” adı verilmiştir. Tekel ve imtiyaz anlamına gelen ve resmi olarak 1727 yılında rastlanan gedik hakkında Çağatay şu bilgileri vermektedir:

“Gedik biçiminde esnaflık ve sanatkarlık 1860 yılına dek sürmüştür. O zamanlar, bir sanat ve ticaretle kaç kişi uğraşır ve içinde çalışılan dükkan, mağaza, atelye vb. ne kadar yer varsa, bir zorunluk ortaya çıkmadıkça bulunandan çok ya da eksik olmaması tekerci kuralı, gerek esnafça ve gerek hükümetçe korunulduğundan bir kişi çıraklıktan ve kalfalıktan yetişip te boşalan ya da gerçek gereklilik üzerine yeniden açılan bir ustalık yerine geçmedikçe, yani gedik sahihi olmadıkça dükkan açıp sanat veya ticaret yapamazdı. Ancak ellerinde imtiyaz fermanları olan kişiler sanat veya ticaret yapabilirlerdi. Bu fermanlar, esnafın sayılarının artırılıp eksiltilmemesi ve mülk sahiplerinin eski kiralarını artırmaması ve gediği olmayanların sanat ve ticaret yapamaması ve boşalan gedikler esnafının çırak ve kalfalarına verilmesi, dışardan esnaflığa kimse kabul edilmeyip çıraklıktan ve kalfalıktan yetiştirilmesi hükümlerini kapsarlar. Özet olarak gedik, sanat ve ticaret ile uğraşabilme yetkisidir. Gediklere ait izin devir vb. şeylerle hükümet yetkilidir. Ahilikte, Ahi kurulları yetkilidir.” (Çağatay, 1997, s. 216-217).

Tanzimat Fermanı’ndan ve yabancı devletlerle ticaret anlaşmaları imzalandıktan sonra yürürlükte olan gedik ve tekercilik kuralının sanat ve ticaretin ilerlemesinde zararlı olarak görülmüş; artık bu kurallar için devlet tarafından herhangi bir çalışma yapılmamıştır. 17 Haziran 1861 yılında çıkartılan bir tüzükle sanat ve ticarete tekel yönetimi terk edilmiş ve kaldırılmıştır (Sıtkı, 2004, s. 112-113).

Merkezinde insan olan ve birden fazla misyon üstlenen bu teşkilat fonksiyonlarına, amaçlarına ulaşabilmek için sahip olduğu en önemli şey eğitim

olmuştur (Balcı, 2019, s. 364). Ahilik eğitimi temel olarak ikiye ayrılmaktadır. İş dışında tekke ve zaviyelerde ahlaki yönlerinin geliştirmesi eğitim alırken iş başında eğitim ile de içinde bulunduğu mesleğin inceliklerini öğrenmektedir. Tekke ve zaviyelerde dini ve ilmi bilgileri okumak ve yazmak başta olmak üzere insanlık terbiyesi, temizlik, Ahiliğin esasları hakkında bilgiler verilmiştir. Bununla birlikte burada eğitim görenlerin cimrilik, zulüm, hırs, yalancılık, kibir, iftira, hak yemek gibi kötü davranışlardan arındırarak iyi ve olgun insanlar olması amaçlanmıştır (Akyuz, 2000, s. 22). Fütüvvetnamelerde Ahinin üç şeyi açık, üç şeyi kapalı olması gerektiği belirtilmektedir. Açık olanlar arasında “Eli açık olmalı”, “Kapısı açık olmalı”, “Sofrası açık olmalı” ilkeleri yer alırken kapalı olanlar arasında “Gözü kapalı olmalı (kimseye kötü bakmamalı ve kimsenin ayıbını görmemeli)”, “Dili bağlı olmalı (kimseye kötü söz söylememeli)”, “Beli bağlı olmalı (kimsenin ırzına, namusuna, haysiyet ve şerefine göz dikmemeli)” yer almaktadır (Çağatay, 1997, s. 162).

13. yüzyıldan 18. yüzyıla kadar bir meslekte adam yetiştirme, sanat öğretme kurumları olarak görev Ahilikte iş başında eğitim usta-çırak ilişkisi ile sürdürülmüştür. Ahiliğe girenler aynı zamanda çırak olarak sayılmış ve bir ustanın yanında sanatını öğrenmeye başlamıştır. Çırak ustanın yanında işin yapılış tarzını öğrenip sanatta mesafe katettiği vakit ustalar tarafından çırağına o sanatla ilgili işler vermiştir. İstenilen seviyeye gelen çırak bir merasimle kalfalığa terfi ettirilmiştir. Eğitimi ustalığa kadar eden kişi usta olunca dilediği takdirde müstakil bir iş yeri açabilmektedir (Erken, 2008, s. 114).

Temel olarak Ahilikte her esnaf grubu harici ve dahili olmak üzere iki sınıfa ayrılmaktadır. Harici sınıfında olanlar emekliler, düşkünler ve sakatlardır. Dahili sınıfında yer alanlar ise yamak, çırak, kalfa ve ustalardır. Yamak on yaşından aşağı olan ve işe devamı babası veya velisi tarafından sağlanan en alt mertebede yer alan kişidir. Çırak ise iki yıl bedava ve düzenli olarak yamaklık eden kişidir. Çıraklığa yükselen yamaklar artık emeği karşılığında ücret almaktadır. Kalfa ise üç yıl çırak olarak hizmet eden gence verilmektedir. Kalfalığa yükseltilmesi bir törenle lonca odasında yapılmaktadır. Herkesin olumlu yaklaşımları neticesinde kalfa olan genç odada bulunan tüm ustaların ellerini öpmesiyle tören son bulmaktadır. Ustalığa yükselmek için kalfanın üç yıl kalfalık etmesi, bu süre zarfında hakkında hiç şikayet olmamış olması, kendine verilen görevleri dikkatle yapması, çırak yetiştirme hususunda titiz davranması, öteki kalfalarla iyi geçinmesi, sanatına bağlı olması, müşterilere karşı tutumu, özellikle ayrı dükkan yönetip yönetememesi üzerinde iyi

kanaat vermiş, sermaye durumu müsait olması hususları kesinleştikten sonra törenle usta yapılmaktadır (Çağatay, 1997, s. 137-138).

Beş yüzyıldan fazla Türk toplumunun ekonomik, siyasi ve toplumsal hayatını şekillendiren Ahilik kurumunun günümüzdeki pek çok kurum temelinde izleri bulunmaktadır. Sosyal güvenlik, sosyal adalet, kooperatifçilik, sendikacılık, sigortacılık, çek-senet uygulamalarının ilham kaynağı Ahilik olmuştur (Seyfeli, 2005, s. 798).

Günümüzde Kültür ve Turizm Bakanlığı bünyesinde 02.07.1988 tarih ve 19860 sayılı “Ahilik Kültürü Haftası Kutlamaları” yönetmeliği çerçevesinde 1988 yılından itibaren 26 ilde “Ahilik Kültürü Haftası Kutlamaları” yapılmaktadır. 2008 yılından itibaren ise Sanayi ve Ticaret Bakanlığı tarafından çıkarılan ve 13.08.2008 tarih ve 26966 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanarak yürürlüğe giren “Ahilik Haftası Kutlamaları Yönetmeliği” gereğince Ahilik Haftası olarak kutlanılmaya başlanmıştır. Merkez kutlamalar Kırşehir’de olmak üzere seksen bir şehrimizde Eylül ayının üçüncü Pazartesi günüyle başlayan hafta boyunca kutlamalar yapılmaktadır (URL-153).

2.4.4.2. Gaziantep’te ahiliğin izleri

Ahilik geleneği diğer illerde olduğu gibi Gaziantep’te de varlığını sürdürmüş bir kurumdur. Eski adıyla Ayıntâb’da Ahilik ve lonca geleneğini devam ettiren, mesleki ve dinî açıdan eğitilmiş olan esnaf zümresi kendi aralarında organize olup şehirdeki ticari canlılığa ve ekonomiye katkıda bulunmuşlardır (Koçak, 2010, s. 183).

Ayıntab’da Ahilik geleneği tekke ve zaviyelerden yönetilmiştir. “Ahi Ahmed bin Ahi Mahmud Zaviyesi” olarak kayıtlara geçen bu zaviye Ahiliğin birçok fonksiyonunu üstlendiği bilinmektedir. Ahiliğin XV. yüzyılda şehirdeki etkisini göstermek bakımından önemli olan bu zaviye, Ayıntab’da ve civarındaki tarım alanlarını açarak göçmenlere örnek olmuş, üyelerin meslek edinmelerine yardımcı olarak ekonomik ve toplumsal kalkınmaya yardım etmiştir (Çakır, 2015, s. 96-97; Pamuk, 2015, s. 2). Baba ve oğulun isminin başındaki “Ahi” ünvanına bakılacak olursa bu zaviyenin Osmanlı Devleti’nin Ayıntab’ı almadan önce kurulduğu anlaşılmaktadır (Çınar, 2020a, s. 33-34).

Gaziantep şehir merkezinde bulunan bir diğer zaviye ise Demircizâde ya da Demircioğlu adıyla anılan zaviyedir. Zaviyenin ilk kurucusu Ahi Mümin’in adının önündeki “Ahi” kelimesi bu şahsın bir meslek zümresine mensup olduğu ve zaviyenin adının da Demürce olmasından dolayı Ahi Mümin’in demirci mesleğinin piri veya

üstadı olduğunu düşündürmektedir (Akis, 2008, s. 89-90). Demircizâde Zaviyesi ile ilgili olarak Hüseyin Çınar şu bilgileri vermiştir:

“Demircizâde ya da Demircioğlu adıyla anılan zaviye, Gaziantep şehir merkezinde İbn Eyüb mahallesinde idi. Zaviyeye adını veren Demircizâde’nin asıl künyesi, Ahmed bin Hacı Kasım bin Hacı Mehmed bin Ahi Mümin’dir. Kayıtlarda zaviyenin mutasarrıfı ile ilgili olarak “eş-şehîr bi-ibn Demirci alâ zaviyeti” ibaresinin yer alması, zaviye ve vakfının Demircizâde ismiyle meşhur olduğunu gösterir. Zaviyenin, XVI. yüzyılın ilk yarısındaki mutasarrıfı Hacı Kasımoğlu Ahmed’dir. Kendisi, üçüncü kuşaktan zaviyenin isim babası Ahi Mümin’in torunudur. Buna göre zaviyenin ilk mutasarrıfı Ahi Mümin ile Ahmed arasında tahmini olarak 100-150 yıllık bir zaman dilimi söz konusudur. Bu da zaviyenin Memlûklü döneminde kurulduğuna işaret eder. Bu çerçevede Hacı Kasımoğlu Ahmed’in dedesi Mümin’in Ahi unvanı taşımasından dolayı Demircizâde ismiyle bilinen bu zaviye, Ahi zaviyesi olarak değerlendirilir. Ayrıca zaviyenin ismine yansıdığı kadarıyla Ahi Mümin’nin veya onun babasının ya da soyundan gelen kimselerin demircilikle iştigal ettiği ve belki de bu mesleğin şehirdeki piri veya üstadı olduğu ihtimal dahilindedir.” (2020b, s. 355-356).

XVII. yüzyılda Ayıntab’da ahi babalığı ile ilgili çekişmeler yaşandığı şer’iye sicillerinden takip edilmektedir. Semiha Zehra Özharat bu çekişmeyi şöyle aktarmıştır:

“1668 senesi Haziran ayı ortalarında Ayıntab’da esnafların ahi babası olan Seyyid Ömer, Ahmed’in ve bazı kimselerin kendisine müdahale ederek görevini elinden aldıklarını bildirdi, Ayıntab esnafının da kendisinden memnuniyeti üzerine berat verildi. 3 Nisan 1673 tarihinde Seyyid Hasan ahi baba olarak tayin olundu, Seyyid Ömer’i kendisine müdahale ettiği gerekçesiyle şikâyet etti. 1674 senesi Mayıs ayı ortalarında Seyyid Ömer beratla yeniden şeyh olarak atandı. 1679 senesi Mart ayı ortalarında Seyyid Hasan, Seyyid Ömer’den yine şikâyetçi oldu ve merkezden kendisine berat gönderildi. 1689 senesi Mayıs ayı sonlarında görevden el çekti ve ahi babalığa Seyyid Ömer getirildi.” (2019, s. 18-19).

Gaziantep’te bir kurum olarak Ahilik, cumhuriyetin ilanından sonra yerini esnaf ve sanatkârlar odasına bırakarak faaliyetlerine son vermiştir. Gaziantep’te son Ahi baba ve debbağ şeyhi “Ahibabazade Ökkeş”in torunu olan Ertuğrul Ahi cumhuriyetten önce ailenin “Ahibabazade” olarak anıldığını; soyadı kanunu ile ailenin “Ahi” soyadını aldığını belirtmiştir. Ertuğrul Ahi’nin aynı zamanda kuvvetli bir maneviyata sahip olduğu ve kendisine şifa umarak gelen kişilere dua okuduğu aktarılmıştır. Kendisinin el almasını Ertuğrul Ahi “Bir gün sofrada babama sordum sen kime el vereceksin diye, herkes de orda bulunuyordu. Babam bu işi sen yaparsın Ertuğrul diyerek bana el verdi. Biz de isteyen kişilere duada bulunuyoruz” şeklinde aktarmıştır (Özdal, 2018, s. 36).

Ahilik teşkilatının sosyal faaliyetleri kapsamında içerisinde bulunan ziyafet toplantısı geleneksel bir törendir. Memleketin her yerindeki esnaf ve sanatkarların, yılın belli bir gününde gruplar halinde eğlence yerine gidip eğlenmesini içeren birlik ve beraberliğin sağlandığı bir faaliyettir (Çağatay, 1997, s. 131). Bu uygulamaya Gaziantep ve çevresinde “esnaf sahresi” adı verilmektedir (Ersoy, 2002b, s. 99). Mehmet Erol, Ahi birlikleri tarafından “Yıllık Adli Toplantı” adıyla da anılan bu organizasyonların fütüvvetnamelerdeki “Kazan kaynatma” veya “Sofra çekme” gibi uygulamalar ile benzerlik gösterdiğini ve bu uygulamaların esnaf sahrelerinin temelini oluşturduğunu belirtmektedir (URL-154).

Sahre kelimesi, Arapça’da “kır, ova, çöl” anlamına gelen “sahra” kelimesinin Gaziantep ve çevresindeki söyleniş şeklidir. Kelime yörede hem söyleniş farklılığına hem de anlam genişlemesine uğramıştır. Sahre günümüzde “kırılık alana gitmek”, “piknik yapmak”, “mesire günü” gibi anlamlar da kazanmıştır (Erol ve Arslan-Erol, 2011, s. 373; URL-155). Esnafın bayramı olarak adlandırabilecek bu sahreler içerisinde barındırdığı değerler, zenginlikler ve uygulanan kurallar ile birlikte basit bir piknik faaliyetinden ayrılmaktadır.



Görsel 25: Esnaf Sahresinde Çekilen Toplu Bir Fotoğraf (URL-156)

Baklavacı Burhan İnal, esnaf sahresinin bir kongre gibi olduğunu; burada her meselinin konuşulduğunu; alacak verecek işlerinin halledildiğini; durumu zayıf olanlara yardım edildiğini ifade etmiştir. Edip Özkirişçi (Konfeksiyoncu) ise esnaf sahresindeki amacın esnafın birbirlerini iyi tanıması; kimin sıkıntısı varsa esnafın ileri gelenleri tarafından giderilmesi; dargın olanların barıştırılması; çırakların kalafalara, kalfaların ustalara tanıtılması için yapıldığını belirtmiştir. Adil Dai

(Araştırmacı/Yazar) ek olarak ustaların burada aldığı kararların mahkeme kararı gibi bütün esnaf tarafından uyulduğunu dile getirmiştir (URL-157).

Eski zamanlarda çırak ve kalfalar esnaf sahresi istedikleri vakit gizli bir dile başvurmuştur. Çıraklar dükkanın anahtar deliğine çivi çakarak ya da kurşun akıtarak sahre istediklerini örtülü bir şekilde dile getirmişlerdir. Bu, işaretleri alan esnaf konuyu dernek yöneticilerine iletir, meslek mensupları kararlaştırılan gün ve yerde esnaf sahresi organize etmişlerdir (Muhsinoğlu, 1966, s. 150; Tokuz, 2004, s. 149-150).

Lokantacı olan Mehmet Acioğlu çıraklık döneminde ustasından sahre istediği anısını şu şekilde aktarmıştır:

“Çıraklar toplandık Osmaniye kastelinde kapları yıkıyoruz. Dediler işte bize esnaf sahresine götürmüyor şıhımız, bu nasıl iş? Senede bir gündü filan, bizden büyük olanlar. Bizi teşvik ediyorlar falan. Ne yapacağız derken birisi dedi ki, kurşun aktaralım şıhın dükkanın anahtarına. Dedik ya nasıl olur, nasıl olur! Vallahi bunu kim yapar, kim yapar işte Acioğlu yapar. Ben korkarım ağam dedim, ben yapamam bunu. Sonra Ömeroğul diye bir arkadaşımız var o dedi ki beraber yapalım. Kalktık işte o şeyi o taş filan topladı. Elimizde de şey var saksı şeyi. Onun ataş falan aldık. Onun için de şey kurşunu koydu, eritti. Ben de götürdüm şeyhin kilidine aktardım elmacı pazarında. Şeyh gelince kilidi açana kadar bir saat falan geçti. Açıyor neyse işe başlıyorlar. Bunu kim yaptı, kim yaptı araştırıyorlar. Acioğlu yaptı diyorlar. On gün geçmedi dediler filanca gün işte esnaf sahresidir.” (URL-157).

Cumhuriyetin ilk yıllarından son yıllara kadar devam eden esnaf sahresine kıtlık döneminde bir müddet ara verilmiş ve 1952 yılında Madeni Sanatlar Derneği organize etmesiyle tekrar başlamıştır. Toplu olarak gidilen bu sahrede büyük izdiham yaşanmasından ötürü sonraki yıllarda her meslek grubu kendi sahresini yaparak geleneği devam ettirmişlerdir (Ersoy, 2002b, s. 99; Tokuz, 2004, s. 150). Bu yüzden sahrenin duyurulması sahre yapan meslek grubu tarafından çarşıya ve halka duyurulmuştur. Yılda bir veya iki kez düzenlenen sahrenin her aşamasına büyük özen gösterilmektedir. Esnaf sahrelerinin hazırlıkları esnaf şeyhi olarak tabir edilen ahi babalar, oda başkanları ve ustalar tarafından yapılmaktadır (URL-157).

Sahreye tüm esnafın katılması zorunludur ve esnaf sahresinde tüm dükkanlar kapatılmaktadır. Ancak şehir dışından gelen turistler ve acil ihtiyaçların karşılanması için bakkal, lokanta, eczane, fırıncı, lokantacı gibi esnaf gruplarında günümüzün nöbetçi eczane sistemi gibi bir uygulama uygulanmıştır. Bu uygulamaya “çarşı satma” adı verilmiştir (Muhsinoğlu, 1966, s. 150; Ersoy, 2002b, s. 98; Tokuz, 2004, s. 149-150). Mehmet Acioğlu semtin ne kadar esnafı varsa hepsinin ihaleye katıldığını, açık

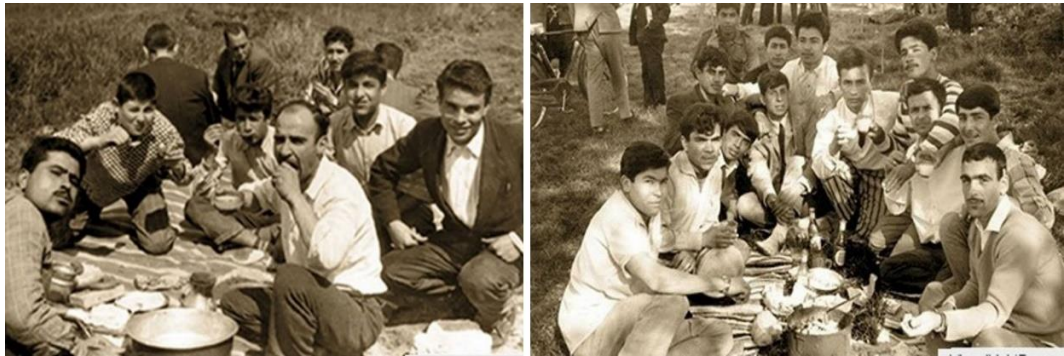
arttırma usulü ile ihalenin yapıldığını, en son kimde kalırsa o kişiye ihale edildiğini ve buradan gelecek paranın derneğe verildiğini aktarmıştır (URL-157).



Görsel 26: Esnaf Sahresinde Yarışma (URL-158).

Esnaf sahreleri birlik ve beraberliğin kurulduğu, eğlencelerin ve yarışmaların yapıldığı, sohbetlerin edilip anıların, hikâyelerin, fıkraların anlatıldığı, yemeklerin yenildiği bir ortamdır (Güzelbey, 2015, s. 64-65). Esnaf sahrelerinde yapılan yemekler ise zaman içerisinde değişime uğramıştır. İlk dönemlerde sulu yemeklerin, pilavların yapıldığı bilinirken son dönemde ise lahmacun, kebab ve baklavalar menüde yerini almıştır.

Talat Çağdaş (Lokantacı ve Baklavacı) doğrama, pirinç pilavı, çorba gibi türlü yemeklerin olduğunu ve tatlının yapıldığını belirtken Edip Özkirişçi ise çeşit çeşit sulu yemeklerin yapıldığını, pilavların yapıldığını ifade etmiştir. Özkirişçi ayrıca ilk zamanlarda kalabalığa yönelik Gaziantep'teki yapılan sulu (Gaziantep'te cıvık) yemekler olurken, daha sonraki dönemlerde lahmacun, tatlı, ayran, mevsim meyveleri gibi hazır yemeğe dönüştüğünü, günümüze yakın dönemde ise lahmacundan daha çok kebabın öne çıktığını dile getirmiştir. Sofra hiyerarşisi ile de yaş ve kıdem sırasına göre oturulduğunu, bulaşıkların kalfalar, çıraklar tarafından derede yıkandığını söylemiştir (URL-157).



Görsel 27: Esnaf Sahresinde Yemek (URL-158)

Esnaf sahrelerinde yemek yemeğinin yanı sıra şarkı ve türküler eşliğinde oyunlar oynanmaktadır. Teknolojinin gelişmediği, insanların kendileri çalıp kendileri söyledikleri zamanda sahre ile ilgili birçok mani yazılmıştır. Bu manilerde hem sahre özlemi hem de sahre sevgisi anlatılmaktadır. Seyfi Yurtseven tarafından söylenen bir mani şu şekildedir:

“Sabahları garbi değer çimene
Öğlen bile güneş değmez tepene
Esnaf burada sahre eder her sene
Usta çırak dil-şâd eden Alleben” (URL-159).

Teknolojinin gelişmesi ile birlikte radyolar, kasetler, CD’lerden türküler dinlenmeye başlanmıştır. Bununla birlikte eski usulde bırakılmamış, hem söyleyip hem oynayan ustalar türküler eşliğinde sahrelere renk katmışlardır (URL-160).



Görsel 28: Esnaf Sahresinde Eğlence ve Yemek (URL-161)

Yemeklerin yenildiği, oyunların oynandığı, halayların çekildiği, şarkı, türkü ve manilerin söylendiği esnaf sahresi 1964 yılında da Ticaret ve Sanayi Kanunu ile resmiyete taşınmıştır. Gün geçtikçe esnaf sahrelerine olan ilgi azalmakta ise de esnaf dernekleri ve bazı esnaf üyeleri bu geleneği hala devam ettirmeye çalışmaktadır (Tokuz, 2004, s. 150). Günümüzde esnaf sahresinin yapıldığı zamanlarda esnaf o günlerde işyerini açmamakta ancak sahreye de gitmemektedir. Sahreler son on-on beş yılda sadece beslenme üzerine evrilmiş ya da evde tatil yapma şeklini almıştır. Değişen ihtiyaçlar, bireyselleşme, değişen eğlence anlayışı eski bir köke sahip olan genel ziyaret toplantılarını Gaziantep özelinde ise esnaf sahresi geleneğinden uzaklaşılmasında etkili olmuştur. Mahmut Güllü bu durumu şöyle anlatmaktadır:

“Senenin belli zamanında esnaf, baklavacı esnafı, kebabçı esnafı, lokantacı esnafı bir günlük bir şey yapar bir eğlenme esnaf sahresi dediğimiz. Esnafın kendi dükkanında çalışan elemanlarıyla beraber bir pikniğe gitmesi bir sahreye gitmesi işte kendi aralarında yemek yapmak, efendime söyleyeyim tatlı yemek, oyun oynamak, havuza girmek. Bunların hepsi bir güzel birbirlerini tamamlayan şeydi. Şimdi ben bir yaşadığım anıyı

anlatayım size. Bir gün dedemin bir şeyi vardı biz bostan deriz, dedemin bir arazisi vardı. Şimdi Gaziantep'in Sosyal Sigortalar Kurumu'nun yani Sanko Park'ın yanında dedemin büyük bir arazisi vardı. Dedem o zaman da havuz yaptırmış torunlara. Biz de hazırlığımızı yaptık işte yarın esnaf sahresi dediler. Esnaf sahresinde dükkanlar kapalı olur. Bir tane esnaf aşağıda Elmacı Pazarı'nda bunu gider satın alır açık artırma ile satın alır o günün şeyini (parasını) verir. Bu esnaf birliğine veya derneğe bir gelir olurdu. Sadece o bir dükkan açardı diğer dükkanların hepsi kapatırdı. Böyle bir esnaf sahresi gününde bir araba tuttuk ama at arabası, arkası açık at arabası. At arabasının üstüne etler konuldu, ekmekler konuldu, domatesler işte şey için salata için ne gerekiyorsa. Onun yanına da bir tane büsbüyük bir dondurma. O zaman da eski dondurmalar bir şeyin içerisinde çevrildi buzlu motorlu. Dondurma içine koyarlar onun da kenarlarına buz koyarak ki dondurma erimesin diye bir de ondan aldık. Herhalde bir 20-25 kişi varız, arabanın arkasına doluştuk. Önde dedemin bostancısı Mükerrerrem Çavuş dıgıdık dıgıdık dıgıdık gidiyoruz bostana şarkılar söylenerek. Yani güzel bir şey gençlik ortam. Bu bostana gittik işte büyükler yemek hazırlığına başladı, küçükler şeye işte havuza girerler. Ustalar tavla oynar, halfeler kebabı saplar, öteki salatayı yapar böyle kollektif bir çalışma. Neşe içerisinde geçer ve birlik beraberliğin yoğunlaştığı bir gün olarak biter. Fakat sonradan memleket büyüdü, esnaf çoğaldı. Eskisi gibi artık bu işleri yapabilecek kimse kalmadı. Kiminin bağı var kiminin dağı kimin bilmem nesi var. Çocuklarda artık usta bu esnaf sahresini boş ver demeye başladılar. İnsanlara ekonomik sıkıntılardan dolayı para gerek olmaya başladı. Yani o zaman da artık bu eski yakınlaşmak denilen şeyin hiçbirisi kalmadı. Bende esnafa teklif ettim gelin bu esnaf sahresini kaldıralım diye. İşçiler dedim para istiyor, onlar çalışmak istiyorlar. Esnaf sahresinin olduğu gün biz işçilerimize iki kat yevmiye verelim, çocuklar çalışsın. Çünkü artık dejenerasyon başladı. Kimi İskenderun'a gidiyor kimi yazlığına gidiyor. Kimse işçisini yemeğe götürmüyor. O zaman öyle bir teklifte bulundum. Esnafta bunu kabul etti.” (URL-193).

Ahilik haftası seksen bir ilde olduğu gibi Gaziantep'te de kutlanmaktadır. Gaziantep Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi ve Gaziantep Valiliği tarafından düzenlenen etkinlikte çeşitli programlar yapılmaktadır. Bu programlarda genel olarak Ahilik pilavının ikramı, şed kuşanma, ilin ahisi, kalfası ve çırağının seçilmesi, çeşitli sergiler, konserler, ödül takdimleri yer almaktadır. Her yıl coşkulu bir şekilde kutlanan Ahilik haftaları dünyayı etkisi altına alan Covid-19 nedeniyle 33. Ahilik haftasında etkinlikler gerçekleştirilmeden sade bir törenle kutlanmıştır.

2.4.4.3. Ahiliğin Gaziantep'teki baklavacılar arasındaki kalıntıları

Baklavacılığın ilk kayıtları Osmanlı Devleti'nde 1473 yılında olmasına rağmen Gaziantep'te yeni diyebileceğimiz bir zaman diliminde ortaya çıkmıştır. Baklavanın serüveni Güllü ailesi tarafından 1871 yılında başladığı rivayet edilmektedir. Asıl mesleği kebabçılık olan Hacı Mehmet Çelebi'nin yöredeki halkı baklava ile tanıştırdığı söylenmektedir. Bu da baklava ustalarındaki Ahilik geleneğinin kebabçılık mesleğinden geldiğini göstermektedir.

Diğer mesleklerde olduğu gibi baklavacılık mesleği de Ahilik esasına dayalı çırak, kalfa, ustalık silsilesiyle devam etmektedir. Baklavacılıkta Güllü ve İnal ailesi ocak olarak sayılmaktadır. Türkiye'nin her yerinde olan baklava ustalarının temelleri bu ocaklarda atıldığı söylenebilir.

Ahilik hem iş başında hem de iş dışında personelin hayat görüşünde ciddi bir öneme sahiptir. Ciddilik, disiplin, saygı gerektiren bir meslek olan baklavacılıkta işe giren çırak Ahilik geleneği ile yetişir ve hayata bu dükkanlarda hazırlanır. Levent İnal bu hususta şunları dile getirmiştir:

“Bir çırağı alırız. Ona önce el yıkamayı, temizliği öğretiriz. Topluma, ülkesine faydalı olacak bir insan olmasını sağlarız. Çok iyi bir usta olabilir. Buraya giren personel içinde çok az hain çıkmıştır. Bu müesseseler önce adam yetiştirir. Ülkesine faydalı insan yetiştirir. Mesleğinizde iyi olabilirsiniz. Ahlaklı olmazsa, ülkesine faydalı olmazsa bizim müesseselerde barınamaz. Vatansever olması gerekir. Baklavacılıkta ciddi anlamda ahilik geleneği bulunmaktadır. Baklavacılık bir eğitim sistemi gibidir.

Eskiden ilkokulu bitiren çocuklara ‘Okumak istiyor musun?’ diye sorulurdu. Bazısının da ekonomik olarak okutacak gücü yoktu. Yanımıza getirilerde ‘bunu yetiştir’ derlerdi. Biz o çocuğu alır, ellerini yıkamadan başlayarak tüm hijyen kurallarını öğrettirdik. Askere gidene kadar bu çocuğu biz yetiştirdik.

Bizim yanımıza giren çocuklar askeri disiplin ile yetişir. Meslekte gayri ciddilik olmazdı. Baklavacı dükkanlarına gittiğinizde dikkat edin. Müşteriye ilgi alaka fazladır. Fakat laubalilik yapılmaz, çünkü ustalardan böyle görmemişlerdir. Bırakın müşteriye, kalfalarıyla eşdeğer çıraklar birbirleriyle bir saygı çerçevesinde konuşur.” (Zor, 2018, s. 51).

Ahilik kültüründe yetişen insanlardan doğruluk, cömertlik, hoşgörü, insana saygı, millet için faydalı olma gibi ahlaki değerlere sahip olan bireylerin yetiştirilmesi amaçlanır. Bununla birlikte Ahiliğin temellerinden biri olan yardımlaşmaya baklavacılar arasında da rastlanmaktadır. Mehmet Çiftçi yardımlaşma hakkında ustanın yanında saygıdan dolayı konuşulmadığını, para mevzusunun açılmadığını

zaten ustanın da buna müsaade etmediğini, evlenecek olan kişiye de para yardımı yaptığını vurgulamıştır. Mehmet Çiftçi günümüz Ahiliğini şöyle anlatmaktadır:

“Şimdiki ustalar nasıl adamla işi bitti mi adamla diyalogu kesmekte. Ben hâlâ ustamı görünce onun elini öperim, başta ben oturmam gerekiyorsa bile onu oturturum. Bizde şuanda ahilik kültürünü yaşatmaya çalışıyorum. Bir çalışanın sıkıntı olduğunda onunla konuşurum. Biri evlendiği zaman nişan baklavalarını biz yaparız. Düğününe gider hediyemizi takarız. Başına bir iş geldiği zaman ilk biz yanında dururuz” (KK10).

Yusuf Çiftçi ise Mehmet Çiftçi’ye ek olarak çırağın Ahilik geleneği ile nasıl eğitildiğine ve baklava istihkakına değinmiştir. Yusuf Çiftçi bunu şöyle ifade etmektedir:

“Çocuk buraya geldiğinden Ahilik geleneği ile iş öğretilir. Müşteriye güler yüz göstermesini, sofrada adabını, temizliğini, kendine bakımını, oturup kalkmasını burada öğrenir. Her şey sırayla yapılmaktadır. İlk olarak tezgah bölümünde öğrenir. Ahiliğin ne demek olduğunu. Müşteri bizde ikramda kusur edilmez. Bizde her adres sorana bir dilim baklava ikram edilir. Baklava almaya gelene bir dilim baklava ikram edilir, çaya, suya para alınmaz, baklavanın yanında fıstık verilir. Bunların bereketi Allah’tandır. Ahilik sistemi içerisinde çırak bunları da görür. Askerlik zamanı geldiğinde çırak askere usta olarak gider ve orduda baklavacı olarak çalışır. Ben İlker Başbuğ’un baklavacısıydım. Benim bir küçüğüm Hulusi Akar’ın baklavacısıydı.

Bizim firmada bir de baklava istihkakı vardır. Maaş günü ile birlikte askerliğini yapana bir kilo, yapmayana yani bekara yarım kilo, kadınlara ise birer kilo baklava verilir. Ancak bu baklava misafirlige filan götürülmez. Ev halkı yesin diye, evdekinin de hakkı var diye baklava verilir. Bu arada personelin baklava yemesi bizde yasak değil. İsteddiği kadar yiyebilirler. Bunların yanında personelin bir sıkıntısı, bir düşkünlüğü olur hemen biz yardıma koşarız” (KK11).

Çoşkun Koçak kendisinin ve akranlarının o kültürü, o gelenekte yetiştiğini, şimdikilerin ise o kültürü görme şansının olmadığını dile getirmiştir. O zamanlarda çok ciddi ustaların yanında, disiplin altında baklavacılık işini öğrendiklerini ifade ederken şimdi Ahilik ne kadar da yaşatılmaya çalışılsa da Ahilik kültüründeki o derinliğin olmadığını söylemiştir. Koçak, o kültürde para kazanma, müşteriden bir şey elde etme gibi bir şeyin olmadığını sadece sorumlulukla işin en doğrusunu yapma arzusu olduğunu çünkü Ahilik kültürünün bu mantaliteyi doğurduğunu belirtmiştir. İşin doğru bir şekilde yapılmasının diğer bir nedeni ise o zaman günümüzdeki gibi bir müşterinin olmadığını sadece iç dinamikler yani Gaziantep’li müşterinin olduğunu, bu yüzden de her gün sattığın müşterinin damak zevkinin oturduğunu, hileli hurdalı işler yaptığın zaman barınmadığını anlatmıştır (KK35).

Mehmet Çolak önceden ustaların ve patronların meslekten çıktığını, şimdi ise patronların Ahilikle hiçbir alakası olmadığını bununla birlikte ustaların da eskisi gibi Ahiliği önemsemediğini vurgulamıştır. Çolak, Ahiliği ve dönüşümünü şu şekilde izah etmiştir:

“Bu iş Ahiliktir, bu iş saygıdır. Bizim ustalarımız hepsi Ahi derecesinde. Adama söver, sayar, döver, karşısına da geçirir abisi olur, babası olur, arkadaşı olur. Niye ustadır çünkü. Şimdiki ustaların yanına gidip harçlık istesen ‘çalıştın mı ki oğlum’ diyor. O zaman derdin ‘usta harçlığım yok’ usta ‘şu elli kağıdı al bakalım’ derdi. Ustalık buydu. Usta o zamanlar senden bir şey istemez, haftalığından kesmezdi. Şimdi işe gitmediğinde adam senin yevmiyeni kesiyor. Şimdi ustalar da çıraklar da değişti.” (KK36).

Gaziantep’te yapılan esnaf sahresine müstakil olarak baklavacılar çıkış yılı itibari ile sonradan dahil olmuşlardır. Yılda bir kere olan esnaf sahresine baklavacı ustaları yemek yaptırıp çırak ve kalfalar ile birlikte yemek yiyip eğlence tertip etmişlerdir. “Çarşı satma” adıyla bilinen uygulama baklavacılar arasında da yapılmıştır. Her caddede bir baklavacı açık kalmış, bunun karşılığı olarak derneğe yardım etmişlerdir. Baklavacılar uzun süredir esnaf sahresi yapmamaktadır. Gastronomi ile birlikte gelen turist sayısının artması ve bu turistlerin Gaziantep’in en önemli tatlısı olan baklavayı bulmakta sıkıntı çektikleri için bu uygulama kaldırılmıştır (KK10, KK32, KK34, KK35, KK36).

Genel olarak günümüzde baklavacılık özelinde Ahilik geleneğinin yavaş yavaş terk edildiği görülmektedir. 21. yüzyılda değişen toplumsal yapılar ve çalışma koşulları sebebiyle hem çırak hem de usta tarafından bu gelenek bir kenara atılarak görmezden gelinmektedir. Bu bağlamda Ahilik bir gelenek olmaktan çıkarak sadece iş öğretmek-öğrenmek işlevinde kendisini göstermektedir. Ahiliğin değişimi sadece usta-çırak ilişkisiyle sınırlı kalmamıştır. Esnaf ilişkilerinde de Ahilik kültürü yavaşça terk edilerek bireyselleşmeye gidilmiştir.

2.4.5. Festivaller ve Etkinlikler: Kültürel Değerlerin Sunulduğu Deneyimler

Festivaller ve etkinlikler insanların bir araya gelerek sosyal ve kültürel ihtiyaçlarının karşılandığı; farklı kültürleri deneyimleyerek anlama fırsatı bulduğu platformlardır. Bu platformlar ayrıca somut olmayan kültürel mirasın korunmasına katkıda bulunurken o toplumun kimliğini ve değerlerinin ifade edilmesinde de önemli bir rol oynamaktadır. Bu bağlamda festivaller ve etkinlikler kültürel çeşitliliği ve uyumu teşvik ederken toplumsal uyumu geliştirme; bireyleri topluluk ya da grupla

bütünleştirme; paylaşılan, tekrarlanan ve olumlu olarak teşvik eden bir performansın üyeleri olarak kalmalarını sağlama işlevini üstlenmektedir (Smith, 2009, s. 346-347).

Geniş bir yelpazesi olan festivallerin ve etkinliklerin birçok teması bulunmaktadır. Bu temalar arasında kültür, sanat, gastronomi, spor, iş, çevre, film ve kültürel ifade, edebiyat ve sözlü gelenekler vb. birçok alana ayrılmaktadır (Özdemir ve Özdemir, 2020, s. 5). Bu açıdan festivallerin ve etkinliklerin amacını vurgulamak, ilgi çekmek ve katılımcılara unutulmaz bir deneyim sunmak için temalar belirlenmektedir. Temalar, festivallerin benzersiz ve unutulmaz deneyimler sunmasına yardımcı olurken, katılımcıların ilgisini çekmeyi ve festivale olan bağlılıklarını artırmayı amaçlamaktadır.

Gastronomi, beslenme ihtiyaçların karşılanmasından öte, bir toplumun tarihini, kültürünü ve kimliğini yansıtan önemli bir unsurdur. Bu nedenle, gastronomiyle ilişkili festivaller ve etkinlikler, hem yerel halk hem de turistler için büyük bir çekicilik kaynağıdır. Gastronomi temalı festivaller ve etkinlikler, bir toplumun geleneksel yemek kültürünü tanıtmak, yaymak ve deneyimlemek için bir platform sağlamaktadır. Yerel yemeklerin, tariflerin ve geleneksel pişirme yöntemlerin sergilendiği bir ortam sunan gastronomi temalı festivaller ve etkinlikler sadece toplumun kültürel mirasını korumakla kalmamakta aynı zamanda turizm sektörüne de büyük katkı sağlamaktadır. Bu katkılar arasında yerel ve uluslararası turistlerin ilgisini çekmek, yerel ekonomiye canlılık katmak, turizm sektöründe istihdam ve gelir artışı sağlamak yer almaktadır (Atak, 2009, s. 37).

Gaziantep, Türkiye'nin gastronomi başkentlerinden biri olarak kabul edilmektedir. Zengin mutfak kültürü ve özgün lezzetleriyle ünlü olan bu şehirde ise Antep Baklavası gastronominin en önemli unsuru haline gelmiştir. Gastronomi temalı yapılan festivaller ve etkinliklerde de baklava kendisini sıklıkla görünür kılmaktadır. Antep Baklavasının gastronomi içerisinde önemli bir konuma sahip olması kendi özelinde festival ve etkinliklerin yapılmasına sebep olmuştur. Bu bölümde baklavanın içerisinde yer aldığı festivaller ve etkinlikler incelenerek üreticiye ve tüketiciye olumlu ve olumsuz yansımalarının neler olduğu değerlendirilmiştir.

İlk olarak 2018 yılında Gaziantep'i Geliştirme Vakfı ile Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'nin koordinasyonu ile gerçekleştirilen Gaziantep Uluslararası Gastronomi Festivali (GastroAntep), Gaziantep'in mutfak kültürünü Michelin yıldızlı

restoran şefleri, profesyoneller, akademisyenler, öğrenciler ve katılım sağlayan halkla birlikte gerçekleştirilmiştir (URL-162). Bu tarihte düzenlenen GastroAntep'te çocuk yemek yarışması, Gaziantep lezzetleri sokağı etkinliği, mutfakta sıfır atık atölyesi, Fıstık Müzesi açılış töreni, yıldızlı şeflerin sunumları ve paneller, UNESCO ve kardeş şehirler mutfağı atölyeleri, UCCN workshop-şeflerin yemek yapımı performansı ve sunumu, kardeş şehirler programı kapsamında Ürdün, Moğolistan, Slovenya, Belarus ve Ukrayna'dan gelen kardeş şehir şeflerinin sunumları gibi birçok etkinlik yapılmıştır (URL-163). 2019, 2020 ve 2022'de düzenlenen programlar da bu ekseninde devam etmiştir. 2018 yılından itibaren her yıl düzenli olarak yapılması planlanan GastroAntep, 2021 yılında Karadeniz Bölgesi'nde yaşanan sel nedeni ile iptal edilmiştir.

GastroAntep festivalinin programlarında baklava ve baklavacılık ile ilgili birçok etkinlik bulunmaktadır. 21 Eylül 2018 tarihinde "Squatgırl Doris Hofer: Baklava Da Yerim, Spor Da Yaparım" etkinliği düzenlenirken 12 Eylül 2020'de "Gaziantep Mutfağında Markalaşmanın Önemi" adlı panelde konuşmacı olarak İmam Çağdaş markasından Burhan Çağdaş, Koçak Baklava markasında Cihan Koçak konuşmacı olarak katılmışlardır. 2022 yılında yapılan festivalde ise "Geleneksel Gaziantep Yemeklerinin ve Lezzetlerinin Gün Yüzüne Çıkarılması İçin Gerekli Uygulamalar" isimli panelde konuşmacı olarak Ömer Faruk Çiftçi (Çelebioğulları Baklava) ve Zeki İnal (Baklavacı Zeki İnal) yer almıştır (URL-164). Kurumlar tarafından yayınlanan programlar dışında festival alanında baklava ile ilgili yarışmalar da bulunmaktadır. Bunlardan biri "Baklava ve Acı Biber Yeme Yarışması"dır. İlk olarak baklavalara hemen ardından acı biberlerin yenildiği yarışmada kadın ve erkek olmak üzere iki tane birinci çıkmıştır. Birincilere ise kebab hediye edilmiştir (URL-165).

2022 yılında stantlarda yer alan baklavacılar GastroAntep'in Antep baklavası için önemli olduğunu; Antep'te yer alan baklavacıların dünya çapında tanınmasına vesile olduğunu dile getirmişlerdir (KK10, KK11, KK28, KK29, KK30, KK31). GastroAntep'te yer alan markalar hem Gaziantep içinde bilinirliği artmakta hem de basında yer almasından dolayı ulusal ve uluslararası alanda markalarına katma değer sağlamaktadır. 2022 yılında gerçekleştirilen festival alanında Karakuş Baklava gelen ziyaretçilere reklam amaçlı üç tepsi baklava dağıttıklarını ancak bunun tüketici tarafında bir karşılık bulmadığını ifade etmiştir. Festivale gelen tüketicilerin genellikle

ücretsiz olarak tadım yapmak istediklerini, festivalden gelir elde edemediklerini sadece reklam yaptıklarını dile getirmişlerdir (KK28, KK29). Tüketiciler ise hem değişik markaların baklavalarını deneyimleme fırsatı bulmuş hem de baklava ustalarına baklavanın nasıl yapıldığı hakkında soruları aracısız olarak sorma fırsatı bulmuşlardır. Bu fırsat tüketiciye baklava yapımındaki teknik ve inceliklerin öğrenilmesine, ustanın bilgi ve deneyiminin anlaşılmasına, baklava hakkında genel bilgilerin elde edilmesine olanak sağlamıştır.

Geleneksel baklava festivalleri baklava kültürünü kutlamak, tanıtmak ve paylaşmak için düzenlenen bir faaliyettir. Bu festival, genellikle baklava ustalarının bir araya geldiği, baklava yarışmalarının düzenlendiği ve farklı baklava çeşitlerinin tadının sunulduğu bir platformdur. “Yazılı/Basılı Medya” bölümünde de bahsedilen baklava festivalinin 2 Ekim 2022 tarihinde 12’ncisi düzenlenmiştir. 2022 yılında düzenlenen “12. Geleneksel Baklava Festivali ve Altın Oklava Yarışması” Antep baklavasının tanıtımında etkin rol oynayan festivallerden biridir. Baklavanın hem ulusal hem de uluslararası olarak tanıtılmasına katkı sunulması amacıyla Fatih Belediyesi ve BAKTAD ortaklığında Eminönü’nde düzenlenmiş ve katılım gösteren insanlara iki ton baklava dağıtılmıştır. Bunun yanı sıra etkinliğe özel kurulan baklava müzesinde kırk çeşit baklava sergilenmiştir. Altın Oklava Yarışması’nda ise Türkiye’nin dört bir yanından katılan kırk usta arasından dört kişi finale kalmış; birinci olana on yarım altın, ikinci olana beş yarım altın, üçüncü olana üç yarım altın ve dördüncü olana da bir yarım altın verilmiştir (URL-166).

17. yy. sonu 18. yy. başlarında Osmanlı’da bir gelenek olan Baklava Alayı’nın yaşatılması için aynı adla günümüzde yapılan bir etkinlik bulunmaktadır. Bu etkinlik, Osmanlı İmparatorluğu’nun zengin kültürel mirasını yaşatmak, Osmanlı dönemine ait gelenek ve görenekleri canlandırmak ve katılımcılara tarihi bir deneyim sunmak amacıyla gerçekleştirilmektedir. “Yazılı/Basılı Medya” bölümünde de incelenilen Baklava Alayı hem Gaziantep’te hem de İstanbul’da yapılan bir etkinliktir. Bu etkinliklerde baklavaya ek olarak dönemin giysileri, müzikleri, gösterileri sergilenerek Baklava Alayı’nın önemi vurgulanmaktadır. Gaziantep’te yapılan Baklava Alayı etkinliği hakkında baklava ustaları genel olarak şu sözleri ifade etmiştir:

Gaziantep’te bu gelenek canlandırılmıştır. Ramazan’ın on beşinde her on yeniçeriye bir tepsi baklava düşecek şekilde bu dağıtılmıştır. İki yeniçeri gelir tepsiyi alır ve on kişi yerler. Gaziantep Belediyesi, bu etkinliğe katılmak isteyen

baklavacıardan tepsi sayısı alarak bu etkinliği gerçekleştirdi. Bir baklavacı beş tepsi, bir baklavacı on tepsi vermek suretiyle gerçekleştiren bu etkinlik Gaziantep Kalesinden başlayarak istasyon Caddesinde halkla buluşmuştur. Dilimlik kutularda halka dağıtılan baklavalara hem tarihin yeniden canlandırılmasına hem de Antep baklavasının popülerliğinin artmasına sebep olmuştur (KK10, KK11, KK32).

Altın Baklava Film Akademisi Uluslararası Öğrenci Film Festivali, Gaziantep şehrinde bulunan Hasan Kalyoncu Üniversitesi tarafından düzenlenen bir kültür-sanat etkinliğidir. 2015 yılında ilki yapılan bu festivalin amacı genç yönetmenleri yeni filmler üretme yolunda heveslendirmek, sinemaseverlerin ilgisini çekmek, sinema sektörünün gelişmesine katkıda bulunmak ve genç sinemacıların ulusal ve uluslararası platformlarda tanınmasını sağlamaktır (URL-167). Festivale gelen ziyaretçilere ise baklavalara ikram edildiği ve baklavanın sergilendiği görülmektedir. 10-12 Mayıs 2022 tarihinde düzenlenen festivalin sponsorları arasında Çelebioğulları'nın da olduğu görülmektedir (URL-168).

İl Tanıtım Günlerinde yerel sanatçıların eserleri, geleneksel el sanatları ürünleri, yerel kostümler, yöresel yemekler, gastronomik zenginlikler, müzikler ve oyunları diğer illerde yaşayan bireylere sunulmaktadır. “Kent İmgesi” başlığı altında da incelenen “Gaziantep İl Tanıtım Günleri”nde ise baklavanın ön plana çıktığı görülmektedir. 2022 yılında Ankara’da yapılan tanıtım gününde dört kişinin yarıştığı ve baklava dilimi içindeki altına denk gelenin altını kazandığı bir yarışma düzenlenmiştir (URL-169).

Antep baklavasının tanıtım günleri yurt içinde yapıldığı gibi yurtdışında da yapılmaktadır. BAKTAD ve Yunus Emre Enstitüsü’nün Kiev’de ortaklaşa düzenlediği “Baklava Tanıtım Etkinliği”nde Türkiye’den gelen ustalar baklavanın her aşamasını hem öğrencilere hem de halka ayrıntılı bir şekilde göstermişlerdir. Ayrıca gelen misafirlere gönüllü bir kişi uygulamalı olarak baklava yapımını deneyimlemiştir. Etkinlik sonunda ise katılımcılara baklava ikram edilmiştir (URL-170).

Gaziantep’te baklava temalı konferans, söyleşi ve seminerler yapılarak tüketiciye baklavada hangi malzemelerin yer aldığı, yapılış serüveni, kültürel olguları vb. anlatılmaktadır. Bunlardan biri Yavuzeli Zeki Behiye Korkmaz Ortaokulu’nda Çelebioğulları tarafından gerçekleştirilen baklava söyleşisidir. Bu söyleşi de ortaokul öğrencilerine ve katılan diğer dinleyicilere baklavanın incelikleri anlatıldıktan sonra

baklava ikramı yapılmıştır (KK10). Bir diğeri ise 29.11.2022 tarihinde Antep’li Baklava tarafından Gaziantep Üniversitesi İnşaat Mühendisliği Konferans Salonu’nda gerçekleşmiştir. Gaziantep Üniversitesi Gastronomi Topluluğu tarafından düzenlenen seminerde baklavanın fırınlama aşamasına kadar olan süreç uygulamalı olarak katılımcılara gösterilirken ayrıca Mustafa Alkurt tarafından yapılan işlemler anlatılmıştır. Baklavanın tarihi ve kültürü hakkında ise şunlar aktarılmıştır:

“Baklavanın tarihi çok eski yıllara dayanıyor. M.Ö. 400-600 yılları arasında Asurlar Dönemine kadar uzanıyor. O dönemdeki baklavalar günümüzdeki baklavalardan farklıydı. Yufkaların arasına kuruyemiş konulup, bal ile şirelendirilerek yapılan bir tatlı türüydü. Baklavada süreç içerisinde günümüze gelene kadar çeşitli değişimler oldu. Amacımız baklava kültürünü tanıtmak. Özellikle Gaziantep Üniversitesindeki öğrencilerimizin hepsi Gaziantep’li değil, Türkiye’nin çeşitli illerinden gelen, gerçek Gaziantep baklavasını yememiş insanlar var. Hem baklavamızı hem de Gaziantep kültürümüzü öğrencilerimize tattırmak ve tanıtmak amacındayız.”(KK43).

Seminerin ardından seminer hakkında mobil uygulaması üzerinden katılımcılara sorular sorulmuş ve ilk üçe giren kişiler baklava kazanmıştır. Seminerin ortasında ve sonunda ise katılımcılara baklava ikramında bulunulmuştur.

Bu bölümde ele alınan son etkinlik ise Gaziantep Lisesi tarafından yapılan “Geleneksel Baklava Günü” etkinliğidir. Gaziantep Lisesi 1933 yılında Mustafa Kemal Atatürk’ün Gaziantep’i ziyareti sırasında şehrin eşrafiyla yapmış olduğu toplantıda isteklerini sorduğunda Gaziantep’lilerin lise istiyoruz talebi doğrultusunda dönemin başbakanına telgrafla talimat geçmesi ile üç gün içinde açılış izni verilmiş ve eğitim-öğretim hayatına başlamıştır. Türkiye’nin kırkıncı lisesi, bölgenin ise ilk lisesi olma özelliğini taşıyan Gaziantep Lisesi’ndeki Baklava Günü etkinliği 1969 yılında müdürlük yapan Ali Fuat Bilen tarafından başlatılmıştır. Bugüne baklava denilmesindeki en büyük sebep Gaziantep’in baklava ile bütünleşmiş, Gaziantep denilince akla ilk gelen yiyeceğin baklava olmasıdır.

Ali Fuat Bilen mezun olan gençleri bir arada tutmak, aidiyet duygusunu arttırmak, bu camiyi gelecek kuşaklara aktarabilmek için bu organizasyonu gerçekleştirmiştir. Yılda bir defa yapılan “Baklava Günü” etkinliğinde mezun olanlarla coşkulu bir şekilde kutlanarak eski günler okulda yad edilmektedir. Baklava Günü etkinliğinde dernek otuz, kırk ve ellinci yılını doldurmuş mezunlara plaket taktim etmektedir. Bunun ile birlikte mezunlar kendi döneminden olan kişilerle sınıflarında buluşarak o yıllarda öğretmenlik yapmış emekli öğretmenler eşliğinde bir

yazılı sınav yapılmaktadır. Bu sınavda amaç bilgi ölçmek olmadığı için inovatif, doğru, farklı, komik cevaplar başarılı kabul edilmekte ve ödüllendirilmektedir. Birinciye tam nohut dürümü, ikinciye yarım kavurma, üçüncüye ise 200 gram pisik taşığı (lokma) ödülü verilmektedir. Daha sonra Baklava Gününe özel olarak çıkan “Paklava Gastesi” ile geçmiş dönem anılarını, dönemsel faaliyetleri takip etmektedirler. Daha sonra bahçeye inilerek “Baklava Korosu” eşliğinde şarkılar söylendikten sonra yemek yenilmektedir. Her yıl bir sponsor bulunarak derneğin kalite standartlarına uygun baklavalara dağıtılmaktadır. Baklava ikramı havuç dilimi şeklinde takdim edilmektedir.

1969 yılından 1980 ihtilaline kadar bu gelenek devam ettirilmiş, ihtilalde tüm STKların kapatıldığı gibi Gaziantep Lisesi Mezunlar ve Mensuplar Derneği de kapatılmıştır. 1992 yılına kadar kendi bünyesinde resmi bir ünvan taşımadan Baklava Günü kutlanmalarına devam edilmiştir. Bu tarihten itibaren dönemin belediye başkanı Celal Doğan, Abdullah Kazaz öncülüğünde dernek tekrar resmi bir ünvana kavuşmuştur. 1992 yılından itibaren aralıksız devam eden bu etkinlik Covid-19 ve 2023 Kahramanmaraş depremi nedeniyle iki kere yapılmamıştır. Dernek ayrıca dönemin ruhunu yaşatabilmek için bir yapı kiralanmıştır. Bu lokalde kırk ayak kahvesi, halk bahçesi, müzik öğretmeni olan Ferit Günoğlu sınıfı, Ali Bilen öğretmenler sınıfı, tarihi şehitler kütüphanesi adı altında yaşatılan sınıflar bulunmaktadır. Baklava Günü etkinliğinden sonra mezunların bir kısmı bu lokale gelerek buradaki hatıralarını da canlandırmaktadır (KK59, KK60).

Tüm bu festival ve etkinlikler insanların baklavayı daha çok tanımasına, yapım aşamasının inceliklerine vakıf olmasına, baklavanın sadece bir tatlı olmadığına bir kültürü içerisinde barındırdığına olanak sağlamaktadır. Gaziantep ile özdeşleşmiş bir tatlı olan baklava hem festivallere ve etkinliklere konu olmuş hem de kendi özelinde festival ve etkinliklerin yapılmasını mümkün kılmıştır. Yapılan festival ve etkinlikler hem tüketici hem de üretici tarafından genellikle olumlu sonuçlanmaktadır. Tüketiciler baklavanın tadını ve yapımını deneyimlerken, tarihsel serüveni hakkında bilgi sahibi olurken üreticiler ise markalarına değer katmakta, reklamlarını yapmaktadır.

2.4.6. Müzeler Arasında Bir Gezinti: Baklavanın Hikâyeleri

M.Ö. 3. yüzyıla dayanan müzeler, 15. yüzyılda modern müzeciliğe evrilmiştir. 18. yüzyılda sistematik bir biçimde toplanan eserlerin değerlendirme, arşivleme ve sergileme faaliyetlerinin yaygınlaşması Batı’da Rönesans dönemi düşünürlerinin Ortaçağ öncesi bilgiye ulaşma çabası sonucunda olmuştur. Fransız Devrimiyle ortaya çıkan ulusçuluk kavramı ile de modern müzeler yeni boyutlar kazanmıştır (Karabıyık, 2007, s. 4; Altunbaş ve Özdemir, 2012, s. 4). Bu dönemden itibaren müzeler sadece eski eserlerin toplanmasına, muhafaza edilmesine ve sergilenmesine hizmet etmemiş aynı zamanda eğitim-öğretim, turizm, kültürel aktarım vb. alanlarda çeşitli işlevler üstlenmiştir. Modern müzeciliğin gelişmesi ve işlevlerinin giderek artması üzerine Milletlerarası Müzeler Konseyi 24 Ağustos 2022 tarihinde Prag’da yeni müze tanımını şu şekilde yapmıştır:

“Müze, somut ve somut olmayan mirası araştıran, toplayan, muhafaza eden, yorumlayan ve sergileyen, toplumun hizmetinde olan, kar amacı gütmeyen, kalıcı bir kurumdur. Halka açık, erişilebilir ve kapsayıcı müzeler, çeşitliliği ve sürdürülebilirliği teşvik eder. Eğitim, eğlence, yansıtma ve bilgi paylaşımı için çeşitli deneyimler sunarak, etik, profesyonel ve toplulukların katılımıyla çalışır ve iletişim kurarlar.” (URL-171).

UNESCO’nun 1958 tarihinde gerçekleştirdiği Brezilya Bölgesel Semineri’nde müzeler “Sanat Müzeleri, Modern Sanat Müzeleri, Tarih ve Arkeoloji Müzeleri, Etnografya ve Folklor Müzeleri, Doğal Bilim Müzeleri, Bilim ve Teknoloji Müzeleri, Bölge Müzeleri, Uzmanlık Müzeleri, Üniversite Müzeleri” olarak sınıflandırılmıştır (UNESCO, 1960, s. 38-58). Sınıflandırmada “Etnografya ve Folklor Müzeleri” başlığında yer alan etnografya müzeleri günümüzde halk bilimi alanında yapılan yeni açılımlar ve yaklaşımlar ile yerini halk bilimi müzelerine bırakmıştır (Oğuz, 2013c, s. 62).

Metin Ekici halk bilimi müzelerinde kırsal/köy örnekleriyle birlikte kentte üretilen örneklerin de müzelerde sergilememesi gerektiğini; kurulan veya kurulacak olan müzeler donuk eserlerin sergilendiği mekânlardan ziyade yaşayan, yaşatılan, tecrübe edilebilen ve gerçek anlamda yaşayarak bilgi edinilen mekânlar şeklinde düzenlenmesi gerektiğini vurgulamıştır (2003, s. 241-242).

Müzeler genellikle olumlu bir kurum olarak görülse de doğru planlanmadığı zaman dezavantajlarının bulunduğu görülmüştür. Modern dönemin hatırlamayı somutlaştıran sureti olan müzeler uzun bir zaman boyunca insanlığın bellek, hatırlama,

hatıra, unutmaya ve bilinç kavramları çevresinde şekillenmiştir (Demir, 2012, s. 184-186). Müzeleri bellek alanı olarak tanımlayan Sema Demir, müzeler ile ilgili şu tespitleri kaleme almıştır:

“Müzeler de tıpkı sözün egemen olduğu dönem aklının karakteristiği gibi belleğin mekâna raptedildiği taşlardan, mağaralardan farklı değildir. Bir efsaneyi taşıyan taş, mağara, mezar taşı gibi müzeler de belleği saklayan yerler olma hüviyetine kavuşmuştur. Mekânın bilgi tutucu, deneyim saklayıcı yeteneğini fark eden insanoğlu mitolojik devirlerden beri aynı yöntem ile unutmaya meydan okumuştur.” (s. 185)

Kültürel mirası koruyan, gelecek kuşaklara aktaran, onaran, sergileyen bir kurum olan müzeler, eğitim ve eğlendirme amaçlarını da bünyesinde barındırmaktadır (Mercin, 2009, s. 152). Müzeler son yıllarda sistemlerin, anlayışların, tekniklerin, tutumların yıkılması ve kalıpların aşılmasıyla koleksiyon depoları olmaktan çıkıp aktif kültür ve yaratıcılık/yaratıcı etkinlik merkezleri halini almıştır. Bu bağlamda müze kurumu, sivilleşerek çok işlevli bir yapı kazanmış; yeni misyon ve vizyonlara sahip olmuştur (Özdemir, 2012, s. 166).

Ali Artun 1990 yılından itibaren dünya genelinde bir müzeleşme hummasının, bir müze çılgınlığının, bir müzemaninin başladığını dile getirmiştir. Ayrıca kentlerin ve internet sayfalarının bir müzeye dönüştüğünü belirtmiştir (2017, s. 180-181). Andreas Huyssen bu bağlamda “tüketim toplumunun tasarlanmış eskitimi, amansız bir müze saplantısında karşılığını bulmuştur. Müzeye biçilen rol seçkin bir koruma merkezi, geleneğin ve yüksek kültürün kalesi iken, giderek bu durum değişmiş, müze bir kitle iletişim aracına, seyirlik bir mizansen ve abartılı bir gösteriye dönüşmüştür.” ifadelerini kullanmıştır (1999, s. 26).

Somut olmayan kültürel mirasın koruma stratejileri somut mirastan farklı olduğu için kurulan halk bilimi müzelerinin de risk alanları farklıdır. Evrim Ölçer Özünel bu risk alanlarını “karanlık yüzler” olarak tanımlamıştır. Ölçer-Özünel, bu riskleri “aşırı ticarileştirilmesi, bağlamından kopartılması (decontextualisation), aşırı millileştirilmesi (nasyonalizasyon), turistifikasyon, müzeifikasyon, kültürel mekânların ortadan kaldırılması ya da işlevsizleştirilmesi, yeniden canlandırırken yapılan hatalar, yaşayan bir miras biçimi olan somut olmayan kültürel miras unsurlarının dondurularak korunmaya çalışılması, doğal ve çevresel kaynakların aşırı istismarı, gerçekçi olmayan hedef ve beklentiler, kurumlar ve kişiler arası diyalog eksikliği ya da gerekli gereksiz pek çok kurumun birlikte çalışmaya çabalaması” olarak sıralamıştır (2017, s. 352).

Müze özelinde kentlerin bir müzeye dönüştürülerek yiyeceklerden el sanatlarına, anlatı geleneğinden gösteri sanatlarına kadar birçok somut olmayan kültürel miras unsurunun bir pazarlama nesnesine, nostalji malzemesine veya kar amaçlı bir metaya evrildiğini belirterek bu unsurların aşırı ticarileşmesine sebep olduğunu aktarmıştır (Ölçer Özünel, 2017, s. 352, 362). Bunun önlenmesi için yapılması gerekenleri Ölçer-Özünel şu şekilde açıklamıştır:

“SOKÜM müzelerinin etnografya müzelerinden, açık hava müzelerinden ve eko-müze anlayışından farklı bir noktada durması gerektiği açıktır. Etnografya müzelerinin uluslaşma ve otantik olanı arşivleme, sergileme telaşı, kent müzelerindeki modern ve kimi zaman icat edilmiş bir bellek arayışları, Avrupa’da tarihi 150 yıldan fazla olan açık hava müzeciliğinin ulusal aidiyet ve kimlik yaratma çabası, post modern dönemin çevreye duyarlı elitist ve sözde katılımcı yaklaşımlarıyla var olmaya çalışan eko müzeler karşısında SOKÜM müzelerinin misyonunun ne olacağı konusu önemlidir. SOKÜM unsurlarının müzede bağlamından kopartılmadan, fakelolik uygulamalara dönüştürülmeden ve müzeifikasyona uğratılmadan sergilenmesi gerekir.” (2017, s. 363).

Eğitime, öğrenmeye, sosyal katılıma, hatırlamaya, somut ve somut olmayan kültürel mirasın korunmasına, sergilenmesine, gelecek kuşaklara aktarılmasına olanak sağlayan müzeler suistimal edilmesi durumunda aşırı ticarileştirilme ve işlevsizleştirme ile karşılaşmaktadır. Gaziantep’te müzecilik, oldukça gelişmiş bir ağa sahiptir. Kentte yirmiden fazla müze bulunmakta ve gün geçtikçe bunların sayısı artmaktadır. Bu müzelerden bazıları şu şekildedir:

“15 Temmuz Demokrasi Müzesi, Ali İhsan Göğüş Müzesi ve Gaziantep Araştırmaları Merkezi, Emine Göğüş Mutfak Müzesi, Gaziantep Arkeoloji Müzesi, Gaziantep Atatürk Anı Müzesi, Gaziantep Baklava Müzesi, Gaziantep Bayazhan Kent Müzesi, Gaziantep Fıstık Müzesi, Gaziantep Hamam Müzesi, Gaziantep İl Eğitim Tarihi Müzesi, Gaziantep Kalesi (Gaziantep Savunması ve Kahramanlık Panoraması Müzesi), Gaziantep Kültür Tarihi Müzesi, Gaziantep Mevlihanesi Vakıf Müzesi, Gaziantep Oyun ve Oyuncak Müzesi, Gaziantep Zooloji ve Doğa Müzesi, Hasan Süzer Etnografya Müzesi, İslam Bilim Tarihi Müzesi, Rayiha Baharat Müzesi, Şahinbey Milli Mücadele Müzesi, Udma Peynir Müzesi, Yesemek Açık Hava Müzesi, Zeugma Mozaik Müzesi” (Karabudak, 2022, s. 463).

Özel müze statüsünde olan Gaziantep Baklava Müzesi Göz doktoru olan Prof. Dr. Oğuzhan Saygılı tarafından tamamen bireysel çabalar sonucunda ortaya çıkmış bir müzedir (Karabudak, 2022, s. 463-464). Saygılı, Almanya’da uzmanlığını yaparken Çikolata Müzesi’nden çok etkilenmiş ve böyle bir müzenin memleketi Gaziantep’te baklava üzerinden kurma fikri zihninde yer edinmiştir. Türkiye’ye dönüş yaptıktan

sonra Saygılı, baklavanın yapım aşamasını merak etmiş ve birkaç yere giderek bunu deneyimleyeme çalışmıştır. Ancak gördüklerinin bir kısmının teknolojik aletler ile yapılan baklavalara olduğunu ifade etmiştir. Bu durum ile karşılaşan Saygılı geleneksel şekilde yapılan baklavanın kaybolmaması adına baklava müzesinin kurulması için 2015 yılında somut adımlar atmış ve gerekli yazışmaları sağlayarak üç yıl süren hazırlık aşamasından sonra herkesin gelip görebileceği bir baklava müzesi kurmuştur (KK70).

Baklava Müzesi, Gaziantep Tarih ve Kültür Yolu projesi içerisinde yer alan Millet Hanı'nda bulunmaktadır. Müzenin buraya kurulması tesadüfen olmamıştır. Baklava Müzesi'nin kurucusu Oğuzhan Saygılı hem baklava yapımına elverişli geniş bir yer hem de Kültür Yolu'nda olmasına karar vererek adımlarını bu doğrultuda atmıştır. Gelen ziyaretçilerin müzeye kolayca erişimini sağlayabilmek adına müzeyi tarihi ve turistik bir bölgenin içinde olan Millet Hanı'nda kurmaya karar vermiştir (KK70).

Ziyaretçiler müzeye ilk girildiğinde kendilerini baklavanın açılışı, kesilişini, fıstığın elenmesi gibi müzede çekilen fotoğraflar ile hazırlanmış bir fotoğraf sergisi karşılamaktadır. Fotoğraf sergisinden sonra ziyaretçileri eyvanlar ve geniş bir baklava yapım alanıyla karşılaşmaktadır. Eyvanlarda eskiden baklava yapımında kullanılan ocaklar, kepçeler, oklavalara, merdaneler, elekler, baklava süpürgesi, bıçaklar, tavalara, taşlar, satıllar/bakraçlar sergilenmektedir. Bu araç gereçlerin etrafında gelen ziyaretçilerin baklava hakkında genel bilgi edinebilmesi için baklavanın tarihçesi, etimolojisi, tescili, içine konulan malzemelerin özellikleri ve baklava alayı ile ilgili yazılar Türkçe ve İngilizce olarak verilmiştir (Karabudak, 2022, s. 464).

Müzenin uygulama bölümünde camekânın ardında baklavası ustası Mehmet Çolak (KK36) tamamen geleneksel bir biçimde baklava yapımını gelen ziyaretçilere göstermektedir. Çolak teknolojik aletler yerine el işçiliğine dayalı bir şekilde baklava üretmektedir. Baklavanın tüm aşamalarını ziyaretçilerin önünde yapılmakta ve ziyaretçiler baklava yapımının her aşamasını deneyimlemektedir. Pazartesi hariç haftanın diğer günleri saat 14:00'da müzede canlı olarak baklava yapımı gerçekleştirilmektedir. Çolak bir taraftan baklava yaparken bir taraftan da ziyaretçilere baklavanın aşamalarını anlatmaktadır. Ayrıca ziyaretçilerinden gelen soruları da yanıtlamaktadır (Karabudak, 2022, s. 463-466).

Baklava ile ilgili bir diğ er müze ise Gaziantep Bayazhan Kent Müzesi'dir. Bu müze tütün tüccarı olan Bayaz Ahmet Ağa ticaret yaparken konakladığı Halep'teki bir hanın aynısını Antep'te de yapılmasını istemiştir. Yapım aşamasında maddi açıdan sıkıntıya uğrayan Bayaz Ahmet Ağa, Ermeni bir ortakla anlaşarak bu hanı yaptırmıştır.. Yapımı 5-6 yıl süren han, çeşitli amaçlarla kullanılmıştır. İlk yıl tütün hanı; Antep'i işgal eden İngilizler tarafından karargah; Antep Savunması sırasında hapisane olarak kullanmışlardır. Bayaz Ahmet Ağa'nın 1919 yılında ölmesiyle birlikte, kendisine ait olan kısmı oğlu Hüseyin Bayaz'a geçmiştir. 1922 yılında ise diğ er yarısına sahip olan Ermeni ortak kendi payını Amil Müslim Ağa'ya satmış; hanın yarısı o zamandan sonra rakı imalathanesi olarak faaliyetini sürdürmüştür. 1930-2005 yıllarında TEKEL işetilen han TEKEL'in kapanmasıyla kullanılmaz bir hal almıştır. Restorasyonu tamamlanan han, 2009 yılında Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından Kent Müzesine dönüştürülmüştür. Han, günümüzde de müze statüsünde devam etmektedir (  zt  rk, 2016, s. 353).

İki kattan oluşan Bayazhan'ın birinci katında yöresel hediyelik eşyalar, odalar ve restoranlar bulunurken ikinci katında Gaziantep kent kültürü için ayrılmış 23 ayrı odada sergiler bulunmaktadır. Bu sergiler içerisinde Antep işi işleme, Antep kilim dokumacılığı, bakırcılık, baklava yapımı, el sanatları yapılışı, gümüş işlemeciliği, kutnu kumaş dokumacılığı, sedef ilik, yemenicilik yöresel kıyafetli mankenlerle canlandırılmıştır (KK71). Baklava yapımının anlatıldığı bölümde ise baklava yapımında kullanılan elek, çalışma tezgahı, tepsiler, bıçaklar, kepçeler, oklavalar, gazocağı, bakır kaplar sergilenmektedir. Bunların yanı sıra cansız mankenler ile hamur a ımı, tepsi döşeme ve şerbet kaynatma gibi işlemler de canlandırılmıştır.

2015 yılında restorasyonu tamamlanan dünyanın en eski baklavacı dükkanı olduğu söylenen Elmacıpazarı Güllüoğlu dükkanı günümüzde baklavacı dükkanı olarak faaliyetine devam etmektedir. Müze statüsünde olmayan ancak Gaziantep'te baklavanın ilk bu dükkanda üretilmiş olmasından ötürü turistler tarafından büyük ilgiyle ziyaret edilmektedir.   elebioğulları ve Koçak markalarının ayrı ayrı Gaziantep'te uygulamalı bir baklava müzesi açma fikri bulunmaktadır. Bunun için girişimlere başlayan firmalar yeni açacakları müzelerde baklavanın tarihi, kökeni, içindeki hammaddelerin neler olduğunu, hik  yelerini, nerede yetiştiklerini yazılı ve görsel olarak bilgiler sunacaklardır. Bununla birlikte m  zeyeye gelen ziyaretçilere

baklava yapımını deneyimleyeceği bir yer sunmayı planlamaktadır (KK10, KK11, KK12, KK35).

2.4.7. Antep Baklavası Bağlamında Bir Sözlü Tarih Denemesi

Sözlü tarih bir tür tarih araştırma metodu olup, temel olarak sözlü kaynakları değerlendirerek tarih yazma veya sözlü kaynakları tarih yazımında kullanma uğraşıdır. Klasik tarihçilik yazılı belgelerden hareketle geçmiş keşfetme gayretinde iken sözlü tarihçilik şifahi kaynaklardan geçmiş hakkında bilgi edinmeyi amaçlamaktadır (BİSAV, 2006, s. 5). Fakat 20. yüzyılda özellikle Kuzey Amerika’da ve Avrupa’da kütüphaneciler, sosyologlar, halk bilimciler vb. alanlardaki birçok bilim adamı sözlü tarihi veri toplama ve ilgili konuları aydınlatma aracı olarak da kullanmıştır. Bu gelişmeler, doğal olarak sözlü tarihin tanımını ve anlamını genişletmiştir (Çurku, 2020, s. 9).

Willa K. Baum, sözlü tarihi tarihsel bilgi toplama yöntemi olarak görmektedir. Bir başka deyişle olayın yaşandığı zamanda yaşamış olanlardan, olaya dolaylı yoldan da olsa tanık olmuş insanlardan veya bu kişileri dinleme şansı bulmuş kişilerden veri elde etme yöntemidir. Baum ayrıca sözlü tarih, anlatıcı tarafından aktarılan birincil kaynaklı sözlerin kaydedilmesi olduğunu; bu kayıt işlemi önceden planlanmış yarı yapılandırılmış görüşme yoluyla gerçekleştirildiğini aktarmıştır (1987, s. 1).

Thompson sözlü tarihin insan yaşamı kadar eski olduğuna ve var olan ilk tarih türünün sözlü tarih olduğuna dikkat çekmiştir. İnsanlar etrafında kurulmuş bir tarih türü olan sözlü tarihin içine hayatın dahil edilmesiyle kapsamının genişlediğine değinen Thompson, sözlü tarihte kahramanların sadece liderler arasından değil ismi dahi bilinmeyen insanlardan da seçildiğini vurgulamıştır. Sözlü tarih araştırmasının önemine değinen Thompson, “Kısacası sözlü tarih, siyaset tarihi, işçi tarihi, yerel tarih gibi tarih içerisinde saha çalışması geleneğinin varlığını sürdürdüğü alanlarda ya da tarihçilerin sosyoloji, antropoloji veya lehçe ve folklor araştırmaları gibi farklı saha çalışması disiplinleriyle ilişki kurabildiği alanlarda gelişme göstermiştir” şeklinde ifadeler kaleme alarak bu yönteminin disiplinler arası olma özelliği üzerinde de durmuştur (1999, s. 18-19, 59).

Kaynak olarak kişisel anıların kullanımı üzerine kurulmuş olan sözlü tarih Caunce tarafından daha çok malzeme toplama yöntemi olarak görülmüştür. Caunce ayrıca sözlü tarihin, tarihçilerin genelde dayandıkları belgeleri tamamlayıcı ve

alternatif bir tarih oluşturduğunu belirtmiştir. Bunun ile birlikte Caunce başlangıçtan itibaren var olan sözlü tarihin geleneksel tarih tanımının sınırlarına meydan okuduğunu ve halk bilimi, halk yaşamı araştırmaları, etnoloji, popüler kültür, antropoloji disiplinleri ile bağlantılı olduğunu vurgulamıştır (2001, s. 8, 223).

Sözlü tarih çalışmaları halk bilimi alanında sözlü kültür, bellek, hatırlama gibi kavramlar üzerinden çalışılmıştır. Ruhi Ersoy, yazının icadına kadar tarihi birikim ve tecrübenin sözlü ortamın kaynak ve kanalları tarafından muhafaza edilip aktarıldığını belirtmiştir (2009, s. 21). İnsanoğlu için en yakın başvuru kaynağı olan ve yaşanmışlıkları hafızada muhafaza eden sözlü bellek, yazılı kaydın olmadığı dönemlerde tarihî bir vesika işlevi taşımıştır (Fidan, 2011, s.140). Zeki Veli Togan, sözlü tarih metinleri arasında şiirler, destanlar, mitler, masallar, menkıbeler, hikâyeler, fıkralar, atasözlerinin de yer aldığını belirtmiştir. Togan, sözel kültürde var olan ürünlerin tarihi bilgiler verdiği gibi bunların edebi bir metin olduklarını ve tek amacının tarihsel bilgiler vermek olmadığını göz önünde bulundurulması gerektiğini kaleme almıştır (1985, s. 39-51).

Resmi tarihin yetersiz kaldığı, bilgi ve belgelerin olmadığı zamanda sözlü tarih bilgileri mikro tarihin kurulmasında önemli bir rol oynamıştır. Günümüz tarihçilik anlayışında sözlü kültür ürünleri ve edebi metinlerden yararlanma giderek artmaktadır. Başka bir ifadeyle yazılı veya sözlü kültür ortamında yaratılmış bir olayı veya durumu anlatan metinler, belgeye dayalı tarih yazıcılığına katkı sunan bir alan haline gelmiştir (Erol, 2018, s. 26). Bu bağlamda genelde baklavanın özelde ise Antep baklavasının tarihi hakkında net bir kaydın bulunmayışı baklava tarihinin unutulmasına sebep olmuştur. Ancak bellekte yaşayan ve nesilden nesle anlatılarak gelen bazı bilgiler baklavanın tarihi hakkında fikir sahibi olunmasına olanak sağlamıştır. Burada yer alan sözlü tarih çalışmasında Antep baklavasının ilk olarak nerede üretilmeye başlandığı, Gaziantep'e nasıl geldiği ve Gaziantep'te nasıl geliştiği hakkındaki bilgilere yer verilmiştir. Bu bilgiler Gaziantepli ustaların ve yerel halkın belleğinde yaşayan hatıralar çerçevesinde değerlendirilmiştir.

Zeki İnal babasının Antep işgali sırasında dükkanda baklava yaptığını aktarmıştır. Zeki İnal çıraklığı döneminde üç veya dört baklavacı dükkanı olduğunu ancak daha eski zamanda kebabçılık mesleği ile birlikte baklavacılık yapıldığını söylemiştir. Zeki İnal babası Mehmet İnal'ın ilk defa baklavacılığı ayrı bir meslek olarak ayırdığını belirtmiştir. Babasının ustası Mahmut Güllü olduğunu söyleyen Zeki

İnal, Mahmut Güllü'ye kimin baklava öğrettiğini bilmediği için baklavanın net bir tarihi olmadığını ifade etmiştir. Zeki İnal Gaziantep'in önceden Halep'in bir kazası olduğunu, orada tatlı çeşidinin çok olduğunu ve Gaziantep'in Halep ile ilişkisi çok olduğunu belki oradan öğrenmiş olabileceğini dile getirmiştir (URL-192).

Mahmut Güllü altı kuşaktır baklavacılık mesleği ile uğraştıklarını, kendisinin beşinci kuşak olduğunu ifade etmiştir. Güllü büyüklerinden, çevresindeki eş dosttan duyduğu kadarıyla ilk dükkanın Uzun Çarşı'da olduğu ve 1843 senesine dayandığını bilgisine sahip olduğunu belirtmiştir. Kardeşin araştırmacı olduğunu ve bu durumun tapu şecerelerinden öğrenildiğini eklemiştir. Gaziantep'te baklavacılığı ilk yapan aile olduklarını da iddia etmiştir (URL-193).

Mehmet Çiftçi baklavanın Osmanlı sarayına ait bir tatlı olduğunu şu sözleriyle dile getirmiştir:

“Bizim ustalarımızdan duyduğumuz baklava Osmanlı sarayının bir tatlısıdır. Topkapı Sarayı'nda baklava imalathanesinin olduğunu söylerlerdi. Osmanlı sarayından dışarı atanan valiler aşçılarını saraydan götürüyorlarmış. Saraydaki aşçılarda az çok tüm yiyecekleri biliyor. Ne derler baklava Filistin'de doğma, Halep'te durma Antep'te adam olma yeridir. Burada Güllüoğlu ailesi zamanında hacca giderken Halep'te öğreniyor. Normalde bu aile kebabçıdır. Bir tepsi iki tepsi yaparken öyle öyle gelişmiştir. Ama baklavanın temeli Osmanlı'nın saray tatlısıdır.” (KK10).

Baklavanın Halep'ten Gaziantep'e olan yolculuğunu ve Gaziantep'ten Türkiye'nin diğer bölgelerine dağılmasını Yusuf Çiftçi şöyle açıklamıştır:

“Halep valisi saraydan aldığı aşçısını Halep'e götürmüş ve orada baklava Osmanlı tatlısı olarak çıkmış. Gaziantep, Halep'in bir kazası olduğu yıllarda Güllüoğlu ailesi gidip Halep'te bu tatlıyı öğrenip buraya getirmiş. Aşağı yukarı 1930'lı yıllarda ise Şeyh Fetullah Cami'ndeki şeyh, Hacı Mahmud Güllü'nün torunu Mustafa Güllü'yü, Hacı Baba'yı ve Hacı Sait'i yanına çağırılmış. Bu şeyh Mustafa Güllü'ye İstanbul'a, Hacı Baba'ya ise Ankara'ya gidip oralarda baklava dükkanları açmaları için icazet vermiş. Kebapçı olan Hacı Sait'e ise Mustafa Güllü ve Hacı Baba'dan baklava yapımını öğrenmesini söylemiş.” (KK11).

Ali Polat (KK30) baklavanın kökeni hakkında “Halep'ten Osmanlı sarayına gittiği söylenmektedir. Tabi o zamanda bu görünümde değilmiş. Aşçı ‘Akşama sana bir tatlı yapayım bak bakalım’ demiş. Yani tadına, görüntüsüne bak bakalım demiş. Sonra zamanla baklava adını ve günümüzdeki formunu alıyor. Aslında Osmanlı sarayından çıkan bir tatlıdır.” ifadelerini aktarmıştır.

Mustafa Nacaroğlu (KK31) baklavanın bir zamanlar Osmanlı toprağı olan Suriye'den geldiğini ve içerisine konulan malzemeler hakkında bilgiler vermiştir.

Nacaroğlu bu durumu “Baklava Suriye’den gelen bir üründür. Ancak o dönem bu bölgeler Osmanlı’nın elinde yani bir Türk yurdu. O bölgede yapılan baklavada sadeyağ yerine tereyağı kullanmışlar. Duyduğuma göre ilk olarak hayvanın böbrek yatağından eritilen yağ ile yapılmış. Oradan buraya gelince yeni şekiller almış.” sözleriyle açıklamıştır.

Gaziantep’te baklavacılık mesleğinin getirilmesine ve yayılmasına vesile olan Güllüoğlu ailesinden Şahin Güllüoğlu (KK34) baklavanın Halep’ten günümüze kadar gelen sürede nasıl değiştiğini “Benim ustamın babası Halep’te buna benzer bir tatlı yapmışlar. O zamanki baklava bu şekilde değilmiş. Ustamın babası buraya gelince geliştirerek bu hale gelmesine vesile olmuş. Halep’teki baklavadan yediğinizde fıstık yiyorum dersiniz. Şuan ki baklava ise baklavanın gerçek halidir, zirvesidir” cümleleriyle dile getirmiştir.

Çoşkun Koçak (KK35), edindiği bilgiler ışığında baklavanın kökeni hakkında “Antep baklavasının net bir hikâyesi, ilk olarak nerede üretildiği ile ilgili tamamen bilimsel bir bilgi bulunmamaktadır. Göçebe Türkler yufkaların arasına kuru yemiş atılarak, bal dökülerek ilk prototipini yaptıkları söylenmektedir. Ancak asıl olan bu tatlının Osmanlı’ya ait olduğu ve baklavanın günümüzdeki şeklini alması Gaziantep’li ustaların becerikli elleri sayesinde olduğudur.” bilgilerini aktarmıştır.

Yerel halktan biri olan Mehmet Zafer Tavus baklavanın tarihi sürecini şöyle sözlere dökmüştür:

“Baklava kültürü 150-200 yıl önce Güllüoğlu baklavalarının getirdiği bilinmektedir. Halep’te doğup büyüdüğü ve o zamanda sınır olmadığı için Güllüoğlu’nun dedelerinin dedeleri vasıtasıyla Gaziantep’e gelmiştir. O zaman Halep, Kilis, Gaziantep hepsi birlikteymiş. Bu sınır kurulmadan önce buradaki oraya gidermiş oradaki buraya gelirlermiş. Onlarda burayı seçmişler. Gelmişler, ilk onlardan başlamış. Güllüoğlu baklavalarından. Onlar tarih olarak devam ediyor. Fakat onların yanından çıkan ustalar şehir büyüyünce, ülke büyüyünce her yere dağılıyor.” (KK59).

Baklavacılar ve yerel halkın hafızasında yaşayan hatıralar ve duyumlarından hareketle baklavanın bir Osmanlı tatlısı olduğu saptanmıştır. Osmanlı’nın geniş bir coğrafyaya sahip olması baklavanın da büyük bir alana yayılmasına sebep olmuştur. Bir zamanlar Osmanlı’ya bağlı Halep’te sıklıkla yapılan tatlı Güllüoğlu aracılığıyla Gaziantep’e gelmiş ve burada yerleşerek günümüzdeki şeklini almıştır. Sonuç olarak sözlü tarih açısından baklavanın yazılı tarih ile paralel olduğu söylenebilir.

SONUÇ

Kurulduğu yıldan itibaren yaptığı faaliyetler ile kültür alanındaki çalışmalara yön vermiş olan UNESCO “1954-Silahlı Bir Çatışma Halinde Kültür Mallarının Korunmasına Dair Sözleşme”, “1970 Kültür Varlıklarının Kanunsuz İthal, İhraç ve Mülkiyet Transferinin Önlenmesi ve Yasaklanması İçin Alınacak Tedbirlerle İlgili Sözleşme”, “1972 Dünya Kültürel ve Doğal Mirasın Korunmasına Dair Sözleşme”, “2001 Sualtı Kültürel Mirasının Korunması Sözleşmesi”, “2003 Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi” ve “2005 Kültürel İfadelerin Çeşitliliğinin Korunması ve Geliştirilmesi Sözleşmesi” olmak üzere altı sözleşmeye imza atmıştır.

“2003 Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi”nin ikinci maddesinde yer alan korunması gereken somut olmayan kültürel miras alanları incelendiğinde halk bilimi kadroları ile ortak ve paralel bir yapıda olduğu görülmektedir. Ancak bu kadrolardaki unsurların somut olmayan kültürel miras olarak değerlendirilmesi için canlı bir şekilde yaşaması ve gelecek nesillere aktarılması gerekmektedir.

UNESCO, “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi” etrafında mutfak geleneklerinin kültürel mirasın kuşaktan kuşağa aktarımında önemli bir yerinin olduğunu göstermiştir. Günlük yaşantımızda, folklorumuzda, edebiyatımızda vb. her alanda yemek ilk sırada yer almıştır. Bu yüzden yemekleri sadece somut olarak değerlendirmek yanlış olacaktır. Sözleşmedeki somut olmayan kültürel miras terimi tanımı dikkate alınarak yemeğin pişirme tarzları, saklama koşulları, geleneksel üretim ve tüketim şekilleri somut olmayan kültürel miras kapsamına girerken yiyecek ve içeceklerin kendisini de somut kültürel miras olarak değerlendirmek mümkündür.

Türkiye’nin yemek ve mutfak ile ilgili kültürel mirası ilk olarak 2011 yılında listeye eklenmiştir. 2011 yılında “Geleneksel Tören Keşkeği” adıyla eklenen keşkek yemeğinden sonra “Mesir Macunu Festivali” (2012), “Türk Kahvesi ve Geleneği”

(2013) ve Azerbaycan, İran, Kazakistan, Kırgızistan ve Türkiye'nin ortak dosya olarak sundukları “İnce Ekmek Yapımı ve Paylaşımı Geleneği: Lavaş, Katırma, Jupka, Yufka” (2016), “Çay Kültürü: Kimlik, Misafirperverlik ve Toplumsal Etkileşim Sembolü” (2022) adlı kültürel unsurlar koruma altına alınmıştır. “Somut Olmayan Kültürel Miras Türkiye Ulusal Envanter Listesi”ne bakıldığında ise “Türk mutfak kültürü/ geleneksel yiyecek-içecek yapımı ve toplumsal uygulamalar” grubunda yetmiş beş unsur; bu unsurların altında ise 221 tane yerel uygulama yer almaktadır.

UNESCO için önemli bir hedef haline gelen “2030 Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri” ve “Yaratıcı Şehirler Ağı” programlarına bakıldığında yemek kültürünün daha da ön plana çıktığı görülmektedir. Türkiye’den Yaratıcı Şehirler Ağı’na dört farklı temadan katılan yedi şehir bulunmaktadır. Gastronomi temasından Gaziantep (2015), Hatay (2017) ve Afyonkarahisar (2019); zanaat ve halk sanatları temasından Kütahya (2017) ve Bursa (2021); tasarım temasından İstanbul (2017); müzik temasından Kırşehir (2019) yer almaktadır.

Gastronomi alanından Yaratıcı Şehirler Ağı’na dahil olan ve bu programa Türkiye’den ilk katılan şehir olma özelliğini taşıyan Gaziantep’te yemek sayısının 475’i bulunduğu bilinmektedir. Gaziantep gastronomisi içerisindeki yiyecekleri genel olarak köfteler, kebaplar, çorbalar, et yemekleri, tavalar, dolmalar-sarmalar, pilavlar, yoğurtlu yemekler, sebzeli yemekler, zeytinyağlı yemekler, hamur işleri, piyazlar-salatalar-cacıklar, turşular, tatlılar, şıra grubu, serinletici içecekler şeklinde kategorize edilebilir. Zengin ve çeşitli lezzetleriyle ünlü olan Gaziantep mutfak kültürünün en güçlü yiyeceklerinden biri hiç şüphesiz baklavadır.

Anadolu öncesi Türk mutfacı ile güçlü bağlara sahip olan baklava çeşitli değişimlere uğrayarak günümüze kadar gelmiş bir tatlıdır. Türk, Balkan, Orta Doğu ve Güney Asya mutfaklarında yer edinmiş bir lezzettir. Bu mutfakların yanı sıra Afganistan, Arnavutluk, Bulgaristan, İsrail, Ürdün, Lübnan, Suriye, ABD, İran, Ermenistan, Yunanistan ve Azerbaycan’da da popüler bir tatlı olarak görülmektedir.

Bu kadar geniş bir coğrafyaya yayılması ve yeterli belgelerin olmayışı yapılan çalışmalarda baklavanın tarihi üzerine kesin ifadelerin kullanılamamasına sebep olmuştur. Bazı araştırmacılar bu tatlının çok eski zamanlardan itibaren Türkler tarafından yapıldığını dile getirirken bazı araştırmacılar ise baklavanın Türk tatlısı olmadığını iddia etmektedir. Baklavanın bir Türk tatlısı olmadığını dile getiren

araştırmacılar genel olarak Antik Roma'ya, Farslara, Araplara, Asurlulara ve Yunanlılara ait olduğunu ileri sürmüştür.

Müstakil olarak Türk yazım tarihinde baklava ilk olarak 15. yüzyılda Kaygusuz Abdal'ın eserinde geçmiştir. 17. yüzyılın sonu 18. yüzyılın başından itibaren baklava Osmanlı'da en meşhur tatlı olmuş ve kullanım sıklığı artmıştır. 18. yüzyıldan sonra şekil olarak değişmemiş olan baklavanın Osmanlı versiyonu zaman içerisinde Osmanlı sarayından çıkıp halk için hizmet vermek isteyenler tarafından dükkanlarda satılmaya ve çeşitlenmeye başlamıştır. O zamanlar İstanbul ile anılan baklavanın Gaziantep ile anılmasının sebepleri arasında malzemelerin bu bölgeden elde edilmesi, Antep fıstığının kullanılması, ustaların diğer bölgedeki ustalardan daha iyi olması sayılabilir.

Günümüzde baklava Türkler ve Yunanlılar başta olmak üzere Orta Doğu, Doğu Akdeniz, Balkanlar ve Kafkaslardaki milletlerde değişik şekilleri bulunan bir hamur tatlısı olarak karşımıza çıkmaktadır. Orta Doğu ve Balkanlar'ın bir zamanlar Osmanlı coğrafyasını teşkil ettiği düşünüldüğünde, baklavanın günümüzdeki şekliyle Osmanlı mutfağına ait bir tatlı olduğu söylenebilir. Türklerin eski zamanlarda Orta Asya bozkırlarında sac üzerinde yaptığı yufkanın üst üste konulup tatlandırılması ise günümüzdeki baklavanın atası olarak kabul edilebilir. 2013 yılından itibaren Avrupa Birliği'nden tescili alınan baklavanın, Gaziantep ve Türkiye'ye ait olduğu belgelenmiştir.

Baklavanın tarihinde olduğu gibi kökeni konusunda da araştırmacılar arasında ortak bir görüş bulunmamaktadır. Yerli ve yabancı araştırmacılar tarafından yapılan baklavanın etimolojisi genel olarak Moğolca, Farsça, Arapça ve Türkçe olmak üzere dört görüş üzerinde toplanmıştır. Baklavanın Türkçe kökenli bir kelime olduğunu savunan araştırmacılar arasında da farklı görüşler bulunmaktadır. Ancak birçoğu baklava kelimesinin "baklagu" kelimesinden türemiş olabileceğini ifade etmiştir.

Baklavanın tarihi ve kökeni hakkındaki karmaşıklığa rağmen içerisinde kullanılan malzemeler, araç-gereçler oldukça basittir. Antep baklavasının içerisinde kullanılan malzemeler arasında Harran Ovasından elde edilen sert buğday unu; Gaziantep ve çevre illerden elde edilen Antep fıstığı veya ceviz; Şanlıurfa'nın yaylalarından elde edilen sadeyağ; ırmık ve süttten elde edilen kaymak; şeker pancarı

veya kamışından elde edilen kristal şeker; buğdaydan elde edilen nişasta yer almaktadır. Baklava için kullanılan araç-gereçler arasında ise çalışma tezgahı, merdane, oklava, bıçak, masat, tepsi, süpürge, elek, kaymak torbası, çekme makinesi, ocak, fırın, kürek, terazi, hamur açma ve yoğurma makinaları kullanılmaktadır.

Malzemeleri sade olan baklavanın yapımı oldukça zordur. Baklava yufkasının el emeği ile açılması, açılan yufkaların döşenmesi, kaymağın yatırılması (yufkanın üstüne yayılması), fıstığın atılması, pişirilmesi, şerbetinin dökülmesi baklava yapımında deneyim ve tecrübe gerektiren işlemlerdir. Yapılan baklavada kullanılan malzemelerin kaliteli olmasının yanı sıra deneyimli ustaların da bulunması gerekmektedir. Çünkü baklava yapım aşamalarında yapılan herhangi bir hata o tepsideki baklavanın kullanılmamasına sebep olmaktadır.

Afganistan, Arnavutluk, İran, Ermenistan, Azerbaycan, Özbekistan, Yunanistan, Suriye, Bulgaristan, Ürdün ve Lübnan'da çeşitli baklavaların bulunmasının yanı sıra Anadolu'nun birçok bölgesinde çeşitli tat ve şekilde baklavalar yapılmaktadır. Anadolu'da yapılan baklava çeşitleri sayıca fazla olmasına rağmen Gaziantep'te yapılan baklava çeşitleri oldukça sınırlıdır. Gaziantep'te yer alan firmalarda genel olarak üretilen baklava çeşitleri arasında Fıstıklı Klasik Baklava (Kuru ve Yaş), Özel Kare Baklava, Cevizli Klasik Baklava, Havuç Dilimi, Kaymaklı Havuç Dilimi, Şöbiyet, Açık Şöbiyet, Yaprak Şöbiyet, Cevizli Şöbiyet, Özel Şöbiyet, Mihrimah, Güllüşah, Dürüm Baklava (Fıstık ve Cevizli), Fıstık Sarma (Dolama), Eski Usul Dolama, Paşa Sarma, Midye Baklava, Fındıklı Çikolatalı Midye, Fıstıklı Çikolatalı Midye, Yeşil Midye, Çikolatalı Midye Bülbül Yuvası/Sarığı Burma, Özel Bülbül Yuvası, Mor/Mormiks Baklava, Vegan Baklava, Glutensiz/Diyabetik Baklava, Kaymaklı Baklava, Fıstık Ezmesi, Kuş Gözü, Dilber Dudağı, Cincik Baklava, Mozaik Baklava, Bohça, Soğuk Baklava yer almaktadır. Ancak firmaların dükkanlarında çoğunlukla Klasik Baklava, Kare Baklava, Şöbiyet, Fıstık Sarma, Midye Baklava, Havuç Dilimi yer almaktadır.

Kentte üretilen baklavaların günlük hayatta yer edinmesiyle birlikte coğrafya, geleneksel üretim, sürdürülebilirlik, ulaşım, coğrafi işaret gibi etkenler de baklavanın Gaziantep ile anılmasına ve bir kimlik oluşturmaya neden olmuştur. Bu kimlik Gaziantep'i bir çekim merkezi haline getirmiştir. Baklava yemek isteyen yerli ve yabancı turistlerin baklava yemek için Gaziantep'e gelmesi, giderken hediyelik olarak

baklava götürmesi, medyada baklavanın sıklıkla Gaziantep ile anılması vb. etkenler kimliğin daha da yaygınlaşmasına imkan tanımıştır.

Baklava medyada ilk olarak 13 Temmuz 1919 tarihinde yayımlanan Giresun Işık gazetesinin dördüncü ve beşinci sayfasında yer aldığı tespit edilmiştir. Gaziantep özelinde ise baklava 5 Ocak 1931 yılında yayımlanan Gaziantep adlı gazetede baklavacılık mesleğinin adı geçmektedir. 1931 yılında yazılı/basılı medyada yer alan bu haberden hareketle baklava ve baklavacılığın o tarihlerde Gaziantep'te bilinen bir meslek olduğu resmi olarak anlaşılmaktadır. Bu bağlamda baklavacılığın Gaziantep'teki köklerinin bu tarihten daha eskiye dayandığını söylemek mümkündür. Teknolojinin gelişmesiyle birlikte Antep baklavası medya görünürlüğü daha da artmış ve çeşitli reklamlara, filmlere, dizilere, belgesellere, programlara konu olmuştur.

Medyada sıklıkla görünen baklavanın Türk edebiyatında da birçok örneğine rastlanmaktadır. Çalışmada eski ve yeni Türk edebiyatındaki örneklerle değinilmemiştir; Türk halk edebiyatı içerisinde yer alan örneklerle yer verilmiştir. Bu bağlamda efsane, masal, fıkra, atasözü, deyimler, tekerleme, bilmece, düzgü, halk tiyatrosu, türkü, mâni, âşık edebiyatında destan, âşık şiirleri ve halk şairlerinin şiir örneklerinde baklavanın geçtiği tespit edilmiştir.

Bir milletin kültür kodlarının izlerinin sürüldüğü geçiş dönemleri doğum, ölüm ve evlenme olmak üzere üç önemli evreden oluşmaktadır. İçerisinde birçok unsuru barındıran geçiş dönemlerinde mutfak kültürü önemli bir konuma sahiptir. Gaziantep geçiş dönemlerindeki yiyecekler içerisinde baklava da yer almaktadır. Doğumda hamile kadının canı tatlı istediğinde, çocuğun sağ salim dünyaya gelmesi üzerine çevredekilere, çocuğu görmeye gelenlere baklava verilmektedir. Baklava bir diğer geçiş dönemi olan evlenmenin kız isteme, şirincelik, nişan, nikah ve düğün aşamalarında görülmektedir. Gaziantep yöresinde şekerli, tatlı anlamına gelen şirincelik kızın verilmesi ve söz kesilmesi anlamına gelmektedir. Şirincelikte erkek tarafının kız tarafına getirdikleri tepsi tepsi baklavalardan ikram yapılmaktadır.

Gaziantep'te doğum ve evlenme dönemlerinde olduğu gibi ölümde de baklava önemli bir yer tutmaktadır. Cenazeye götürülen baklavalardan kilo olarak değil tepsi şeklinde götürülmektedir. Benzer benzeri doğurur ilkesiyle acıyı bal eylemek için cenaze evine baklavalardan götürülmektedir. Bir diğer neden Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde görülen yas alma veya yoklamadır. Yaslı aileyi normal hayat düzenine

çekmek, yasından uzaklaştırmak için tatlı götürülmektedir. Ayrıca cenazelerde götürülen baklava ödünç sayılmakta; götüren kişinin bir cenazesi olduğunda aynı davranışı kendisi için de beklemektedir. Şehir merkezinde doğan bu geleneğin daha sonra köylere yayıldığı günümüzde ise baklava fiyatlarının sürekli artması üzerine bu geleneğin şehir merkeziyle sınırlı kaldığı tespit edilmiştir.

Ustaların ve çırakların verdiği bilgiler ışığında Gaziantep'te hâlâ usta-çırak ilişkisinin canlı bir şekilde devam ettiği görülmektedir. Ustaların yardımıyla birlikte çıraklar görerek, deneyimleyerek ve sürekli tekrarlayarak kendilerini geliştirmektedirler. Ancak günümüzde baklavacılık mesleğinin zanaattan çıkıp maddi bir araç olarak görülmesi, çırakların kısa yoldan para kazanmak istemesi baklavacılığı olumsuz yönde etkilemiştir. Bu olumsuzluklardan biri çıraklık süresinin azalmasından dolayı kalifiyeli ustaların yetişmemesidir. Bir diğer olumsuz yönü ise çırakların hızlı bir şekilde usta olmasından ötürü yerine çırak bulunmamasıdır. Bu durum ve diğer etkenler baklavacılık mesleğinde makineleşmeye sebep olmuştur. Makineleşme geleneksel usta-çırak ilişkisini etkilediği gibi baklavanın kalitesini de aşağı yöne çektiği saptanmıştır.

Baklavanın Antep serüveni 1871 yılında Güllü ailesi tarafından başlandığı rivayet edilmektedir. Asıl mesleği kebabçılık olan Hacı Mehmet Çelebi'nin yöredeki halkı baklava ile tanıştırdığı söylenmektedir. Bu da baklava ustalarındaki Ahilik geleneğinin kebabçılık mesleğinden geldiğini göstermektedir. Ahilik hem iş başında hem de iş dışında personelin hayat görüşünde ciddi bir yere sahiptir. Baklavacılık mesleğine giren bir çırak Ahilik geleneği ile yetişerek hayata bu dükkanlarda hazırlanmaktadır. Ciddilik, disiplin, saygı gibi öğretileri ile büyüyen çırak kendi yetiştirdiği çıraklarına da bunu aşılamaktadır. Günümüzde baklavacılık mesleğinde Ahilik geleneğinin yavaş yavaş terk edildiği görülmektedir. 21. yüzyılda değişen toplumsal yapılar ve çalışma koşulları sebebiyle hem çırak hem de usta tarafından bu gelenek bir kenara atılarak görmezden gelinmektedir. Bu bağlamda Ahilik iş öğretmek-öğrenmek işlevinde kendisini göstermektedir. Ahiliğin değişimi sadece usta-çırak ilişkisiyle sınırlı kalmamış aynı zamanda esnaf ilişkilerinin de bozulmasına yol açmıştır. Eskiden kollektif bir yapıda olan baklavacılar günümüzde bireysel bir yapıya bürünmüşlerdir.

Baklava şehrin gastronomi kenti olmasıyla birlikte kendisini yapılan festivaller ve etkinliklerde daha sık görünür kılmıştır. GastroAntep, Gaziantep Lisesi

Baklava Günü ve il tanıtım gibi etkinliklerin bir parçası olan baklava, “Geleneksel Baklava Festivali ve Altın Oklava Yarışması” adlı festivalin ana temasıdır. Hem tüketici hem de üretici tarafından genellikle olumlu sonuçlanan festivallerde tüketiciler baklavanın tadını ve yapımını deneyimleyip tarihsel serüveni hakkında bilgi sahibi olurken üreticiler ise markalarına değer katmakta, reklamlarını yapmaktadır.

Gaziantep’te hayatın birçok noktasına temas eden baklava, kentte oldukça gelişmiş bir ağa sahip olan müzecilik faaliyetlerinde de kendisini göstermektedir. Millet Han Baklava Müzesi’nin içerisinde baklava hakkında bilgilerin ve baklava yapımında kullanılan araç-gereçlerin bulunması dışında baklavanın uygulamalı olarak yapılması müzeyi somut eşyaların sergilendiği müzelerden ayırarak uygulamalı müze statüsüne dönüştürmüştür. Geleneksel baklava yapımını öğrenmek isteyen kişiler için bir atölye olarak da hizmet veren müze, usta-çırak ilişkisi ile baklava yapımının öğrenilmesine hizmet etmektedir. Bu bağlamda müze baklavanın sadece somut yapısının aktarılmasına değil aynı zamanda somut olmayan kültürel unsurların da aktarılmasında rol oynadığı tespit edilmiştir.

Baklavacılar ve yerel halkın hafızasında yaşayan hatıralar ve duyumlarından hareketle baklavanın bir Osmanlı tatlısı olduğu saptanmıştır. Baklavanın bir zamanlar Osmanlı’ya bağlı olan Halep’ten Güllüoğlu aracılığıyla Gaziantep’e geldiği ve burada yerleşerek günümüzdeki şeklini aldığı ifade edilmiştir. Bu bağlamda sözlü tarih açısından baklavanın yazılı tarih ile paralel olduğu belirlenmiştir.

Çalışmada birçok yönüyle ele alınan baklava, somut olmayan kültürel miras kategorisinde yer alan ancak henüz ulusal envantere ve koruma altına alınmayan bir lezzettir. Baklava, usta-çırak ilişkisiyle kuşaktan kuşağa aktarılması, pişirme yöntemleri ve gündelik hayatın birçok safhasında yer almasıyla Gaziantep’te bir kimlik ve kültür oluşturmuştur. UNESCO’nun Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, birçok değerli mirasın korunmasına ve gelecek nesillere aktarılmasına önem verdiğinden dolayı geleneksel üretimin dönüşmekte olduğu, usta-çırak eğitiminin giderek azaldığı, zanaattan çıkıp bir metaya dönüştüğü göz önünde bulundurularak Antep baklavasının SOKÜM Ulusal Envanterine kayıt edilerek korunması gerekmektedir.

Bir lezzetin korunması, onun somut olmayan kültürel miras olarak tanınmasını ve canlı bir şekilde devam ettirilmesini sağlamaktadır. Baklavanın

korunmasında birçok unsur önemli rol oynamaktadır. Bunlardan ilki baklavanın kültürel bir miras olduğunun farkındalığına varılmasıdır. Bunun için eğitim ve bilinçlendirme çalışmaları Antep baklavasının kültürel bir miras olduğunun farkına varılmasında yardımcı olabilir. Gaziantep'te baklava eğitimi verilirken onun sadece maddi bir unsur olmadığı içerisinde kültürel unsurları da barındığının aktarılması gerekmektedir. Bu hususta sadece eğitim alan kişilerin değil eğitim veren ustalarında eğitim alması önemlidir.

Korumanın bir diğer kolu ise geçmişin aktarımıdır. Geleneksel baklava yapımının ve yapım sonrasındaki unsurların ustalar tarafından çıraklara öğretilmesi gerekmektedir. Bununla birlikte hangi malzemelerin kullanılması ve nasıl seçilmesi gerektiği, mesleğin inceliklerinin ve tarihi serüveni de aktarılmalıdır. Ustalardan alınacak geleneksel bilgi ve beceriler, gelecek nesillerin bu lezzeti daha da ileriye götürmesine vesile olacaktır. Antep baklavası ile ilgili bilgilerin sadece usta-çırak arasında kalmaması, kentte yaşayanlar tarafından da bilinmesi baklava kültürünün halk tarafından sahip çıkılmasına olanak sağlayacaktır. Gaziantep'te baklava bir kimlik oluşturmaya karşın birçok kişi baklavanın incelikleri hakkında bilgi sahibi değildir. Bu bağlamda Gaziantep kent merkezinde kurulan Baklava Müzesi önemli bir işleve sahiptir. Baklavanın geçmişi hakkında yazıların, baklava yapımında kullanılan eski araç-gereçlerin sergilendiği müzede uygulamalı olarak geleneksel baklava yapımı ve usta tarafından ziyaretçilere bilgi aktarımı yapılmaktadır. Bu açıdan müze hem kentte yaşayan halka hem de ziyarete gelen yerli-yabancı turistlere baklavanın Gaziantep ile özdeşleşmiş bir tatlı olduğunu, kentte bir kültür oluşturduğunu aktarmaktadır. Tüm bunlarla birlikte geçmişin aktarımı sırasında baklavaya sadece maddi unsur olarak bakılmamalı onun halk edebiyatı ürünleri, Ahilikteki yeri, gündelik kültürdeki önemine de yer verilmelidir.

Baklava festivalleri ve kültürel etkinlikler, bu tatlıyı koruma çabalarına katkı sağlamaktadır. Yapılan etkinliklerde baklava yapımı sergilenerek, toplumun bu geleneksel tatlıya olan bağlılığı pekiştirilmektedir. Gaziantep'te yapılan GastroAntep ve İstanbul'da yapılan Baklava Festivali ve Altın Oklava Yarışması bu tür etkinliklerin başında gelmektedir. Gaziantep'te yapılan Baklava Alayı etkinliği kentte yaşayan insanlara Osmanlı zamanında baklava etrafında böyle bir geleneğin var olduğunu göstermiştir. Ancak bu etkinlik bir kere yapıldığından ötürü toplum belleğinde yer

edinmemiştir. Bu ve bunun gibi etkinliklerin daha fazla yapılması baklava kültürünün korunması açısından oldukça önemli işleve sahiptir.

Baklavanın korunmasında bir diğer boyut ise ticari korumadır. Baklavanın geleneksel yapım yöntemlerini koruyan ve bu tatlıyı geleneksel bir şekilde sunan işletmelerin teşvik edilmesi önemlidir. Böylece, ticari kaygılardan uzak duran geleneksel yöntem ve sunumların devamlılığı korunabilmektedir. Bunun için Gaziantep'te bulunan birçok baklava dükkanı niteliklerine göre değerlendirilerek belge verilmelidir. Birkaç marka Gaziantep Belediyesi ve Ticaret Bakanlığı'yla görüşerek coğrafi işarete uygun olmayan baklavaların şerbetli tatlı olarak değerlendirilmesini talep etmiştir. Ancak Covid-19'un başlaması ile birlikte bu durum daha sonra değerlendirmek üzere rafa kaldırılmıştır. Bu durumun çözüme kavuşturulması geleneksel Antep baklavasının korunmasına ve gelecek kuşaklara aktarılmasına vesile olacaktır.

Sonuç olarak Antep baklavası, Türk mutfak kültürünün önemli bir parçasıdır. Anadolu öncesi Türk mutfağına dayanan ve bu coğrafyada standardını yakalayan bu lezzetin korunması özelde Gaziantep genelde ise Türk kimliğine ve değerlerine olan bağlılığın bir göstergesi olarak algılanabilir. Baklavayı somut olmayan kültürel miras olarak korumak, gelecek nesillerin de bu geleneksel tatlıyı tadabilmelerini ve onunla birlikte geleneklerimizi sürdürebilmelerini sağlayacaktır. Bu bağlamda, kültürel mirasın farkında olmak, geçmişi aktarmak, kültürel etkinlikler düzenlemek ve ticari korumayı teşvik etmek gibi adımlar atarak, baklavayı geleceğe taşıyabilir ve ülkenin ortak mirasına katkı sağlayabilir.

KAYNAKLAR

- Acar, H. (2021). *Burdur folkloru/Burdur'un somut olmayan kültür mirası*. Ankara: Uyum Ajans.
- Adorno, T. W. (2011). *Kültür endüstrisi-kültür yönetimi*. Çev. Nihat Ülner-Mustafa Tüzel-Elçin Gen. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Adorno, T. W. ve Horkheimer, M. (2014). *Aydınlanma diyalektiği*. Çev. Nihat Ülner-Elif Öztarhan Karadoğan. İstanbul: Kabalcı Yayıncılık.
- Ahmet Vefik Paşa. (1876). *Lehçe-i Osmanî*. C. 2. İstanbul: Matba'a Amire
- Ahmet Vefik Paşa. (2000). *Lehce-i Osmânî*. Recep Toparlı (Yay. haz.). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Akalın, Ş. H. (2008). *Bin yıl önce bin yıl sonra Kaşgarlı Mahmud ve Divanü Lugati't-Türk*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Akbaba, A. ve Kendirci, P. (2016). Gastronomi turizmi ve coğrafi işaretlemeli ürünler. Osman N. Özdoğan (Ed.). *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler 2* (s. 113-128) içinde. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Akçabay, İ. (1971). Antep fıstığı hakkında genel bilgi. *Gaziantep Kültür Dergisi*, 13(2), 35-37.
- Akın, A. (2018). Gaziantep'in gastronomi şehri olarak belirlenmesinde demografik değişkenlerin etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (2), 299-316.
- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, 30, 33-52.
- Akın, N. ve Bostancı, B. (2017). UNESCO yaratıcı şehirler ağı kapsamında Gaziantep: mevcut raporlar bağlamında bir değerlendirme. *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi*, 8(19), 110-124.
- Akis, M. (2008). 16. yüzyılda Ayıntab sancağında zaviyeler ve mali kaynakları. *Bilig*, 46, 87-104.

- Akkaya, A. ve Koç, B. (2017). Past, present and tomorrow of baklava. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi*, 1 (1), 47-50.
- Akkoyunlu, Z. (2012). *Türk mutfağında kaybolan Kerkük yemekleri*. Motif Akademi Halkbilim Dergisi, 5 (9), 326-343.
- Aksan, D. (1982). *Her yönüyle dil, ana çizgileriyle dilbilim-3*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Aksoy, M. ve Çekiç, İ. (2018). Gastronominin yumuşak güç olarak kullanımı üzerine bir inceleme. Şuayıp Özdemir (Ed.). 19. *Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı 17-21 Ekim 2018 Afyonkarahisar* (s. 715-729) içinde. İzmir: Egeus Matbaacılık.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Aksoy, Ö. A. (1963). Atasözleri, deyimler. *Türk Dili Araştırmaları Yıllığı-Belleten*, 10, 131-166.
- Aksoy, Ö. A. (1984). *Atasözleri ve deyimler sözlüğü 2, deyimler sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Aksoy, Ö. A. (1988). *Atasözleri ve deyimler sözlüğü 1, atasözleri sözlüğü*. İstanbul: İnkılâp Yayınları.
- Aksoy, Ö. A. (2004a). *Bölge ağızlarında atasözleri ve deyimler I*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Aksoy, Ö. A. (2004b). *Bölge ağızlarında atasözleri ve deyimler II*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Aksöz Yıldırım, M. (2002). Almanca ve Türkçe sözlüklerde anekdot (anekdote) yazın teriminin irdelenmesi, *Çukurova Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 22 (2), 64-73.
- Akтуğ-Tahtacı, S. (2012). Antepfıstığına geliştirilen yeni çeşitler tekin ve barak yıldızı. *Antepfıstığı Araştırma Dergisi*, 1, 6-7.
- Akyüz, Y. (2000). *Türk eğitim tarihi*. Ankara: Milli Eğitim Basım Evi.
- Alangu, T. (2011). *Keloğlan masalları*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Albayrak, N. (1998). Tekerleme. *Türk Dili ve Edebiyatı Ansiklopedisi* (C. VIII, s. 296-298) içinde. İstanbul: Dergah Yayınları.
- Albayrak, N. (2003). Mâni. *İslam Ansiklopedisi* (C. 27, s. 571-573) içinde. Ankara: Türk Diyanet Vakfı Yayınları.

- Albayrak, N. (2012a). Türkü. *İslam Ansiklopedisi* (C. 41, s. 611-612) içinde. İstanbul: Türk Diyanet Vakfı Yayınları.
- Albayrak, N. (2012b). *Halk edebiyatı kapsam-biçim ve tür özellikleri-literatürü*. İstanbul: Kapı Yayınları.
- Albayrak, N. (t.y.). Türk halk kültüründe yemek destanları. Erişim Adresi: http://www.nurettinalbayrak.com/wp-content/uploads/pdf/turk_halk_kulturunde_yemek_destanlari.pdf
- Alkan, N. (1973). *Türk halk edebiyatı*. Ankara: Yargıçoğlu Matbaası.
- Alpargu, M. (2008). 12. yüzyıla kadar İç Asya'da Türk mutfak kültürü. Arif Bilgin ve Özge Samancı (Ed). *Türk Mutfağı* (s. 17-25) içinde. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Alptekin, A. B. (2002). *Taşeli masalları*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Alptekin, A. B. (2018). Halk şiiri. Ali Duymaz ve Çiğdem Kara (Ed.). *Türk Halk Şiiri* (s. 170-191) içinde. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayını.
- Altınel, H. (2009). *Gastronomide Menü Yönetimi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Altun, S. S. (2013). *Romanda bir kent imgesi olarak Ankara (1920-1955)*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Marmara Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul.
- Altunbaş, A. ve Özdemir, Ç. (2012). *Çağdaş müzecilik anlayışı ve ülkemizde müzeler*. Erişim Adresi: <https://teftis.ktb.gov.tr/Eklenti/4655%2Cmakale.pdf>
- Alus, S. M. (1950). Eski milli tiyatomuz: orta oyunu. Erişim Adresi: <https://openaccess.marmara.edu.tr/server/api/core/bitstreams/a96e0b33-a6c5-49f2-b86f-d3d00dd1d4f3/content>
- Anadol, C. (1991). *Türk-İslam medeniyetinde Ahilik kültürü ve futuvvetnameler*. Ankara: Kültür Bakanlığı Halk Kültürünü Araştırma Dairesi Yayınları.
- And, M. (1970). *100 soruda Türk tiyatrosu tarihi*. İstanbul: Gerçek Yayınevi.
- And, M. (1973). *Tiyatro kılavuzu*. İstanbul: Milliyet Yayınları.
- And, M. (1985). *Geleneksel Türk tiyatrosu/ köylü ve halk tiyatrosu gelenekleri*. İstanbul: İnkılap Kitabevi.
- And, M. (2005). Karagöz üzerindeki bilgilere yeni katkılar. Sevgül Sönmez (Yay. haz.). *Karagöz Kitabı* (s. 21-48) içinde. İstanbul: Kitabevi.
- And, M. (2012). *Oyun ve bugü- Türk kültüründe oyun kavramı*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

- And, M. (2014). *Başlangıcından 1983'e Türk tiyatro tarihi*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Andaç, F. (1993). *Osmanlı döneminde ahilik teşkilatı*. Erciyes Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 11, 1-14.
- Arat, R. R. (1959). *Kutadgu Bilig II tercüme*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Argunşah, M. ve Güner, G. (2015). *Codex Cumanicus*. İstanbul: Kesit Yayınları.
- Arı, K. (2012). Osmanlı Devleti'nde göçlerle aktarılan besin kültürü ve bunun Türk yemek kültürü'ne etkileri. Arif Bilgin ve Özge Samancı (Yay. haz.). *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü) 14-15 Ekim 2010* (s. 21-45) içinde. Bilecik: Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları.
- Arıhan, S. (2012). Antik çağda beslenme. *Beslenme Antropolojisi-I* (s. 45-78) içinde. Ankara: Hatipoğlu Yayınları.
- Arioğlu, İ. E. (2006). Somut olmayan kültürel mirasın korunması sözleşmesi TBMM'de kabul edildi. *Milli Folklor*, 69, 186-187.
- Arpacı, S. (2013). Anadolu'da antepfıstığı yetiştiriciliği. *Antepfıstığı Araştırma Dergisi*, 2, 2-7.
- Artun, A. (2017). *Mümkün olmayan müze: müzeler ne gösteriyor?*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Artun, E. (1977). Tekirdağ tekerlemeleri. *Folkloru Doğru*, 4 (45), 37-40.
- Artun, E. (2001). *Âşık edebiyatı metin tahlilleri*. Adana: Karahan Kitabevi.
- Artun, E. (2006). *Adana halk kültürü*. Adana: Ulusoy Matbaacılık.
- Artun, E. (2007). Türk halk kültüründe mani söyleme geleneği, manilerin iletişim boyutu ve işlevselliği. *IV. Uluslararası Türk Medeniyetlerinde Sözlü Kültür Geleneği (Türk Dünyasında Maniler) Sempozyumu Bildirileri (6-8 Kasım 2006)* (s. 21-31) içinde. İzmir: Fethiye Belediyesi ve Egeli Araştırmacı ve Yazarlar Birliği.
- Artun, E. (2011). *Türk halkbilimi*. Adana: Karahan Kitabevi.
- Aslan, E. (2011). *Türk halk edebiyatı*. Ankara: Maya Akademi Yayınevi.
- Aslan, M. G. (2013). Yeni medyanın “yeni”liği üzerine. Burak Özçetin, Gamze Göker, Günseli Bayraktutan, İdil Sayımer, Tuğrul Çomu (Yay. haz.). *Yeni Medya Çalışmaları: Kuram, Yöntem, Uygulama ve Siyasa I. Ulusal Kongre Kitabı* (s. 102-111) içinde. İstanbul: Alternatif Bilişim Derneği Yayınları.
- Aslan, N. (2020). Antepfıstığı istatistikleri. *Antepfıstığı Araştırma Dergisi*, 8, 2-5.

- Aşçı, B. (2013). Medeniyetler için coğrafya'nın önemi ve "Bereketli Hilal". *21. Yüzyıl*, 54, 41-45.
- Âşık Ziya. (1990). Antep destanı. *Yöre*, 4, 23.
- Ata Yıldız, N. (2015). *Türk dünyası destancılık geleneği ve destanları*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Atak, O. (2009). *Türk turizminin tanıtımında festivallerin yeri ve önemi: Antalya örneği*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Atalay, B. (1985a). *Dîvanû Lügât'it-Türk tercümesi I*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Atalay, B. (1985b). *Dîvanû Lügât'it-Türk tercümesi III*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Atalık, A. (2008). *Türkiye şeker sanayinin tarihçesi*. Erişim Adresi: <https://www.karasaban.net/turkiye-seker-sanayinin-tarihcesi/>
- Atay, L. (2003). Destinasyon pazarlaması yönetimine ilişkin stratejik bir yaklaşım. *Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi*, 4 (2), 144-158.
- Atlı, S. (2020). *Türk edebiyatında Karagöz fıkraları*. İstanbul: Dün Bugün Yarın Yayınları.
- Avcı, C. (2021a). Kaşar: ekolojik bir kent imgesi örneği. *Kültür Araştırmaları Dergisi*, 9, 259- 276.
- Avcı, C. (2021b). Kent ve imge: televizyon dizilerinde Gaziantep simülasyonu. *Milli Folklor*, 130, 96-109.
- Avcı, C. (2021c). *Kent ve medya ortamında âşıklık Geleneği-Ozan Ali Dağcı*. Ankara: Grafiker Yayınları.
- Avcı, C. (2021d). Âşıklık geleneğinin güncellenmesi bağlamında Ozan Ali Dağcı. *Çukurova Üniversitesi Türkoloji Araştırmaları Dergisi*, 6 (1), 45-69.
- Avcı, C. (2021e). Öndüç hediye: Gaziantep'te yataküstü geleneği ve işlevleri. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(3), 1491-1505.
- Ayaz, A. (1991). Başka güzeldir. *Yöre*, 6, 5.
- Ayaz, A. (1998). *Antep şiirleri: Antep için yazdılar, Antep için söylediler*. Gaziantep: Orkun & Ozan Yayınevi.
- Aytaç, P. (2003). Türküler. *Türk Dünyası Ortak Edebiyatı Türk Dünyası Edebiyat Tarihi C. III*. (s. 332-451) içinde. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.

- Aziz, A. (1981). *Radyo ve televizyona giriş*. Ankara: Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Yayınları.
- Azmun, Y. (2019). *Dede Korkut'un üçüncü el yazması/ yeni soylamalar ve boylar (hikayeler) ile Türkmen Sahra nüshası*. İstanbul: Kutlu Yayınevi.
- Bahar, A. (2023). *Türk mutfak kültüründe ölümü çağrıştıran yemekler*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Topkapı Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul.
- Bahar, O. ve Kozak, M. (2013). *Turizm ekonomisi*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Bakır, A. (2012). Selçuklu mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme. Arif Bilgin ve Özge Samancı (Yay. haz.). *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü) 14-15 Ekim 2010* (s. 5-17) içinde. Bilecik: Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları.
- Bakırcı, N. (2019). Dede Korkut kitabı bağlamında Oğuzlarda toy geleneği. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 7(20), 130-142.
- Balcı, D. (2019). Bir kurum ve eğitimi örneği olarak Ahilik teşkilatında eğitim. *Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 33(46) , 363-384.
- Ballinger (1978). *A History of Sugar Marketing Through 1974*. U.S. Department Of Agriculture/ Economics, Statistics and Cooperatives Service Agricultural Economic Report No. 382. Washington: United States Government Publishing Office.
- Bang, W. ve Arat, R. R. (1936). *Oğuz Kağan destanı*. İstanbul: Burhaneddin Basımevi.
- Baran, D. (2016). *Gaziantep mutfağı üzerine halkbilimsel bir inceleme*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Barbier, F. ve Lavenir, C. B. (2001). *Diderot'dan internete medya tarihi*. Çev. Kerem Eksen. İstanbul: Okuyan Yayın.
- Barkan, Ö. L. (1993). *Kolonizatör Türk dervişleri*. İstanbul: Hamle Yayınları.
- Barlasa, M. (1940). Lokmaya hasret. *Başpınar Dergisi*, 16-17, 15.
- Bars, M. E. (2014). Şor kahramanlık destanlarında geçiş dönemleri: doğum-evlenme-ölüm. *Turkish Studies*, 9 (5), 353-370.
- Barthold, V. V. (2004). *Orta Asya Türk tarihi -dersleri*. Hüseyin Dağ (Yay. haz.). Ankara: Çağlar Yayınları.

- Başgöz, İ. (1974). Türk Bilmecelerinin Fonksiyonları. A. Levent Alpay (Çev.). *Folklor Doğru*, 37, 29-38.
- Başgöz, İ. (1986). *Folklor Yazıları*. İstanbul: Adam Yayınları.
- Başgöz, İ. (1993). *Türk bilmeceleri I*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Başgöz, İ. (2014). *İzahlı Türk halk edebiyatı antolojisi*. İstanbul: Pan Yayıncılık.
- Baum, W. K. (1971). *Oral history for the local historical society*. Nashville: American for State and Local History.
- Bayat, F. ve Cicioğlu, M. N. (2008). Türklerde cenaze törenleri bağlamında mevlid okuma geleneği. *Manas Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(19), 147-155.
- Bayatlı, H. K. (1996). *Irak Türkmen Türkçesi*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Bayraktar, N. ve Blasing, U. (2013). Hoca için çorba/ iki Türk bilimcisinin mutfak sohbetlerinden. Hatice Şirin User ve Bülent Gül (Ed.). *Yalım Kaya Bitigi Osman Fikri Sertkaya Armağanı* (s. 185-206) içinde. Ankara: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü.
- Bayram, B. (2014). Çuvaş halk edebiyatında tür ve şekil adlandırmaları. *Trakya Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 4(8), 59-83.
- Bayram, M. (1982). Ahi Evren'in öldürölmesi ve ölüm tarihinin tespiti. *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Enstitüsü Dergisi*, 12, 521-540.
- Bayram, M. (1996). Anadolu Selçukluları zamanında bilimsel zihniyet ve bilimin işe (üretime) dönüştürölmesi anlayışı ve uygulaması. Sadık Göksu (Yay. haz.). *Ahilik Kültür Haftası 1995 Yılı İstanbul Paneli* (s. 13-23) içinde. İstanbul: İstanbul Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği Yayınları.
- Bayram, M. (2006). *Ahi Evren & tasavvufi düşüncenin esasları*. Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.
- Bayram, M. ve Öner, M. D. (2014). Antep fıstığı entegre işlenmesi. Gonca Tokuz (Ed.), *Antep Fıstığı* (s. 285-299) içinde. Gaziantep: GNG Ofset.
- Bayram, S. (2012). Osmanlı Devleti'nde ekonomik hayatın yerel unsurları: Ahilik teşkilâtı ve esnaf loncaları. *İstanbul Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 21, 81-115.
- Baysal, A. (2003). 21. yüzyıl yemekleri üzerine görüşler. K. Toygar (Ed.). *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (s. 9-17) içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.

- Baysal, A. (2012). Türk mutfağı, özellikleri, etkileşimleri. *Beslenme Antropolojisi-I* (s. 123-150) içinde. Ankara: Hatipoğlu Yayınları.
- Baysal, A. ve Küçükaslan, N. (2017). *Beslenme ilkeleri ve menü planlaması*. Bursa: Ekin Basım Yayın Dağıtım.
- BeMiller, J. ve Whistler, R. (2009). *Starch: chemistry and technology*. USA: Elsevier.
- Berger, J. (1995). *Görme Biçimleri*. Çev. Yurdanur Salman. İstanbul: Metis Yayınları.
- Beşerli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 87, 159-169.
- Betton, G. (1990). *Sinema tarihi başlangıcından 1986'ya kadar*. Çev. Şirin Tekeli. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Bezirci, A. ve Özer, K. (2003). *Dünden bugüne Türk şiiri-ı halk şiiri*. İstanbul: Evrensel Basım Yayın.
- Bıyıklı, Y. (2000). *Ahilik*. Trabzon: Trabzon Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği.
- Biçer, H. Z. (1990). Fıstık fıstık dedikleri. *Yöre Dergisi*, 3, 3-6.
- Bieger, T. (1998). Reengineering destination marketing organisations: the case of Switzerland. *The Tourist Review*, 53 (3), 4-17.
- Bilgin, A. (2004). *Osmanlı Saray Mutfacı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Bilgin, A. (2008). Klasik dönem Osmanlı saray mutfacı. Arif Bilgin ve Özge Samancı (Ed). *Türk Mutfacı* (s. 71-91) içinde. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Bilim ve Sanat Vakfı (BİSAV). (2006). *Sözlü tarih araştırmacıları için pratik el kılavuzu*. İstanbul: Bilim ve Sanat Vakfı Türkiye Araştırmaları Merkezi.
- Binark, M. (2018). *Yeni medya çalışmalarında araştırma yöntem ve teknikleri*. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Bober, P. P. (2014). *Antikçağ ve ortaçağda sanat, kültür ve mutfak*. Çev. Ülkün Tansel. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Boratav, P. N. (1982). *Folklor ve edebiyat-1*. İstanbul: Adam Yayınları.
- Boratav, P. N. (2000). *Tekerleme: Türk halk masalının tipolojik ve stilistik incelemesine katkı*. İstanbul: Tarih Vakfı Yayınları.
- Boratav, P. N. (2006). *Nasreddin Hoca*. İstanbul: Kırmızı Yayınları.
- Boratav, P. N. (2015). *100 soruda Türk halk edebiyatı*. Ankara: BilgeSu Yayınları.
- Boratav, P. N. (2016). *Az gittik uz gittik*. Ankara: İmge Kitabevi.
- Boratav, P. N. ve Başgöz, İ. (1974). Türk halk bilmeceleeri. *Folklor Doğu*, 37, 2-13.

- Brockelmann, C. (1979). Mesel. *İslam Ansiklopedisi* (C. VII, s.120-124) içinde. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.
- Bucak, T. & Yiğit, S. (2019). Gastromilliyetçilik ve gastrodiplomasi kavramları üzerine bir değerlendirme. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21 (4), 1305-1320.
- Bucak, T., Yiğit, S. ve Okat, Ç. (2019). Türk mutfağı tanıtım faaliyetlerinin gastrodiplomasi kavramı açısından incelenmesi. Oktay Emir (Ed.). *20. Ulusal ve 4. Uluslararası Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı 16-19 Ekim 2019 Eskişehir* (s. 28-35) içinde. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi.
- Budak, Y. (2010). *Ceviz yetiştiriciliği*. Samsun: Samsun İl Tarım Müdürlüğü Çiftçi Eğitimi ve Yayın Şubesi.
- Buhalis, D. (2000). Marketing the competitive destination of the future. *Tourism Management*, 21, 97-116.
- Bulduk, S. (2010). *Gıda teknolojisi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Burell, M. M. (2003). Starch: the need for improved quality or quantity-an overview. *Journal of Experimental Botany*, 54 (382), 451-456.
- Cantek, L. (2009). *Anadolu masalları*. Ankara: Dipnot Yayınları.
- Caunce, S. (2001). *Sözlü tarih ve yerel tarihçi*. Bülent B. Can ve Haluk Tuncay (Çev.). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Cevizci, A. (1999). *Felsefe sözlüğü*. İstanbul: Paradigma Yayınları.
- Ceyhun Sezgin, S. ve Bülbül, A. (2017). Türk sanatı ve mutfak kültüründe buğday. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10 (54), 1080-1091.
- Chapple-Sokol, S. (2013). Culinary diplomacy: breaking bread to win hearts and minds. *The Hague Journal of Diplomacy*, 8 (2013), 161-183.
- Ciğirim, N. (2001). Batı ve Türk mutfağı'nın gelişimi, etkileşimi ve yiyecek-içecek hizmetlerinde Türk mutfağının yerine bir bakış. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (s. 49-61) içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Clauson, G. (1972). *An etymological dictionary of pre-thirteenth-century Turkish*. London: Oxford At The Clarendon Press.
- Coltman, M. M. (1989). *Tourism marketing*. New York: Van Nostrand Reinhold.

- Cunbur, M. (1982). Mevlâna'nın Mesnevi'sinde ve divanında yemekler. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim-1 Kasım 1981* (s. 69-85) içinde. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Çağatay, N. (1997). *Bir Türk kurumu olan Ahilik*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Çağlar, A., Tomar, O., Vatansever, H. ve Ekmekçi, E. (2017). Antepfıstığı (pistacia vera l.) ve insan sağlığı üzerine etkileri, *Akademik Gıda Dergisi*, 15(4), 436-447.
- Çağlar, B. K. (1938). *Ankaralı Âşık Ömerin cümhuriyet destanı*. Ankara: Cümhuriyet Halk Partisi.
- Çağlar, B. K. (1944). "Gâvurun kurşunu değmez adama" diyenlerin şehrinde. *Başpınar Dergisi*, 67, 1-5.
- Çakır, İ. E. (2015). *16. yüzyılda Ayntâb şehri*. İstanbul: Yeditepe Yayınevi.
- Çalışlar, A. (1993). *Tiyatronun abc'si*. İstanbul: Simavi Yayınları.
- Çapar, G. ve Yenipınar, U. (2020). Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak yöresel yiyeceklerin turizm endüstrisinde kullanılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4,100-115.
- Çatıkkaş, A. (1996). *Mâniler (Kilisli Rifat Bilge)*. İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- Çekiç, İ. (ty). *Gaziantep bakalavası üzerine bir inceleme*. Erişim adresi: <https://turkascihaberleri.com/HaberDetay/22505/index.html>
- Çelebioğlu, A. (1995). *Ramazanname (1826 yılından Ramazan manileri)*. İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- Çelik, A. (2005). *Manilerimiz ve Trabzon manileri*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Kahraman, B. (2003). Korkusuz Abdal ve iki manzumesi. *Türk Dili Araştırmaları Yıllığı-Belleten*, 47 (1999), 127-137.
- Çetin, A. (2008). Karahanlı-Selçuklu-Memlûk çizgisinde Türk mutfağı. Arif Bilgin ve Özge Samancı (Ed). *Türk Mutfağı* (s. 27-36) içinde. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Çetin, E. (2005). Divanü Lügati't Türk'teki yiyecek içecek adları ve bu adların Türkiye Türkçesindeki görünüşleri, *Ç.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14 (2), 185-200.

- Çetin, N. (2003). Fıkra. *Türk dünyası edebiyat kavramları ve terimleri ansiklopedik sözlüğü* (s. 488-490) içinde. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Çetin, Ö. (2016). *Gaziantep ili Oğuzeli ilçesi halk inançları*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Niğde Üniversitesi Eğitim Bilimler Enstitüsü, Niğde.
- Çevik, A. (2020). *Gastronomi alanında yeni bir kavram: gastrodiploması*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.
- Çınar, H. (2020a). Ahi Ahmed Zaviyesi (Gaziantep). *Ahilik Ansiklopedisi* (C. I, s. 33-34) içinde. Ankara: T. C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı.
- Çınar, H. (2020b). Demircizâde zaviyesi. *Ahilik Ansiklopedisi* (C. I, s. 355-356) içinde. Ankara: T. C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı.
- Çınar, Ü. (2021). *Baklava (Baku-lağu)*. Erişim Adresi: https://www.academia.edu/50594100/Baklava_2021.
- Çine, H. (2003). *Burdur'dan damlalar*. Burdur: Arzu Ofset.
- Çitçi, A. E. (2010). *Dizelerde Gaziantep*. Gaziantep: Damla Matbaası.
- Çitçi, A. E. (2011). *Sevdam Gaziantep*. Gaziantep: Damla Matbaası.
- Çobanoğlu, Ö. (2000). *Âşık tarzı kültür geleneği ve destan türü*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Çobanoğlu, Ö. (2003). Atasözleri. *Türk Dünyası Ortak Edebiyatı Türk Dünyası Edebiyat Tarihi C. III*. (s. 151-201) içinde. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Çurku, R. (2020). *Kronolojik düşünme ile değişim ve sürekliliği algılama becerilerini kazandırmada sözlü tarihin rolü: Van düğünleri örneği*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Atatürk Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Erzurum.
- Dağdelen, Ş. (2020). *Unesco yaratıcı şehirler ağı gastro-turist profilinin belirlenmesi: Gaziantep ve Hatay ili örneği*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü. Kastamonu.
- Dâi, D. (1990). Göresim gelir. *Yöre*, 4, 22.
- Demir, N. (2013a). *Türk efsaneleri 1-2*. Ankara: Edge Akademi.
- Demir, N. (2013b). *Türk mânileri*. Ankara: Gazi Kitabevi.
- Demir, S. (2012). Kültürel bellek, gelenek ve halk bilimi müzeleri. *Milli Folklor*, 95, 184-193.

- Demirbilek, E. (2018). *Gastronomi festivallerinin başarısını etkileyen faktörler: ege bölgesi örneği*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bolu.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfak. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.
- Deny, J. (2012). *Türk dil bilgisi-Osmanlı Türkçesi*. Çev. Ali Ulvi Elöve. Ahmet Benzer (Yay. haz.). İstanbul: Kocabay Yayinevi.
- DeSoucey, M. (2010). Gastronationalism: Food traditions and authenticity politics in the european union. *American Sociological Review*, 75 (3), 432-455.
- Devellioğlu, F. (2010). *Osmanlı-Türkçe ansiklopedik sözlük*. Ankara: Aydın Kitabevi Yayınları.
- Dilçin, C. (1995). *Örneklerle Türk şiir bilgisi*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Dilmen, D. (2009). *Niğde ili Ulukışla ilçesi halk kültürü araştırması*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Adana.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye’de gastronomi ve turizm İstanbul örneği*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Dizdaroğlu, H. (1969). *Halk şiirinde türler*. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Doerfer, G. (1963). *Türkische und Mongolische elemente im neupersischen Band II*. Wiesbaden: Franz Steiner Verlag GMBH.
- Doğan, N. (2018). *Kırsal turizmde gastronomik unsurların kullanılması Kapadokya’da bir çalışma*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Doğanay, A. (1971). *Türkçe deyimler sözlüğü*. Ankara: EGE Matbaası.
- Duca, L. (1993). *Sinema tarihi*. Çev. Nuri Sarıdoğan. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Duman, M. (2008a). Trabzon-Maçka’da, 1950-1960 yılları arasındaki geleneksel mutfak kültürü. M. Sabri Koz (Yay. haz.). *Yemek Kitabı Tarih-Halkbilimi-Edebiyat C. I*. (s. 793-830) içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Duman, M. (2008b). *Nasreddin Hoca ve 1555 fıkrası*. İstanbul: Heyamola Yayınları.
- Durlu-Özkaya, F. (2015). Süt ve süt ürünleri teknolojisi. Fügen Durlu-Özkaya, Serap Coşansu ve Kamuran Ayhan (Ed.), *Her Yönüyle Gıda* (s. 39-94) içinde. İzmir: Sidas Medya,

- Dursun, D. (2017). Türkiye'nin görsel-işitsel medya politikası. *Liberal Düşünce Dergisi*, 22 (86), 97-125.
- Duvarcı, A. (2002). Türklerde yiyecek içecek kültürü. *Türkler Ansiklopedisi* (Cilt IV, s. 230-235) içinde. Ankara: Yeni Türkiye Yayınları.
- Duvarcı, A. (2018). Divanü Lügati't Türk'teki yeme-içme kültürünün Kocaeli Manav Türkmenlerindeki yansımaları. Haluk Selvi, İbrahim Şirin, M. Bilal Çelik, Ali Yeşildal, Resül Narin (Ed.) *Uluslararası Çoban Mustafa Paşa ve Kocaeli Tarihi-Kültürü Sempozyumu IV Bildirileri* (s. 1809-1819) içinde. Kocaeli: Kocaeli Büyükşehir Belediyesi.
- Duymaz, A. (2002). *İrfanı arzulayan sözler: tekerlemeler*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Duymaz, A. (2003). Tekerlemeler. *Türk Dünyası Ortak Edebiyatı Türk Dünyası Edebiyat Tarihi C. III.* (s. 202-221) içinde. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Duymaz, A. (2005). Oğuz Kağan Destanı'ndan Dede Korkut'a toy geleneğinin simgesel anlamı ve Türk paylaşım modeli. *Karadeniz Araştırmaları*, 2(5), 37-60.
- Dünya Kültürel ve Doğal Mirasının Korunmasına Dair Sözleşmeye Türkiye Cumhuriyetinin Katılmasının Uygun Bulunduğu Hakkında Kanun (1982, 20 Nisan). *Resmî Gazete* (Sayı: 17670). Erişim Adresi: <https://www.resmigazete.gov.tr/arsiv/17670.pdf>
- Düzgün, E. ve Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (1), 41-47.
- Ebülğazi Bahadır Han. (2020). *Şecere-i Türk (Türk'ün Soyağacı)*. Çev. Arif Acaloğlu. İstanbul: Selenge Yayınları.
- Eilers, W. (1988). Bāqlavā. *Encyclopædia Iranica*. Erişim Adresi: <https://iranicaonline.org/articles/baqlava-or-baqlava->
- Ekici, M. (2002). Destan araştırma ve incelemelerinde kullanılan bazı terimler hakkında-II. *Milli Folklor*, 54, 11-18.
- Ekici, M. (2003). Amerika Birleşik Devletleri'nde halkbilimi (folklor) müzeciliği. M. Öcal Oğuz ve Tuba Saltık Özkan (Yay. haz.). *Türkiye'de Halkbilimi Müzeciliği ve Sorunları Sempozyumu Bildirileri* (s. 236-242) içinde. Ankara: Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi (Thbmer) Yayınları.

- Ekici, M. (2018). UNESCO SOKÜM temsili listesinde Türkiye'nin çok uluslu dosyaları. *Milli Folklor*, 120, 81-89.
- Ekici, M. (2019). *Dede Korkut kitabı Türkistan/Türkmen Sahra nüshası/ soylamalar ve 13. boy/ Salur Kazan'ın yedi başlı ejderhayı öldürmesi*. İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Ekinci, Y. (2011). *Ahilik*. Ankara: Türk Metal Yayınları.
- Elçin, Ş. (1989). *Türk bilmeceleri*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Elçin, Ş. (1990). *Türkiye Türkçesinde mâniler*. Ankara: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları.
- Elçin, Ş. (2010). *Halk edebiyatına giriş*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Elçin, Ş. (2016). Türk dilinde destan kelimesi ve mefhumu. Saim Sakaoğlu ve Ali Duymaz (Yay. haz.). *İslamiyet Öncesi Türk Destanları* (s. 18-27) içinde. İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Eliaçık, M. (2012). Baklavanâme. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 5(4), 1-9.
- Emil, T. (2006). *Baklava sekför profili*. İstanbul: İstanbul Ticaret Odası.
- Enveri, E., Özkaya, İ., ve Alin, K. (2011). *Âşıklık geleneği ve Murat Çobanoğlu (hayatı, sanatı ve şiirleri)*. İzmir: Kars Belediyesi Kültür Yayınları.
- Eraydın, Z. (2016). *Kentsel markalaşma stratejilerinin kent belleği ve kent imgesi üzerine etkileri: Ankara örneği*. *Kent Araştırmaları Dergisi*, 20(7), 830-855.
- Ercilasun, A. B. vd. (1991). *Karşılaştırmalı Türk lehçeleri sözlüğü I*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Ercilasun, A. B. ve Akkoyunlu, Z. (2018). *Dîvânı Lugâtî't-Türk: giriş-metin-çeviri-notlar-dizin*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Erdoğan, E. (2010). *Türkiye Selçukluları mutfağı*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Erdoğan, V. (2014). Antepfıstığı çeşitleri. Gonca Tokuz (Ed.), *Antep Fıstığı* (s. 105-117) içinde. Gaziantep: GNG Ofset.
- Eren, H. (1999). *Türk dilinin etimolojik sözlüğü*. Ankara: Bizim Büro Basımevi.
- Eren, S. (2007). Türk mutfağı ve haccp sistemi; mutfak profesyonellerinin haccp bilgilerinin ölçülmesi. 1. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler 4-5 Mayıs 2007* (s. 73- 83) içinde. Antalya.
- Ergin, M. (2014). *Dede Korkut kitabı-I*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Ergin, M. (2015). *Orhun Abideleri*. İstanbul: Boğaziçi Yayınları.

- Ergun, M. (1994). Altay Türklerinin bilmeceleri. *Prof. Dr. Saim Sakaoğlu'na 55. Yıl Armağanı* (s. 212-231) içinde. Kayseri: Bizim Gençlik Yayınları.
- Ergun, M. (1997). *Türk dünyası efsanelerinde değişme motifi*. C. I. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Ergun, S. N. ve Uğur, M. F. (1926). *Konya vilâyeti halkiyyât ve harsiyyâtı*. Konya: Vilayet Matbaası.
- Erken, V. (2008). *Bir sivil örgütlenme modeli Ahilik*. Ankara: Berikan Yayınevi.
- Eroğlu, A. H. (2017). Geçiş dönemleri ile ilgili inanışlar. Durmuş Arık ve Ahmet Hikmet Eroğlu (Ed.). *Halk İnanışları El Kitabı* (s. 258-282) içinde. Ankara: Grafiker Yayınları.
- Eroğlu, M. (2020). UNESCO yaratıcı şehirler ağı'na dahil olan Gaziantep ilindeki gastronomi girişimcilerinin kişilik özellikleri ve yenilikçiliğe bakış açıları üzerine bir araştırma. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Eroğlu-Pektaş, G. Ö. ve Karadeniz, M. (2014). Şehir imajının marka değeri üzerine etkisi: Gaziantep ve baklava örneği. Ahmet Tan, H. Murat Kutlu ve Hasan Aksoy (Yay. haz.). *19. Ulusal Pazarlama Kongresi Bildiri Kitabı* (s. 543-553) içinde. Gaziantep: Merdiven Reklam.
- Erol, M. (2004). Köy Hayırları'nın yapısal ve işlevsel özellikleri üzerine bir inceleme "Gökçalı köyü örneği". *Türklük Bilimi Araştırmaları Dergisi*, 16, 111-126.
- Erol, M. (2012). *Halep Türkmenleri halk kültürü araştırması*. Ankara: Grafiker Yayınları.
- Erol, M. (2018). Bir sözlü tarih metni olarak kıssa-i zelzele ve konusunun Anadolu basımına yansımaları. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3 (7), 25-38.
- Erol, M. (2022). Coğrafya ve beslenme kültürü ilişkisi: Türk mutfağı üzerine bir okuma denemesi. Mehmet Aça, Ömür Ceylan ve Sezen Güngör (Ed.). *Halk Gastronomisi* (s. 237-250) içinde. İstanbul: Motif Vakfı Yayınları.
- Erol, M. ve Arslan-Erol, H. (2011). Gaziantep ve Kilis'te esnaf sahreleri. *Uluslararası Ahilik Kültürü ve Kırşehir Sempozyumu, 13-19 Ekim 2008 Cilt I.* (s. 371-380) içinde. Kırşehir: Ahi Evran Üniversitesi Ahilik Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi.
- Ersoy, R. (2002a). Türklerde ölüm ve ölü ile ilgili rit ve ritüeller. *Milli Folklor*, 54, 86-101.

- Ersoy, R. (2002b). Esnaf folkloru bağlamında esnaf sahre geleneği. *GAP Kültürü Çerçevesinde Halk Kültürü Sempozyumu Bildirileri* (s. 95-100) içinde. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı.
- Ersoy, R. (2007). Gaziantep'te basın-yayın tarihi. Selahattin Özpalabıyıklar (Haz.) *Gaziantep: "Dört Yanı Dağlar Bağlar"* (s. 321-327) içinde. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Ersoy, R. (2009). *Sözlü tarih folklor ilişkisi: Baraklar örneği disiplinler arası bir yaklaşım denemesi*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Ersoy, Y. (2002). Türk mutfak kültürü. *Türkler Ansiklopedisi* (Cilt IV, s. 222-229) içinde. Ankara: Yeni Türkiye Yayınları.
- Erzurum, K. (2009). *Kır çiçekleri (seçmeler)*. İstanbul: Hiperlink Yayınları.
- Eyüboğlu, İ. Z. (2017). *Türk dilinin etimolojik sözlüğü*. İstanbul: Say Yayınları.
- Faas, P. (2003). Around the Roman table: food and feasting in ancient Rome. New York: Palgrave MacMillan.
- Fahriye, H. (1342/1924). Tatlı ustası-tatlıcıbaşı. Çev. Ertuğrul Karakaş. İstanbul: Cinius Yayınları.
- Ferhatoğlu, Y. (2001). *Ceviz yetiştiriciliği*. Ankara: Yayın Dairesi Başkanlığı Matbaası.
- Fernandez-Armesto, F. (2017). *Yemek için yaşamak: yiyeceklerle dünya tarihi*. Çev. Elif Akhan. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Fidan, S. (2011). Sözlü kültür-sözlü tarih ilişkisi bağlamında Niş türkülleri. *Turkish Studies*, VI (4), 139-148.
- Fidan, S. ve Özcan, F. (2019). Gastronomi kenti Gaziantep'te özel gün yemekleri üzerine bir araştırma. *Journal of International Social Research*, 12(67), 65-80.
- Fuat, M. (2010). *Tiyatro tarihi*. İstanbul: MSM Yayınları.
- Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2018). *Gaziantep mutfağı/ Gaziantep cuisine*. Erişim Adresi: <https://gaziantep.ktb.gov.tr/Eklenti/60849,gaziantepmutfagi2018pdf.pdf?0>.
- Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (t.y.). *Gaziantep*. Ankara: Dumat Ofset Matbacılık.
- Gaziantep İl Yıllığı. (1969). *Gaziantep il yıllığı 1968*. Ankara: Ayyıldız Matbaası.
- Gaziantep Ticaret Odası. (1958). 1957 yılında Gaziantep ekonomik durumu. *Gaziantep Kültür Fikir ve Sanat Dergisi*, 1(8), 12-13.

- Gaziantep Ticaret Odası. (2011). Hayat Boyu Rekabet Projesi, Turizm ve Hayat Boyu Öğrenme Açısından Gaziantep İli Mevcut Durum Analiz Raporu. Erişim Adresi: <https://www.yumpu.com/tr/document/read/22113664/hayat-boyu-rekabet-projesi-gaziantep-ticaret-odas>
- Genç, R. (1982). IX. yüzyılda Türk mutfağı. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim-1 Kasım 1981* (s. 57-68) içinde. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Geneyikli, H. (2004). *Ağzımız işimiz aşımız*. Gaziantep: Uğur Matbaası.
- Geneyikli, H. (2011). *Geneyikli'den deyişler I-2*. Gaziantep: Gazikent Ofset.
- Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük. (1952, 18 Ekim). *Resmi Gazete* (Sayı: 8236). Erişim Adresi: <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=315481&MevzuatTur=2&MevzuatTertip=3>
- Giritoglu, İ., İpar, M. S. ve Karakan, H. İ. (2016). Gastronomi alanında UNESCO yaratıcı şehirler ağı üyeliğinin Gaziantep şehrine olası avantajları üzerine bir araştırma. Seçil Fettahlıoğlu ve Alican Afşar (Ed). *3rd International Congress On Social Sciences, China To Adriatic Congress Book October 27-30* (s. 69-80) içinde. Adıyaman: İksad Yayınları.
- Goode, J. (2009). Yemek. M. Öcal Oğuz, Selcan Gürçayır ve Sunay Çalış (Yay. haz.). *Halkbilimde Kuramlar ve Yaklaşımlar 3* (s. 375-381) içinde.. Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Goody, J. (2013). *Yemek, mutfak, sınıf: karşılaştırmalı sosyoloji çalışması*. Çev. Müge Günay Güran. İstanbul: Pinhan Yayınları.
- Göde, H. A. ve Tatlıcan, N. (2016). Geleneksel Isparta ekmeği etrafında şekillenen somut olmayan kültürel mirasın turistik, eğitimsel ve ekonomik işlevlerinin yaratılmasına yönelik yaklaşımlar. *SDÜ Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 38, 125-143.
- Göğüş, M. O. (2000). *İlk insanlardan bugüne çeşitli yönleriyle Gaziantep*. Gaziantep: Cihan Ofset.
- Gökalp, Z. (1974). *Türk Medeniyeti Tarihi I*. İstanbul: Türk Kültür Yayımları.
- Gökalp, Z. (1976). *Türk medeniyeti tarihi*. İstanbul: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Gökyay, O. Ş. (1973). *Dedem Korkudun Kitabı*. İstanbul: Başbakanlık Kültür Müsteşarlığı Kültür Yayınları.

- Gölpınarlı, A. (1961). *Nasreddin Hoca*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Gölpınarlı, A. (2011). *İslam ve Türk illerinde fütüvvet teşkilâtı*. İstanbul: İstanbul Ticaret Odası Akademik Yayınları.
- Gönenç, E. Ö. (2004). *Medya dünyası*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi İletişim Fakültesi Yayınları.
- Gözaydın, N. (1989). Anonim halk şiiri üzerine. *Türk Dili*, 445-450, 1-104.
- Güçer, E. (2010). *Destinasyon seçim kararında imajın etkisi: Antalya örneği*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Güçyetmez, C. (1944). Maniler. *Başpınar Dergisi*, 60-61, 23-24.
- Güçyetmez, C. (1958). *Gaziantep mânileri ve türküleri*. Gaziantep: Güneydoğu Yayın ve Kitabevi.
- Gülbeyaz, K. (1998). *Tokat merkez köyleri manilerinin derlenmesi ve incelenmesi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Gülensoy, T. (2005). Ahi mi? akı mı?. M. Fatih Köksal (Yay. haz.). *I. Ahi Evran-ı Velî ve Ahilik Araştırmaları Sempozyumu (12-13 Ekim 2004/Kırşehir)* (s. 451-452) içinde. Kırşehir: G. Ü. Ahilik Kültürünü Araştırma Merkezi Yayınları.
- Gülensoy, T. (2007). *Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin Köken Bilgisi Sözlüğü*. Cilt I. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Gültekin, M. (2013). DUFAD ve Barana geleneğinin güncel durumu, *Somut Olmayan Kültürel Miras: Barana Dursunbey-Balıkesir* (s. 35-42) içinde. İzmir: Egetan Yayınları.
- Günay, U. (1975). *Elazığ masalları (inceleme)*. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Basımevi.
- Günay, U. (1992). Masal. *Türk Dünyası El Kitabı* (C. 3, s. 321-331) içinde. Ankara: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları.
- Günay, U. (2008). *Türkiye’de âşık tarzı şiir geleneği ve rüya motifi*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Günenç, F. (1969). Antepçe. *Gaziantep Kültür Dergisi*, 12 (139), 13.
- Güner, G. (2011). Kutadgu Bilig’de geçen “simiş” kelimesi üzerine düşünceler. *Turkish Studies*, 6(2), 467-472.

- Güney, E. C. ve Güney Ç. E. (1953). *Âşık Ruhsati hayatı ve şiirleri*. İstanbul: Maarif Kitaphanesi.
- Günşen, A. (2007). Ahi Evran adının Anadolu ağızları ve coğrafyasında kazandığı farklı anlam ve şekiller. M. Fatih Köksal (Yay. haz.). *II. Ahi Evran-ı Velî ve Ahilik Araştırmaları Sempozyumu (Kırşehir, 12-13 Ekim 2006) Bildirileri* (s. 229-266) içinde. Ankara: Ahi Evran Üniversitesi Ahilik Kültürünü Araştırma Merkezi Yayınları.
- Gürsoy, D. (1995). *Yemek ve yemekçiliğin tarihi*. İstanbul: Sofra Yemek Üretim ve Hizmet AŞ.
- Güvemli, Z. (1960). *Sinema tarihi*. İstanbul: Varlık Yayınları.
- Güvenç, A. Ö. (2015). *Âşık tarzı şiir geleneğinde mizah destanlar*. Ankara: Gece Kitaplığı.
- Güz, N. (2012). Gazeteler ve yazılı basın tarihi. *İletişim Tarihi ve Sosyolojisi* içinde. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Yayını. https://www.academia.edu/33632750/Gazeteler_ve_Yaz%C4%B1%C4%B1_Bas%C4%B1n_Tarihi.
- Güzel, C. C. (1941). Tefik Yalap (Lâmi). *Başpınar Dergisi*, 26, 6-7.
- Güzel, C. ve Kuşdemir, O. F. (2018). Bir kent imgesi olarak Amasya elması. *Dede Korkut Uluslararası Türk Dili ve Edebiyatı Araştırmaları Dergisi*, 7(17), 206-221.
- Güzel, M. O. ve Önçel, S. (2018). Destinasyonların çekicilik unsuru olmasında gastronomi turizminin rolü: Hatay mutfak kültürü üzerine bir araştırma. Emrah Özkul, Bilsen Bilgili ve Selda Uca (Ed.). *International Gastronomy Tourism Studies Congress* (s. 64-78) içinde. Kocaeli: Kocaeli Üniversitesi.
- Güzelbey, C. C. (1959). *Gaziantep folklorundan notlar*. Gaziantep: Gaziantep Kültür Derneği Kitap ve Broşür Yayınları.
- Güzelbey, C. C. (1964). Cemil Cahit Güzelbey'den Şakir Sabri Yener'e. *Gaziantep Kültür Dergisi*, 7 (78), 20.
- Güzelbey, C. C. (1982). Gaziantep'e özgü yemekler. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim-1 Kasım 1981* (s. 87-103) içinde. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Güzelbey, C. C. (2003). Gaziantep mutfağı. M. Sabri Koz (Ed). *Yemek Kitabı* (s. 616-627) içinde. İstanbul: Kitabevi.

- Güzelbey, C. C. (2015). Gaziantep’te sahre ve sahre Âlemleri. Mustafa Gültekin ve Cevdet Avcı (Yay. haz.). *Bir Şehrin Hikâyesi / Gaziantep Halk Kültürü Yazıları/ Cemil Cahit Güzelbey* (s. 63-68) içinde. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Matbaası.
- Hacışabanoğlu, M. S. (1996). *1983-1993 arasında medya-politika ilişkileri*. (Doktora Tezi), İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Hakkoymaz, S. (2017). *Gaziantep, mani, ninni, fıkra ve tandır hikâyeleri*. İstanbul: Hiper Yayın.
- Halıcı, F. (1990). *Halk şairlerinden yemek destanları*. Ankara.
- Halıcı, N. (2003). Türk halk mutfağı. M. Sabri Koz (Ed). *Yemek Kitabı* (s. 283-310) içinde. İstanbul: Kitabevi.
- Halıcı, N. (2009). *Türk Mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların gastronomi üzerine etkileri: Bodrum’deki beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Hatunoğlu, H. (2021). Adana’nın UNESCO yaratıcı şehirler ağı kapsamında “gastronomi kenti” olabilirliğine ilişkin paydaş görüşleri ve geleceğe yönelik öneriler. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kastamonu.
- Haven-Tang, C. ve Jones, E. (2005). Using local food and drink to differentiate tourism destinations through a sense of place. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4 (4), 69-86.
- Haviland, W. A., Prins, H. E . L., Walrath, D. ve McBride, B. (2002). *Kültürel antropoloji*. Çev. İnan Deniz Erguvan Sarıoğlu. İstanbul: Kaknüs Yayınları.
- Hegarty, J. A., ve O’Mahony, G. B. (2001). Gastronomy: a phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living. *International Journal of Hospitality Management*, 20(1), 3-13.
- Hussin, H. (2018). Gastronomy, tourism and the soft power of Malaysia. *Sage Open*, 8 (4), 1-11.
- Huyssen, A. (1999). *Alacakaranlık anıları: bellek yitimi kültüründe zamanı belirlemek*. İstanbul: Metis Yayınları.

- Ichijo, A. ve Ranta, R. (2018). *Yemek ve ulusal kimlik gündelik yaşamdan küresel siyasete*. Çev. Emrullah Ataseven. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Ilgaz Büyükbaykal, C. ve Abay Cansabuncu, İ. (2020). Türkiye’de yeni medya ortamı ve dijital oyun olgusu. *Yeni Medya Elektronik Dergi*, 4(1), 1-9.
- Irmak, Y. (2013). *Folklorun beş işlevine göre Âşık Mahzuni Şerif’in şiirleri*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Samsun.
- Işık, I. (2019). *Gastromilliyetçilik ve markalaşma: Gaziantep mutfağı üzerine bir araştırma*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Işın, P. M. (2009). *Gülbeşeker-Türk tatlı tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Işın, P. M. (2013). Yufka: food for the cook’s imagination. Mark McWilliams (Ed.). *Wrapped and Stuffed Foods (Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery)* (s. 222-228) içinde. Londra: Prospect Books.
- Işın, P. M. (2014). *Osmanlı mutfak imparatorluğu*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Işın, P. M. (2018). *Avcılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Işkın, M. (2020). Bir destinasyonun gastronomi turizmine uygunluğunun belirlenmesi üzerine keşifsel bir araştırma. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Sakarya.
- İbn Bibi. (2014). *El-Evamirü’l-Ala’iyye fi’l-Umuri’l-Ala’iyye selçukname*. Çev. Mürsel Öztürk. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- İbni Battûta. (2004). *İbn Battûta seyahatnâmesi I*. Çev. A. Sait Aykut. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- İçel, H. (2010). *Türk bilmecelerinin şiirsel yapısı*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- İlaydın, H. (1947). *Türk edebiyatında nazım*. İzmir: Yeniyol Matbaası.
- İnalcık, H. (2009). *Devlet-İ ‘Aliyye Osmanlı imparatorluğu üzerine araştırmalar-ı / klasik dönem (1302-1606): siyasal, kurumsal ve ekonomik gelişim*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Jeanneney, J-N. (2006). *Başlangıcından günümüze medya tarihi*. Çev. Esra Atuk. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kabacık, M. (2020). *Türk mutfak kültürünün türkülerdeki yansıması*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

- Kabaklı, A. (2008). *Âşık edebiyatı*. İstanbul: Türk Edebiyatı Vakfı Yayınları.
- Kaçalın, M. S. ve Bilgin, A. A. (1997). +LAĞU / +LEGÜ eki üzerine . *Türkiyat Mecmuası*, 20 (0), 69-84.
- Kahraman, S. A. (2010a). *Günümüz Türkçesiyle “Evliya Çelebi”. Seyahatnamesi: Akkirman-Belgrad-Gelibolu-Manastır-Özü-Saraybosna-Slovenya- Tokat- Üsküp*. Cilt 5-2. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kahraman, S. A. (2010b). *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi: Podgoriçe-İştib-Vidin-Peçoy-Budin-Ûstürgon [Estergon]-Ciğerdelen-Macaristan-Öziçe-Taşlıca-Dobra-Venedik-Mastar-Kaniye*. Cilt 6-1. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kâmil, M. (2015). *Melceü't-Tabbâhîn (aşçıların sığınağı)*. Günay Kut ve Turgut Kut (Yay. haz.). İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları.
- Kanalıcı, M. S. (1961). Kör Işık. *Gaziantep Kültür Dergisi*, 4 (42), 16-20.
- Kapar, M. A. (2019). İki seyyah bir kültür: Broquière ve İbn Battûta seyahatnâmelerine göre Türklerde yemek kültürü. *SEFAD*, 41, 427-444.
- Kaplan, M. (1979). *Oğuz Kağan destanı (edebî bir tahlil)*. İstanbul: Dergah Yayınları.
- Kara, Ç. (2019). Pekmez, bal ve şeker: helvaya statü veren tatlandırıcılar. *SDÜ Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 47, 74-88.
- Karabıyık, A. (2007). *Çağdaş sanat müzeciliği kapsamında Türkiye'deki müzecilik hareketlerine bir bakış*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Karabudak, G. (2022). Baklava müzesi: Gaziantep'te bir uygulamalı halk bilimi örneği olarak Millet Han Baklava. Mehmet Aça, Ömür Ceylan ve Sezen Güngör (Ed.). *Halk Gastronomisi* (s. 457-470) içinde. İstanbul: Motif Vakfı Yayınları.
- Karaca, M. (2018). *Gönülden gönüle nağmeler*. Gaziantep: İlke Matbaacılık.
- Karademir, Z. (2015). Osmanlı İmparatorluğu'nda şeker üretim ve tüketimi (1500-1700). *Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi*, 37, 181-218.
- Karaer, M. N. (t.y.). *Karacaoğlan*. İstanbul: Tercüman Yayınları.
- Karahasanoğlu, T. (2012). Dede Korkut hikayelerinde iletişim belgeleri. *İstanbul Ticaret Üniversitesi Dergisi*, 2, 257-295.
- Karasoy, Y. (2003). Ahi kelimesi ve Türk kültüründe Ahilik. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 14, 1-23.

- Karataş, M., Aksu, B. F., ve Deniz, G. (2023). Unesco Yaratıcı Şehri Gaziantep'in gastronomi turizmi cazibe unsurları. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 3(1), 105-125.
- Karataş, T. (2001). *Ansiklopedik edebiyat terimleri sözlüğü*. İstanbul: Perşembe Kitapları.
- Kargiglioğlu, Ş. ve Akbaba, A. (2016). Yerli gastroturistlerin eğitim seviyeleri ve yaş gruplarına göre destinasyondaki gastronomi turizmi etkinliklerine katılımları: Gaziantep'i ziyaret eden gastroturistler üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (1), 87-95.
- Kartal, N. (1998). *İnegöl folkloru*. İnegöl: Golden Print.
- Kaufman, S. R. (2008). Baklava: a quintessential sweet from Turkey. *Repast*, XXIV (4), 8-10.
- Kavral, Y. B. (1958). Gaziantep. *Gaziantep Kültür Dergisi*, 1 (7), 13.
- Kaya, D. (1994). *Sivas'ta âşıklık geleneği ve Âşık Ruhsati*. Sivas: T.C. Cumhuriyet Üniversitesi Yayınları.
- Kaya, D. (2000). *Âşık edebiyatı araştırmaları*. İstanbul: Kitabevi.
- Kaya, D. (2006). Sivaslı âşıkların yemek destanları. Ali Berat Alptekin (Yay. haz.). *Prof. Dr. Saim Sakaoğlu'na Armağan* (s. 536-553) içinde. Konya: Kömen-Sota Yayınları.
- Kaya, D. (2007). *Ansiklopedik Türk halk edebiyatı terimler sözlüğü*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Kaya, D. (2008). Halk edebiyatında yemek destanları. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 1 (1), 77-90.
- Kaya, D. (2019). *Âşık edebiyatında esnaf ve iş destanları*. Erişim Adresi: https://dogankaya.com/fotograf/dogan_kaya_esnaf_destanlari.pdf
- Kaya, D. (2004). *Anonim halk şiiri*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Kazan, Ş. (2007). Yöremiz atasözleri ve deyimleri ile mahallî söyleyişlerinden derlemeler. Gökay Yıldız, Zeki Yıldırım ve Şevkiye Kazan (Ed.). *I. Burdur Sempozyumu 16-19 Kasım 2005* (C. II, s.1540-1557) içinde. Burdur: Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Yayınları.
- Keleş, R. (1980). *Kentbilim terimler sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

- Kınalıbaş, M. (2012). *Kütahya manileri üzerine bir inceleme*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kütahya.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14 (3), 191-210.
- Kobyas, E. Ş. (2013). Kutadgu Bilig’de yiyecek ve içecek adları. *Turkish Studies*. 8(8), 823-833.
- Kocatürk, V. M. (1963). *Saz şiiri antolojisi*. Ankara: Ayyıldız Matbaası.
- Koçak, Z. (2010). *Ayntab şehri’nin sosyal ve ekonomik yapısı (1600-1650)*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Koçu, R. E. (1960). *İstanbul ansiklopedisi*. C. IV. İstanbul: İstanbul Ansiklopedisi ve Neşriyat.
- Kolay, A., vd. (2016). *Tatlıların sultanı: Baklava*. İstanbul: Baklava ve Tatlı Üreticileri Derneği.
- Korkmaz, C. (2014). Gaziantep’te ölü ve ölüm ile ilgili uygulamalar: Sam köyü örneği. *21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum Eğitim Bilimleri ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 1(3), 99-110.
- Koşay, H. Z. (1982). Eski Türklerin ana yurdu ve yemek adları. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim-1 Kasım 1981* (s. 47-56) içinde. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Kowalski, T. (1979). Bilmece. *İslam Ansiklopedisi* (C. II, s. 615-616) içinde. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.
- Koz, M. S. (1977). Bilmece. *Türk Dili ve Edebiyatı Ansiklopedisi* (C. I, s. 432-438) içinde. İstanbul: Dergah Yayınları.
- Koz, M. S. (1977). Destan. *Türk Dili ve Edebiyatı Ansiklopedisi* (C. II, s. 266-271) içinde. İstanbul: Dergah Yayınları.
- Köksal, M. F. (2006). *Ahi Evran ve Ahilik*. Kırşehir: Kırşehir Valiliği.
- Köksel, B. (1995). Gaziantep masalları üzerine bir inceleme. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Köksel, B. (2016). Gaziantep’te yeme-içme kültürünün toplumsal işlevleri. Özkul Çobanoğlu vd. (Ed.). *IV. Kazan Uluslararası Halk Kültürü Sempozyumu 29*

- Eylül-1Ekim 2016* (s. 180-186) içinde. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Halkbilimi Bölümü Yayınları.
- Köktürk, Ş. (2006). Samsun mânilerinde sosyal temalar. Cevdet Yılmaz (Ed.) *Geçmişten Geleceğe Samsun* (s.643-662) içinde. Samsun: Samsun Büyükşehir Belediyesi Kültür ve Eğitim Hizmetleri Daire Başkanlığı.
- Köprülü, M. F. (1980). *Türk edebiyatı tarihi*. İstanbul: Ötüken Yayınları.
- Köprülü, M. F. (2011). *Türk edebiyat tarihi*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Köylüoğlu, A. (2009). *Kadim şehir Gaziantep*. İzmir: Neşa Ofset Matbaacılık.
- Köylüoğlu, A. (2016). Gelenek ve görenekler. Ergün Özusu (Ed.). *Şehr-i Ayntab-ı Cihan: Gaziantep* (s. 379-435) içinde. Gaziantep: Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.
- Köymen, M. A. (1982). Selçuklular zamanında beslenme sistemi. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim-1Kasım 1981* (s. 35-45) içinde. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Közleme, O. (2012). *Türk mutfak kültürü ve din*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Kucur, S. S. (2009). Sosyoekonomik ve kültürel hayat. *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi* (C. 36, s. 380-384). Ankara: TDV Yayınları.
- Kudret, C. (1969). *Karagöz*. C. II. Ankara: Bilgi Yayınevi.
- Kudret, C. (1970). *Karagöz*. C. III. Ankara: Bilgi Yayınevi.
- Kudret, C. (1992). *Karagöz*. C. I. İstanbul: Bilgi Yayınevi.
- Kudret, C. (2007a). *Ortaoyunu C. I*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kudret, C. (2007b). *Ortaoyunu C. II*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kunos, I. (1889). *Oszmán-Török népköltés gyűjtemény*. Budapest: Franklin Társulat Nyomdája.
- Kunos, I. (1908). *Das Türkische volkschauspiel*, orta ojnu. Leipzig: Rudolf Haupt
- Kunos, I. (2001). Türk halk edebiyatı. Tuncer Gülensoy (Yay. haz.). Ankara: Akçağ Yayınları.
- Kurgan, Ş. (1996). *Nasrettin Hoca*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Kurt, A ve S. Özdemir. (1988). Erzurum'da yapıp satılan kaymakların bileşimi ve mikrobiyolojik kalitesi. *Gıda*, 13, 205-208.
- Kurt, B. (2020). Somut olmayan kültürel miras unsurlarından yöresel yiyecekler: kınalı ekmek. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 13 (29), 20-32.

- Kut, G. (2002). Türklerde yemek kültürü. *Türkler Ansiklopedisi* (Cilt IV, s. 215-221) içinde. Ankara: Yeni Türkiye Yayınları.
- Kutlu, M. M. (2009). Somut olmayan kültürel mirasın korunmasında eğitime yönelik ilk adım: halk kültürü dersi. *Milli Folklor*, 82, 13-18.
- Kuzay Demir, G. (2015). *Kent imgelerinin değerlendirilmesi bakımından Manisa*. CBU Sosyal Bilimler Dergisi, 13(1), 500-512.
- Landry, C. (2012). *The creative city: a toolkit for urban innovators*. London: Earthscan.
- Lew, A. (1987). A framework of tourist attraction research. *Annals of Tourism Research*, 14, 533-575.
- Ligeti, L. (1986). *Bilinmeyen İç Asya*. Çev. Sadrettin Karatay Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Lundby, K. ve Ronning, H. (2014). Medya-kültür-iletişim: medya kültürü aracılığıyla modernliğin yorumlanması. Süleyman İrvan (Der.). *Medya Kültür Siyaset* (s. 13-27) içinde. Ankara: Pharmakon Yayınevi.
- Lynch, K. (2014). *Kent imgesi*. Çev. İrem Başaran. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Manovich, Lev (2001). *The language of new media*. Cambridge: The MIT Press.
- Mansuroğlu, A. K. (1966). *Gerçekçi Bektaşî (manzum Bektaşî hikâyeleri)*. Ankara: Yargıçoğlu Matbaası.
- Marks, G. (2010). *Encyclopedia of Jewish Food*. New York: Houghton Mifflin Harcourt.
- Maslow, A. H. (1970). *Motivation ve personality*. New York: Harper & Row Publishers.
- Mazırık, Ö. (2017). *Gaziantep türkûleri üzerine halk bilimsel bir inceleme*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- McLuhan, M. (2014). *Gutenberg galaksisi: tipografik insanın oluşumu*. Çev. Gül Çağalı Güven. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- MEB. (2011). Yiyecek içecek hizmetleri baklava. Ankara: MEB Yayınları.
- Mercin, L. (2009). Müzeler ve toplum. Zeki Dilek, Mustafa Akbulut, Zeynep Bağlan Özer, Reşide Gürses, Banu Karababa Taşkın (Yay. haz.). 38. ICANAS (Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi) Müzeler, Arşivler,

- Kütüphaneler, Yayınları, Telif Hakları* (s. 151-160) içinde. Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları.
- Mert, İ., Yetişemiyen, A., Artık, N. ve İlbeği, İ. (2016). *Süt terimleri sözlüğü*. Ankara: Ulusal Süt Konseyi.
- Mincyte, D. (2011). Unusual ingredients: Gastronationalism, globalization, technology and zeppelins in the Lithuanian imagination. *Anthropology of East Europe Review*, 29 (2), 1- 21.
- Montanari, M. (2006). *Food is culture*. Çev. Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press.
- Muhsinoğlu, F. (1966). Esnaf sahreleri. *Gaziantep Kültür Dergisi*, 9 (103), 6, 23.
- Necip Usta. (1999). *Türk tatlı sanatı*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Nişanyan, S. (2018). *Nişanyan sözlük/ çağdaş Türkçenin etimolojisi*. İstanbul: Liber Plus Yayınları.
- Nye, J. (1990). Soft power. *Foreign Policy, Twentieth Anniversary (Autumn)*, 153-171.
- Oğuz, M. Ö. (1994). Yozgat'ta halk şairliğinin dünü ve bugünü. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Oğuz, M. Ö. (2001). *Halk şiirinde tür, şekil ve makam*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Oğuz, M. Ö. (2002). *Küreselleşme ve uygulamalı halkbilimi*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Oğuz, M. Ö. (2003). Halkbilimi çalışmalarının yeni dönemi: somut olmayan kültürel mirasın korunması sözleşmesi. *Milli Folklor*, 60, 247-253.
- Oğuz, M. Ö. (2004a). Önsöz. M. Öcal Oğuz ve Tuba Saltık Özkan (Yay. haz.). *Kentler ve İmgeler* (s. 4) içinde. Ankara: Gazi Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Gazi Türk Halkbilimi Topluluğu (GTHT) Yayınları.
- Oğuz, M. Ö. (2004b). Destan tanımı ve eski Türk destanları. *Milli Folklor*, 62, 5-7.
- Oğuz, M. Ö. (2008a). SOKÜM'ün korunması sözleşmesine giden yolda 1989 tavsiye kararı. *Milli Folklor*, 80, 26-32.
- Oğuz, M. Ö. (2008b). UNESCO ve geleneğin ustaları. *Milli Folklor*, 77, 5-10.
- Oğuz, M. Ö. (2009). *Somut olmayan kültürel miras nedir?*. Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Oğuz, M. Ö. (2013a). Terim olarak somut olmayan kültürel miras. *Milli Folklor*, 100, 5-13.

- Oğuz, M. Ö. (2013b). Somut olmayan kültürel mirasın korunması sözleşmesi ve Türkiye Romanya geleneksel ortak mutfağı projesi. Evrim Ölçer Özünel ve Nadia Tunsur (Ed.). *Aynı Tadı Paylaşmak: Türkiye - Romanya Geleneksel Ortak Mutfacı Çalıştay Bildirileri* (s. 7-10) içinde. Ankara: Grafik-Ofset Matbaacılık.
- Oğuz, M. Ö. (2013c). *Küreselleşme ve uygulamalı halk bilimi*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Oğuz, M. Ö. ve Gürçayır, S. (2014). İmgesel yemekler ve uygulamalı halk bilimi. Ayşegül Avcı, Seda Erkoç ve Elvin Otman (Yay. haz.). *Yemekte Tarih Var: Yemek Kültürü ve Tarihçiliği* (s. 215-222) içinde. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Oğuz, M. Ö., Özey, Y. ve Tacar, V. P. (2005). Somut olmayan kültürel mirasın korunması sözleşmesi. *Milli Folklor*, 65, 163-171.
- Okay, H. N. (1953). *Develi'li (Everek)li 1807-1866 Seyranî*. İstanbul: Maarif Kitaphanesi.
- Oktay, S. (2018). *Gastronomi bilimine giriş*. İstanbul: Der Kitabevi.
- Omay, U. (2007). Tüccar sınıfın Protestan hareketi desteklemesinin Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisi yaklaşımı açısından değerlendirilmesi. *Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi*, 52, 231-243.
- Onay, A. T. (2001). *Türk halk şiirlerinin şekil ve nev'i*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Ong, J. W. (2014). *Sözlü ve yazılı kültür-sözün teknolojileşmesi*. İstanbul: Metis Yayınları.
- Oral, M. Z. (1956). Selçuk devri yemekleri ve ekmekleri. *Türk Etnografya Dergisi*, 1, 73-76.
- Oral, M. Z. (1957). Selçuk devri yemekleri II. *Türk Etnografya Dergisi*, 2, 29-34.
- Oral, Ü. (2009). *Türk manilerinden seçmeler*. İstanbul: Bilgecan.
- Ortaylı, İ. (1993). Baklava alayı. Nuri Akbayan vd. (Ed.) *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi* (Cilt II, s. 5) içinde. İstanbul: Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Ortak Yayını.
- Oy, A. (1977). Atasözü. *Türk Dili ve Edebiyatı Ansiklopedisi* (C. I, s. 214-218) içinde. İstanbul: Dergah Yayınları.
- Oy, A. (1991). Atasözü. *İslam Ansiklopedisi* (C. IV, s. 44-46) içinde. Ankara: Türk Diyanet Vakfı Yayınları.

- Ögel, B. (1978). *Türk kültür tarihine giriş iv: Türklerde yemek kültürü (Göktürklerden Osmanlılara)*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Ögel, B. (1982). Türk mutfağı'nın gelişmesi ve Türk tarihi gelenekleri. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim-1 Kasım 1981* (s. 15-18) içinde. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Ögel, B. (2014). *Türk mitolojisi I*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Ölçer Özünel, E. (2013). Kültürü mayalayan kadınlar ve mutfakları: Romanya-Türkiye örneği. Evrim Ölçer Özünel ve Nadia Tunsur (Ed.). *Aynı Tadı Paylaşmak: Türkiye - Romanya Geleneksel Ortak Mutfağı Çalıştay Bildirileri* (s. 31-36) içinde. Ankara: Grafik-Ofset Matbaacılık.
- Ölçer Özünel, E. (2016). Yenilebilir miraslar: somut olmayan kültürel mirasın korunması ve çok uluslu mutfak politikaları. Mihály Hoppál, M. Öcal Oğuz, Evrim Ölçer Özünel (Ed.). *Tatların Benzer Dünyası: Türk-Macar Ortak Yemek Kültürü* (s. 25-30) içinde. Ankara: UNESCO Türkiye Milli Komisyonu Yayınları.
- Ölçer-Özünel, E. (2017). Somut olmayan kültürel mirasın karanlık yüzleri: turistifikasyon, bağlamından koparma, millileştirme, müzeifikasyon, otantifikasyon ve aşırı ticarileşme. *Kültürel Mirasın Korunması Uluslararası Bursa Sempozyumu Bildiri Kitabı* (s. 349-366) içinde. Bursa: Bursa Kültür A.Ş.
- Örnek, S. V. (1971). *Anadolu folklorunda ölüm*. Ankara: Ankara Üniversitesi Dil Ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Yayınları.
- Örnek, S. V. (2014a). *100 soruda ilkellerde din, büyü, sanat, efsane*. Ankara: BilgeSu Yayınları.
- Örnek, S. V. (2014b). *Türk halkbilimi*. Ankara: BilgeSu.
- Özarslan, M. (2017). *Türk mânilerinden seçmeler*. Ankara: Millî Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- Özatalay, G. Z. ve Çiçek, E. S. (2016). Dede Korkut Kitabı'nda yemek ve mutfak kültürünün işlevsel açıdan incelenmesi. Metin Ekici, Muvaffak Duranlı, Ali Balcı, Şima Doğan, Umut Üren ve Gökçe Emeç (Ed.). *III. Uluslararası Türk Dünyası Kültür Kongresi "Dede Korkut ve Türk Dünyası" 19-23 Ekim 2015* (s. 1043-1052) içinde. İzmir: Ege Üniversitesi Türk Dünyası Araştırmaları Enstitüsü.
- Özcanar, G. (2014). *Nasreddin Hoca fıkraları*. İstanbul: Nesil Yayınları.

- Özcan-Yılsay, T. ve Akpınar Bayizit, A. (2002). Bursa ilinde tüketilen kaymakların mikrobiyolojik özellikleri ve bazı patojen bakterilerin aranması. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 16, 77-86.
- Özdal, A. (2018). *Günümüz Gaziantep esnafının meslek folkloru*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Adıyaman.
- Özdemir, A. (1997). *Şarkışlalı Âşık Serdarî ve yöre halk şairleri*. İstanbul: Kuşak Ofset Matbaası.
- Özdemir, A. (2008). *Âşık Ruhsatî*. İstanbul: Sivas Platformu Yayınları.
- Özdemir, G. ve Dülger-Altınır, D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.
- Özdemir, N. (2001). Türkiye’de halkbilimi/kültürelbilim-medya ilişkisi. *Türkbilig*, 2, 110-117.
- Özdemir, N. (2003). Halk tiyatrosu. *Türk Dünyası Ortak Edebiyatı Türk Dünyası Edebiyat Tarihi C. III*. (s. 1-62) içinde. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Özdemir, N. (2011). Kentlerin gezgin imgeleri veya kent imgeleri giydirilen otobüsler. *Milli Folklor*, 89, 41-53.
- Özdemir, N. (2012). *Kültür ekonomisi ve yönetimi (seçki)*. Ankara: Hacettepe Yayıncılık.
- Özdemir, N. (2012). *Medya, kültür ve edebiyat*. Ankara: Grafiker Yayınları.
- Özdemir, N. ve Özdemir, E. (2020). Yaratıcı kentler ve yaşayan kültür. *Uluslararası Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 4 (3), 2-23.
- Özer, A. (1991). Gaziantep’in sosyal hayatını renklendiren mesire yerimiz: Kavaklık. *Yöre*, 6, 6-8.
- Özharat, Z. (2019). XVII. yüzyılın ikinci yarısında Ayıntab şehri. *Gaziantep Üniversitesi Ayıntâb Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 17-37.
- Özkaya, F. ve Sarıcan, B. (2014). Latin Amerika mutfağının kültürel etkileşim yolu. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1), 36-45.
- Özmen, İ. (1998a). *Alevi-Bektaşî şiirleri antolojisi cilt: iv (19. yüzyıl)*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Özmen, İ. (1998b). *Alevi-Bektaşî şiirleri antolojisi cilt: v (20. yüzyıl)*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Özön, N. (2010). *Türk sinema tarihi*. İstanbul: Doruk Yayımcılık.

- Öztürk, E. (2016). Gaziantep müzeleri. Ergün Özuslu (Ed.). *Şehr-i Ayntab-ı Cihan: Gaziantep* (s. 379-435) içinde. Gaziantep: Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.
- Pakalın, M. Z. (1993). *Osmanlı tarih deyimleri ve terimleri sözlüğü I*. İstanbul: Millî Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- Pamuk, B. (2015). Bir Osmanlı şehri Ayntab'da Ahilik teşkilatı. *Gaziantep'te Değişim Rüzgârı*, 11, 2.
- Perry, C. (1989). Baklavanın Orta Asya kökleri. Feyzi Halıcı (Ed.). *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi Türkiye 3-10 Eylül 1988* (s. 360-364) içinde. Ankara : Konya Kültür ve Turizm Vakfı.
- Perry, C. (1993). Early Turkish influence on Arab and Iranian Cuisine. *Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi 3-6 Eylül 1992* (s. 242-244) içinde. Konya: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını.
- Perry, C. (2001). What to order in ninth century Baghdad. Maxime Rodinson, Arthur John Arberry ve Charles Perry (Yay. haz.), *Medieval Arab Cookery* (s. 217-223) içinde. Devon: Prospect Books.
- Perry, C. (2003). Göçebe Türkler, katmerli ekmek ve baklavanın Orta Asya'daki kökleri. Sami Zubaida ve Richard Tapper (Ed.), *Ortadoğu mutfak kültürü* (s. 85-89) içinde. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Pirverdioğlu, A. (2003). Türk halk tiyatrolarının gelişme evreleri. *Milli Folklor*, 60, 57-71.
- Postman, N. (2010). *Televizyon öldüren eğlence*. Çev. Osman Akınhay. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Reis, H. (2014). Ortaçağ İngiliz edebiyatında yemek ve kimlik. Ayşegül Avcı, Seda Erkoç ve Elvin Otman (Yay. haz.). *Yemekte Tarih Var: Yemek Kültürü ve Tarihçiliği* (s. 127-140) içinde. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Ritzer, G. (1998). *Toplunun McDonaldaştırılması*. Çev. Şen Süer Kaya. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Rockower, P. S. (2010). The gastro-diplomacy cookbook. *The Huffington Post*. http://www.huffingtonpost.com/paul-rockower/the-gastrodiplomacy-cookb_b_716555.html Erişim Tarihi: 10.04.2024.
- Rockower, P. S. (2012). Recipes for gastrodiplomacy. *Place Branding and Public Diplomacy*, 8 (3), 235-46.

- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak Tokat mutfağı. *Turkish Studies*, 7(4), 2675-2695.
- Sakaoğlu, S. (1973). *Gümüşhane masalları/ metin toplama ve tahlil*. Ankara: Atatürk Üniversitesi Yayınları.
- Sakaoğlu, S. (1980). *Anadolu-Türk efsanelerinde taş kesilme motifi ve bu efsanelerin tip kataloğu*. Ankara: Kültür Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Sakaoğlu, S. (1989). *Türk saz şairi. Türk Dili*, 445-450, 105-250.
- Sakaoğlu, S. (1992). *Türk fıkraları ve Nasreddin Hoca*. Konya: Selçuk Üniversitesi Yayınları.
- Sakaoğlu, S. (1999). *Masal araştırmaları*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Sakaoğlu, S. (2005). *Nasreddin Hoca fıkralarından seçmeler*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Samancı, Ö. (2008). İmparatorluğun son döneminde İstanbul ve Osmanlı saray mutfak kültürü. Arif Bilgin ve Özge Samancı (Ed). *Türk Mutfağı* (s. 199-217) içinde. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23, 15-24.
- Santich, B. (2007). The study of gastronomy: a catalyst cultural understanding. *The International Journal of the Humanities*, 5(6), 53-58.
- Saraçbaşı, M. E. ve Minnetoğlu, İ. (1978). *Örnekli ve açıklamalı Türk atasözleri sözlüğü*. İstanbul: Minnetoğlu Yayıncılık.
- Sarı, A. (1990). Biga'da seya geleneği. *Milli Folklor*, 6, 50.
- Sarı, N. (1982). Osmanlı sarayında yemeklerin mevsimlere göre düzenlenmesi ve devrin tababetiyle ilişkisi. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim-1 Kasım 1981* (s. 245-255) içinde. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Sarıkaya, M. S. (2008). Ahilik kültürü üzerine. *Yenises Dergisi*, 12 (154), 24-27.
- Sarıtiken, S. (2021). Baklava sözcüğünün etimolojisi üzerine. Erdoğan Boz ve Fevzi Karademir (Ed.). *Prof. Dr. Sadettin Özçelik Armağanı* (s. 195-208) içinde. Ankara: Gazi Kitabevi.
- Sarıyüce, H. L. (1993). *Anadolu masalları*. C.1. Ankara: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

- Satouf, M. ve Köten, M. (2019). Meşhur Suriye tatlıları. Erişim Adresi: https://www.researchgate.net/publication/333479845_Meshur_Suriye_Tatli_ari
- Savaş, H. (2016). *Konya manileri üzerine bir araştırma ve tasnif çalışması*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kütahya.
- Savcı, Z. (1944, 21 Mart). Hoş geldin. *Yeni Gaziantep*, s. 314.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a tourist product: the perspective of gastronomy studies. A. M. Hjalager and G. Richards (Ed.). *Tourism and Gastronomy*, (s. 51-70) içinde. London: Routledge.
- Sev, İ. G. (2018). Türkiye Türkçesi atasözlerinde sayılar: “iki” örneği. *TÜRK Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 6 (14), 88-104.
- Sever, M. (2013). *Türk halk şiiri*. Ankara: Ankara Üniversitesi Yayınları.
- Sevilen, M. (1990). *Karagöz*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Sevin, N. (1968). *Türk gölge oyunu*. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.
- Seyfeli, E. (2005). Kırşehir’de Ahilik, Ahiliğin ahlâk ve gençlik üzerine etkileri, günümüze yansımaları. M. F. Köksal (Yay. haz.). *Ahi Evran-ı Velî ve Ahilik Araştırmaları Sempozyumu (12-13 Ekim 2004)* (s.791-800) içinde. Kırşehir: Gazi Üniversitesi Ahilik Kültürünü Araştırma Merkezi.
- Seyidoğlu, B. (1986). Masal. *Türk Dili ve Edebiyatı Ansiklopedisi* (C. VI, s. 149-153) içinde. İstanbul: Dergah Yayınları.
- Seyidoğlu, B. (1992). Efsane. *Türk Dünyası El Kitabı* (s. 315-320) içinde. Ankara: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları.
- Seyidoğlu, B. (2005). Erzurum efsaneleri. İstanbul: Erzurum Kitaplığı.
- Sezen, L. (2005). Türkiye’de evlenme biçimleri. *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 11(27), 185-195.
- Shahgoli, N. K. ve Yaghoobi, V., Aghatabai, S. ve Behzad, S. (2019). Dede Korkut Kitabı’nın Günbet yazması: inceleme, metin, dizin ve tıpkıbasım. *Modern Türklük Araştırmaları Dergisi*, 16(2), 147-379.
- Sıtkı (2004). Gedikler. *Kamil Ali Gıynaş* (Yay. haz.). Ankara: Gazi Üniversitesi Ahilik Kültürünü Araştırma Merkezi Yayınları.

- Smith, R. J. (2009). Festival ve kutlamalar. M. Öcal Oğuz, Selcan Gürçayır ve Sunay Çalış (Yay. haz.). *Halkbilimde Kuramlar ve Yaklaşımlar 3* (s. 341-350) içinde.. Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Soydan, E. ve Alpaslan, N. (2014). Medyanın doğal afetlerdeki işlevi. *İstanbul Sosyal Bilimler Dergisi*, 7, 53-64.
- Sönmez, Ş. (2011). İkinci Dünya Savaşı'nda Türk hükümetlerinin temel gıda maddelerinin temini konusunda aldığı tedbirler. *Atatürk Yolu Dergisi*, 12 (47), 599-629.
- Spottiswoode, R. ve Happe, B. (1979). Televizyon tarihi. Çev. Mehmet Kesim. *Kurgu*, 2 (1), 205-225.
- Stachowski, M. (2019). Kurzgefaßtes etymologisches wörterbuch der Türkischen sprache. Kraków: Księgarnia Akademicka.
- Sümer, F. (1972). *Oğuzlar (Türkmenler) tarihleri-boy teşkilatı-destanları*. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Şahin, A. (2017). Gastromilliyetçilik kavramının incelenmesi: coğrafi işaret ve markalaşma faktörleri. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10 (48), 459-464.
- Şahin, F. (2008). *Kütahya-Allıören köyü folklor örnekleri*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kütahya.
- Şahin, H. (2008). Türkiye Selçuklu ve beylikler dönemi mutfağı. Arif Bilgin ve Özge Samancı (Ed). *Türk Mutfağı* (s. 39-55) içinde. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Şahin, H. (2016). Orta Asya, Selçuklu ve beylikler dönemi Türk mutfak kültürü. A. Dünder Arıkan (Ed.). *Türk Mutfak Kültürü* (s. 22-49) içinde. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Şahin, İ. (1988). Âhi Evran. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi 1*. Cilt (s. 529-530) içinde. İstanbul: TDV Yayınları.
- Şahiner, A. E. (2014). *Gaziantep halk kültüründe dua (alkış) ve bedduaların (kargış) halkbilimsel incelemesi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Şavkat, T. (2000). *Osmanlı mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Kültür Yayınları.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.
- Şeker, M. (2001). *İbn Batuta'ya göre Anadolu'nun sosyal-kültürel ve iktisadi hayatı ile ahilik*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

- Şemsettin Sami. (2010). *Kâmûs-ı Türkî*. İstanbul: Çağrı Yayınları.
- Şerif, M. (1995). *Dolunaya tül düştü*. Ankara: Ürün Yayınları.
- Şimşek, M. ve Gülsoy, E. (2016). *Ceviz ve içerdiği yağ asitlerinin insan sağlığı açısından önemi üzerine yapılan bazı çalışmalar*. Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 6(4), 9-15.
- Tan, N. (2021). Bolu atasözleri üzerine bir kaynak: atasözleri ve söz çalımları. *Türk Dili*, 819, 64-73.
- Tanrıverdi, A. (1992). Anılarla dil bilginimiz: Dr. Ömer Asım Aksoy. *Yöre*, 10, 16-18.
- Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü (TEPGE). (2017). *Ürün raporu, şeker pancarı*. Erişim Adresi: <https://arastirma.tarimorman.gov.tr/tepge/Belgeler/Yay%C4%B1n%20Ar%C5%9Fivi/2017-2022%20Yay%C4%B1n%20Ar%C5%9Fivi/Yay%C4%B1nNo291.pdf>
- Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü (TEPGE). (2021a). *Tarım ürünleri piyasaları Antep fıstığı*, Ocak-2021, Erişim Adresi: <https://www.kisa.link/PxCE>
- Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü (TEPGE). (2021b). *Tarım ürünleri piyasaları Antep fıstığı*, Haziran-2021, Erişim Adresi: <https://l24.im/ALK7Uy>
- Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü (TEPGE). (2022). *Ceviz, temmuz-2022 tarım ürünleri piyasa raporu*. Erişim Adresi: <https://l24.im/q1t>.
- TDEA. (1977). Anekdote. *Türk Dili ve Edebiyatı Ansiklopedisi* (C. I, s. 138) içinde. İstanbul: Dergah Yayınları.
- TDK. (2009). *Türkiye’de halk ağzından derleme sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- TDK. (2011). *Türkçe sözlük*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Tekin, C. (1959). Gaziantep kına gecesi (koro). *Gaziantep Kültür Dergisi*, 2 (20), 16-18.
- Tekinşen, O. C. ve Tekinşen, K. K. (2005). *Süt ve süt ürünleri: temel bilgiler, teknoloji, kalite kontrolü*. Konya: Selçuk Üniversitesi Basımevi.
- Teksoy, R. (2009). *Sinema tarihi cilt I*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Terzibaşoğlu, E. (2004). Destination marketing for the 21st century and succesful destination management and marketing fundamentals. *WTO Seminar on Destination Marketing for the 21. Century*. Moskova.

- Tezcan, M. (1982). Türkler’de yemek yeme alışkanlıkları ve buna ilişkin davranış kalıpları. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim-1Kasım 1981* (s. 113-132) içinde. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Tezcan, Mahmut (2000). Türk yemek antropolojisi yazıları. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Tezcan, S. ve Boeschoten, H. (2001). *Dede Korkut Oğuznameleri*. İstanbul: Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık.
- The Economist (2002). *Food as ambassador Thailand’s gastro-diplomacy*. Erişim Adresi: <https://www.economist.com/asia/2002/02/21/thailands-gastro-diplomacy>.
- Thompson, J. B. (2004). *Medya ve modernite*. Çev. Serdar Öztürk. İstanbul: Kırmızı Yayınları.
- Thompson, P. (1999). *Geçmişin sesi: sözlü tarih*. Şehnaz Layıkel (Çev.). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Tietze, A. (2016). *Tarihi ve etimolojik Türkiye Türkçesi lügati*. Cilt I. Ankara: Türkiye Bilimler Akademisi.
- Togan, Z. V. (1982). *Oğuz destanı (Reşideddin Oğuznâmesi, Tercüme ve Tahlili)*. İstanbul: Enderun Yayınları.
- Togan, Z. V. (1985). *Tarihte usul*. İstanbul: Enderun Yayınları.
- Togan, Z. V. (2016). Türk destanının tasnifi (I). Saim Sakaoğlu ve Ali Duymaz (Yay. haz.). *İslamiyet Öncesi Türk Destanları* (s. 31-34) içinde. İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Tokuz, G. (1995). *Gaziantep yemekleri*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Basımevi.
- Tokuz, G. (1996). *Gaziantep tatlıları*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Basımevi.
- Tokuz, G. (2002). *Gaziantep ve Kilis mutfak kültürü*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları.
- Tokuz, G. (2004). *20. yüzyılda Gaziantep’te eğlence hayatı*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Basımevi.
- Tokuz, G. (2004). *20. yüzyılda Gaziantep’te eğlence hayatı*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Basımevi.
- Tokuz, G. (2017). Manilerimizde beslenme kültürümüz. *Metro-Gastro Dergisi*, Ekim-Kasım-Aralık, 126-132.

- Tosun, İ. vd. (2008). *Ceviz yetiştiriciliği*. Yalova: Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü.
- Toygar, K. (1982). Değişen Türk mutfacı. *Türk Mutfacı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim-1 Kasım 1981* (s. 153-160) içinde. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Tökel, D. A. (2014). Divan şairi diyor ki: “baklava bizimdir”. *Türk Dili Dil ve Edebiyat Dergisi*, 755 (CVII), 67-77.
- Trepanier, N. (2008). 14. yüzyıl Anadolu'sunda yemek kültürü. Arif Bilgin ve Özge Samancı (Ed). *Türk Mutfacı* (s. 57-67) içinde. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- TRT. (2000). *Türk halk müziği sözlü eserleri antolojisi*. Ankara: TRT Müzik Dairesi Yayınları.
- Tsai, L. M. (2006). *Çin Kaynaklarına Göre Doğu Türkleri*. Çev. Ersel Kayaoğlu ve Deniz Banoğlu. İstanbul: Selenge Yayınları.
- Tufan, M. B. (2022). *Atölyeden fabrikaya: Gaziantep baklava üretimi örneğinde zanaatin dönüşümü*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Orta Doğu Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Tunç, T. (2008). *Manisa masalları üzerine bir inceleme*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Isparta.
- Turan, O. (2009). *Selçuklular tarihi ve Türk-İslam medeniyeti*. İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Turan, R. (1996). XIII. yüzyıl Anadolu buhranı ve ayakta kalan güçler. *Erdem*, 8 (23), 529-540.
- Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği. (2005, 12 Nisan). *Resmi Gazete* (Sayı: 25784). Erişim Adresi: <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2005/04/20050412-11.htm>
- Türker, N. (2018). Gastrodiplomasi Türk mutfacının tanıtımında bir araç olabilir mi?. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (Ek.1), 14-29.
- Türkiye’de Turizm Beldeler. (1991). *Türkiye’de beldeler -27- Gaziantep - Araban, İslahiye, Karkamış, Kilis, Nizip, Nurdağı, Oğuzeli, Şahinbey, Şehitkamil, Yavuzeli*. Gaziantep.
- Tylor, E. B. (1920). *Primitive culture: researches into the development of mythology, philosophy, religion, art, and custom*. C. I. London: John Murray.

- Uğur, U. (2018). Gençlerin fast food tüketimlerinin sembolik tüketim kapsamında değerlendirilmesi: Sivas ilinde bir araştırma. *Akademik Bakış Dergisi*, 67, 1-9.
- Uğur-Tanrıöver, H. (2012). *Türkiye’de televizyon yayıncılığı 2011*. İstanbul: İTO Yayınları.
- Uhri, A. (2009). Gilead’daki merhem sumakgiller. *Metro-Gastro Dergisi*, 52, 60-64.
- Uhri, A. (2014). Fıstıkgiller ve Antep fıstığı. Gonca Tokuz (Ed.) *Antep Fıstığı* (s. 19-27) içinde. Gaziantep: GNG Ofset.
- Uludemir, M. (1970). *Türküler I (Eskişehir bölgesi)*. Ankara: Fon Matbaası.
- Ulukoz, C. (2014). *M. Cemil’in Hande adlı letâif kitabının gülme teorilerine göre incelenmesi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kırşehir.
- UNESCO. (1960). *Unesco regional seminar on the educational role of museums (Rio de Janeiro, Brazil 7-30 september 1958)*. Paris: Workshops of Unesco.
- Uysal, Y. (2008). *Gazipaşa’da folklor ve halk edebiyatı ürünleri*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Uzunağaç, Ö. (2014). *Selçuklu Anadolu’sunda beslenme ve yemek kültürü*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul.
- Uzunçarşılı, İ. H. (1988). *Osmanlı Tarihi: Cilt 1*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Üner, E. H. (2014). *Her şey dahil sistemde Türkiye gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Ünsal, A. T. (2009). *Ayıntab’tan Gaziantep’e yeme içme*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Ünver, A. S. (1995). *İstanbul risaleleri 3*, İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayınları.
- Ünver, S. (1982). Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda yemek usulleri ve vakitleri. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim-1 Kasım 1981* (s. 1-13) içinde. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Üzümcü, O. (2018). *Gastronomi kültürü ve gastronomi turizmi açısından Likya bölgesini ziyaret eden turistler üzerine bir inceleme*. (Yayımlanmamış

- Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Van Dijk, J. (2004). Digital media. John D.H. Downing, Denis McQuail, Philip Schlesinger, Ellen Wartella (Ed.). *The Sage Handbook of Media Studies* (s. 145-163) içinde. London: Sage Publications.
- Vanhonacker, F., Verbeke, W., Guerrero, L., Claret, A., Contel, M., Scalvedi, L., Zakowska-Biemans, S., Gutkowska, K., Sulmont-Rosse, C., Raude, J., Granli, B. S. ve Hersleth, M. (2010). How european consumers define the concept of traditional food: evidence from a survey in six countries. *Agribusiness*, 26 (4), 453–476.
- Vryonis, S. (1971). *The decline of medieval hellenism in asia minor and the process of Islamization from the eleventh through the fifteenth century*. Los Angeles: University of California Press.
- We Are Social ve Hootsuite. (2023). *Digital 2023 global overview report*. Erişim Adresi: <https://www.slideshare.net/DataReportal/digital-2023-global-overview-report-summary-version-january-2023-v02>
- Wilkins, J. ve Hill, S. (1994). *The life of luxury*. London: Prospect Books.
- Xiaomin, C. (2017). “City of gastronomy” of UNESCO creative cities network: from international criteria to local practice. *Social Systems Studies*, 7, 55-67.
- Yakıcı, A. (2007). *Halk şiirinde türkü*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Yalçinkaya, P. (2018). *Çanakkale'nin Unesco yaratıcı şehirler ağı gastronomi teması kapsamında potansiyelinin değerlendirilmesi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale.
- Yanç, M. K. (1958). Tekerlemeler. *Gaziantep Kültür Dergisi*, 1 (4), 13.
- Yang, Z., Chaib, S., Gu, Q. ve Hemar, Y. (2017). Impact of pressure on physicochemical properties of starch dispersions. *Food Hydrocolloids*, 68, 164-177.
- Yardımcı, M. (2002). *Başlangıçtan günümüze halk şiiri âşık şiiri tekke şiiri*. Ankara: Ürün Yayınları.
- Yener, S. Ş. (1959). Gaziantep'te evlenme. Ömer Asım Aksoy, Sabri Şakir Yener ve Ali Nadi Ünler (Yay. haz.). *Gaziantep Halk Bilgisi Derlemeleri Cilt: 1* (48-59) içinde. Gaziantep: Gaziantep Kültür Derneği Kitap ve Broşür Yayınları.
- Yener, Ş. S. (1944, 14 Nisan). Yurdumun baharına. *Yeni Gaziantep*. s. 321.

- Yener, Ş. S. (1944, 24 Mart). Baklavaya kudumiye. *Yeni Gaziantep*. s. 315.
- Yener, Ş. S. (1944, 24 Mart). Bir fıkra. *Yeni Gaziantep*. s. 315.
- Yener, Z. (1966). Gaziurda övgü. *Gaziantep Kültür Dergisi*, 9 (106), 22.
- Yener-Emrak. (1943). Hayat pahalılığı. *Başpınar Dergisi*, 47, 5.
- Yerasimos, M. (2005). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayınları.
- Yerasimos, M. (2012). Evliya Çelebi Seyahatnames’inde 17. yüzyıl Osmanlı dünyasının meyveleri ve meyveleriyle anılan kentleri. Arif Bilgin ve Özge Samancı (Yay. haz.). *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü) 14-15 Ekim 2010* (s. 371-392) içinde. Bilecik: Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları.
- Yerasimos, M. (2014). Evliya Çelebi Seyahatnames’inde yemek kültürü: sistematik dizin ve ilk yorumlar. Ayşegül Avcı, Seda Erkoç ve Elvin Otman (Yay. haz.). *Yemekte Tarih Var: Yemek Kültürü ve Tarihçiliği* (s. 59-76) içinde. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Yerasimos, M. (2019). *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi’nde yemek kültürü - yorumlar ve sistematik dizin*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yeşil, Y. (2014). Türk dünyası’nda geçiş dönemi ritüelleri üzerine tespitler. 21. *Yüzyılda Eğitim ve Toplum Eğitim Bilimleri ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3(9), 117-136.
- Yetkin, H. (1961). Kadı efendi. *Gaziantep Kültür Dergisi*, 4 (41), 16-18.
- Yeyinli Savlak, N. ve Köse, E. (2013). Bazı özel amaçlı unların kalite özellikleri. *Akademik Gıda*, 11(2), 125-130.
- Yıldırım, D. (1992). Fıkra. *Türk Dünyası El Kitabı* (C. 3, s. 332-340) içinde. Ankara: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları.
- Yıldırım, D. (1999). *Türk edebiyatında Bektaşî fıkraları*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Yıldırım, E. (2020). Gastromilliyetçilik ve gastrodiploması arasındaki ilişki üzerine teoriden pratiğe bir bakış. *Kapadokya Akademik Bakış*, 4 (1), 76-99.
- Yılmaz, A. (2013). Antepfistığında yeşil iç. *Antepfistığı Araştırma Dergisi*, 2, 15-16.
- Yılmaz-Sert, N. vd. (2019). İkna edici iletişimde reklam müziğinin kullanımı: banka reklam müziklerinin ikna edici iletişim stratejileri açısından incelenmesi. *Erciyes İletişim Dergisi*, 6 (1), 205-226.
- Yurtbaşı, M. (2012). *Sınıflandırılmış atasözleri sözlüğü*. İstanbul: Excellence Publishing.
- Yurtsever, S. (1990). Eski Anteb’e özlem. *Yöre*, 1, 35.

- Yurtsever, S. (1992). Antep sofrası. *Yöre*, 3 (12), 18-19.
- Yurtsever, S. (2001). Antep sofrası. *Gaziantep 2000 Rehberi* (s. 85-86) içinde. İstanbul: Mart Matbaacılık.
- Yücecan, S. (1999). Besin tüketimindeki değişmeler ve yeni eğilimler, K. Toygar (Ed.). *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (s. 235-244) içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Yüksel, H. A. (1987). *Âşık Seyrânî*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Zahari, M. S. M. vd. (2009). Gastronomy: an opportunity for malaysian culinary educators. *International Education Studies*, 2 (2), 66-71.
- Zeyrek, Y. (1990). *Âşıklar serdarı Posoflu Âşık Zülâli*. İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- Zor, M. B. (2018). *Baklavanın hikâyesi*. Gaziantep: Ekspres Gazetesi Kültür Yayınları.

WEB KAYNAKLARI

- URL-1: <https://www.unesco.org.tr/Pages/156/13/K%C3%BClt%C3%BCr> Erişim Tarihi: 16.12.2021.
- URL-2: <https://teftis.ktb.gov.tr/TR-263665/dunya-kulturel-ve-dogal-mirasin-korunmasi-sozlesmesi.html> Erişim Tarihi: 16.12.2021.
- URL-3: <http://whc.unesco.org/en/list/?action=stat&#d1> Erişim Tarihi: 16.12.2021.
- URL-4: <https://www.unesco.org.tr/Pages/182/176> Erişim Tarihi: 17.12.2021.
- URL-5: <https://ich.unesco.org/en/convention> Erişim Tarihi: 18.12.2021.
- URL-6: <https://www.unesco.org.tr/Pages/181/177/> Erişim Tarihi: 18.12.2021.
- URL-7: <https://ich.unesco.org/en/states-parties-00024> Erişim Tarihi: 18.12.2021.
- URL-8: <https://www.unesco.org.tr/Pages/126/123/UNESCO-Somut-Olmayan-K%C3%BClt%C3%BCrel-Miras-Listeleri> Erişim Tarihi: 26.07.2023.
- URL-9: <https://ich.unesco.org/en/lists> Erişim Tarihi: 02.01.2022.
- URL-10: <https://yakegm.ktb.gov.tr/TR-345116/toren-keskegi-gelenegi.html> Erişim Tarihi: 15.08.2024.
- URL-11: <https://yakegm.ktb.gov.tr/TR-344757/somut-olmayan-kulturel-miras-turkiye-ulusal-envanteri.html> Erişim Tarihi: 15.08.2024.
- URL-12: <https://www.unesco.org.tr/Home/Page/88?slug=UNESCO-Yarat%C4%B1c%C4%B1-S%CC%A7ehirler-Ag%CC%86%C4%B1> Erişim Tarihi: 26.07.2024.
- URL-13: https://en.unesco.org/creative-cities/sites/default/files/Mission_Statement_UNESCO_Creative_Cities_Net_work_1.pdf Erişim Tarihi: 03.01.2022.
- URL-14: <https://gaziantep.ktb.gov.tr/TR-149194/gastronomi.html> Erişim Tarihi: 04.01.2022.
- URL-15: <https://www.unesco.org/en/creative-cities/gaziantep> Erişim Tarihi: 26.07.2024.
- URL-16: <https://gastroantepfest.com/tr> Erişim Tarihi: 04.01.2022.
- URL-17: <https://gaziantep.ktb.gov.tr/TR-128764/yemekler-ve-tatlilar.html> Erişim Tarihi: 04.01.2022.
- URL-18: <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/gastronomy> Erişim Tarihi: 11.01.2022
- URL-19: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/0cbbdd44-8cae-4ef4-af94-b2889a94f28c.pdf> Erişim Tarihi: 28.06.2022.
- URL-20: <https://www.ozmermerun.com/product/baklavalik-un/> Erişim Tarihi: 30.11.2022.
- URL-21: <https://ozmenun.com/urunler?> Erişim Tarihi: 30.11.2022.
- URL-22: <http://www.ozmercanun.com/urun-detayi.aspx?urun=146> Erişim Tarihi: 30.11.2022.

- URL-23: <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/B34D41B3-CB4E-405F-A835-C1EB994EDB58.pdf;jsessionid=7A2B67435CADB6B937C6F5773C9DC66E>, Erişim Tarihi: 11.08.2022.
- URL-24: <https://gunesoglugida.com.tr/>, Erişim Tarihi: 11.08.2022.
- URL-25: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38155>, Erişim Tarihi: 31.10.2022.
- URL-26: <https://gso.org.tr/tr/duyurular/tse-baklava-standardi-yayinlandi-2541.html> Erişim Tarihi: 02.11.2022.
- URL-27: <https://www.nisad.org.tr/nisasta-ve-nisasta-urunleri.html#nisasta-urunleri>, Erişim Tarihi: 02.11.2022.
- URL-28: <https://www.afghancultureunveiled.com/humaira-ghilzai/afghancooking/2011/08/katie-afghan-baklava-eid-mubarak.html> Erişim Tarihi: 10.11.2022
- URL-29: https://www.youtube.com/watch?v=A_sg_08lJRE Erişim Tarihi: 10.11.2022
- URL-30: <https://i.nefisyemektarifleri.com/2019/03/10/belis-tatlisiarnavut-baklavasi-5.jpeg> Erişim Tarihi: 10.11.2022
- URL-31: <https://i.ytimg.com/vi/jJMvPdpT314/maxresdefault.jpg> Erişim Tarihi: 10.11.2022
- URL-32: <https://i.ytimg.com/vi/woBpm5QOkGM/maxresdefault.jpg> Erişim Tarihi: 10.11.2022
- URL-33: <https://www.196flavors.com/wp-content/uploads/2016/05/tenbel-pakhlava-2.jpg> Erişim Tarihi: 11.11.2022
- URL-34: <https://www.youtube.com/watch?v=V9oxEZgiNrg> Erişim Tarihi: 11.11.2022
- URL-35: <https://www.allrecipes.com/recipe/9454/greek-baklava/> Erişim Tarihi: 11.11.2022
- URL-36: <https://pbs.twimg.com/media/Cf-t577W8AAAtka5?format=jpg&name=large> Erişim Tarihi: 12.11.2022
- URL-37: <https://i.pining.com/736x/7c/d9/97/7cd997609209bdde4535111c8cf814c5-syrian-recipes-mediterranean-recipes.jpg> Erişim Tarihi: 12.11.2022
- URL-38: <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani> Erişim Tarihi: 13.11.2022
- URL-39: <https://www.facebook.com/photo?fbid=1260148457350886&set=gm.1292785330745502> Erişim Tarihi: 30.11.2022.
- URL-40: <https://www.omergullu.com.tr/i/blog/sobiyetin-adiyla-lezzeti-arasinda-bir-iliski-var-mi-34584/> Erişim Tarihi: 30.11.2022.
- URL-41: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/46e1c9b4-021c-4b7b-b709-d5a13387c2fa.pdf> Erişim Tarihi: 30.11.2022.
- URL-42: <https://www.hurriyet.com.tr/ekonomi/midye-baklavayi-ben-buldum-diyen-baklavacinin-tescili-iptal-edildi-40962110> Erişim Tarihi: 01.12.2022.

- URL-43: <https://www.aa.com.tr/tr/turkiye/gastronomi-kentinin-yeni-lezzeti-midye-baklava/1006644> Erişim Tarihi: 01.12.2022.
- URL-44: <https://www.memohaber.com/haber/baklavacilari-rahatlata-ir/26082/> Erişim Tarihi: 01.12.2022.
- URL-45: <https://www.karar.com/yemek-tarifleri/bu-tatli-tarifi-kocanizi-tekrar-asik-et-tiriyor-kocanizin-size-asik-1658128> Erişim Tarihi: 01.12.2022.
- URL-46: <https://www.dha.com.tr/foto-galeri/kiz-ogrenciler-okulda-baklava-ure-tiyor-2189488/3> Erişim Tarihi: 10.12.2022.
- URL-47: <http://www.osmanlicagazeteler.org/incele.php?id=2629> Erişim Tarihi: 15.12.2022
- URL-48: <http://www.osmanlicagazeteler.org/incele.php?id=6484&gor=> Erişim Tarihi: 15.12.2022
- URL-49: <http://www.osmanlicagazeteler.org/incele.php?id=6485&gor=> Erişim Tarihi: 15.12.2022
- URL-50: <http://www.osmanlicagazeteler.org/incele.php?id=7146> Erişim Tarihi: 15.12.2022
- URL-51: <http://www.osmanlicagazeteler.org/incele.php?id=7150> Erişim Tarihi: 15.12.2022
- URL-52: <http://www.osmanlicagazeteler.org/incele.php?id=7154> Erişim Tarihi: 15.12.2022
- URL-53: <http://www.osmanlicagazeteler.org/incele.php?id=7173> Erişim Tarihi: 15.12.2022
- URL-54: <http://www.osmanlicagazeteler.org/incele.php?id=5463> Erişim Tarihi: 15.12.2022
- URL-55: <http://www.osmanlicagazeteler.org/incele.php?id=9453&gor=> Erişim Tarihi: 15.12.2022
- URL-56: <http://www.osmanlicagazeteler.org/incele.php?id=9454&gor=> Erişim Tarihi: 15.12.2022
- URL-57: <https://www.gastearsivi.com/gazete/aksam/1935-09-14/10> Erişim Tarihi: 17.12.2022

- URL-58: <https://www.gastearsivi.com/gazete/aksam/1939-12-15/8> Erişim Tarihi: 17.12.2022
- URL-59: https://www.gastearsivi.com/gazete/hakimiyeti_milliyet/1930-06-29/8 Erişim Tarihi: 17.12.2022
- URL-60: <http://www.osmanlicagazeteler.org/incele.php?id=11802&gor=Metin> Erişim Tarihi: 17.12.2022
- URL-61: <http://www.osmanlicagazeteler.org/incele.php?id=14721> Erişim Tarihi: 17.12.2022
- URL-62: <http://www.osmanlicagazeteler.org/incele.php?id=19770> Erişim Tarihi: 17.12.2022
- URL-63: <https://www.gastearsivi.com/gazete/cumhuriyet/1950-03-22/6> Erişim Tarihi: 17.12.2022
- URL-64: <https://www.gastearsivi.com/> Erişim Tarihi: 19.12.2022
- URL-65: <http://gazetearsivi.milliyet.com.tr/> Erişim Tarihi: 19.12.2022
- URL-66: <https://www.milliyet.com.tr/> Erişim Tarihi: 19.12.2022
- URL-67: <https://www.theguardian.com/travel/2015/mar/08/turkey-baklava-foodie-travellers> Erişim Tarihi: 19.12.2022
- URL-68: <https://www.nytimes.com/2014/07/27/travel/a-turkish-town-where-baklava-beckons.html> Erişim Tarihi: 19.12.2022
- URL-69: <https://www.bbc.com/news/world-radio-and-tv-19991127> Erişim Tarihi: 19.12.2022
- URL-70: <https://www.bbc.com/news/world-radio-and-tv-19991128> Erişim Tarihi: 19.12.2022
- URL-71: <https://edition.cnn.com/travel/article/best-turkish-foods/index.html> Erişim Tarihi: 20.12.2022
- URL-72: <https://www.gastearsivi.com/gazete/akis/1955-01-01/32> Erişim Tarihi: 27.12.2022
- URL-73: https://www.gastearsivi.com/gazete/servetifunun_uyanisi/1931-05-21/19 Erişim Tarihi: 05.01.2023

URL-74: https://www.gastearsivi.com/gazete/servetifunun_uyanisi/1939-03-09/10
Erişim Tarihi: 05.01.2023

URL-75: https://www.gastearsivi.com/gazete/yarim_ay/1935-08-15/17 Erişim Tarihi:
05.01.2023

URL-76: <https://www.bbc.com/historyofthebbc/anniversaries/november/first-regular-television-service/> Erişim Tarihi: 08.01.2023

URL-77: <https://www.facebook.com/radyomoni> Erişim Tarihi: 11.01.2023

URL-78: <https://www.facebook.com/watch/?v=785772774886162> Erişim Tarihi:
11.01.2023

URL-79: <https://www.facebook.com/NizipRadyoTelevizyon> Erişim Tarihi:
11.01.2023

URL-80: <https://www.youtube.com/watch?v=7TZ-g6vOfaY> Erişim Tarihi:
11.01.2023

URL-81: <https://www.youtube.com/watch?v=mz2uAnt9K4A> Erişim Tarihi:
11.01.2023

URL-82: <https://www.youtube.com/watch?v=yGaW5LlGFnA> Erişim Tarihi:
11.01.2023

URL-83: <https://twitter.com/netflixturkiye/status/1282012511219470336?s=20>
Erişim Tarihi: 12.01.2023

URL-84: <https://twitter.com/FatmaSahin/status/1282340089721479169?s=20> Erişim
Tarihi: 12.01.2023

URL-85: <https://www.hurriyet.com.tr/gundem/baklavanin-tadina-bakti-hayran-kaldi-gaziantep-heyecanlandi-41563975> Erişim Tarihi: 12.01.2023

URL-86: <https://www.kanald.com.tr/yabancidamat> Erişim Tarihi: 13.01.2023

URL-87: <https://www.trtizle.com/diziler/benim-adim-melek> Erişim Tarihi:
13.01.2023

URL-88: <https://www.youtube.com/@ezogelinshowtv> Erişim Tarihi: 13.01.2023

URL-89: <https://www.youtube.com/@atvNostalji> Erişim Tarihi: 13.01.2023

URL-90: <https://www.youtube.com/@guvercindiziresmi> Erişim Tarihi: 13.01.2023

- URL-91: <https://www.startv.com.tr/dizi/yali-capkini> Erişim Tarihi: 13.01.2023
- URL-92: <https://www.fatih.bel.tr/tr/main/news/geleneksel-baklava-festivali-12-kez-gercekles/3458> Erişim Tarihi: 25.01.2023
- URL-93: https://www.youtube.com/watch?v=ctTcE_z9Ghc Erişim Tarihi: 03.02.2023
- URL-94: <https://www.teve2.com.tr/programlar/guncel/rehber/bolumler/rehber-154-bolum-gaziantep> Erişim Tarihi: 03.02.2023
- URL-95: <https://www.trtbelgesel.com.tr/lezzet/yiyecegin-seruveni/yiyecegin-seruveni-or-baklava-fistik-sarma-sobiyet-and-cig-kofte-or-trt-belgesel-5194353> Erişim Tarihi: 03.02.2023
- URL-96: <https://www.trtbelgesel.com.tr/lezzet/cirak/cirak-or-gaziantep-or-trt-belgesel-3593019> Erişim Tarihi: 03.02.2023
- URL-97: <https://www.youtube.com/watch?v=3ZOEVYoGj4I> Erişim Tarihi: 03.02.2023
- URL-98: <https://www.dmax.com.tr/bloggerlarla-avrupa-turu/1-sezon-3-bolum> Erişim Tarihi: 03.02.2023
- URL-99: <https://www.trtbelgesel.com.tr/lezzet/yiyecegin-seruveni/yiyecegin-seruveni-or-baklava-fistik-sarma-sobiyet-and-cig-kofte-or-trt-belgesel-5194353> Erişim Tarihi: 04.02.2023
- URL-100: <https://www.youtube.com/watch?v=ZvljLo9JgeU> Erişim Tarihi: 08.02.2023
- URL-101: <https://www.youtube.com/watch?v=5xrtwEGRQJk&t=14s> Erişim Tarihi: 08.02.2023
- URL-102: <https://www.youtube.com/watch?v=4M4KzlhEABk&t=371s> Erişim Tarihi: 08.02.2023
- URL-103: <https://www.youtube.com/watch?v=ixitkWuxiew> Erişim Tarihi: 08.02.2023
- URL-104: <https://www.youtube.com/watch?v=Um8R8kWpTpc> Erişim Tarihi: 08.02.2023
- URL-105: <https://www.youtube.com/@NoluyoYaa> Erişim Tarihi: 15.02.2023

URL-106: <https://www.youtube.com/@hataysandikici> Erişim Tarihi: 15.02.2023

URL-107: <https://www.youtube.com/@AyakustuLezzetler> Erişim Tarihi: 15.02.2023

URL-108: <https://www.youtube.com/@KafalarOfficial> Erişim Tarihi: 15.02.2023

URL-109: <https://www.youtube.com/@ilkayzaman> Erişim Tarihi: 15.02.2023

URL-110: <https://www.youtube.com/watch?v=Hkd5YsFfgYU> Erişim Tarihi: 15.02.2023

URL-111: <https://www.youtube.com/@GBBTV/videos> Erişim Tarihi: 16.02.2023

URL-112: <https://www.youtube.com/watch?v=G3LQL7PplCw&t=602s> Erişim Tarihi: 16.02.2023

URL-113: <https://www.youtube.com/watch?v=8VEmzc-NmAs> Erişim Tarihi: 16.02.2023

URL-114: <https://www.youtube.com/watch?v=4MLE7DGdUfl&t=1141s> Erişim Tarihi: 16.02.2023

URL-115: <https://www.instagram.com/p/Chh1ZXQondi/> Erişim Tarihi: 19.02.2023

URL-116: <https://www.instagram.com/p/CVaHJYbo6xR/> Erişim Tarihi: 19.02.2023

URL-117: <https://www.instagram.com/p/CMwWCjYJYbq/> Erişim Tarihi: 19.02.2023

URL-118: <https://www.instagram.com/p/CnCljdNBsOl/> Erişim Tarihi: 19.02.2023

URL-119: <https://www.instagram.com/p/CncQbg1hl0b/> Erişim Tarihi: 19.02.2023

URL-120: <https://www.instagram.com/p/Cmb32bQDfwV/> Erişim Tarihi: 19.02.2023

URL-121: <https://www.instagram.com/tambu.sanat/> Erişim Tarihi: 20.02.2023

URL-122:

<https://www.siviltoplum.gov.tr/kurumlar/siviltoplum.gov.tr/IcSite/aydin//Genel/il-tanitim/Il-Tanitim-Gunleri.pdf> Erişim Tarihi: 04.03.2023

URL-123: <https://www.youtube.com/watch?v=2jb2sBk1rZI> Erişim Tarihi: 04.03.2023

URL-124: <https://www.youtube.com/watch?v=Jcj9H4XGx8g> Erişim Tarihi: 04.03.2023

- URL-125: <https://www.karakoygulluoglu.com/fistikli-baklava-burger> Erişim Tarihi: 05.03.2023
- URL-126: <https://gaziantep.ktb.gov.tr/TR-52306/antep-kilimciligi.html> Erişim Tarihi: 05.03.2023
- URL-127: <https://www.haberler.com/guncel/gaziantep-baklavaci-yaptirdigi-camiyi-baklava-8559733-haberi/> Erişim Tarihi: 05.03.2023
- URL-128: <https://www.youtube.com/watch?v=t7JhpDSVIzs> Erişim Tarihi: 05.03.2023
- URL-129: <https://apps.apple.com/us/app/gaziantep-baklava-puzzle-block/id1583225419> Erişim Tarihi: 06.03.2023
- URL-130: <https://www.trtspor.com.tr/haber/futbol/milli-futbol-takimlari/cekyali-gazeteciler-gaziantepe-hayran-kaldi-265651.html> Erişim Tarihi: 07.03.2023
- URL-131: <https://www.ensonhaber.com/kralspor/gaziantepe-giden-milli-takim-davul-ve-zurnayla-karsilandi> Erişim Tarihi: 07.03.2023
- URL-132: <https://sozluk.gov.tr/> Erişim Tarihi: 25.03.2023
- URL-133: <https://www.imamcagdas.com/hakkimizda> Erişim Tarihi: 30.03.2023
- URL-134: https://www.karagoz.net/karagoz_hacivat_tipleri.htm Erişim Tarihi: 01.04.2023
- URL-135: <https://www.youtube.com/watch?v=1aNelB44R64> Erişim Tarihi: 03.04.2023
- URL-136: <https://www.youtube.com/watch?v=1fMzAD0WeJY&t=64s> Erişim Tarihi: 07.04.2023
- URL-137: <https://www.youtube.com/watch?v=DLofGKxWVAs> Erişim Tarihi: 07.04.2023
- URL-138: <https://www.youtube.com/watch?v=xu-Y2VOO0F0> Erişim Tarihi: 08.04.2023
- URL-139: <https://www.repertukul.com/ANTEB-IN-HAMAMLARI-663> Erişim Tarihi: 08.04.2023

URL-140: <https://www.youtube.com/watch?v=o9HfYlbLrsM> Erişim Tarihi: 08.04.2023

URL-141: https://www.turkuler.com/sozler/turku_yagmur_yagar_tas_ustune.html Erişim Tarihi: 09.04.2023

URL-142: <http://www.ezgidiyari.com/index.php?searchtext=baklava&searchtype=turkusoza&letter=&adi=Helesa%20Yalesa%20Hesa%20Yisa&id=6833&start=1&total=9> Erişim Tarihi: 09.04.2023

URL-143: <https://www.turkudostlari.net/soz.asp?turku=16906> Erişim Tarihi: 13.04.2023

URL-144: <https://www.turkudostlari.net/soz.asp?turku=20734> Erişim Tarihi: 13.04.2023

URL-145: <https://www.antoloji.com/gul-sana-yeter-atismali-siir-siiri/> Erişim Tarihi: 13.04.2023

URL-146: <https://www.antoloji.com/baklavanin-ucuzu-siiri/> Erişim Tarihi: 15.04.2023

URL-147: <https://pin.it/1Qjz1dM> Erişim Tarihi: 19.04.2023

URL-148: <https://z-upload.facebook.com/karabulut2727/posts/5236807273084809> Erişim Tarihi: 19.04.2023

URL-149: <https://www.facebook.com/City.Gaziantep27/photos/a.168269483231092/4058521487539186/?type=3> Erişim Tarihi: 19.04.2023

URL-150: https://www.facebook.com/City.Gaziantep27/photos/a.650796741645028/2164769240247763/?type=3&paipv=0&eav=AfYIq-eZpdJN6pgps3afOTYmyhu1FQ3jvXKgAfs7pz4LfghVoUgB62a9u2v9VqG4eO4&_rdr Erişim Tarihi: 19.04.2023

URL-151: https://www.facebook.com/City.Gaziantep27/photos/gaziantep-i%C5%9Fidamat-tepsisi/1840268722697818/?paipv=0&eav=Afb8ayucuP_sTS_kwn5y9KV-

9pE7jAAGvTkMv8TghMId4KvcfjrLcil6krJUkk-Kp-M&_rdr Erişim Tarihi:
19.04.2023

URL-152: https://ansiklopedi.tubitak.gov.tr/ansiklopedi/ciraklik_egitimi Erişim
Tarihi: 23.04.2023

URL-153: <http://kirsehiresob.org.tr/ahilik-kulturu-haftasi> Erişim Tarihi: 30.04.2023

URL-154: <https://www.youtube.com/watch?v=hpAEiYm1fes> Erişim Tarihi:
01.05.2023

URL-155: <https://esnafsahresi.com/esnaf.html> Erişim Tarihi: 01.05.2023

URL-156: <https://tr.pinterest.com/pin/671740100641660301/> Erişim Tarihi:
01.05.2023

URL-157: <https://www.youtube.com/watch?v=hpAEiYm1fes> Erişim Tarihi:
01.05.2023

URL-158: <https://www.aintabdata.com/2016/07/26/esnaf-sahresi/> Erişim Tarihi:
01.05.2023

URL-159: <https://esnafsahresi.com/esnaf.html> Erişim Tarihi: 02.05.2023

URL-160: <https://www.youtube.com/watch?v=UeH0ihd8kY8&t=1870s> Erişim
Tarihi: 02.05.2023

URL-161: <https://esnafsahresi.com/galeri.html> Erişim Tarihi: 02.05.2023

URL-162: <https://gastroantepfest.com/tr/Manage/GastroAntep2018> Erişim Tarihi:
03.05.2023

URL-163: <https://gastroantepfest.com/tr/Manage/Event2018> Erişim Tarihi:
03.05.2023

URL-164: <https://gastroantepfest.com/tr> Erişim Tarihi: 03.05.2023

URL-165: <https://www.youtube.com/watch?v=Jcj9H4XGx8g> Erişim Tarihi:
03.05.2023

URL-166: <https://www.fatih.bel.tr/tr/main/news/geleneksel-baklava-festivali-12-kez-gercekles/3458> Erişim Tarihi: 04.05.2023

URL-167: <https://altinbaklava.hku.edu.tr/> Erişim Tarihi: 05.05.2023

URL-168: <https://www.instagram.com/hkualtinbaklava/> Erişim Tarihi: 05.05.2023

- URL-169: https://www.youtube.com/watch?v=0_zVV_K5JYo Erişim Tarihi: 05.05.2023
- URL-170: <http://www.baktad.org.tr/gaziantep-baklavasi-tanitim-etkinligi-kievde-yapildi/> Erişim Tarihi: 05.05.2023
- URL-171: <https://icom.museum/en/resources/standards-guidelines/museum-definition/> Erişim Tarihi: 15.05.2023
- URL-172: <https://canakkale.ktb.gov.tr/TR-70478/tekerlemeler.html> Erişim Tarihi: 27.03.2023
- URL-173: <https://gezinkasif.com/derleme-tekerleme.html> Erişim Tarihi: 27.03.2023
- URL-174: <https://www.tekerlemelerimiz.com/Ayva-Tekerlemesi-33.html#.Y5jKUHZBxPY> Erişim Tarihi: 27.03.2023
- URL-175: https://neyzen.com/nota_arsivi/02_klasik_eserler/046_huzzam/baklavaya_tuz_koymussun.pdf Erişim Tarihi: 09.06.2023
- URL-176: <https://www.youtube.com/watch?v=uwCdKGrG2Pc> Erişim Tarihi: 02.06.2023
- URL-177: <https://www.turkudostlari.net/soz.asp?turku=14387> Erişim Tarihi: 03.06.2023
- URL-178: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/bartin/kulturatlası/dugunler> Erişim Tarihi: 23.05.2023
- URL-179: <https://www.antoloji.com/maniler-atisma-taslama-10-siiri/> Erişim Tarihi: 14.06.2023
- URL-180: <https://www.turkudostlari.net/soz.asp?turku=20741> Erişim Tarihi: 03.06.2023
- URL-181: <https://www.turkudostlari.net/soz.asp?turku=10708> Erişim Tarihi: 03.06.2023
- URL-182: <https://www.antoloji.com/her-gelen-boyle-dedi-siiri/> Erişim Tarihi: 14.06.2023
- URL-183: <https://www.antoloji.com/bayramim-hani-siiri/> Erişim Tarihi: 14.06.2023

URL-184: <https://www.antoloji.com/bulamazken-siiri/> Erişim Tarihi: 14.06.2023

URL-185: <https://www.antoloji.com/karakiz-20-siiri/> Erişim Tarihi: 14.06.2023

URL-186: <https://www.turkudostlari.net/soz.asp?turku=25617> Erişim Tarihi: 03.06.2023

URL-187: <https://www.turkudostlari.net/soz.asp?turku=24408> Erişim Tarihi: 03.06.2023

URL-188: <https://www.facebook.com/profile.php?id=1572197534> Erişim Tarihi: 11.06.2023

URL-189: <https://youtu.be/0MII1GryYjM> Erişim Tarihi: 11.06.2023

URL-190: <https://www.facebook.com/hamzaefendicom/posts/576721802749615/> Erişim Tarihi: 19.06.2023

URL-191: <http://www.ezgidiyari.com/index.php?searchtext=baklava&searchtype=turkuso&letter=&adi=Tavas%C4%B1ma%20Doyamad%C4%B1m&id=7313&start=1&total=9> Erişim Tarihi: 19.05.2023

URL-192: <https://youtu.be/4MLE7DGdUfI> Erişim Tarihi: 29.08.2023.

URL-193: <https://youtu.be/G3LQL7PplCw> Erişim Tarihi: 29.08.2023.

KAYNAK KİŞİLER

- KK1: Hakan Yılmaz, 47 Yaşında, Ayıntap, Baklava Ustası.
- KK2: Ömer Yaylar, 36 Yaşında, Ayıntap, Baklava Ustası.
- KK3: Mustafa Olcay, 27 Yaşında, Ayıntap, Baklava Ustası.
- KK4: Bilal Çakmakçı, 18 Yaşında, Ayıntap, Baklavacı Çırağı.
- KK5: Bayram Ekşi, 42 Yaşında, Ayıntap, Baklava Ustası.
- KK6: Yusuf Argun, 30 Yaşında, Ayıntap, Baklava Ustası.
- KK7: Hasan Güngör, 50 Yaşında, Ayıntap, Baklava Ustası.
- KK8: Mehmet Ali Onur Etoğlu, 19 Yaşında, Ayıntap, Baklava Kalfası.
- KK9: Mehmet Üzüm, 32 Yaşında, Ayıntap, Baklava Ustası.
- KK10: Mehmet Çiftçi, 47 Yaşında, Çelebioğulları, Baklava Ustası.
- KK11: Yusuf Çiftçi, 35 Yaşında, Çelebioğulları, Baklava Ustası.
- KK12: Ömer Koç, Yaşında, Çelebioğulları, Yöresel ve Doğal Ürünler Satış Ustası.
- KK13: İsmail Çiftçi, 35 Yaşında, Çelebioğulları, Baklava Ustası.
- KK14: Aydın Doğan, 19 Yaşında, Çelebioğulları, Baklavacı Çırağı.
- KK15: Hayri Kurt, 19 Yaşında, Çelebioğulları, Baklavacı Çırağı.
- KK16: Bülent Tüney, 46 Yaşında, Hamido, Baklava Ustası.
- KK17: Cemil Sönmez, 32 Yaşında, Hamido, Baklava Ustası.
- KK18: Hüseyin Çelik, 35 Yaşında, Hamido, Baklava Ustası.
- KK19: Mehmet Dabanıyastı, 32 Yaşında, Hamido, Baklava Ustası.
- KK20: Mehmet Ögüt, 34 Yaşında, Hamido, Baklava Ustası.
- KK21: Yakup Ekinci, 42 Yaşında, Hamido, Baklava Ustası.
- KK22: Resul Yalçinkaya, 42 Yaşında, Hamido, Baklava Ustası.
- KK23: Ahmet Sönmez, 26 Yaşında, Hamido, Baklava Ustası.
- KK24: Hamza Koçak, 26 Yaşında, Hamido, Baklava Ustası.
- KK25: Fatma Özkaraman, 28 Yaşında, Hamido, Gıda Mühendisi.
- KK26: Mehmet Ali Demir, 30 Yaşında, Hamido, Tezgah Ustası.
- KK27: Göksel Tiryaki, 46 Yaşında, Bankacı-Yazar.
- KK28: Mehmet Karakuş, 39 Yaşında, Karakuş Baklava, Baklava Ustası.
- KK29: Mehmet Kara, 32 Yaşında, Karakuş Baklava, Baklava Ustası.
- KK30: Ali Polat, 40 Yaşında, Yeşil Burç Baklava, Baklava Ustası.
- KK31: Mustafa Nacaroğlu, 43 Yaşında, Nacaroğlu Baklava, Baklava Ustası.
- KK32: Hayri Turan, 53 Yaşında, Kare Baklava, Baklava Ustası.

- KK33: Osman Bozaslan, 40 Yaşında, Baklava Ustası.
- KK34: Şahin Güllüoğlu, 63 Yaşında, Güllüoğlu/ Ömer Güllü, Baklava Ustası.
- KK35: Çoşkun Koçak, 52 Yaşında, Koçak, Baklava Ustası.
- KK36: Mehmet Çolak, 50 Yaşında, Millet Han Baklava, Baklava Ustası.
- KK37: Ömer Faruk Çiftçi, 26 Yaşında, Çelebioğulları, Baklava Ustası.
- KK38: Arif Palta, 72 Yaşında, Çiftçi, Gaziantep.
- KK39: Bahar Palta, 78 Yaşında, Ev Hanımı, Gaziantep.
- KK40: Yusuf Kekeç, 20 Yaşında, Elmacıpazarı Güllüoğlu, Tezgah Ustası.
- KK41: Memik Savtur, 16 Yaşında, Elmacıpazarı Güllüoğlu, Baklavacı Çırağı.
- KK42: Samet Avşar, 16 Yaşında, Elmacıpazarı Güllüoğlu, Baklavacı Çırağı.
- KK43: Mustafa Alkurt, 32 Yaşında, Antepli Baklava, Şirket Sahibi.
- KK44: Necip Alkurt, 44 Yaşında, Antepli Baklava, Şirket Sahibi.
- KK45: Cemil Dayıoğlu, 36 Yaşında, Antep Fıstığı Tüccarı.
- KK46: Mehmet Şerif Tatlı, 36 Yaşında, Antep Fıstığı Üreticisi.
- KK47: Osman Yılmaz, 25 Yaşında, Çelebihan Baklava, Baklava Ustası.
- KK48: Şahin Yıldırım, 30 Yaşında, Çelebihan Baklava, Baklava Ustası.
- KK49: Cuma Horoz, 31 Yaşında, Çelebihan Baklava, Baklava Ustası.
- KK50: Ramazan Horoz, 33 Yaşında, Çelebihan Baklava, Baklava Ustası.
- KK51: Yunus Emre Yaşar, 29 Yaşında, Çelebihan Baklava, Baklava Ustası.
- KK52: Ahmet Şahin, 29 Yaşında, Çelebihan Baklava, Baklava Ustası.
- KK53: Mehmet Yüksek, 17 Yaşında, Çelebihan Baklava, Baklavacı Çırağı.
- KK54: Vakkas Tuncel, 41 Yaşında, Mamato Baklavaları, Baklava Ustası.
- KK55: Yahya Kalkan, 57 Yaşında, Mamato Baklavaları, Baklava Ustası.
- KK56: Said Tuncel, 15 Yaşında, Mamato Baklavaları, Baklavacı Çırağı.
- KK57: Burak Emre, 15 Yaşında, Mamato Baklavaları, Baklava Kalfası.
- KK58: Erkan Neşet Ayyıldız, 36 Yaşında, Antepli Baklava, Baklava Ustası.
- KK59: Mehmet Zafer Tavus, 59 Yaşında, Gaziantep Lisesi Mezun ve Mensupları Derneği Lokali Sorumlusu.
- KK60: Mehmet Emin İnce, 52 Yaşında, Gaziantep Lisesi Mezun ve Mensupları Derneği Başkanı.
- KK61: Ömer Aslan, 33 Yaşında, Antep Fıstığı Üreticisi.
- KK62: Mehmet Alkurt, 58 Yaşında, Antep Fıstığı Üreticisi.
- KK63: Mehmet Koç, 58 Yaşında, Antep Fıstığı Üreticisi.
- KK64: Kadir Koç, 29 Yaşında, Öğretmen ve Antep Fıstığı Üreticisi.

KK65: Şaban Çaparoğlu, 55 Yaşında, Antepfıstığı Araştırma Enstitüsü
Müdürlüğü'nde Görevli.

KK66: Aydın Yılmaz, 45 Yaşında, Antep Fıstığı Üreticisi.

KK67: Mehmet Yılmaz, 50 Yaşında, Antep Fıstığı Üretici ve Tüccarı.

KK68: Metin Bindal, 39 Yaşında, Antep Fıstığı Üretici ve Tüccarı.

KK69: Ahmet Bilgin, 62 Yaşında, Antep Fıstığı Üreticisi.

KK70: Oğuzhan Saygılı, 57 Yaşında, Doktor.

KK71: Celal Balcı, 35 Yaşında, Gaziantep Bayazhan Kent Müzesi Sorumlusu.





EKLER

METİNLER

1. EFSANE

E-1 Hamam

“Adamın birisi geç vakitlere kadar hamamda kalır. Dışarıda kazanların kurulduğunu görür. Kazanlar kurulduktan sonra helvalar, pilavlar, baklavalar pişmeye başlar. Bir yandan da çalgılar çalmaktadır. Derken hamamın içine birtakım insanlar girmeye başlar. Çalıp söyleyip oynarlar. Çarşambadır, çarşamba diye bir türkü söylemeye başlarlar. Nihayet kambur adam gözlerine ilişir. Bu adamın yanına gelir: ‘Kuzzihli Baba sen de oyna’ diye kolundan tutup çekiştirirler. Adam da oyuna katılır, o da Perşembedir Perşembe diye oynamaya başlar. Bu şarkı adamların çok hoşuna gider, ‘Guzzihli Baba’nın şarkısı şarkımıza uydu” diye sevinirler. Bir yandan da adamlar dışarıda kazanları kaynatmaya devam ederler. Kazanın kerameti-Kepçenin bereketi diye kazanın etrafında oynarlar. Gün doğuncaya kadar bu oyun böylece devam eder. Sabahleyin kambur adamı yolcu ederken ceplerine soğan, sarmısak kabukları doldurur sırtından da kamburunu alırlar. Adam kabukları onlar gittikten sonra cebinden çıkarıp atar. Evine gidince bir de bakar ki cebinde kalan bir soğan kabuğu parçası altına dönüşmüş.

Bu adamın kambur olan bir arkadaşı nasıl olup da kamburundan kurtulduğunu ona sorar. O da başından geçenleri anlatır. İkinci kambur da arkadaşı gibi hamama gider ve bekler. ‘Yine iyi saatlerde olsunlar’ gelir ve Çarşambadır, Çarşamba diye oynamaya başlarlar. Adam da kızar, ‘Bugün Çarşamba değil Perşembe’ diye oyunlarına itiraz eder. Onlar Çarşambadır Çarşamba dedikçe bu adam da Çarşamba değil Perşembe diye itiraz eder. Nihayet iyi saatte olsunlar çok kızarlar. Bir gece önce aldıkları kamburu, adamın kamburunun üstüne eklerler. Sabah olunca da hepsi yok olurlar. Kambur da sabahleyin uyanır bakar ki kamburunun üstünde bir kambur daha durmakta.” (Seyidoğlu, 2005, s. 173-174).

E-2 Hızır’ın Ziyareti

“Niksar’ın Bayraktepe köyünde, zengin bir adam yaşamaktaymış. Bu adam, zengin olmasına zengindir ama bir derdi vardır. Adam, evine Hazret-i Hızır’ın gelmediğinden yakınır ve Hızır’ın gelmesi için ne olursa yapacağını anlatır. Zengin adam, bu durumu ermiş bir kişiye iletir. Ermiş kişi, ertesi gün Hazret-i Hızır’ın adamı ziyaret edeceğini söyler.

Bunu duyan adam, tüm hizmetlilerine haber verir ve ertesi günkü ziyafet için hazırlık yaptırır. Kuzular kesilir; ayranlar, yoğurtlar, baklavalara, börekler hazırlanır.

Sıra Hazret-i Hızır'ın gelmesine ve haneyi şerefliendirmesine gelmiştir. Ancak Hazret-i Hızır, bir türlü gelmez. Bir de ne görsünler? Yakışıklı bir delikanlı, at üzerinde konağa doğru yaklaşmaktadır. Zengin adam; delikanlıyı eve almaz, ayrıca ona iyi davranmaz.

Ertesi gün adam, ermiş kişinin yanına tekrar gider ve her türlü hazırlığı yaptığını fakat Hazret-i Hızır'ın söz vermesine rağmen gelmediğini söyler. Ermiş kişi; bunun üzerine Hızır'a gider, durumu anlatır.

Hızır; eve gittiğini; ancak kıyafetinden dolayı kendisini tanımadıklarını, bu nedenle konağa almayıp evdeki bütün ayak işlerini yaptırdıklarını söyler. Meğer genç adama odun kestirip temizlik yaptırmışlar. Karşılığında, bir tabak yemek bile vermemişler.

Ermiş kişi, geri döner ve olanları zengin adama anlatır. Zengin adam, tepelere çıkıp dua ederek Hazret-i Hızır'dan özür dilese de suçunu affettiremez" (Demir, 2013a, s. 149).

2. MASAL

M-1 Tosbağa Gelin

Bir varmış, bir yokmuş, Allah'ımızın kulu çokmuş. Zamanında bir padişah varmış. Bu padişahın üç oğlu varmış. Oğlanlar evlenmeye karar vermişler, padişahın huzuruna çıkmışlar, demişler:

"Baba biz evlenmek istiyoruz."

"Oğlum; elim uzun, kolum uzun, kimi isterseniz size onu alırım."

"Biz kement atacağız." demişler oğlanlar.

Büyük oğlan kemendi atmış, sağ vezirin evine düşmüş, ortanca oğlan kemendi atmış, sol vezirin evine düşmüş; küçük oğlan atmış, iki kayanın arasında bir tosbağaya düşmüş. Demiş, herhalde benim kısmetim de bu. Almış eve getirmiş. Alay ederler, oğlan der:

"Benim de kaderim buymuş."

"Oğlum bu olur mu, sen insansın, bir daha at, nereye düşerse oradaki kızı al."

"Yok, bu benim kaderimmiş." der oğlan, bir daha atmaz.

Tosbağayla evlenir. Bir gün akşam olunca oğlan eve gelir, bakar ki evler, barklar temizlenmiş, yataklar döşürülmüş. Der, herhalde ben bekârim diye büyük

gelinimiz geldi yaptı. İkinci gün bakar ki yine ev pırıl pırıl tertemiz, yemekler yapılmış masa hazır. Herhalde küçük gelinimiz geldi yaptı, der. Eee bu uzun boylu devam etti. Bunların işi gücü yok, her gün gelip benim evimi mi düşünecekler, hele bugün gitmeyip bakayım, kim yapıyor, der. Bir yere gizlenir. Bakar ki o tosbağa, tosbağa kabuğundan sıyrılır, güzel bir kız olur, işe girer. Bir peri kızymış meğerse. Elini, kolunu çemrer işe başlar. Yemekleri hazırlar. Tam tosbağa kabuğuna gireceği sırada şehzade ortaya çıkar, tosbağa kabuğunu ateşe atar.

“Benim bunca zaman dünya âleme rezil olduğum yetmiyor mu? Kardeşlerim elli günlük düğünle evlendiler, herkes de benimle alay etti. Padişahın oğlu bir tosbağaya âşık olmuş diye. Sen madem böyle güzel bir peri kıızıydın, kendini niye sakladın? Bundan sonra herkes seni bilmeli, tanımalı.”

Şehzade babasına haber salar. “O tosbağa, tosbağa değilmiş, peri imiş.” diye. Babası kırk gün, kırk gece toy düğün yapar, bunları evlendirir.

Padişah, bir gün gelinlerinin hangisinin daha becerikli olduğunu ölçmek için der ki:

“Gelinlerimin her biri bana bir tepsi baklava yapsınlar.”

Peri kızı hizmetçisini salar büyük eltisine, hizmetçi der:

“Kayınbabasının canı baklava istemiş, hanımım baklava yapacak, bir parça sarımsakla nane varsa istedi.”

“Var ama ben koyacağım, bana lâzım.” der.

Öbür eltisine de aynı haberi gönderir eltiler, bu peri kızı herhalde güzel bir şey yapacak ki sarımsak ile nane koyuyor, biz de öyle yapalım, derler. Baklavayı yaparlar, üzerine sarımsakla naneyi dökerler. Peri kızı da el çırpır, gaipen bir tepsi baklava gelir. Baklavaları hizmetçilerin başına verir, gönderirler. Padişah büyük gelinin tepsisini açar, içeriye sarımsakla nane kokusu yayılır.

“Haneniz harap ola sizin, baklavaya sarımsakla nane koyma da nereden çıktı? Götürün, götürün köpeklerin önüne.” der.

İkinci gelinin tepsisini açar, yine sarımsakla nane kokusu yayılır. “Gözünüz avucunuza gelsin.” der. “Baklavaya sarımsakla nane koyulduğu nerede görülmüş? Bunu da götürün köpeklerin önüne.” Köpekler bayram ediyor.

Padişah küçük gelinin tepsisini açar, çok beğenir. “Yaşasın küçük oğlumun hanımı.” der. Öbür gelinler kıskanırlar.

Padişah bir gün gelinlerini davet eder. Küçük gelin büyük eltisine hizmetçilerini salar. Hizmetçi der ki:

“Hanımım kayınbabasının davetine gidecek. Bir kaz veya culluk varsa versinler, dedi. Binip gidecek”

“Var ama ben bineceğim” der, büyük elti.

Hizmetçi ortanca geline de gelir, der:

“Hanımım kayınbabasının davetine gidecek, bir kaz veya culluk varsa istedi, binip gidecek.”

“Kaz de var, culluk da. Birine ben bineceğim, birini de kendisine vereyim, binsin.” der.

Bunlar hazırlanırlar. Padişah da has bahçede gelinlerinin merasimle gelişlerini bekliyor. Oğlanları da yanında. Bakarlar büyük gelin culluğa binmiş, culluk gulu gulu diyerek geliyor, oğlan, yerin dibine geçer, başını öte tarafa çevirir. Ortanca gelin de kaza binmiş, kaz, gak gak diyerek geliyor. Onun kocası da utanır Karılarına kızarlar. Bu culluğa binme nereden çıktı, faytonumuz mu yok, tahtıravallimiz mi yok, diyerek söylenirler. Küçük gelin de bir faytona kara hizmetçileri doldurur, bir faytona beyaz hizmetçileri doldurur, kendi de tahtıravalliye kurulur, merasimle gelir. Padişah:

“Yaşasın küçük oğlumun hanımı!” der. Öbür gelinler yine kıskanırlar.

Padişahın evinde akşam yemeği için hazırlık yapılıyor. Etler, nohutlar pişiyor. Peri kızına mutfağa in de yemeklerin tadına, tuzuna bir bak, derler. Bu, mutfağa iner, bir ilikli kemik alır, somurur, somurur, bir sağ avurduna dırter, bir sol avurduna dırter, her yanağında bir Muhammedîye gülü açılır. Büyük gelinler kıskanırlar, sanki biz yapamaz mıyız, derler. Her biri bir ilikli kemik alır, bir sağ avurtlarına dırterler, bir sol avurtlarına dırterler, bunların yanakları al kızıl kanlar içinde kalır. İlaçlarla sararlar, otururlar. Akşam oluyor, peri kızı mutfağa giriyor, ne kadar yemek varsa, her birinden bir tabak eteğine doldurur, pilav mı var, çorba mı var, et mi var, ne varsa...

“Onları ne edeceksin?” diyorlar büyük gelinler.

“Aksam padişah gelince elini öpüp üzerine serpeceğim.” diyor.

Bunlar da dolduruyor eteklerine yemekleri. Suları akıyor bir taraftan. Akşam olunca padişah geliyor. Büyük gelin geliyor:

“Hoş geldin babacığım.” diyor. Eteğinde ne kadar yemek varsa döküyor. Padişahın üstü başı berbat oluyor, ikinci gelin geliyor:

“Hoş geldin babacığım.” diyor. Padişahın elini öpüyor. O da eteğinde ne kadar yemek varsa boşaltıyor. Padişah kızıyor:

“Boynunuz kopa sizin. Yarım aklınız vardı, o da mı gitti?”

Banyoya gidiyor, üstünü, başını temizliyorlar. Peri kızı geliyor:

“Hoş geldin babacığım.” diyor. Padişahın elini öpüyor. Eteğindeki saçıyor ki hep altın, elmas, cevahir...Padişah diyor:

“Ben padişah oldum olalı hazinemde böyle mücevher olmadı, böyle şey görmedim.”

Küçük gelinini takdir ediyor, oğlunu çağırıyor:

“Oğlum, ben artık yaşlandım, tacımı, tahtımı sana bırakıyorum.” diyor.

Küçük oğlan padişah oluyor. Peri kızı da sultan hanım oluyor. Onlar ermiş muradına, biz çikalım kerevetine... (Köksel, 1995, s. 164-167).

M-2 Devleri Öldüren Keloğlan

İki dağın yamaçları arasında uzanıp giden devler köyünde kırk dev ailesi otururdu. Bunların hepsi de birbirinin kardeşi idi. Köyün başındaki ev bu kardeşlerin en büyüğünün evi idi. Evler hep böyle sıra ile gider ve köyün alt tarafındaki kırkinci evde devlerin en küçüğü otururdu. Bu devler etraflarına daima sarkıntılık yaparlardı. Köylüler şerlerinden korktukları için onlara vakit vakit armağanlar verirler, tarlalarında angarya olarak çalışırlar, zahirelerinin bir kısmını bedava olarak verirlerdi. Devler bir köy halkını istedikleri vakit yok edebilirlerdi. Çünkü kırk kardeşin kırkı da birer azgın canavar gibi idiler. Şimdiye kadar yakmadık can, söndürmedik ocak bırakmamışlardı.

Devler köyünün yanındaki Kaytas köyünde Mehmet adlı bir delikanlı vardı. Oğlan devlere her zaman kendi merkebiyle dağdan odun gerilirdi. Devler keloğlanı severler, kendi çocukları ile oyun oynamasına müsaade ederlerdi. Birgün ana ile oğul dertleşmeğe başladılar:

“Oğlum baban öldü, akşama yiyecek ekmeğimiz kalmadı, kör olası devler babanı yıllarca bir ırgat gibi çalıştırdılar, belki biz de zengin olurduk. Fakat işte görüyorsun, bu devlerden yana yoksul kaldık, ne yapacaksan yap.”

Keloğlan düşündü, düşündü, ağlamaktan gözleri kızarmıştı. Anasına acıdı.

“Ana ağlama, ben bir yol devlerin yanına varayım, onlar beni severler, halimizi deyiverelim, belki bize acırlar,” diyerek annesini teselli etti. Keloğlan babasından miras kalan merkebine bindi, devlerin köyüne doğru gitmeğe başladı, kendisi on sekiz yaşımla bir babayiğit, yakışıklı bir delikanlı oğlandı.

Devler keloğlanı güler yüzlü karşıladılar. Babasını soldular. Ölüm haberini işitince; “başın sağ olsun, rahmetli çok iyi bir adamdı, işte onun yerine sen kaldın. Üç gün gez, dolaş, sonra bize dağdan babanın yerine odun getirirsin” dediler.

Keloğlan devlerin yamadan kızgın olanak ayrıldı, ona biri de akşama yiyecek ekmeğin var mı, diye sormamıştı. Yıllarca babasını bir esir gibi kullandıkları yetmiyormuş gibi bir de kendisini angaryaya koşmak istiyorlardı.

Keloğlan devlerden intikam almağa, onları mahvetmeğe karar verdi. Kendi kendine, ben herkesi bu devlerin elinden kurtaracağım, diye söylendi.

Üç gön sonra devler keloğlan, gelsin, diye haber gönderdiler. Keloğlan merkebine binip gitti. Devler bu sefer keloğlan pek güler yüzle karşılamadılar. Bir de bugün düğünümüz var, dağdan odun kesmeğe gideceksin, diye emir verdiler. Keloğlan evde anasının hasta olduğunu, kasabaya inip ilaçlar alacağını söyledi, devler, “öyle ise bize bu eşeği sat” dediler ve hayvanı yarı gönül rızasıyla, yarı zorla, yok bahasına elinden aldılar, keloğlan köye döndükten sonra anasına merkebi sattığını söyledi.

Anası:

“Oğlum niye merkebi sattın?”

“Ne yapayım ana, satmasam zorla alacaklardı, fakat ben onlara öyle bir oyun oynayayım ki köklerine incir dikeceğim. “

Aradan beş, on gün geçmişti. Keloğlan köylerindeki Hacı Durmuş’un beyaz merkebinin alarak devlerin yanına gitti. Devler, keloğlan beyaz merkeple gelince şaşırdılar.

“Hayır ola keloğlan “

“Sizi göreceğim geldi de...”

“Öyle ise hoş geldin”

“Bu merkep senin mi ? Acer hayvana benziyor.”

“Acar demete söz mü ya? Bu merkebin gübresinde haftada bir yumurta büyüklüğünde elmas parçası çıkar, kırk gün bir yerde kapalı kalırsa inci büyüklüğünde elmas parçaları çıkarır ve inci yumurtlar.”

Devlerin ağzından sular akmağa başladı.

“Bunu bize satmaz mısın keloğlan?” dediler.

“Hiç satar mıyım, hem sizde alacak para nerede?”

Uzun pazarlıklardan sonra keloğlan beyaz eşeği elli altına sattı. Devler merkebi alarak bir ahıra kapadılar, kırk gün hiç yanına uğramadılar. Kırk birinci gün ahırın kapısını açtıkları zaman eşeğin nalları dikmiş olduğunu görürler. Kızarak

kükremeğe başladılar. Varalım şu keloğlanın yanına gidelim, eşek dirilinceye kadar dövelim, hm aldatmak nasıl olur öğrensin, diyorlar.

Keloğlan, devlerin kendisini dövmeğe geleceğini haber alarak hemen eve anasının yanına koştu:

“Ana nerede ise devler gelecek, ben bir kurnazlık düşündüm, şu kan dolu bağırsağı boynuna saracağım, üzerine boğazın ağrıyormuş gibi tülbent sarıp yatağa yatarsın”

“E sonra nolacak?”

“Ne mi olacak? Ben sana ana misafirlere kahve yap diyeceğim, sen misafirlerin kim oluyormuş diyeceksin. Ben bundan kızacağım, bıçağımı çıkarıp boynuna saplar gibi yapacağım, boğazındaki bağırsaklar tabii patlayacak, kanlar akmağa haşlayacak, sen de sen ölmüş gibi yapacaksın, aradan biraz geçtikten sonra devler bana acıyacaklar, sonra ben düdüğümü çalacağım, sen de dirileceksin.”

Anasının bu işe akli ermişti.

“Peki” dedi, “dediğin olsun ama sakın bıçağa boynuna batırmayasın” diye tembih etti.

Biraz sonra devler köye geldiler, köylüler tir tir titriyorlardı, devler doğru keloğlanın evine gittiler, devlerin hepsi hiddetlenmiş, ateş püskürüyorlardı. Keloğlan devleri çağırdı, hemen annesine:

“Kalk misafirlere kahve yap,” dedi. Anası uzandığı şilteden seslendi:

“Hastayım, görmüyor musun, hem misafirlerin kim oluyormuş...?”

Keloğlan kızdı.

“Vay canına benim misafirime söz söylüyorsun ha” diyerek bıçağını anasının boynuna sapladı, devler zavallı kadının kanlar içinde yere yuvarlandığını görünce:

“Ne yaptın keloğlan? Vah, vah... Yazık oldu hanıma” dediler. Keloğlanı dövmekten vazgeçtiler.

“Demek ki sen bizi çok seviyorsun” dediler.

Kendileri için anasını öldüren keloğlanı avutmağa başladılar. Fırsatı elde eden keloğlan:

“Meraklanmayın ağalar, ben istersem onu diretebilirim” dedi. Devler bu söze güldüler.

“Hiç ölen dirilir mi?” dediler.

“Benim tılsımlı bir düdüğüm var. Bu düdüğü ölünün başında ötürürsem çok geçmeden ölü dirilir.”

Devler düdüğü evirdiler, çevirdiler.

“Öttür bakalım, ölü nasıl dirilmiş görelim” dediler. Keloğlan düdüğü aldı anasının başucuna gitti. Zaten keloğlan iyi kaval çalmasını bilirdi. Kavalın sesiyle kendinden geçen devler kadının dirildiğini, ayağa kalktığını görünce hayret ettiler. Sen mutlaka sihirbaz olmalısın, dediler. Kadın yeniden dünyaya gelmiş gibi seviniyor, öteki dünyada gördüklerini anlatıyordu. Konuklarımıza artık birer ayran ikram edelim, dediler.

“Öttürdüğün düdüğü bize sat” diye tutturdular. Epeyce pazarlıktan sonra adı bir kamıştan yapılmış düdüğü devlere yüz altına sattı. Devlere yaranmak için de, “siz baba dostusunuz, başkası olsaydı satmazdım, alın hayrını görün” dedi.

Devler sevinçle köylerine döndüler. Akşam olunca bıçaklarını biletiler, tecrübe için hepsi de çoluklarını, çocuklarını boğazladılar. Çünkü keloğlan çocuklarının hepsi boğazlanmadan tılsımın bozulacağını söylemişti.

Devler ölülerin başında düdüğü sesleri kısılcaya kadar öttürdüler, fakat nafile yere yoruldu, ölenler ölmüş, kimseler dirilmiyordu.

Devler, alacağın olsun keloğlan, diyerek silahlandılar. Keloğlanın köyüne gittiler. Bunu işiten keloğlan, bu defa: kurtuluş yok, en iyisi mi ben yalandan öleyim, beni mezara gömün. Birkaç günlük de erzak alayım. Hava almak için de mezarın üzerinde bir delik bırakın; devler benim öldüğümü işitince gerisi geriye giderler, dedi. Keloğlan mezara giderken yanına biraz: kömür ile biraz kibrit ve birkaç demir şiş aldı.

Köye gelen, devler anasına keloğlanı sordular:

“Sizlere ömür... keloğlan öldü, onu dün mezarlığa gömdük” dedi.

Hiddetini yenemeyen devler, “bari mezarına gidelim, ölüsünü parça parça edelim” dediler.

Mezarda ateş yakan, şişleri kızartan keloğlan devlerin homurtusunu işitince hazırlandı. Mezarın üstüne basan devlerin tabanlarının altını kızgın şişlerle dağlamağa başladı. Devler büyük bir korku ile geri döndüler ve köyden çekildiler. Bu ne metanetli oğlanmış, diyerek köylerine gittiler. Keloğlan, devler döndükten sonra mezardan çıktı. Gezmeğe başladı. Bunu işiten devler şaşırıp kaldılar. Madem ki öteki dünyadan geri geldi; bizim çoluk çocuklarımızdan da haber getirmiştir. Tatlılıkla varıp keloğlanı görelim, derler. Hazırlandılar. Keloğlana da korkmasın diye haber gönderdiler. Devlerin kendisini görmeğe geleceğini işiten keloğlan köyün kıyısında bulunan bir gölün kenarına gitti. Evvelden hazırladığı tulumu şişirerek karnına bağladı ve

kendisini göle atarak yüzmeğe başladı. Keloğlan esasen çok iyi yüzme bilirdi. Köye gelen devlere keloğlanın göl kenarında olduğunu haber verdiler.

Devler gölde keloğlanı yüzer görünce hayretten dona kaldılar. Devler her nedense sudan korkarlardı. Birbirlerine keloğlan için:

“Çok yaman oğlan, çok zorlu delikanlı...” demeye başladılar. Keloğlan ne olur ne olmaz diye sudan çıkmıyordu. Devlere öbür dünyadaki çoluk çocuklarının iyi olduklarını, her gün bal baklava yediklerini, kendilerini de yanlarına çağırdıklarını ve Allah tarafından çağırıldıklarını ve Allah tarafından yüzmek sanatını öğretmeğe emir aldığına dair yalanlar uydurdu.

Devler hep bir ağızdan “bize yüzme öğret” dediler.

“Beşer lira vermek şartıyla size yüzmeyi yarım saatte öğretirim”

Devler bu işe razı oldular. Keloğlan önceden hazırlamış olduğu tulumları devlere dağıttı. Devler körüğe benzeyen ağızları ile tulumları şişirdiler ve sonra tulumları karınlarına bağlayarak birer birer göle atıldılar ve ortalara doğru açıldılar. Devler seviniyorlar, elleriyle, ayaklarıyla suda çırpınıyorlardı.

Keloğlan elinde tuttuğu çuvaldızla devlerin yanına yürüyor, birer birer tulumları deliyor.

“Şöyle yaparsan daha iyi yüzersin, böyle yaparsan daha iyi öğrenirsin,” diyerek birinin yanından ötekinin yanına gidiyordu.

Beş, on dakika sonra tulumların havası boşalmıştır. Devler birer birer suyun dibine batarak öteki dünyayı boyluyorlardı.

İşte keloğlan zekâsı sayesinde köyünün köylüsünü devlerin belasından böylelikle kurtardı (Köksel, 1995, s. 410-415).

M-3 Kadının Fendi

Vakti zamanında evlenmeler görücü usulü olurmuş. Şimdi zengin bir adam biraz safmış, biraz da yaşlı. Fakirin de çok güzel bir kızı varmış. Nasıl olsa bu fakir verir bu kızını bize diyorlar. Fakir ya hani her şeyi yapıyorlar. Farz edelim bir şeyler vaat ediyorlar yani. Farz edelim araba alacaklar ev alacaklar bir şeyler yapacaklar. Çeyizini biz yapacağız falan diye. Veriyorlar. Kız da genç on beş, on altı yaşlarında. Öbürü yaşlı...

Veriyorlar evleniyorlar aradan zaman geçiyor tabi. Kız artık çağına geliyor aradan epey seneler geçiyor ama. Kızın kadın olduğu zaman şöyle yirmi yaşında yirmi

beş yaşında falan. Adam da oldukça yaşlanmış. Kızımızın da tabi istediği birkaç tane dostu varmış.

Adam bir gün horoz alıyor eve geliyor. Kadına bir bakıyor kadın örtünmüş de geziyor avluda. Diyor;

“Karı yahu ne oldu?”

Karı diyor ki;

“Eve erkek girdi ya!” diyor. Namuslu ya namahrem!

“Eee n’olcek diyor. Karı;

“Bir şey olmaz. Bana bir horoz görmedik örtü alırsın olur biter diyor. Adam da mesela diyelim Akhisar’a gidiyor bütün manifaturacıları tuhafiyecileri dolaşıyor. Bir yere geliyor bir dükkânda Hacı oturmuş böyle sakallı. Ona soruyor;

“Var mı?” diyor.

“Bunu kim istiyor?” diyor adam.

“Benim hanım istiyor. Ben bir horoz aldım.” diyor.

Hacı da “Kardeşim diyor. Senin karı yolsuz; ayağı dışarıda!” diyor. Adam;

“Olur mu yahu sen ne diyorsun!” diye boğazına sarılacak oluyor.

Hacı da;

“Bak ben buradayım. Git karına de ki ben bu örtüyü burada bulamadım mesela İzmir’e gitcem de İstanbul’a gitcem de; ayrıl evden dolaş saklan” diyor.

“Uzaktan bak dikiz et karına; benim dediğim çıkacak” diyor.

O da;

“Tamam!” diyor. Kariya gidiyor;

“Ben işte İzmir’e gitcem.” diyor. Karı diyor;

“Ne gerek var” falan.

“Yok gitcem!”

Hazırlanıyor çıkıyor evden. Komşulardan dolanıyor tavana geçiyor oturuyor. Şimdi o gitti diye artık senin o horozdan kaçan karı süsleniyor püsleniyor fıldır fıldır.

Komşuya sesleniyor oğlunu bi gönderiversin diye. On yaşında bir çocuk geliyor. O onun habercisiymiş meğerse. Çocuğa;

“Al şu on kuruşu; git marangoza ‘Hatçe Abla’nın kocası İzmir’e gitti bu akşam on gibi gel.’ de tamam mı?”

Çocuk gitmiş kadının dediği gibi marangoza söylemiş böyle böyle. O da geleceğine dair işaret olarak bir oklava veriyor ona. Çocuk gidiyor kadına geri.

“Ne dedi?” diyor.

“Gelecek; bu oklavayı sana gönderdi.” diyor.

“Heh!” diyor karı; hemen oklavayı kapının arkasına dayıyor.

“Git şimdi sen sarrafa.”

Sarrafa da gidiyo çocuk.

“Sarraf amca Hatçe Abla’nın selamı var seni saat dokuzda davet ediyor evine.”

“Tamam” diyor sarraf, hemen bir altın veriyor böyle sandık altınlarından.

“Selam söyle” diyor. Alıyor o altını kadın hemen minderin altına koyuyor.

“Sen şimdi git tatlıcıya.”

Çocuk gidiyor tatlıcıya;

“Hatçe Abla söyledi bu gece saat on bir gibi geleceksin” diyor. O da bir tepsi baklava gönderiyor çocukla beraber. Onu da dolaba koyuyor.

“Git sen oğlum Kuşbazcı Hasan’a” diyor. O birazcık daha kavîmiş herhalde. Gidiyor çocuk bakıyor ki Kuşbazcı Hasan kuş satıyor.

“İşte Hatçe Abla’nın kocası İzmir’e gitti...” falan deyince; hemen kuşu kafesiyle beraber;

“Al götür git.” diyor. Çocuk alıyor kafesi getiriyor geliyor kadına. Kadın da eve asıyor.

Süsleniyor püsleniyor bekliyor; Artık saate bakıyor. Adam da bekliyor tabi saat dokuzda falan ya. Tam dokuza beş kala “dan dan dan” vuruyo kapıyı.

“Kim o” diyor kadın.

“Aç karı aç” diyor adam.

“Eyvaahhh!” diyor kadın, başlıyor dudakları silmeye. Baya bir süslendi ya.

“Ne oldu adam neden geldin?” diyor.

“Sorma karı” diyor. “Treni kaçırdım. Kovaladım arkasından koşturdum. Önüme bir yılan çıktı; o kapının arkasında duran oklava gibi” diyor.

Karının yüreğinin yağı “cızzz!” demiş hemen oklava deyince...

“İki adım attım arkamı döndüm ne göreyim! Minderin altında duran sandık altını gibi yılanın gözleri parıl parıl parlıyordu” demiş.

“Eğer kafesteki kuş gibi kaçmasaydım dolaptaki baklava gibi yiyecekti beni!” demiş.

“Vay seni bilmem ne yaptığının karısı! Diye kapıyor oklavayı. Güm pam dayak sabaha kadar! Kapıya gelen adamlar içerde bir güldür paldır var basıyor gidiyor geri. Kimisi altından oluyor işte kimisi baklavadan.

Yani işte hani diyorlar ya kadının fendi erkeği yendi diye işte bu (Tunç, 2008, s. 247-249).

M-4 Vermeyince Mâbud, Neylesin Mahmud

Padişah II. Mahmud zamanında, İstanbul’da Tıkandı Baba Kahvesi adıyla anılan bir kahve varmış. Bu Tıkandı Baba adı Sultan Mahmud’un kulağına gider. İşin aslını merak ettiğinden, giyim değiştirerek, veziri ile birlikte Tıkandı Baba’nın kahvesine gelirler. Bakarlar ki çok düzensiz bir kahve. Gelip gideni de az. Derviş giysileri içinde kimliğini saklayan padişah, Tıkandı Baba’yı yanına çağırır, kendisine niçin bu adı verdiklerini sorar. Baba:

- Önemli bir şey değil, mademki merak ettiniz, o halde anlatayım, diye söze başlar. Bir gece düşümde ihtiyar bir adamla görüştüm. Etrafı dolaşmaya başladık. İçinde bulunduğumuz sokakta bir çok çeşme vardı. Kimisinin suyu gür akıyor, kimisinininki az akıyor, kimisi de ara sıra damlıyordu. Beni dolaştıran ihtiyara:

- Bu çeşmeler neden böyle? dedim. O da bana şu cevabı verdi :

- Dünyada yaşayan insanların rızıkları gördüğün çeşmelerden akıyor. Gür akan çeşmeler zenginlerin, biraz daha az akanlar orta hallilerin, arada sırada damlayanlar da yoksulların nasiplerini gösterir. İşte şu damlayan çeşme senindir dedi. Birden sinirlendim. Çeşmenin deliğini tıkadım. Sabahleyin kahveye gelenler, anlattıklarımı dinleyince bana Tıkandı Baba adını verdiler. O günden sonra Tıkandı Baba olarak anılırım.

Sultan Mahmud içlenir:

- Baba, üzülme der. Biz derviş kişileriz. Her yerde tanıdıklarımız bulunur. Bilirsin, Ramazan ayında padişah, camilere iftarlık denen baklava yollar. Her akşam camilere dağıtılan padişah iftarlığından sana da ihsan ettiririz. Böylece bir ay Ramazanda karnını doyuyursun, deyip ayrılır.

Sultan Mahmud saraya döner. Vezirini huzura kabul eder. Kahveci babaya nasıl yardım etmesi gerektiğini danışır. Vezir, biçare adamın yapılacak yardımdan faydalanamayacağını söyler. Padişah öfkelenmiştir. Ama gönül kırmadan konuşur;

- Yanılıyorsun vezirim der. İhtiyara yardım etmeliyiz. Hemen aşçıbaşı çağrılır. Padişah ona:

- Bak, Ramazana az bir zaman kaldı. Ramazanın birinci akşamı bir tepsi baklava yap, bana getir, diye emir verir. Aşçıbaşı, söylenen şeyi unutmaz. Baklava tepsiyi padişaha sunulur. Padişah tâ ilk günden itibaren, Tıkandı Baba için hazırlanan

baklavalara içine birer tane altın koyar. Tıkandı Baba'ya verilmek üzere Üsküdar Camisine yollar. Tıkandı Baba, padişah tarafından kendisine yollanan baklava tepsiyle evine girerken, geçtiği yol üzerinde bulunan tatlıcı ile karşılaşır. Adam şaşkın:

- Tıkandı, nedir bu tepsi? der.

- Ne olacak, padişah iftarlığı. Eve götürüyorum. Tatlıcı, bir şeyler sezer.

İhtiyar kahveciyi dükkânına alır. Der ki:

- Tıkandı Baha, sen yoksul bir adamsın. Tatlı seni aç karnına bayıltır. Şimdi beni iyi dinle:

- Sana bir meci diye vereceğim. Her gün baklavaları bana sat. Aldığın parayla et, sebze, meyve gibi yiyecekler alırsın. Ben de baklavaları kârına satar, sayende geçimimi sağlarım.

Tıkandı, tatlıcıyla anlaşır. Bir ay boyunca padişahın baklavalara içinde yolladığı altınlar tatlıcıya gidiyor, Tıkandı bunu anlamıyordu. Bayram gelir. Sultan Mahmud, yine veziriyle gezmeye çıkar. Altınlarla zengin olduğunu umduğu Tıkandı'nın durumunu yakından görmek için kahvesine uğrar. Birde ne görsün! Eski hamam, eski tas! Değişen bir şey yok. Tıkandı'ya:

- Biz seni böyle mi görecektik? Ramazanda aldığın baklavaları yemedin mi? diye sorunca:

- Derviş babalar, bu konuda sizlerden çok memnunum. Baklavalara aralıksız geldi. Onları bizim mahalledeki tatlıcıya sattım. Elime geçen para ile tatlımı tuzlumu birlikte yedim. Sözüünüzü tuttunuz. Sağ olun.

Padişah üzüntülüdür. Çünkü altınlar Tıkandı'nın cebine girmemiş, tatlıcıya gitmiştir. Saraya döndükten sonra Tıkandı Baba'yı çağırır:

- Sen beni tanıyor musun?

- Hayır, şevketlüm, tanıyamadım.

- Üsküdar'daki kahvene gelen iki kişiden biri benim, der. Tıkandı'ya kahve ve sigara ikram edilir. Bu arada, huzura çıkan haznedara padişah şunları söyler:

- Tıkandı Baba ile birlikte hazineye git. Hazinenin küreğini bu adama ver. Bir kürek altın alsın.

Bu haber sarayda heyecan yaratır. Bütün saray halkı hazinenin önünde toplanır. Her kafadan bir ses çıkmaktadır. Tıkandı, kendinden geçercesine küreği altına daldırır. Ama ne fayda!. Yanlışlıkla küreğin ters yüzünü kullandığından, ancak bir altın vardır. Tıkandı, nasibine küskün, bir altınla saraydan ayrılır.

Padişah, Tıkandı'nın gönlünü almak niyetiyle soruyor:

- Bir kürek altını ne yaptın?

- Kendimi kaybetmişim. Heyecanla küreği tersinden daldırınca kısımetime bir altın çıktı. Artık ne yapılırsa yapılsın, benim musluğum akmayacak. Ben hep Tıkandı Baba olarak kalacağım, diyor.

Bunun üzerine, padişah emriyle saray kuyumcusuna iki okka ağırlığında altından bir top yaptırılır. Saltanat arabası ile padişah ve yakınları, Mahmud Paşa Yokuşundaki kemerin yanına gelirler. Kemerin üç metre uzağında durulur. Sultan Mahmud, altın topu Tıkandı Babaya uzatırken:

- Tıkandı, bu topu atacaksın. Attığın yerden topun durduğu yere kadar han, hamam ne varsa hepsi senin olacak, der.

Tıkandı Baba, halkın çığlıkları arasında topu fırlatır. Top kemere çarparak geri döner, Tıkandı'nın başına rastlar. Tıkandı Baba ölmüştür. Tıkandı'nın yanına gelen Sultan Mahmud onun çenesini okşayarak:

- Vermeyince Mâbud neylesin Mahmud? diye üzüntüsünü dile getirir (Elçin, 2010, s. 373-376).

M-5 Üç Dokumacı Kardeş

Bir varmış, bir yokmuş... Evvel zaman içinde bir padişahla veziri varmış. Bu memleketin idaresi halı kilim üzerine imiş. Halı kilim dokur, satıp idare ederlermiş. Padişahla vezir bu dokuma işini yasak ederler. Derler ki: “Yasak, bundan sonra kimse halı kilim dokumayacak!”

Bu memlekette de üç. kardeş varmış, dokumacılık ederlermiş. Bu yasaktan sonra ne yapacaklarını düşünürler:

“Bu yasak oldu ama, biz bunu dokumazsak yarın aç kalırız. Ne yapacağız?”

“İndir perdeleri de dokuyalım. Padişaha da, vezirine de ... Aç mı kalacağız.”

Padişahla vezir birbirine derler ki: “Biz bu emri verdik ama, tutan olur, tutmayan olur.” İkisi devriye çıkarlar. Bir tarak sesi işitip orada dinlemeye başlarlar. Bu arada dokumacı kardeşler de sövüyormuş.:

“Bunun gibi zanaat kalmasın, padişah bana kızını verse de ben biraz zenginleşsem, bu dertten kurtulsam, ne olur.” Ortanca da der ki:

“Vezir de kızını bana verse de ben de bu dertten kurtulsam, ne olur.”

Padişahla veziri de kapıda bu konuşmaları dinlerler. Küçükleri der ki:

“Padişahın da, sizin de, vezirin de... Bana verirse Allah versin. Ben adamdan istemiyorum.”

Sabah olunca, akşamki konuşmaları dinledikleri evin numarasını adamlarına verip huzurlarına çağırtan padişahla vezir bu çocuklara sorarlar:

“Bu gece ne konuştunuz? Doğrusunu söylerseniz kurtuldunuz, söylemezseniz asılacaksınız!”

“Peki” deyip büyük kardeş anlatmaya başlar. Ondan sonra ortanca ve küçük kardeşleri de akşamki konuşmalarını aynen anlattılar. Küçüğe derler ki:

“Ne yapalım, senin konuşuğun seni idam ettirir. Biz senin böyle söylediğini biliyorduk, hiç olmazsa huzurumuzda inkar edeydin seni affedecektik.”

Padişah sözünden dönmez ve kızını büyük kardeşe verir. Vezir de:

“Sen verdikten sonra ben de veririm.” deyip o da kızını ortanca kardeşe verir. Küçük kardeşi de asacaklar.

O şehirde de ermiş bir kız varmış, bir delikanlı ile birbirlerine yedi yıldır sevdalı imişler. Kız dışarı çıktı mı delikanlı da peşinden gidermiş, kız da dönüp bakmazmış. Kız, o gün suya gidince delikanlı da peşinden gider, kız ona der ki:

“Bizim vakti saatimiz tamamlandı, bu akşam evleneceğiz. Ama, bu akşam da bir çocuk asıyorlarmış. Varıp buna bakacağım, Hak yoluna mı asılıyor, bok yoluna mı asılıyor. Gidip bu çocuğu getireceksin, nikahımızı da bu çocuk kıyacak.”

Cellatlar çocuğu asarlar; ama, onlara öyle gözüktür. Bunlar çocuğu oradan alıp kendi yerlerine getirirler.

Diğer taraftan büyük kardeşler evlenirler. O akşam ermiş kız küçük oğlana :

“Kardeşim, der ben ermiş bir adamım. Bu adam ile vakti saatimiz tamamlandı, evleneceğiz. Bizim nikahımızı sen kıy. Biz seni burada saklayacağız,”

“Peki.”

Küçük kardeş onların nikahını kıyar, onları birbirine verir ve orada kalır. Tabii padişah emriyle idam edilmiş olduğu için serbest gezemez, korkuyor.

Burada kalırken bir gün yanlarında kaldığı adama iki mektup yazıp verir:

“Bunları, camie gidince birini vezirin eniştesinin cebine, diğerini de padişahın eniştesinin cebine koy.”

Böylece kardeşlerine sağ olduğunu bildirecek. Kardeşleri mektupları alırlar bakarlar ki küçük kardeşleri sağ. Mektuptan kimseye bahsetmezler, saklarlar. Aradan bir müddet geçtikten sonra bu, iki mektup daha yazar. Bunları da padişahın ve vezirin

kızlarının ceplerine koydurur. Herkesin mektubu cebinde durur. Bayram gelir. Herkes keyfinde, sefasında iken kardeşin biri gelip odasında ağlar.

Öbür kardeşi sorar :

“Ne oldun?”

“Kardeşimiz sağ da alıp yanımıza getiremiyoruz. Bak şu mektuba.”

“Bir de ben de var.”

Karıları da gelir, hepsinden birer mektup çıkar. Derler ki:

“Gelin, şehirin dışında bir yapı var, bu yapıyı satın alalım. Kardeşimizi de gecenin birinde alıp bu yapıya götürelim. Adını değiştirelim. Orada alış verişi etsin. Bizim yemeğimizden onun yemeği de gitsin, böylece idare edelim.”

O yapıyı alırlar, gecenin birinde de kardeşlerini o yapıya koyarlar. Küçük kardeşleri burada alışverişe başlar. Kardeşlerinin yemeğinden de buna yemek gider. Bu böylece bir müddet devam eder. Bir gün tellal okur ki padişahın ve vezirin güveyleri ölmüş. Bu çocuk kardeşlerinin ölümünü işitir, fakat ortaya çıkamaz. Ağlayıp sızlayıp orada durur. Ama, yemeği devamlı olarak gelir:

“Kardeşlerim ölseydi benim yemeğim gelmezdi.” diye düşünür. Bir gün yemek yerken içinden muşambalı bir kağıt çıkar. Kızlar yazmışlar ki: “Kardeşlerin Allah’ın emriyle ölmüştür. Senin yemeğini şimdi ye kadar biz veriyorduk. Eğer sen bizim ikimizle evlenirsen sana geliyoruz.” Bu da kızlara cevap yazıyor: “Gelin, yalnız sizi kurtarmam için bana para lazım. Bana elli bin lira gönderin.”

Gecenin birinde kadınlar bunun yanına gelirler. Ahmet bunların getirdiği elli bin lira ile bir vapur alır, o gece ikisini de bindirip oradan kaçarlar. Bir müddet yol aldıktan sonra Şam’a (?) varırlar. Ahmet vapuru limana çeker, kızlar vapurda kalır. Ahmet şehirde bir yapı alır. Gece yapıda yatarken ona derler ki: “Sen Allah vergisi istemiştin; altın gümüş ırmağı bu evin altından akıyor. Kapı açılacak, çok gürültü olacak, sakın korkma.”

Aşağıya inip bakıyor ki denilen doğru. Ertesi gün gidip kızları getiriyor. Onları konakta bıraktıktan sonra padişaha gidiyor:

“Padişahım, müsaaden olursa katiplerin Şam’ın yıllık giderini bana yazıp versinler. Olur mu?”

“Olur.” Padişahın kâtipleri istenileni yazıp verirler. Padişah der ki :

“Aydan aya hesabınızı benimle görün, Şam vilayetinde her şey meccanen, elbise alacaksın, yiyeceksin, içeceksin, her şey parasız.”

Ahmet aydan aya hesap görür, her dükkana aylık hesabını öder. Bunu gören padişah kendi kendine düşünür: “Padişahlık buna has, biz padişahız da ne yapıyoruz.”

Ahmet de daha kızlara adını söylememiş, yanlarına gitmemiş. Kızları konağa getirmiş orada besliyor.

Diğer taraftan Ahmet'i asan vezirle padişah kızlarını aramak için yola çıkarlar. Derviş kılığına girip sail halinde o memlekete gelirler. Bir otele gidip yazılırlar. Para vereceklerken otelci der ki:

“Para yasak, burada her şey bedava.”

“Neye?”

“Burada böyle bir adam vardır, para aldırılmaz. Elbisen yoksa elbise yaptır, karnın açsa doyur, nereye gidersen git bedavadır. Aydan aya hesabımızı görür.”

“Biz bu adamı görebilir miyiz?”

“Öğle zamanı mutfağa uğrar, o zaman görürsünüz.”

Bunlar derviş kılığında gezerlerken çocuk bunları görüp tanır. Yanlarına yanaşarak evine götürmek istediğini söyler:

“Buyurun bizim fakirhaneye gidelim de bir acı kahvemizi için. Siz galiba yabancısınız.”

“Peki.”

Bunları alıp evine götürür. Eve gelince kızları çağırır. Padişahın kızına:

“Senin baban ne yemeğini çok sever?”

“Benim babam baklavayı çok sever.”

“Babanın evinden getirdiğin kaşık tabakla aynı yemeği yap, getir.”

“Ya senin baban neyi çok severdi?”

“Kadayıfı.”

“Sen de onu yap, evden getirdiğin tabakla, kaşıkla getir.”

Yemekten sonra padişahla vezir birbirlerine bakarlar; kaşıklar tabaklar kendi kaşığı, kendi tabağı. Oğlan dışarı çıkınca vezir padişaha der ki :

“Padişahım, bir şey diyeceğim, korkuyorum. Demesem de olmuyor.”

“Nedir?”

“Bu kaşık da benim, bu tabak da.”

“Onu ben sana diyecektim, ben de korkuyordum.”

“Bu nedir?”

“Hiç seslenme, bunda bir hikmet vardır.” O arada delikanlı içeri girer:

“Oturun bakalım.”

“Ben size bir şey edecek değilim. Bilir misiniz, siz beni asmıştınız. Ben Allah’tan isterken siz beni idam etmişsiniz.”

“Oğlum, işte biz ettik sen etme.”

“Ben size bir şey etmiyorum. Sizin yapacağınızı söylüyorum. Ben sizi öldürmeyeceğim”

“Peki, söyle.”

“Bana Allah verdi, gelin peşime bakayım.”

Bunları alıp aşağıya indirir, ırmağı gösterir:

“Bu, Hak vergisi mi, kul vergisi mi?”

“Kul vergisi olur mu, Hak vergisi.”

“Ben Allah’tan isterken siz beni niye idam ettiniz?”

Vezirle padişahı tekrar yukarıya çıkarır. Kızları yanına çağırır.

“Şu gördüğünüz vapur sizin paranızla alınmıştır, bunlar da sizin kızlarınız. Şimdiye kadar hiç birini adı ile çağırmadım, hiç birinin yanına gitmiş değilim. Vapurunuz orada; seydiyseniz bu memlekette kalın, sevmedinizse kızlarınızı alıp gideceksiniz. İşte kızlarınız, işte vapur. Astığınız adam da benim.” (Sakaoğlu, 1973, s. 434-438).

M-6 Erler Karısı’na Koca Olmaya Giden Keloğlan

Bir Keloğlan varmış. Bir de onun annesi varmış. Bu, Keloğlan her gece kahveye gidermiş, bir köşeye büzülür otururmuş. Kahvede delikanlılar, içlerinden biri böbürlendiği zaman: “Yiğitlik, yiğitlik, Erler-Karısı’na koca olmaktır ...” diye söz atarlarmış. Keloğlan delikanlıların bu sözlerini bir dinlemiş, iki dinlemiş... Sonunda anasına demiş ki:

“Anne, ben gideceğim, Erler-Karısı’na koca olacağım.” Kadıncağız:

“Oğlum, neresidir o gideceğin yer? Nasıl gidersin?...” falan diye oğlunu vazgeçirmeye çalıştıysa da faydası olmamış. Sonunda bıkmış kadın:

“Cehenneme kadar yolun var. Ben de senin gibi bir miskinden kurtulurum.” demiş.

Keloğlan almış başını gitmiş, gitmiş, gitmiş... Dere, tepe düz gitmiş ... Altı ay bir güz gitmiş ... Bir de dönmüş arkasına bakmış ki, bir arpa boyu yol gitmiş...

Giderken giderken, bir dağın tepesinde bir aydınlık görmüş. Varmış o ışığın olduğu yere. Bakmış ki bir koca Dev-Karısı oturmuş, güneşliyor. Memelerini de

omuzlarına atmış... Keloğlan hemen varmış, Dev-Karısı'nın arkasına, memesine yapışmış, emmeye başlamış. O zaman Dev-Karısı dönmüş, demiş ki:

“Ah Keloğlan, benim mememden emmeseydin seni bir lokmada yutardım. Artık benim oğlum oldun ... Ama benim oğlanlarım var, şimdi nerdeyse gelirler, seni yerler. Gel seni saklayayım.” Buna bir tokat vurmuş, bir süpürge yapmış, kapının arkasına dayamış. Derken, Dev-Karısı'nın oğlanları gelmişler, güldür, güldür.

“Öf, anne! İnsan eti kokuyor.” demişler. Dev-Karısı:

“Oğlum. dişlerinizin dibini kurcalayın.” demiş. Bunlar da birer odun almışlar, dişlerinin dibini kurcalamaya başlamışlar: birinin dişinin kovuğundan, tak, bir kol çıkarmış, ötekininkinden, tak, bir bacak düşürmüş. Dev Karısı doldurmuş bunları bir kazana, ocağa koymuş, pişirmeğe. Şöyle oturmuşlar hepsi. Dev-Karısı demiş ki:

“Oğlum., şurdan bir ademoğlu gelse, benim mememi emse, sizin neyiniz olur?”

“Kardeşimiz olur.”

“Siz onu yer misiniz?”

“Yemeyiz.”

O zaman Dev-Karısı bir tokat vurur süpürgeye, Keloğlan meydana çıkar, geçer, bir köşeye oturur.

Kollar, bacaklar kazanda kaynayıp da iyice pişince, devler oturur, yerler. Sonra Dev-Karısı bunların yataklarını yapar, hepsini yatırır. Keloğlan da bir kenara yatar.

Biraz sonra Dev-Karısı gelir yatakların başına:

“Kim uyur, kim uyumaz?” der. Devler horul horul uyurlarmış.

Keloğlan: “Anneciğim, Keloğlan uyumaz.” diye ses verir.

“Oğlum, niye uyumuyorsun?”

“Ah, der Keloğlan, annem bana her gece yatmadan baklava börek yapardı, onları yedim de öyle uyurdum.”

“Hay Allah cezayı versin, Keloğlan...” der Dev-Karısı. Kızar, ama kalkar, artık, bir sini baklava, bir sini börek pişirir, getirir Keloğlanın önüne. Keloğlan güzelce yer bunları, yatar gene. Biraz sonra Dev-Karısı:

“Kim uyur, kim uyumaz?” diye seslenir.

“Anneciğim, Keloğlan uyumaz.”

“Oğlum, niye uyumuyorsun?”

“Baklava, börek mideme yapıştı. Annem olsaydı kuzu doldururdu. Onu da yer, uyurdum.”

Dev-Karısı, kızar mızar, gene kalkar. Bir kuzu doldurur: Getirir Keloğlan’ın önüne. Keloğlan onu da güzelce yer, yatar. Az sonra gene Dev-Karısı:

“Kim uyur, kim uyumaz?” der.

“Anneciğim Keloğlan uyumaz.”

“Neden uyumuyorsun oğlum?”

“Abdestim geldi de ondan uyuyamıyorum.”

“Abdestini yapmağa çıkınca kaçarsın, Kel.”

“Kaçmam anneciğim. İstersen belimden bir ip bağla”

Dev-Karısı inanır Keloğlan’a, tutar onun beline bir ip bağlar, salar abdesthaneye. Ama, Keloğlan dışarı çıkar çıkmaz hemen belindeki ipi söker, abdesthanenin direğine bağlar... Kendisi kaçmağa başlar.

Ötede Dev-Karısı epiy bir zaman sonra: “Keloğlan!” diye bağırır. Ses yok. Biraz daha bekler, yeniden: “Keloğlan, Keloğlan!” ses yok. İpi bir çeker, abdesthane yıkılır. Dev-Karısı işin farkına varınca iyice kızar: öyle ya, hem abdesthanesi yıkıldı, hem Keloğlan’ı kaçırdı. Hemen Keloğlan’ın peşine düşer. Bahçesinde bir kocaman ağaç varmış, onu köküyle söktüğü gibi omuzuna alır, başlar koşmağa. Ağacın üstünde kuşlar varmış... Kuşlar:

“Çitô çitemâçik,

çitô çitemâçik.”

derlermiş. Dev-Karısı’nın uçkurları da:

“Şangırla tefi,

mangırla koca.

Şangırla tefi,

mangırla koca.”

diye ses çıkarırlarmış. Keloğlan bir ara döner bakar ki ne görsün, geliyor Dev-Karısı. Orda bir kurbağaya rastlar. Ona der ki:

“Aman Kurbağa kardeş. Ne olursun, beni sakla. Dev-Karısı gelip yiyecek.”

Kurbağa, hemen bunu suyun içindeki deliğine sokar, kendisi suyun yüzüne çıkar. Ama biraz sonra, Dev-Karısı yaklaşıncı, Kurbağa gelir Keloğlan’ın yanına: “Aman, Kel, der. Bu Dev-Karısı’ndan sade sen değil, ben de pek korktum. Seni sakladığımı anlarsa beni de yutar. Çık git işine, benim başımı da belaya sokma.”

Ne yapsın Keloğlan, gene koşmağa başlar. Dev-Karısı da kovalıyor. Omuzunda ağaç; ağaçtaki kuşlar:

“Çitô çitemâçik,

çitô çitemâçik.”

diye öterlermiş. Dev-Karısı’nın uçurları:

“Şangırla tefi,

mangırla koca.”

derlermiş... Biraz sonra Keloğlan bir kaplumbağaya rastlar:

“Aman Kaplumbağa kardeş, Allah rızası için, beni sakla, ne olursun.” der.

Kaplumbağa bunu kabuğunun içine sokar, gizler. Ama biraz sonra, Dev-Karısını görünce uzaktan:

“Çık, çık Keloğlan. Bu Dev-Karısından sade sen değil, ben de pek korktum.

Seni sakladığımı öğrenirse beni bir lokmada yutar.” der. Keloğlan gene yola düşer.

Arkadan Dev Karısı da kovalıyor; omuzundaki ağaçtaki kuşlar:

“Çitô çitemâçik,

çitô çitemâçik.”

diye öterler, Dev-Karısının uçurları da boyuna:

“Şangırla tefi,

mangırla koca.”

diye ses verirlermiş. Az daha ötede Keloğlan bir kirpiye rastlar. Bu kirpi de oturmuş yolun ortasına değirmen çekiyormuş; değirmen de:

“Çıkıklı çıkınâki,

çıkıklı çıkınâki.” dermiş.

“Aman Kirpi kardeş”, der Keloğlan, “beni saklar mısın?”

“Saklarım.” der, Kirpi. Hemen Keloğlan’ı değirmenin taşının altına sokar.

Gene geçer değirmenin başına,

“Çıkıklı çıkınâki,

çıkıklı çıkınâki.” diye değirmen çeker. Dev-Karısı da gelir yetişir.

“Kirpi, çıkar Keloğlan’ı.” der. Kirpi hiç cevap vermez, boyuna:

“Çıkıklı çıkınâki,

çıkıklı çıkınâki.” diye değirmen çekermiş. Ötede kuşlar, Dev Karısının

omuzundaki koca ağacın dallarında:

“Çitô çitemâçik,

çitô çitemâçik.” diye öterler, Dev-Karısının uçurları:

“Şangırla tefi,

mangırla koca.” diye ses verirlermiş. Dev-Karısı artık kızmış iyice, kirpinin aldırış etmemesine. “Hülüüüp...” demiş de kirpiyi yutuvermiş. Kirpi de Dev-Karısının karnını delmiş, delmiş, çıkmış. Gene oturmuş değirmenin başına:

“Çıkıklı çıkınâki,

çıkıklı çıkınâki.” diye değirmen çekmeğe... Dev-Karısı bir daha “hülüüüp...” demiş yutmuş kirpiyi; gene kirpi delmiş delmiş Dev-Karısının karnını da çıkıvermiş. Oturmuş gene değirmenin başına:

“Çıkıklı çıkınâki,

çıkıklı çıkınâki.” diye değirmen çekmeğe. Üçüncü defasında Dev-Karısının karnı kalbur gibi delik deşik olmuş, küt diye düşmüş ölmüş. Keloğlan da hemen cebinden pıçağını çıkarmış, Dev-Karısının kulaklarını kesmiş, torbasına koymuş.

Ordan kalkmış artık Keloğlan, doğru delikanlıların kahvesine. Delikanlılar gene Erler-Karısı’nın lafını ederlermiş: “Kim gidebilir Erler-Karısı’na koca olmağa? Kimin haddine bu işi göze almak? ..” falan derlermiş. O zaman Keloğlan torbasında Dev-Karısı’nın kulaklarını çıkarmış da delikanlıların önüne atıvermiş.

“İşte, demiş, Erler-Karısı’na koca oldum da kulaklarını bile kestim.”

“Aman bu ne iştir, Keloğlan” derler delikanlılar.

Alkış, kıyamet, Keloğlan’ı baş köşeye oturturlar. Herkes bahşışlarla, hediyelerle Keloğlan’ı zengin ederler.

Keloğlan’ın anası da, oğlan gideli iki gözü iki çeşme, oğlunun yasını tutarmış, artık ondan umudu kesmişmiş. Oğlunun dönüşüne o da sevinir, bayram eder...

Onlar ermiş muradına (Boratav, 2016, s. 51-56).

M-7 Keloğlan ile Kargası

Bir varmış, bir yokmuş. Tanrı’nın kulu çokmuş. Çok yemesi, çok demesi günahmış. Vaktin birinde, ücra bir köyün kıyısında bir Keloğlan varmış. Babası günün birinde ölmüş. Bu Keloğlan da ihtiyar anasına bakmak için iş aramaya çıkmış. Kapı kapı dolaşmış, kimseler buna iş vermemiş. Çaresiz kalmış da, dağarcığını sırtına vurmuş, gurbete çıkmış. Diyar diyar gezmeye başlamış. Az gitmiş, uz gitmiş, altı ay bir güz gitmiş. Derelerden geçerek, tepelerden aşarak, keselerden dönerek, lale sümbül biçerek, bazı yürüyüp bazı sekerek, yolların tozuna bulanıp giderek yürümüş. Günün birinde türkü çığırıp sekerken, yolun kenarında bacağı kırık bir karga bulmuş. Almış torbasına koymuş da:

“Eh, kısmetim açıldı, talihim karşı çıktı. Kara karga yoldaşım oldu. Uğurunu hele bir deneyeyim ...” demiş de, sevine sevine sıçrayarak yürümüş. Gide gide gün dönerken bir köye ulaşmış. Gece konaklamak için evlerden birinin kapısını çalmış. Halini, ahvalini anlatmış. Göz açıp kapayasıya, nesi var nesi yok bir bir döküp saçmış. Karnının aç olduğunu, gurbet yollarında perişan, geceleyecek yeri olmadığını, boynunu bükerek, ellerini ovalayarak söylemiş. Ev sahipleri buna acımışlar da, konuk etmişler.

Ocak başına buyur etmişler de, dereden, tepeden, dünya ahvalinden, görülenden, duyulandan sorgu sual etmişler. Keloğlan bir aralık iyice sıkılıp bunalmış. El yıkamaya dışarı çıkmış. Mutfağın önünden geçmiş. Kilerin kapısını açık bulmuş. İçeri girmiş, bir koklamış, iki bakınmış. Dolaptaki börekleri, dolmaları, kızartmaları, tatlıları ve de turşuları görmüş de, midesi guruldemiş, ağzının suyu akmış. Sevine sevine gidip acele işini görmüş, ellerini yıkayıp hemen yerine dönmüş. Yemek zamanı gelmiş de, yere bir örtü sermişler, ortasına bir elek, üstüne de bir koca sini koymuşlar. Ekmegi dilimlemişler. Kaşıkları sıralamışlar. Konuğu buyur etmişler. Ev halkı da çepeçevre sininin etrafına sıralanmışlar. Keloğlan bir aralık dışarı çıkmış da, kapının dibindeki dağarcığından topal kargayı almış, gömleğinin içine sokmuş, gelmiş oturmuş. Sininin ortasına koca bir tencerede bulgur çorbası koymuşlar, imansız, hem de suluca. Birer parça da çökekle soğan dağıtmışlar. Keloğlan’a, “Buyur hele, bismillah” deyip şapır şupur kaşıklamaya girişmişler. Keloğlan bir kaşık almış çorbadan, yağsız, imansız, safi sudan. Ekmekle çökelek yesem demiş, şap gibi tuzdan ağzı büzülmüş. Bakmış ki, olacak gibi değil. Koluyla sıkıştırmış kargayı. Topal karga da:

“Gak gak, hak hak!” diye ses verince, başını eğmiş de Keloğlan, kargayı dinler gibi yapmış. Evin ağası sormuş:

“Ne o Keloğlan, kim bağırdı öyle, kimi dinledin, ne söyledi sana?” diye sorunca, bu Keloğlan:

“Efendim, benim bir topal kargam var. Can yoldaşımdır. Haldaşımdır. Benimle birlikte dolaşır da, gizliden saklıdan haber verir. Karnı çok acıkmış, canı dolma istemiş. ‘Kilerdeki dolapta dolma varken, bulgur çorbası içilir mi? Siz de yiying, bir kıymık da bana verin hele’ diyor. Kusura bakmayın, biraz arsızdır. Ama doğru özlüdür, tok sözlüdür” deyince, ev sahibi ile karısı bakmışlar, biraz da sıkılıp utanmışlar. Ağa başıyla işaret etmiş de, karısı ayağını sürüye sürüye gitmiş, dalmayı getirmiş. Gülüşmüşler, söyleşmişler, dalmayı tüketirken Keloğlan koluyla kargayı bir

daha sıkıştırmış. Topal karga da:

“Gak gak, hak hak!” diye ses verince, başını göğsüne eğmiş de, dinler gibi yapmış. Evin ağası sormuş buna:

“Ne o Keloğlan, kim bağırdı öyle, kimi dinledin, ne söyledi sana?” diye sorunca, bu Keloğlan:

“Yine bizim şu topal karga... Can yoldaşımdır. Haldaşımdır. Benimle birlikte dolaşır da, gizliden saklıdan haber verir. Dalmaya doyduk. Ya Rabbi şükür. Sofra sahibi ağamızın kesesine bereket. ‘Kilerdeki dolapta kızarmış tavuk varken,

dolmayla öğün edilir mi? Siz de yiyin, bir parçacık da bana verin hele’ demektedir. Kusura bakmayın, biraz arsızdır. Ama doğru özlüdür, tok sözlüdür ...” deyince, ev sahibi ile karısı bakışmışlar, biraz da sıkılıp utanmışlar. Ağa başıyla işaret etmiş de, karısı ayağını sürüye sürüye gitmiş, tavuk kızartmasını almış getirmiş. Gülüşmüşler, tekerleme söylemişler, kızarmış tavuğun kemiklerini yalayıp tüketirken Keloğlan koluyla kargayı yine sıkıştırmış. Topal karga da:

“Gak gak, hak hak!” diye ses vermiş. Keloğlan başını göğsüne eğmiş de, dinler gibi yapmış. Evin ağası buna sormuş:

“Ne o Keloğlan, kim bağırdı öyle, kimi dinledin, ne söyledi sana?” diye sorunca, bu Keloğlan:

“Aman ağam, söylemeye utanıyorum. Yine şu bizim topal karga ... Gevezedir, çenesi durmaz. Arsızdır, kanaat getirmez. Ne görürse ister, gözü doymaz. Ama ne edelim ki, can yoldaşımdır. Haldaşımdır. Benimle birlikte dolaşır bir derviştir ki, gizliden saklıdan haber verir. ‘Kızartmadan tadası olduk. Ya Rabbi şükür, veren eller dert görmesin, sofrasından konuk eksik olmasın. Oldu olacak. Kilerdeki dolapta tatlı ve de börek varken, bu ziyafet burada sona erer mi?’ demektedir. Kusma bakmayın, biraz yüzsüzdür. Ama doğru özlüdür, tok sözlüdür...” deyince ev sahibi ile karısı bakışmışlar, biraz da sıkılıp utanmışlar. Ağa çaresiz kalmış, başıyla işaret etmiş de, karısı ayağını sürüye sürüye gitmiş, baklavayla böreği dolaptan almış getirmiş. Gülüşmüşler, söylemişler, baklavayla börek sinisini evire çevire bitirmişler. Böylece yemeğin sonu gelmiş. Siniyi kaldırmışlar. Ocağın başına geçmişler de, bir zaman daha hikâyeler, masallar anlatıp uyku zamanını getirmişler. Keloğlan kargasını dağarcığına koymuş. Bir köşeye çekilmiş yatmış. Ev halkı da yataklarına çekilip uykuya varmış.

Keloğlan ertesi sabah, alacakaranlıkta, daha gün doğmadan, şafak sökmeden kalkmış. Kenan köşeyi, dolabı sekiyi, kuşağı keseyi, kimselere sezdirmeden birer birer dolaşmış da yoklamış. İşe yarar ne bulduysa torbasına aktarmış. Evi süpürüp,

süpürgeyi kapıya dayamış. Torbasını, dağarcığını sırtladığı gibi, tahta çıtırdatmadan, kapıları gıcırdatmadan yürümüş.

Ev halkının üstüne uyku tozu serpilmiş de, gaflet dumanı bastırmış. Kuşluk vakti güç hal ile uyanmışlar da, ellerini nereye atsalar ortalığın karışmış, eşyaların eksilmiş olduğunu görmüşler. Yüzlerini yıkayıp kuşaklarını yeniden sarmaya davranmışlarsa da, keselerinin boşalmış olduğunu fark etmişler. Ortalığın süpürülüp de süpürgenin kapıya dayalı durduğunu görünce de ne olup bittiğini, kelli Keloğlan'ın kendilerine neler ettiğini anlamışlar.

“Aman bu Keloğlan, yaman bu Keloğlan, vay bize neler etti? Topal kargayla bir oldu, yemeklerimizi yedi; evimize konuk oldu da, baştan ayağa bizi soydu savuştu ...” diye par par dönüp har har öteye beriye koşmuşlar ki, ne fayda! Atı alan Üsküdar'ı aşmış da, şaşkın olan yoldan şaşmış. Köylüye haber salmışlar, toplanıp bu Keloğlan'ın peşine düşmüşler.

Bunlar sonra araya, dağı dereyi yoklaya geledursunlar. Biz gidelim Keloğlan'a. Gide gide giderek, keselerden dönerek, derelerden geçerek, birim birim sekerek yürümüş. Hayli yol almış. Bir aralık, sürüsünü yayıp dolaşan bir çobana rastlamış. Öğle vaktiymiş. Bir ağacın altına oturmuşlar. Azıklarını bölüşmüşler. Bir aralık, bu çoban, Keloğlan'ın torbasındaki kargayı görmüş. “Kim bilir nedir, neden torbanda taşırsın?” diye Keloğlan'a sormuş. O da:

“Bu karga bana babamdan kalma mirastır. Çok değerli, hayli hüneri ve de marifetli bir kargadır. Can yoldaşdır, haldaştır. Benimle birlikte dolaşır da, gizliden saklıdan haber verir. Asıl büyük marifeti de her gün bir sarı altın yumurtlar ...” deyip de kargayı avuçlamış, altına bir altın sıkıştırıp birlikte çıkarmış. Çobanın gözleri fal taşı gibi açılmış da, bu işlere şaşmış kalmış. “Ne etsem, ne eylesem de şu kargayı ele geçirsem. Dağda bayırda, yağmurda güneşte sürünmekten kurtulsam ...” diye düşünürken, Keloğlan ona:

“Artık diyar diyar gezmekten, bu kargayla da yoldaşıktan, altın toplamaktan usandım. Bir köye çekilip yerleşmek, çoluk çocuk, bağ bahçe, mal davar sahibi olmak istiyorum. Şu sürüyle üstündeki elbiseleri, kepenegini verirsen, şu altın yumurtlayan kargayı sana veririm. Helalinden değişelim ...” deyince, çoban çok sevinmiş. Hemen oracıkta külahından çarığına kadar soyunmuş. Keloğlan'la elbiselerini değiştirmişler. Keloğlan'ın verdiği topal kargayı koynuna sokmuş. Çoban geriye dönerken, çoban kılığına giren Keloğlan da sürüyü almış, yamacı aşmış. Kendi de bir ağaca çıkmış da, yolun dönemecini gözlermiş.

Aradan az bir zaman geçmiş. Keloğlan'ın peşine düşen köy halkı görünmüş. Kendilerine karşı gelen, Keloğlan kılığındaki çobanı yakalayıp sallamışlar sallamışlar da, fırlatıp dereye atmışlar. Söve saya, lanetler okuya okuya köylerine dönmüşler.

Keloğlan o geceyi yolda geçirmiş. Ertesi sabah, kuşluk vakti, sürüyü önüne katmış da köye dönmüş. Bunu sürüyle gelmiş gören köylüler şaşmışlar da, afallayıp kalmışlar. Sonunda toparlanıp bu Keloğlan'a sormuşlar:

“Aman Keloğlan, sen dereye boğulmadın mı? Bu sürüyü de nereden buldun?”

Bu Keloğlan sırtmış da:

“Ne boğulması, derenin içi koyun dolu, birazını sürdüm çıkardım. Siz beni dereye değil, nimetin, rızkın üzerine atmışsınız. Bu memleketin her yanı hazineyle, kismetle doluymuş. İşiniz gücünüz adam dövmek, dereye sallayıp atmak. Hele düzenbazlar, akılsızlar hele ...” demiş bunlara. Köylüler bunu duyunca, ha demeden koşuşmuşlar; koyun çıkaralım, sürü toplayalım diye kendilerini suya atmışlar. Dereye boğulup gitmişler.

Keloğlan da sürüsünü katmış önüne. Türkü çığıra çığıra köyünün yolunu tutmuş. Anasının evine gelmiş de, sürü sahibi ağa olmuş. Yemişler, içmişler, hoş geçmişler. Keloğlan'ın adı çıkmış, ünü dört bucağa yayılmış. Oyunlarına uğrayanlar yılmış, uğramayanlar da gülmüş. Bize de bu masal bergüzar kalmış (Alangu, 2011, s. 146-151).

M-8 Akkız ile Karakız

Evvel zaman içinde, kalbur saman içinde, develer top oynarken eski hamam içinde, evelme develeme, devede kovalama. Hepten hüpten, bir saray yaptırdım çöpten. Bahçesinde gezerken, yeri göğü süzerken, bir elmas buldum yerde, başım girdi derde. Aldım parlattım, götürüp bir kuyumcuya sattım. Parasıyla bir karpuz aldım dağ gibi, diktim karşıma otağ gibi. Bir kapı açtım karpuz, yol mu bulunmaz yolsuza. Merdiven dayayıp girdim içine, gitmiş gibi oldum Çinimaçın'e. Karpuzun içi iç değil sazlık samanlık. Bir ovası var tozluk dumanlık. Bir yanında bakırcılar bakır döğer denk ile. Bir yanında Al-Osman devleti cenk eder kara urbalı Frenk ile. Amanın aman! Hallerim yaman! Çıkarın beni buradan dedim de çıkardılar dışarı. Sözüm topluluktan dışarı, korkudan üç buçuk atmışım. Günlerce ağızsız dilsiz yatmışım. Bir daha karpuz gezintisi mi? Benden uzak dursun! Allah yazdıysa bozsun!

Bir varmış bir yokmuş. İnsanoğlunun başından geçenler dağdan taştan daha çokmuş. Vaktin birinde bir kız çocuğu varmış.

Güzel mi güzel. Sırma saçları tel tel. Yanakları al al. Gözleri ceylan, bakışları umman. Dişleri inci. Güzellikte birinci.⁷

Ama neye yarar. Azı karar, çoğu zarar. İnsanın kendisi değil yazgısı güzel olmalı. Kara yazgılının birisiymiş kızcağız. Dal boylu, melek huylu anası daha beşikteyken sizlere ömür olmuş. Babası hiç beklemeden, beşikteki yavrum azıcık büyüsün, ortaya çıksın demeden gitmiş, bir kadın getirmiş eve. Kadın kadın değil sanki azgın bir deve. Zavallı yavrucağa çektirmedeği kalmamış. Ayşegül’ken diken Ayşe’ye çevirmiş adını. Sarıdiken Sarıdiken, yavaş kapa kapıyı çıkarken! Sarıdiken Sarıdiken, ağzını şapırdatma yemek yerken! Zavallı öksüzün her dakikası böyle acılar içinde geçer, su yerine zehir içermiş. Evde her bir işi o gördüğü halde yine de analığının eşek arısının iğnesine benzeyen dilinden, kabarmış öfkesinin selinden kendisini kurtaramamış.

Çok geçmemiş aradan, esirgememiş yaradan. Bir kız çocuğu da analığı doğurmuş. Artık varsa da kendi kızı, yoksa da kendi kızı. Yemez ona yedirir, giymez ona giydirmiş. El üstünde el bebek, gül üstünde gül bebek.

Artık zavallı Ayşegül, yediği zehir, giydiği zifir, yumruk vurula vurula başına, erişip gelmiş on sekiz yaşına. Önünde bir inek. Kolunda bir yumak. Yün eğirerek ormanda çobanlık edermiş. Öbür kız Fatmagül de yediği önünde, yemediği ardında evde yan gelip yatarmış.

Bir gün gene Ayşegül ormanda yününü eğiriyormuş. İneği sarıkız da önündeki düzlükte kıyır kıyır yayılarak karnını doyuruyormuş. Ansızın bir yel, yel değil sanki gökyüzünden uzanmış bir el, kızın eğirmekte olduğu yün yumağını kapıvermiş. Kaldırmış havaya, alıp götürmüş.

Ayşegül koşmuş ardından: “Aman yel kardeş, ne olur yünümü bırak!” diye yalvar yakar olduysa da yel söz dinlememiş. Yumağı derelerden tepelerden aşırılmış, öbür yüze düşürmüştü. Ayşegül dur durak bilmeden koşmuş ardından. Ayakları dilim dilim dilinmiş. Yamalı entarisi yolum yolum yolunmuş.

Neyse.. Yel, yün yumağını dağın öbür yüzünde تنها bir evin avlusuna bırakmış. Ayşegül soluk soluğa, varmış o evin kapısına dayanmış. Yapışmış tokmağına, tak tak tak!

Çok geçmemiş, bir kocakarı başı uzanmış kapı aralığından:

- Ne istersin kızcağızım. Pek perişan halceğiniz! demiş.

Ayşegül oğul balı gibi tatlı ve duru bir dille:

- Nineciğim nineciğim, ey benim bir taneciğim! demiş. Yumağımı yel kaptı, getirdi avlunuza attı. Ne olur onu alıp gideyim. Yoksam hesabını benden sorarlar.

Kocakarı ardına kadar açmış kapıyı, buyur etmiş kızı içeriye:

- Gel hele gel, biraz dinlen burada. İşte yünün yumağın da orada. Ben eğirip asmışım kirmanımı duvara. Bundan geri yünü yumağı neyleyeyim.

Ayşegül, kırmamış kadıncağızın hatırını. Girmiş oturduğu odadan içeri. Oda ki oda derim sana. Başka odalar da varmış bu odadan içeri.

Biraz dinlendikten, içinin korkusu yatıştıktan sonra kocakarı kalkmış, kızın önüne bir sofra donatmış. Sofra ki sofra derim sana. Sultanlara layık. Sofrada bir tek kuş sütü ile yılanın ödü eksikmiş.

Birlikte yemek yerlerken kocakarı ansızın soruvermiş:

- Kızım kızım, kınalı kızım! Ben mi güzelim yoksa annen mi güzel?

- Annemi hiç görmedim nineciğim. Beni doğurunca Tanrısına kavuşmuş. Şimdi bir analığım var. Güzellikte senin eline su bile dökemez.

- Ama ben yaşlandım yavrucuğum. Baksana yanaklarım buruş buruş.

- Olsun! Güzellik yaşta değil baştadır. Senin her halin başka güzel!

Aradan kısa bir süre geçmiş. Kocakarı bir soru daha sormuş:

- Benim pilavım mı güzel, yoksa analığının pilavları mı?

- Analığının pilavları batsın! Senin pilavının benzeri saraylarda bulunmaz.

Kocakarı sevinçten kelebekler gibi uçmuş. Çok geçmeden bir soru gülü daha açmış:

- Benim baklavam mı güzel, yoksa analığının baklavası mı?

- Analığım kırk yılda bir baklava yapar. Onu da yiyeceğin dişi kırılır. Senin baklavan baklava değil bir gül yaprağı sanki, insanın ağzında dağılıveriyor.

Kocakarının kocamış gönlünü ışık doldurmuş. Kararmış yüzüne yeniden güneş vurmuş.

- Kızım kızım, kınalı kızım! Sözlerinle gönlümü gönendirdin. Kurumuş yüreğime yağmur indirdin! Ben de seni sevindireyim bari. Bak şu karşıda üç kapı var. Biri kara, biri kırmızı, biri pembe. Bunları teker teker aç. Eğer bana söylediğin sözler doğruysa, başına mutluluk kuşu konar. Yok ikiyüzlülük ederek yalan konuşmuşsan yandığının resmidir. Ömrünün sonuna kadar cezasını çekersin. Ah vah eder, gözyaşı dökersin.

Ayşegül ne düşünmüş, ne taşınmış. Bismillah deyip önce kara kapıyı açmış, girmiş içeri. Sonra hemen çıkmış dışarı. Ama nasıl bir çıkış... kapkara bir kız olmuş.

Kaşı gözü, eli yüzü, giysileri bile kapkaraymış. Sanki karanlık gecede tutulmuş bir aymış.

Hiç üzülmemiş buna. N'oldu bana diye çağırıp haykırmamış. Varmış kırmızı odanın kapısına dayanmış. Ona da girip çıkmış. Kızılderililerden daha kıpkızıl çıkmış oradan. Kaşı gözü, saçları kıpkızıl...

Kızıl renge bürünmesine de aldırmamış Ayşegül. Gidip pembe kapıyı aralamış. Oradan da pembecik, güller gibi pespembecik çıkmış. Bu pembe haliyle o kadar güzel olmuş ki bahçede şakıyıp duran kuşlar hayretten dillerini yutayazmış. Çiçekler başlarını kaldırıp bakmış. Rüzgâr yavaşlamış. Çeşme bir süre çağıltısını kesmiş.

Kocakarı elinden tutmuş, kızın pembe yanağına pembe bir öpücük kondurmuş:

- Haydi kızım, demiş, güle güle git. Yakında kısmetin açılacak. Çünkü yolunu bekliyor bir yiğit. Hep böyle güzel kal. Güldükçe yanağından güller açılsın! Yürüdükçe bastığın topraklara bereket saçılsın!

Ayşegül, öpmüş elini kadının, düşmüş yola. Güldükçe yanağından güller açılmış. Bastığı topraklara bereket saçılmış. Kuruyan otlar yeniden yeşermiş. Sararmış çayırklar yeniden gövermiş. Az gide, uz gide, sarı inek önünde ulaşmış evlerine. Ayşegül, Ayşegül değil bir peri kızı gibi pembecik içeri giriverince analığı da, kız kardeşi de şaşkınlıktan dilleri dişleri kilitlenmiş. Bir süre konuşamamışlar. Dillerinin bağı çözülünce ikisi birden kızcağızı soru yağmuruna tutmuşlar. O da hiçbir, şeyi saklayıp gizlememiş. Başından geçenleri olduğu gibi anlatmış.

Analık kadın o gece hiç yummamış gözünü. Giydirmiş kuşatmış hazırlamış kızını. Bir yumak yün koymuş koltuğunun altına. Daha kargalar gak demeden Fatmagül'ü yollamış dağın öbür yamacına. Taş evde oturan kocakarı sabahın köründe kapısını çalan bu davetsiz konuğu da iyi karşılamış. İçeri buyur etmiş. Önüne sultanlara yaraşır bir sofra çıkarmış. Yemek arasında da sorularına başlamış:

- Kızım kızım, güzel kızım! Ben mi daha güzelim, annen mi?

- Annem de güzel ama sen ondan çok daha güzelsin.

- Peki, pilavıma ne dersin? Annen böyle güzel pilavlar pişiriyor mu?

- Pişirir pişirmesine ama teyzeciğim, senin pilavın gibisi yok. Yedikçe tadı insanın damağında kalıyor.

- Peki, ya baklavama ne dersin? Annenin baklavalara benziyor mu?

- Sen ne diyorsun teyzeciğim, senin baklavan gibisini şimdiye kadar hiç yemedim. Sana baklavalara kraliçesi deseler yerindedir.

Kocakarı memnun memnun gülümsemiş.

- Teşekkür ederim güzel kız, demiş. Şimdi üç odaya girip çıkacaksın. Eğer sözlerinde ikiyüzlülük varsa yüzün kara çıkarsın odalarımından. Ömrünün sonuna kadar da öyle dolaşırsın.

Fatmagül kara kapılı odaya girmiş, oradan kapkara çıkmış. Kırmızı kapılı odaya girmiş, rengi kömür karasına dönmüş. Pembe kapılı odaya girmiş, oradan pespembe çıkacağını umarken zift karası bir yüzle dışarıya adımını atmış. Yedi kat yerin altındaki karanlık geceden hiç farkı yokmuş.

Kaçarcasına kocakarının evinden uzaklaşmış. Bastığı otlar kurumuş. Çimenler sararmış. O yaklaşırken kuşlar ötelere doğru uçup uzaklaşmışlar, iki gözü iki çeşme evlerine varabilmiş.

Anası kızını görünce küplere binmiş. “Aldattın kızımı, mahvına sebep oldun” diyerek bir sopa kaptığı gibi Ayşegül’ü evden kovmuş. Kendi kızını da sabunlarla, killerle, küllü sularla yıkamış, yıkamış. O yıkadıkça karalığı daha koyulaşmış, besbeter kararmış. Kötü kalpli analığın kötü kalpli kızı ömrünün sonuna kadar yüzünün karasıyla yaşamak zorunda kalmış.

Ayşegül evden kovulduktan sonra bir yol tutturmuş. Az gitmiş uz gitmiş, dere tepe düz gitmiş. Bir çeşme başına ulaşmış. Issız çeşme başlan tekin değildir. Geceyi nerede geçireyim? Nasıl saklanayım diye düşünürken çeşme başındaki kavağa gözü ilişmiş. Uzun mu uzun, sülün gibi bir kavak. Yel estikçe hışır hışır hışır ediyor. “Bari şu kavağın üstüne çıkayım da geceyi orada geçireyim. Böylece kurttan kuştan, haramiden kendimi daha kolay korurum” demiş.

Öyle yapmış. Çıkmış uzun kavağa, bir dalına tünemiş.

Sabah olmuş. Güneş karşıdan parıl parıl doğmuş. Derken şakır şakır nal sesleri duyulmuş. Tek başına beyaz bir atlı gelmiş. Atından inmiş. Atını çeşmenin yalağından sulamak istemiş. At başını suya eğince ürküp şaha kalkmış. Durup dururken bu at neye ürkü? Delikanlı suya bakmış, dünya güzeli bir yüz.. Başını kaldırıp kavak ağacına bakınca ne görsün? Dünya güzeli bir kız duruyor orada.

- Kız sen in misin, cin misin?

- Cine benzer bir halim var mı? Ben de senin gibi inim, insanım, bir Tanrı kuluyum.

Beyaz atlı, uzun dil dökmelerden sonra Ayşegül'ü uzun kavaktan inmeye razı eder. Terkisine bindirip ülkesine götürür. Meğer bir padişah oğluymuş beyaz atlı. Babası ona kırk gün, kırk gece süren öyle bir düğün yapar ki, kırk yıl dillerden düşmez. Yerler içerler, muratlarına geçerler.

Onlar ermiş muratlarına, gökten üç elma düştü, kalplerinde kötülük barındırmayan güler yüzlü çocukların başına (Sarıyüce, 1993, s. 7-14).

M-9 Büyülü Sofra

Bir varmış bir yokmuş, insanoğlunun başından geçenler dağdan taştan daha çokmuş.

Evvel zaman içinde, kalbur saman içinde, develer tellal, keçiler berber iken, insanlar daha aya ayak basmamışken, yıldızlar korkup surat asmamışken bu dünyada işsiz güçsüz bir Keloğlan varmış. Haylaz mı haylaz, yaramaz mı yaramazmış. Anası Mersin'e git dese o tersine gidermiş. Birisi bayram haftası dese, o ambar tahtası diye tutturmuş.

Keloğlan'ın anası da anaymış hani.. Yoksulmuş, malı mülkü yokmuş ama ne eder, ne yapar kel oğlunun önüne her gün bir kap yemek çıkarırmış. Köyde yapılacak bir iş çıkınca ona gider, iş bulamadığı zamanlarda da oturup çorap örermiş. Ama ne çoraplar.. Renk renk, desen desen.. Allı nakışlı, gülen bakışlı.

Kadıncağzın kendi koyunu kuzusu olmadığı için kasaba pazarından yün alır, yıkar, tarar, eğirmiştir. Bir çıkırığı varmış. Kanatları durmadan çıkırık çıkırık diye dönermiş.

Kadın çıkırıkla yün eğirirken yün gelebinin bir ucunu da Keloğlan'a tutturmuş. Keloğlan yünün ucunu eline geçirdi ya, çekip gidermiş evden dışarıya. Oradan avluya geçermiş. Avludan da çelik çomak oynayan çocukların yanına.

Kadıncağzı:

- Kel oğlum, keleş oğlum!.. Gene yarış atı gibi başını aldın gittin! Güzel yünümü berbat ettin! diye ardından bağırıp çağırırmış ya, Keloğlan işitmezmiş bile.

Oğlu yünlerini sık sık berbat ettiği halde kadıncağzı gene de güzel çoraplar örmesini başarmış. Bunları paket yapar, Keloğlan'ın koltuğuna yerleştirir:

“Haydi benim sırma perçemli oğlum” dermiş, “bunları götür, pazarda sat!”

Keloğlan bir çift çorabı omuzundan aşağı sarkıtır, öbürleri koltuğunun altında, pazara varırmış. Başlarmış malını övmeye:

“Çorapçı geldi! Çorapçı güzeli geldi! Eşi menendi yok bunların! Bir alan bir daha alıyor! Almayanın elleri boş kalıyor!”

Keloğlan haylazmış, yaramazmış ama, diline, satıcılığına diyecek yokmuş. Çorapları kısa zamanda satar bitirir, parasını anasına getirirmiş.

Bir gün pazarda işini erken bitirmiş. Anasının istediği fırında pişmiş tombul somunları alıp heybesine koymuş. Yola koyulmuş. Türküler söyleyerek, öten kuşları dinleyip, geçen bulutları seyrederek giderken her zaman atlayıp geçtiği, soğuk sularından içtiği dereciğe varıp ulaşmış. Atlayıp geçmeden önce eğilip bakmış suya. Suyun içi balık dolu. Geçip gidiyorlar güle oynaya.

Keloğlan'ın avareliği tutmuş. Ara sıra depreşirmiş avarelik yarası. Bir taşın üstüne oturmuş. Ekmekleri koparıp koparıp balıklara atmaya başlamış. Sırayla bütün somunlar tükenip bitmiş. Parça parça suya gitmiş.

Ekmek bitince balıklarda dağılıp gitmişler. Keloğlan ortalığın karardığını görünce kalkmış. Süklüm püklüm köyün yolunu tutmuş.

Buram buram nane kokan bir çorba pişiren annesi ekmek getirecek diye oğlunun yolunu gözlüyor. Onun eli boş dönüğünü görünce öfkeden küplere binmiş. Açmış ağzını, yummuş gözünü:

- Git buradan, diye haykırmış. Elimin emeği, gözümün nuru ile ördüğüm çorapların parasını dere sularına nasıl gömdün? Allah'tan da mı korkmadın? Git, kendi gayretinle para kazan. O para ile ekmek al! O zaman kapımı çal! Elin boş gelersen kapıyı açmam ha?.. Bunu böyle bil, sözüm şaka değil.

Keloğlan kel başını kaşımış.

“Aman ana! Yaman ana! Ben ettim, sen etme bunu bana!” diye yalvarıp yakardıysa da anasına söz geçirememiş.

Çaresiz kalınca evden uzaklaşmak zorunda kalmış. Düşmüş yola. Bakınarak sağa sola, az gitmiş uz gitmiş. Bir altı ay bir güz gitmiş. Bir de bakmış ki bir adımlık bir yol gitmiş. Köy köy, kasaba kasaba gezip dolaşmış. Bir iş bulamamış, bir baltaya sap olamamış.

Günlerce aç susuz gezip tozduktan sonra:

“Boşu boşuna niçin geziyorum” demiş kendi kendine.

“Gidip balıklardan ekmeklerimi geri istiyeyim. Yağma mı var!.. Ben aç dolaşayım... Onlar benim ekmeklerimle keyif sürsünler..”

Düşmüş yola, selam vermeden hiçbir kula, koştura koştura dere kıyısına gelmiş. Balıklar Keloğlan'ı görünce toplanmışlar gene. Sevinmişler ekmek verecek bize diye. Su içinde kıpır kıpır oynamışlar.

Keloğlan zavallı balıkların sevincini çabuk bozmuş.

- Balıklar! Balıklar! diye haykırmış. Geçen gün doğrayıp yedirdiğim ekmekleri geri verin. Öyle bakıp durmayın alıklar! Yoksa ben size edeceğimi bilirim!

Balıklar insanoğlunun dilinden anlar mı? Bir iki beklemişler. Sonra dere içinde her biri bir yana dağılıp gitmişler. Balıklar dağılınca Keloğlan'ın kel kafası iyice bozulmuş. Başlamış eline geçirdiği taşları dereye atmaya, dana gibi de bağırmaya:

- Bana adıyla sanıyla Keloğlan derler. Ya ekmeklerimi geri verirsiniz, ya da burada rahat yaşatmam sizi!

Keloğlan durmadan dereyi taşlamış. Kocaman kocaman kayaları atmış. Öğle olmuş, ikindi olmuş. Akşam olmuş. Keloğlan ha bire dereye taş yağdırmış.

Akşam karanlığı iyice çökünce, gökyüzünde yıldızlar pırıl pırıl gözüktünce dereden bir ses işitmiş Keloğlan:

- Vay başım! Hangi sersem attı bu taşı başıma?

Keloğlan konuşanı balık sanmış:

- Ben attım, ben!., diye karşılık vermiş.

- Sen mi attın? Sersem çocuk, başka işin yok mu senin?

- Başka işim yok. İş nerede? Yediğiniz ekmekleri geri alıncaya kadar taşılayacağım.

- Ekmek mi? Ne ekmeğinden konuşuyorsun sen?

- Hani geçen gün parçalayıp size atmıştım ya!..

- Biz su perileriyiz. Ekmek yemeyiz. Bizim evimiz buradadır. Gündüz uzaklarda oluruz. Akşam olunca evimize geliriz.

Keloğlan yeni taşlar toplamış kucağına:

- Ben su perisi, sel perisi bilmem. Ya ekmeğimi verirsiniz ya da parasını.

- Biz para kullanmayız. Ama istersen sana bir sofraya verelim. Evine götür. İstedğin kadar yemeği önünde bulursun.

Keloğlan'ın ayakları dibine pat diye bir torba düşmüş. Keloğlan onu almış, anasına götürmüştü. Eve gelince çat çat kapıyı vurmuş. Anası içerden:

- Kim o? diye sormuş.

- Benim ana, benim! Bak sana ne getirdim.

Kadın kapıyı açmış. Keloğlan içeri girmiş. Ocak başına oturur oturmaz koltuğunun altındaki sofrayı yere sermiş. Sofra üzerinde yemekler belirmiş ki insanın aklı duracak. Hindi kızartması mı dersin? Pirinç pilavı mı dersin? Tereyağlı suböreği mi, baklava mı dersin? Hangisine atılır, hangisini seçersin? Ye yiyebildiğin kadar. Tat tadabildiğin kadar.

Keloğlanla yoksul anacığın ondan yemişler, bundan tatmışlar. Karınlarını bir güzelce doyurmuşlar. Sofrayı katlayıp bir köşeye koymuşlar.

Ertesi gün, daha ertesi gün sofrayı açtıklarında türlü türlü yemekler belirmiş önlerinde. Yemişler içmişler, şükür sözü düşmemiş dillerinden. Hiç çıkmamışlar evlerinden.

Birkaç gün geçince, Keloğlan böyle ağa kesesinden yiyip içince, başında gene kavak yelleri esmeye başlamış. Durup dururken:

- Ana, demiş, her şeyimiz var Allah'a şükür! Neden konuya komşuya güzel bir yemek ziyafeti çekmiyoruz?

- Oğlum, bulduk bir sofrayı. Satmaya ne gerek var ona buna tavra. Tanrı'ya şükredelim. Kimseye haber vermeden geçinip gidelim. Sonra elimizden kaparlar.

Keloğlan:

- Hakkın var, anacığım, doğru söylüyorsun. Bu köyde ne insanlar var. Kimseyi çekemezler. Aralarında öyle eli uzunlar var ki, insanın gözünden sürmeyi aşırırlar da haberin bile olmaz, dediği halde ertesi gün kapı kapı dolaşmış:

“Bu akşam bize yemeğe buyurun! Gelmezseniz hatırım kalır. Anam baklavalara, börekler, yağlı yağlı çörekler hazırladı size” diyerek bütün konu komşuyu davet etmiş evlerine.

Akşam olmuş. Köy halkı eksiksiz, kadınıyla, kızıyla, yaşlısıyla, ağırbaşlısıyla Keloğlan'ın evine dolmuş. Çoğu Keloğlan'ı sevdikleri için değil, şu yoksul Keloğlan bakalım bize ne yedirecek diye merak ettikleri için gelmişler.

Köylüler öbek öbek yere oturunca, Keloğlan büyülü sofrayı açıl sofram açıl, saçıl sofram saçıl diye şöyle bir açivermiş. Amanın neler neler... Köylünün o ana kadar görmediği, yemediği yemekler...

Küçük dillerini yutacaklarmış nerdeyse şaşkınlıktan. Ama mideleri kazındığı için açlıktan, kendilerini çabuk toplamışlar. Şapur şupur ede ede, girişmişler yemeklere. Kısa zamanda bir çöp bile, bırakmamışlar ortalıkta. Sonra ağızlarını silip kesenize bereket versin demeden çıkan gitmiş. Çıkan gitmiş. Ortalık tamtakır, kuru

bakır kalınca Keloğlan bir de bakmış ki, o güzelim büyülü sofranın yerinde yeller esiyor. Kim götürdüyse alıp yürütmüş.

Anası:

- Ben sana demedim mi a boyu devrilesice!.. diye Keloğlan'a bir güzel vermiş veriştirmiş ama neye yarar. Kuş elden uçtuktan sonra...

Keloğlan:

- Bre ana, demiş, niçin kendini boş yere üzüyorsun?

Ben o sofranın başka bir eşini yarın alır gelirim. Bana Keloğlan demişler. Ana ana, sen hiç tasalanma!

Sabah olunca doğruca dereye koşmuş Keloğlan. Kucak kucak taş toplayıp dereyi akşama kadar taşlamış. Akşam olunca gene:

“Vay başım!” diye bir ses işitmiş.

Keloğlan:

- Bana bakın peri kardeşler, diye seslenmiş. Bizim köyün eli uzun adamları soframı benden çaldılar. Kim yaptıysa elleri kırılır inşallah. Ne olur, gene bol yemekli bir sofra verin bana. Götüreyim yoksul anama.

- Soframız kalmadı, demiş periler, onun yerine sana daha güzel bir şey veriyoruz.

Keloğlan ayakları dibine fırlatılan şeyi almış evine götürmüş. Bu bir değirmenmiş. Anasının çıkığına benzeyen küçük bir değirmen.

Keloğlan ocak başında serili postekinin üstüne oturmuş. Değirmenin kolunu şöyle bir çevirmiş. Yere pat diye bir altın düşmesin mi? Meğer altın öğüten bir değirmenmiş bu.

Keloğlan durmadan değirmeni çevirmiş. Kolu yorulunca başına anasını oturtmuş. İki torba dolusu altın öğütmüşler o gün. Ertesi gün Keloğlan gene oturmuş değirmenin başına.

Anası:

“Yeter gayrı oğlum. Hele torbadakileri harcayalım. Aslına bakarsan onlar bize yeter de artar bile. Fazla altın ya taş yarar, ya baş. Sonra herkes gözünü bize diker. Evimizi basıp değirmenin yerine darı eker” dediyse de Keloğlan dinlememiş. O gün gene iki çanak dolusu altın öğütmüşler.

Ama üçüncü gün Keloğlan gene kendisini dağıtmış. Yem diye tavukların önüne altın atmış. Bunu bir kocakarı görmüş. O gitmiş bir başka kocakarıya söylemiş.

O da bir başkasına. Başkası da daha bir başkasına. Daha güneş batmadan köyde Keloğlan'ın tavuklarını darı yerine altınla beslediğini duymayan kalmamış.

Büyük bir kalabalık toplanı vermiş Keloğlanların kapısı önüne. Çağırsalar böyle bir kalabalık gelmez bayrama düğüne.

Kalabalığın içinden ala ağız bir adam:

- Keloğlan! Keloğlan! demiş, tavuklarını altınla besliyormuşsun!

Keloğlan, susacağı yerde, ayranı kabarmış:

- Öyle yapıyorum, demiş, evde darı kalmadı da altın serpiyorum horozuma, tavuğuma. Niçin şaştınız buna? Evimin içi altın dolu. Büyülü değirmenimi çevirince un yerine altın öğütüyorum.

Köylüler, Keloğlan'ın "İçeriye buyurun" davetini beklemeden eve doluşuvermişler. Değirmeni o kapıp bakmış, bu kapıp bakmış. Biraz sonra kalabalık evden ayrılınca evde ne bir altın kırıntısı kalmış, ne de değirmen.

Anası söylemediğini bırakmamış. Keloğlan aldırmamış hiç. Ertesi gün doğru dereye koşmuş. Su pericikleri bu kez Keloğlan'a bir tokmak vermişler. O da sevine sevine, alıp getirmiş evine.

Anası tokmağı görünce:

- Bre akılsız oğlum, demiş. Bu tokmak ne işe yarayacak. Sofra ile karnımızı doyurmuştuk. Değirmenle de belimizi doğrultmuştuk. Yoksa bununla akılsız başını mı tokmaklatacaksın!

Keloğlan öfkelenmiş:

- Vur tokmak, vur! Şu çenesini tutmayan anamın başına vur, demiş.

Tokmak tak tak vurmaya başlamış ama anasının başına değil Keloğlan'ın kel başına inip kalkmaya başlamış.

"Dur tokmak, dur!" dediyse de tokmak duru vuru anlamış. Hiç ara vermeden Keloğlan'ın kel başına vurup durmuş. Kanlar içinde bırakmış. Neden sonra durdurabilmiş Keloğlan tokmağı ancak.

Tokmak durunca anası Keloğlan'ın yaralarını sarmış. Keloğlan da sabahleyin daha kargalar gak demeden tokmağı götürmüş dereye fırlatmış. Kafasına inen tokmaklar aklını başına getirmiş. Yanlış yol tuttuğunun farkına varmış. Bundan sonra anasının bir sözünü iki etmemiş. Gezmiş dolaşmış bir iş bulmuş kendisine. Çalışarak gül gibi bakmış annesine. Kimseye muhtaç olmadan geçinip gitmişler, muratlarına yetmişler.

Onlar ermiş muratlarına. Gökten üç elma düştü, çalışana saygı duyan hak bilir çocukların başına (Sarıyüce, 1993, s. 43-51).

M-10 Kırık Leblebi

Evvel zaman içinde, kalbur saman içinde, cinler cirit oynarken eski hamam içinde... Aç tavuk düşünde dan görürmüş; hastalar dersin, narı görürmüş; ben de ben olalı her gece sarı görürüm ... Yumurta sarısı mı desem, kanarya sarısı mı desem, altın sarısı mı desem, ne desem; sarı mı dedin sarı, sarıyı görünce erir dağların karı!

Mademki altınlar sarı, sarılar da altın olsa, küpler altınla dolsa; bununla bir şehir yaptırsam kırk sekiz köyle beraber, her evde seksen sekiz oda beraber, içinde Babil bahçesi, pınar suyu beraber; vah neyleyim yürekte var, elde yok ..

Dört bin devem olsa bir düz ovada, yirmi bin kuşum uça havada, beş on batman yağ eritsem tavada, vah neyleyim, yürekte var, elde yok .. Bin beş yüz ineğim, körpe danalı; iki yüz cariyem, eli kınalı; doksan da çobanım, beli kamalı; vah neyleyim, yürekte var, elde yok .. Lafla peynir gemisi yürümez ki koca koca gemiler yürüsün; yürüse yürüse yine masal yürür! İyisi mi köşkü sarayı bir yana, kurmayı kuruntuyu öbür yana bırakalım da, biz kendi ocağımızın başına oturup kendi keyfimize bakalım:

Bir varmış bir yokmuş, Allah'ın kulu çokmuş; develer tellal iken, pireler berber iken, ben anamın beşiğini tıngır mıngır salları iken bir Keloğlan varmış ...

Günlerden bir gün o Keloğlan bu sokak benim, şu yokuş senin dolaşırken, iki taş arasında yerde bir on para bulmuş, sevinmiş elbet; ama ne alsam, ne almasam diye düşünüp tasalanıyormuş:

“Üzüm alsam, çöpü çıkar! Erik alsam, çekirdeği çıkar! Et alsam, hani ocak? Ot alsam, hani bıçak? İyisi mi, kaygısız başım, ağrısız dişim; leblebi alının da kütür kütür yerim; kalanını da götürür anama veririm,” diye karar kılmış. Alır leblebiyi, düşer yola... Kütür kütür taze leblebiyi hapur hupur atıyormuş ağzına. Yine şura senin, bura benim derken, varmış bir kuyu başına.

“Acep ne kuyudur bu kuyu, içilir mi ki suyu?” diye eğilip bakmış; amma derinmiş kuyu, görünmezmiş suyu; daha daha eğileyim ne var şu aşağıda daha iyi göreyim derken yanın leblebisi cebinden pıt diye suya düşmesin mi? Keloğlan'ın da akli başından gitmiş:

“A kuyu, kara kuyu! Sen esirge benden bir yudum suyu ... Sonra dönüp elsiz, ayaksız gel de, al elimden leblebiyi; hoppala yavrum, hoppala! Nerdeymiş bu yağ, bu

yağma? De hadi, verirsen ver leblebimi, yoksa taşını kırar, başını yaranın senin.” demiş, bir söylemiş ses çıkmamış, iki söylemiş ses çıkmamış; üçüncüsünde bir dev çıkmış kuyudan:

“Ne istiyorsun Keloğlan?” diye sormuş.

“Ne isteyeceğim, leblebimi istiyorum!”

“A Keloğlan, yarım leblebin su perisinin düğününe çerez oldu; koca bir düğün halkı yedi yedi bitmedi, hala da yiyip duruyorlar; eksik artık, helal et! Onun yerine sana öyle bir sofraya getirdim, öyle bir sofraya getirdim ki, ‘Açıl sofram açıl!’ dersin, açılır; yersin, içersin; sana da yeter, ona da yeter; ne tükenir, ne biter. Sonra ‘Kapan sofram, kapan!’ dersin, biter.”

Dev bunları söyleyip kaybolmuş mu ortadan ...

Keloğlan, “Bak hele şu kısmete, insanın kaşığına nasıl da ummadık zamanda çıkıyor!” diye düşünüp sofrayı omzuna vurduğu gibi eve dönmüş. Kapıdan girince, anası onu şöyle bir tepeden tırnağa süzmüş, sonra ağız dilden söz açıp:

“Ne o yine Keloğlan, ağzın kulağına varıyor?” diye sor-muş. Keloğlan, kıkırdayıp anasının sözünü ağzında koymuş:

“Açıl sofram açıl!” der demez, önlerine öyle bir sofraya açılmış ki ...

Çeşit çeşit yemekler; baklavalara, börekler... Bu defa da anasının ağzı kulaklarına varmış; çöreklenmişler sofraya, güle oynaya... Yerler yerler bitmez; içerler içerler tükenmez; sonra “Kapan sofram, kapan!” der Keloğlan, kapanır sofraya! Bir gün böyle, beş gün böyle, “Açıl sofram açıl! Kapan sofram kapan!” Ne odun istiyor, ne ocak; ne kaşık istiyor, ne çanak... Günlerden bir gün Keloğlan, anasının karşısına dikilmiş:

“Ana ana, canım ana! Şu konu komşuyu bir yemeğe ça-ğırarak, nasıl olur?” diye sorar. Anası da:

“Aman deyim oğul, herkesin gözü götürmez, ya şu halimize göz değerse? Gene de sen bilirsin...” Bakmış, Keloğlan somurtmuş dediğine, yüzünü ekşitip sarkıtmış bile dudaklarını...

“Sen kendi başını kayır, öyle de olur, böyle de olur; ben yanın ekmeğin açığı, yarım ekmeğin tokuyum!” der, der ama Keloğlan bu söze omuz silker:

“Bak hele, şu düşünüp kurduğun şeye!” der; gidip yedi mahalleye birden haber eyler ki, “Nimetimi yesinler, devletimi görsünler de kadir kıymetimi bilsinler!” Akşama varmaz, bu haber koca memlekete dağılır. Akli başındakiler:

“Keloğlan, ne ocağın yanıyor, ne bacan tütüyor; yetmiş evin karnını ne ile doyuracaksın?” diye biraz kulağını bükmek isterler, ama o bu söze başını kaşır:

“Misafir, umduğunu yemez, bulduğunu yer; herkesin kısmetinde ne varsa, kaşığına o çıkar; elbet de tok oturanlar, aç kalkmaz ya?” diye savuşturur onları.

Gelgelelim, alemde ne cingöz adamlar var! Öyle her akıntıya pabuç bırakırlar mı? “Keloğlan, daha bir baltaya sap olamadı, kendi karnını doyurdu da bizimki mi kaldı?” diye düşünür, çağrıya kulak asmazlar. Ancak, işin alayında olanlar:

“Keloğlan’ın gene bir oyunu var ama, gidip de görsek mi ki?” diye düşünür. Karınlarını tıka basa doyurup yollarını o yana doğrulturlar; bir de gelip görürler ki, görülmedik, işitilmedik bir sofr.

Keloğlan “Açıl sofram, açıl!” diyor, açılıyor; gelen yiyor giden yiyor, oğlan yiyip oyuna, çoban yiyip koyuna gidiyor, ne bitiyor, ne tükeniyor; misafirlerin ardı arkası alındıkça “Kapan sofram, kapan!” diyor Keloğlan, kapanıyor... Gelenler, görenler şaşırıp kalır buna... Hepsi de içinden “Kanaat sofrası mı desem, keramet sofrası mı desem, ne desem, ne tükenmez bir sofr bu, Keloğlan’ın sofrası!” diye geçirir, yedisinden yetmişine kadar herkes imrenir ve karınlarını iyice doyurduktan sonra hep bir ağızdan:

“Neler yedi bu diğ, ne altın oldu, ne gümüş; şimdiden geri, bize de böyle bir kanaat sofrası ihsan et ey yeri, göğü yaratan!” diye bir sofr duası yaparlar.

Gelgelelim, sür sürelim; bir davet günü, Keloğlan’ın başına gelen, pişmiş tavuğun başına gelmez. Ne olur, nasıl olur? O gün bu sofracık sırta kadem basar! İşte o zaman Keloğlan’ın gözleri fal taşı gibi açılır. Anası başını bir salları iki sallarda:

“Demedim mi oğul, herkesin gözü götürmez diye? Korktuğumuza uğradık işte! Şimdi yerde ara ki gökte bulasın... Ana sözü dinlemedikten geri, ben gayrı işine aşına karışmam; ne halin varsa gör” der ve gene kendi yününü eğirmeye başlar.

Keloğlan “Hele bir sorup soruşturayım,” deyip; önüne gelen kapıyı çalar, her gördüğüne sorar. Kabahati gelin etmişler de kimse oğluna almamış! Kimsecikler oralı olmaz; herkes, birbirinin üstüne atar:

“Kim ne yapacak; çalsa, çalsa, Eskici Baba çalmıştır” derler. Keloğlan, Eskici Baba’nın dağ başındaki evine çıkar. Dünyasına küsmüş yaşlı adam da:

“Çok şükür, ben kendi elimle, emeğimle geçinip gidiyorum, elin sofrasında, tasında gözüm yok benim. Alsa alsa, Emeti Ana almıştır” Ona gider, o da:

“Kudret helvası desen bende, sabır meyvesi desen ben de; kimsenin malında gözüm yok benim” der.

Sözün kıyası, yer demir, gök bakır; bu sofracığı kaşla göz arasında kimin aldığı bir türlü anlaşılmaz. O zaman Keloğlan kel başını kaşımaya başlar:

“Hım bildim, bildim, ne bu almıştır, ne şu çalmıştır, gene onlar yapmıştır bunu” der ve sihirli kuyunun yolunu tutar ... Tutar ama o gider, yol gider; o gider, yol gider, gölgesi de peşi sıra tin tin eder, derken akşamın bir saatinde kuyunun bahtına varır:

“A kuyu, kara kuyu! Bir verip bir almak Allah’a yakışır, sen kimden öğrendin bu huyu? Perileri mi gönderdin? Pirleri mi gönderdin? Nettin, neyledin? Ben uyur, anam uyanıkken sofrayı aldırдың evimden. Döne döne pazarlık olacaksa, ver sen de benim leblebiyi!” der. Bir söyler, kuyudan ses çıkmaz, iki söyler ses çıkmaz, üçüncüsünde Dev dışarı çıkar:

“Gene ne istiyorsun Keloğlan” der.

“Ne isteyecekmişim, ya aldığın leblebiyi, ya verdiğin sofrayı. Öyle ya, o gün bugün doyduğum, doyacağım yok; anamın el kadar ekmeği de bana yetmiyor. Şimdi elim boş, yüzüm kara dönemem!”

“Kem küm etme Keloğlan, senin yarım leblebi düğüne, derneğe harcandı; artanı da su perisine çerez oldu; bu defa sana öyle bir değirmen getirdim, öyle bir değirmen getirdim ki ... Sağa çevirirsen, altın öğütür; sola çevirirsen, gümüş öğütür; bugüne de yeter, yarına da yeter; düğüne de yeter, bayrama da yeter. Bileğine kuvvet; çek çekebildiğin, çevir çevirebildiğin kadar!”

Devin, bunları demesi ile kaybolması bir olur. Keloğlan, “Demek, kısımette bu da varmış,” der, değirmeni yüklenip eve döner. Keloğlan, kapıdan girince anası baştan ayağa bir daha süzer onu:

“Ne o Keloğlan, gene ne dolap çevirdin, gözlerinin içi gülüyor?”

“Ne çevirdiğimi, ne çevireceğimi şimdi görürsün! Sen hele kalk, iki torba bul, getir bana.” Anası kalkar, kıyıyı köşeyi arayıp tarar; kırk yıldan kalma iki torba bulup buluşturur; birinin kırk yerinde kırk deliği, ötekinin kırk yerinde kırk yamalığı var. Keloğlan soyunup dökünür, değirmenin başına geçer! Sağa çevirir, altın akar; sola çevirir, gümüş akar, Keloğlan’ın anası bakar da bakar, bakar da bakar, bir türlü gözlerine inanamaz; sonra “Peh peh, maşallah! Bu defa bu kaybolmaz inşallah!” diye, bir maşallah, iki maşallah ile şeytanın elini, kolunu bağlar. Keloğlan bir gün böyle, beş gün böyle... Gece demez, gündüz demez; ne durur, ne dinlenir, sağ eli yorulsa, sol elini atar; sol eli yorulsa, sağ elini atar; kah şu yana, kah bu yana çevirir; çevirdikçe de altın

akar, gümüş akar; anası da dökülenleri devşirir toplar, sandık, sepet, küp külek demez, doldurur ... Ama geldim, Keloğlan, gelgeç akıllının biri ...

Gün olup kel başından yine kavak yelleri esmeye başlar; gece gezip gündüz tozar; böylece haftalar, aylar geçer; bir sabah anası bakar ki ne baksın, küpteki altınlar eriyip akmış; gümüşler de suyunu çekmiş ... Kadıncağz telaşla oğlunun yanına gider! Keloğlan bitip tükenmeyen öğlen uykularından birine yatmış, horul horul uyuyor; üç defa “Lahavle” çeker; dördüncüsünde burnuna bir kıl tüttürüp uyandırır:

“Keloğlan, beğendin mi ettiğin işi” diye olup biteni yana yakıla anlatır. Keloğlan yine başını kaşımaya başlar:

“Ana, bak şu hayıflandığın şeye! Ne üzülüyorsun? Şimdi seni altına gümüşe boğarım, getir şu değirmeni!” der. Annesi değirmeni götürüp Keloğlan’ın karşısına diker. Keloğlan da değirmenin koluna yapışır; ama sağa çevirmek ister, çevrilmez; sola çevirmek ister, çevrilmez! Paslı değirmen çevrilir mi ya, çevrilmez işte! Keloğlan neye uğradığını bilmez; kel başını bir, bir daha kaşıdıktan sonra:

“Hım! Bildim bildim ... Bu ne cin işi, ne şeytan işi; bu gene onların işi! Bunu onların yanına bırakır mıyım sanki?” der, bir daha sihirli kuyunun yolunu tutar. Keloğlan az gider uz gider; dere tepe düz gider, bir de dönüp ardına bakar ki, bir arpa boyu yol gitmiş. Hele bir mola verip biraz kestireyim şunun şurasında der, gölgede bir yer bulup uzanır, nice sonra gözünü açıp bakar ki kuyunun başında ... Bir taş üstünde dinlenmeden, mendilini çıkarıp terini kurulamadan seslenir:

“A kuyu, kara kuyu, bir değirmen verdin ama hani ya bunun suyu? Sağa çeviriyorum, çevrilmem diyor; sola çeviriyorum, çevrilmem diyor, ya değiştir bunu ya da geri ver leblebimi!” Bir durur, iki söyler; kuyudan ses çıkmaz; üçüncüsünde, Dev çıkar tekrar ortaya; bir dudağı yerde, bir dudağı gökte ... Keloğlan’ın beti benzi atar; dili dişi tutulur, ne “leh” diyebilir, ne “leblebi”, ne “kuyu” diyebilir, ne “suyu” Amma velakin Dev:

“Kem küm etme Keloğlan, sana öyle bir tokmak getirdim, öyle bir tokmak getirdim ki, kim haksızlık ederse ‘Kudur tokmağım kudur,’ dersin, kudurur! Vurur da vurur, vurur da vurur ... Sonra ‘Dur tokmağım dur’ dersin, durur der. Demesiyle de kaybolması bir olur. Keloğlan “Demek kısmette bu da varmış. Başa yazılan gelir!” der. Tokmağı yüklenip eve gelir. Kapıdan girince anası:

“Yine ne getirdin? Üç beş günde bunu da kaybedersin. Hay oğlum, akılsız oğlum, senin aklın nereye uçup gitti, niye hiçbir işini sağlam yapmıyorsun” der. Keloğlan, bu sözlere kızıp:

“Görürsün şimdi gününü!” der ve “Kudur tokmağım, kudur!” diye bağırır. Vay sen misin diyen! Kara tokmak Keloğlan’ın başına inip kalkmaya başlar. Keloğlan, “Dur tokmağım, dur” der, tokmak duymaz!

Gene kel başın üstüne bir inip bir kalkar; Keloğlan iki gözü iki pınar, bir daha “Dur tokmağım, dur” der. Bu defa tokmak bu “vay, vuy” arasında “dur” deyişini “vur” anlar; daha hızlı vurur, vurur da vurur, vurdukça vurur. Neden sonra, can acısıyla avaz avaz bağırır da Keloğlan, tokmak duyar ve durur. Anası ocak başında oğlunun bu akıbetini görür:

“Gülsem mi ki, ağlasam mı ki!” diye düşünür; ama ne güler, ne ağlar, sadece “Bu akılsız başa bu tokmak az bile!” diye söylenir. Bu söz üstüne Keloğlan yine köpürür, küplere biner ve akıllanmaz:

“Kudur tokmağım, kudur! Bir kere de şu anam olacağı bir vur!” der, der ama tokmak kılını bile kıpırdatmaz. O zaman Keloğlan hanyayı Konya’yı anlar ama iş işten geçmiş olur. Öyle ya, suçun büyüğü kendinde ... O sofracığı çaldıran da kendisi, el değirmenini paslandıran da. Ettiğine, edeceğine bin pişman olup anasının eline, eteğine varır.

“Ana ana, canım ana, hanımlardan hanım ana; ben ettim, sen eyleme!” diye yalvarıp yakarır. Boşa demezler ana gibi yar olmaz diye. Keloğlan’ın anası da kuzucuğunun garip garip meleyişine dayanamaz; suçunu, günahını bağışlar; sonra dizi dibine oturup bir güzel öğüt eyler:

“A kel oğlum, keleş oğlum; yılan, yılan iken toprağı bile kanaatle yalar. Bundan örnek alacak yerde gösterişe düşüp de elalemi başına toplamasaydın, o sofracık ne yiter, ne biterdi; o güne de yeter, bugüne de yeterdi. Haydi, o sofracıktan oldun, ya şu değirmene ne demeli? Allah yine yüzüne bakıp haline acıdı da, bari bu işe koşulup sebeplensin diye bir de tutup bunu gönderdi. Dört ayağını uzatıp tembel tembel yatacağına bu değirmenin kulpuna yapışsaydın, sağ elin durursa sol elinle, sol elin yorulursa sağ elinle çevirseydin, ne paslanır, ne küflenir; altın, gümüş dediğin evimize oluk gibi akardı. Şimdi, son pişmanlık para etmez ama oğul, başına böyle bir felaket tokmağı indikten geri, belki aklın başına gelir de, bundan sonra ya Allah’ın verdiği ile kıt kanaat geçinir gidersin ya da tuttuğun, tutacağın işe koşulacağın gibi koşulsun. Günün birinde önu söğütlü değirmen olamazsan bile, gözümün bebeği, evimin direği olursun inşallah” der.

Öğüt olur da kim tutmaz ki, Keloğlan tutmasın! Ana öğüdü, öğütlerin anasıdır der; varır gider bir zorlu işe koşar; gece demez, gündüz demez yorulur mu yorulur;

evlerine altın oluk gibi akmaz ama, alın terinden öyle bir pırlanta yapar, öyle bir pırlanta yapar ki, görenler parmağını ısırır. Gerçi sofralarını ne Dev kurar, ne başkası kaldırır; eli kolu dert görmesin, iki cihanda yüzü ak olsun, yine anacığı serer, anacığı toplar; yerler, içerler, öte yana geçerler. Onlar ermiş muradına, biz çıkalım kerevetine ... (Cantek, 2009, s. 83-94).

M-11 Deliler Ülkesi

Evvel zaman içinde, kalbur saman içinde, buğday harman içinde, çıplak hamam içinde, ayı orman içinde, kuru tarla sulu tarla ille saban içinde, üç çengi oyun oynuyor çayır çimen içinde.

Karşıdan üç atlı geliyor toz duman içinde. Sürün atlılar sürün, beni alın götürün kaldım düşman içinde. Yaz gitmiş güz gelmiş bağlar talan içinde.

Gökyüzünde ayım, elimde okla yayım, size bir masal koşup düzeyim ki bir kahraman var içinde.

Bir varmış bir yokmuş, insanoğlunun başından geçenler dağdan taştan daha çokmuş.

Evvel zaman içinde, kalbur saman içinde, develer top oynarken eski hamam içinde, ben diyeyim şu derede, sen diyesin öbür derede bir köy varmış. Evleri toprak damlı, sokakları dolambaçlı, darmış. Şimdi yerinde durur mu, köpekleri ulur mu, onu bilmem ama o köyde akli başında, yirmi, yirmi beş yaşında genç bir adam yaşarmış. Her derenin bir kurdu, her yiğidin bir derdi vardır. Bizim yiğidin derdi de karısı ile henüz evlenmemiş kız kardeşinden ileri gelirmiş. Gelin ile görümce, bezelye ile börülce misali, huyları huşları, boyları posları, ille akılları birmiş, bir örnekmiş. Bu iki genç kadın ibiş mi ibiş işler yapar, durup dururken kendilerini ya köpek kapar, ya da eşek tepermiş.

Gün geçmezmiş ki yeni bir delilik sergilemesinler, yeni bir marifet göstermesinler... Onlarda budalalığın bini bir paraya imiş ama onu da alan bulunmazmış. Söz gelimi tarlaya giderken ellerindeki azık çıkını ya ırmağa düşürürler, ya da yol kıyısındaki yüksek yara. Ondan sonra işin yoksa çıkın ara.

İsterseniz önce delikanlının kız kardeşini tanıyalım: Adı Havana, çeşmeye gidermiş sallana sallana. Kolunda iki bakraç. Birisi yarısına kadar su dolu, öbürü boş. Baklava börek, ne yapması gerek? Suyu ya başka bir kaba boşaltacak, ya da yere dökecek. Ama Havana öyle yapmaz, boş bakraçla yarı dolu bakracı takarmış koluna, öyle düşmüş çeşme yoluna. İçinde su olan bakraç ağır basınca, gövdesi o tarafa

kaykılınca, kız ne kadar akıllı olduğunu millete göstermek için, boş bakraca iki taş koyar, ağırlığı denkleştirmiş.

Karısına gelince onun adı da Gülnaz'mış. Boyuna posuna diyecek yokmuş ama saflıkta, delilikte eşi bulunmaz, azdan azmış. Sık sık eline kalaylı bir kap alır, avludaki keçileri sağmaya kalkışmış. Keçileri bilen bilir, ne bir dalda dururlar, ne bir halde. Kıpır kıpır oraya sıçrarlar, buraya tırmanırlar. Hele bir ala keçi varmış, avlu kendisine darmış. Bir sıçrayışta iki metre yükseklikteki avlu duvarının üstüne tünemiş. Gülnaz durur mu? O da tırmanmış o daracık avlu duvarının üstüne. Oracıkta keçiyi sağmaya koyulurmuş. Fış fış fış... Keçi bu, durur mu? Bir tepinme, bir sıçrama... Haydi Gülnaz yerde. Amanın aman!.. Hallerim yaman!..

Şimdi siz delikanlının yerinde olsanız katlanabilir misiniz buna? O da katlanamamış. Bir gün gene karısının bir budalalığı yüzünden küplere binmiş:

- Yetti be, yetti artık! demiş. Şurama kadar geldi! Ömrümde sizin kadar üşütük insan görmedim. Alıp başımı gideceğim bu köyden. Hani yalnız siz olsanız, gene bir şey değil. Tüm köy halkı sizden farksız. Al birini vur ötekine. Herkes aklını peynir ekmekle yemiş bu köyde. Köy köy gezip dolaşacağım. Eğer sizden ve bu köy halkından daha kaçık insanlarla karşılaşsam ne âlâ... O zaman, demek ki yeryüzünde yalnız bizimkiler değilmiş der, dönerim. Ama göreceklerimin içinde en budalası sizler çıkarsanız, görürsünüz gününüzü. Döner gelirim ama sizinle yeni baştan ver gülüm al gülüm olmaya değil. Sizi denize atmak için dönerim. Yüzme de bilmiyorsunuz, boğulur gidersiniz.

Gülnaz'la Havana, şaka söylüyor sanmışlar ama delikanlı azık çıkını sopasına geçirip vurmuş omuzuna, düşmüş yola. Selam vererek sağa sola, az gitmiş uz gitmiş, dere tepe düz gitmiş. Dağlar beller aşmış. Büyük bir köye ulaşmış.

Bakmış, köyde davullar çalınıyor, oyunlar oynanıyor. Yiğitler güreş tutuyor, atlar yarışa salınıyor. Düğün varmış meğer. Gelini bir küheylan ata bindirmişler. Bir avlu kapısından içeri sokmaya çalışıyorlarmış. At boylu boslu, ejderha gibi al bir küheylan. Üstündeki gelin dersen o da öyle. Telli duvaklı, suna boylu, Telli Senem soylu bir kız. Eyer üstünde dimdik duruyor.

Atı kapıdan bir türlü geçiremiyorlar. Gelinle birlikte boyları uzun geliyor. Kalabalık ikiye bölünmüş. Bir bölüğü:

“Atın ayaklarını kesmeden biz bu gelini içeriye sokamayız” diyor. “Ne duruyorsunuz, balta getirin balta!..”

Öbürleri ise:

“Balta gerekmez. Kazma getirin kazma!..” diye haykırıyormuş. “Duvarı yıkarsak kolay geçiririz gelini avluya.”

Delikanlı olup bitene önce uzaktan bakmış. Sonra yakınlarına sokulmuş. Durmuş durmuş, duramamış. İçinden “Bellemişler bir kazma ile balta... Bak şu yedikleri halta...” diye söylenerek varmış küheylan atın dizginini yakalamış.

Üstündeki geline:

- Gelin bacım, demiş, korkma düşecek diye tacım. Eğ başını.

Gelin buna dünden hazırmış zaten. Eğmiş başını. Küheylan at hiçbir zorluk çekmeden girivermiş içeri. Köylüler apışıp kalmışlar. Sonra sevinçlerinden halaya durmuşlar. Bir güzel oynayıp kurtlarını döktükten sonra, delikanlıya:

“İlle bizim köyde kal! Aramızda akıllı bir kişi bulunsun, istediğin kızı al. Sana tarla da verelim, tapan da... Çift de verelim, çubuk da...” dedilerse de durmamış. Düşmüş gene yollara. Az gitmiş uz gitmiş, bir altı ay bir güz gitmiş. Nice dağlar beller aşmış. Yolu gene bir köye ulaşmış.

Köyün ortasından geçip giderken ohlayıp pohlamalar işitmiş. Bir evden geliyormuş bu sesler. Kapıdan başını uzatıp bakmış ki ne baksın, iki kadınla bir erkek... Şişman mı şişman besili bir inek... İneği omuzlayıp kaldırmışlar havaya. Tavanda asılı bir demet otu yedirmeye uğraşıyorlar. Ama ne zorluklarla, ne sıkıntılarla. Ahlamanın oflamanın bini bir para. Delikanlı, onlara da bakmış bakmış, duramamış.

“İndirin ineği yere!” demiş, indirmişler. “Bir sopa getirin” demiş, getirmişler. Sopayla tavanda asılı ot demetini düşürmüş, almış ineğin önüne koymuş. Başlamış inek kıyır kıyır yemeye.

Ev halkı sevinçten dört köşe olmuş.

“İlle burada kal. Aramızda bir akıllı kişi bulunsun. İstedğin kızı al. Sana tarla da verelim, tapan da... Çift de verelim, çubuk da...” dedilerse de aklı başında oğlan durmamış. Düşmüş yollara. Az gitmiş uz gitmiş, dere tepe düz gitmiş. Dağlar tepeler aşmış. Yolu gene bir köye ulaşmış.

Geçip gidiyormuş köyün içinden. En son evin önünden geçerken bir kadınla bir erkek görmüş. Ellerinde harara benzer bir çuval... Durmadan açıp açıp kapıyorlar... Sonra da sanki içine bir şey doldurmuş gibi taşıyorlar...

Delikanlı bakmış bakmış, duramamış, sormuş:

- Siz böyle ne yapıyorsunuz ki?..

- Ne yapacağız, demişler, evimizin içi çok karanlık da çuvala gün ışığı taşıyoruz.

- Siz bu aklı bırakın da bana bir kazma getirin!

Bir kazma getirmişler. Delikanlı almış eline kazmayı, vurmuş duvara. Güzel, ışıklı bir pencere açmış. Güneş de hiç nazlanmamış. Şakır şakır aydınlatmış içerisini. Şaşırtıp kalmış ev sahipleri. İki birden:

“İlle bizim köyde kal!.. Aramızda bir akıllı kişi bulunsun. Beğendiğin kızı al!.. Sana tarla da verelim, tapan da.. Çift de verelim, çubuk da..” dedilerse de kalmamış orada da. Düşmüş yola. Selam vererek sağa sola, az gitmiş, uz gitmiş. Dağlar dereler aşmış. Yeni bir köye ulaşmış.

Köyün ortasına vardığında bir de bakmış ki ne baksın, köyün bütün kadını erkeği bir araya derilmiş. Orta yerde ayakları birbirlerine dolanmış bir sürü çocuk.. Her kafadan bir ses çıkıyor.. Sanki büyük bir sorun karşısında kalmışlar da çözüm yolunu bulamamışlar gibi, bocalayıp duruyorlar.

Bizimki yavaş yavaş sokulmuş yanlarına. Durup bakmış. Bakmış ya, bir şey anlayamamış olup bitenden. Birisine sormuş:

- Ne oluyor? Ortaoyunu mu oynuyorsunuz?

- Ne oyunu? diye öfkelenmiş adam. Görmüyor musun?

Çocuklarımızın ayakları birbirine dolaştı. Ayırt edemiyoruz şimdi. Hangi ayak hangi çocuğun? Sabahtan beri uğraşıp duruyoruz. Korkarım, çocukları bu dolaşıklıktan kurtaramayacağız..

Delikanlı bir çubuk almış eline.

“Siz şöyle aralanın bakalım,” demiş. Herkes bir kıyıya çekilmiş. Çubukla tabanlarına şıp şıp vurmaya başlayınca çocuklar yekini kalkmışlar. Birbirlerinden ayrılmışlar.

Köylüler bir sevinmişler bu işe, bir sevinmişler ki sormayın. Delikanlıya:

“İlle bizim köyde kal.. Aramızda bir akıllı bulunsun. Beğendiğin kızı al.. Sana tarla da verelim, tapan da.. Çift de verelim çubuk da..” dedilerse de orada da durmamış. Düşmüş yola. Selam vererek sağa sola. Az gitmiş uz gitmiş. Dağlar beller aşmış. Başka bir köye ulaşmış.

Bir evin önünden geçerken bir inek çıkmış karşısına, ineğin her bir yanı telli duvaklı. Görenlerin karışır aklı. Boynunda dizi dizi altınlar asılı. Boynuzlarında renk renk şallar, ipekli mendiller bağlı. Bu da neyin nesi, kimin fesi diye anlamaya çalışırken bir kocakarı çıkmış evden. Geçmiş ineğin karşısına, başlamış yalvar yakar olmaya.

“Sen bilirsin helal süt emmiş güzel ineğim, benim bir tane meleğim! Sen bilirsin. Eline ayağına düştük. Bak seni gelin gibi donattık. Altınımızı incimizi hep sana taktık. Aman ne olur, sırrımızı başkasına söyleme. Aramızda kalsın bu iş...”

Delikanlı dinlediği bu sözlerden bir anlam çıkaramamış. Ne ineğin süslerinden bir şey anlamış, ne de kocakarının sözlerinden.

- Nineciğim, demiş, bu ne hal? İneğiniz sanki telli duvaklı bir gelin.. Onu niçin böyle süsleyip püslediniz?

Önce hık mık demiş kadıncağız ama sonra çenesinin bağı çözölmüş:

- Oğul, demiş, başımıza bir iştir geldi. Anlatayım sana. Eğer anlatırsan sen de bir başkasına, yiğitliğinin hayrını görmeyesin. Muradına ermeyesin... Bugün yeni gelinimiz ilk defa ineği sağmak istedi. Bakraç elinde.. Eğilince hız ile, bir kabahat yaptı fıs diye.. Aman nasıl utandık, nasıl utandık. Bilemezsın.. Yer yarılısaydı da yerin dibine geçseydik, bundan daha iyi. Yeni gelin süt sağmaya eğilmiş hız ile, bir kabahat yapmış fıs diye el gün içinde adı çıkarsa ne yaparız sonra? İnek gidecek boğaya söyleyecek. Boğa gidecek öbür ineklere söyleyecek. İnekler de sahiplerine söyleyecekler... Köyde duymayan kalmayacak. Bunu önlemek için gelinin bütün takılarını, süslerini ineğe taktık. Ağzını tutsun, sırrımızı kimseye söylemesin diye.

Delikanlı gülmüş gülmüş. Sonra eğilmiş ineğin kulağına. Fısıfısıf bir şeyler konuşmuş. Yüksek sesle antlar içirmiş.

- Teyzeciğim, ineğe yemin ettirdim. Sırrınızı kimselere demeyecek. Altınları incileri üzerinden alın. Bana söz verdi, artık gelininizin ayıbım kimse duymayacak.

Kocakarı delikanlının boynuna sarılmış:

“İlle bizim köyde kal. Aramızda bir akıllı kişi bulunsun. Beğendiğin kızı al. Sana tarla da verelim, tapan da.. Çift de verelim, çubuk da..” dediyse de o köyde de kalmamış delikanlımız. Düşmüş yola. Selam vermeden sağa sola. Dağlar ovalar aşmış. Kendi köyüne ulaşmış.

Evlerinin kapısını açıp bakmış ki ne baksın.. Bacısı ile karısı evin bodrumunu su ile doldurmuşlar. Ekmek teknesini de kayık edip binmişler. Ha bire kürek çekiyorlar. “Bre bu ne hal?” demeye kalmadan bacısıyla karısı teknedan çıkıp açıklamışlar:

- Geri döner, bizi denize atarsın diye korktuk. Bari yüzme öğrenelim dedik.

- Eh, demiş, delikanlı. Bu da bir akıldır. Ben daha nelerini gördüm. Yeryüzü tahtası eksik kişilerle dolu. Gene en iyisi bizim köy. Ve de bizim ev. Herkes bir türlü deli. Bunu böyle bilmeli, böyle idare etmeli.

Böyle demiş, köy köy dolaşarak, dağlar tepeler aşarak akıllı aramaktan vazgeçmiş. O böyle yapmış da evdekiler, köydekiler deliliklerinden vaz mı geçmişler? Ne gezer.. Gene budalalığın bini bir para. Gün geçmezmiş ki yeni yeni kaçıklıklar sergilemesinler. Yeni yeni beceriler göstermesinler. Ne yapsın delikanlı? Delilerle toy düğün derken geçip gitmiş günler.

Onlar ermiş muratlarına. Gökten murat kuşları inecek, bu masalı okuyanın, anlatanın, dinleyenin başlarına (Sarıyüce, 1993, s. 59-66).

M-12

Bir gün gulbete çıhdım. Adana melmeketine getdim, ve arda gezerken bir gahveye girdim. Bir arhadaş tanış çıhdı. Hoş beş etdik.

-Ne zaman geldin?

-Bön geldin

-Haydı gidek bir yerde çalışah.

Gahdıh barabar şehirden çıhdıh. Uzun bi yolculuhdan soyna bir köye yahlaşdıh. Köyün arhasına geldik ki bir garı epmek pişiriyi. Arhadaşa dedim ki: sen burada dur, ben gidem bu garıda bir ez epmek isdiyem.

Pek e, dedi. Ve o arda galdı. Ben garının yanına geldim. Garana biz yolcuyuh bir ez epmek ver dedim. O da yeri poh yeçe. Bi acıh buğdamız vardı gocam degirmene götürdü. Ben de gonşuda ödüş un aldım, onu bişiriyim, gel başka yerde isde.

-Ben tekler arhadaşın yanna geldim.

-Napdın arhadaş, dedi.

-Epmeği vermedi baa söydü.

-Dur hurda oturah, peke, dedi ve oturduh. Bu garının epmek pişirmesine seyr etdik. Garı epmeyi bişirdi, bi bohcaya çıhınnadı ve epmeği, sacı eline aldı, köye doğru getdi. Ben isem arhadaşa, sen hurda otur, ben gelene gedek12 bi yere getme. Pek e dedi.

Ben garının arhasına düşdüm, tağıp etdim. Garı bir eve girdi, epmeği ve sacı bi yere indirdi. Sitilleri aldı, suya getdi.

Ben garı gedennen soyna içeriye girdim, epmeği aldım, gapıyı çıkacam yerde gendi gendime: Bu yavan epmeği ney götürem bir az gatıh bulam. Epmeği gapının öğüne biraıhdım, geri içeriye girdim.

Bi odanın gapısını aşdım baıhdım heç bi şey yoh; obir odaya girdim baıhdım üç küp var. Birin aşdım baıhdım bi şey yoh. İkincisini aşdım baıhdım bi şey yoh;

üçüncüsünü aşıdım bahdım ağzına gedek dolu bal. Balı yemeye başladım. Bal cıvuğudu. Her tarafım bal sürüldü. Bi de bahdım bi ses geldi: Bu epmegi kim goymuş burya deyip söyüp sayıyı.

Ben sahlanacah yer aradım, bahdım, bir anımar var. Ammarın kapağını galdırdım içine girdim, ammarın içerisi, hep un bulaşığıydı, her tarafım un oldu. Bir ez arda durdum, bahdım bi ses geldi.

-Gız-garı diye sesleniyi: Bu unu nere boşaldah.

Herif neremiz var, bir ammarımız var orya boşaldah.

Peke dedi, çuvalları çekdiler eşyan üstünde, ve avrat herifin arhasına galdırdı. Herif aldı geldi, ben de ammarın deliginden seyr ediyim, getirdi ammara boşaltdı. Boşalan un üstüme doldu.

-Gız avrad bizim ammar bereketleşmiş tohmağı getir unu basırılıyam deyip avrat getdi tohmağı aldı geldi. Verdi tohmağı herifine, o-da tohmağı aldı, unu basırılıyama başladı. Vurduğu tohmahlardan birsi gafama degdi. Oy deyi bağırdım.

Bizim ammarda cin mi, peri mi var diye kaçıp köyün içine getdiler. Bekçiye, muhdara şikaat etmişler. Bizim ammarda ses var gelin bahın, deyip onnar da gahıp çoh bi adamınan geldiler. Ben-de onnar gelmede çıhdını dama, merduan çıhydı, çıhdım dama. Bahdım damda bir semer, girdim altına, bunnar içeriye girdiler, her tarafı aradılar, bahdılar heş bi şey yoh. İşlerinde, birisi unun izi, merduana yoharı çılmış, dediler. Hepsi biden dama çıhdılar, bahdılar damda bir semer var. Ev sabı:

Gız-avrat ben sana demedim mi bu semeri günün anına goma, dedim, deyi semere bir depmik vurdu. Ben altında çıhdım: dutun dediler. Ben damdan aşağı hopladım. Semer-de boynuma dahıldı, benne barabar aşağı düşdü.

Beni dutdular, mıhdarın evine getirdiler, mıhdar bana dedi ki:

-Niye içeriye girdin.

-Ben-de, olmuş işin hepsini anadım. Hepsi biden güldüler. Ve sonra epmek getirdiler, garnımı doyurdular, bir ez de aldım arhadaşa götürdüm. Ve arda arhadaşınan barabar melmekete geldik. Arhadaşdan ayrıldım eve geldim, babam beni görünce, bosdanın yanna get dedi. Orda bir deve var, dedi, suvar dedi. Ben de bosdanın yanna geldim, geldim bahdım deve yoh. Deveyi aramıya başladım. Ararken, geldim ki bir garpızı yemiş, çekirdegin kölgesine yatmış. Eve geldim babama söyledim, ben geder baharım dedi. Sen, beş yüz petek arı var dedi, onnarı say ve burah yayılmaya getsinler. Ben-de getdim saydım, saydım, burahdım getdiler.

Ağşam oldu gine saydım tamam. Bi iki gün bele devam etdi. Bir gün gine saydım bahdım, kor arı yoh, indim ahıra, çekdim horuzu vurdum pal-nı, çekdim golam bindim üsdüne, dağ daş aşdım, bir dağın başına çıhdım, bahdım uzak yerde bir garartı gördüm. Eyce farğ edemedim inneyi çihartdım, depiye dikdim, yumurtayı üsdüne bırahdım, çıhdım bahdım bizim kor arıyı yeddi camuzun garşısına goşmuş çüt sürüyüler. Haman indim çekdim inneyi aldım yumurtayı bindim horuza, dağ daş aşdım, vardım oruya, bizim kor arıyı burahın dedim. Onnar da burahdılar, fakat boynunu boyunduruh sıhmış, yar ôlmuş.

Niye beyle yapdınız dedim, onnar-da cevüz vur dediler, iyolur, dediler.

Ben de aldım geldim cevüz vurdum yarasına. Cevüzün içini vuracana, cevüzü bütün eyle vurdum. Üş gün sona, arının yanna getdim bahdım ki bir böyük cevüz ağacı olmuş arının boynunda. Cevüze bahdım iki tane cevüz sallaniyi. Bu cevüzleri düşürmeg için yerde bi keseg galdım cevüze atdım. Keseg cevüzün başında tarla oldu. Haman eve geldim, boyunduruh aldım, saban aldım, merduanı aldım, cevüzün yanna geldim, merduanı gurdum, çıhdım başına, bahdım iki tane sıçan gaçıyi. Haman bunnarı dutdum, çüte goşdum.

Tarlayı sürdüm, buğda ekdim, geldim eve. Beş on gün sonra getdim bahdım, adam ahıllı bir buğda olmuş. Galıç aldım buğdayı dermeye başladım. Bi de bahdım, bir dauşan gaçıyi. Galıcı dauşana attım, galıç dauşanın götüne saplandı, dauşan gaşdı, galıç bişdi. Beyle devanı etti, ekin biçildi, bir örüzgar çıhdı, torladı, topladı, bi yere yığıldı.

O sırada ben bahdım iki tane sıçan gaçıyi. Dutdum bunnarı dügene goşdum. Dügeni sürerken, canını cığara istedi. Cığara çihartım çahmağı çihartım, çahmah çahdım, çahmaya başladım. Sıçannar çahmahda huylanırmış. Baa birisi bir depmik attı, ben düşmüş bayılmışım. Bizzaman sonra ayıhdım bahdım harman yanmış kül olmuş; sıçannar-da yoh. O sırada bir örüzgar çıhdı, harmanın külünü savurdu. Bunu beyle gördüm, geldim eve, lafını etdim, inanmadılar. Bu beyle yalan dediler.

Ben o yalanı söylerken bir-de bahdım benden güçük gardaşım avda geldi. Baa dedi ki:

-Ben böğün çoh gezdım av bulamadım gah barabar ava gidek.

Ben de pekey dedim silahlarımız aldih, evden çıhdih, fakat ki ikimiz-de birbirimize benzyidik. Bunnan bir yazıya gettik, gezerken bi-de bahdıh ki dauşan gaçıyi. Tufengi nişan aldım sıhacam yerde dauşan dedi ki:

-Aucu baba beni vurma iki yavrum var saa verem.

-Ben de pekey dedim. Getirdi verdi yauraları; gine yolumuza devanı ettik. Bir ez irerde bir dilki çıhdı garşınıza ona-da sıhacam yerde o-da dedi ki:

-Aucu baba vurma beni, iki yaurum var saa verem. O da getirdi iki yauru.

Bir ez daha irelleşdik, bi ayı çıhdı karşımıza. Ona-da çekip vuracam yerde o da dedi ki:

-Vurma beni aucu baba, iki yavrum var saa verem dedi. Bir ez daha irelleşdik, bir gurda ras geldik, onun da yavrusunu aldih, geri döndük. Döndüğümüz yerde bir ağaç varıdı. Orda diyenmek istedik ve oturduh. Bir az oturanan soyna, ben dedim ki güçük gardaşıma.

-Sen eve get, ben de gün doğu tarafına gelecem.

Ben gahdım hayvannarın dördünü gendine verdim dördünü-de ben aldım. O eve gethi ben gün dogu tarafına gethim. Vahit ağşam olmuşdu bi depening başına çıhdıh, uzakdan bi köy görükürdü. Orya getmeye gözümüz kesmedi depening başında yatmaya garar verdik.

Fakat ki çoh açihmişdih. O sırada ayı dedi ki:

-Aucu baba acıhdıh. Ben-de dedim ki:

-Ne yapalım, ben de sizinen barabarım. Ayı dedi ki

-Dilkiler gurnaz olur, gessin şu köyde bi şey getirsin ki yeyek.

Ben de dilkiye söyledim, dilki de getti. Gece yarısıydı dilki dört tene tauh aldı getirdi. Bişirdik yedik. Sabah oldu gine yolumuza devam ettik. Üş dört gün yol gedenne sona bir şehire rasgeldik. Şehering kenarında bir han varıdı. O hana musafir oldu. O sırada bir de bahdım ki şehirde gara bayrahlara asılıy. Geldim hancıya sordum. Bu nedir bu gara bayrahlara. Hancı da dediki şu garşiki dağı gördünmü. Ben de: gördüm dedim.

İşde o dağda bir ejderha var, yeddi gafalı o ejderha senede bu melmekette bir kız yemesse hem inelmeketi maf eder hemide melmekete gelen suyun gözü onun gulbesinin altında geliyi. Hem de suyu kesiyi, inelmeket susunda gıriliyi. Onun gorhusunda seneden bir kız veriller kimseye dohanmaz.

Şindi sıra padişan büyük kızınıdır. Onun için bayrahlara asıldı. Yarın öyle zamanı padişang kızını götürüp verecekler.

Ben-de pekey dedim. Geldik yerimize oturduh.

Bir ez aradan geşdi ayı geldi: ağa acıhdıh dedi. Ben-de dedim ki:

-Dilkiyi gönder tauh getirsin yen dedim. Bir ez soyna çoh bir ez tauh toplamış getirdi hemi gendileri yediler hem hancıyan ben yedim. Vahit ahşam oldu, yattih

sabanan gahdım silahımı aldım, hayvannarı da aldım, doğru depening arhasına gettim. Şeher yolunu gözettemeye başladım. Vahit tam öyle zamanı olmuşdu. Şeherden bi galabalıh sökdü, depeye doğru geldiler. Depening yarısına çıhdılar gızın eline bi tepsi baklava verdiler, hepsi halallaşdılar gızı depeye yuharı yolcu ethiler. Gız yavaş yavaş depeye yuharı adını atmaya başladı. Ben de o sırada depening başına çıhdım bir gulbe, gulbenin gapısı gapalıydı. Fağat depe çoh otluydu adam boyunda ot varıydı. Orda bir yere oturdum. Gızın gelişine seyrediydim. Gız da yavaş yavaş adımlarınan depeye yuharı çıhiydi.

Depening başına çıhmışdı amma sararmış solmuşdu. Adını atmaya takatı galmamışdı. Gulbeyi görüncü, gelmek istemedi. O sırada ben ayağa gahdım. Beni görüncü ejderha zan etti düşüp bayıldı. Ben-de yanna gettim. Başını galdırdım başına su dökdüm ayıhdırdım.

Vay isan oğlu senin ne işin var burada. Bu ejderhaning gorhusunda gış ganadıyna ilan göbeğine buraya gelemes, sen nası geldin?

Ejderha şimdi seni görür ikimizi de yer. Ben de dedim ki, sen oraları düşünme, ben seni gurtarmaya geldim. Baklavayı ögümüze aldih yerken gulbenin gapısı açıldı.

Vay benim gısmetimi sen lafa mı duttun deye üstüme atıldı. Ben de ona vahit bırahmadım, gılıcı çekdim höcüm ettim. Ne fayda yeddi gafasında ataş saçıydı. Ben bunna ceng ederken ağzında çihan ataşlar yerdeği otları tutuşdırıydu. Bu vaz'yeti gören hayvannar ayahlarıyna ataşı söndürmeye guyuldular. Gız da gorhusunda bayılmışdı.

Ben bu hayvannarın yaptığı yardımdan ıstıfada ederek var guvetimi ejderhaya sarf ettim çoh geçmeden ejderhaning bir iki üç gafasını goparttım. O yaraların tesirine guveti galmadı yeddi gafasını kesdim. Yeddi gafasınna yeddi dilini kesdim bi mendile çıhınnadım, cebime goydum, geldim gızın yanna. Gizi ayıhdırdım, gız ayhıncı bu vaz'yeti görüncü çoh sevündü. Hemi melmeketi bu ejderhanının elinde gurtardın ve babam bunu duyarsa çok sevünür beni sana verir. Benim babam padişah, ben-de onun gızıyım. Belki seni de tahdına oturdur. Çünkü bu ejderhanın elingden çoh bezmişlerdi. Melmeketimizde genç gız galmadı hep yedi. Ve vermediymiz zaman melmeketing suyunu keserdi susuzluhdan ölüllerdi.

Bele söylerken öyle sıcağıydı, çoh da yorulmuşdum. Hele bir ez burada yatıp diynelelim, onnan sona giderik, dedi. Gız-da boynunda gerdannığı çıharttı güçük altınnarı ufah hayvannarın boynuna dahtı. Beşi birliği de ayının boynuna dahdı.

-Ben dedim ki, niye bele edisin. O-da dedi ki:

-Onnar olmasaydı ikimiz de ejderha yerdı. O sırada ayıya ben dedim ki biz yatacah bizi bekle. Ayı-da pekiy dedi. Biz düşdük yattıh, uyumuşuh, ayının da uyhusu gelmiş o da gurda sen bekle ben yatacam, gurt da dilkiye söylüyü yatıy. Dilki de dauşana: sen bekle ben de yatacam deyip gendi de yatıy. Dauşan bir ez bekliyenne sona onun-da uyhusu giliyi o da düşüp yatıy.

O şehirde gendine güvenen bir pehlivan varımış. Gendi gendine diyki: bu ejderha bu gızı yedi şimdi şişdi ne gadek olsa ben önna çarpışırım. Er onu öldürürsem bu melmekette her bi şeyi elden ederim. Hem benden gorhmadıh kimse galmaz, diyerek silahını guşanıp depeye yuharı tırmalanıy. Depenin başına geliy ki padişan gızı başga bi adam, dört tene diyer hayvan yatıylar. Ejderha da parça parça olmuş ölmüş. Gendi gendine dedi ki bu ejderha ölmüş herhalde bu yigıd öldürdü. Bu ejderhayı öldüren yigide garşı goyamam, anca bunu uyduğu yerde öldürem, diyi. O sırada gılcını çekip benim başımı uçuruy. Gızı uyardıy, gız uyanıy bahıy ki gendini gurtaran yidin başı ikiye bölünmüş. Gorhuy ki bu adamı beni-de öldürür diyi. O adama: ne isdiysin benne dedi. O adam da dedi ki:

-Ben zati bu ejderhayı öldürmege geldim-idi. Benim göynüm seni sevüyü, seni gurtaracadım. Fakat ki bu adam onu öldürmüş, ben-de onu öldürdüm, eyer ki sen de beni sevmezsen seni de öldürürüm.

Gız-da dedi ki: bu iş bele olmuş ne diyesen gabulum.

Ôlan diyi ki: şindik senne baban yanına gettimiz zaman deyeceksin ki: baba ejderhayı bu yigit öldürdü, beni gurtardı, dersin, baban o zaman seni baa verir, yaşarım.

Gız-da pekiy, diyi.

Ordan gahıp eve şehre geliyler. Bunnarı görenner padişaha müjdeliylar. Bunnar kefdde olsunlar, biz gelelim depenin başında ölene.

Dauşan uyanıy bu vaz'yeti görüncü ayyı uyardıy, ayı uyanıy ağasını o halda görüncü can çığıntısında dilkiynen ayya birer kürtme vurıy, onnarı da galdırıy. Ayı gurda niye yattın, gurt da obirlerini gösteriy. Ahdar dönder gabağat tauşanın üstünde galıy. Dauşan diyi ki: olan iş olmuş, ben gidem bi dağda adanı dirilir ot var getirem. Bunnar da pekiy diylar. Dauşan otu alıp geliy, ağaların boynuna sürtüyler esgisi gibi diriliy.

Oradan hana geliyler. Handa otururken şehirde davul, çalınıy. Ôlan hancıya bu nedir deyip soruy. Hancı da dağda olan vakayı annadiyi. Gız-da gırg gün müsade

istedi. Gırh güne gadek evlenmiyecek ve davul çalmacah dedi. Ôlan her meseleyi aġnadı.

Dilki gızın sarayna gönderdi, bende selam söyle aġamız filan handa saa selamı var bi diyeceġi varsa, söylesin.

Dilkiyi saraya girip gızın odasını çırmahlamaya başladı. Gız-da gapıyı aşıdı ki bir dilki. Dilkinin boynunda altını görüncü dilkiyi sevmeye başladı. Dilki aġasının selamını söyledi. O-da cuvabını gönderdi.

Gırh gün bitmişdi, düġün başladı, gız oġlanı saraya davet etmesi için babasına söyledi. Babası böyüg adamımı, güçüg adamımı dedi. Gız-da böyüg adam dedi.

Babası böyüg garşılıġa onu sarayda mısafır etti. Comât guruldu oġlan cebindeki yeddi dili çıhattı gösterdi, pehlivanın yalan olduġuna hep inandılar. Oġlan gılcını çekdi o pehlivanı öldürdü. Gız da onunna evlendi (Boratav, 2000, s. 162-169).

M-13 Kadı Efendi

Evvel zaman içinde kalbur saman içinde küçük bir evde yaşayan fakir bir avrat (kadın) ile bir de herifi (kocası) varmış. Herifin anası ölmüş kendine bir parça mal miras düşmüş öteki mirasçılar malı vermeyince herif zamanın kadısına varmış. Kadı efendi herifin yüzüne bakmamış. Fakat zenginlere ve güzel kadınlara Kadı “Buyur, emriniz ne?” diye soruyormuş. Herif bir gitmiş, beş gitmiş, kendine kadı efendi: ne istiyorsun diye sormamış. Bir gün avrat dayanamamış. Ben kadıya bir oyun oynayayım kadılar dilinde destan olsun demiş. Avrat komşuları dolaşmış. Komşuların kiminden zubun (entari), kiminden avadanlık, kiminden acer çarşaf bulmuş, allıklanmış, kızılıklanmış, süslenmiş, kadının huzuruna varmış. Çarşafını bir şeyle açmış, bir şeyle. İşveler yapmış. Kadı efendi “Buyur buyur ne emredersiniz” demiş. Avrat çok gizli bir şey söylüycem, odada kimse kalmasın demiş. Kadı odayı boşalttırmış. Avrat çarşafı üstünden atmış, herifim bezirgandır. Şimdi Mısra gitti. Bu akşam rüyada sizi gördüm. Görmeye geldim demiş. Kadı efendide “öyle ise bende bu akşam size geliyim” demiş. Kadın gülmüş. Kadın evine dönmüş. Kadı efendi de möhsönünü kadının arkasından salıp evi öğren demiş.

Avrat eve gelmiş meseleyi herifine anlatmış, herifini zorla razı etmiş, ne yapacaklarını kararlaştırmışlar. Herif gitmiş bir zembil davar bakanağı, bir zembil kürek kemiği, biraz da çingirak almış eve gelmiş. Kadın bakanak, kemik ve çingırağı ipe dizmiş. Davar postundan zubun dikmiş. Birde külah yapmış. Külahın üstüne

Hacivat ve Karagöz yapmış. Odanın içini komşulardan aldığı eşyalarla döşemiş, bir köşeye bir sandık yerleştirmiş.

Akşam olmuş. Kadı efendi bir sini baklavayı möhsünün koltuğuna verir. Yeri şunları ver de gel, bende geliyim der. Möhsün sinileri alır, avradın evine gider. Kapıyı şık, şık, şık döver. Kimo dey avrat seslenir. Möhsün de: Aç aç banım. Şunları al bacım, kadı efendi gönderdi. Aha şimdi kendi de geliy der. Möhsün kor gider. Kadı efendi gelmeden adı Şekernaz olan avrat, sofrayı hazırlar, türlü türlü meyveleri, rakıyı, yemekleri sofraya düzer.

Kadı gelir, Feleknaz kadıyı sofranın başına oturtur. İkramda bulunur, işveler yapar kadıyı içirmeye çalışır. Kadı gel yatak der. Feleknaz der: Ben her zaman eylenemeden duramam. Ayıp söylemesi alışmış kudurmuştan beter. Ya sen çal ben oynuyayım ya ben çalıyım sen oyna. Kadı efendi: yok sen çal da ben oynem der. Feleknaz teşti urgana çeker çalmıya başlar kadı da oynar Feleknaz bir yandan da türkü söyledikçe kadı çoşar.

Kadın türkü söyler:

Şekernazı huzurda mı gördün?
Sen seni yerlere mi vurdun?
Okudunda kadı efendi bunumu gördün ?
Çalkala gadı efendi çalkala
İrgala gadı efendi ırgala
Halbırla kadı efendi halbırla

Feleknaz bir yandan kadıya içirmeye devam eder. Kadı zil zurna sarhoş olmaya başlar. Feleknaz ayağa kalkıp koyun postundan diktığını sana kürk giydireyim diye kadıya giydirir. Külahlı kadı efendinin başına geçirir. Çıngıraklı ipi kadı efendinin beline sarar. Feleknaz çalıp söylemeye devam, eder, kadı efendi oynar:

Feleknazın zülfü halka
Sen mi fetva verirsin halka?
Gadı efendi iyi çalkala
Çalkala gadı efendi çalkala
İrgala gadı efendi ırgala
Halbırla gadı efendi halbırla

Kadı efendi kadın söyledikçe daha da çoşar:

Feleknazın zülfü nazik
Ak kollar altın bilezik
Kadı efendim adına yazık
Çalkala kadı efendim çalkala
Halbırla kadı efendim halbırla
İrgala kadı efendim ırgala

Yeri şavralm sürünsün
 Ardından möhsün yürüsün
 Bu gece sandıkta çürürsün
 Çalkala kadı efendi çalkala
 Irgala kadı efendi ırgala
 Halbırla kadı efendi halbırla

Bostan serhoşu atarım.
 Bu gece cümbüş yaparım.
 Sabah pazarda satarım
 Irgala kadı efendi ırgala
 Çalkala kadı efendim çalkala
 Halbırla kadı efendi halbırla

Kadı efendi çalkalıya, içe içe, yiye yiye, halbırlıya halbırlıya, ırgalıya ırgalıya halden düşmüş. Tam o sırada sokakta katırların boynundaki çan sesleri duyulmuş. Bir adam Mamet katırı indir, Hüsün, Ahmet katırları tut, diye bağıryormuş. Felaknaz büyük telaşa düşmüş. Eyle iken tak tak tak kapı çalınmış Avrat:

-Aman başıma bizim taş düştü, herif Mısırdan geldi. Seni nereye saklasam ola? (Acaba) diye telaşlanır. Ve sonra: gel kadı efendi seni şu sandığa saklıyayım der. Kadıyı sandığa sokar ve sandığın ağzını kilitler. Sofrayı toplayan Feleknaz neden sonra kapıyı açar. Kocası bağıırır. Ben yoldan geldim. Ne zamandan belli kapı düvüym (dövüyorum). Kulağın sağır mı? der. Avrat : -Başım ağrıydı da yatmış uyumuşum, duymamışım der. Karı koca böyle sert konuşa konuşa odaya çıkarlar. Ben çok yorgunum. Şu sandığın üzerine yatağımı açda uyuyayım, yarın seninle bol bol konuşuruz der. Kadın: Yatağı şu üst başa açayım da öyle yat der. Herif ısrar eder, kadın ısrar eder. Herifin sözüne Feleknaz neticede boyun eğer. Herifi sandığın üzerinde yatmaya başlar. Sandığın içinde kadı efendinin gözüne uyku girmez. Oynadıkça çingiraklar ses çıkarır. Herifte uyuma taklidi yaparmış. Çingirak sesi geldikçe herif her seferinde karısına bağırır. Çingiraklar çın çın öttükçe herif: Avrat bu ne? deymiş. Avrat da: be herif ne bağıırın, sıçanlar ceviz sandığını kemiriy, onların sesi deymiş. Herif üçüncüde, dördüncüde dayanamamış; yemin ederim ki sabahleyin bu sandığı pazara götürüp satacağım demiş. Sabah olmuş. Herif bir hammal çağırır. Sandığı hamalın sırtına vermiş. Pazara götür demiş. Hamal yolda giderken, hamal hamal diye bir ses duyar. Hamal soluna sağına bakar kimseyi göremez ve yoluna devam eder. Hamal epey daha gittikten sonra ıssız bir yerde kadı efendi: Hamal hamal ben sandığın içindeyim. Filanca yerde oğlum var, acı onun dükkânın önüne götür sandığı başkası almasın, oğlum alsın der. Hammal kadının oğlunun dükkânının önündeki meydanlığa

sandığı inirir. Feleknazın kocası gelir, sandığın üzerine: Alan pişman satan pişman yazar. Sandığı herif satılığa çıkarır ve bağırır:

Herraç merraç

Alanda pişman

Satanda pişman

İki yüz akçaya... Kadı sandığın içinde neye döndüğünü bilmez. Akşamdan beri abdesti gelmiş altına pislemiştir. Kadı sandığın içinde döndükçe her yeri pis olmuştur. Hamal bu sırada kadının oğlunun kulağına eğilir, bu sandığı muhakkak al, baban benimle sana haber gönderdi der.

Kadı efendinin oğlu hemen pazara koşar ve 200 altına sandığı satın alır ve sandığı evine hamalla gönderir. Kadı efendinin beş oğlu beş gelini varmış. Evde sütler kaynıyor, ekmekler mis gibi kokuyormuş. Kadı efendi pislik içinde aç karnına sandıkta akşamı beklerken, kimseye görünmeden sandığı zorlar çıkarım diye düşünürken, ev halkı güle yala yemekleri yemişler ve sandığın başına toplanmışlar. Acep 200 altına alınan ve üzerinde: alan pişman satan pişman diye yazılı sandıkta ne var diye ev halkı merak içinde imiş. Sandığı açmışlar ki bir da ne görsünler. Birden çok pis bir koku gelmiş. Babalarını başında gülünç bir külâh, üstünde pislik içinde bir koyun postu, belinde kemikler, çingiraklar, kovun pislikleri. Babalarını hemen hamama sokmuşlar. Kadı efendiye ne oldu diye sormuşlar. Kadı efendi kendine gelince: Ne olacak? Oruspu şehmetine uğradım demiş.

Faleknaz'ın kocası da Kadı efendinin oğlundan aldığı 200 altınla bir güzel ev almış. Evin altına bir de dükkân yaptırmış, karın ile rahat rahat yaşamaya başlamış. Kadı efendi de ne zaman ev ve dükkânın önünden geçerken içini çeker, kimseye bir şey söyleyemezmiş (Yetkin, 1961, s. 16-18).

M-14 Kör Işık

Vaktiyle zamanında Kör Işık adında bir külhancı varmış. Bu adam her gün külhanına zibil (yakacak) toplamak için çarşıya çıkar ve işi bitinceye kadar hiç bir dövenle (dükkân) alışveriş etmezmiş. Birgün gene çarşıdan geçerken bir kebabçı dövenine gözüne gözel (güzel) bir oğlan çarpmış. Hemen dövene girerek hiç yiyesi olmadığı halde ustaya “bana biraz kebab getirin” demiş. Biraz sona şeert (çırak) yâni o gözel oğlan yemeği getirmiş. Kör Işık oğlanı şöyle bir baştan ayâ (ayağı) süzmüş. Sona çıkıp gitmiş, ikinci gün Kör Işık gene dövene kebab yimiye gelmiş. Oğlanı gene baştan aya süzdükten sonra gedyken (giderken) oğlanın kulâna (kulağına) eğilerek

«Benim oğlum olun mu?» demiş. Oğlan bunu ters mânada anlıyarak «çekil şurdan pis herif» diye Kör Işık'ı kovmuş. Üçüncü gün gene dövene gelen Kör Işık, yemekten sonra gedyken oğlana «Benim oğlum oluysan ol, yoksa senin başına çok işler getiririm» demiş. Bunun üzerine oğlan herifin yakasından tutarak «Siktir şurdan, pezeveen döyyüsü. Başka gandıracaq adam bulamadın da beni mi gandıracaksın? Çekil şurdan git. Bi daha seni gözüm görmesin.» diyerek Kör Işık'ı yittee kimi (yittiği gibi) arkası üstü devirmiş. Kör Işık ayağa kakarak (kalkarak) «Görürsün sen. Bak senin başına neler getiririm.» diyerek çıkıp getmiş.

Dövenin anahtarı da oğlandaymış. Her gün sabahleyn erken gelir, döveni açar ustasını beklermiş. Kör Işık'ı kovduğunun ertesi günü döveni açmıya gelmiş. Bir de bakmış ki ne baksın? Dövenin darabasının (kapısının) üstünde her gün dövene gelen herif asılmış duruy. Birden bire herifin sözleri hatırına gelmiş. Korkmıya başlamış. Kendi kendine «Hemen kimse görmeden şu herifin ölüsünü indirerek telise koymuş. Sona yakındaki bir maddâya (çukur, hendek) atmak üzere sırtlayıp yola çıkmış. Yolda ölü o kadar ağırlaşmış ki maddâya kan ter içinde varmış hemen telisi boşaltmış. Bir de ne görsün telisin içinden çıkan bir yığın kemik. Şaşkına dönen oğlan korkusundan dövene kadar kaçmış. İçeri girince bakmış ki ölüsünü götürdüğü herif gene eski yerinde oturmakta, kendine bakarak gülmektedir. Oğlan kendi kendine «Anlaşıldı biz bu heriften kurtulamıyacâk. Sihirbaz mı nedir?» diyerek Kör Işık'ın yanına gelmiş «Pekey» demiş «senin oğlun olacağım» Akşam olunca Kör Işık dövene gelip oğlanı almış. Külhanına getirmiş.

Oğlan külhana gelince şöyle bir etrafına bakmış. Her taraf zibil, toz talaş içinde. Oturacak bir yer yok. Oğlan «baba, bi oturacak yerin bile yok. Ben hurda neydiym» diye canı sıkılmaya başlamış. Kör Işık «gel oğlum bi gözüne sürme çekiym de, dışarı çık gez.» Çocuğun bi gözüne sürmey çekip göndermiş. Oğlan dışarı çıkınca herkes kendisiynen «Ahâ yarım adam geldi, ahâ yarım adam getti» diye alay etmiye başlamış. Çünkü oğlanın tepesinden ayâna kadar kısmın yarısı görünüymüş. Oğlan Kör Işık'ın yanına gelerek «Yav (yahu) baba herkes bana yarım adam deyip bennen (benimle) eyleniyler» Bunun üzerine babası «gel oğlum şu gözüne de bi sürme çekiym de öyle dışarı çık» demiş.

Oğlan dışarı çıkmış, bakmış ki kimse kendini görmey. «Ohoo bundan daha güzel şey olur mu?» demiş. Şimdi başlamış istediği dövene girip çıkmıya ve istediğini yimiye. Geh baklavacıya, geh kebabçıya girip çıkıy. Böylece bey kimi (gibi) yaşamıya başlamış. Gel zaman git zaman oğlan büyüyüp evlere dadanmıya başlamış. Gece

olunca geh kimisinin ailesinin koynuna, geh kızlarının koynuna giriy, sabahlara kadar orda kalıymış. Bi gün de padişah kızının yanına getmiş. Kızın koynuna girince kız başlamış burmaya. «Aman ana bana bi hal oluy. Beni sıkıylar.» Anası «Kız hôte (susta) yat, meydanda bi şey yok sen düş görmüşün » Tabi oğlan kimsiye görünmez. Yalnız kıza görünüymüş. Sabahleyn oğlan külhana gelince Kör Işık «Ulan, almayı armudu daşladın. Şimdi de padişahın kızına mı başladın?» demiş. Epey zaman oğlan kızın yanına gedip gelmiş. Bi gün Kör Işık oğlana “Oğlum istersen kıızı yanına getirym. Burda daha rahat olursunuz.» Oğlan da «getirirsen, çok memnun olurum» demiş.

Kör Işık bi kağıt yazarak dama (külhanının üstü) atmış. Artık akşam olunca kız karyolasıyla külhana geliy. Sabah olunca da evine gediymiş. Bi gün kız bu hale dayanamayıp babasına «baba» demiş. Her gece beni karyolamla karanlık bi yere götürüyler. Sabaha kadar yanımda bir oğlan kalıy. Sabah olunca beni bura getiriyler.» Babası şaşırılmış. Sona gedib bunu höyük vezire söylemiş. Büyük vezir «Padişahım bundan kolay ne var. Kızın yanına birez cıvaz (beyaz) darı alsın. Kendini hurdan götürürlerken geçtiği yollara serpsin. Sabah olunca biz, bu izlere takibederek gettiği yeri bulur ve o adama lâzım gelen cezayı veririk» demiş. Padişah bu fikri beğenerek kızına söylemiş. Kızda babasının dediğini yapmış. Ertesi gün oğlan yataktan bakarak dışarı çıkmış. Bi de bakmış ki ne baksın. Kızın geldiği yerden taâ külhane kadar cıvaz darı serpili. Hemen bunu Kör Işık’a söylemiş. Kör Işık da bi kağıt yazarak “Al şunu dama at” demiş. Oğlan kağıdı alarak dama atmış. Dışarı çıkmış ki her tarafa cıvaz darı serpilmiş.

Sabahleyn padişah dışarı çıkınca bakmış ki, her taraf cıvaz darıyla örtülü sanki bütün yollara kar yağmış. Padişah bunun olmadığını görerek öteki vezire danışmış. O da «Padişahım bu sefer kızınız burdan giderken bi elini kırmızı boyuya batırsın. Gittiği yerin kapısına beş parmanı bassın. Böylece evi daha kolay buluruk» demiş. Padişah bunu da kızma söylemiş, kız öyle yapmış. Gittiği zaman külhanın kapısına boyalı beş parmânı basmış. Sabahleyn oğlan gene dışarı çıkınca bakmış ki kapının üstünde beş parmak izi var. Yallah bunu da Kör Işık’a söylemiş. O da gene bi kağıt yazarak dama attırmış. Oğlan bi de bakmış ki şehrin bütün kapılarının üstünde beş parmak izi var. Sabahleyn padişah bunu da görünce büsbütün kızarak “Sizinde elinizden bir şey gelmezmiş” diye vezirlerine çıkışmış. Padişah ne yapacağını düşünürken akıllının biri “Padişahım şurada yakında bir cazi (cadı) karı var. Bide ona danışalım o her şeyi bilir. Cazı karı saraya çağırılmışlar. Cazı karı padişahın yanma gelerek “Padişahım bundan daha kolay ne var. Kızın giderken papucunun bi tekini de

beraber götürsün. Gittiği yerin damına atsın. Bu suretle evi daha kolay buluruk.” Gece olunca kız götürülürken pabucunu almış. Külhana gelince dama atmış. Aksilik bu ya! pabuç bi sırığın başına geçmiş sallanmaya başlamış. Oğlan sabahleyin kakınca gene dışarı çıkmış. Bir de bakmış ki ne baksın, damda bi sırığın başında bi papıç asılmış duruy. Hemen bunu da Kör Işık’a bildirmiş. O da gene bi kağıt yazarak dama attırmış. Bu sefer padişahın sarayı da dahil her evin damında bir sırığın başında bir papıç dönüp duruy. Padişah bunu da görünce “bu da olmadı” diyerek başka kurnazlıklar düşünmeye başlamış. Sonra sarayın akıllıların biri padişaha gelerek “Padişahım demiş madem ki bu adam kızınızın peşini bırakmay. Kızınız ona desin ki ‘yiydim (yiğidim) her gece sizin evde kalıyk. Eğer beni sevinsen acı da (biraz da) birez bizim evde kalak’ desin. Bu suretle o adamı bura getirsin. Biz de burda onu daha kolay yakalarık” Padişah bu adamın fikrini de beğenerek kızına söylemiş. Kız da oğlanı getirmeye razı etmiş.

Padişah oğlan gelmezden evvel kızın odasının içine adamlarından bir kısmını yerleştirmiş. Her tarafı da kapatmış. Yalnız oğlanın girmesi için kapıyı açık bırakmışlar. Kız yatağına çekilmiş. Oğlan gene kimsiye görünmeden içeri girmiş. Kızın bi işaretiyle kapıda kapanmış. Oğlan tuzaya (tuzağa) düştüğünün farkına varmış amma işten geçmiş. Kız oğlanı gördüğü için adamlarına “Ahâ şura geldi, aha şura kaçtı” diye gösteriymiş. Nihayet kızın “tam şu köşeye geldi” demesiyle adamları atılarak oğlanı yakalamışlar. Sona padişahın emrivle her tarafı eyice kapalı bir odaya kapatmışlar. Bi delikten içeri duman vermişler. Duman oğlanın gözlerine giderek sürmelerini silmiş Böylece oğlan meydana çıkmış. Oğlanı yakalayıp padişahın huzuruna getirmiş. Padişah “Sen inmişin cin misin? kimin nesisin? bu yaptıkların ne?” diye oğlana sormuş. O da “Benim suçum yok. Bütün bu işleri bana yaptıran babam Kör Işıktır” demiş. Padişahın gözleri ayrılarak “Kör Işık mı? Vay namussuz. Ben şimdi ona gösteririm” demiş. Büyük vezir atılarak “padişahım izin ver o herifi getiriyim” diyerek. Kör Işık’ın külhanına gelmiş. Kapıyı tepiknen (tekme ile) vurarak hızla içeri girmiş. Bakmış ki Kör Işık kendine bakmadan sakın sakın ocağa zibil atıy. Vezir Kör Işık’a “Ulan Kör Işık, kak bakıym Seni padişah istey. Çabuk.” Kör Işık başını kaldırarak “Yav efendim padişah beni neynesin. Ne yapsın Benim onunla ala verem bile yok” demiş. Vezir, “ben seni götürmiye geldim. Seni algetmeden (alıp gitmeden) biyere getmem.” demiş. Kör Işık “Hele 5 dakika sabret. Şu işimi bitirym de gene gederik” deyince Vezir “Kak ordaân döyyüs, daha seni çok mu bekliyeceğim?” deyip Kör Işık’ın kolundan çektiği kimi kopmuş. Ayağını çekince ayağı kopmuş. Başını çekince başı kopmuş. Neresinden çekliyse orası kopmuş. Kör Işık bir külçe haline

gelmiş. Şaşkına dönen Vezir “Bari şunun ölüsünü götürüym” deyerek orada bulunan bi telise Kör Işık’ı doldurmuş. Sırtına almış. Mübarek sanki bi demir telisi kimi ağırmış. Vezir ıhlıya tıhlıya, kan ter içinde saraya getirmiş padişahın huzuruna çıkarak birden boşatmış. Bi de ne görsün Bir yığın it (köpek) eniği. Cıyak cıyak diye bağırarak padişahın ayağının altına ve etrafa dağılırlar. Vezir utancıdan kıpkırmızı kesilmiş. Sanki yere batmış. İkinci vezir atılarak “Zaten senin elinden ne iş gelir ki! Bak ben gediym de nasıl getiririm, sen gör” deyerek Kör Işık’ın yanına bu sefer de bu gitmiş. Kapıyı çalarak içeri girmiş. Mülayim bir sesle “Selâmün aleyküm ya Kör Işık! Nasılsın iyi misin? Padişahımız seni istey. Senden bir ricası varmış” Kör Işık “Ve aleyküm selâm. Buyur şöyle oturma biraz konuşak” Vezir bi tarafa oturmuş. Kör Işık “Yav vezir efendi! Sen beni padişaha götürürsen sana ne verir ?” Vezir “Hiç bir şey” der. Kör Işık “O halde ben sana şu duvarda gördüğün kürkü veriyim. Padişaha beni bulamadığını söylersin.” Vezir kakmış, kürkün yanına gitmiş. Bi de bakmış ki ne baksın! Samurdan bi kürk, düşünün iki tarafında düzülü elmas parçaları, Omuzdan aşağı kısımlar altın sırma ile işlenmiş, pırıl pırıl parlamakta. Eteklerinde gümüş kimi parlıyan ipekler sallanmaktadır. Vezir bunu görünce ağzı açık kalmış. Hemen kürkü indirerek geymiş. Kendi kendine bakmış. Sanki etrafa güneş kimi ışık saçmakta. Hemen Kör Işık’a teşekkür ederek, pekey (peki) demiş. Ve dışarı çıkmış. Yolda kendi kendine “Padişahın bile böyle kürkü yok. Kim bilir herkes beni görünce nasıl hayran olacak” diye böbürlenerek çarşıda gittiği yerde, Veziri görenler pıskırıp (kihi deyip) gülerek başını eğip geçiylermiş. Maksatları vezire güldüklerini göstermemek.

Vezir önce bunlara bir mana verememiş. Fakat şöyle kendi kendine bir bakmış ki ne görsün. Sırtındaki o samur kürk, bir çoban abası olmuş. Elmasların yerinde turplar düzülmüş. Sırma işlemelerin yerinde solücenler (solucanlar) kavnaşy. Eteklerinde ipek yerine çam kozalakları sahanıymış. Vezir bunu görünce, hemen üstündeki kürkü çıkarıp oraya atmış. Var kuvvetiyle saraya (doğru) kaçmış, işi padişaha anlatmış. Padişah bunun da Kör Işık’ı getiremediğini görünce, Kör Işık’ı getirmek üzere üçüncü veziri göndermiş. Üçüncü vezir selam vererek içeri girmiş diğerleri kimi padişahın kendisini istediğini, selamını söylemiş. Kör Işık “Hele gel şu odaya girde bi dakika beni bekle, işim biter beraber giderik” demiş.

Vezir karşıda gösterilen odaya girince bir de bakmış ki ne baksın! Yemyeşil bir bakçı (bahçe) etraf çayır çimenlik. Ağaçlar üstünde renk renk kuşlar cıvıldaşıp uçmakta. Bi ağaç altında bir köme kız. Yarı çıplak (çıplak) vaziyette oturmuş çeşitli çalgılar çalmakta, bi kısmı da oynamaktadır. Birisi de elinde testiynen şarap

dağıtıymış. Vezir önce gözlerine inanamamış. Gözünü iki eliyle silmiş. Bakmış gene aynı aynı şeyler görünüy. Vezir ağzının suyu akararak oraya gitmiş. Kızların arasına girmiş. Derken bu adam kızın birine abayı yakmış, kafayı çekmiş kızla sarmaş dolaş olmuş kendinden geçmiş. Vezir bide gözünü açmış ki çarşının ortasında bir eşeğe sımsıkı sarılmış üstünde yatmakta. Etraftaki halk «Enee! Ohoo padişahın akıllı vezirine bakın. Deli olmuş eşşekle çütleşiy» diye bağırdıklarını işitmiş. Vezir üstü başı perişan vaziyette eşşekten inmiş. Saraya kadar kaçmış. Odasında girip elbisesini değiştirmiş. Padişahın huzuruna çıkarak “Padişahım biz adamlar başa çıkamazık. Benim başıma neler getirdi. En iyisi bu adamı iyilikle yola getirmeli” demiş. Bunun üzerine sarayın büyükleri ile memleketin şeyhülislâmı toplanarak Kör Işık’ın yanına gitmişler. Selam vererek, padişahın kendine selam söylediğini ve kendini saraya davet ettiğini söylemişler. Kör Işık artık yaptıklarını kâfi görerek “Pekey haydin gidelim” diye işini bırakmış. Bunlarla saraya gelmiş. İçeri girince padişahda dahil bütün saray halkı güredek ayağa kakmış. Padişah “Gel şöyle buyur” diye tahtının yanında Kör Işık’ı oturtmuş. Oğlunu da getirip bi yanına oturtmuş. Biraz hoş beşten sonra Padişah “Yav Kör Işık bizden ne aldın ne veremeyn? Kızıma yaptığın Allahtan reva mıdır?” deyince, Kör Işık cevap vermeden “bana bi leğen su getirin” demiş. Derhal bi leğen su getirilmiş. Padişah Kör Işık’ın ne yapacağını merak ederken, Kör Işık suyu padişahın ayağının önüne koymuş. Padişaha “iki ayağını çıkar, şu suyun içine sok” demiş. Padişah hiç itiraz etmemiş. İki ayağını çıkarıp suya sokmuş. Kör Işık “Yum (kapa) gözünü” deyince, padişah gözünü yummuş, Kör Işık “Aç gözünü” demiş. Padişah gözünü açınca bi de bakmış ki bir deryanın ortasında cıscılbalak (çırılçıplak) duruy. Hemen kendi kendini şöyle bir yoklamış bakmış ki, erkekliği kaybolmuş bir avrat (kadın) olmuş. Padişah “Eyyah mahvoldum” diyerek çırpına çırpına deryanın kenarına gelmiş. Bir de ne görsün karşıyada bi çoban, sürülerini otlatıp dolaşmakta. Bağırarak “Aman çoban sen namus sahibi değil misin? Şu halimi görmey misin? Beni burdan kurtar” demiş. Çoban hemen gelerek abasını bunun üstüne atarak sudan çekip çıkarmış kendisini kulübesine götürmüş elbise giydirip karnını doyurmuş. Sona çoban bu avradı kendine nikâh ederek onunla evlenmiş. 7 yıl beraber yaşamışlar. Padişah yedi tene (tene) de çocuk sahibi olmuş. Bi gün padişah yaşadığı bu hayattan bıkararak “Şu çıktığım deryaya gedip kendimi atıym da şu çektiğim çileden kurtuluyum” diyerek çobandan habersiz deryanın kenarına gelmiş ve kendi kendini kaldırdığı kimi suya atmış. Padişah birden gözünü açmış ki halâ ayakları leğenin içinde tahtında oturmakta. Etrafında adamları elpençe durmakta ve Kör Işık da gülümsemeye kendisine bakmaktadır. Neye

uğradığını anlıyamıyan padişah birez şaşkınlık ve birez de hayranlık içinde “Eyvallah sana K r Işı . Dile benden ne dilerse onu veriyim?”. K r Işı  “Canının sağlığını dilerim Padişahım. Yalnız sizin şu kızı bizim oğlana nikahlamışlar. Kırk gün gece sarayda düğün dernek olmuş oğlanla kız evlenmişler. Böylece yimişler içmişler hocca mirazma (Hoşça mirazasına) geçmişler (Kanal ı, 1961, 16-20).

3. FIKRA

F-1 İfade

Vaktiyle mahkemede davası olan adamın biri kadıya bir miktar altın vermek ve davayı kazanmak üzere anlaşırlar. Adam yakını olan bir baklavacı ile görüşüp vereceği altınları baklava dilimlerinin i ine yerleştirmesini sağlar. Kadı efendi evine baklavayı alıyormuş gibi bu tepsiyi mübaşir ile evine göndermiş. Pis boğaz olan mübaşir yolda tepsinin kenarından birkaç tanesini yemiş altınları da cebine indirmiş. Tepsinin kadının evine gelip eksik dilimleri de kadı görünce bir gün sonra mübaşire sormuş:

- Oğlum bu şahitlerin eksiki var.

Mübaşir şu cevabı vermiş:

- Efendimiz onların ifadelerini kapıda ben aldım (Türkiye’de Turizm Beldeler, 1991, s. 55).

F-2 İftar

Veli Efendizade gibi o zamanın kibarlarından biri Nasreddin Hocayı iftara çağırmış. G nd zden yanına alıp cami cami dolaştırarak haddinden fazla acıktırmış, iftar zamanı yemek odasına girilip hindi dolması, baklava, börek gibi şeyleri Hoca g z ucuyla görünce sabrı elden gitmiş. Ağzının suyu akmaya başlamış. Sofraya oturmuşlar. Harika bir çorba gelmiş. Hane sahibi çorbadan bir kaşık alıp:

“Ah! Hay Allah m stahakkını versin. Kahya Efendi! Sana kaç kere tembih ettim! şu aşıya söyle; çorbaya sarımsak katmasın diye ... Kaldırın, kaldırın!” demiş.

Çorbayı kaseden bir karış köpüğü taşmış olduğu halde yavaş yavaş kaldırırlar. Hoca g z ucuyla çorbayı uğurlayıp hafifçe i ini çekmiş.

Ev sahibi:

“Efendim! Bu aşıya laf anlatmak mümkün değil. Sen ne kadar söylersen söyle yine o bildiğini yapar” gibi sözler söyledikçe misafirler hepsi birden:

“Evet, Efendim!” diye tasdik etmişler.

Derken hindi dolması gelmiştir. Efendi nezaketle bir lokma atıp pür ateş kesilerek:

“Baş ağa! Geçen gün sana söylemedim mi? Bu herif baharat kullanmasın diye! Bana kastınız mı var? Dokunduğunu bilmez misiniz? Otuz senedir kapımdasın. Allah hepinizin layığını versin! Kaldırın, kaldırın!” demiş.

Böyle olunca hindi dolmasının tepsisi de gitmiş. Biçare Hoca gerçekten hazin bir surette içinden bir “Ah!” çekip arkasından bakakalmış. Bir harem ağası sıraya uygun olarak baklavayı getirmiş. Efendi hışımla bir kere yüzüne bakıp:

“Be sersem adam! Aç karınla tatlıdan başlanır mı? Yıkıl oradan!” deyince biçare adam kendini dışarıya zor atmış. Hoca bakar ki, en nefis yemekler hep birer bahaneyle geri gidiyor, hemen kaşığı yakaladığı gibi yakınında duran tablanın başına çökmüş. Pilavı kaşıklamaya başlamış. Hane sahibi sofradan:

“Efendi! Gel! Nereye savuştun?” diye haykırınca;

“Aman beyim! Bana biraz mühlet verin! Öbür yemeklerin birer birer günahı sayılıp cezası tayin edilinceye kadar bendeniz şu bizim eski dost ile bir miktar görüşeyim” deyince herkes kahkahalara boğulup gülüşe gülüşe yemeğe başlamış (Gölpınarlı, 1961, s. 31-32; Sakaoğlu, 2005, s. 129; Özcanar, 2014, s. 97-99).

F-3 Baklava

Akşehir’in halkı Nasreddin Hocanın faziletlerini bildiklerinden çocuklarının Hocadan eğitim almasını arzu edip Hocayı okula öğretmen yapmışlar. Bir akşam halktan biri okula devam etmekte olan çocuğu okuduğu derslerden imtihan edip doğru cevapları vermesinden çok memnun olarak Hocaya uşakla bir tepsi baklava göndermiş.

Tam ders esnasında baklava mektebe gelmiş. Hoca’nın acele olarak cenazeye gitmesi gerektiğinden, döndüğünde baklavayı yemek üzere, öğrencilere: “Ben tepsiyi rafa koyuyorum! Sakın ola ki içindekini yemeyi düşünmeyesiniz! Çünkü bunu gönderen adamın kim olduğundan, bana düşmanlığı olup olmadığından emin değilim. Belki içine zehirli bir şey katmıştır. Karışmam, sonra hepiniz zehirlenip ölürsünüz. Beni de zindanlarda çürütürsünüz!” demiş ve gitmiş.

Hocanın sınıfta bulunan yeğeni bunun hile olduğunu anlayarak gider gitmez kendi arkadaşı olan çocukları başına toplamış ve yemek için teşvik etmiş. Ama çocuklar:

“Zehirlidir, Hoca öyle söyledi. Biz yemeyiz. Ölmeye niyetimiz yok!” demiş.

Çocuk:

“Canım evvela kader. İşte, ben yiyorum. Artık bir diyeceğiniz yok ya!” demiş.

Çocukların:

“Peki ya ama Hoca’ya ne cevap veririz?” demeleri üzerine:

“Siz beni bilirsiniz. Ben onu susturacak cevabı hazırladım! Hele biz şunu afiyetle yiyelim!” demiş. Arkadaşları da ona güvenip hepsi birden baklavayı silip süpürmüşler.

Çocuk, hemen koşup öğretmen masasının üzerinde duran kalemıraşı alıp kırmış. O sırada Hoca da kapıdan içeri girmiş, önünde kalemıraşı kırılmış görünce hiddetli bir tavırla:

“Bunu kim kırdı?” diye haykırmış. Çocuklar hepsi birden yeğeni olan çocuğu göstermişler.

Hoca çocuğa:

“Kalemıraşı niçin kırdın? Ben de senin kemiklerini kırmaz mıyım?” diye bağırınca kurnaz çocuk yalandan ağlayarak:

“Hoca Efendi! Kalemim kırıldı. Kalemıraşla açmak istedim. Açarken kalemıraşı kırdım. Ben de şimdi amcamın yüzüne nasıl bakayım? Ona nasıl cevap vereyim? Bu azapları çekmektense, ölmek daha iyidir dedim. Kendimi öldürmek için çare düşündüm, taşındım. Raftaki sizin söylediğiniz zehirli baklava aklıma geldi. Hemen tepsiyi indirip evvela kelime-i şehadet getirdim. Arkadaşlarımla helalleştim. Baklavayı yemeye başladım. Hatta tepsiyi sıyırmayı da unutmadım. Ah! Fakat o kadar üzgünüm ki, talihsizliğimden ölmedim!” demiş.

Bir taraftan canından tatlı bildiği baklavanın elinden gitmesine, diğer taraftan baba yadigar kalemıraşın kırılmasına yüreği yanan zavallı Hoca:

“Ulan! Bu yaşta bu kadar ustaca bir sebep uydurabilmen beni hayrette bıraktı. Ben de her sorunun cevabını, her lafın karşılığını bulurum sanırdım. Sen benden hünerli çıktın!” demiştir (Özcanar, 2014, s. 155-158; Boratav, 2006, s. 332-333).

F-4 Yemeklerin Padişahı

Nasreddin Hoca cümle âlem tarafından çok yemesi ile bilinir. Bir iftar davetinde Nasreddin Hoca da davetliler arasındadır. Ev sahibi Hoca'nın çok yediğini bildiği için şöyle düşünür:

“Önce diğer yemeklerle Hoca'yı iyice doyurmak lazım. Baklava tepsisini hiç göstermeyip, en son getireyim ki Hoca çoktan doymuş olsun, baklava da diğer misafirlere kalsın.”

Düşündüğü gibi ezan okunup iftar yemeği başlayınca Hoca sofrada ne varsa silip süpürür ve gönülden gelen bir sesle “elhamdülillah” der. Ev sahibi “Hoca doydu, sıra baklavada” diye düşünerek içeriden nar gibi kızarmış baklava tepsisini getirir.

Hoca'nın bu muhteşem görüntü karşısında gözleri açılır. Çekildiği sofraya yeniden yanaşır. Bunu gören ev sahibi telaşla “Aman Hocam afiyet şeker olsun lakin çok yemek dokunmasın size” demiş.

Hoca, “Haklısınız dostlarım, midem tıka basa doldu. Ancak size bir misal vereyim: Bakın şimdi bu oda öylesine dolu ki, bir kişilik bile yer yok. Şimdi içeriye padişah efendimiz teşrif etse hepimiz ayağa kalkıp ona başköşeden bir yer ayırmaz mıyız? İşte baklava da bütün yemeklerin padişahıdır. Onu afiyetle mideye indirdiğimizde biliniz ki diğer bütün yemekler ayağa kalkıp midenin başköşesini baklavaya vereceklerdir” demiş (Kolay vd., 2016, s. 222-223).

F-5 Baklavayı Yedin mi Böyle Yiyeceksin

Çok yemesiyle meşhur olarak bilinen ve yemek sofrasına oturduğunda kendini kaybeden Nasreddin Hoca, yine böyle bir sofrada birbirinden lezzetli yemekleri art arda götürmekte, sıra baklavaya geldiğinde dilimleri adeta ikişer ikişer çiğnemedен yutmaktadır.

Tam bu esnada dönemin cankurtaranları gürültüyle kapının önünden geçerken Hoca sorar: “Hayırdır kim hasta, ne oldu?”

Cankurtaran görevlileri cevap verir: “Yukarı mahalleden Şakir Efendi sekiz tepsi baklava yemiş. Mide fesadına uğramış. Onu götürüyoruz”.

Bunun üzerine Hoca kendi kendine söylenir: “Yedin mi böyle yiyeceksin. Bizimkisi yemek değil, sadece nefsini köreltmek...” (Kolay vd., 2016, s. 223).

F-6 Obur Bektaşî

Umumî harpte Kayseri'nin askerî misafirhanesine perâkende asker arasında Kırşehir'den, ensesi kalın, kalıbı kıyâfeti yerinde bir de Bektaşî dervişi nefer gelir. Bir gün çavuşun biri, zabıtine gelerek:

- Efendim, demiş, bu dedeyi hiçbir manga istemiyor. Emretseniz de başka tabura yollasak. Ne versek karnım doymadı, diyor.

- Adamcağıza bolca yemek verin de doysun!

- Aman efendim! Ne yapsak nâfile. Geçen gün önüne doysun diye bir karavanayı koyduk, sildi süpürdü, doydu zannettik. Dedem! haydi bâri bir dua et dedik. Ne cevap verse beğenirsiniz.

- Ne dedi?

- Zeytin yağlı bulgur pilâvı verdi diye Allaha yalvaramam. Bir kuzu ile bir tepsi baklava ihsan etsin ki ona her akşam bir hatim indireyim, dedi (Yıldırım, 1999, s.93)

F-7 Beyim, Asıl Kuzu Nerede?

Vaktiyle İstanbul'da meşhur oburlardan "Baha" isminde biri varmış. Baha'nın çok kere bir oturuşta kırk patlıcan dolması, bir lengeri pilavı, bir tepsi baklava yediği olurmuş. Mirasyedi beyler-den biri Baha'nın oburluğunu gözleriyle görmek, eğlenmek için bir gün aynı derecede şikemperverlerden olan Karagöz'le haber yollayıp çağırtmış:

- Baha bey, demiş. Tam kocaman bir kuzuyu yediğini söylüyorlar, doğru mu?

Obur Baha:

- Aman beyim, demiş. Kuzunun lâfı mı olur. Evelallâh gık bile demem

Nihâyet günü kararlaştırılmış. Bey, arkadaşlarından birkaç kişiyi de çağırmış. Karagöz'ü de karşısına geçirmişler. Baha'yı sofraya oturtmuşlar. Bey kuzuyu birkaç parçaya böldürerek kızartma, yahni, sarma gibi türlü türlü yemeklerini yaptırmış. Hizmetçi kayık tabakların birini kaldırır, birini getirirmiş. Nihâyet sonuncu tabak gelmiş. Ev sâhibi ve misafirler:

-Aferin Baha, koca kuzuyu yedin be! diye takdir etmişler. Fakat bütün bu yemekleri daha yenecek kuzuya mukaddime zanneden ve kuzunun bütün olarak sofraya gelmesini bekleyen Obur Baha:

- İyi beyim ama yiyeceğimiz asıl kuzu nerede? diye şaşkın şaşkın etrafına bakınca... Meşhur oburun bütün kuzuyu tamamıyla yediği hâlde hâlâ kuzu beklediğini gören Karagöz hemen ayağa kalkmış:

-Aman beyefendim, demiş. Müsaade buyurun çobana haber yollayalım ne olur ne olmaz, sürüyü yakınlar da bulundursun! (Atlı, 2020, s. 314-315).

F-8

Bir gün: “Hoca! Ta’amlardan kangıyı seversin?” dediler. Hoca: “Baklava ile börek.” demiş (Boratav, 2006, s. 228).

F-9

Bir gün Hoca merhumun haremi önde koşarak kaçmağa savaşı. Hoca merhum: “Yetişir artık ettiğin! Sana mükemmel bir dayak atayım da otuz yıllık öfkemi alayım. Sonra sen beni var, beğendiğin kimseye şikayet et.” gibi üst perdeden son derece çıkışıyor, elinde kocaman bir sapa olduğu halde koğalıyordu. Haremi ise: “Amarun, ümmet-i Muhammed! Bu herif yine çıldırdı. Canımı kurtarın!” diye feryad ederdi. Civarda düğün evinden bu feryad ve gulguleyi işidenler sokağa fırlayup evvelce kadını hareme aşırıktan sonra: “Hoca Efendi! Etme, gitme! Kadılar, saçları uzun aklı kısa olurlar. Hepimizin başımızdadır. Hususa sen okumuş adamsın. Bu cahilliği biz yapup da sen nasihat verecek iken sana yakışır mı?” yolunda hiddetini yatıştırmaya çalıştılar. Diğer taraftan ise hane sahibi öne geçüp: “Aman, Hoca Efendi! Bu, kahr yüzünden lutf oldu. Zaten, da’vette kusur etmiştim. Biraz da meclisimiz gençlere mahsus gibi olduğundan belki sıkılırsınız diye mülhaza etmiştim. İsabet oldu. Hele azıcık teşrif edin; bakalım, zat-ı mes’eleyi anlayalım da icabına bakmak kolay.” tarzında Hoca’yı bir az daha yumuşattı. Hoca, ateşler püskürerek, bağırarak içeri dahil oldu. Yemek zamanı olmakla sofraya indiler. Hoca kadınla gavgasını tafsilatıyla anlatarak meclisi gülmekten kıldı, geçirdi. O esnada baklava geldi. Hoca merhum kemal-i aşk u şevk ile kendi önünde olan fasılaları hora geçirdikten sonra bir taraftan hikâyesine devam eylemekte olduğu gavganın tetümmatından olmak üzere: “Ah gidi külhani! Kadının tali’i varmış. Buraya can attı da kurtuldu. Eğer yakası bir kerre gelime geçse idi, şöyle kulağından tuttuğum gibi topaç misillü çevirecektim.” diyerek baklava tabağının karşı cihetini kendi önüne çevirerek yine atıştıрмаğa başladı. Bu münasebetle huzzârı güldürdü. “Hiddet zamanında bile alaydan vaz geçmiyorsun.” dediler. Nefis ta’amlar hitama erüp kahveler içildikten sonra Hoca, kemal-i inbisat ve i’tidalle huzzara müteveccihen: “Efendiler! Şu komşu efendi düğün yaptı. Bizi da’vet etmedi. En nefis yemekler yapılacağını, baklavalara, börekler pişeceğini bildiğim cihetle karı ile beraber düşündük, taşındık; ziyafete iştirak etmek için bu gavga

oyunun uydurduk. Yoksa ben karıcığımından hoşnudum. Allah da hoşnud olsun! Haydi! Hareme haber verin biz gidelim de siz artık safânıza bakın.” diyince Hoca’nın alaya bu derece ciddiyyet şekli vermesine hayretler içinde kalmışlardı (Boratav, 2006, s. 309-310).

F-10

Bir gün Hoca’nın karısı, amanın dostlar, kurtarın beni, gene çıldırdı, öldürecek vallahi diye bağırarak dışarı fırlar. Arkasından da Hoca yeter artık çektirdiğim, bıktım senden, bir elime geçirirsem alimallah saçından yakalayıp yerlerde sürükliyeceğim seni diye koşmaya başlar.

Mahalledeki bir evde düğün varmış. Bir gürültüyü duyan düğün halkı, dışarıya çıkar, sokağa dökülür. Kadınlar, Hoca’nın karısını alırlar, eve sokarlar. Erkekler de, yapma Hocam, ayıptır diye Hoca’yı yatıştırırlar, buyur ederler. Tam da yemek zamanıymış, sofralar kurulur, Hoca’yı oturturlar. Kadınlar tarafından da Hoca’nın karısı sofraya çağırılır. Yemek yenirken ortaya baklava tepsisi gelir. Hoca, önünü silip süpürdükten sonra ah der, hınzır karı, bir elime geçseydi saçından tutup şöyle bir çevirecektim ki ve tepsiyi çevirip öbür yanını da yemeğe başlar, halkı, kahkahadan kırar-geçirir. Yemek yendikten sonra Hoca’ya, siz böyle şey yapmazdınız, nasıl oldu, sebebi neydi bu kavganın derler. Hoca şu cevabı verir.

- Sebebi mi, ayol, bu da sorulur mu? Sebebi, dâvet edilmememiz (Gölpınarlı, 1961, s. 67).

F-11

Bir bahar zamanı akranyla beraber Hoca merhum civar köylerinden suyu, sulağı çok, bütün bağçelerle, enva-ı eşcâr ve sebzezar ile mali, Cennet misali bir köye giderler. Çemenzarda enva-ı nebatatın çiçekleri açılmış, ağaçlar renga-renk çiçekler ile donanmış olmakla pek ziyade mahzuz olmuşlar; içleri açılmış. Fevkal-ade neşe ile, şataretle vakit geçirüp getirdikleri sahra ta’amlarını tıka basa, kemal-i istiha ile yemişler. Azimet zamanı gelmiş; fakat, bir türlü bu güzel gülzardan ayrılmak istemediklerinden birkaç gün orada kalmağa karar verirler. İçlerinden her biri, bir arfane ile esbab-ı safadan birini deruhde eder. Kimi: “Baklavası, böreği benim üzerime”; kimi: “Kuzu dolması benim üzerime”; kimi: “Zeytun yağlı yaprak dolması benim üzerime”; kimi: “Salatası, peyniri, portakal, elma, armud gibi enva-ı yemişler benim üzerime” dedikleri sırada Hoca’nın yüzüne bakmışlar. Hoca da, derhal: “Bu

ziyafet böyle üç ay devam eylese bile eğer ben de buradan ayrılırsam Allah'ın, Peygamberin ve bütün Meleklerin laneti de benim üzerime!" demiştir (Boratav, 2006, s. 339).

F-12

Bir gün bir filozof gelir, bilginlerinize sorularım var der. Hoca'ya baş vururlar. Filozof, Hoca'yla buluşur ve elindeki sopayla yere bir yuvarlak çizer. Hoca da sopasıyla bu yuvarlağın tam ortasına bir çizgi çizip ikiye böler. Filozof, bu çizgiye amut bir çizgi çizince Hoca, eliyle, dairenin üç bölüğünü alır gibi yapar, bir kısmını, elinin tersiyle iter, filozofa verir gibi bir işaretle bulunur. Filozof avucunu, parmaklarını düz bir tarzda yumarak yere doğru sallar, Hoca, onun aksini yapar. Birbirlerinden ayrılırlar. Filozof, bilgininiz, gerçekten de bilgin der; dünya yuvarlak diyorlar, ne dersin dedim, hem de ortasında hattı iştivâ var dedi. Dörde böldüm, üç bölüğü su dedi, bir bölüğü kara. Gökten yağan yağmurun sebebini sordum, sıcaktan sular, tebahhur eder, göğe ağız da sonra su olur, yağar dedi.

Hoca'ya da, ne dedi, ne dedin diye sorarlar. Hoca, herif, oburun biri der; bir tepsi baklava olsa dedi, yooook dedim, yalnız başına yedirmem, yarısı senin, yansı benim. Dörde bölsek ne yaparsın dedi, üç bölüğünü, ben yerim, bir bölüğünü sana veririm dedim. Üstüne fıstık, üzüm gibi şeyler de serpsek dedi, iyi olur amma dedim ateşi, tam kıvamında olmalı, küllü ateşle de olmaz, harlı ateşle de (Gölpınarlı, 1961, s. 20-21).

F-13

Bir kıtlık zamanında Hoca, bir köye gider. Bakar ki herkes börekler, baklavalara yapmış, yiyip içmede. Hoca, burası ne bolluk yemiş, el-âlem açlıktan kırılıyor der. Be adam derler, sen gününü bilmez misin? Bugün bayram. Onun için halk, varını-yoğunu harcayıp yemede, içmede. Hoca, bu sözü duyunca ah der, keşke her gün bayram olsa da halk sıkıntı çekmese (Gölpınarlı, 1961, s. 44).

F-14 Gülmekten Söyleyemiyorum

Nasreddin Hoca'ya bir misafirlikte, ikram etmeden önce: "Cevizli baklavamız var sever misiniz?" diye sormuşlar. Hoca cevabını bir hikâye ile vermiş. Demiştir ki: Vaktiyle tilki bir ev sahibine konuk olmuş. Ev sahibi tilkiye: "Yolunmuş

tavuğum var, yer misin?” diye sorunca tilki şöyle demiş: “Gülmekten senin soruna cevap veremiyorum.” (Duman, 2008b, s. 307).

F-15 Malın İyisi

Nasreddin Hoca, Bir bayram günü karısının yaptığı baklavadan biraz yemiş ve uykuya dalmış. Gece yarısı uyanmış ve karısını da uyandırarak baklava tepsisini getirmesini istemiş. Karısı baklavayı getirmiş ve Hoca'ya: “Bu acelen ne? Baklavayı sabaha yiyemez miydin?” diye sorunca Hoca: “Malın iyisi boğazdan geçendir”, demiş ve baklavadan geriye kalanını da yiyerek tekrar uykuya yatmış (Duman, 2008b, s. 348).

F-16 Aileme İyi Bakarsınız

Bir gün, Molla Nasreddin, ziyafete çağırılmış. Yemekten sonra ortaya, çay içerken yemek için bir tepsi baklava getirilmiş. Molla, tepsinin başına çökmüş ve atıştırmaya başlamış. Meclistikiler, Molla'yı çekindirmek için: “Molla! Baklavadan çok yeme, seni öldürür” demişler. Molla bir taraftan atıştırmaya devam ederek cevap vermiş: “Ben öldükten sonra aileme mukayyet olup onlara iyi bakarsınız.” (Duman, 2008b, s. 442).

F-17 Sana Ne?

Hoca camiden çıkmış, bir arkadaşının ziyaretine gitmektedir. Bir süre sonra mahallenin gevezesiyle karşılaşır. Adam gezeze, duracak değil ya ...

Hocam, az önce bir tepsi baklava götürüyorlardı.

Hoca hiç oralı olmadan cevabını verir:

Bana ne be adam elin baklavasından...

Ama Hocam baklava sizin eve gidiyordu.

Hoca belli etmese bile biraz sinirlenerek adamı tersler:

Giderse gitsin be adam, bizim eve giden baklavadan sana ne? (Sakaoğlu, 2005, s. 131)

F-18 Baklava

Bir Mevlevi, bir Bektaşî.

Bir de Nakşî. Tam üç kişi.

Üçü de misafirlîğe gitti.

Ev sahibi hanedan. İzzet ikram etti.
 Gayet neşeli bir hava yenildi, içildi.
 Sonradan bir tepsi de baklava getirildi.
 Bektaşî'nin içi çekti görünce baklavayı:
 Arkadaşlar dedi hepimiz bolca kısmet aldık!
 Lakin çok az düşecek baklava payı.
 Nasıl olsa bu gece burada kaldık.
 Haydın herkes yatağına yatsın.
 Kim hayırlı düş görürse baklavayı o alsın!
 Bektaşî'nin bu teklifi kabul edildi.
 Kalkıp yataklara girildi.
 Onlar uyumaya başlayınca Baba yataktan kalktı.
 Tepside ne var ne yok hepsini pakladı.
 Sabah oldu, arkadaşları da uyandılar.
 Birbirlerine düşlerini anlattılar
 Evvela Mevlevî söze başladı:
 -Ben düşümde göklere çıktım.
 Nakşî:
 -Ben de cennete gittim.
 Bektaşî:
 -Dostlarım! Ben de her ikinizi seyrettim!
 Gayri bunlar gelmez dedim,
 Kalktım baklavayı yalnız yedim (Mansuroğlu, 1966, s. 114)

F-19

Üç seyyah bir haneye misafir olurlar. Hane sahibi akşam bunlara bir tepsi baklava ikram tepsi baklava ikram eder. Bunlar birazını yiyip artanı ertesi sabah yemek üzere söyle bir tarafa korlar. Gece içlerinden biri kalkıp baklavayı kamalan yedikten sonra yine yatar. Sabah dur cümlesi uyanır. İçlerinden biri “Ben bu gece rüyamda yedi kat göğe çıktım. Güneşin, ayın ve hep yıldızların devr-i hareketini temaşa ettim.” demesi üzerine, öteki “Ben de yedi kat yerin dibine indim taşların, toprakların bilcümle madenler ahvalini keşfettim.” der demez baklavayı yiyen “Biraderler ben de bu gece kalkıp baktım ki yataklarda kimse yok. Biriniz göğe çıkmış, biriniz de yerin dibine

geçmiş. Bu halde dönüp gelmeniz hayli zamana muhtaç bozulmağa meydan kalmasın diye baklavayı kâmilten yedim bitirdim (Ulukoz, 2014, s. 127).

F-20

- Yahu, baklava yemesi güzel oluyor!
- Hadi canım, sende para var mı ki baklava yiyesin!
- Ben yemedim canım, Vali Paşa yiyordu, camdan seyrettim (Kurgan, 1996, s. 46).

F-21

Hocanın birini ziyafete çağırmışlar. Hoca gelmiş; yemek sofrasına oturmuş yemiş, yemiş, gırtlığına kadar doymuş.

Ziyafette bulunanlar:

- Hoca efendi, demişler ahireti de hesap etmeniz lazımdı. Geride baklava var, o kadar çok yememeli idiniz.

Hoca hemen karşılığını vermiş:

- Efendim, şimdi bu meclise büyük bir zat gelse hepimiz ayağa kalkar, ona yer vermez miyiz? İşte bunun gibi yiyeceklerin en kıymetlisi baklava da içeri girince ona en yüksek yeri verirler demiş ve davetlilerin tekrar iştihasını kabartmış (Yener, 1944, s. 2).

4. TEKERLEME

TE-1 Tekerleme

Hakkun nimetleri çokdur
Birine de sözüm yokdur
Her biriyle işim hoşdur
İllâ baklava illâ baklava

Yahniyle de başım hoşdur
Paça da bir güzel aşdır
Soğanıla ta'âm hoşdur
İllâ baklava illâ baklava

Duhânı içmezem acıdır
Halkın zevâidi harcıdır
Pilav da başımın tâcıdır
İllâ baklava illâ baklava

Helvanın da güzel dadı
Söylenir dillerde adı
Zerdenin de hoşça dadı

İllâ baklava illâ baklava

Isıcak kestane yemek
Hem katık olur hem etmek
Hoşcadır sirkeli semek
İllâ baklava illâ baklava

Kavurma başka bir meze
Sarma güzel etden tâze
Gâyet tatlıdur paluze
İllâ baklava illâ baklava

Ekşi aşın harcı çokdur
Sütli aşın benzi akdır
Hoşafa da sözüm yokdur
İllâ baklava illâ baklava (Eliaçık, 2012, s. 5-6)

TE-2

Ramazan geldi hoş geldi
Baklava sinisi boş geldi (Türkiye’de Turizm Beldeler, 1991, s. 55; Tokuz, 1995, s.125)

TE-3

Oy naklava naklava
Canım ister baklava
Baklavanın yarısı
İncir üzüm kurusu

Hanım abla merdivenden iniyor, iniyor
Bize para veriyor, veriyor
Vermeyen de sağ olsun
Veren de sağ olsun (URL-172).

TE-4

Ne pişmeyen börek..
Ne sular geçti su böreği pişmedi..
Dökülmedi aşk ile baklavanın şerbeti...
Eyyy terk eyleyenler bizi bırakalım sohbeti ..
Yiyelim eğlenelim bitirelim hasreti ... (URL-173)

TE-5

Ne baklava var ne börek
Yüreğimiz oldu çörek...
Er dediğin sözünde durmak gerek
Atmayasın bize kelek (URL-173)

TE-6

Baklavanın cevizi Bilecik’ten tereyağı Tire’cikten
Kesen bıçağı çelikten...
Ateşi naar tepsisi parlar,
Şerbeti kaynar ile servis ola bol ola zinhar..

Yerken ses çıkar hışır hışır...
Gel de bu lezzete şaşır (URL-173)

TE-7

Baklava börek
Ben orda gerek
Nerde börek
Ben orda gerek
Tarhana tartar
Boğazı yırtar
Baklava börek
Gel beni kurtar (Kolay vd., 2016, s. 168)

TE-8

Dinpinde dinpinde
Bastım tren yoluna
Üç gemi geliyor
Biri ağa biri paşa
Ortancası Ahmet Paşa
Beşiktaş'ta top patlamış
Altın saçlı kız vurulmuş
Akıcık sınıkcık
Kız saçların kıvrıcık
İğne iplik
Pel ve diplik
Çelik çıbık
Gel gülüm
Sen çık
Tarhana tartar
Bozasını yırtar
Baklava börek
Gel beni kurtar (Artun, 1977, s. 37)

TE-9 Sayacı tekerlemeleri

Saya saya sayandan
Sular akar kayadan
Sayacı derler bize
Özendik geldik size
Ha baklava baklava
Baklavayı yedin mi?
Kıyısından alıkoydun mu?
Ha bana ha bana
Kızını vermez Hasan'a (Duymaz, 2002, s. 194)

TE-10 Seyacı

Seyacı geldi duydun mu duydun mu?
Selam verdim aldın mı aldın mı?
Baklava yedin doydun mu doydun mu?
Hütleme hüt, bir kaşık süt

Hane (Ayrar) taşı ne taşı, benim babam subaşı
 Subaşının atları keşir keşir keşleri
 Şakiratdan alalım, şakiratdan verelim
 Üç bülbül, üç bülbül biri yerde biri gökde
 Gökde güvercin uçar, kanatları kemer, biçer
 Üşüdüm, üşüdüm daldan elma düşürdüm
 Elmacımı yediler, bana cüce dediler
 Cücelikten çıktım, kapı kapı gezdim
 Elmalı bostan, çıkmalı posttan
 Gegeme, gegeme çıktım çakır dikene
 Çakır diken boynumda, sultan kızı koynumda
 Hanım teyze merdivenden iniyor, iniyor
 Bahşışimizi (Hakkımızı) getiriyor, getiriyor
 Biraz bekleme süresinden sonra bir şey verilmezse:
 Kapı altında tencereler, işte geldi çingeneler
 Ya verirsin hakkımı, ya kırarım kapını
 Yine bir şey verilmezse:
 Çınar yaprağı kat kat, çayım başına pat pat (Sarı, 1990, s. 50).

TE-11

Derelerden yel gibi, tepelerden sel gibi, lale sümbül biçerek, kahve çubuk içerek; dediler: Derviş, nereden geliş, nereye gidiş? Bulalım sana bir nikah, on üç yaşında, devlet külâhı başında. Gittim camiye alel-acele, kıldım namazı, öptüm elleri, aldım elinden, çıktım yukarı, açtım duvağını, baktım bir koca karı. Üç otuzunda, gözleri mercan tavaşı, burnu örümcek yuvası, vay vay der kalkar, dudağı sarkar, görenler korkar, böyle koca karılar, çok evler yıkar. Koca karının kızgını, yüzüne vurmuş düzgünü; koca karının kahpesi, adetinden bulası, salıkla doğurmasaydı, köftehoru anası. Sabah oldu, gittim yengeye, ne ettin bana? Ne ettim sana? Başımda külâh, kurtardı Allah; gurbet elde bir iş geldi başıma, yumrum gibi yahnılar dokunsa dişime, otursam kırk tepsi baklavanın başına, acaba yeter mi sabah kahvaltısına. Kırk tepsi Antep helvası, kırk tepsi balçık hurması, kırk kapının yaprak dolması, acaba yeter mi sabah kahvaltısı. Ekmen Dağı ekmek olsa, Dikmen Dağı pilav olsa, Yeni Cami kaşık olsa, bütün dünya hoşaf olsa, acaba yeter mi sabah kahvaltısı (Boratav, 2000, s. 170).

TE-12

Sarı sarı sarkar,
 Düşerim diye korkar
 Ne bakla, ne baklava;
 Ayvadır canım ayva.
 Hopla haydi hopla,
 Daldan ayva topla (URL-174)

TE-13

Soğan sarımsak dediğin acıdır.
 Börek, baklava dediğin başımın tacıdır ... (Boratav, 2000, s. 122).

TE-14

Bugün arife

Sabah şerife
Obürgün bayram
Kürt kızı hayran
Kürt ne bilsin bayramı
Hor hor içer ayranı

Ramazan geldi
Hoş geldi
Baklava sinisi
Boş geldi (Yanç, 1958, s. 13)

5. TÜRK HALK TİYATROSU

KR-1 Büyük Evlenme Oyunu

...

HACİVAT - Karagöz, sen bu yalanları nereden öğrendin?
KARAGÖZ - Söylediklerim yalan mı?
HACİVAT - Yalan ya! Sen kimin oğlusun? Maşacı Zobuoğlu'nun oğlusun; ondan mevrûs kalsa kalsa sana bir kırık mangalla bir sacayağı, iki eski maşa, bundan ibaret.
KARAGÖZ - İşte ben de onları sattım.
HACİVAT - Onlar kaç para eder?
KARAGÖZ - Ne ederse etsin, sattım.
HACİVAT - Ya yalı lafı ediyordun?
KARAGÖZ - Yalan değil, Boğaziçi'nde.
HACİVAT - Nasıl Boğaziçi'nde?
KARAGÖZ - Nasıl olacak? - Akşam yediğim yağlı yemek boğazımın içinde. Eğer yalansa, beni yarım okka baklava ile zehirle.
HACİVAT - Canım, o nasıl zehirlenme?
KARAGÖZ - Yeni çıkma zehir.
HACİVAT - Bu zehiri ne zaman öğrendin?
KARAGÖZ - Ramazanda.
HACİVAT - Demek senin lüpçülüğün de var desene!
KARAGÖZ - Ne dedin, Hacivat? Senin kadar olmayım.
HACİVAT - Bu lafı bırak!
KARAGÖZ - İşine gelmedi mi? İşine gelmezse öyle olur. Seni dalkavuk seni! ... (Kudret, 1992, s. 304).

KR-2 Eczahane Oyunu

...

KARAGÖZ - (Ağlayarak.) Ah Hacivat ah! Derdimi tazeledin.
HACİVAT - Aman Karagöz, ne oldun? Birdenbire tavrın değişti. Ne ağlıyorsun?
KARAGÖZ - Ah Hacivat, babam hatırıma geldileyin tüylerim diken diken oluyor.
HACİVAT - Neden?
KARAGÖZ - Neden olacak? Babam öldü.
HACİVAT - Nerde gördü?
KARAGÖZ - Mahalle kahvesinin önünde rasgelmiş galiba. Alay mı ediyorsun be? Bizim peder sizlere ömür.

HACİVAT - Kömür mü? ... Karagöz, bu tabiatını severim; hiçbir şeyin vaktini geçirmezsin. Bari çokça mı idi? Ne kadar aldın bakayım?

KARAGÖZ - Herif saçmalıyor galiba. Neyi be?

HACİVAT - Neyi olacak? Kömürü.

KARAGÖZ - Eh, alet-tahmin beş yüz okka olmalı.

HACİVAT - Yerli mi, yoksa [.. ...] mi?

KARAGÖZ - İstersen suratına ellemesinden bir tane geleyim de mosturasına bak. O vakit yak da keyfine bak.

HACİVAT - Birader, zihnim dalgın. Af edersin, anlayamadım.

KARAGÖZ - Rica ederim, lakırdıyı tornistan tarafından dinleme. Senin anlıyacağın, bizim peder sizler baki.

HACİVAT - Sıhhatte baki ha? Teşekkür etsen e! Rabbim cümlemizi sıhhat ve afiyette ber-karar etsin.

KARAGÖZ - (Geri geri çekilerek.) İyi ya işte. -Ulan, sana nasıl lakırdı anlatmalı? Babam, kalıbı dinlendirdi.

HACİVAT - Galata'da değirmene mi gitti? Bundan ne çıkar, belki işi vardır.

KARAGÖZ - Hayır, giderken haber vermedi de, ona kızdım. Tepelerim, lafa omuz vurma.

HACİVAT - Canım, sen doğru dürüst söz söylemiyorsun ki anlayım.

KARAGÖZ - Allah Allah! Ulan, en doğrusu, peder vefat etti vefat.

HACİVAT - A kardeşim, bunda merak edecek ne var? Mademki Vefa'ya gitti, Zeyrek'in alt başında bekle, avdetle elbette yakalarsın.

KARAGÖZ - Ulan, bu akıl fena değil be!... Lakin, belki yolları bulamaz diye korkuyorum da, kestirmesini senden soracaktım.

HACİVAT - Birader, af edersin. Birkaç gündür nezle fena halde rahatsız ediyor. Kulaklarıma indi de, adeta sağır gibi oldum. Sen de telaşlı söylüyorsun, esası anlıyamadım.

KARAGÖZ -Hay, kulağına kurşun aksın! - Be kardeşim, babam merhum oldu.

HACİVAT-Memnun oldu ha? Elbette hayırlı bir işi haber almıştır. Oh, oh, oh! Onun memnuniyetine ben de mahzuz oldum.

KARAGÖZ - Kulakların galiba mualeceye ihtiyaç gösteriyor. Zira sabrım taşmaya başladı. Şimdi suratına ameliyata başlayacağım ha!

HACİVAT - Zannedersem gene yanlış anlattın. A birader, açık söyle sen e!

KARAGÖZ - Ulan, bundan açık baklava hamuru bile olmaz! Daha nasıl anlatmalı? Babam geçmişlere karıştı ... (Kudret, 1969, s. 55-57).

KR- 3 Kanlı Nigar Oyunu

...

KANLI NİGAR - Buyurun, efendim, içeri! Buyurun, birlikte taam edelim! 'Kimse kimsenin kısmetini yemez' derler, sahihtir!

KARAGÖZ - Vay köpoğulları vay! Ne ballandırıyorlar! 'Kimse kimsenin kısmetini yemez' diye dayak kısmeti mi?

KANLI NİGAR - Tatlılardan güllaç baklavası var, ağzına layık, hiç çene oynatmaz.

KARAGÖZ - Çene oynatmaz ama, sizin çeneniz oynuyor! İnsan kandırmak için hiç çeneniz durmuyor.

KANLI NİGAR - Gel, Karagöz, gel! Kızılıcak hoşafı da var.

KARAGÖZ - Değneği mi yemek için! ... (Kudret, 1969, s. 323-324).

KR-4 Sünnet Oyunu

...

HOKKABAZ - Ulan kulhani! Sözü bilmezsin, sazını bilmezsin, kendini bilmezsin!
 YARDAK - Sözümlü da bilirim, sazımı da bilirim, sizin evdekileri de bilirim.
 HOKKABAZ - Ulan, ne söylüyorsun?
 YARDAK - Sizin evde kileri, mutfağı bilirim.
 KARAGÖZ - Ulan köpoğulları, iyi oynayın!
 YARDAK - Oynarız, Karauyuz, oynarız!
 HOKKABAZ - Bak, Yahudi, sana bir şey söyleyeyim! Sende hiç terbiye yok.
 YARDAK - Terbiye nedir ?
 HOKKABAZ - Seni terbiye için birkaç tane yumurta lazım.
 YARDAK - Ulan, işkembe çorbası mı yapacaksın?
 HOKKABAZ - Yidersin bakkala.
 YARDAK - Yidersin bakkala.
 HOKKABAZ - Alırsın bir tabak.
 YARDAK - Bizim ustanın yediği boka bak!
 HOKKABAZ - Yidersin bakkala.
 YARDAK - Her yün yersin baklava.
 HOKKABAZ - Baklava deyi! Yidersin bakkala, alırsın bir tabak.
 YARDAK - Yidersin bakkala, alırsın bir tabak.
 HOKKABAZ - İçine birkaç tane sardalya.
 YARDAK - İçine birkaç tane sardalya ... (Kudret, 1970, s. 103).

KR-5 Tımarhane Oyunu

...
 KARAGÖZ - Aferin, deli! Bunu akıllı bile beceremez.
 II. DELİ - Ben de söyleyeyim mi ?
 KARAGÖZ - Hatırın kalmasın, sen de söyle.
 II. DELİ- Yumurtanın gözünden akar kanlı yaş
 Yetiş imdada benim baklava kardaş
 Gör ki peynirli böreğe neler oldu
 Hoşaf nerede kaldı pilava bir baş
 KARAGÖZ - Senin söylediğin delice oldu.
 III. DELİ - Buba, ben de söyleyin.
 KARAGÖZ - Söyle bakalım, senin de hatırın kalmasın, söyle ... (Kudret, 1970, s. 325-326).

KR-6 Gül Oyunu

...
 HACİVAT - Karagöz, latife ber-araf a... “Lakırdı lakırdıyı açar” derler, pek doğrudur. Tatlı tatlı görüşürken bil-bedibe hatırıma bir luğze geldi.
 KARAGÖZ - Bandırma’dan losa mı geldi ? Sakın vapurda doğurmasın ... Ulan, şimdi bunun münasebeti var mı? Bu akşam sap deyip etrafa saman saçıyorsun. Yoksa yavaş yavaş çıldırmaya mı hevesleniyorsun?
 HACİVAT - Hayır, canım, loğusa filan değil. Yani, “Aklıma tuhaf bir muamma geldi” demek isterim.
 KARAGÖZ - Eğer murabba geldiyse, beray-i insaniyyet bir kavanoz da bana vermek iktiza eder.
 HACİVAT - Birader, inadına mı yapıyorsun? Murabba, reçel değil, muamma, muamma. Canım, sen tekerleme bilmez misin?
 KARAGÖZ - Tekerlenme değil mi? Öyle söylesen e! Nasıl bilmem be! Sarhoş olursam bazen yolda ve ekseriya yatakta vaki olur.

HACİVAT -Eeey, gayrı gücümü üzdün! Nasıl anlatayım bilmem ki! ... Behey ahmak! Muamma ve tekerleme gayet tatlı ve nükteli sözlerle tertip edilmiş bir şeydir. Söylersem çok memnun olursun.

KARAGÖZ - Dediğin gibiye, tatlılarını dinlerim. Mamafih, evvela köle doyuran cevizli baklavadan başla. Bununla beraber, tadını meth ettiğin lafların içinde çürük, tatsız, lezzetsiz, kurumuş, ekşimiş, ezilmiş, küflenmiş lakırdı varsa suratına atacağımı da başkaca ihtar ederim. Sonra kepaze olursun haa, söyleyim! ... (Kudret, 1970, s. 442).

KR-7 Sahte Hasta Oyunu

...

HACİVAT - (İstihza.) Amma tuhaf ilaç! .. Ey, üst tarafı?

KARAGÖZ -Gene üst katının diğer yarısı avurd-i acizanemin sol cihetine yapıştırılacak... Hastalığın ateşinlen yavaş yavaş eriyip derun-i batnıma dahil olacak. Eğer adamakıllı doymazsam ameliyat tekrar edilecekmiş. Ben ne bileyim? Hekim böyle söyledi.

HACİVAT - Ala! Lakin boğazdan kolayca geçebilecek mi acaba?

KARAGÖZ - Vaktiyle gelirse geçer. On ikiden sonraya kalırsa ister istemez ertesi sabaha kalır. (önüne bakarak) Kerata adamakıllı eğleniyor ya, neyse! Ay! Al, gene gözümün önünden bir tepsi baklava geçti... Kuzum, Hacivat, fenalaşıyorum, benim bir çareme bak!

HACİVAT - Adam sen de! Ben de güç bir şey zannettim. İstedğin ekmek-kadayıfı olsun. En iyisini adama on kuruşa verirler, a birader!

KARAGÖZ - Eksik olma be! Adamsın adam! ... (Kudret, 1970, s. 525-526).

KR-8 Tahir ile Zühre Oyunu

...

ZÜHRE'NİN BABASI - Benim bahçemin derûnunda geşt ü güzâr etmeğe ne hakkın var?

KARAGÖZ - Hacivat, yetiş imdadıma! “-Benim bahçemde keşkekle zırva yemeğe he hakkın var ?” diyor.

HACİVAT - (Arkadan.) Buraya gelmemin vechi: zat-i alinizle görüşeceğim.

ZÜHRE'NİN BABASI - Kiminle görüşeceksin ?

KARAGÖZ - (Kendi kendine.) Gördün mü, Hacivat, ettiğin haltı? Bir çuval inciri berbat ettin!

HACİVAT - (Arkadan.) Haddim değil efendim, bendeniz kimse ile görüşmem.

ZÜHRE'NİN BABASI - Görüşmeye gelmedin, öyle mi? Demek ki efkarın başka. Doğru söyle, buraya niçin geldin? yoksa sârik güruhundan mısın?

KARAGÖZ - Hacivat, “- Sarıgıburma ile et var, yer misin?” diyor. Yemem efendim ... (Kudret, 1970, s. 201).

OO-1 Mahalle Baskını yahut Şalgam Hoca

...

ŞALGAM HOCA - Köşe odasından iki pencere açtırılıp lodos poyrazının imtizaç etmesi için baklavadan hasıl olan illetten dolayı dolap kapısını boğazına takmayınca ısıtmaya çare bulunmaz.

KAVUKLU - Aferin, Şalgam tohumu!

ŞALGAM HOCA - Münadiler nida etmekte olup dümeni eğri döndürerek Beyazıt meydanında lengerendaz olup Akıntıburnu'nda tekerlek kırılıp terzi makası 'Ben paçamı ütülüyemem' dediği zamanlar mısır buğdayı gibi sakal koy vermek olmaz baba.

KAVUKLU - İsmail, bu adam çok okumuş, derin divane.

ŞALGAM HOCA - Vay, İsmail Efendi! Bu kadar mahalleliyi ayaklandırmışsın. Beni çağırdın. Bir emrin mi var?

PİŞEKAR - Estağfurullah! Sizi davet edişim şu boş eve bir delikanlı ile bir genç kız girmişler. Bu kadar kişi çıkaramadı. Sizin himmetinize kalmış bir şey ... (And, 1985, s. 569).

OO-2 Sandıklı

...

I. ZENNE: Kızlar, yolumuzu şaşırmıyaydık.

II. ZENNE: Aaa, anneciğim, tariflerine bakılırsa bu mahalle.

III. ZENNE: Şurada biri duruyor, soralım mı?

KAYARTO: Ben onu tanıdım.

I. ZENNE: Kim o bakayım?

KAYARTO: Tahtakale'de cevizli baklava satan derviş.

II. ZENNE: Amma da benzettin. O, hilâl satan herife benziyor.

KAVUKLU: Tosun, dikkat et, başka şeye de benzetecekler.

III. ZENNE: Hiç de tanımadınız. Yemiş'te iskele kâhyası.

KAYARTO: Küçük hanım bildi: değnekçi.

PİŞEKÂR: (Gelir.) ... (Kudret, 2007b, s. 422-423).

6. TÜRKÜLER

TR-1 Yağmur Yağar Taş Üstüne -Anonim

Yağmur Yağar Taş Üstüne

İnce Kalem Kaş Üstüne

Selam Gelir Baş Üstüne

Vay Dili Dili Kuş Dili Dili

Mevlam Kulu Sevdim Seni

Vay Dili Dili Kuş Dili Dili Vay (Nakarat)

Yağmur Yağar Ordan Buradan

Üstümüze İpek Yorgan

Seveceksen İşte Burdan

(Nakarat)

Yağmur Yağar Taş Üstüne

İnce Kalem Kaş Üstüne

Selam Gelir Baş Üstüne

(Nakarat)

Yağmur Yağar Ordan Buradan

Üstümüze Telli Yorgan

Öpeceksen İşte Burdan

(Nakarat)

Yağmur Yağar Çamur Olur
Baklavalara Hamur Olur
Güzel Kızlar Gelin Olur

(Nakarat) (URL-141)

TR-2 Aşağıdan Geliyoru Kumrular-Süleyman Fidan

Aşağıdan geliyoru kumrular
Nedir goynundaki yumru yumrular
Hep buraya doldu delikanlılar
Altına rakı üstüne meze kül bastı
Ben yarı gördüm her yanlarımı ter bastı (Nakarat-1)

Aşağıdan geliyoru bir kişi
Baklavaya basıyoru yan dişi
Benim yarım şu cihanda er kişi
Sekiver gadınım sekiver gaba minder üstüne
Mavili yazma mor gadifenin üstüne (Nakarat-2)

Aşağıdan gelen hanım oynasın
Keklik kebabını yiyen doymasın
Beni yarden ayıranlar onmasın
(Nakarat-1)

Aşağıdan geliyoru imamlar
İncitmesin Ömerimi yuyanlar
Yuyup yuyup gül dalma guyanlar
(Nakarat-2)

Aşağı dan geliyoru üç atlı
Var mı içinizde kardaşım adlı?
Kardaşım sözleri baldan tatlı
(Nakarat-1)

Aşağıdan geliyordu Fadime
Ağ elleri dutam dutam gadife
Kimler guymuş senin adın Fadime
(Nakarat-2) (Uludemir, 1970, s. 101-102).

TR-3 Ben Beyimi Uyandırdım-Hesna Yazıcıoğlu

Ben beyimi uyandırdım
Gül yastığa dayandırdım
Sütlü de kahve beğendirdim
Aslan beyefendi binler yaşa

Davulumun ipi tekir
Benim adım Deli Bekir

Baklavayı çokça getir
Yiyemezsem geri götür

Davulumun ipi tura
Şiştı kolum vura vura
Aslan beyin konağında bura
Aslan beyefendi binler yaşa

Saat üçte çıktım yola
Selam verdim sağa sola
Bahşışımı çabuk yolla
Aslan beyefendi binler yaşa (TRT, 2000, s. 125)

TR-4 Sergenin Başı (Abe)-Anonim

Sergenin başı in gibice
İçinde şaşılar da cin gibice (a be)
İçinde şaşılar da cin gibice (ı ı)
Kara kızın bacağı mum gibice

Hatır için ırgala da kuzum bana gel (a be)
Hatır için ırgala da kuzum bana gel (ı ı)

Kara taşdan arabayı yükledim
Baklavayı böreği lüplettim (a be)
Baklavayı böreği lüplettim (ı ı)
Kara kızı evde beklettim

Hatır için ırgala da kuzum bana gel (a be)
Hatır için ırgala da kuzum bana gel (ı ı) (TRT, 2000, s. 688).

TR-5 Hamido Baklava-Ozan Ali Dağcı

Antep'in bağlarına
Gün doğmuş dağlarına
Alıp yarı götürsem
Hamido baklavaya

(Nakarat)
Hamido baklavası
Bir başkadır havası
Ağam nerden geliyor
Gaziantep burası

Antep'in etrafını
Gezemedim fıstıkda
Hamido baklavası
Yiyelim her fırsatta

Nakarat

Antep'in kalasına
Altın Çim molasına
Hamido baklavası
Gönlümün yarasına

Nakarat

Ali Dağcı neyliyem
Kime derdim söyliyem
Hamido baklavası
Gelin ikram eyliyem

Nakarat (URL-138)

TR-6 İhtiyar Edem

İhtiyar edeme yatak açtım gül gibi
Öpmesi yok sevmesi yok el gibi

Ben güzel idim ben şirin idim ihtiyara verdiler
Verdiler de günahıma girdiler (Bağlantı)

İhtiyar edeme yatak açtım yatamaz
Akşam olur gel sarılak diyemez

Bağlantı

İhtiyar edemin merdivenden inişi
Maymuna benzer ihtiyar edemin bakışı

Bağlantı

İhtiyar edemin merdivenden çıkışı
Baklava yerken yuvarlandı ön dişi

Bağlantı

Anam beni güldürmedi gülmesin
Yedi sene verem olsun ölmesin (Mazırık, 2017, s. 40-41).

TR-7 Gaziantep Baklava Türküsü (Kakenin Üçü Antep'in İçi)-Faruk Lök

Kakenin üçü Antep'in içi
Taht kurmuş gönlümüze
Ayıramaz kimse bizi

Oklavayı kapan gelsin
Hamurları açıversin
Üstüne fıstığını serpsin
Sinilere seriversin

Şekeri kararında
Gavımı da suyunda
Hışşır hışşır yağınca
Baklavalar yeniversin

Kakenin üçü Antep'in içi
Taht kurmuş gönlünüze
Kare havuç dilimi

Kakenin üçü Antep'in içi
Taht kurmuş gönlünüze
Ayıramaz kimse bizi

Kırk kat yufkamız açarız
Fıstıkları da yayarız
En has sade yağıyla
Baklavalar yaparız

Şekeri kararında
Gavımı da suyunda
Hışşır hışşır yağınca
Baklavalar yeniversin

Kakenin üçü Antep'in içi
Taht kurmuş gönlünüze
Kare, havuç dilimi

Kakenin üçü Antep'in içi
Taht kurmuş gönlünüze
Ayıramaz kimse bizi (URL-136)

TR-8 Helesa Yalesa Hesa Yisa

Helesa yelesa
Hesa Yisa
Heyamola heyamola

Uzun çarşı çamur oldi
Helesa yalesa
Baklavalar hamur oldi
Helesa yalesa
Kız babası cavur oldi
Helesa yalesa, heyamola hisa
Hisa Hop

Heyamola
Biz size geldik
Heyamo heyamo
Kapıları taşlıyalım mı
Heyamo heyamo
Eğlenceye başlayalım mı

Heyamo heyamo (URL-142)

TR-9 Hüzzam İstanbul Türküsü (Baklavaya Tuz Koymuşsun)- Hacı Ârif Bey

Baklavaya tuz koymuşsun seni gidi kör fellah
 Seni gidi seni gidi seni gidi kör fellah
 Hele dur Alimallah seni seni satayım
 Seni gidi seni gidi seni gidi beni bilmez
 Hap şu seni gidi beni bilmez (URL-175)

TR-10 Antepdir Dedikleri

Antepdir dedikleri
 Baklavadır yedikleri
 Hiç aklımdan gitmiyor
 Nişlinyorum dedikleri

Arabi fellahi
 Sevmeyiz billahi
 Arayıpta bulamazsak
 Çekeriz silahı

Niziptir dedikleri
 Çiğ köftedir yedikleri
 Hiç aklımdan gitmiyor
 Levule levlev dedikleri

Arabi fellahi
 Sevmeyiz billahi
 Arayıp bulamazsak
 Çekeriz silahı (Tekin, 1959, s. 18).

TR-11 Baklavacı Hamido-Mehmet Kalkan

Antep'in baklavası
 Yaram gönül yarası
 Dünyanın her yerinde
 Hamido baklavası

Hamido Hamido
 Baklavacı Hamido
 El alemin dilinde
 Tek sen varsın Hamido (Nakarat)

Baklavada bir numara
 Başka yerde arama
 Fazla söze gerek yok
 Hamido Baklava'da

(Nakarat)

Yedi söğüt hanamız
 Yeminli baklavamız

Memleketin dilinde
Söylenir hep adımız

(Nakarat) (URL-176).

7. MÂNİLER

MN-1 Zerde yedim gönlüm zer eyledi,
Baklavadan aldığım lezzetleri
Tarhana çorbası tarumar eyledi (Tokuz, 1995, s.125; 2002, s. 70).

MN-2 Uyan uyan sahur oldu
Baklavalarda hamur oldu (Tokuz, 1995, s.125; 2002, s. 70).

MN-3 Anteb'in baklavası
Gümüştan oklavası
Gaziantep şehrimiz
Güzellikler yuvası (Güçyetmez, 1944, s. 24; 1958, s. 9).

MN-4 Fasl-ı Baklava
Devr eyledikçe mihr ü malı
Hemrâh ola avn-i İlâh
Yeni çeri kullarına
Baklava verdi padişah

Alayını seyr eyledim
Gör ki ben bana neyledim
Gördüğüm resm-i alayı
Sizlere bir bir söyledim

Karakollukçular dal fes
Ellerinde sırıklar pes
Bab-ı hümayundan alıp
Kışlasına gider herkes

Yazıcılar alay düzer
Her birin yoluna dizer
İki sıra alay alıp
Aşçılar arada gezer

Bu gece onaltı sayı
Gidiyor Ramazan ayı
Yeniçeri padişahdan
Aldı bugün baklavayı

Kuşların miskini yava
Bekçiniz(in) işi hava
Ramazanın onbeşinde
Kullara çıktı baklava

Canım seyiri istedi
Bekçi de gidelim dedi
Vardık Saraymeydanı'na
Gördük ki dahi gelmemiş

Ocaklılar koşuştular
Cebeciler bozuştular
Devletimiz izin verdi
Baklavayı kapıştılar

(Seyre) durduk sabır ilen
Cümlesi gelir alaylan
Cümle karakollukçular [bile]
Dal fesli dolama ilen

Bu gece sümbüli hava
Kuşların miskini yava
Kırk gün kırk gece ah itsem
Ne börek var ne baklava

Söylerim der mektubunu
Şad ola kalb-i mahzunu
Nur ola kabri ki kurmuş
Sultan Süleyman Kaanûni

Sultan Süleyman yoludur
Âl-i Osman'ın gülüdür
Yeniçerilerin piri
Hacı Bektaş-ı Veli'dir

Bekçiniz hoş adı eyler
Beyhûde kelamı neyler
Bekçiniz bir beyit yapmış
Baklava hakkında söyler

Derde devadır baklava
Cana safadır baklava
Yi[ye]medim anı doyunca
İbret-nümâdır baklava (Çelebioğlu, 1995, s. 166-168).

MN-5 Davulu taktım boynuma
Doğruldu divan yoluna
Konak önünden geçerken
Baklava koktu burnuma (Kunos, 1889, s.358)

MN-6 Buna Ramazan bayramı derler
Balınan da da baklava yerler
Bu adet böyle kurulmuş
Davulcular da mani söyler (URL-177).

- MN-7** Davulumun üstü tekir,
Bana derler Deli Bekir,
Baklavayı çokça getir,
Yiyemezsek geri götür (Oral, 2009, s. 67).
- MN-8** Davulumun ipi tekir
Bana derler Deli Bekir
Aşçıbaşı baklava getir
Yiyemezsem geri götür (Pakalın, 1993, s. 796)
- MN-9** Hanım kızlar yattınız mı
Baklavayı yaptınız mı
Sahur vakti geldi çatı
Şerbeti kattınız mı? (Köktürk, 2006, s. 657).
- MN-10** Hanım kızlar yattınız mı
Baklavayı açtınız mı
İşte sahur vakti geldi
Şerbeti kattınız mı (Gülbeyaz, 1998, s. 60).
- MN-11** Ak geniş kara yemiş
Yaprağı suya deymiş
Güvey namaz kılariken
Gelin baklava yemiş (Artun, 2006, s. 83).
- MN-12** Tarhana tartar
Boğazımı yırtar
Baklava börek
Gel beni kurtar (Bayraktar ve Blasing, 2013, s. 196).
- MN-13** Gülenler gülsün
Dost bizim olsun
Gülleç baklavası
Ağzıma dolsun (Işın, 2008, s. 227).
- MN-14** Altından oklavayım,
Gümüşten baklavayım;
Yâr elinde üç gül var
Ben onun yaprağıyım (Elçin, 1990, s. 29; Özarslan, 2017, s. 30).
- MN-15** Davulumun ipi tektir,
Benim adım Deli Bekir,
Baklavayı bütün getir,
Yiyemesem geri götür (Özarslan, 2017, s. 60).
- MN-16** Görümcem baş belası
Kaynana kazan karası
Damadı sorarsan
Baklavanın ortası (Özarslan, 2017, s. 78; Demir, 2013b, s. 181).

MN-17 Nerden geldi aklıma,
Kadayıfla baklava,
Aç gözlü olma diye,
Annem vurdu oklava (Özarslan, 2017, s. 164; Demir, 2013b, s. 298).

MN-18 Yufkanın üzerinde
Yuvarlansın oklava
Hazır olsun bayrama
Yedi tepsi baklava (Özarslan, 2017, s. 169).

MN-19 Reçeller Fash
Ayasofya'dan al çörek
Lazımdır baklava börek
Hocapaşa'nın simidi
İftarda bulunmak gerek (Çelebioğlu, 1995, s. 52).

MN-20 İftar Fash
Zeytun ile Girid balı
Naziktir Çorlu kaşkavalı
Yumurtanın salatası
Baklavanın başka hali (Çelebioğlu, 1995, s. 54; Çatıkkaş, 1996, s. 207).

MN-21 Davulcu İftarı Fash
Ne sağ(a) ne sola bakar
Etmekle yahniyi kapar
Baklava ile böreğin
Sekizini birden tıkar (Çelebioğlu, 1995, s. 66).

MN-22 Çeşnigir fash
Sahanlar önüne çekmiş
Baklavaya biber ekmiş
Bir şişe hardal vermişler
Südlâşın üstüne ekmiş (Çelebioğlu, 1995, s. 68).

MN-23 Fasl-ı Hekim
Üstüne bir desti su iç
Ağrı kalmasın sende hiç
Baklavaya perhiz eyle
Sakın yeme tavuk piliç (Çelebioğlu, 1995, s. 107).

MN-24 Araplar Halayık Fash
Baklavanın buldum tadın
Çarşıdan aldım satın
Söylediğim sözlere
Darılma Anber kadın (Çelebioğlu, 1995, s. 115).

MN-25 Fasl-ı Ramazan
Benim sözlerime gülün
Sözü mevsiminde bilin

Ramazana mahsus ancak
Baklavalık güllaç alın (Çelebioğlu, 1995, s. 139).

MN-26 Yel ile Yuf Fashı

Verdiğim esbâbı giysin
Sarığın bir yana eğsin
Bu gece baklava yedim
Bekçinin canına değsin (Çelebioğlu, 1995, s. 170).

MN-27 Pejmürdeler Fashı

Bekçinin karıncığı aç
Edelim derdine ilaç
Kırkbin sini börek ister
Ol kadar baklava güllâç (Çelebioğlu, 1995, s. 250).

MN-28 Ehl-i Keyf Fashı

Çok ararız biz bu ânı
Haylice sürdük sefâyı
Pek severiz baklavayı
Ehl-i keyfe tatlı gerek (Çelebioğlu, 1995, s. 284).

MN-29 Uzun çarşı çamur olmuş

Baklavalar hamur olmuş
Tiryakiler mahmur olmuş
Heleee, yeleea (Pakalın, 1993, s. 796).

MN-30 Oruç ayı murat ayı

Hazırlayın baklavayı
Davulcuyla fenerciye
Ayrınız iki payı (Çine, 2003, s. 204).

MN-31 Gecelerin ayazına

Baklavanın beyazına
Gül suyunan abdest alınmaz
Buyrun bayram namazına (Kartal, 1998, s. 132).

MN-32 Ramazan geldi hoş geldi

Davulcu kapınıza geldi
Bunca dil döktük amma
Baklava tepsisi boş geldi (Yardımcı, 2002, s. 39).

MN-33 Baklavanın sinisi

Kütahya'nın çinisi
Başında taçla gezer
Sevgilinin yenisi (Gözaydın, 1989, s. 51; Kaya, 2004, s. 86; Tokuz, 2017, s. 128).

MN-34 Kebap can katar cana

Pilavı çek bu yana
Tarhana senin olsun

Baklavayı ver bana (Kaya, 2004, s. 94; Tokuz, 2017, s. 130).

MN-35 Gaziantep Benim İlim
 Gaziantep benim ilim
 Baklavamız dilim dilim
 Gel gülüm Antep'e gidek
 Hediye olsun sana kilim

Gaziantep'li derler bana
 Kurban olam gülüm sana
 Gel gülüm Antep'e gidek
 Baklava yedirem sana (KK33).

MN-36 Burası gazi şehir,
 Burası büyüğü yer:
 Düşman Özdemir bomba,
 Dost güllü baklava yer (Çağlar, 1944, s. 4).

MN-37 Hamsi benim canımdır
 Neylerim başka avı
 Baklava olsa yemem
 Yedim hamsi pilavi (Başgöz, 1986, s. 318-319).

MN-38 Sıra sıra dizerek
 Kızart onu tavada
 Bak ki onun lezzeti
 Var mıdır baklavada (Duman, 2008a, s. 812).

MN-39 Odanın kilimiyim
 Baklava dilimiyim
 Biricik kaynanamın
 İkinci geliniyim (Çelik, 2005, s. 188)

MN-40 İrafta oklavayı
 Dürülmüş baklavayı
 Yarım bir gül sokulmuş (Gül takmış)
 Ben onun yaprağıyım (Dilmen, 2009, s. 122).

MN-41 Şinikalı ceviz aldım,
 Baklava yapmaya daldım,
 Kısık ateşte pişirip,
 Hemencik yemeğe daldım (Yazıcı, 2019, s. 175).

MN-42 Tavas'ın baklavası var,
 Akıyar Göleti sanki yar,
 Cankurtaran'a gelmiş kar,
 Zeybeklerime meydan dar (Yazıcı, 2019, s. 294).

MN- 43 “Hoş geldin bılla” deriz,

Baklavamızı yeriz,
Bizim Davas burası,
Misafiri severiz (Yazıcı, 2019, s. 324).

MN- 44 “Ebi nişepban ga” deriz,
Gezmeyi de pek severiz,
Burası Yârengüme’dir,
Biz baklavayı çok severiz (Yazıcı, 2019, s. 325).

MN-45 Muhallebi isteriz,
Baklava da olmalı,
Biz buradan gitmeyiz
Canlı tavuk gelmeli. (URL-178)

MN-46 Kiremitlik üstünde kedi gezer
Her bastıkça kiremit ezer
Koca karılar mahalle gezer
Genç kızlar baklava düzer (Savaş, 2016, s. 172).

MN-47 Baklavayı balladılar
Al çuhaylan çulladılar
Ben ortada dururiken
Yan kapıdan yolladılar (Savaş, 2016, s. 172).

MN-48 İrafta oklavayım
Tepside baklavayım
Çek söyleme nazlı yar
Ben senden okkalıyım (Savaş, 2016, s. 202).

MN-49 Efendi paran çok mu
Gözün aç karnın tok mu
Ne kadar da çok tıkındın
Bize baklava yok mu (Savaş, 2016, s. 281).

MN-50 Kaynana kazan karası
Görümce Allah belası
Damat beyi sorarsan
Baklavanın ortası (Kınalıbaş, 2012, s. 251).

MN-51 Kaynanam kazan karası
Görümce helva tavaşı
Oğlanı sorarsanız
Baklavanın ortası (Kınalıbaş, 2012, s. 251).

MN-52 Görümcemin adı Aybike
Baklavalarda dike dike
Köçeklerin Abidin Almanyada olmayaydı
Nerden yapacaktı on kat kadife (Şahin, 2008, s. 14).

- MN-53** Antep'in baklavası
Gümüşten oklavası
Gaziantep şehrimiz
Fedakarlar yuvası (Gözaydın, 1989, s. 41; Hakkoymaz, 2017, s. 75)
- MN-54** Antep'in baklavası
Gümüştür oklavası
Gaziantep şehrimiz
Pek güzeldir havası (Köylüoğlu, 2009, s. 317).
- MN-55** Kiremitlikte kedi gezer
Ayağı kiremit ezer
Kaynanalar mahalle gezer
Gelinler baklava dizer (URL-179)
- MN-56** Baklava dilim-dilim
Sendedir benim gönlüm
Hem şirinsin hem tatlı
Gözdeysin benim gülüm (Çitçi, 2010, s. 100).
- MN-57** Boz fıstık, ağaç altı
Baklava katmerde tat
Şöbiyet, sarığıburma
Yemede yanında yat (Çitçi, 2010, s. 87)
- MN-58** Antep baklavasının,
Tadına doyum olmaz.
Ne kadar övse onu
Edip/İnan yorulmaz (Çitçi, 2010, s. 87)
- MN-59** Baklava hazretleri
Sofranın bey ağası
Lezzeti tatlı hoştur
Var mı ondan alâsı (Çitçi, 2010, s. 87)
- MN-60** Havanda leymun tuzu
Almayın elkızı
Alırsan Antep'ten al
Hem tadı var hem tuzu (Hakkoymaz, 2017, s. 20).
- MN-61** Maşa maşaya benzer
Damar da paşaya benzer
Yerde Antep kilimi
Gelin de baklava dilimi (Hakkoymaz, 2017, s. 20).
- MN-62** Bundan sonra döndü hava
Gelmez artık demir tava
Kız anası yer baklava
Oğlan anası oklava (Demir, 2013b, s. 106).

MN-63 Davulumun ipi koptu
 Arkadaşlar benden korktu
 Korkman dostlar korkman
 Şu evden baklava koktu (Demir, 2013b, s. 130).

8. DESTANLAR

D-1 Baklava Destanı

Altın gibi parlarsın tepside sarı
 Sana bakar imrenir bal yapar arı
 Mis kokundan pay ister goncaları
 Fıstıkla Anteplisin canım baklavam

Vitrinlerde süzülür hava atarsın
 Künefeye pastaya caka satarsın
 Ramazan sofrasında baygın yatarsın
 Nazınla Anteplisin canım baklavam

Genç yaşlı kadın erkek seni severiz
 Ne zaman lafin olsa bin kez överiz
 Tadına doyulmuyor onu söyleriz
 Adınla Anteplisin canım baklavam

Baklavasız kalkmak istemem
 Yerken bitersin diye yutmak istemem
 Mest olur ağzım dilim aymak istemem
 Şanınla Anteplisin canım baklavam

Boğazından geçerken bir hoş olurum
 Derdimi unuturum sarhoş olurum
 Her gün bize gelmesen bir hoş olurum
 Süsünle Anteplisin canım baklavam

Doktor ne derse desin aşıkım vallah
 Her kim ikram ederse benden eyvallah
 Seni sevmeyen ölsün nauvzübillah
 Yağınla Anteplisin canım baklavam

Son zamanlarda çeşidin lü'a ulaştı
 Şöhretin Gaziantep'ten dünyaya taşı
 Sayende düşman bile gülüp barıştı
 Ustanla Anteplisin canım baklavam

Yirmi yılda yetişir yapan ustalar
 Baklava sanatına tapan ustalar
 Dört bir yana şanıyı yayan ustalar
 Tadınla Anteplisin canım baklavam

Sessiz tatlı sevgilim; tesellim sensin
Yaşam boyunca bana hayat verensin
Ölünce mezarımda baklava yensin
Yapınla Anteplisin canım baklavam

Nişan düğün ziyafet sensiz nafile
Seni görüp almamak büyük bir çile
Arar sorar bulurum saklansan bile
Soyunla Anteplisin canım baklavam

Ne içki ne sigara beni mest etmez
Köpüklü kahve bile keyfime yetmez
Nefis tadın damaktan bir türlü gitmez
Bilcümle Anteplisin canım baklavam

Fıstık gözlüm kaymaklım bende kal gitme
Yaklaş bana yaklaş beni eritme
Diş memnun damak memnun ne olur bitme
Renginle Anteplisin canım baklavam (Köylüoğlu, 2009, s. 111).

D-2 Antep Sofrası

...

Yemek faslı son buldu, tatlılara gelem
Başta baklava gelir, saygıyla eğilelim
Haşmetle, azametle gelir konur sofraya
Ilık ılık yuvarla, bir daha getirelim.

Ye! Sana neşe verir! Can verir, hayat verir
Diş, damak uğraştırmadan; ağızda kendi erir,
Cevizlisi, fıstıklısı, kaymaklısından beğen!
Yanıma getirselersin ölü insan dirilir.

Fıstıklı sarığı buram, hakikaten çok nefis,
Hafiftir, lezzetlidir, rahiyası mis mi? mis.
Kadayıf harcı alem, bir de ağızlısı var,
Bu mübarek hakkında, söylenir birçok hadis.

Taze katmer şafaktan, emrinize amade;
İster kaymaklı yersin, ister fıstıklı sade.
Şekeri ek, bük aşır, tam on yıl gençleşirsin
Böyle buyurmuş merhum, şair Hasırcızade.

Ekmeği batırırlar ayaz görmüş sütlere;
Halis kaymak yapışır, hususi ekmeklere
Şeker, balla, pekmezle ağızımıza layık olur,
En iyisi baharda yenir, sekiz on kere.

Tarhana eritmesi, halis yağla cevizler;
Küsbe akıtmasında, kaynatılır pekmezle.

Ölbe tarhanasının, baharatı çok kavi,
Bulurlarsa toz olur, evde çocuktan gizle.

Unlu helva yaparlar, ne hoş olur yemesi
İçi kat kat fıstıklı, zordur bunu dizmesi
Tel helvası akraba olurmuş bu nesneye
Çok geride bırakır onu fıstık ezmesi.

Yukarıda saydıklarım; buraya özge yemekler
Cennet taamı görür, Antep'e gelecekler.
Malzeme al fakat, yapanlar da hünerli;
Ve Antep sofrasına, hayran olur melekler (Yurtsever, 1992, s. 18-19; Yurtsever, 2001, s. 86)

D-3 Antep Yemekleri- Âşık Mehmet Yılmaz

Yedikçe damakta kalırdı tadı
Her yerde bir çeşit söylenir adı,
Hele şişte bişen balcan kebabı,
Terlesin görelim ne de hoş olur.

Düğünler kurulur çeker halayı
Bazen zordur, bazen vardır kolayı,
Antep'te meşhurdur çiğ köfte, dayı
Yanında ayrı ne de hoş olur.

Arkadaşın üçü ile beşiyle
Ya culluk göğsüyle, kuzu başıyla,
Ara sıra içte çıkan taşıyla,
O firik pilavı ne de hoş olur.

Süsler memleketin topraklarını,
Toplayın asmanın yapraklarını,
Sarmanın, dolmanın topraklarını,
Döşe bir sofraya, ne de hoş olur.

Bismillahla kenarından tutarsan,
Baharatın yeterince atarsan,
İçine cevizle, fıstık katarsan,
O içli köftemiz ne de hoş olur.

Zaten baklavamız dünyaca meşhur,
Bumsa kadayıfa yeter mi ki sır?
Mızarlı çok deme sen burada dur.
Garibanlar bunu nerde bulacak? (Halıcı, 1990, s. 25; Tokuz, 1995, s. 175).

D-4 Gaziantep'te Yemek-Âşık Mehmet Yılmaz

Acep ayıpm olur mola sorması
Mercimekle Ezo gelin çorbası
Biber bunun gözlerinin sürmesi
Bir bakarsın hemen tabak boş olur

Pancarın kazanda güzel dolması
 Bulcan, biber hele kabak dolması
 Ya firikden ya da pirinç olması
 Yapılırsa bunlar güzel hoş olur

Çiğ köteyi meth eylesem sizlere
 Acısından hep yaş gelir gözlere
 Yapmak için çok iş düşer kızlara
 Soğan sarımsakla salça hoş olur

Hoş geçer ülkemin baharı, yazı
 Nohut, Loglaz, hele bir maş peyvazı
 Yanında ayrıntı yapar avazı
 Bir yeseniz ne kadar da hoş olur

İnsanda kurtulur çektiği dertten
 Doğrama yaparlar balcanla etten
 Bir tadabilseniz güzel kebabdan
 Biraz da fıstıklı nede hoş olur

Et alırlar taraklığın katından
 Yuvarlama olur kuzu etinden
 Böyle şeyin doyulur mu tadından
 Bir yeseniz ne kadar da hoş olur

Üzerine korlar kuzu başını
 Bir tarif edeyim firik aşını
 Yanı sıra gelen kuzu düşünö
 Bir yeseniz ne kadar da hoş olur

Eti kıyma olur fıstığı diri
 Anam çok yapardı hep iri iri
 Biraz yoğururdu ince bulguru
 Bu içli köfteyi yemek hoş olur

Balcan kebabını sayalım elbet
 Bir kat balcan korlar birkatını et
 Bunu güzel yapar Mizarlı Mehmet
 Ilık yerde terler isek hoş olur

Gazianteb'e has baklava türü
 Birbirine benzemiyor hiçbirini.
 Sarma, Burma, Havuç dilimi diri,
 Ezme yesen ne kadarda hoş olur

Bunların hepsi de bir tatlı oymak,
 Kimi peynirlidir kimi saf kaymak
 Şöbiyet, kadayıf yetmedi saymak
 Olur mu Mizarlı bunlara doymak (Halıcı, 1990, s. 45).

D-5 Olsa Yerdim-Ali Ertekin

Bulgur pilav kuzu eti
 Birlik pişir dök tiridi
 Yap da bir gör sen lezzeti
 Olsa yerdim, olsa yerdim

Pirinç pilav tereyağı
 Marul salata soğanlı
 Hasretinden sinem dağlı
 Olsa yerdim, olsa yerdim

Biber domates dolması
 Hem fasulye patatesi
 Bir de lahana sarması
 Olsa yerdim, olsa yerdim

Kıyma ile yap ıspanak
 Bir de buna yoğurt katmak
 Hem de olsa sütlü kabak
 Olsa yerdim, olsa yerdim

Şu Anteb'in baklavası
 Kadayıf pasta tatlısı
 Lahmacunu çiğ köftesi
 Olsa yerdim, olsa yerdim

Karnıyarık kadınbudu
 Mercimek ile nohudu
 Yedim mideme dokundu
 Olsa yemem, olsa yemem

Kuru fasulye piyazı
 Pırasayı kerevizi
 Sevmiyordum bu terazi
 Olsa yemem, olsa yemem

Elma armut dut kayısı
 Portakal erik kirazı
 Uskumrunun ızgarası
 Olsa yerdim, olsa yerdim

Ertekin'e siz gülmeyin
 Param yok alıp yiyeyim
 Gözüm görmez çok görmeyin
 Olsa yerdim, olsa yerdim (Kaya, 2006, s. 539-540).

D-6 Ta Sabahtan Ehl-i Keyfi Çatmağa-Koca Ahmed

Ta sabahtan ehl-i keyfi çatmağa
 Bir çuval baştan başa esrar olsa

Sonunda da midemizi açmağa
Kızıl üzüm, badem on harar olsa

Çok yemem belki olurum imtila
Kırk beş sini yetmez börek baklava
Yüz bin batman çeker pişmânî tava
Yemek taşıyanlar bin kadar olsa

Zerdeye pilava gelince nevbet
On kazan pilavla edeydim ülfet
Üstüne içeydim bin sitil şerbet
Harâretim kesmez bir yük kar olsa

On kazan aşure olsa da yâhû
Ol nazlı yâr için çekerim ârzû
Kavun, karpuz şöyle dursun ba'dehu
On karış boyunda bir hıyar olsa

Seksen keçi hem kırk dokuz oğlağı
Otuz inek altmış dokuz buzağı
Kuzu kebabıyla doldur tabağı
Yağlıca yerleri hep kenar olsa (Ergun ve Uğur, 1926, s. 93).

D-7 Yemek Destanı- Şerife Hanım

Evvelâ yürüttük baştan çorbayı,
Sarımsakla terbiye olmuş paçayı.
Domatesle pişirmeli bamyayı.
Midemizi açsın, hoş misal olsun.

Bihamdillâh hiçbir şeyi taşlamam,
Yağ içinde yumurtayı boşlamam,
Yummak somun olmayınca başlamam,
Semiz etin kenarları al olsun.

Baklavayla, börek derkenar ola,
Şeker helvası da bir hisar ola,
Toplanıp ihvanlar berkarar ola,
Sıdk u mahabbetli ehl-i hal olsun.

Mısırgayı bir hal edin, oldurun.
Ortasına fıstık, pirinç doldurun,
Dolmaları üçer üçer kaldırın,
Kuvvetli bedene irtihal olsun.

Katmeri ince aç, yağın sakınma,
Sakın ona haşhaş yağı kullanma,
ince etten olur hem de çullama.
Tavada pişmiş bir kızıl hail olsun.

Enginar ile kereviz, ıspanak,

Karnabetle semizota birle bak,
Patates, domates, böğrölce, kabak,
Onlar da içinde hasbihal olsun.

Mıkla, cılbır, mantı, kaygana gelsin,
Makarnayla keşkeş, kuskus çekilsin.
Şalga pişip gelir iken dökülsün.
Kalan yemekler de istimal olsun.

Köfte, yaprak, bir de lahna dolması,
Sar' erik, zerdali, nohut yahnisi,
Zülbiyeyle pancar, turp salatası.
Onlar da içinde pür kemal olsun.

Tabakta turşu da kalmasın mahzun,
Zeytinyağ üstüne sıkılsın limon,
Balığı kızartın getirin pür hun,
Yiyelim bizler de can misal olsun.

Yiyenler nimetin şükrün bilirse,
Vücut kuvvet bulup halin alırsa,
Bu yemekler bize her gün gelirse
İster ise altı oruç hal olsun.

Sebebin işleyip kârın gözetsin,
Herkes varıp nasibini devşirsin,
Günde bana, üçer üçer pişirsin:
Hulku, huyu güzel bir ayal olsun.

Ta'n etmen, ahbablar, siz bu âşıkı,
Nimet ucuz amma budur lâyıkı,
Çok istemem ben keseme harçlığı:
Beşbirlik ile bin riyal olsun.

Hak verir dostuna yarınki günü,
Çorba yemeklerin önüdür önu.
Yemeğin bastırmak için üstünü
Kahve ile tütün on çuval olsun.

Paluzeyle mahallebi araya,
Kifayeler dursun hep bir sıraya.
İki tatlı tuzlu gelsin sofraya,
Kaymak, güllâç ile şeker, bal olsun.

Canım hem böğrölce bakla da ister,
Yıldız kökü çayır bağında biter,
Patlıcan ortanın gayretin güder,
Karpuz, üzüm, divlek üç misal olsun.

Kadayıfın teni kırmalı, telli,

Üzeri kokulu, emberli, güllü.
Pilavın üstüne getir sütlüyü,
Yiyelim bizlerde can cemal olsun.

Bihamdillâh yedik nimet ü nam,
Bizim zamanımız bolluk zamanı.
Bin üç yüz on dörtte yaptım destanı.
Okunsun, dillerde bir icmal olsun (Ergun ve Uğur, 1926, s. 51-52; Kocatürk, 1963, s. 472-474).

D-8 Zengin ile Fakir Destanı

Yağmur yağar, akan sel durur mu?
Fakirin halinden hiç sorulur mu?
Göçtü bu dünyadan, dost bulunur mu?
Fakirin yüzü de soğuktur soğuk.

Zengin olanlar avlıyor geyik,
Vardığı mecliste sözleri büyük,
Garipler yatmaya bulamaz govuk,
Sırtındaki ceketi deliktir delik.

Zengin nereye varsa hatırı sorulur,
Baklava, böreği birden verilir,
Zengin ile fakir bir mi görülür?
Sırtındaki ceketi bölüktür bölük.

Zengin der ki sıra benim, söz benim,
Senin nen var ördek benim, kaz benim,
Her mecliste tutulacak söz benim,
Fakirin gömleği de soluktur, soluk.

Zengin nereye varsa işi görülür,
Fakir olan meclislerden kovulur,
Fakir aslan olsa bile, kediye boğulur,
Başındaki şapkası yoluktur yoluk.

Garip olan oturamaz serinden,
Allah'ı zikretmek geldi hemen dilimden,
Ödünç para da isteyemez birinden,
Kesesinin dibi deliktir delik.

Aklı yetmez, konuşmasını bilmez,
Her zaman ağlar, gözyaşını silmez,
Çalışır çabalar amma menzilini alamaz,
Ayağında pabucu deliktir delik.

Her mecliste zengin olan övülür,
Garibanlar haklı olsa bile kovulur,
Gücü yetse bile yine garibanlar dövülür,
Ayaktaki pantolonu deliktir delik.

Yeter be aşık bitir sözünü,
Zengin ile bir mi tutarsın özünü,
Git evinde sen de yamattır dizini,
Ayaktaki çorabı eziktir ezik.

Zenginlere hürmet, saygı ederim,
Bir işim düşer boynucuğumu eğerim,
İşimizi görür sevinerek dönerim,
Eksik etme başımızdan zengini.

Yüce Mevla'm zenginlere versin merhamet,
Gariban kardeşim sen de yokluğuna sabret,
Sabrın mükâfatını verir Allah'ım bir gün elbet,
Sabrın sonu selamettir kardeşim (Uysal, 2008, s. 98-99).

D-9 Âşık Serdarî/ Kuraklık Destanı

Nesini söyleyim canım efendim
Gayri düzen tutmaz telimiz bizim
Arzuhal eylesem deftere sığmaz
Omuzdan kesilmiş kolumuz bizim

Sefil ireçberin yüzü soğuktur
Yıl perhizi tutmuş içi koğuktur
ineği davarı iki tavuktur
Bundan gayrı yoktur malımız bizim

Reçberin sanatı bir arpa tahıl
Havasın bulmazsa bitmiyor pahlıl
Tecelli olmazsa neylesin akıl
Dördü bir okkalık dolumuz bizim

Benim bu gidişe aklım ermiyor
Fukara halini kimse sormuyor
Padişah sikkesi selam vermiyor
Kefensiz kalacak ölümüz bizim

Evlat da babanın sözün tutmuyor
Açım diye çift sürmeye gitmiyor
Uşaklar çoğaldı ekmek yetmiyor
Başımıza bela dölümüz bizim

Zenginin sözüne belî diyorlar
Fukara söylese deli diyorlar
Zemane şeyhine veli diyorlar
Gittikçe çoğalır delimiz bizim

Sekiz ay kışımız dört ay yazımız
Açlığından telef oldu bazımız
Kasım demeden buz tutar özümüz

Mayısta çözölür gölümüz bizim

Tahsildar da çıkmış köyleri gezer
Elinde kamçısı fakiri ezer
Yorganı döşeği mezatta gezer
Hasırdan serilir çulumuz bizim

Zenginin yediği baklava börek
Kahvaltıya eder keteli çörek
Fukaraya sordum size ne gerek
Düğölcek çorbası balımız bizim

Serdarî halimiz böyle n'olacak
Kısa çöp uzundan hakkın alacak
Mamurlar yıkılıp viran olacak
Akibet dağılır ilimiz bizim (Başgöz, 2014, s. 247-248; Özdemir, 1997, s. 62; Bezirci ve Özer, 2003, s. 205)

D-10 Yemek Destanı-Kütahyalı Âşık Hasan

Ramazan'da çok taamdan hazzetmem
Hemen kırk elli sahan olsun
Nefsimi ziyade zevke doyurmam
İsterse cihanda sultan olsun
(Dilerse bunda şad-ı cihan olsun)

Tabaklar gelsin çift çift
Şekerli çörekle susamlı simit
Onun ardınca ekşili tirit
Dolma yirken gönlüm şad olsun

Soğan sarımsak olur acı
Etli pilavdır başımın tacı
Zerde mübarek mide ilacı
Boğazıma kolayca revan olsun

Ocağımız bizim tuğla taşıdır
Baklava yemeklerin başıdır
Bal helvası onun eşidir
Taze pişmiş üstü duman olsun

Tez pişdi gelsin bal ile yağdan
Şekerli kaymaklar sol ile sağdan
Bir kuzu dolması kızardılmış yağdan
Biri de fırında durakosun

Yağlı hoşmerim sahana yayılır
Katmerleri anın bir bir sayılır
Bıldırcın kızartmasını gören bayılır
Bunları yiyince karnım şişman olsun

Koyun paçası sirke sarımsak ile
Kılınç balığı pişmiş zeytinyağ ile
Oturup başladım dört parmak ile
Ben yirken görenler hayran olsun

Sofranın kenarı altın varaklar
Etrafına dizilmiş yağlı çörekler
Bıldırcın dolması etli börekler
Tertipli pişsin üstü duman olsun

Bu fakir der ki pilavda mezar kazılır
Buzlu hoşafı ağzımda ezilir
Sofra kurulunca dal kılınca yazılır
Kaşık kılınçlara kalkan olsun

Şehr-i İslambul'dur bizim vatan
Gice benim ile beraber yatan
Ben bunları yirken şamdan tutan
On beş yaşında bir civan olsun

Bir zaman bu yerlerde sağ olursam
Şehr-i İslam'ı böyle mukim bulursam
Her gün bu yemekleri böyle bulursam
İsterse altı ay ramazan olsun

Aşık Hasan der ki çoktur işlerim
Tavuk dolmasını sever dişlerim
Kavurma ile cenge başlarım
Yahni benim ile imtihan olsun (URL-143)

D-11 Yemek Destanı-Âşık Cevlani

Her zaman isterim böyle yemekler
Hanım canım karı noksan olmasın
Aç karnım akşamı kurt gibi bekler
Hanım canım karı noksan olmasın

Patlıcandan karnıyarık unutma
Peynirli böreğe hıyanet etme
Kabak dolmasını yabana atma
Hanım cicim karı noksan olmasın

Tulumba tatlısı bir tepsi olsun
Bir o kadar da baklava gelsin
Portakal armutla soframız dolsun
Aman hanımcığım noksan olmasın

Kuzu budundan da bir fırın tava
Eksiğin var ise söyle manava
Altı yedi kilo irmikli helva
Aman karıcığım noksan olmasın

Türlüden bir kazan dolusu pişir
Hindi pilavına kaşık yanaşır
Aşığa böyle bir sofra yaraşır
Hanım canım karı noksan olmasın

Karpuz kavun zeytin hurma iftarı
Beş on tepsi yapın kadayıfları
Yiyenlerin tamam olsun keyfleri
Aman karıcığım noksan olmasın

Bir kazan yoğurdu indir sofraya
Taze marul yoldaş olur köfteye
Cızbiz ile domatesli bifteğe
Hanım canım karı noksan olmasın

Yumurtalı kıyma yaprak dolması
Hoşuma gidiyor biber dolması
Üzüm salkımları gelin elması
Aman karıcığım noksan olmasın

Çeşitli salata sofra sağlansın
Erişte kaynasın bolca yağlansın
Dursun Cevlani'den hatıra kalsın
Aman hanımcığım noksan olmasın (URL-144)

D-12 Yemek Elifnâmesi- Silleli Âşık Mansur

A ile açlıktan benzim sarardı,
B ile börekle baklava göster
C ile cilbirli mıkla arardı,
Ç ile çorbadan başlamak ister.

D ile dilberim sofrayı getir,
E ile ekmeği gülerek yedir,
F ile furunda kebab iyidir,
G ile güllaç'dan var mıdır eser.

G ile verir kabir meyvesi,
H ile hazırdır et kızatması.
İ ile irmikle dahin helvası,
I ile ızgara balığı ister

K ile kıymayı koyundan kavı r
L ile lahneden bir sarma kayır.
M ile mercimek taşını ayır,
N ile nar hoşaf bir a bu kevser.

O ile orman kebabı ile,
Ö ile ördekli hindili bile,
P ile pilâvı pirinçden eyle,

R ile razıyım bir kazan yeter.

S ile sütlüyle kadayıf verir,
Ş ile şekerle kaymak elverir.
T ile tarhana buna panzehir
Ü ile üzüm getir beş kenter

U ile utanma aşmayı aşır,
V ile vallahi midem zor taşır.
Y ile yağlıyı güzelce pişir
Z ile zeytini Mansur çok sever (Halıcı, 1990, s. 7-8).

D-13 Memleket Yemekleri – Âşık Yener

İstanbul'a geldik şehirli olduk,
Özledim memleket yemeklerini.
Nefis lezzetine hep hasret kaldım,
Özledim memleket yemeklerini.

Kahramanmaraş'tır vilâyetimiz
Güzeldir töremiz, hem niyetimiz.
Yemeklerimiz hoş, hem de tertemiz
Özledim memleket yemeklerini.

Afşin'de yapılan İmambayıldı
Bütün yörelere ismi duyuldu.
Lezzetinden yiye hasta ayıldı,
Özledim memleket yemeklerini.

İçli köftesiyle meşhur Elbistan
Kavunlu, karpuzlu her yanı bostan.
Maraş dondurması dillere destan
Özledim memleket yemeklerini.

Bizim yörelerin acı biberi
Tüm yurttan bilinir ezelden beri.
Kana kuvvet verir güçlü cevheri
Özledim memleket yemeklerini.

Berit, Nurhak dağı hem Binboğa'sı
Bizim yaylalarda kaymağın hası
Çoban salatası, saç kavurması
Özledim memleket yemeklerini.

Gençlikte verirdik koşu sınavı
Dağlarda yapardık biz keklik avı.
Tarhana çorbası, bulgur pilavı
Özledim memleket yemeklerini.

Yarma şeftalisini türlü eriği

Dalında toplanır, olmaz çürüğü
Mısır haşlaması, buğday firiği
Özledim memleket yemeklerini.

Etli fasulyeyle nohut aynisi
Çok hoştur kavrulmuş hem patatesi
Her evde yapılır soğan yahnisi
Özledim memleket yemeklerini.

Armudu eşsizdir hem de elması
Bir murattır bizde konuk olması
Meşhurdur Göksun'un biber dolması
Özledim memleket yemeklerini.

Kuzu kızartması hem tas kebabı
Lezzetini anlar yiyen erbabı
Bıkmadan yersiniz hem üç-dört kabı
Özledim memleket yemeklerini.

Meyveden kırılır kirazın dalı
Üzüm hoşafının başkadır halı
Pertiz'in pekmezi, Andırın balı
Özledim memleket yemeklerini.

Mantısını türlü hamur işini
Nefis paçasını tandır başını
Sahanda yumurta tava aşını
Özledim memleket yemeklerini.

Küpecik peyniri hem dumasını
Ciğer tavasını, külbastını
Cevizli kadayıf, baklavasını
Özledim memleket yemeklerini.

Âşık Yener gönlü yurduna hayran
Çıkıp da dağlara edelim seyran
Her yemek yanında soğuk bir ayran
Özledim memleket yemeklerini (Halıcı, 1990, s. 31-33).

D-14 Yemekler-Kani i Asfar (Muzaffer Hamit)

İstanbul'un nimeti Konya'dan çoktur
Şişkinse cüzdanın sana yok yoktur.
Karnın acıktı mı gir lokantaya
Sirkeci uzaksa in Galata'ya

Karaköy'e damla börekçiye gir!
Yukarı salona kurul emir ver!
İster peynirli ye ister kıymalı
Fakat iki papele de kıymalı

Yağ değil amberdir Trabzon malı,
Böreğiye tıpkı Ankara balı
İbadülmüslimin selametiçün
Vücut-i şerifin saadetiçün.

Askıyı gevşetip atıştırmalı,
Midenin zilini yatıştırmalı.
Lokmaları topaç gibi atmalı,
Her atışta cana safa katmalı.

Sünnetle tabağı, hesabı gör, çık!
Tatlıcı dükkânı her lahza açık
Uyar yok bu işte (Recep Usta)ya
Tepsiler üstünde durmuş sustaya

Baklavalara çeşit çeşit tatlılar,
Uzaktan yutkunma ha salyan akar.
Geç bir mermer masa başına söyle
İster fıstıklı ye istersen söyle.

Emret tavukgöğsü yahut bir sütlaç
Tatlı gençlik için zevkli bir ilaç!
Çerkestavuşu'na bak geldi nöbet
Ne lezzet var yahu onda ne lezzet

Mübarek misk gibi tüter mi tüter
İstanbul'da daha neler var neler
Buhara pilavı bir başka nimet
Doyulur mu lezzetine insaf et!

Eyyup'un kaymağı ihmal edilmez,
Kuzusuz Gehdane'ye gidilmez
Yakacık inciri tadından yenmez
Bir okkadan azı mideye sinmez!

Gül gibi çileğe ne ad takalım
Yolcu ne getirir biz bakalım (Halıcı, 1990, s. 37-38)

D-15 Hayal Sofrası- Âşık Nuri Şahinoğlu

Pişırtarak türlü türlü yemekler,
Dostları ağırsam hoş davet olur.
Candan, cümle dostlar, sizleri bekler,
Şayet gelerseniz icabet olur.

Toyga çorbasıyla doldursam tası,
Mercimek, Tarhana tutarlar yası,
Küser Börülce'yle Bulgur Çorbası,
Toptan koysam evde sefalet olur.

Kapama, Tas Kebap, yoksa başlama,

Hoş yemektir, Fırın Kebap, Haşlama.
Az ye sonu gelmeden de boşlama,
Erken çekilirsən kabahat olur.

Ya Kelle, Ya Paça, ya Et söğürme,
Onlara benzemez, Kuzu Çevirme
Tandırā göm de çömleği devirme,
İyi pişer ise hoş lezzet olur.

Mümkün olup yenseydi Su Böreği,
Bir başkadır Tirit, Tandır Gevreği.
Şayet çayla verirsəniz çöreği,
Hem ikram sayılır, hem izzet olur.

Kurban'da gelenler saç ve şiş ister,
Arabaşı çekmek için kış ister.
Çebiç külfetlidir hem çok iş ister,
Erbabı yaparsa nefaset olur.

Tuzlandıysa külbastılık yürekler,
Hastalara Dalak ile Börekler.
Sadırlar'da saçta pişen börekler,
Yendikçe dostlara afiyet olur.

Hamileler için kolayı nedir?
Erikli Un, Ovmaç çorbası yedir.
Mantıyı sıkması ayrı hünerdir,
Yapanlarda büyük maharet olur.

Karıştı kafamız yemek işine,
Pancar, Pezik girer dağlı düşüne.
Kuru düşmüş, Taze Ayşe peşine,
Fasulye yiyende cesaret olur.

Kışın boldur Turp Pırasa, Ispanak,
Havuç, Şalgam, Yer Elması ve Yaprak
Peygamber Yemeği sayılır kabak,
Daim yiyin, hoşca keyfiyet olur

Gene kışın bol bol yenir Lahana,
Sakın bulma Pırasa'ya bahane.
Üşürsen devam et, Helva Tahana,
Kendini sıcak tut halavet olur.

Nohut, Bezelye ve Biber sayıldı,
Semiz Otu çok azgındı yayıldı,
Patlıcan'dan yaptık imam bayıldı,
Baygın imamlarda fazilet olur.

Patates, Gumpir'i dört mevsim sakla

Sıkı fıkı olur o her mutfakla.
Yoğurtlana dursun bizim Yaş Bakla,
Ona zaten yılda bir hürmet olur.

Tembel işi kolay yemek yumurta,
Söz söylenmez Sarımsaklı Yoğurt'a
Güneyik, Maruldan güzel Salata,
Yapan hanımlarda meziyet olur.

Eski yemek Ayva, Elma Dolması,
Zor olurmuş Tut Ekşisi bulması.
Ekşili Eriğin sultan olması,
Bu günkü Salça'ya rekabet olur.

Piyaz, Ayran, Cacık, Hoşafır ekler,
Sağlık ile yenir bizim yemekler
Sütlaç, Muhallebi sırada bekler,
Yiyen ferde ayır, nezaket olur.

Zerde'yi unuttum sanma hemşerim,
Bulgur Pilavı'yla bol turşu yerim
Bal Kaymak'la pişmiş ise hoşmerim,
Yiyen ahbablarda rehavet olur.

Reçel'le bir sayma Tatlı Lokmasın,
Şerbet'e hiç kimse hile sokmasın.
Dikkat, Bamya ağzınızı yakmasın,
Sonra ağzınızda hararet olur.

Yemeği iştahla yemek bedava,
Gerçekte dayanmaz Guşane, Tava
Sana ayrı sevgimiz var Baklava,
Olmayana zaten cehalet olur.

Hamur işi'ni yay yeme deyneği,
Fazla yersen gevşetirsin düğmeyi.
Şebit, Tandır Pide, Fırın Ekmeği,
Yenen her sofrada asalet olur

Sofralar kurulur keseye göre,
Kendine has yemek yapar her yöre
Belli zamanlarda pişer Aşure,
İçinde çeşitli Baharat olur.

Bunca yemek yenir mi bir öğünde,
Obur olma tadımlık ye düğünde
Dördüncü bir öğün vardır her günde,
Yat Geber Ekmeği nihayet olur.

Lokmaları irisinden kaldırma,

Güzel diye her yemeğe saldırma
Karnını, hepsini yiyip doldurma,
Sonra senin evde felaket olur.

Bulursanız hepsinden az yiyiniz
Mevla gene nasip etsin deyiniz
Bütün yemekleri istemeyiniz,
Midenize, cidden eziyet olur.

Zaten Şahinoğlu yurtsuz yuvasız,
Bizim mutfak tenceresiz, tavasız.
Sofradan kalkmayın sakın duasız,
Dua ibadettir bereket olur (Halıcı, 1990, s. 39-42).

D-16 Yenir Bu Yemek-Âşık Sefil Selimi

Türklerin sofrası cennet sofrası
Sokul geri kalma yenir bu yemek
Mide parolası hayat şifresi
Dıklı uzak durma yenir bu yemek

Haydi konuklara maharet göster
Hepsi de gönlünce doyumluk ister
Sıvadım kolumu dedim ki destur
İştahdan bayılma yenir bu yemek

Besmele çek başla mutlaka gerek
Bazlama sıpsıcak çökelik dürek
Francala lavaş pideyle çörek
Çekinerek alma yenir bu yemek

Sabah kahvaltısı zeytin peynir çay
Veya yayla çorba işkembeyi say
Aç kalkma sofradan tika basa doy
Yanaş kusur bulma yenir bu yemek

Çorbalara limon tere nane koy
Domates sert olur kabuğunu soy
Tarhanamız leziz pastırmayı kıy
Çarçabucak yılma yenir bu yemek

Tam kıvamlı pişmiş fırında kuzu
Nefis buğlu buğlu bekliyor sizi
Yeşil acı ekşi turşu bir dizi
Birdenbire dalma yenir bu yemek

Kadınbudu köfte titretir yürek
Adana şişini ederim merak
Cacık salatayı şu uca bırak
Dostları tut salma yenir bu yemek

Barbunya enginar imambayıldı
Yaşlıyım acıktım midem kıyıldı
Nohut yahni türlü güveçte oldu
Armut misket elma yenir bu yemek

Ayva kompostosu kuşburnu suyu
Kızılıcık reçeli ilaçtan iyi
Yaş dut yaş üzüm ihtiyar payı
Beni obur bilme yenir bu yemek

Ciğer ızgarası mangal kızartma
Sardalya palamut hamsiyi tartma
Topla yekun eyle hesabı yırtma
Üzerime gülme yenir bu yemek

Kanatlı grubu közde hoş pişmiş
Bir tek kuş peşine bin avcı düşmüş
Şunlar yerken şunun damağı şişmiş
Gel ağzını silme yenir bu yemek

Ovada bıldırcın dağlarda tavşan
Baharat kekik yer yayılır yavşan
Keklik kızartması kana katar kan
Doymadan çekilme yenir bu yemek

Pilavlı kebabı dindir de bir gör
Böğründe fasulye kabak tatlı var
Adam kalabalık masa biraz dar
Saf dışı sayılma yenir bu yemek

Çiğ köftemiz hazır piknik gününe
Marul turp doğradık dizdik yanına
Kahvemiz köpüklü değsin canına
Pipoya asılma yenir bu yemek

Öğle sonu yattım gördüm epey düş
Sac kebab tas kebab pirzolaıyla şiş
Ispanak pırasa ne kadar da hoş
Uykuya boğulma yenir bu yemek

Su böreği mantı peynirli etli
Dönerin yamağı revani sütlü
“Evet”li ırmikli incirli tatlı
Terleme sıkılma yenir bu yemek

Postta kül kebabı çobanlar söyler
Şahane kokusu kervanı eyler
Menemen ve omlet ocakta beyler
Geniş ol dökülme yenir bu yemek

“Ye kürküm ye” demiş Nasreddin hoca
İkazda bulunmuş toklara aca
Ne korsak o pişer tavaya saca
Kaskatı kesilme yenir bu yemek

Tandırda çömlekle lahana sarma
Sinide baklava sarığiburma
Fındıklı cevizli enfestir hurma
Nazlanarak gelme yenir bu yemek

Ağzın dilin yanmaz yoktur hatası
Koyun kuzu başı beyin sotesi
Parmak ısırttırır sözün ötesi
Boş lafa takılma yenir bu yemek

Patates mihlası testi kebabı
Haşlama kavurma doldur şu kabı
Sahurda bulgurlu elzemdir abi
İftarda yıkılma yenir bu yemek

Kuskus erişteye bol yumurta ez
Makarna şehriye masrafları az
Bugünkü listeye bal pekmezi yaz
Üç-beşe kısılma yenir bu yemek

Yaşanmış bir olay anlatır tirit
Arap aşını yut ata bin erit
Ceylan kemiğinden yaptırdım cirit
Başka ete yelme yenir bu yemek

Havyar sucuk dâhil kuşun sütü var
Kavun karpuz kestim eşsiz tadı var
Salçasız aş yapma dedikodu var
Küçülme büyülme yenir bu yemek

Gün aşırı siz-biz davete gitsek
Aynı tekerrürü itiyat etsek
Yoğurt kaşıklayıp uykuya yatsak
Yorgana sokulma yenir bu yemek

“Tatlı ye içme su yanarsa yansın
Yağlı ye iç suyu donarsa donsın”
Meşhur atasözü bir daha densin
Dur sözümü bölme yenir bu yemek

Ayrı özellikler taşır her yöre
Birbirini besler ne güzel töre
Baş tacımız nimet düşürme yere
Ezilme bozulma yenir bu yemek

Sefil Selimî'ye süresiz sefa
 Hak bereket versin bire bin defa
 Duası âmini herkese şifa
 Mutlu yaşı ölme yenir bu yemek (Halıcı, 1990, s. 47-51; Kaya, 2006, s. 551-552).

D-17 Aşçının Dağarcığı- Âşık Zülfikar Divani

Size saydıklarım Türk yemekleri,
 Başta gelen kuru fasulyemiz var.
 Hanımların vardır el emekleri,
 Ispanaktan sonra bezelyemiz var.

Kurulunca soframızın başıdır,
 Lokantada ucuz yemek aşıdır.
 Getirmede garsonların işidir,
 Mercimekle, paça bol çorbamız var.

Pırasalı ekşiliye doyulmaz,
 Salatalar çok çeşitli sayılmaz.
 Turşumuz var dökmesine kıyılmaz,
 Unutmayın birde kapuskamız var.

Türlünün tadını damakla anla,
 Patlıcan musakka tadılır canla.
 Karnıbahar, havuç yenir zamanla,
 Yaprak, biber, kabak çok dolmamız var.

Karnı yarık ile imam bayıldı,
 Et soteyi yiyen hemen ayıldı.
 Yumurtalı Menemende sayıldı,
 İçi sebze, sütlü böreğimiz var.

Furun kebab ile bonfile biftek,
 Tavuk, hindi kazı doldurun tek tek.
 Piliç oğlak, kuzu, aynıdır ördek,
 Bağda, kırdada ev'de çevirmemiz var.

Kızartma bir yana, yahniyi sorma,
 Köftede çeşit çok yeyiver durma.
 Yoğurtlu yoğurtsuz mideyi yorma,
 Beş kıtada ünlü dönerimiz var.

Izgara, buğlama, kapama yemek,
 Olur mu bu yemekleri yememek.
 Balıklara eğer verirsen emek,
 Hamsi torik, kalkan lüferimiz var.

Kutularda olur dosta hediye,
 Revani kabarır tatlıyım diye.
 Destanı dinleyen birlikte yiye,
 Sütlaç kadayıfla baklavamız var.

Pirinçle bulgurun her yerde yeri,
Davetlerde hemen gelsinler beri.
Dolmayla, kapama onun eseri,
Sofrada son yenen pilavımız var.

Divani elinde mızrap, telli saz,
Daha neler vardır saydıkların az.
Unutmasın dostlar yaz kalemim yaz
Gel beraber yeyin makarnamız var (Halıcı, 1990, s. 54-55)

D-18 Kars Mutfağı-Âşık Murat Çobanoğlu

Yemeklerin tarifini edeyim,
Allah'ın sayısız nimetine bak!
Evvela ayran aşısı gelir ortaya,
Doldur kaşığını lezzetine bak!

Etili, patetesli, sulu yemekler ...
Bulgur pilavını yanına ekler.
Hoşaf da olursa daha kim bekler?
Ben yerken sen konuş, ülfetine bak!

Karnıyarık, etli sarma nereli?
Makarnayı getir o da oralı.
Fasulye de yemeklerin kralı,
Kelle soğanı ye, sıhhatine bak!

Türlü der ki, benim yemekler hası,
Yanıdaysa patetesin ezmesi,
Karışık domates, biber dolması,
Bunlar yapsın kavga şiddetine bak!

Sütlü haşıl yiyen gelirmiş cana,
Fazla nohut yeme dokunur sana!
Etili hıngeli ye, can verir cana,
Ölüye can verir heybetine bak!

Sulu köftenin de ayrı lezzeti,
Erişte pilavı varlık serveti,
Yeşil fasulyenin çok marifeti,
Bezelyeye değme suretine bak!

Tavuk haşlaması, pirzola, nerde?
Kuşbaşı, şiş köfte ayrı bir perde,
Mercimek çorbası ilaçtır derde,
Ye kendini yokla, kuvvetine bak!

Ağır olur lahananın dolması,
Midenin ilacı, et haşlaması,
Eğer yanıdaysa onun babası,

Sütlü aşını ye rahmetine bak!

Murat Çobanoğlu söyledi destan,
Baklava, kadayıf son oldu nişan
Bizlere bunları verdi Yaradan,
Yüce Hakk'ın sonsuz kudretine bak! (Halıcı, 1990, s. 56-57; Enveri vd., 2011, s.93-94)

D-19 Kars Sofrası-Âşık Şeref Taşhova

Çok meşhurdur bizim yemeklerimiz,
Size adlarını saymak isterim.
İnşallah boş olmaz emeklerimiz,
Hüneri sofraya koymak isterim.

İlkin çorbalardan başlayıp söze,
Birer birer tarif edeyim size.
Misafir olmaya gelseniz bize,
Sizin arzunuza uymak isterim.

ISIRGAN'la ÇEMEN biter yazbaşı,
EVELİK'le KİMİ sesin sırdaşı.
HÖRRE, AYRAN, KESME birde BOZ aşısı,
Bunların hatrına deymek isterim.

EYİRDEK'le BİŞİ, MAFİŞ, LALANGA,
FESELLİ KATMER'le girişmiş cenge.
KETE, NEZİK çayla girer ahenge,
Yutkunup başımı eymek isterim.

ETLİ HANGEL Sarımsağı bol olsun,
Üstüne de koyun yoğurdu gelsin.
Çatal çengel kaşık elinde kalsın,
Etini satırla döymek isterim.

HAŞIL yarma ile pişer durulur,
Kenar KURUT ortaya yağ vurulur.
Tandırın içinde HEDİK kurulur,
Yiyince kaşığı eymek isterim.

Etli PİLAV yanında da HÜŞAB'ı,
PÖRTLEME olmasa LÜLE KEBABI.
Sıyırmak istersen yediğin kabı,
KUYNAMAK'ı yapmaya KAYMAK isterim.

BOZBASIYLA BİTİ Vücuda kuvvet,
Sarı kökü ezip katmak marifet.
BOZARTMA, KAVURMA ayrı bir lezzet,
Et parçası oymak oymak isterim.

Kaz etiyle BULGUR pilavı hoştur,

ERİŞTE'yi MERCİMEK'le karıştır
TEPİTME'yi MAKARNAYLA yarıştır,
Az yeyip nefsimi kıymak isterim.

SUBÖREĞİ Sofraların süsüdür,
BAKLAVA'da tatlıların hasıdır.
SÜTLÜ Aş bunların hülasesidir,
Bazı meyvaları soymak isterim.

TAVUK Eti zarar vermez insana
Hasta yese gelir damarı kana.
ALABALIK yiyen tez gelir cana,
Kılçığını iyi almak isterim.

LAHANA sarması DOMATES, DOLMA,
KURU FASÜLYE'den geriye kalma.
PATATES YAHNİSİ uzağa salma,
Midenin dostudur övmek isterim.

ŞEREF der ki soframızda var olsun,
Hak yetirsin yaradanım yar olsun.
Herkes çok çocukla beraber olsun,
ALLAH'a şükredip doymak isterim (Halıcı, 1990, s. 59-61)

D-20 Çukurova'da Ziyafet-Âşık Osman Feymani

Acıkınca hemen gelir aklıma,
Başında Besmele her soframızın.
Yemeğin hayali geçti gönlümden,
Bütün çeşitleri nur soframızın.

Cümle mahluk gıda için boş durmaz,
Kamiller karnını fazla doyurmaz.
Mercimek çorbası, mideyi yormaz,
Sırrı hikmetine er soframızın.

Döğme aşı, Pirinç, Bulgur pilavı,
Tarhana, çorbası ister pilavı.
Kuru fasulyenin gelmeden tavı,
Çok yiyene hazmı zor soframızın.

Yılan pancarından, Tırşık çorbası,
Kıymalı lahana, yaprak sarması.
Hele patlıcanla, büber dolması,
Çiğ köfte methini der soframızın.

Türlü, Karnı yarık, İmam bayıldı,
Adana kebabı üstat sayıldı.
Kuşbaşıysa beş kıtaya duyuldu,
Öyleyse hakını ver soframızın.

Kabak yemeğiyse Peygamber aşı,
Aşure çorbası bunun kardaşı.
Kuzu kızartması hepsinin başı,
Sanma vazifesi bir soframızın .

Sofra sohbetine Mantı girince,
Marulu salata kıy ince ince.
Sıcak yeyip soğuk suyu içince,
Tütüyor gözünde şer soframızın.

Kaysı kompostusu birinci dedim,
Tokat'ta Patlıcan kebabı yedim.
Hamsinin peşinden yetişemedim,
Uğrunda çok döktüm ter soframızın

İskenderli Döner hasların hası,
Çoban kavurması, kuzu dolması.
Diyorlar ki mekruh koç yumurtası,
Haramı içinden ır soframızın.

Tansiyonu düşen tuzlu ayran içer,
Çünkü hayat yolu mideden geçer.
Perhizli hastalar sütlacı seçer,
İlacı şifası sır soframızın.

Bir fincan kahvenin hatırını say!
Yorgunluğu çıkarırmış demli çay.
Balınan kaymak mı katalım hay hay,
Böyle rayihası kar soframızın.

Tatlıların Baklavadır en hası,
Revani, Kadayıf, İrmik helvası.
Un, şeker, su bunun aslı mayası,
Ye de sefasını sür soframızın.

Buğdayda Toprağın karnına girdi,
Hakkın kudretini ortaya serdi.
Evvela Ademe, Havva yedirdi,
Cennette pirini gör soframızın.

Bulmak istiyorsan sağlam bedeni,
Dinle yemeklerin vasfın edeni.
Ey arkadaş seviyorsan mideni,
Huzurunda selam dur soframızın.

Ey FEYMANİ geleneğe uyasın,
Dişlerini fırçalayıp yuvasın.
Doyunca çok şükür Yarab diyesin,
Halil bereketi var soframızın (Halıcı, 1990, s. 63).

D-21 Yemek Destanı-Ali Dayı

Her milletin vardır türlü yemeği
Cihanda Türklerin aş başkadır
Lezzet için çok verirler emeği
Pirzola bifteği şişi başkadır

Tükenir mi aşçıların hilesi
Çırağı ağılatır usta sillesi
Fırında kızarmış kuzu kellesi
Hele mor koyunun baş başkadır

Döner yiyip ızgaraya başlama
Sivas kebabını sakın taşlama
Bol tiritli taze pişmiş haşlama
Koyunun kuzunun döşü başkadır

Kabak dolması da çıkar düzlere
Gelin bakın sarmadaki pozlara
Baklava da çok gülüyor yüzlere
Neşeli görünür kaşı başkadır

Malzemenin iyisinden alınsın
Geç kalmadan hemen eve salınsın
Yemeklerin her türlü bulunsun
En azından olan şesi başkadır

Hepisinin başı ekmek tuz olsun
Hindi gelsin arkasından kaz olsun
Belki karnım doymaz piliç tez olsun
Bunlar hayâl ise düşü başkadır

Mantı böreğini peynirli yapın
Çabuk koyun biraz fazlaca kapın
Doyanlar çekilip bir yana sapın
Bulunmaz emsali eşi başkadır

Pirinci seçmeden koymuş kazana
Ne çöpüne bakmış ne de hozana
Dili döner dönmez kızar ozana
Pilav isyan eder taş başkadır

Peynirle böreği çokça severim
Geç kalmasın diye fazla everim
Sabrım kaçır çocukları döverim
Sıcağıyla gelen bişi başkadır

Revani kadayıf çıksın aradan
Tulumba tatlısı geçsin buradan
Sütlaç hesap gördü aktan karadan
Anamın yaptığı keşi başkadır

Yumurta da her bir şeye karışır
Koçlar gibi birbiriyle tokuşur
Çoluk çocuk seyir eder bakışır
İçi kısım kısım dışı başkadır

Salatalar türlü türlü bezenir
Karnıyarık yatıp yatıp uzanır
Hanımlar pişirir beyler kazanır
Herkesin gördüğü işi başkadır

Kurun semaveri çabuk kaynasın
Sular göbek atsın çaylar oynasın
Dostlar gelsin içmeyinen doymasın
Keklik kanı gibi beşi başkadır

Pek severim meyvelerin tadını
Teker teker sayamadım adını
Tepside kızartın kuzu budunu
Dolusu başkadır boşu başkadır

Mercimeğin herlesine bayıldım
Kaşık kapıp başucuna koyuldum
Ali Dayı yaza yaza duyuldum
Ömür böyle geçti yaşı başkadır (Kaya, 2006, s. 538-539).

D-22 Bizim Yemeklerimiz-Gülebi

Bilmem gerek var mı bunu demeye
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz
Çorbadan başlanır bizde yemeğe
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Çeşitli yaparız yoğurt çorbayı
Peskütanla pişirirler tavgayı
Günde kuruturuz biz tarhanayı
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Erişte çorbası her mevsim yenir
Duruca sütlaşa süt çorba denir
Lahana çorba da pancar tat verir
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Bizde bol bol kaynar karavanası
Avcarlıca olur bulgur çorbası
İnsanı doyurmaz bir-iki tası
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Çorbalardan sonra gelir sebzeler
Her yemeğe lezzet katar şu biber

Hıyarlı ayranla için serinler
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Ispanak mihlası pürpürüm cacık
Bamyayı bilmezdik sonra tanıdık
Bezelyeyi görsek culbat sanırdık
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Köylüler çok yerler sirken madımak
Yemlik yülme ye de bir tadına bak
Dağların limonu şu kuzukulak
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Fasulye beyimiz sebzeler başı
Her mevsim yenilir kurusu yaşı
Türlümüz güvecin küçük kardeşi
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Soğan sarımsak da sebze tayfası
Burun kırar mübareğin rayhası
Gene de sağlığa pek çok faydası
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Salataya bazen menemen deriz
Yazları cacığı tercih ederiz
Et sebze ne bulsak yumulur yeriz
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Şimdi de sırada çorbamsı aşlar
Bunların başında ekşili aş var
Düğücük aşı da ağzımı yakar
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Patatesli cıvık aş yumuşak pilav
Herle çorbasında kaşığa kılav
Kocabaş aşını safradan tez sav
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Cılbırı bilmezsen benden sormalı
Patatesli mercimekli kıymalı
Ekmeği doğrayıp karıştırmalı
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Mantıları çıkaramam sıradan
Onların yokluğun verme yaradan
Her gün etli mantı çıksın kuradan
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Yoğurtlu mantıyı yiyenler bilir
Sumak sıkılırsa tutmaç da denir

Hingel Karşlı olan evlerde yenir
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Bizde bir mantı var su börek deriz
İçine ya patates ya peynir koruz
Üstüne de tereyağı dökeriz
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Şimdi sıra geldi yağlı dolmaya
Eğer alışmışsak sumaklamaya
Hıyar dolma gibi dolma olmaya
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Hep de güzel olur yaprak sarmalar
Hiç biri olamaz lahana kadar
Listede kabakla patlıcan da var
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Mumbar dolmasını sakın unutma
Çok leziz bir yemek yabana atma
Biraz sıcakken ye fazla soğutma
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Biberi küstürmem oda lezizdir
Zeytinyağlı dolma ağır azizdir
İştahı olana hepsi de bir
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Börekler başlıyor undan öteki
Böreklerin başı tandır ketesi
Bir de o Gürün'ün saç test kömbesi
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Yengel olur ıspanağın çöreği
Peynirden kıymadan yufka böreği
Tandır etmeğimiz dinin direği
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Misafir harcıdır yağda yumurta
Yiyin bakın nasıl imiş kaygana
Elbet etle sütte lazım insana
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Gençler dış biliyor artık pilava
Pilavdan yaşlılar alsınlar hava
Aman çok kaçırmam gelip de tava
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Etli bulgur pirinç pilav bulursan
Önüme de bir tas ayran alırsam

Dayanamam elden geri kalırsam
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Kemiksiz et ile yarmadan kaynar
Bizim heriseye keşkek diyorlar
Üstüne de tereyağı koyanlar
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Şimdi sıra sizde canım tatlılar
Listenin başında kurabiye var
Yemesin yaşlılar diyabet yapar
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Baklava kadayıf sonra tulumba
Revani reçeller bunlardan sonra
Bizim omacı da sakın unutma
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Sabah erken yerler süt kaymağını
Bala katıp yerler tereyağını
Gidin de bir görün Gürün dağı
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Nerdeyse heyvayı unutuyordum
Yanında da hazır koyun yoğurdum
Böyle beslenip de can buluyordum
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Köftelerin bizde geniş yeri var
Köftenin mevsimi o ramazanlar
Oruçtan çıkanlar köfteyle doyar
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

İçli köfte sanki bulgur lokumu
Yedikçe bilmezsın hiç doyduğunu
Hatırlarım sekiz on saydığımı
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Köfteli etimiz pek kıymetlidir
Yemekle doyulmaz çok lezzetlidir
Mübareği sen yedikçe yedirir
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Yoğurtlu köfteyi bol bol yaparlar
İçine de yoğurt pezik katarlar
Sivahlılar bunu salçayla yapar
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Yeşil mercimeği kazanda kaynat
Yağda yumurtayla soğan kıyma kat

İnce bulgur da kat çiğ köfte yarat
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz

Gülaboğlu bunlar Gürün yemeği
Yensin diye çektim bunca emeği
Cümledenize nasip etsin yemeyi
Pek lezizdir bizim yemeklerimiz (Kaya, 2006, s. 542-544).

D-23 Pek Severim-Karaoğlu

Tandırda kuzu kebabı
Pek severim pek severim
Hele olursa erbabı
Pek severim pek severim

Köz üstünde püryanıyı
Hemen getirin yahniyi
Taş çanakta üryanıyı
Pek severim pek severim

Hoş olur baklava börek
Hele getirinde görek
Öyleye ekşili çörek
Pek severim pek severim

Peksimetli paparayı
Zemheride tarhanayı
Hele pazılı mıhlayı
Pek severim pek severim

Tereyağlı kayganayı
Hiç kaçırmam baklavayı
Taze pişmiş fodelayı
Pek severim pek severim

Zemheride tirit aşı
Pek hoş olur kuzu başı
Kar'oğlu'ım kelecöşü
Pek severim pek severim (Kaya, 2006, s. 547).

D-24 Ne Hoş Olur-Karaoğlu

Sabah tarhana çorbası
Ne hoş olur ne hoş olur
Öğleye yaprak sarması
Ne hoş olur ne hoş olur

Saç üstünde ballı börek
Hele getirin de görek
Dostlar ile sohbe gerek
Ne hoş olur ne hoş olur

Taş çanakta yağlı kıyma
Av etinin geri koyma
Ayranı yanından ayırma
Ne hoş olur ne hoş olur

Pek severim baklavayı
Kıymalı bulgur pilavı
Yanında üzüm hoşavı
Ne hoş olur ne hoş olur

Kekliğe doyum olur mu
Her kuşa kıyım olur mu
Bir budu payım olur mu
Ne hoş olur ne hoş olur

Fırında peynir pidesi
Biraz da elmas köftesi
Üstüne turşu mıhlası
Ne hoş olur ne hoş olur

Çil kekliğin iki budu
Severim elma armudu
Getirin kaymak yoğurdu
Ne hoş olur ne hoş olur

Kuzular kebab olursa
Bir budu bana kalırsa
Üstüne kahve gelirse
Ne hoş olur ne hoş olur

Kar'oğlan'ım çalar sazı
Hemen pişir ördek kazı
Yanında da turşu pazı
Ne hoş olur ne hoş olur (Kaya, 2006, s. 547).

D-25 Başkadır-Kelamî

Turşu mıhlaması, düğür çorbası
Bizim yemeklerin tadı başkadır
Mumbar dolmasıyla yaprak sarması
Her birinin ismi adı başkadır

Pestkütanı, keşi değişmem bala
Su böreği, hingel, madımak hele
Hepsi ayrı lezzet verirler dile
Acılı biberli badı başkadır

Kurun semaveri başında durak
Demeyin nerede baklava, börek
Meyveleri zaten methe yok gerek
Elması, armudu, dutu başkadır

Kelamî sofraya gelin oturun
 Haşlama suyuna ekmek batırın
 Sivas kebabını tezden getirin
 İçli köfte, kadınbudu başkadır (Kaya, 2006, s. 547-548).

D-26 Doyan Değilim-Tabibî

Dinle ev sahibi mertçe söyleyim
 Bulgur pilavını seven değilim
 İstersen yanında getir turşuyu
 O gün de yalvarsan yiyeceğim

Bal pekmezi hiç getirme yanına
 Erişte yaramaz benim canıma
 Yumurtanın kayganının önüme
 Beş gün de yalvarsan yiyeceğim

Tavuğu hindiye pek çok severim
 Pancarı ağzıma alır geverim
 Patatesi dış kapıdan kovarım
 Çünkü yemeklerden sayan değilim

Hele bir de gelsin akşamı görek
 Yanında bulunur mutlaka çörek
 Eğer olur ise baklava börek
 Ne kadar da yesem doyan değilim

Ne boş olur hayalgâhın seyranı
 Tabib'in dizinde yoktur dermanı
 Boşa yapma boş çorbayı ayranı
 Akşam yakın kalkıp giden değilim (Kaya, 2006, s. 553).

D-27 Seni Yere Vursam Kahpe Züğürtlük-Ruhsatî

Seni yere vursam kahpe züğürtlük
 O zaman gönlümün ilhamına bak
 Bir oda yaptırsam al tavan ile
 Şu yalan dünyanın devranına bak

Çağırsam davete bayı gedayı
 Dilde zikrederek gani Hüdâ'yı
 Pirinç pilavına diksem cidayı
 Yanında koç kuzu kurbanına bak

Peynir gelsin baş köşeye kurulsun
 Mıhla kaş yıksın da ana darılsın
 Sahana yağlıca ete sarılsın
 Şekerli sütlünün cevlanına bak

Kadayıf kahvaltı kaz da öğlene

Dünyalar durdukça vara söylene
Maydanoz şöhretli tere dillene
Kahpe gök soğanın devranına bak

Baklava pehlivan, hoşaf çömezi
Yarım kıyye bala olamam razı
Kandan şeker ile donansın yüzün
Ruhsat bu hayalin elvanına bak (Başgöz, 2014, s. 212-213; Özdemir, 2008, s. 65-66).

D-28 Zenginin Züğürdün Vasfın Edeyim-Ruhsatı

Zenginin züğürdün vasfın edeyim
Züğürt nere varsa han da bulamaz
Zengine baklava börek çekilir
Züğürt arpa darı nan da bulamaz

Zenginin yoluna çıkarlar karşı
Aralıkta kalır züğürdün başı
Zenginler giyerler kutnu kumaşı
Züğürt bacağına don da bulamaz

Zenginin yoluna olurlar turap
Züğürt nere varsa her işi harap
Zenginler giyerler kundura çorap
Züğürt ayağına gön de bulamaz

Zenginin faytonu dağlardan aşar
Züğürt düz ovada yolundan şaşar
Zenginin helvası bal ile pişer
Züğürt hellesine un da bulamaz

Zenginin iki üç kat olur damı
Gece şule vermez züğürdün mumu
Kızılırmak gibi zenginin demi
Züğürt damarında kan da bulamaz

Zengin nere varsa ırrahat olur
Züğürdün her işi kabahat olur
Zenginin kefeni dokuz kat olur
Züğürt gömleğine yan da bulamaz

RUHSAT bu güftarı yazar bitirir
Züğürdün vasfını dile getirir
Zengin zemheri de terler oturur
Züğürt Ağustosta gün de bulamaz (Güney ve Güney, 1953, s. 230-231).

D-29 Gene Oldun Gözümüzde Tutiya-Ruhsatı

Gene oldun gözümüzde tutiya
Eski bildiğimiz koca boz ayran
Gündüz gündüz hayalına yelerdik
Girdin düşümüze gece boz ayran

Yoksulluğun zincirini kırasın
 Darıla da vara çoban durasın
 Düşmanlar başına gele göresin
 Gör bir yol yoksulluk nice boz ayran

Kadir Mevlam şemamızı yandırır
 Pervanemiz serimize döndürse
 Herkes muhtacına bir tas gönderse
 Nail olur sekiz hacca boz ayran

Seni görenlerin yüreği yağlı
 Seni görmeyenin yüreği dağlı
 Kaymağın torunu yağın öz oğlu
 Alçak mertebeli yüce boz ayran

Ben neyleyim baklavayı böreği
 Sen soğutun ancak yanık yüreği
 Mevlam eksik etme dinin direği
 Yanı sıra bir güzelce boz ayran

Terkeyledin Ruhsat gibi yiğidi
 Davar sahibine verdin öğüdü
 Bilmem muhanetler senin nen idi
 Döndürdün yüreğim tuca boz ayran (Başgöz, 2014, s. 287-288; Özdemir, 2008, s. 68).

D-30 Yemek koşması-Âşık Süleyman Fahri

Gönül kahvaltıya irtikap eder
 Üzerinde şeker kaymak bulunmaz
 Elli gündür perhiz altmışa gider
 Allaha şükür dedik doymak bulunmaz

Ala şafak “herle” karşıma geçer
 Bıyık bulaşığı sakala saçar
 İçeriz çorbayı vay çarınaçar
 Şol “dügü” den gayrı müştak bulunmaz

Çuvaldan tükendi gitti “tarhana”
 Şimdi herle baba attı barhana
 Ne diyesin boynunu hep sarhana
 Peynir dedikleri durak bulunmaz

Bari “yemlik”, “madımalak” bitmedi
 Dişlerim çürüdü çiğdem tatmadı
 İspanağı yoğurt ile katmadı
 İçinde zerre sarımsak bulunmaz

Ezeli yer idim baklava börek
 Başı da buğulu nakışlı çörek

Üzüm hoşafı ister yanıktır yürek
Pirinç tutiyadır almak bulunmaz

Köfteye hasret gittim kar etti cana
Bir kez yüzün göre idim “kaygana”
“Katmer”, “Kömbe” küsmüş gelmez meydana
Hem kalındur “ağız” korkak bulunmaz

Dudağım yarıldı karnım kuruldar
Gönlüm “yahni,” “baldırcan” ı arzular
Kuyruğu üç okkalık kalık kuzular
Çayırılı çimenli yaylak bulunmaz

Gel ey Fahri tekmi eyle destanı
Buğda ekmeği gitti bulunmaz hani
Dan ekmeğini kesme yaradan gani
Ardından vurmağa tokmak bulunmaz (Başgöz, 2014, s. 219-220; Kaya, 2006, s. 541-542).

D-31 Sabahtan Ehli Keyf Keyf Yetimeğe- Âşık Siyahî

Sabahtan ehli keyf keyf yetimeğe
Dembodem bir harar sert İsrail isterim
Badehu mizacın alıştırmağa
Kızıl üzüm badem içi on çuval isterim

...

Çok yemezim belki olam imtila
Elli sini temiz börek baklava
Seksen batman undan pişmeli helva
Yağlayup yanında bir hisar isterim

...

Der Siyahî bu sözlerim hilaftır
Buna gönül verenin ömrü teleftir
İki bin mahbup sözlü hilaftır
Hemen bir tanecik sadıkane isterim (Güvenç, 2015, s. 496-497).

D-32 Destan-Hatifi

Dergahı şerifin geçen halinden
Habir etmek niyetile yarani
Bir nebze eshab-ı ihtilalinden
İcap etti ehlibaya beyani

....

Çelebi Efendi hürmet eyledi
İşi görölünce minnet eyledi
Binihaye bezli nimet eyledi
Kem etmedi baklavayı büryani

....

Hatifi itnâb-ı suhandan murat
Salih talih amelile ola yat
Ahvali maziden olur müstefat

Okuyup dinleyen bu destani (Özmen, 1998a, s. 195-203).

D- 33 Kaside-i Taamiye-Abdaliyye-i Bektaşîyye Be İbaret-i Korkusuz Abdal-Korkusuz Abdal

Abdala esrarın gerek
Ya Hacı Bektaşî Veli
Hayrana envarım gerek
Ya Hacı Bektaşî Veli

...

Gelse bu demde baklava
Burma ile dolsa tava
Yemeğe müsait hava
Ya Hacı Bektaşî Veli

...

Korkusuz Abdal dostile
Hırkası sitta post ile
Baksam bu çeşm-i mest ile
Ya Hacı Bektaşî Veli (Halıcı, 1990, s. 100-105; Kahraman, 2003, s. 132-135).

10. Âşık Edebiyatında Şiir

AŞ-1 Bu Sene (İnşallah Adaletin Nişanı)-Ruhsatî

İnşallah adaletin nişanı
Birbirine tutkun millet bu sene
Hatt-ı tarik kondu üç yüz on beşe
Eskiye benzemez hürmet bu sene

Nan u nimet inkar olunmaz haşa
Sultan Hamid Han'ım sen binler yaşa
Baklava kadayıf güreşir başa
Hamdülillah günde davet bu sene

Ramazana ne de güzel yakıştı
Münafıklar ara yerden çıkıştı
Fukaralar birbirine bakıştı
Bütün boşa kaldı servet bu sene

Hamdolsun bu sene aksi gelmedi
Pahlılın münkirin yüzü gülmedi
Kahvenin de piyasası kalmadı
Külden ucuz oldu şerbet bu sene

Sakınıp konuşma namertlerinin
Haline şükreyle izzetlerinin
Ya Rabbi haşreyle cömertlerinin
İnşallah yönelir devlet bu sene

Bu dine her kim ki olur hıyanet
Ne dini bulunur ne de diyanet

İnşallah kahrolur Moskof hıyanet
Ehl-i İslam olur cellat bu sene

Münafık olanlar ezkar etmedi
İsm-i Muhammed'i ezber etmedi
Hiçbir gün evinde iftar etmedi
İnanırsan Âşık Ruhsat bu sene (Kaya, 1994, s. 253-254).

AŞ-2 Asırda Acaip İşler Çoğaldı- Âşık Seyrânî

Şahinler yurdunu tuttu yarasa
Baklava yerine geçti pırasa
Şimdi rağbet deyyus ile terese
Zamane bunlara rağbet ediyor

Boy kürkünü beğenmiyor köçekler
Babasına akl'öğretir çocuklar
Yumurtadan burnu çıkan cücükler
Horoz oldum diye cık cık ediyor

Küçükler büyüğe çorap giydirir
Tatlıyı insana acı yedirir
Seyrani zamane böyle dedirir
Şimdi kişi bildiğine gidiyor (Okay, 1953, s. 174; Yüksel, 1987, s. 123).

AŞ-3 Hayat Suyu Musun Ey Sadık Vefa-Âşık Zülali

Hayat suyu musun ey sadık vefa
Gel yetiş derdime naz etme kahve
Hazmeder verirsın mideye safa
Meziyetin çoktur uzatma kahve

Yemenden gelirsın yolların uzun
Her nere gidersen karadır yüzün
Gahi tatlı gahi acıdır sözün
Bu halın kimseye belletme kahve

Masamın üstünde put gibi otur
Gözümnden ayrılma keyfimi yetür
Lokman ı hazıksın ey kara doktor
Söyle marifetin gizletme kahve

Kendin siyah amma fincanların kar
Kimseye yok sana olan itibar
Aman eksik olma kıyamet kopar
Sakin tiryakiyi cinletme kahve

Vardığın meclise verirsın yaldız
Ne kadar kıymetli ne kadar aziz
Börek baklavadan olursun aziz
Eğer kaynatırsa Gül Fatma kahve

Şekerle pişince sever Zülali
 Nezakatle uzar dost yaren eli
 Buyurunlar yağar yağmur misali
 Sende mağrur olup naz etme kahve (Zeyrek, 1990, s. 110-111).

AŞ-4 Bir Aralık Bir Köye İmam Oldum-Âşık Zülali

Bir aralık bir köye imam oldum
 Ne bilem takdiri neler olacak
 Başıma bir bela aradım buldum
 Meğer çekilecek çile dolacak

....

Biri bir gün dedi: davete gidek
 Gidelim hocam ki vardır çok yemek
 Güllaç baklavalar yağlıca börek
 Helva kadayıflar gayet yumuşak

....

Dedim: gel Zülali bu meslekten sap
 Nasip kısmetini özge yerden kap
 N'eylersin imamlık şairliğin yap
 Böyle riyakarlık senden çok ırak (Bezirci ve Özer, 2003, s. 271-272).

AŞ-5 Hayal Hayal Olmuş Karşiki Dağlar-Erzurumlu Emrah'a Atfedilerek

Hayal hayal olmuş karşiki dağlar
 Muhannet gözlerin dolukmuş ağlar
 Esti sam yelleri bozuldu bağlar
 Onun için bende gam telaşı var
 Alim derdin alim bin telaşı var

Yıkılsın dünyanın pembe irengi
 Dinlemez öldürür yoksulu begi
 Kimi yemez baklavayı böreği
 Kiminin akşama nan telaşı var
 Alim derdin alim bin telaşı var

Ey Emrah elveda yüklendi göçüm
 Affeyle yarabbi çoğoldu suçum
 Okuyum kuranlar musaflar açın
 Azrail göğsümde can telaşı var
 Alim derdin alim bin telaşı var (TRT, 2000, s. 457)

AŞ-6 Gülemez Olmuş -Âşık İbreti

Bakın şu Tanrı'nın adaletine
 Kimini ağlatmış gülemez olmuş
 Kiminin süs vermiş kıravatına
 Kimisi bir gömlek bulamaz olmuş

Kimine giydirmiş lahuri kumaş
 Kimi ekmek için ediyor telaş
 Kimisi alıyor çokça bir maaş

Kimi bir kapıcı olamaz olmuş

Kiminin binası sekiz on katlı
Kimi taksi kimi motorsikletli
Kimisi beğenmez baklava tatlı
Kimi vita yağın bulamaz olmuş

...

İbreti böyleymiş Tanrı, adalet
Kimine dört verir, kimine sıhhat
O istediğine verirmiş cennet
Kimse O'nun suçun soramaz olmuş (Özmen, 1998, s. 209-210)

AŞ-7 Kış- Âşık Cevlani

Kış bastı azizim kesiyor ayaz
Sobası olanlar yakar be yahu
Zenginler görünce her yanı beyaz
Başını yorgana sokar be yahu

Köşede dünyalık ambarda erzak
Oldu mu hiç korkma tehlike uzak
Kara kış fakire kurmuştur tuzak
Damından yağmurlar akar be yahu

Kara kış fırtına zengin havası
Yağlıdır böreği hem baklavası
Sanarsın halvettir sıcak yuvası
İçinde huriler şakır be yahu

Cevlani fakirin bacası tütmez
Damında ne serçe ne saka ötmez
Bir ekmek almaya takatı yetmez
Açlıktan nefesi kokar be yahu (URL-180)

AŞ-8 Fikri Bey- Âşık Mahzuni Şerif

Ne gerekli bende insan demeye
Toru topu sen bir memur Fikri Bey.
Hakkın var mı senin tatlı yemeye
Baklavaya layık amir Fikri Bey.

Ona da baklava artandan kalmış
Bilir misin asıl tadı kim almış
Üzülme gardaşım olanlar olmuş
Bundan sonra zordur tamir Fikri Bey.

Yedi büklüm daireden çıkarsın
Bir bakkala bir kasaba bakarsın
Tek çareyi cigarada yakarsın
Sana haktan bu bir emir Fikri Bey.

Devlet büyük devlet adil devlet hoş
Devlet ulu yoldur koş devlete koş
Tek farkı var devlet dolu fikri boş
Acıkmaz usanmaz demir Fikri Bey.

Mahzuni fikriyle dünyada kalsın
Vallahi Fikri Bey şekersin balsın
Yeter ki sultanım vatan sağ olsun
Sen çöplükten kemik kemir Fikri Bey (Şerif, 1995, s. 18; Irmak, 2013, s. 287-288)

AŞ-9 Nasipten Bahseden Hocam- Şavşatlı Âşık Deryamî

Nasipten bahseden hocam
Bizlere kuru kurban mı
Sizin nasip pirzola da
Bizimki ekşi ayran mı

İkimiz Adem Havva'dan
Doğmuşuz aynı yuvadan
Sen usandın baklavadan
Bize koca patlıcan mı

İçimdeki bu yarada
Sen orada ben burada
Sen Paris'te Londura'da
Bana Artvin Ardahan mı

Doldur kadehi içek de
Getir tarlayı biçek de
Senin sözlerin gerçek de
Benim sözlerim yalan mı

Deryami sözlerin canda
Bilene derde derman da
Seni doğuran insan da
Beni doğuran hayvan mı (Sever, 2013, s. 561-562).

AŞ-10 Ömrüm Uzun Eyle Ey Bari Hüda- Karacaoğlu

Ömrüm uzun eyle ey Bari Hüda
Hamd-ü sena şükür etmek isterim
Çalışıp kazanıp nefis taamlar

Dişlerim var iken yemek isterim
Sütlü ile tek helise olaydı
Tavuk kızartması sahna olaydı
O tel helvası da diş kolaydı
Aranmaz üşenmez emek isterim

İçli köfte gerek yola gidene
Bumbar dolması benzer harane
Baklava ile börek şifa bedene

Yedikçe ellerim yumak isterim

Karac'oglan der ki böyle kalaydım
Zahir batın muradıma ereydim
Ol gün dahi cemalini göreydim
Hakk'ın didarını görmek isterim (Karaer, t.y., s. 173-175).

AŞ-11 Utansın (Konuşalım Dostlar)-Kul Akın

Konuşalım dostlar ne oldu bize
Zam zulüm ülkeyi getirdi dize
Gözü açık üç beş tane densize
Bankaları peşkeş çeken utansın

Ekonomi darda sıkın kemeri
Bu ülkenin yoksulluk mu kaderi
Emekli olmadan kazın mezarı
Bizi bu hallere koyan utansın

Yolsuzluk yapana Avrupa reva
Bu nasıl kanundur bu nasıl dava
Bir tepsi baklava yirmi yıl ceza
Hukuk devletiyiz diyen utansın

Gerçek değerler de hiçe sayıldı
Satanizm inanç oldu yayıldı
Bıyıklar kesildi saç uzatıldı
Kulağına küpe takan utansın

Arı dedik iğne yaptı ağzıdan
Kırat dedik tekme yedik omuzdan
Bozkurt dedik geldi sıktı boğazdan
Bu kokmuş çürümüş sistem utansın

Altı oku sapladılar baraja
Refahı kapatıp çektik garaja
Yazıcıoğlu'nu koyduk bağaja
Önünü görmeyen düzen utansın

Kul Akın gerçeği söyledi yazdı
Kimi bana güldü kimi de kızdı
Kimi aç kimi tok insanlar azdı
Demokrat ülkeyiz diyen utansın (URL-181)

AŞ-12 Şairim Ta On Beş Yaşımdan Beri-Gurfani

Şairim ta on beş yaşımdan beri
Tevellüdüm seksen bir olduk şimdi
Taraikte yoktur mensubiyetim
Kendi postumuzda er olduk şimdi

Şiir mektebimde hayalat oldu

Gay elinden bize hidayet oldu
Her nutuk bu yüzden tuluat oldu
Saz çalgı çalandan sır olduk şimdi

Gayrının şiirine değiliz muhtaç
Hamdulillah hiç kalmayız lailaç
Niyazi ve Şemi varımiş birkaç
Onlar gitmiş sözde var olduk şimdi

İstifadem ancak Cenabı Haktan
Tekerleme sözü zarar ufaktan
Kendimizi sakınalım tuzaktan
Avcılıkta ehl-i kar olduk şimdi

Ferhat Mehemmedin oğluyum
Ali Senden öğrenelim erkanı yolu
Kaza dahilinde Koçakdedeli
Başkışladan geldik kurulduk şimdi

Varsın bütün alem olsun ağrıya
Eridik süzüldük fi zamanına
Soğan ile ekmek yer olduk şimdi
Bir zaman var idi tavuk baklava

Size 1af etmeğe yoktur haddimiz
Yaş altmışa vardı uçuştı sıytımız
Bunak defterine geçti kaydımız
Lisana geleni der olduk şimdi

Eski geçen nakit zamanın pulu
Bunu ben de tastik ederim beli
Derler eski kafalarda toz oldu
Gençlerin yanında hor olduk şimdi

GUFRANI bendeniz der ki görelim
Ya siz gelin ya biz ora varalım
Namınızı gazeteye verelim
Ata evlat gibi bir olduk şimdi (Alkan, 1973, s. 259)

AŞ-13 Her Gelen Böyle Dedi-Ozan Arif

Türkiye`den gelen birine sordum,
Sordum ya el sürme yarama dedi.
Kim ne derse desin, her şeyi gördüm,
Dokunma orama burama dedi.

Dedim, gardaş neden? Dedi ki dinle!
Sebep arıyorsan, sebebi tonla.
Tek tek söylüyeyim ârifsan anla!
Yurdun hali dönmüş drama dedi.

Gümrükçü istedi, avanta haydi!
 Nerde ise beni don gömlek koydu.
 Yollarda trafik polisi soydu,
 Zor attım kendimi yöreme dedi.

Ne ise bunları kenara bırak.
 Zenginin sofrası baklava, börek,
 Fakirin evinde tamtakır terek,
 Karnında bir lokma arama dedi.

Parası olanın işi yolunda,
 Vitrin vitrin gezer karı kolunda,
 Köylünün mahslü şişmiş elinde,
 Kâr kalmış çektiği cereme dedi.

İşçinin evinde bir dirhem et yok,
 Bebeği ağlıyor, anada süt yok,
 İşinde güven yok, yuvada tat yok,
 Düşünmekten düşmüş vereme dedi.

Dedim daha varmı? Dedi ki bitmez.
 Piyasa bir alem, gün günü tutmaz.
 Bir günde bir eve on ekmek yetmez,
 Ekmek inmiş üçyüz gırama dedi.

Her sabah onbinle çarşıya çıktım,
 Akşama beş kuruş kalmamış baktım,
 Aldığım bir şey yok, nerede bıraktım.
 Ne oldu bilemedim parama dedi.

Resmi dairelik bir işin çıkırsa,
 Boyun kıravatsız, ayak çarıkça,
 Hele de askerden ahbabın yoksa,
 Kimse bakmaz derde, merama dedi.

Dedim ki; anarşi..! Dedi; eh bitmiş..!
 Velâkin sefalet yerini tutmuş.
 Sırtımdaki hançer, karnıma batmış.
 Böyle mi bakılır çareme dedi.

Köşeleri meyhaneler bürümüş,
 Küfür çiçek açmış, iman çürümüş,
 Şehirlerde fuhuş almış yürümüş,
 Bunlar hep yokluktan türeme dedi.

Türkiye müslüman, birisi sorsa!
 En baştaki adam orucu yerse(!)
 Bu millet de onu ekranda görse;
 Kim uyar dinime, töreme dedi.

Ah... Ulan ah dedi, şu felek yok mu!
 Milliyetçi hapis, bu şimdi hak mı?
 Dedim; hukuk varmış..! Dedi hukuk mu..!
 Vatan hainleri hür ama dedi.

Dedim ki; anlatma kalmadı neşem.
 Dedi; Arif gardaş nasıl konuşam?
 Giden ağam dedik, gelene pašam,
 Bizde de kabahat var ama dedi (URL-182).

AŞ-14 Bayramım Hanı-Âşık Gürkani

Bir telaş başlardı üç günden önce
 Erkenden kalktığım bayramım hanı
 Yaşlıya ziyaret düşerdi gence
 Gidip el öptüğüm bayramım hanı

Ayak seslerini erken duyardım
 Üç beş kuruş bir kenara koyardım
 Takvim yoktu parmağımla sayardım
 Yoluna baktığım bayramım hanı

Bir şey yapılırdı hamurdan ama
 Ne gezer baklava onu arama
 Anam pandoluma dikerdi yama
 Hazırlık yaptığım bayramım hanı

Elektrik yoktu yakardık kandil
 Kar gibi yapardı gömleğimi kil
 Ceketin cebine kırmızı mendil
 Süsleyip taktığım bayramım hanı

Nerde o ruh o haz nerde o duruş
 Bunlar kaybolunca değişti görüş
 El öperken verdikleri kaç kuruş
 Cebime soktuğum bayramım hanı

Gürkan'yem yaşlar doldu gözüm
 Bir teselli verdim böyle özüme
 Gülyağı sürerdim sabah yüzüme
 Mis gibi koktuğum bayramım hanı (URL-183)

AŞ-15 Bulamazken- Ozan Fecri Şayir

Eler baklava börek yer
 Biz ekmeği bulamazken
 Arsa alıp ev yaparlar
 Biz konduyu bulamazken

Eller gezer eğlenirler
 Biz kahveye çıkamazken
 Cepte mark dolar taşırlar

Biz lirayı bulamazken

Eller yer yer bitirmez
Benim aldığım yetmezken
Yılda iki zam alırlar
Biz birini bulamazken

Neden böyle neden böyle
Fecri derki neden böyle
Onlarda işçi değimli
Senin işçin neden böyle (URL-184)

AŞ-16 Karakız- Âşık Tırpani

Boyu eninden az, kara saçlı kız
Duba gibi göbekli, topuğu ekli
Beslenirse baklava, börekli
Elbet olur ağızlara sakız

Gülmedikçe karanlıkta bellolmaz
Sorunları bitmez asla hallolmaz
Aynı hırkayı giyer renk solmaz
Fotoğrafı zaten negatif gibi

Fon koyu ise, resmi de yoktur
Ona bakacak var mı doktor
Tencereyle yemek, ona tabaktır
İşe ise asla vaktinde gitmez

Oturup kalkmaz, kalksa oturmaz
Çuvaldız değil özüne, iğne batırmaz
Bir şey anlatırsa seni yatırmaz
Sorunu yoksa dinlemez bile

Gerçi lafını ağzına tıkamaz
Bardak çanak fazla yıkamaz
Dozer gelse onu yıkamaz
Tırpani ise tüy sıklet zaten (URL-185)

AŞ-17 Ağyar Saksısının Bal Şerbetinden- Âşık Hicrani

Ağyar saksısının bal şerbetinden
Muhibb-i sadık'ın sözü şirindir

Ahlak tezgahında telini eğmiş
Haya sırmasından nakşını dökmüş

Arzum yok zenginin baklavasında
Aslım arpa aşı içenlerdeniz

Aşkın alayında girdim nizamı
Hedef iklimine nişanımız var (URL-186)

AŞ-18 Arzum Yok Zenginin Baklavasında-Âşık Hicrani

Arzum yok zenginin baklavasında
Aslım arpa aşı içenlerdeniz
Ne börek ne çörek ne tavasında
İğne iplik ile uçanlardanız

Ne servet ne varlık ne aldım devlet
Ne alim ne ilim gördüm icazet
Çoban çeşmesinden içtiğim şerbet
Varlıktan bir kenar geçenlerdeniz

Otuz yıl aşk ile kaldığım kadar
Dünya bize zindan oldu mukadder
Eyyup derdi ile oldum kafadar
Derdi tabibine açanlardanız

Alemde Huda'nın lütf-u nazarı
Sarrafına gösteririz pazarı
Aşkın tezgahında sevrâ hızarı
Hicran hançeriyle biçenlerdeniz (URL-187)

AŞ-19 Gül Sana Yeter (Atışmalı şiir)- Şekeroğlu-Kanuni-İclâlî-Gûlani

Şekeroğlu:
Gözlerin varmasın yetim malına
Yetin kanaatkar kal sana yeter
Uzatma ellini elin dalına
Helal kazan nasib al sana yeter

Kanuni:
Dünyanın malına dikme gözünü.
Sağlıklı bir beden, hal sana yeter,
Rahmeti rahmana çevir yüzünü,
Mahşere imanla gel sana yeter.

İclâlî:
Yüreğinde acı varsa bu eğer
Onu da söndürme bul sana yeter
Vatanım yastadır dua et değer
Sana dönecektir bil sana yeter.

Gûlani:
Dost olarak Allah kafi kuluna
Düşmansa bilesin dil sana yeter
Akledip girersen hikmet yoluna
Tevazuda toprak kül sana yeter

Şekeroğlu:
Muhabbetle sevgi dolsun dilimiz

Mazlumlara koşsun ayak elimiz
Hakikatan ayrılmadan yolumuz
Kalpten öfke kini sil sana yeter

Kanuni:

İmanla gelirsene, kurtardın kendin,
Fazla coşa gelip, dağıtma bendin,
Bu dünya sana mı, kalacak sandın,
Tilavet Kur'an'la, öl sana yeter,

İclâî:

Sevgi dostluk saygı arzudar oldu
Yanan bu canlarda toprağım soldu
Akan gözyaşları testiler doldu
Taşıyor nehirler göl sana yeter

Gülani:

İnsan bir damla kan bir avuç toprak
Bir dalda yeşeren bir garip yaprak
Bütün insanları üst üste kursak
Fezada kaybolan mil sana yeter

Şekeroğlu:

Alın teri varsa vardır bir emek
Her emeğin sonu bereket demek
Bu dünyada biraz öz çaba gerek
Kovana arı koy bal sana yeter

Kanuni:

Doğru dürüst çalmaz, sazın var ise,
Ağzında zehirli sözün var ise,
Hakkı inkar eden, özün var ise,
Yemek lazım değil, yal sana yeter.

İclâî:

Aramız çok uzak uzanmaz elim
Sözlerimiz acı suskunsa dilim
Yazılar kalsa da içimde bilim
Kendini gör sen sen ol sana yeter

Gülani:

Ey insan evvela yokluğun tanı
Düşünde idrak et sende insanı
Bu kainat kimin, kimdir sultanı
Şah damarda akan yol sana yeter

Şekeroğlu:

Şekeroğlu varıp gonca güllere
Düşmeyelim zalim gurbet ellere
Sahip çıksak vatan toprak illere

Can Posof Ardahan il sana yeter

Kanuni:

Her şeyde tasarruf, kanaat gerek,
Her zaman bulunmaz, baklava börek,
KANUNİ de ders alıyor giderek,
Kısacık hayatta, gül sana yeter.

İclâlî:

Pazar günü nuru ile cem eder
Göldeki suyu gibi zenzem eder
İhlaslı müminler bakıp kem eder
İCLÂLÎ eserse yel sana yeter.

Gülani:

Çiftçi Gülani haykırsan avazın nice
Fikrinde derinlik düşünce ince
Kim hatırlar seni bir gün ölünce
Kendin ol imanla öl sana yeter (URL-145)

AŞ-20 Biri Sen Biri de Ben- Ozan Ali Dağcı

Bir elmanın yarısı
Biri sen biri de ben
Mahallenin sarısı
Biri sen biri de ben

Antep'in diploması
Dalında toplaması
Fıstığı baklavası
Biri sen biri de ben

Olur mu yâre doymak
Yârin sesini duymak
Tabaklarda bal kaymak
Biri sen biri de ben

Umuttur bana varın
Gelecek günler yarın
Gökteki yıldızların
Biri sen biri de ben

Ali Dağcı der gerçek
Gönlün yok ise elçek
Bahçelerde gül çiçek
Biri sen biri de ben (Avcı, 2021c, s. 235)

AŞ-21 Gaziantep Güzeli- Ozan Ali Dağcı

Gaziantep adını
Baklavanın tadını
Yaradan bana yazsın

Senin gibi kadını

El açtım ettim dilek
Kavuştur bizi felek
Mevla'm övmüş yaratmış
Ben sandım huri melek

Dağcı'nın bir tanesi
Gönlümün nur tanesi
Aramayla bulunmaz
Yok bunun bahanesi

Kelam eder dil gibi
Çiçek dedim gül gibi
Doyum olmaz tadına
Şeker dedim bal gibi

Sevmiş idim ezeli
Bu gönlümün güzeli
Maşallah fıstık gibi
Gaziantep güzeli (Avcı, 2021c, s. 238-239)

AŞ-22 Antep Fıstığı Mısın- Ozan Ali Dağcı

Baklava dilim dilim
Kilis'tir benim ilim
Gel gidek Akpınar'a
Eğlenek benim gülüm

Gülünce güldürürsün
Dünyayı durdurursun
Gel gidelim Zobun'a
Gülleri soldurursun

Bülbülde dil gibisin
Bahçede gül gibisin
Arılar mı topladı
Petekte bal gibisin

Ali Dağcı bilmez mi
Senin ile gülmez mi
Bu güzellik ne böyle
Seni seven ölmez mi

Gelin yastığı mısın
Şeker bastığı mısın
Bu güzellik ne böyle
Antep fıstığı mısın (Avcı, 2021c, s. 241-242)

AŞ-23 Sevdamız Antep Bizim- Ozan Ali Dağcı

Ben baklava sen fıstık

Tadımız güzel bizim
Gaziantep ilimiz
Adımız güzel bizim

Kavaklık'ta bakarız
Alleben'de akarız
Yürekleri yakarız
Sevdamız Antep bizim

Bakarım öylesine
Kurbanım böylesine
Alıp çıkarım seni
Antep'in kalesine

Kavaklık'ta bakarız
Alleben'de akarız
Yürekleri yakarız
Sevdamız Antep bizim

Gel gezek Kırkayak'ta
Ne demiştin bayakta
Söyle de Dağcı duysun
Vazgeçmem bu kıyakta (Avcı, 2021c, s. 243-244)

AŞ-24 Ağam Biz Antepliyiz- Ozan Ali Dağcı

Baklavanın tadı var
Fıstığının adı var
Öz vatani yurdu var
Ağam biz Antepliyiz

Beyran paça içeriz
Acısını seçeriz
Lahmacunu açarız
Ağam biz Antepliyiz

Her yemekte etliyi
Ye patliyi patliyi
Yeriz acı tatlıyı
Ağam biz Antepliyiz

Ağam biz Antepliyiz
Kederliyiz dertliyiz
Gazilerin yurdunda
Ağam biz Antepliyiz

Ali Dağcı der burda
Sahip çıkarız yurda
Nerde olursak orda
Ağam biz Antepliyiz (Avcı, 2021c, s. 244)

AŞ-25 Antep'in Baklavası- Ozan Ali Dağcı

Antep'in bağlarına
Gün doğmuş dağlarına
Alıp yâri götürsem
Fıstıklı bağlarına

Antep'in etrafını
Gezemedim fıstıkta
Allah canımı alsın
Yâr ile bir yastıkta

Antep'in kalasına
Altın Çim halısına
Seni merhem diyorlar
Sinemin yarasına

Antep'in baklavası
Bir başkadır havası
Ağam nerde geliyin
Şahinbey'dir burası

Dağcı'yam Antepli'yem
Ben Kilis'i neyliyorum
Gitti yâr gelmez oldu
Yollarını gözlüyem (Avcı, 2021c, s. 244)

AŞ-26 Bul İnternet'te-Âşık Yaşar Demiroğlu

Artık gizli saklı bir şey kalmadı
İstenen her şeyi bul internette
Kadın, Erkek, Çocuk, Genç, Yaşlı, Dadı
Evlisi bekârı dul internette

Tepsi, tepsi baklavalar börekler
Yaba, Tırmık, Tırpan, Kazma, Kürekler
Kan, Kalp, Dalak, Böbrek sağlam yürekler
Alanda satanda bol internette

Dedi kodu, iftiralar gıybetler
Açık çetleşmeler gizli sohbetler
Kutsal Mekânlarla tüm ibadetler
Tatlı, tuzlu, ekşi, bal internette

Çürük vişne, erik kırık cevizler
Lahana, pırasa, turp, kerevizler
Akıllı deliler, nice densizler
Gülücük öpücük kol internette

Yenilen yemekler giyilen libas
Saz, Tar, Fülüt, Davul, Zurna, Gitarbas

Zeybek, Horon, Kaşık Bar ile Kol bas
Zamanın var ise kal internette

Hoca talebeler verilen notlar
Gömlükler ketenler kumaşlar kotlar
Terlik Ayakkabı, Babetler Botlar
Şu hayata dair mal internette

Doktor, Hemşireler, Hasta, Hastane
Mektup, Koli, Evrak, Teleks, Postane
Elektrik, Su, Gaz, Tatlı Pastane
Eşek, Katır, Kısarak, nal internette

Uçak, Helikopter, Uydular, Uzay
Güneş, Doğu, Batı, Güneyle Kuzey
Dağ, Ova, Göl, Enlem, Boylam Ve düzey
Nehir, Patikalar, yol internette

Aya yıldızlara sistem kuranlar
Banka, Şirket için soru soranlar
Kendi inancınca fetva verenler
İmanlı, imansız kul internette

Temizlikçi, Aşçı, İşçi, Gebeler
Anasından yeni doğan bebeler
Dürüst ile hırsız azgın sebeler
Aslan, Çakal, Köpek, Fil internette

Ocak, odun, tandır, lavaşla fetir
Silah, kılıç, kalkan bıçak biletir
Elifbayı ve Kur'anı öğretir
Siyer, Fıkıh ilmi Dal internette

Âlim, Ulamalar bütün İhvan at
İnşaatçı, Tarımcı her türlü sanat
Evsizler, Garipler lüküz saltanat
Görmek istiyorsan gel internette

Tekne, Yelkenliler, Gemi, Kaptanlar
Altı kıta'daki çoğu insanlar
Avcı avlananlar yeni kurbanlar
Körler, Sağırarla Lal internette

Nokia, Samsunglar son model Ayfon
Âşıklar, Ozanlar, Şair, Şiir fon
Evin her ferdinde birer telefon
Bağırsan duymazlar öl internette

Arazi, define, harita, kiler
Namazsız, Oruçsuz affını diler

Okeyci, tavlacı, pişpirikçiler
Oyuncu bul taşı böl internette

Bir gözü uzayda bir gözü yerde
Bu Deccalsa artık değil kederde
Rabbim şifa versin dermansız derde
Bir acayip durum hal internette

Demiroğlu bitmez dünya elemi
Haklının, haksızın her bir kelamı
Ayrılırken biy,biy almaz selamı
Ölüler, tabutlar sal internette (URL-188).

AŞ-27 Fıstıkiye-Âşık Ziya

Nice bir methedeyim fıstık seni
Mor kırmızı yanar renklerin senin
Şöyle bir ziyaret ettim bahçeni
Mor kırmızı yanar renklerin senin

Tadında bir yurdun çesnisi vardır
Kabuğunda Nuh'un gemisi vardır
Ben fıstık, boz fıstık, tuzlusu vardır
Mor kırmızı yanar renklerin senin

Çiğ köfte, iç köfte sana aşına
Yiyenler bayılır lezzet tadına
Sen kral fıstıksın kurul tahtına
Mor kırmızı yanar renklerin senin

Fıstıki yeşilin sensin anası
Sensin mor dağların yeşil yazgısı
Baklava, künefe türlü tatlısı
Mor kırmızı yanar renklerin senin

Bir avuç vitamin, bir avuç kuvvet
Seni katık yapar, ununa kadar Mehmet
Seni altın yapar bu millet elbet
Mor kırmızı yanar renklerin senin

Kavlak fıstık olur, biraz olursun
Kavrulur, savrulur çerez olursun
Ele geçmez bazen bin naz olursun
Mor kırmızı yanar renklerin senin

Ziya der fıstığın methi yapılmaz
Çok gali pahalı tadı tadılmaz
Bekçisi var gölgesinde yatılmaz
Mor kırmızı yanar renklerin senin (Ayaz, 1998, s. 62)

AŞ-28 Bulgur Pilavı-Hüseyin Çırakman

Her gün sabah akşam bulgur pilavı
Yemesem bir türlü, yesem bir türlü
Can boğazından gelir ata sözleri
Demesem bir türlü, desem bir türlü

Boğazımdan aşmaz ekmeğim yavan
İnek süt vermiyor, katığım soğan
Acep nasıl yaşar bizlerden doğan?
Gülmesem bir türlü, gülsem bir türlü

Baklava, böreğimiz, evdeki turşu
En büyük dayanak bizlere karşı
Pırıl pırıl olmuş şehirde çarşı
Giymesem bir türlü, giysem bir türlü

İneği, koyunu, tavuğu sattık
Anca zor gücele borçu kapattık
Sefil Çırakman'ım, hast'olup yattık
Ölmesem bir türlü, ölsem bir türlü (URL-189).

AŞ-29 Antep Destanı-Âşık Fani

Şu dünyaya seyrân oldum
Bulunmaz eşi Antep'in
Mertliğine hayran oldum
Bulunmaz eşi Antep'in

Gezdim Hazarla Tuna'yı da
Gördüm nice binayı da
Kalkınmada, sanayide
Bulunmaz eşi Antep'in

Düğün bayram horonları
Mutlu ola yarınları
Şahinbey'in torunları
Bulunmaz eşi Antep'in

Kış bitmeden gelir yazı
Başpınar'da çalar sazı
Kahramandır hem de gazi,
Bulunmaz eşi Antep'in

Enter diye kalesi var
Mor menekşe lalesi var
Şehitkamil balası var
Bulunmaz eşi Antep'in.

Nizip, Araban ovası
Cennet kokuyor havası
Lahmacunu, baklavası
Bulunmaz eşi Antep'in

Yuşa Nebi, Nesimi var.
Münif Paşa, Asım'ı var
Savunmada kasemi var.
Bulunmaz eşi Antep'in

Garip Fani merak sardı,
Şehrin künyesini sordu
Türkmenlerin anayurdu,
Bulunmaz eşi Antep'in (Âşık Ziya, 1990, s. 23).

9. Halk Şairlerinden Örnek Şiirler

HŞ-1 Tepside Buram Buram-Şakir Sabri Yener

Tepside buram buram
Gayet güzel manzaran
Acep ölür mü dersin
Dünyada seni saran

Altın gözlük takarsın
Vitrinler bakarsın
Parasız aşıkların
Canlarını yakarsın

Cevizli kaymaklısın
Camekânda saklısın
Bana yüz vermemekte
Yerden göğe haklısın

Sever herkes her yaşta
Gezersin elde başta
Seni yiyen yiğitler
Şehit olur savaşa (Türkiye'de Turizm Beldeler, 1991, s. 55)

HŞ-2 Hoş Geldin-Zeki Savcı

Merhaba, ey tatlılar sultanı şirin baklava!
Tatlı canım uğruna, olsun senin her dem feda.

Hasretinle sofralar, yıllarca boynun büktüler;
Rabbim arlık, etmesin senden bizi biran cüda

Yutkunup durdu fakirler perdeli reftarına;
Gizli gizli, ağniyaya oldun ihsanı Huda.

Tel kadayıfle geçen günler bizi şad etmedi
Sende bulmuş çünkü ezvakı halâvet intiha.

Tepsilerde külçe altınsın züğüilde, yoksula;
El yetişmez bir meleksin onlara misli Hüma.

Her ne yapsam, neylesem, medheylesem azdır seni!
Kadrini tasvirden aciz kalem, ey zer lika!

Sabrını bozsun, Zeki üstadımız Sabri Yener;
Sen kavuşturun bari ol mahe, o zati iptida!.. (Savcı, 1944, s. 1)

HŞ-3 Baklavaya Kudumiye-Şakir Sabri Yener

Merhaba ey baklava, ey yarı-ı canım merhaba
Merhaba yıllarca ey gözden nihanım merhaba

Çok şükür sağ gözle Allah'ım kavuşturdu bizi
Geçmesin artık seninle sensiz bir anım merhaba

Dideden mehur idin amma gönülden çıkmadın
Gerçi rüyalarda görmekle zamanım merhaba

Bir zamanlar sanki her gün beklerdim ben seni
Lakin üç yıldır kilitlendi nihanım merhaba

Gizli gizli sesledin çok seferler aldım haber
Duymadın bir kerecik olsun figanım merhaba

Çıktım aman, çok yazık aman sen içimden çıkmadın
Yoktu hayfa, Ka'bına ermek günahım merhaba

Çok teşekkür eylerim vatetti üstadım Zeki.
Nur ile doldu bütün kevn-ü mekanım merhaba (Yener, 1944, s. 1).

HŞ-4 Nenemin Tatlısı-Hasan Geneyikli

Sade yağı süzer, ayrıları kaçır
Sert buğday unundan, yufkalar açar
Kat, kat yufka yağlar, boz fıstık saçar
Çok çeşit baklava, yapardı Nenem

...

Geneyikli, helva, datlı ustası
Neneme öğretmiş, teyze anası
Türlü yemek yapar, datlı cabası
Günlük yaşamayı, bilmez Neneler (Geneyikli, 2011, s. 57)

HŞ-5 Gaziantep'e Övgü-Abdullah Edip Çitçi

Öylesine dolu ki tarihin şanla,
Örnek şehrim gaziliğinle kale gibisin
Yedi tepeni öpen bulutunla
İğde kokan havanla gonca gibisin

....

Çiğköftenin tadı var damağımızda,
Yuvarlama içli köfte, akıtma gibisin
Bol fıstıklı havuç dilim baklavada
Tel tel kadayıfta / kaymak gibisin.

...
 Serin bir rüzgarsın Sof'u dağında
 Yaz sıcaklığında hava gibisin
 Övmekle tükenmezsin yar kucağında
 Alnıma konulan buse gibisin (Çitçi, 2010, s. 11-13).

HŞ-6 Geçmişe Özlem Antep'e Güzelleme-Abdullah Edip Çitçi

Fıstığın var, üzümün var, narın var,
 Zümrüt gibi dağların var deren var
 Güler yüzlü tatlı sözlü dilin var
 Sevdamsın yar gururumsun Antep'im

...
 Kare dilim baklavanla ünlüsün
 Zengin mutfağınla, destan gibisin
 Evrende adın tek, kale gibisin
 Sevdamsın yar/ gururumsun Antep'im

...
 Senden uzaklarda olduğum zaman
 Gözyaşım sel olur, koşarım hemen
 Düşümde, ruhumda, gönlümde her an
 Sevdamsın yar/ gururumsun Antep'im (Çitçi, 2010, s. 15-16)

HŞ-7 Gaziantep'e Özlem-Abdullah Edip Çitçi

Yine bahar geldi, coştı yüreğim
 Can cana katıyor güzel Antep'im
 İğdeler çiçekte, sarı güllerim
 Andıkça Antep'i çoşar yüreğim

...
 Zengin mutfağını, düşlerim her an
 Kadayıfla, zerden bir de baklavan
 Yuvarlama ile, firikli sarman
 Andıkça Antep'i çoşar yüreğim

...
 Ölüme gülerek gitti bunca can
 Mutlu son bizimdi kurtuldu vatan
 Gazilik nişanı gönlümde yatan
 Andıkça o günü çoşar yüreğim (Çitçi, 2010, s. 32-34)

HŞ-8 Yansın Anayn Tavası-Abdullah Edip Çitçi

Yolum düştü Arıla
 Bir göbekli marula
 Mevlam beni saa yazmış
 Bir sürmeli koynuma

Ak üzüm kara üzüm
 Anana geçmiy sözüm
 Ak göğsünün üstünde
 Uyusam bütün güzün

Baklava tabak tabak

Gel de beraber kaçak
Eğer anan vermese
Çaresine biz bakak

Hadi oynarak gel
Hadi zıplayarak gel
İnsin anayn havası
Yansın anayn tavaşı (Çitçi, 2010, s. 115)

HŞ-9 Geçmişe Özlem-Abdullah Edip Çitçi

Yine ayrı düştüm Antep ilinden
Gözlerim kan ağlar yaşı sel olur
Sinemi bir güzel şimdi pareler
Gözlerim kan ağlar yaşı sel olur

....

Baklava, şöbiyet, sarığiburma
Ünlü kadayıfın tadını sorma
Dünyada bir tane sahteye kanma
Gönüller sultanı Gaziantep'im

Yediğin her tatlı baklava değil
Antep'in adına sakın inanma
Bir yol Antep'e gel çok uzak değil
Gerçeğini bir ye sahteye kanma

...

Sinemde var oldu Antep'in adı
Altı bin şehidin mübarek kanı
Suladı toprağı var oldu adı
Yiğitler otağı Gaziantep'im (Çitçi, 2011, s. 12-16)

HŞ-10 Öz Antepli'den Sorular-Abdullah Edip Çitçi

Çimen yeşil fıstığın baklavaya konulur
Baklava yapımı erbabından sorulur
Ramazan ayında çokça yenilir
Tatlıların şahı Ayıntap baklava.

...

Künefesi peynir kaymak doludur
Fıstığını, cevizini sorma o da kuludur
Fıstığı ile gelsin bülbül yuvası
Meyan şerbeti de Antep'imden sorulur

...

Sevdalılar bu sezonda buluşur
Hasret biter koyun kuzu meleşir
Gazilik Antep'ime ne de yakışır
Bağı bahçesiyle ne güzelsin Antep'im(Çitçi, 2011, s. 69-70)

HŞ-11 Sevenlerin Mekânısın Antep'im-Abdullah Edip Çitçi

Maarif bahçesinde sazlar çalınır
Zevzir kuşu ağacında ötüşür
Sürülerin çimenlerle koklaşır

Sevenlerin mekânısın Antep'im

...

Antep mutfağınla ünlüsün Antep
Baklava, künefenin pirisin Antep
Antep'i sevenin kulusun Antep
Peteklerin balı Gaziantep'im

Yiğitçe savaştın Antep harbinde
Türküz Antepliyiz Mevlâm dilimde
Bütün güzelliğin Sarıgülünde
İğde kokusunda tüter Antep'im (Çitçi, 2011, s. 102-103).

HŞ-12 Baklavacı Güzeli-Üsküdarlı Vasıf Hoca

Baklavacı güzeli
Güzellerin güzeli
On sekiz ayar altun
Kâkülünün her teli

Samur saçları gümrâh
Üstünde keçe külah
Ahuyu vahşi gibi
Bakıyor Allah Allah

On beş diyelim yaşı
Söz yok kirpiğe kaşı
Söz yok burnu resmeden
Kudretullah nakkaşı

Baktım yürekten özden
Al çubuklu ak bezden
Mintanı da pek açmış
Hak saklasın kem gözden

Fermenesi kuşağı
Tuna boyu uşağı
Aksaray'ın çarşısı
Aşık baştan aşığı

Potur giyer paçalı
Bir danedir Lofçalı
Penbe topuk gösteren
Kundurası nalçalı

Peştemali belinde
Gümüş mala elinde
Baklavanın âlâsı
Rumeli güzelinde

Babasıdır ustası
Gül yaprağı yufkası

Şehri İstanbul halkı
Baklavanın hastası

Günde satar üç tepsi
Sattıran bülbül sesi
Alan müşterilerin hepsi
Bekar uşağı hepsi

Kafes ardında gözler
Oğlanın yolun gözler
Baklavacı civana
Atılır türlü sözler

Giderler oğul baba
Hamama her çarşamba
Dellakların töresi
Güzel yıkamak caba

Hamamın saltanatı
Kurna başıdır tahtı
Aceb onu yıkamak
Hangi dellağın bahtı

İple çekin haftayı
Bekleyin çarşambayı
On beşinden beri tām
Hamamda görün ayı

Sene bin üç yüz birdir
Ey kalem halimi bildir
Yürek temiz mücrimler
Gözlerimle dilimdir (Koçu, 1960, s. 1940-1941)

HŞ-13 Dostlar-Kenan Erzurum

Heyecan bitiyor, düzen bozuldu
Ötesini artık sormayın dostlar.
Ses titriyor bir arıza sezildi,
Aman ha bunları görmeyin dostlar.

...

Kimse demez oldu evin direği,
Yiyemiyom baklavayı böreği
Bütün bu olanlar yaşın gereği,
Aczimi yüzüme vurmayın dostlar

...

Yıllar kendi eleğini eliyor,
Kim verdiyse beni geri alıyor,
Benim için yatsı erken oluyor,
Bizim evde fazla durmayın dostlar (Erzurum, 2009, s. 84).

HŞ-14 Baklavanın Ucuzu -Mehmet Tevfik Temiztürk

Şekerinden çalınmış, yağı çok kalitesiz,
İçinde cevizi yok, kul hakkından habersiz...

Selâm dahi bekleme, çünkü çok sahtekârsın
Tek bahane sayma, üstelik anlayışsızsın...

Aldığım gibi attım, yenilmez durumdalar,
Bu ne biçim baklava, tiksindirecek kadar?

Köpek bile yemedi, şahsımı da kınadı,
Hayvandan utandım, o bile çok haklıydı...(URL-146)

HŞ-15 Baklava Şiiri-Mehmet Ragıp Güzelbey

Hamurları açılır, otuz katlı, kırk katlı
Konulurlar üst üste, lezzetleri çok farklı
Yarattı erbapları, Antep onun vatani
Güneşte değil sırrı, ustalarında saklı... (URL-136)

HŞ-16 Canım Baklava Şiiri-Faruk Lök

Antep'in havası, ne güzeldir baklavası
Altın gibi parlıyor, tepside sarı sarı
Havuç dilimi, karesi, boz fıstığın hası
Şöbiyeti de bilmeyenler tutsun yası

Boz fıstığa kıyarlar, baklavaya koyarlar
Damağına deyince, tadına doyamazlar
Sadeyağla pişmeli, dilim dilim kesmeli
Baklavanın eseri, tatlıdır baldan şerbeti... (URL-136)

HŞ-17 Baklava Şiiri

Tepside altın gibi parlarsın
Gözlerimin taa içine bakarsın
Anlatsam seni inanmazsın
Yerim ben seni baklava

Fıstık gibisin sözler yetmez
Tadan bir daha ister yetmez
Nice bahaneler beni kesmez
Yerim ben seni baklava (URL-190)

HŞ-18 Lokmaya Hasret - Doktor Mecit Barlasa

Dünkü gün gördüm Hocam bitkindi yas bağlar idi
Tavri mahzun, rengi uçmuş, dembedem ağlar idi.
Gözleri perçimlenip bir noktai mechuleye
Bir azabın pençesinde belli ki bîmar idi.

Yaklaşp tâzim ile verdim selâm, ettim hitap
Ey Hocam, anlat, nedir derdin, niçin halin harap

Mucidi lokma bana baş kaldırıp verdi cevap
Söylenenler söz değil de sanki ahü-zar idi.

Gamliyim, ben hayli demdir, sormayın ahvalimi
Şimdi açtırdın bana madem zebani lâlimi
Lokmasızlık tarümar etti safayı balimi
Halbuki evvelce dostum çok ziyafet var idi.

Bir zamanlar eksik olmazdı o canım lokmalar
Her nere gitsek açıktı türlü türlü sofralar
Dans ederdi, tatlılar, etler, şekerler, meyvalar
Meclisi ülfette her gün badeler çağlar idi.

Tepsi tepsi tel kadayıflar gülümserdi bana
Baklava göz kırparak sanki “buyur” derdi bana
Lahmacın, çiy köfte, bastık, dilme, muska, tarhana
Arzı endam eyleyip karşımda el bağlar idi.

Lokma sökmekle geçerken ömrümüz çoktan beri
Bir kesadlık âriz oldu, pis nefes etti biri
Lokma atlı ben yayan oldum yazık şimden geri
Çok zamandır nari hasret bağlını dağlar idi.

Ben dedim ey lokma bendi ah edüp düşme yasa
Var iken ol himmeti âli çekilmaz hiç tasa
Halini arz eyle git de bağda Doktor Barlasa
Derdini bir nebze duysa yareni bağlar idi (Barlasa, 1940, s. 15)

HŞ-19 Bais Oldu Baklava Hasreti Berbadımıza

Bais oldu baklava hasreti berbadımıza
Yetiş ey tepsi yetiş lutfile imdadımıza
Kebabı görmiyeli hastai bî tab olduk
Bakmadı Urfa kebabı bile feryadınıza
Domatesli kebabı görmiyeli gözlerimiz
Gelmez oldu ferah aslâ dili nâşadımıza
Midemiz matem eder gözlerimiz kan ağlar
Hazreti lahmiacin geldiği dem yadımıza
Okuduk cümle kadayıfcilere, aşçılara
Metelik vermediler nazmı nevicadımıza (Güzel, 1941, s. 6-7)

HŞ-20 Hayat Pahalılığı- Yener - Emrak

Darlık fukarayı sokuyorken bin ezâye,
Zenginlerimiz verdi gönül zevkisafâye.

Bir yanda aciz sesleri inletti zemini,
Bir yanda da saz nağmesi yükseldi semaye.

Tüccar yüze yüz kâra kanaât edemezken,
Yoksul yabana uğrayarak düştü çerâye.

Sabit gelirin keyfî bozuk rengi uçuktur,
Döndürdü gıdasızlık onun kaddini yâye.

Bakkalla kasap vermez aman, eylemez insaf,
Devlet ne kadar tedbir alup olsa da sâye.

Yüklendi geçim sıkleti bir dağ gibi bağra,
Dünyadaki asûde bayat kaldı gmâye.

Lahmacun ile baklavanın ismi anılmaz,
Şakir Hoca der: Hasretim ol mahilikaye.

Rahmet fukaraya acı memurlara yarap,
(Emrak) la (Yener) ah ederek geldi düaye (Yener-Emrak, 1943, s. 5)

HŞ-21 Fıstıklı Baklava-Musa Karaca

Gönül senin derdini çekemiyorum
Tarlalar bor kaldı ekemiyorum
Namerdin bileğin bükemiyorum
Çıkıp çağırsam da kimseler duymaz
Kimse beni adam yerine koymaz

Düşündüm, düşündüm bitmedi çilem
Acıyla doluyum ben nasıl gülem
Başımdan gitmedi ızdırap elem
Çağırsam sesimi kimseler duymaz
Ölsem bile kimse mezara koymaz

Sevda denizinde yüzmeyi bilmedim
Kopası elimi yâre vermedim
Birisini sevdim asla demedim
Sesimi çıkarsam kimseler duymaz
Ekmeği atarda önüme koymaz

Felek çemberinden geçen olmadım
Güzel kelimeler seçen olmadım
Vuslat pınarından içen olmadım
Sessiz bir çareyim kimseler duymaz
Fıstıklı baklava önüme koymaz

Çok istedim ama tekerim dönmez
Bir kızın sevdası kalbime inmez
Kara yazı, şu anlımdan silinmez
Çok yalvardım yaradanım hiç duymaz
Öteki dünyada cennete koymaz (Karaca, 2018, s. 134)

HŞ-22 Güllüoğlu Baklavası- Ahmet İhsan Genç

Altın, gümüş mü tavası
Güllüoğlu baklavası

Zemzemle dolsun kovası
Güllüoğlu baklavası

Güliden mi tutar mayası
Cennetin mermeri boyası
İnsanın gelmez kıyası
Güllüoğlu baklavası

Kadayıf ceviz sarması
Yanında saray burması
Bedava değil görmesi
Güllüoğlu baklavası

Sözüm sanat madalyası
Büyük ustanın kölyesi
Nice fakirin hülyası
Güllüoğlu baklavası

Fıstığı, Antep fıstığı
Aratmaz muska bastığı
Sevenin uyku yastığı
Güllüoğlu baklavası

Kelebek gibi kanadı
Damaklarda kalır tadı
Tuzlanır tutsa inadı
Güllüoğlu baklavası

Yüzü kızarır yağından
Çıkamaz dernekten düğünde[n]
Geri kalmaz gördüğünden
Güllüoğlu baklavası

Yerinde giyim kuşamı
Kimse beklemez akşamı
Solladı, Halep, Şam'ı
Güllüoğlu baklavası

Tutması zor olur elde
Yolluktur yolcuya yolda
Balık gibi kayar dilde
Güllüoğlu baklavası

Muskasını boynuma tak
Civarında serin yatak
Yemeyene vurun patak
Güllüoğlu baklavası

Mideden konuştum sanma
Doğruyu söyle utanma

Dostlara kaymaksız sunma
Güllüoğlu baklavası

Bülbül yuvasında öter
Kokusu canlarda tüter
Ücretine şükür yeter
Güllüoğlu baklavası

HŞ-23 Canım Antep-Erol Güngör

Kahramanlık özün senin
Şerefli dir sözün senin
Şahinlerin yolu senin
Canım Antep ne güzelsin

Mertliğinle şan verirsin
Fıstığınla tad verirsin
Baklavanla bal verirsin
Canım Antep ne güzelsin

Yuvarlama, Ezo gelin
Lahmacunla pidelerin
Kebabınla köftelerin
Canım Antep ne güzelsin

Başpınarın uğrak yerin
Kavaklığın piknik yerin
Kırkayakta gezilerin
Canım Antep ne güzelsin

Ağam yoorum o sözlerin
Espirili şivelerin
Neşelidir halkın senin
Canım Antep ne güzelsin

Şahinlerden Gazi sensin
Destanıyla ünlü sensin
Kalbimizde sevgi sensin
Canım Antep ne güzelsin (Ayaz, 1998, s. 87)

HŞ-24 Gaziantep Başka Güzeldir-Ahmet Ayaz

Övsem de az olur Anadolu'mu
Fakat Gaziantep'im başka güzeldir
Edirne mi desem yoksa Bolu mu?
İnan Gaziantep başka güzeldir

Adana komşu il içinden geçtim
Tarsus çok güzeldir suyundan içtim
Malatya'dan kaysı fidanı seçtim
Gaziantep daha başka güzeldir

Mersin’de çok olur ünlüdür muzı
Sülün gibi besler gelini, kızı
Erzin suyu koymaz böbrekte sızı
Gaziantep daha başka güzeldir

Antalya güzeldir turist eylenir
İstanbul ki dünyalarda söylenir
İşte benim Anadolu’m böyledir
Fakat Gaziantep başka güzeldir

Amasya’da olur elmanın alı
Afyon’un kaymağı, Başkent’in balı
Bursa’da dokunur ipekli halı
Gaziantep daha başka güzeldir

Konya ili derler unlu mu unlu
Bu şehirden geçer İslam’ın yolu
Gelmiş geçmişi evliya dolu
Yuşa’nın türbesi başka güzeldir

Rize ile Çarşamba’nın tütünü
Sağlam olur Kayseri’nin keteni
Şehitkamil, Şahinbey’in vatani
Gaziantep daha başka güzeldir

Unutulmaz baklavası, böreği
Yiğidin çatal olur yüreği
Ülkemizde sanayinin direği
Gaziantep daha başka güzeldir

Ayaz’ım ben hayal ile uçarım
İlden ile köyden köye göçerim
Altmış yedi il içinden geçerim
Gaziantep daha başka güzeldir (Ayaz, 1991, s. 5; 1998, s. 71-72).

HŞ-25 Tavasima Doyamadım

Zümrüt gibi ovasına
Mis gibi çam havasına
Zeybeklerin yuvasına
Doyamadım doyamadım

Cevizlerin gölgesine
Şırıl şırıl çeşmesine
Mesirede gezmesine
Doyamadım doyamadım

Karanfilli mi yemeye
Sakızlı mı ye demeye
Mis kokulu leblebiye

Doyamadım doyamadım

Sahip çık güzel yurduma
İyi bak kuşun kurduna
Tatlı bakraç yoğurduna
Doyamadım doyamadım

Çağla erik aklamaya
Fındık üzüm toplamaya
Bol cevizli baklavaya
Doyamadım doyamadım

Tavas'ımın üstünde nur
Çingir çingir ezanı gür
Rahat yaşamaya özgür
Doyamadım doyamadım

Yumuşak bazlamasına
Patlıcan közlemesine
Hep beraber yemesine
Doyamadım doyamadım

Şakar'ımın sevabına
Kulak ver bu cevabıma
Bağda oğlak kebabına
Doyamadım doyamadım (URL-191)

HŞ-26 Sevgili Antebim-Setrak Ekmekciyan

Bastık, sucuk, tarhana
Pekmez, topaç, pastırma
Kiler, küpler ve ambar
Kışa bunlarla dolar.

Güllünün baklavası
Patlıcanın tavası
Soğanla müceddere
Şiş kebab içli köfte (Tokuz, 1996, s. 136)

HŞ-27 Yurdumun Baharına- Şakir Sabri YENER

Doğuda, Batıda barut kokuyor;
Mermiler havada mekik dokuyor;
Bülbüller bahçemde âyet okuyor;
Hoş geldin, yurdumun güzel baharı!

Göklerden yerlere bomba yağıyor;
Yerlerden göklere ölüm ağıyor,
Köyümün kızları inek sağıyor;
Hoş geldin, yurdumun güzel baharı!

Milletler bir kanlı yarış içinde;

Türkiyem yaşıyor barış içinde;
Devletim bir derin görüş içinde;
Hoş geldin, yurdumun güzel baharı!

Dünyayı sararken bir acı sızı,
Tarlamı süslüyor gelincik kızı;
Güler Bayrağımın Ayla Yıldızı;
Hoş geldin, yurdumun güzel baharı!

Kıyamet kopuyor Garp İllerinde;
Toplar kuduruyor harp illerinde;
Beşinci yılının kan sellerinde;
Hoş geldin, yurdumun güzel baharı!

Seninle göründü Baklava, Kaymak;
Kokuna, rengine olur mu doymak?
Çiçekler, Çimenler hep oymak oymak;
Hoş geldin, yurdumun güzel baharı! (Yener, 1944, s.1)

HŞ-28 Baklavaya Kavuşma- Emrak

Nasıl çözülsün hocamın dili,
Öpüp okşadıkça, baklavasını.
Yanağı kızarmış, doğrulmuş beli
Yitirip bulunca, can lokmasını.

O Âşık Keremdi, Baklava Aslı
Hiçrile kaç yılı geçirdi yaslı;
Vuslata erişti bitti gam faslı
Deyormuş “alayım ben kudasını!

Bir ziyfet çekmiş üstadım Zeki
Öyle mükellef ki yok imiş teki
Ortadaki yemek varmış bir çeki
Cibilönk kıskanmış iştahasını.

Koca Üstat, kürüdükçe kürümüş.
Etrafını boş amadân bürümüş.
Yüzüne bakmamış, yana sürümüş,
Bakla tavasını, Ayran tasını.

Baklavayı, Kuzuları dişlemiş.
Ve canlanıp fıkralara başlamış.
Şimdi de şu merak cana işlemiş;
Ziyaret Barlas'ın Bağ sofrasını.

HŞ-29 Kim- Hasan Geneyikli

Antep'in içinde, benzemez biri
Manken yürüyüşlü, gözleri iri
Gönlüm sevdalandı, oldum esiri
Gönül damarına, aktın sevdiğim

Pantolonu mavi, genişçe paça
Kalpli toka takmış, ipeksi saça
Nasıl anlatsam da girmesem suça
Aşısı olmamış, fidan sevdiğim

Apartman pabucu, deri çentesi
Belik örmüş saçı, halka küpesi
Sevgiyle, güzellik dolu heybesi
Albenisi beni, çeken sevdiğim

İçerde dışarda, her yerde aynı
Göz kömür karası, gerdanlı boynu
Baş konmamış bekler, kuzusuz koynu
Kuzun olsam beni sevsen sevdiğim

Sar beni beline, alam kemerin
Gözümün şifresin, çözsün gözlerin
Bana müzik gelir, her tür sözlerin
Sazın olsam çalsan, beni sevdiğim

Geneyikli, fıstık, üzüm, baklava
Aşk pişirdi geldin, istenen tava
Şekerlendin, şirin canın, bedava
Fıstıklı gatmersin, yesin sevdiğin (Geneyikli, 2004, s. 11).

HŞ-30 Gaziantep-Yıldırım B. Kavral

Kahvelerinde unuttuğum yırtık kitap
Bunca köylerin gezdim mektep mektep
Ezogelinim, Şahinim, Karayılanım
Hikâyenî destanını dinledim Gaziantep.

Garipler dostu köylerin
Yiğitlik öğreten türkülerin
Gençliğime ninni söyleyen dillerin
Nelerin eylemedi beni Antep nelerin

Suyun içtim, ekmeğin yedim
Baklavana parmak daldım
Ayrılanına kasık saldım
Hep şifayı sende buldum
Duymadım garipliğini Gaziantep (Kavral, 1958, s.13).

HŞ-31 Cemil Cahit Güzelbey'den Şakir Sabri Yener'e- Cemil Cahit Güzelbey

Hülya göklerinden bize bakarsın
Dertli dertli yakınırsın, yakarsın
Şimşek olur gönlümüzde çakarsın
Her mektubun olur vuslat serabı.

Antep değişmedi, halkı değiştı.
Kimisi hıraldı, kimisi şişti.
Herkes bir âlemin içine düştü
Dönüyor durmadan ömür dolabı.

Antep ki, gözünde tütüyor, belli
Nasıl tütmez yurtların en güzeli
Havası, güneşi, suyu her hali
Yine şairlere hayal mihrabı.

Her köşesi taşır ayrı ışık, renk
Yükselir bağlardan nağme ve ahenk
Kurulmuş sofralar, atılır tek tek
Haraflardan taşar, hayat şarabı.

Kavaklıkta sıra sıra tencere
Halılar açılmış yeşillik yere
Üstte kuşlar, altta ses verir dere
Sırsırla kurbağa vurur mızrabı.

Adalar, insandan denizdir taşar.
Kızlar kendir seker oğlanlar koşar
Her köme ayrı bir dünyada yaşar
Unutmuşlar günahı ve sevabı.

Sarımsak dişleri sanki kuyruk'tur,
Taze göv soğanlar badem sucuk'tur.
Kırmızı erik lokum lokum oluk'tur.
Tüter mangallardan cartlak kebabı.

Künefe, baklava, helva ve börek
Ayrı, cacık buzlu, lâhmacun gevrek
Kuzu kızartması ya o mübarek,
Haykırır : <Gel çeşit çeşit aş kabı>

Alem ol âlemdir, devran ol devran
Yeter artık evden çıksın da ferman
Bizim ele doğru oluver revan,
işte hocam mektubunun cevabı... (Güzelbey, 1964, s. 20; Özer, 1991, s. 7).

HŞ-32 Gaziyurda Övgü-Zeki Yener

Eğer yolun uğrarda gelirsene ilimize
Sayın misafirimiz iyi dolaş gezde gör.
Temaşa et çalışan hünerli elimize,
Gazişehri arkadaş, baharda gör yazda gör

...

Lahmacunla çiğköfte peynirli helvasını,
İçli köfte, Alnazik, Bamiya tavaşını,
Kaymaklı, fıstık içli meşhur baklavasını,
Atıştır birkaç dilim, dişlerinle ezde gör

...
 Misafir ol Mazhara gezdirsin seni taş-taş
 İslâhiye, Kilis'i, Yavuzeli Altıntaş
 Birde Oğuzeli var onuda gör arkadaş.
 Misafir perverliği örf adeti özde gör (Yener, 1966, s. 22).

HŞ-33 Antepçe-Fevzi Günenç

Gözleri hönüsü üzüm
 Sözü pekmez yarım
 Tatlı yiyek, tatlı konuşak
 Baklava kentinin kızı
 Fıstık dudaklı yarım
 Fıstıklar çiçek açtı mı bana gel
 ...
 Başında bahar çiçeklerinden bir çelenkle
 Yüreğinde bana dolu sevginle, özleminle
 Dudaklarında bana dolu sevginle, özleminle
 Dudaklarında en şakrak gülüşün
 Ve sevgilim, sen "Antep"çe dilinle
 O topraklı yollardan koş, bana gel (Günenç, 1969, s. 13).

HŞ-34 Eski Anteb'e Özlem-Seyfi Yurtsever

Mavi deniz, Gök Irmağın yoksa da
 Başı karlı yüce dağın yoksa da
 Kışın soğuk, yazın sıcak olsa da
 Baharlarda Cennetimsin Antebim
 ...
 Fıstığına istek gelir dolardan.
 Altın pekmez balı kovmuş sofradan.
 Baklavayı bileğiyle yaratan.
 Oklavanın ustasısin Antebim
 ...
 Ocaklıkta kazan kaynar, mis kokar.
 Fırınlarda lahmacunlar, mis kokar.
 Arasa'da baklavalılar, mis kokar.
 İbrahim'in sofrasısin Antebim.
 ...
 Nasıl övsem ne söylesem yeridir.
 Hafızamda, anılarım diridir.
 Seyfi sana Aşıklardan biridir.
 Eski hale döner misin Antebim? (Yurtsever, 1990, s. 35).

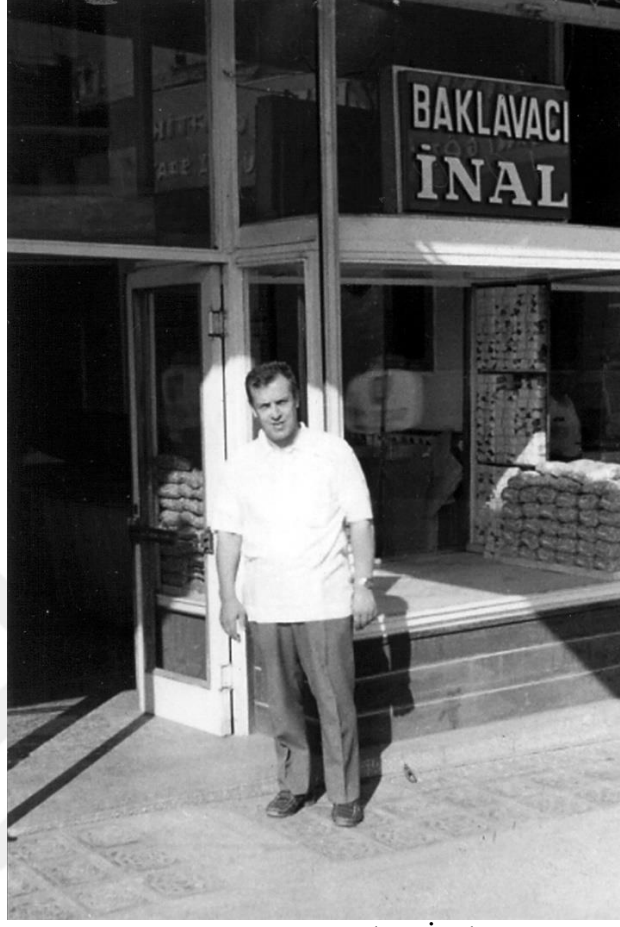
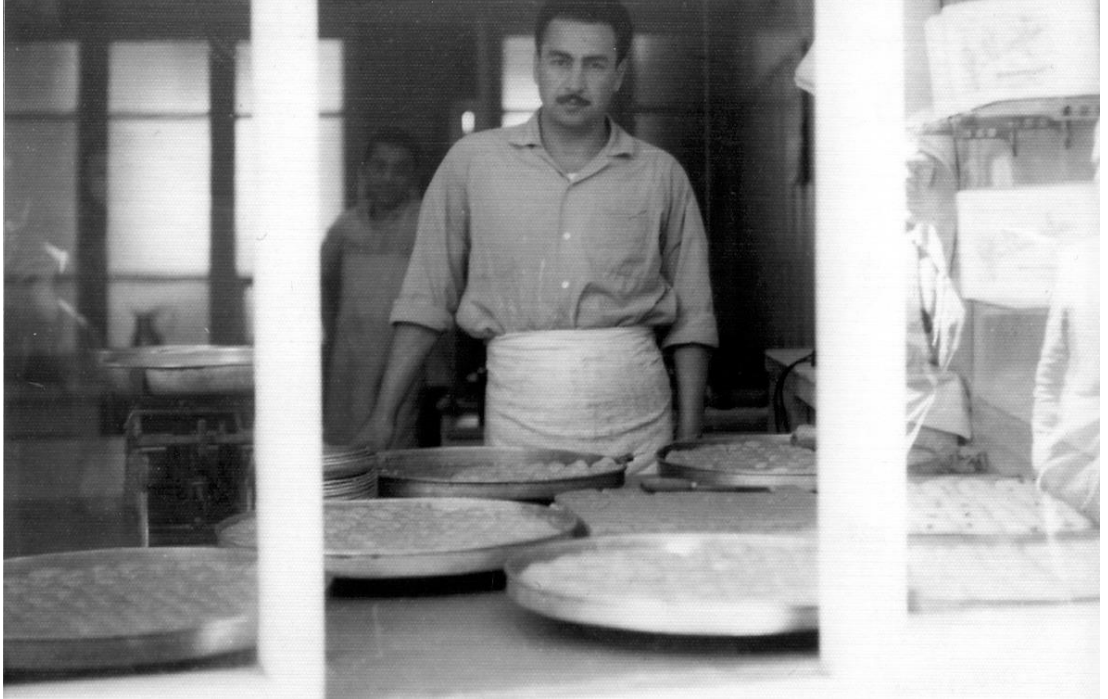
HŞ-35 Göresim Gelir-Demir Dâi

Antep nedir bilene gönül veresim gelir
 Antebi sevmeyene sersem diyesim gelir
 Et nedir, balcan nedir bunu bilmek gerekir.
 Fıstıklı baklavayı her gün göresim gelir.
 ...
 Bir an evvel bitmeli Gaziantep hasreti
 Yemeli dolmasını bir balcan bir de eti

Çok hararet verirse şayet ılık baklava
Bekliyor köpüğüyle soğuk miyan şerbeti

Antep nedir bilene gönül veresim gelir
Antebi sevmeyene sersem diyesim gelir
Köyleri, Başpınarı, Kavaklığı, sahreyi
Eski güzel günleri nasıl göresim gelir (Dâi, 1990, s. 22).



FOTOĞRAFLAR**Fotoğraf-1: Burhan İnal****Fotoğraf-2: Cevat Güllü**



Fotoğraf-3: Gaziantep Lisesi Baklava Günü-1952



Fotoğraf-4: Gaziantep Lisesi Baklava Günü-1960



Fotoğraf-5: Gaziantep Lisesi Mezunları Baklava Gününde Okul Sıralarında-1970



Fotoğraf-6: Gaziantep Lisesi Mezun ve Mensupları Derneği'nin Çıkardığı Paklava Gazetesi



Fotoğraf-7: Gaziantep Lisesi Mezun ve Mensupları Derneği'nin Çıkardığı Paklava Gazetesi İçeriği-1



Fotoğraf-8: Gaziantep Lisesi Mezun ve Mensupları Derneği'nin Çıkardığı Paklava Gazetesi İçeriği-2



Fotoğraf-9: Gaziantep Lisesi Mezun ve Mensupları Derneği'nin Çıkardığı Paklava Gazetesi İçeriği-3



Fotoğraf-10: GastroAntep Festivali (2023) Açılış Töreni-1



Fotoğraf-11: GastroAntep Festivali (2023) Açılış Töreni-2



Fotoğraf-12: GastroAntep Festivali (2023) Kortej Yürüyüşü



Fotoğraf-13: GastroAntep Festivali'nde (2023) Baklavacılar-1



Fotoğraf-14: GastroAntep Festivali'nde (2023) Baklavacılar-2



Fotoğraf-15: GastroAntep Festivalinde (2023) Baklavacılar-3



Fotoğraf-16: GastroAntep Festivalinde (2023) Baklavacılar-4



Fotoğraf-17: GastroAntep Festivalinde (2023) Baklavacılar-5



Fotoğraf-18: GastroAntep Festivalinde (2023) Baklava Satışı Yapan Çırak



Fotoğraf-19: GastroAntep Festivali (2023)



Fotoğraf-20: Baklava Müzesi'nin Giriş Kapısı



Fotoğraf-21: Baklava Müzesi’nde Baklava Yapımı-1



Fotoğraf-22: Baklava Müzesi’nde Baklava Yapımı-2



Fotoğraf-23: Mehmet Çolak Ziyaretçilerden Gelen Soruları Cevaplarken-1



Fotoğraf-24: Mehmet Çolak Ziyaretçilerden Gelen Soruları Cevaplarken-2



Fotoğraf-25: Baklava Müzesi'nde Hazırlanan Baklavanın Dinlenme Aşaması



Fotoğraf-26: Baklava Müzesi'nin Genel Görünüşü



Fotoğraf-27: Bayazhan Gaziantep Kent Müzesi'nde Bulunan Baklava Bölümü



Fotoğraf-28: Antep Fıstığı Bahçesi



Fotoğraf-29: Antep Fıstığı Hasadı



Fotoğraf-30: Boz Antep Fıstığı



Fotoğraf-31: Antep Fıstığı Hasadı



Fotoğraf-32: Boz İç (Kuş Boku)



Fotoğraf-33: Antep Fıstığının Depolanması



Fotoğraf-34: Kuru ve Nemsiz Yerde Antep Fıstığının Muhafaza Edilmesi



Fotoğraf-35: Dinlenmiş Baklava Hamuru



Fotoğraf-36: Baklava Yufkası



Fotoğraf-37: Kaymaksız Klasik Baklava Döşeme İşlemi



Fotoğraf-38: Baklava Dilimleme İşlemi (Birinci İşlem)



Fotoğraf-39: Sade Yağ ile Yağlama İşlemi



Fotoğraf-40: Baklava Dilimleme İşlemi (İkinci İşlem)



Fotoğraf-41: Şerbetleme Öncesi Araları Açma



Fotoğraf-42: Şerbetleme İşlemi



Fotoğraf-43: Şöbiyet ve Midye Baklava Yapımı



Fotoğraf-44: Şöbiyet Yapımı



Fotoğraf-45: Midye Baklava Yapımı



Fotoğraf-46: Çırağın Fıstık ekmesi



Fotoğraf-47: Çırağın Şöbiyete Fıstık Atması



Fotoğraf-48: Boz İç Fıstığın Yaş-Kurutulmuş-İç-İri Çekim-Toz Çekim Hali ve Baklavadaki Görünüşü



Fotoğraf-49: Klasik Antep Baklavası ve Boz İç Fıstığın Görünüşü



Fotoğraf-50: Şöbiyet



Fotoğraf-51: Fıstık Dolama



Fotoğraf-52: Midye



Fotoğraf-53: Mor Midye ve Şöbiyet



Fotoğraf-54: Baklava Çeşitleri



Fotoğraf-55: Havuç Dilimi ve Kare Baklava



Fotoğraf-56: Şöbiyet-Klasik ve Fıstık Dolama



Fotoğraf-57: Şöbiyet-Kare ve Fıstık Dolama



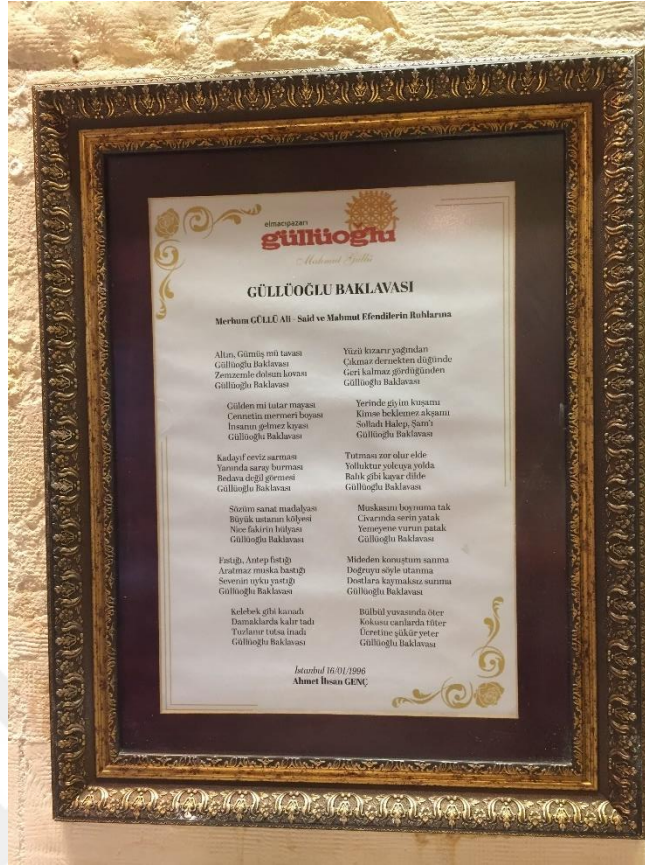
Fotoğraf-58: Baklava Konferansı-Gaziantep Üniversitesi



Fotoğraf-59: Baklava Konferansı-Gaziantep Üniversitesi



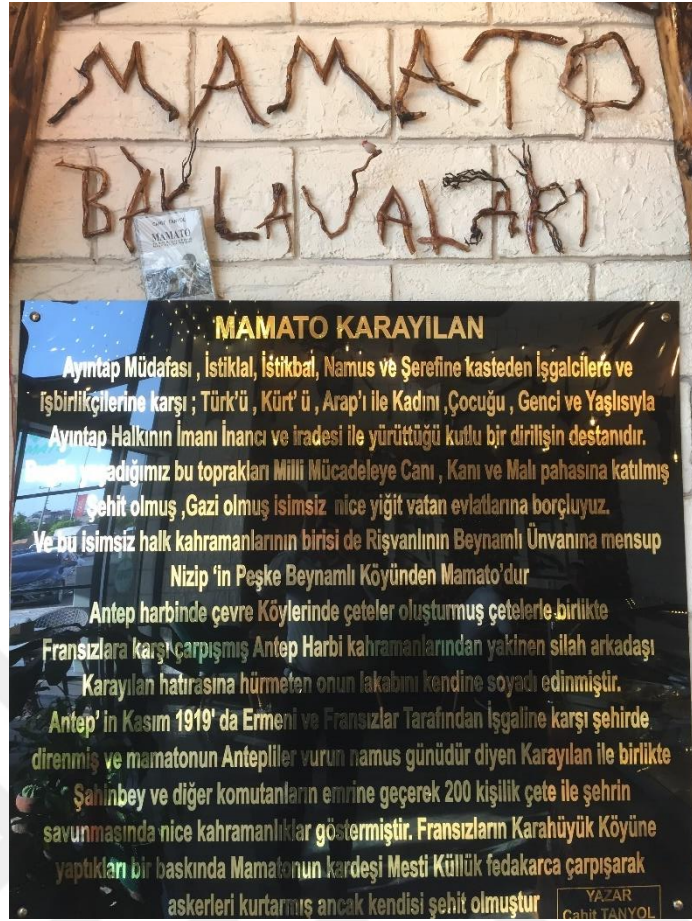
Fotoğraf-60: Baklava Konferansı-Gaziantep Üniversitesi



Fotoğraf-61: “Güllüoğlu Baklavası” Şiiri



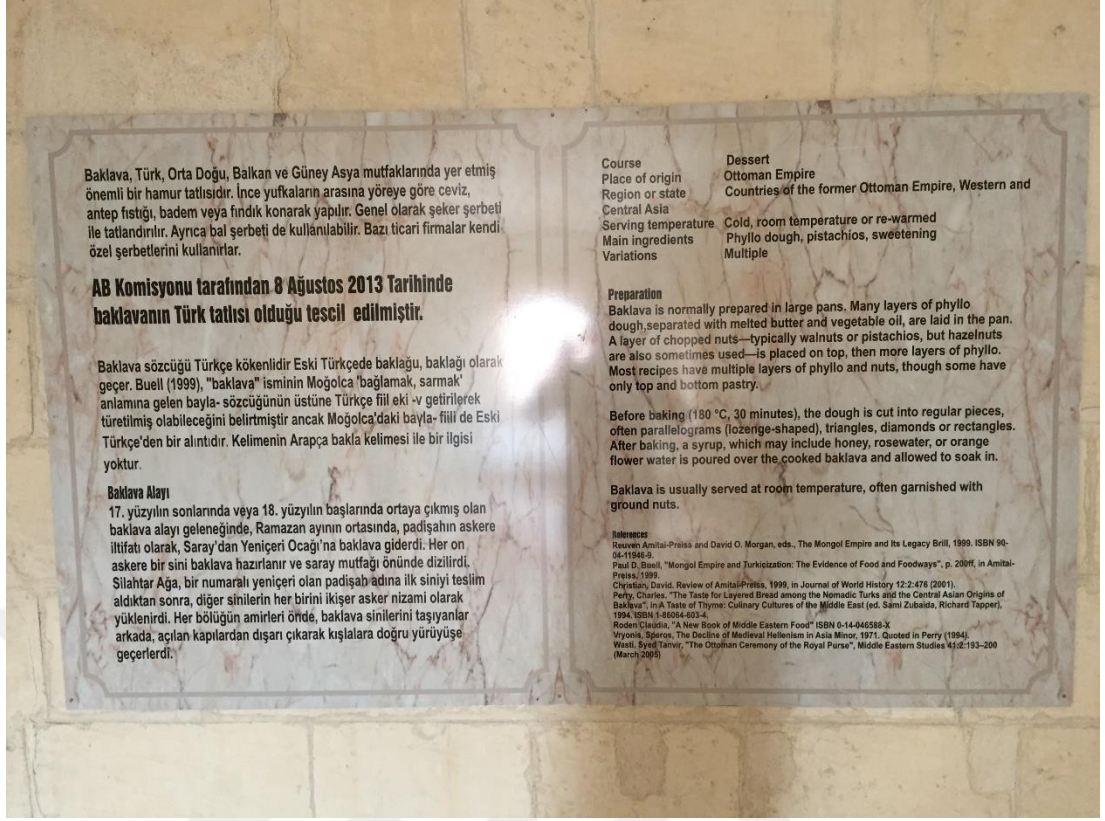
Fotoğraf-62: Hamido Yemini



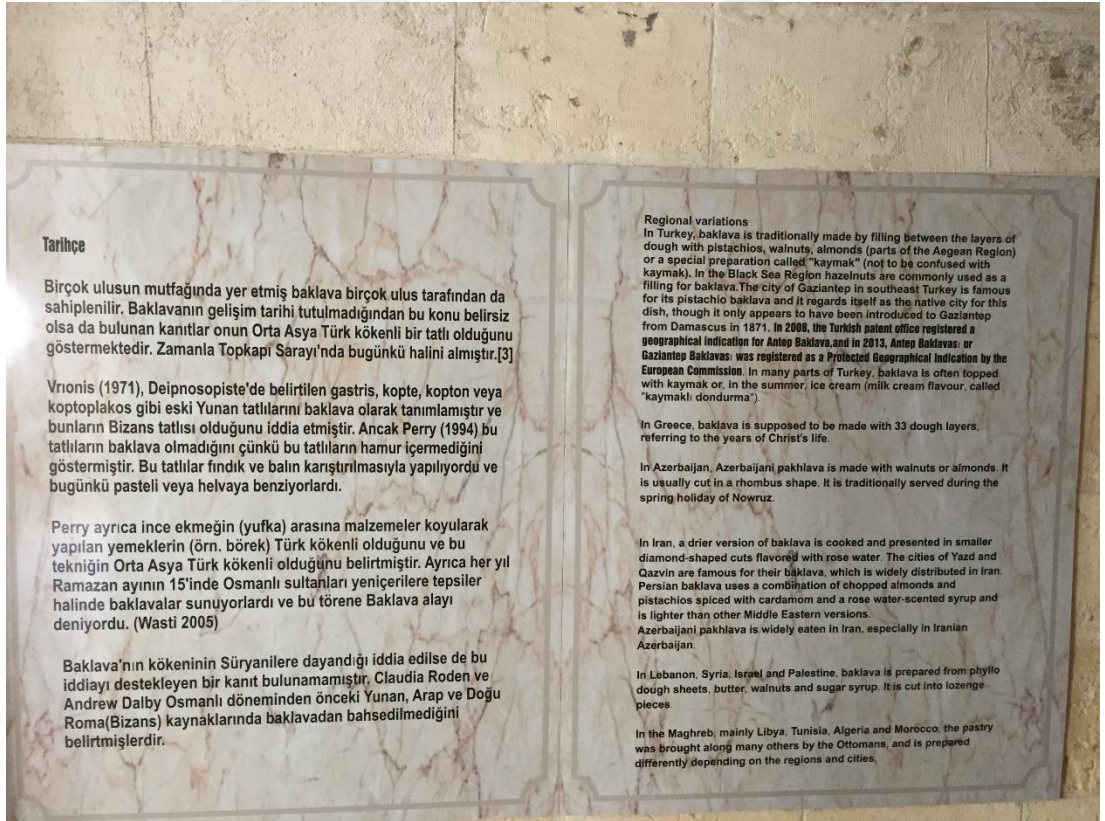
Fotoğraf-63: Cahit Tanyol tarafından kaleme alınan Mamato Hikâyesi



Fotoğraf-64: Baklava Müzesi'nde Baklava İle İlgili Bilgiler



Fotoğraf-65: Baklava Müzesi'nde Baklava İle İlgili Bilgiler



Fotoğraf-66: Baklava Müzesi'nde Baklava İle İlgili Bilgiler



Fotoğraf-67: Eskiden Baklava Yapımında Kullanılan Eşyalar



Fotoğraf-68: Eskiden Baklava Yapımında Kullanılan Eşyalar

ETİK KURUL

Etik Kurul:*

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL VE BEŞERİ BİLİMLER ETİK KURULU TOPLANTI TUTANAĞI

Toplantı No : 08
Toplantı Tarihi : 06.07.2023
Toplantı Saati : 11:00

Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu 06.07.2023 tarihinde toplanarak yapılan başvuruları değerlendirdi ve aşağıdaki kararları aldı:

- 23) Sosyal Bilimler Enstitüsü'nün 14.06.2023 tarih, 342444 sayılı ve "Etik Kurul Onayı (Gökhan BUDAK)" konulu yazısı incelenmiş olup Üniversitemiz Fen Edebiyat Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Mehmet EROL'un Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde danışmanlığını yürüttüğü Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı Doktora Programı öğrencisi Gökhan BUDAK'ın "Gaziantep Gastoronomisi Kültüründe Baklava" başlıklı doktora tezi çalışmasının Üniversitemiz Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu'nca değerlendirilmesi istenmektedir. Kurula yapılan başvuru; çalışmanın amacı, yöntemi, veri kaynakları ve veri toplama araçları açısından değerlendirilmiştir. Kurulumuza beyan edilen belgelere dayalı olarak yapılan incelemeler sonucunda başvuruya ilişkin etik aykırılık tespit edilmemiş olup adı geçen öğrencinin söz konusu doktora tezi çalışmasını yapabilmesinin uygun görülmesine;

Toplantıya katılanların oy birliğiyle karar verildi.



* Etik kurulda ismim sehven "Gökhan BUDAK" olarak yazılmış olup bir sonraki kararda düzeltilmiştir.

Etik Kurul Düzeltme

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL ve BEŞERİ BİLİMLER BİLİMSEL ARAŞTIRMA VE YAYIN ETİĞİ KURULU
TOPLANTI TUTANAĞI

Toplantı No : 15
Toplantı Tarihi : 02.09.2024
Toplantı Saati : 11:00

Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu 02.09.2024 tarihinde toplanarak yapılan başvuruları değerlendirdi ve aşağıdaki kararları aldı:

- 25) Sosyal ve Beşeri Bilimler etik Kurulu'nun 06.07.2023 Tarih ve 08 Nolu Toplantı Tutanağı'nın 23 maddesinde sehven adı ve soyadı Gökhan BUDAK olarak yazılan Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı Doktora Programı öğrencisinin adı ve soyadının Gökhan KARABUDAK olarak düzeltilmesine;

Toplantıya katılanların oy birliğiyle karar verildi.

ASLI GİBİDİR