

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

HALEP TÜRKMENLERİNİN MUTFAK KÜLTÜRÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

AMINA SULIMAN AHMAD AGHA

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Cevdet AVCI

GAZİANTEP

EYLÜL 2023

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

Tezin Başlığı: Halep Türkmenlerinin Mutfak Kültürü
Adı ve Soyadı: Amina Sulıman Ahmad Agha
Tez Savunma Tarihi: 13.09.2023

Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı

Prof. Dr. Mehmet SOĞUKÖMEROĞULLARI
SBE Müdürü

Bu tezin Yüksek Lisans tezi olarak gerekli şartları sağladığını onaylarım.

Prof. Dr. Mehmet EROL
Enstitü ABD Başkanı

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

Doç. Dr. Cevdet AVCI
Tez Danışmanı

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

Jüri Üyeleri:
(Unvanı, Adı ve SOYADI)

İmzası

Prof. Dr. Mehmet EROL

Doç. Dr. Cevdet AVCI

Doç. Dr. Erhan SOLMAZ

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.

Amına Sulıman Ahmad Agha

180000020003

Eylül 2023

ÖZET

HALEP TÜRKMENLERİNİN MUTFAK KÜLTÜRÜ

SULIMAN AHMAD AGHA, Amına
Yüksek Lisans Tezi

Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı
Halk Edebiyatı Bilim Dalı

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Cevdet AVCI
Eylül 2023, 159 Sayfa

Mutfak kültürü, içinde her bölgenin kendine ait yemek çeşitlerini, lezzetlerini, tatlarını ve kültürünü taşımaktadır. Halep Türkmenlerinin Mutfak Kültürü adlı çalışmada, Halep kenti, Halep Türkmenleri tarihi, yerleşim yerleri, mutfak kültürü ve tarihine yer verilmiştir. Halep mutfak kültürü, yemekleri ve halk edebiyatı, derleme yöntemi ile bazı kaynaklara başvurulmuştur. Derleme, savaş nedeni ile Türkiye ye gelen Gaziantep, İstanbul, İzmir, Mardin, Konya da köy ve şehirlerde yaşayan Türkmenler ile yapılmıştır. Kaynak kişilerin bilgileri ile Halep Türkmen mutfak kültürünü ve yemeklerini, araç gereçlerini, adetlerini ve yaşam tarzını görmekteyiz. Halep Türkmen Mutfağındaki yemeklerden sebzeli yemekler, etli yemekler, hamurla ve tahılla yapılan yemekler, özel gün yemekleri ve o yemeklerle ilgili inanışlar, dini günlerde yapılan yemekler, salatalar ve kullanılan baharatlar, tatlılar ve reçeller, kullanılan araç-gereçler, sofrada adabı, kış için hazırlanan yiyecekler ve günümüzde yiyecek ve içeceklerde, araç-gereçlerde, tatlılarda olan değişiklikler yer almaktadır. Halk edebiyatı olarak mânî, şiir, atasözleri yer alıp yaşam tarzını, adetlerini anlatmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Kültür, Yemekler, Halk Kültürü, Halep Türkmenleri, Geleneksel mutfaklar.

ABSTRACT

THE CUISINE CULTURE OF ALEPPO TURKMENS

SULIMAN AHMAD AGHA, Amina

Master's Thesis

Department of Turkish Language and Literature

Thesis Advisor: Assoc. Prof. Cevdet AVCI

September 2023, 159 Pages

In this study titled "Culinary Culture of the Turkmen of Aleppo" explores various dimensions of Aleppo, including its historical background, the Turkmen community's history, residential places, culinary culture, and its history. The cuisine culture of Aleppo, encompassing its gastronomy and folk literature, has been meticulously studied using compilation techniques and methodologies and utilizing from diverse sources. Owing to the impact of war, this compilation involved interactions with Turkmen individuals who had migrated to Turkish cities such as Gaziantep, Istanbul, Izmir, Mardin, and Konya, spanning both urban and rural settings. The insights gleaned from these sources contribute significantly to our comprehension of the cuisine customs of Aleppo's Turkmen community, providing insights into their cuisines, tools, traditions, and way of life. The cuisine of Turkmen in Aleppo includes vegetable dishes, meat dishes, meals made with dough and grains, special occasion dishes and the beliefs surrounding them, meals prepared on religious days, salads and the spices used, desserts and preserves, utensils used, table manners, preparations of winter foods, and changes in contemporary foods and beverages, utensils, and flavors. Folk literature in the form of folk poetry, poems, and proverbs also sheds light on their way of life and traditions.

Keywords: Culture, Cuisine, Folk Culture, Aleppo Turkmen, Traditional kitchens.

ÖN SÖZ

Mutfak kültürü insanoğlunun yaşantısı boyunca değişikliğe uğramış ve çeşitli yemekler ve tatlar meydana gelmiştir. “Halep Türkmenleri Mutfak Kültürü” başlıklı tezin birinci bölümünde, Halep kenti ve mutfak kültürü ile ilgili bilgilere yer verilmiştir. İkinci bölümü ise Halep Türkmenlerinin geleneksel mutfağına ve halk edebiyatına ayrılmıştır. Türkmen mutfak kültür ve geleneksel yemeklerine yer verilip özel gün yemekleri ve o yemeklerle ilgili inanışlar, dini günlerde yapılan yemekler, salatalar ve kullanılan baharatlar, tatlılar ve reçeller, Halep Türkmen mutfağında kullanılan araç, gereçler, sofrada adabı, kış için hazırlanan yiyecekler, günümüzde içeceklerde ve yiyeceklerde oluşan değişikliklere, derleme sonucunda ulaşılmaktadır.

Yapılan derlemelerde bazı mâni, şiir ve atasözlerinde bulunan yemek, tahıl, araç-gereçler, meyve sözlerine yer verilmiştir. Türkmen mutfak kültürü ve geleneksel yemekleri ile halk edebiyatı çalışma içerisinde incelenip çalışılmıştır. Halep Türkmen yemekleri ve halk edebiyatı, sözlü olarak bu kültürün kodlarını beyan etmektedir. Türkmen mutfak kültürünün ve halk edebiyatının nesillere aktarılması ve bu kültürün yaşatılması amacıyla bu çalışma hazırlanmıştır.

Yapılan derleme sonucunda, Türkmen mutfak kültürünün, Arap mutfağı kültürüyle etkileşimi görülmektedir. Türkmen mutfak kültürünün yemekleri ve adetleri ile yaşam tarzları ve sofrada adabı tanıtılmaya çalışılmıştır. Bu çalışmamda bana yardımcı olan, kıymetli zamanını ayıran ve yönlendirmeler yapan değerli Doç. Dr. Cevdet AVCI hocama şükranlarımı sunuyorum. Çok kıymetli görüşlerini benden esirgemeyen Sayın Prof. Dr. Mehmet EROL hocama teşekkür ederim. Bana sonsuz destek veren, her zaman yanımda olan ve sabır gösteren sevgili aileme teşekkür ederim.

Amına Sulıman Ahmad Agha

İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	i
ABSTRACT	ii
ÖN SÖZ.....	iii
İÇİNDEKİLER	iv
KISALTMALAR	xi

GİRİŞ

A. Araştırmanın Konusu ve Problemi	1
B. Araştırmanın Amacı ve Önemi	1
C. Araştırmanın Yöntemi	1
D. Konu ile İlgili Ulusal ve Uluslararası Tezler Çalışmaları	2

BİRİNCİ BÖLÜM

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

1.1. Halep Kenti.....	12
1.2. Halep İsminin Kökeni	13
1.3. Halep Türkmenleri ve Tarihine Kısa Bir Bakış.....	14
1.4. Halep Türkmenlerinin Nüfusu ve Yerleşim Yerleri.....	17
1.5. Mutfak Kavramı	18
1.5.1. Kültür ve Mutfak	19
1.5.2. Mutfağın Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Evreler	21

İKİNCİ BÖLÜM

BULGULAR VE TARTIŞMA

2.1. Halep Türkmenlerinin Geleneksel Mutfak Kültürü	23
2.1.1. Sebzeli Yemekler	23
2.1.1.1. Kabak ile Tamatos (Domates).....	24
2.1.1.2. Kızartılmış Patlıcan ile Domates.....	24

2.1.1.3. Pancar	24
2.1.1.4. Öççe.....	24
2.1.1.5. Kömeç (Cacık Türü)	25
2.1.1.6. Çakırca Aşı (Pilavı).....	25
2.1.1.7. Sebze Çeşitleri ile Karışıklı Yemek	25
2.1.1.8. Pakla Kavurması	25
2.1.2. Etli Yemekler	25
2.1.2.1. Kuşbaşı Kebabı	26
2.1.2.2. Sıkma Kebabı	26
2.1.2.3. Kant kebabı	26
2.1.2.4. But Kebabı	26
2.1.2.5. Patlıcan ile Et kebabı (Patlıcan Kebabı).....	26
2.1.2.6. Etli Simit Kebabı (İnce Bulgur ile Et Kebabı)	27
2.1.2.7. Soğan kebabı	27
2.1.2.8. Balık	27
2.1.2.9. Mangalda Balık	28
2.1.2.10. Dolma Sarma.....	28
2.1.2.11. Patatesli Tavuk Sinisi	28
2.1.2.12. Tekerlek Sinisi (Et ile Patlıcan Sinisi)	28
2.1.2.13. Dolmalı Köfte (İçli Köfte)	29
2.1.2.14. Karnıyarık	29
2.1.2.15. Etli Tepsi Sinisi (Kilis Tavas).....	29
2.1.2.16. Hölük (Ekşili Köfte).....	30
2.1.2.17. Şeh Almhşi (Dolmaların Şahı).....	30
2.1.2.18. Muluhiya (Yeşil Yapraklı Bitki Yemeği)	31
2.1.2.19. Sümakiya (Sumak ile Yapılan Bir Yemek).....	31
2.1.2.20. Seferceliyye (Ayva ile Yapılan Yemek)	31
2.1.2.21. Kibebisiyniye (İnce Bulgur Sinisi).....	32
2.1.2.22. Yalancı (Yalancı Sarma)	32
2.1.2.23. Kapse (Et ile Baharatlı Piriç Pilavı).....	32
2.1.3. Hamurla Yapılan Yemekler	33
2.1.3.1. Şişberek, kulak (mantı)	33
2.1.3.2. Semsek	33

2.1.3.3. Züngül (hamur ile yapılan yiyecek)	33
2.1.3.4. İçli çörek.....	34
2.1.3.5. Ekmek türleri.....	34
2.1.4. Tahılla Yapılan Yemekler.....	37
2.1.4.1. Lapa.....	37
2.1.4.2. Mercimek köftesi	37
2.1.4.3. Mercimekli çorba	37
2.1.4.4. Etli mercimek çorbası	37
2.1.4.5. Limon tuzu ile yapılan mercimek çorbası.....	38
2.1.4.6. Baklalı aş.....	38
2.1.4.7. Soğuk köfte (Kırmızı Köfte)	38
2.1.4.8. Firik aşı	38
2.1.4.9. Ayran çorbası	39
2.1.4.10. Yoğurtlu ayran çorbası	39
2.1.4.11. Ayran çorbası	39
2.1.4.12. Falafel (nohut ile yapılan yemek)	39
2.1.4.13. Hummus (nohutlu kahvaltılık yemeği)	40
2.1.4.14. Mücedere (bulgur ile mercimek pilavı).....	40
2.1.4.15. Bulgur aşı (bulgur pilavı).....	40
2.1.4.16. Pirinç aşı (pirinç pilavı).....	40
2.1.4.17. Nohutlu pirinç aşı (pilavı)	40
2.1.4.18. Şariyeli pirinç aşı (şehriyeli pirinç pilavı).....	41
2.1.4.19. Pirinç mücederesi (mercimekli pirinç pilavı).....	41
2.1.4.20. Tamatoslu aş (domates ile bulgur pilavı)	41
2.1.5. Değerlendirme	41
2.2. Özel Gün Yemekleri ve İnanışları.....	42
2.2.1. Nişan Yemekleri	42
2.2.2. Düğünde Yapılan Yemekler ve Hazırlıklar	43
2.2.2.1. Düğünlerden önce yapılan hazırlıklar	43
2.2.2.2. Düğünde yapılan yemekler	44
2.2.3. Lohusa Yemekleri ve Yapılan Uygulamalar	46
2.2.3.1. Lohusa yemekleri	46
2.2.3.2. Yapılan uygulamalar	47

2.2.4. Lohusa Kadına Yapılan İçecekler	48
2.2.3.1. Lohusa şerbeti	48
2.2.3.2. Halbe (çemen otu)	48
2.2.3.3. İhlamur otu	48
2.2.3.4. Üzüm pekmezi şerbeti	48
2.2.3.5. Peryavşan otu	48
2.2.5. Nefse Kadına Gelen Misafirlere İkram Edilen Yiyecekler	49
2.2.6. Ölü Yemekleri	49
2.2.7. Değerlendirme	51
2.3. Dini Günlerde Yapılan Yemekler	52
2.3.1. Ramazan'da Yapılan Yemekler	52
2.3.1.1. Fette	52
2.3.1.2. Mercimek çorbası	53
2.3.2. Ramazan'da Yapılan İçecekler	53
2.3.2.1. Meyan	53
2.5.2.2. Hindistan hurması şerbeti	54
2.3.3. Kurban ve Ramazan Bayramı'nda Yapılan Yemekler ve Yaşam Tarzı ...	54
2.3.4. Bayram Gününde Olan Adetler ve Yaşam Tarzı	54
2.3.4.1. Bayramda misafire ikram edilen yiyecekleri	55
2.3.4.2. Kahke (bayram bisküvisi)	55
2.3.4.3. Kavurğa (buğday ile yapılan çerez)	56
2.3.4.4. Mamul	56
2.3.4.5. Pağaç (bisküvi türü)	56
2.3.4.6. Karabiç (bir tür bisküvi)	57
2.3.4.7. Kurabiye	57
2.3.4.8. Hurmalı kurabiye	57
2.3.5. Bayram Yiyeceklerinin Sunum Şekli	57
2.3.6. Değerlendirme	58
2.4. Salatalar ve Kullanılan Baharatlar	58
2.4.1. Çirtme (Yoğurtlu Salatalık)	58
2.4.2. Roka Salatası	58
2.4.3. Roka ve Kırmızılahana Salatası	58

2.4.4. Roka Salatası.....	59
2.4.5. Salatalık ve Domates Salatası	59
2.4.7. Pirpirim Salatası.....	59
2.4.8. Çoban Salatası.....	59
2.4.9. Kısır Salatası	59
2.4.10. Lahana Salatası	60
2.4.11. Mor Lahana Salatası	60
2.4.12. Maydanoz ile Soğan Salatası	60
2.4.13. Turp Salatası	60
2.4.14. Patates Salatası.....	60
2.4.15. Değerlendirme	61
2.5. Tatlılar ve Reçeller	61
2.5.1. Hamurlu ve Meyveli Tatlılar	61
2.5.1.1. Şıllık tatlısı (ekmek unu ile yapılan tatlı).....	61
2.5.1.2. Ommaç (sar yağ ve sallama ekmeği ile yapılan tatlı)	61
2.5.1.3. Kesme.....	62
2.5.1.4. Pestil.....	62
2.5.1.5. Sucuk.....	63
2.5.1.6. Kuru üzüm.....	63
2.5.1.7. Kuymak	63
2.5.1.8. İrmik ve un karışımı hamur tatlısı.....	64
2.5.1.9. Baklava.....	64
2.5.1.10. Künefe	65
2.5.1.11. Şam tatlısı.....	65
2.5.1.12. İrmik tatlısı	65
2.5.2. Sütlu Tatlılar	66
2.5.2.1. Sütlu buğday tatlısı zerde (sütlaç)	66
2.5.2.2. Sahlep (Salep)	66
2.5.2.3. Sütlu muzlu tatlı	66
2.5.2.4. Lübnan'ın akşamı adlı tatlısı	66
2.5.3. Nişasta ile Yapılan Tatlı	67
2.5.3.1. Nişastalı muhallebi.....	67
2.5.3.2. Nişastalı portakalı muhallebi	67

2.5.4. Reçeller	68
2.5.4.1. Tah reçeli (üzümden olan reçel çeşidi)	68
2.5.4.2. Kabak reçeli	69
2.5.4.3. Uzun kabak reçeli.....	69
2.5.4.4. Yuvarlak kış kabağı reçeli.....	69
2.5.4.5. Kayısı reçeli	69
2.5.4.6. İncir reçeli	70
2.5.4.7. Kiraz reçeli	70
2.5.4.8. Gül reçeli.....	70
2.5.4.9. Çilek reçeli	71
2.5.5. Değerlendirme	71
2.6. Halep Türkmen Mutfağında Kullanılan Araç-Gereçler ve Yöresel İsimleri...	71
2.7. Halep Türkmenlerini Sofra Adabına Genel Bir Bakış	74
2.7.1. Sofra Adabı Kavramı ve Halep Türkmenleri.....	74
2.7.2. Değerlendirme	76
2.8. Kış İçin Hazırlanan Yiyecekler	76
2.8.1. Süt Ürünleri ile Yapılan Yiyecekler ve Saklama Yöntemi.....	76
2.8.1.1. Sarı yağı saklama tekniği ve onun için kullanılan eşyalar	76
2.8.1.2. Yannıkta (keçi veya koyun derisinden yapılan yayık) yoğurttan yağ çıkarma sistemi.....	77
2.8.1.3. Peynir yapımı	77
2.8.1.4. Keş yapımı (çökelek) ve pişirilmesi.....	78
2.8.1.5. Düberke (yoğurt ile yapılan kahvaltılık)	78
2.8.2. Meyvelerden Yapılan Yiyecekler	78
2.8.2.1. Üzüm pekmezi yapımı	78
2.8.2.2. Siyah zeytin yapımı ve kışa saklama şekli	79
2.8.3. Sebzelerden Yapılan Yiyecekler.....	79
2.8.3.1. Domates salçası yapımı.....	79
2.8.3.2. Biber salçası	80
2.8.3.3. Yaprak basması yapımı	81
2.8.3.4. Megdüs yapımı (patlıcan ve ceviz ile yapılan kahvaltılık)	81
2.8.3.5. Turşu yapımı ve çeşitleri	81
2.8.4. Tahıllardan Yapılan Yiyecekler ve Saklama Yöntemi	82

2.8.4.1. Mercimek nasıl saklanır	82
2.8.4.2. Buğday nasıl saklanır	83
2.8.5. Etler (nasıl yapılır ve nerede saklanır).....	83
2.8.5.1. Topaç yapıp kuyuya sallandırma	83
2.8.5.2. Kavurma.....	84
2.8.5.3. Una gömme	84
2.8.5.4. Bulğura gömme (bulgura gömme).....	84
2.8.6. Değerlendirme	85
2.9. Günümüzde Yiyeceklerde ve İçeceklerde Olan Değişiklikler (Araç Gereçlerde, Yemeklerde, Tatlılarda)	85
2.10. Türkmen Mutfağı ve Halk Edebiyatı.....	86
2.10.1. Mâniler.....	86
2.10.2. Şiirler	89
2.10.3. Atasözleri	96
2.10.4. Değerlendirme	99
SONUÇ.....	100
KAYNAKÇA	101
SÖZLÜK.....	107
EKLER.....	116
Ek 1. Türkmen Yöresine Ait Yemek ve Araç-Gereç Fotoğraflar	116

KISALTMALAR

Arş. Gör.	: Araştırma Görevlisi
Çev.	: Çeviri
Doç.	: Doçent
Dr.	: Doktor
Ed.	: Editör
K.K.	: Kaynak Kişi
Km	: Kilometre
M.Ö.	: Milattan Önce
MEB	: Millî Eğitim Bakanlığı
Öğr.	: Öğretim
s.	: Sayfa
s.a.v.	: Sallallahu aleyhi ve sellem
vb.	: ve benzeri
vd.	: ve diğerleri
Yay. Haz.	: Yayına Hazırlayan(lar)
y.y.	: Yüzyıl

GİRİŞ

A. Araştırmanın Konusu ve Problemi

Çalışmada, Halep Türkmenlerin mutfak kültürü, yemek çeşitleri, adetleri, yaşam tarzları ele alınıp kültürü incelenmiş ve halk edebiyatı açısından mutfak kültürüne ait mâni, şiir, atasözleri, derlemeler yöntemi ile toplanarak bilgilere ulaşılmaktadır. Böylece nesilden nesle bu kültürün aktarılıp yaşatılmasına vesile olmuştur.

B. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Mutfak kültürü, Türk halk bilimi açısından önemli bir yere sahiptir. Mutfak kültürü içinde bir yerin kültürünü ve yaşam tarzını barındırmaktadır. Buradan yola çıkarak Halep Türkmen mutfağını, halk edebiyatını ve kültürel kodlarını tespit etmek amacı arz etmektedir.

C. Araştırmanın Yöntemi

Araştırma yönteminde görüşme tekniği kullanılarak verilere ulaşılmıştır. Görüşme Halep Türkmenleri ile yapılmıştır. Türkiye'ye savaş nedeni ile gelen ve çeşitli illerde yaşayan Türkmenler ile de görüşme gerçekleştirilmiştir. Bunlar Gaziantep, İstanbul, İzmir, Mardin, Konya ve Halep Türkmen köylerinde ve şehrinde yaşayan Türkmenler ile yapılmıştır. Halep Türkmen kültürü ve yaşam tarzı, mutfağı, edebiyatı bu görüşmelerde dikkate alınmıştır. Görüşmeler 46 kişi ile yapılmış olup 2023 yılında tamamlanmıştır. Görüşmeler çoğunlukla kadın katılımcılarla yapılmıştır. Sorulan sorular Türkmen mutfağını anlatacak şekilde sorulmuştur. Pandemi koşulları nedeni ile bazı görüşmeler çevrimiçi olarak yapılmıştır.

D. Konu ile İlgili Ulusal ve Uluslararası Tezler Çalışmaları

Çalışmada konu ile ilgili oluşturulan literatür, kitaplar, tezler ve makaleler olmak üzere üç başlık altında ele alınmıştır. Söz konusu literatürden bazı örnekler aşağıdaki gibidir:

Kitaplar

Erol, M. (2012). Halep Türkmenleri Halk Kültür Araştırmaları. Ankara: Grafiker Yayınları.

Halk kültür araştırması yapan Erol bu çalışmasında, Halep Türkmenlerinin durumuna, geçiş dönemlerine ve Halk edebiyatına ilişkin bilgilerin derleme yöntemi ile elde etmektedir. Bu çalışmanın birinci bölümünde, tarihte Halep Türkmenleri ve günümüzdeki durumları yer almaktadır. Çalışmanın ikinci bölümünde geçiş dönemleri, doğum, evlenme, ölüm, ölüm sonrası ve üçüncü bölümünde ise Halep Türkmenleri halk edebiyatı manzum ve mensur ürünlerine yer verilmiştir. Manzum ürünlerde ferdi şiirlere, anonim şiirlere; ferdi şiirlerde Halep Türkmen şairlerin geleneksel Türk Halk Şiirindeki yeri, şiirlerin genel özellikleri, Halep Türkmen Halk Şairleri yer almaktadır. Anonim şiirlerde, mâniler, türküler, ağıtlar, ninniler, tekerlemeler, bilmece; mensur ürünlerde, masallar, halk hikâyeleri, efsaneler, fıkralara ele alınmıştır. Dördüncü bölümde, oyunlar, halk mutfağı, halk hekimliği, halk hukuk, giyim kuşam yer almaktadır.

Kaya, D. (2014). Anonim Halk Şiiri. Ankara: Akçağ Yayınları.

Anonim Halk Şiiri kitabında yedi bölüme yer verilmiştir. Mânî, türkü, ağıt, ninni, düzgü, bilmece ve en son bölüm tekerleme. Mânî bölümü dokuz başlığa ayrılmıştır. Mânî kavramı, mânî şeklinin tarihçesi, mânî söyleme geleneği, mânilerin teknik özellikleri, mânilerin tasnifleri, mânilerdeki zenginlikler ve mana derinlikleri ve sahibi beli mâniler, mânilerin diğer türlerle ilişkisi, Türk topluluklarında mâniler. İkinci bölüm türkü, altı başlıktan oluşmaktadır, Türkü kavramı, türkülerin doğuş ve yayılışları, türkülerin çeşitleri ve teknik özellikleri, türkülerin tasnifi, türkünün diğer türkülerle ilişkisi, Türk topluluklarında türküler. Üçüncü bölüm Ağıt yedi başlıktan oluşmaktadır. Ağıt kavramı, ağıt yakma geleneği, ağıtların muhtevası ve ağıtlarda mısra değişiklikleri, ağıtların tasnifi, anonim olmayan ağıtlar, ağıtın diğer türlerle ilişkisi, Türk topluluklarında ağıtlar. Dördüncü bölüm Ninni, sekiz başlıktan oluşmaktadır. Ninni kavramı, ninni söyleme geleneği, ninnilerin tasnifi, ninnilerin

özellikleri, ninnilerin teknik özellikleri, anonim olmayan ninniler, ninninin diğer türlerle ilişkisi, Türk topluluklarında ninniler. Beşinci bölüm düzgü, beş başlık altında incelenmiştir. Düzgü kavramı, düzgülerin genel özellikleri, düzgülerin teknik özellikleri, düzgülerin tasnifi, Türk topluluklarında düzgüler. Altıncı bölüm bilmece, dokuz başlık altında verilmiştir. Bilmece kavramı ve geleneği, bilmece konusunda yapılan çalışmalar ve tasnifler, bilmecelerde kafiye ve redif, bilmece özellikleri ve Türk topluluklarında bilmeceler ele alınmıştır. Yedinci bölümde altı başlığa verilip, tekerleme kavramı, ortaya çıkışı ve özellikleri, çeşitleri ve en son Türk topluluklarında tekerlemeler ele alınıp incelenmiştir.

Erendor, M. (2016). Suriye ve Türkmenler. İstanbul: Bilgeoğuz Yayınları.

Metin Erendor çalışmasında giriş bölümü hariç beş bölüme yer vermiştir. Giriş bölümünde Suriye coğrafyası, tarihi, Suriye adının kökeni ve anlamı, Suriye'nin coğrafik yapısı ve stratejik konum ve önemi ele alınmıştır. Birinci bölümde dünden bugüne ana hatlarıyla Suriye tarihi, bu kısımda milattan önceki dönemlerde Suriye ve Suriye'de Roma İmparatorluğu dönemi ve Suriye topraklarında kurulan devletler almaktadır. İkinci bölüm, Suriye devletinin kuruluşu, kuruluşu etki eden etnik ve dini gruplar ile Arap siyasetinin oluşumu, burada Osmanlı döneminden sonraki dönemde Suriye'de yaşananlar, dini yapılar ve Suriye tarih, nüfus, yerleşim yerleri bu kısımda bulunmaktadır. Üçüncü bölümde, bugünkü Suriye'de Türkmenler, Türkmen kimliği ve tarihi, Türkmen göçleri ve günümüz Suriye Türkmenleri, boy teşkilatı, nüfus yapıları, sosyal, ekonomik, siyasi durumu incelenmiştir. Dördüncü bölümde, Türkmenlerin siyasi yapılanması ve askeri teşkilatlanması burada yer almaktadır. Beşinci bölümünde, Suriye'de Türkmenlerin geleceği, Türkiye'nin Suriye ve Türkmen politikası ele alınmıştır.

Yalman, A. R. (1977). Cenupta Türkmen Oymakları. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Kitap iki kısımdan oluşmaktadır, Birinci kısım Anadolu tetkikleri, ikinci kısım Bulgar dağında ve yürükler arasında konular çalışılmıştır. Cenupta Türkmen oymakları, reisleri, obaları ve Elbeyli aşiretinin ev kuruluşu, yemek kapları, misafir kurbanı, abdalların cinsi, düğün unu ve Elbeyli'nin köyleri, davar damgaları, Elbeyli'nin ev kuruluşu ve ev eşyası, düğünleri, nişanları, doğum adetleri, kına ve

gerdek adetleri, ölüm adetleri, Elbeyli’de türkü ve hikayeleri, Türkmen takvimi, düğünler ve oyunlar, Türkmen Türküleri ele alınmış ve incelenmiştir. İkinci kısım ise Bulgar dağı, Bulgar dağlarında göç, Bulgar dağı yürükleri, Bahşiş yürükleri ve büyükleri, yaylaları, Beğdik oymağı ve Bulgar dağında Türklerin ev, çadır, dokuma, ev eşyası, yiyecek, avcılık, evcilleştirilmiş hayvanlar çalışılmıştır. Yörüklerde doğum, düğün, ölüm, hikâye ve masallar ele alınıp çalışılmıştır.

Oğuz, M. Ö. (2019). Paldır Kültür Kentleşmeler. Ankara: Geleneksel Yayınları.

Paldır Kültür Kentleşme, “evde”, “sokakta”, “eğitimde”, “edepte”, “sanatta” ve “işte” başlıklarını taşıyan altı bölümden oluşmaktadır. Giriş bölümünde ise yazar “yeni kent” dediğimizde hızla alanlar ve mekanların kentleşmesine ve kültürün unutulmasına ve kalkmasına sebep olmuştur. Birinci bölümde ise “evde” on beş unsurdan oluşmaktadır. Burada yazar ev mimarisi ile ilgili gelişmeleri ve buna dair kültürü, mutfacı, değişime neden olan kentleşmeyi konu edinmiştir. İkinci bölümde ise “sokakta” kentleşmenin ve değişimin getirdiği kültürel adetlerin ve göreneklerin uzaklaşması ve bu değişimle insanoğlunun yaşamında olan çoğu kültürün yaşanmamasına ve çok değişmesine neden olduğundan söz edilmektedir. Üçüncü bölümde, “eğitimde” kentleşmenin getirdiği değişiklik, hayatın çoğu bölümünü etkilemiştir. Dördüncü bölüm, kentleşmeyle birlikte çoğu geleneklerden ve yöresel olan kültürden uzak kalınmıştır, sanal dünyanın getirdiği ve yaşam tarzının, kentleşmenin getirdiği kent toplumun davranışlarında değişime neden olmuştur ve burada yer almıştır. Beşinci bölüm sanatta, eski sanatların unutulmasına ve yerine yeni sanatların girmesi. Altıncı bölümde yeni kentleşmeyle birlikte yeni yerlerin ve mekanların ortaya çıkması ve hayatın çeşitli alanlarına girmesine konu edilmektedir.

Ekici, M. (2016). Halk Bilgisi (Folklor) Derleme ve İnceleme Yöntemi. Ankara: Geleneksel Yayıncılık.

Ekici, çalışmasının giriş bölümünde, halk, halk bilgisi, halk bilimi ve özelliklerine değinmiştir. Giriş bölümü hariç dört bölümden oluşmaktadır. Birinci bölüm, derleme ve planlamasında, derleme terimi ile ilgili bilgiler verilmiştir. Aynı zamanda derlemeci kimdir ve kaynak kişi kimdir, derlemenin planlanması, derleme nedeni, amacı, derlemede lazım olan araç, gereçler ile ilgili bilgiler verilmiştir. İkinci bölümde, derlemede alana çıkmadan önce yapılması gereken hazırlıklar ile ilgili

malzemeler yazılı, elektronik ve video, fotoğraf makinası ve derleme yapılacak kişilerin belirlenmesi, derleme yapılacak alan çalışmasının araştırılması ve alan ile ilgili bilgiler edinilmesi ve halk bilimcinin derleme alanında bulunan dil özelliklerine dikkat etmesi, ele alınması gereken hususlardan olmalıdır. Üçüncü bölümde, derleme alanında kullanılan yöntemler, anket, gözlem ve görüşme yöntemleri ve bu yöntemlerin alanda kullanımı ve derleme ortamı, kaynak kişi bilgilerinin kaydedilmesi ile ilgili bilgiler verilmiştir. Dördüncü bölümde, derleme çalışması sonrasında alanda yapılması gerekenler yer almıştır. Alanda derlenen ürünlerinin tasnifi, arşive, yazıya geçirilmesi ve ses, görüntü kayıtlarının çözümleri, metin merkezli kuram ve yöntemler burada yer almaktadır. Sonuç ve ekler kısmında, türlere göre örnek bilgi soruları ele alınıp beyan edilmiştir.

Dağ, A. E. (2015). Emevilerden Arap Baharına Halep Türkmenleri. İstanbul: Taş Mektep Yayın Atölyesi.

Dağ'ın bu çalışması, on bölüm içerisinde incelenmiştir. Halep Türkmenlerinin tarihi olarak ilk göçler, Selçuklular, Emirlikler Dönemi, Memlükler Dönemi, Osmanlı Dönemi, Modern Dönem, Manada Dönemi, Bağımsız Suriye Dönemi, Reform Dönemi ve en son olarak Arap Baharı sonrasında yaşanan gelişmeler ele alınmıştır. Aynı zamanda Halep Türkmenleri boyları, fotoğrafları yer almaktadır.

Ong, W. J. (2010). Sözlü ve Yazılı Kültür: Sözün Teknolojileşmesi. İstanbul: Metis Yayınları.

“Sözlü ve Yazılı Kültür” adlı kitap yedi bölümden oluşmaktadır. Kitap sözlü ve yazılı kültür arasındaki farkları ele almaktadır. Sözlü ve yazılı kültür arasındaki farkın elektronik zaman içerisinde anlaşılması ortaya çıkmıştır. Söz ve yazı ilişkisinin birbirine bağlı olduğunu ve bunun birincil ve ikincil sözlü kültür çağında anlam değişikliğine uğradığı anlatılmaktadır. Birincil sözlü kültür olarak bilinen yazı ve matbaa kavramlarının varlığını bilmeyen iletişim olarak konuşma dilinde oluşmaktadır. İkincil sözlü kültür ise elektronik ve matbaa çağındadır böylece sözlü kültürden yazıya ve sonra elektronik çağa geçmesini ele almaktadır.

Tezler

Dağ, A. E. (2010). Halep Türkmenleri (1918-2008). (Doktora Tezi). Marmara Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul.

Dağ bu çalışmasının giriş bölümü hariç üç başlık altında ele almıştır. Birinci başlıkta, tarih içinde Halep Türkmenleri, ikinci başlıkta saha araştırması, teknik analiz ve nitel bulgular yer almaktadır. Üçüncü başlıkta ise günümüzde Halep Türkmenleri kimlik, gelenekler, aile, din, sosyal yapı, ekonomik yaşam kalitesi, eğitim, kültür, okula devam, sağlık, siyasi ve etnik algılar, özgürlükler, ayrımcılık, Türkiye ye bakış ve ilişkiler, nicel saha araştırmasında çıkan genel sonuçlara yer verilmektedir.

Aydos, S. (2012). Ankara Çubuk İlçesi Mutfak Kültürünün Dönüşüm Süreçlerinin Halk Bilimi Açısından İncelenmesi. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

Sevim Aydoslun tezi dört bölümden oluşmaktadır. Giriş bölümünde Çubuk ilçesi hakkında genel bilgiler verilmiştir. Birinci bölümde gıdaların hazırlanması, saklanması ve yemek çeşitleri yer almaktadır. İkinci bölümde mutfak mimarisi mutfakta kullanılan araç-gereçler ve mutfakta kullanılan ölçüm kavramları incelenmiştir. Üçüncü bölümde, sofraya gelenekleri ve törensel yemeklere yer verilmiştir. Dördüncü bölümde ise halk, inanış ve uygulamalar, Çubuk mutfak kültürünün halk mutfak kültürüne yansımaları üzerinde durulmuştur.

Ayrik, K. (2017). Suriyeli Türkmen Toplumunun Yaşadıkları ve Arap Medyasının Türkmenlere Bakış Açısı. (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Ticaret Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Yüksek lisan tezi olarak hazırlanan çalışma üç bölüm halinde ele alınmıştır. Birinci bölümde Suriye'nin tarihteki konumu ve Suriye isminin kökeni, Suriye'nin tarihi ve coğrafi konumu, iklim, su kaynakları, bitki örtüsü ve hayvan çeşitliliği yer almaktadır. Suriye'nin nüfus ve yerleşme, siyaset, ekonomi, kamu hizmetleri ve kültürel yapısı ele alınmıştır. İkinci bölümde, Türkmenler ve Suriye Türkmenleri bu deyimden kökeni, tarihi, kavrama hamleleri, nüfus, Türkmenlerin toplumsal ve kültürel yönleri, Suriyeli Türkmen toplumunun yaşadıkları, eski ve yeni dönemde Arap İslam medeniyeti inşasında Türkmenlerin rolü, Suriye Türkmenlerinin, Suriye devrimindeki rolleri yer almaktadır. Üçüncü bölümde ise Arap medeniyetinin

Türkmenlere bakış açısı ve aynı zamanda Türkmenler ile ilgili çıkan haber başlıklarından bahsetmiştir.

Gümüş, H. (2011). Türk Mutfak Kültüründe Çorba. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.

Gümüş'ün çalışması, giriş bölümü hariç iki bölümden oluşmaktadır. Tezin birinci bölümünde yemek kültür ilişkisi ve mutfak kültürüne yer vermiştir. Dünya mutfak kültüründen ve Türk mutfak kültüründen bahsetmiştir. İkinci bölümde ise çorbanın mutfak kültüründeki yeri, önemi, çorbanın hazırlanması ve türlerinden bahsedilmiştir.

Saçıkaralı, M. (2015). Türk Mutfak Kültüründe Aşurenin Tarihsel Süreci, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.

Saçıkaralı'nın çalışması üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölüm olan girişte, yöntem ve tez sunumu yer almaktadır. İkinci bölümde Türk mutfak kültürü, üçüncü bölümde ise aşurenin kelime anlamı, içine konan malzemeler, insan sağlığına faydaları, aşure gününde gerçekleştiğine inanılan hadiseler ve Türk mutfak kültüründe aşurenin yerine değinilmiştir. Osmanlı mutfak kültüründe aşurenin özellikleri, ikram edilmesi, Osmanlı sarayında aşurenin padişaha takdimi ve aşureyi takdim edenlere yapılan ihsanlar, Alevilerde aşure geleneği ve günümüzde mutfak kültüründe aşure üzerinde durulmuştur.

Çakmak, S. (2020). Ardahan Posof İlçesi Mutfak Kültürün Geçmişten Günümüze Değişim ve Dönüşüm Süreçlerinin Halk Bilimi Açısından İncelenmesi. (Yüksek Lisans Tezi). Ardahan Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Ardahan.

Çakmak çalışmasının birinci bölümünde, Posof ilçesinin coğrafyasına ve tarihine yer vermiştir. İkinci bölümünde iklim koşullarının mutfak kültürüne yansımaları ve gıdaların hazırlanması ve saklanması üzerine bilgiler yer almaktadır. Bunlardan peynir, yağ, yoğurt olmak ile beraber tahıl ve baklagillerin, sebzelerin, meyvelerin, et ve et ürünlerinin, yabani bitkilerin, içeceklerin hazırlanması ve saklanması ile yemek çeşitleri üzerinde durulmuştur. Üçüncü bölümünde mutfak mimarisi, mutfakta kullanılan araç, gereçler ve ölçü kavramlarına ayrılmıştır. Dördüncü bölümünde, Posof mutfak kültürü ile ilgili sofrada adabı ve törensel

yemeklerle ilgili bilgiler verilmiştir. Beşinci bölümünde ise Posof mutfak kültürünün halk edebiyatına yansıması olan mâniler, deyimler, tekerlemeler yer almaktadır.

Çınar, Z. (2019). Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamaları: Ege Bölgesi'nde Nitel Çalışma. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.

Çınar'ın çalışması beş bölümden oluşmaktadır. Birinci bölüm giriş bölümüdür. İkinci bölümde, literatür tarama kısmında gastronomi ve Türk mutfak kültürü ile ilgili bilgiler verilmektedir. Üçüncü bölümde çalışmasında uyguladığı yöntemden bahsetmektedir. Dördüncü bölümde bulgular kısmında hayatın temel geçiş dönemlerini ele almaktadır. Beşinci bölümde sonuç ve tartışmaya yer vermektedir.

Ceylan, J. A. (2017). Mardin mutfak kültürü üzerinde bir araştırma. (Yüksek Lisans Tezi). Ankara Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.

Aslan'ın çalışması beş bölümden oluşmaktadır. Giriş kısmında mutfak kültürü ile ilgili bilgilere değinmiştir. Türk mutfağı, Anadolu mutfağı, Mezopotamya mutfağı, Güney Doğu Anadolu mutfağı ve Mardin mutfak kültürü incelenmiştir. İkinci kısımda gereç ve yöntem ile ilgili bilgiler yer almaktadır. Araştırma, Mardin ilinin Artuklu ilçesinde yaşayan yerli ailelerin mutfak kültürlerini incelemektedir. Araştırmada, anket formu ile yüz yüze görüşme tekniği kullanarak bilgilere ulaşılmıştır. Aileler hakkında genel bilgiler, ailelerin mutfakları, sofrası servisi, yiyecek hazırlama, pişirme ve saklama uygulamaları, beslenme alışkanlıkları ile bilgilere yer verilmiştir.

Makaleler

Ardıç Yetiş, Ş. (2020). Türk Mutfak Kültüründe Bulgurun Yeri ve Önemi, Nevşehir. Türk Turizm Araştırmalar Dergisi, 4 (1), 716-728.

Makalede Türk mutfağına genel bir bakış yapılmaktadır ve bulgurun yapısı ve Türk mutfağında kullanımını ele alınmaktadır. Türk mutfağına temel besini olan bulgurun önemini ve Türk mutfağında kullanımı ve pişirme tekniği belirtilmektedir.

Kızıldemir, Ö. Öztürk, E ve Saruşık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 14 (3), 191-210.

Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde ve yaşanan değişimlerde ele alınan dört dönem incelemesinden bahsi edilmektedir. Bunlar, İslam öncesinde, İslam etkisinde Orta Asya Türk mutfağı, Selçuklu mutfağı, Osmanlı mutfağı ve son olarak Cumhuriyet dönemi mutfağı ve Türk mutfağında etkili olan faktörler incelenmiştir.

Solmaz, Y ve Altınar, D. D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 1(3), 108-124

Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme olan makalede Türk mutfağının genel özellikleri ve Türk mutfağının evreleri, Orta Asya Türk mutfağı, Selçuklu beylikler dönemi mutfağı, 19.yy. 20.yy. Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı yer almaktadır aynı zamanda Türk mutfak kültürüne etki eden faktörler ve geleneksel Türk mutfak kültüründe beslenme alışkanlıklarına yer verilmiştir.

Akoğlu, E. (2020). Aksakallı, Z. Erzurum Mutfak Kültüründe Kış Hazırlıklarının İncelenmesi. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 24(3), 1331-1345.

Erzurum ili, Konya, Sivas ve Ankara'dan sonra Türkiye'nin dördüncü, Doğu Anadolu bölgesinin birinci en büyük arazi varlığına sahiptir. Erzurum mutfak kültüründeki yiyecek- içecek unsurlarının dört başlık altında incelemesi yer almaktadır. Et ve et ürünlerinin hazırlanması ve kışa saklama şekli, süt ve süt ürünlerinden yapılan peynir türleri, tereyağı, kuru kaymağı ile meşhur olmaktadır. Erzurum, mutfak kültüründe en sık kullanılan otlar ve sebzelerden, aş otu, çiriş, ıskın, uçkun, evelik otlarından bazılarıdır. Erzurum'un meşhur hamur işleri ve tatlısı olan, kadayıf dolması, su böreği ve tandır ketesidir. Son olarak Erzurum ilinin kış hazırlıklarında araştırmacılar detaylı ve zengin bilgiler elde edebilmek için nitel araştırma yöntemine başvurulmuştur. Buna dayanarak kış hazırlıklarına dair erişilen veriler; çorbalar, süt mamulleri, sebzeler, et mamulleri, turşular, reçeller, kuruyemiş, meyve ve baharatlar bu makalede bulunan bilgilerdendir.

Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. Uluslararası Türk Dünyası, Turizm Araştırmaları Dergisi. 3 (1), 105-125.

Makale, Türklerin ilk yurdu olan Orta Asya'dan başlayarak göçebe Türklerin mutfağı, Anadolu'da kurulan mutfak kültürleri ve modern Türk mutfağındaki etkileri bulunmaktadır. Çalışmada hedeflenen bilgilere ulaşabilmek için nitel araştırma yöntemi kullanılmış olup aynı zamanda konu ile ilgili kaynaklar incelenmiştir. Çalışmadaki bulgular ise göçebe Türkler' in mutfağı, Selçuklu mutfağı, Osmanlı mutfağı, tartışma ve sonuç olarak Orta Asya Türk mutfağı ile modern Türk mutfağının kıyaslanması, Selçuklu mutfağı ile modern Türk mutfağının kıyaslaması, Osmanlı mutfağı ile modern Türk mutfağı ile kıyaslaması ele alınmaktadır.

Şimşek, A. ve Güleç, E. (2020). Ayetler ve Hadisler Doğrultusunda İslami Mutfak Anlayışı. Araştırma Makalesi, 2 (1), 56-69.

İslami mutfak anlayışı çerçevesinde bulunan başlıklar ve incelenmesi yapılan konular makale şu şekilde geçmektedir: “Yemeğin Kıymeti, Yemek ve Hikmet, Paylaşarak Kalbi Beslemek, Yemeğe Davet, Sofra Adabı, Resulullah'ın (s.a.v.) Sofrası ve Helal ve Haram” başlıkları altında ele alınmış ve incelenmiştir. Makalede, Kur'an-ı Kerim ve hadisler doğrultusunda Hz. Muhammed'in (s.a.v.) beslenme şekli, o döneme ait mutfak kültürü, İslami mutfak anlayışının ortaya çıkarılması ve ele alınması yer almaktadır.

Serçeoğlu, N. (2014). Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği, Turizm Gastronomi Çalışmaları Dergisi, 2(4), 36-46.

Makale, Erzurum mutfak kültürünü tanıma durumunu tespit etmektir. Türklerde mutfak kültürü ve tarihi gelişimi çalışılmış ve bu bağlamda Selçuklu mutfağına, Osmanlı mutfak kültürüne değinilmiştir. Erzurum il mutfak kültürü zenginliği ve yemekleri ele alınmış ve Erzurum halkının mutfağını tanıyıp tanımadığı, yöresel lezzetleri yapıp yapmadıkları konusunda anket hazırlanıp bir neticeye varılmıştır. Anket, Erzurum il sınırları içinde yaşayan 390 kişiye uygulanmıştır. Erzurum mutfak kültürünün yaşatılabilmesi ve nesillere aktarabilmesi konusunda öneriler sunulmuştur.

Bekar, A. ve Zağralı, E. (2015). Türk Yemek Kültürü ve Teknolojik Gelişmelerin Yemek Kültürü Üzerine Etkileri, Journal of Tourism Theory and Research, 1(1), 40-48.

Türk yemek kültürü ve teknolojik gelişmelerin yemek kültürü üzerine etkileri başlıklı makalede, giriş bölümünde kültür ile ilgili bilgiler verilmekte ve beslenmenin, yiyeceklerin kültürle ilişkili olduğunu belirtilmektedir. Yemek kültürünün önemi, Türk mutfak kültürü ve tarihi ile ilgili bilgiler verilmektedir. Her mutfağın kendine göre özellikleri bulunduğu burada anlatılmaktadır. Yemek kültürünün teknoloji ile birlikte çoğu değişimlere uğradığını ve Türk mutfak kültürünün teknolojik gelişmeler konusunda yok olmasını engellemek ve yemek kültürünün kuşaklar boyu aktarımını sağlamak için öneriler verilmektedir.

Alyakut, Ö. ve Küçükkömürler, S. (2018). Geleneksel Bir Ekmek Çeşidi: Yufka Ekmeği. Turizm Gastronomi Çalışmaları Dergisi, 6(3), 379-395

Makalede giriş bölümünde ekmekte kullanılan unun önemini ve ekmek yapımında kullanımını belirtilmektedir. Ekmeğin tarihsel gelişimi ve sözel kültürdeki yeri ekmeğin etimolojisi ve yufka ekmeğinin geleneksel yapımı ve yufka ekmeğinden yapılan yiyecekler ile ilgili bilgiler verilmektedir. Yufka ekmeğinin sosyal ve kültürel işlevi ve yufka ekmeğinin somut olmayan kültürel miras alanı ile verilen bilgiler yer almaktadır.

BİRİNCİ BÖLÜM

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

1.1. Halep Kenti

Suriye, Türkiye ile en uzun sınır şeridini paylaşmaktadır. Arapların en çok nüfusa sahip olduğu Suriye’de, Türkmenler, Kürtler, Ermeniler gibi birçok etnik gurup yaşamaktadır (Erol, 2012, s. 15).

Doğu Akdeniz’de Anadolu ile Mısır, Bağdat ve Musul’dan Akdeniz’e birleşen yolların kavşağındadır (Koltuk, 2018, s. 34).

Bugün Halep kenti, Suriye’nin kuzey ucunda, 18 bin 500 km karelik bir alana sahip 8 ilçesi bulunan ve yaklaşık 4 milyon 64 bin nüfuslu bir kenttir (Dağ, 2010, s. 4).

Orta doğunun en mühim siyasi, kültürel, ticari merkezlerinden biri olan Halep şehri ilk şehirlerden biridir. Stratejik konuma sahip olan Halep şehri, Suriye’nin kuzeyinde, Anadolu’dan Mezopotamya’ya, Akdeniz’den İran’a giden yolların buluştuğu bu şehrin tarihi boyunca çeşitli ülkeler tarafından ele geçirilmeye çalışılmıştır (Ayan, 2017, s. 37; Yazıcı, s. 239).

Halep şehrinin kuruluşu kesin olarak bilinmemektedir. Arkeolojik kazılarda Hitit buluntularına ve Halep şehrine hâkim olan Asur, Roma, Bizans gibi çoğu devletlerin eserlerine rastlanmaktadır (Koltuk, 2018, s. 35) .

İbn Battuta seyahatnamesinde şöyle tanımlamıştır Halep şehrini: “Bu şehir görmeğe değerdir. Konumu itibariyle benzersiz bir üstünlüğü vardır. Halep’in dışı da pek güzeldir. İnsanın kalbine ferahlık verir. Hakikaten burası hilafete layık olabilmek için bir merkezi şehirdir” (Muhammed, 2000).

Halep şehri konumu itibari ile Suriye'nin kuzey tarafındadır. Sınır olarak Türkiye'ye 45 km uzaklıktadır ve güneyde 146 km uzaklıkta Hama, batıda 186 km'de Lâzkiye, doğuda 192 km'de Rakka, kuzeybatıda 165 km'de İskenderun şehirleri mevcuttur.

Halep şehrinin kışları kısa, yazları uzun olmaktadır. Bunun sebebi de bulunduğu yarı-çöl iklime sahip olmasıdır. Soğuk ve nemli, sıcak ve kuru bir havaya sahiptir. Şehrin havasının sert olması onun gece-gündüz ve yaz-kış arasındaki büyük sıcaklık farklılığı nedeni ile alakalıdır. Yağmurların intizamsız bir şekilde yağması ve az olması nedeni ile su 80 km kuzeydeki Fırat nehrinden borular aracılığı ile sağlanmaktadır (Beyler, 2008, s. 29).

1.2. Halep İsminin Kökeni

Halep kenti, tarihte farklı isimler ile tanıtılmaktadır. Hitit dilinde Hrb, Akadlar'da Hallaba, Halman ve Havlan, Selevkîler döneminde de Beroia olarak anılmıştır. Halep Arapça Haleb, Fransızca Alep, Almanca, İngilizce ve İtalyancada Aleppo olarak adlandırılmaktadır (Beyler, 2008, s. 17).

Halep kenti, çok eski bir tarihe sahiptir. M.Ö. üç binyıl çivi yazılı Akkad tabletlerinde Halaba ve Halman/Halwan olarak görmekteyiz (Yazıcı, s. 247).

Halep isminin kaynağına gelince çeşitli görüşler bulunmaktadır bunlardan bazı görüşler şu şekildedir:

Halep şehrini inşa eden Haleb b. Mehr'in adını almaktadır. Başka bir görüşe göre de Halep şehrinin beyaz rengi yoğun olduğu ve taşı, toprağı beyaz olmakla beraber bu ismi almasına neden olmuştur. Buradan baktığımızda Halep "eşşehba" sıfatı da buradan gelmektedir. İbrahim peygamberin ineğinin beyaz rengini alması sebebiyle de öyle söylenmektedir (Beyler, 2008, s. 18).

Osmanlı yazarları ise şehirlerden bahsederken ismiyle uyumlu sıfatlar kullanılırlar. Halep için kullanılan sıfat Halebü'sşehbâ'dır (Ünal, 2022, s. 435-436).

İbn Battuta ise Halep ismi ile ilgili şu bilgileri vermiştir. İbrahim peygamber, Halep'te ikamet etmiş, orada çok sayıda koyunlarının olduğu ve onları sağarak (el-Haleb) sütünü fakirlere verdiği söylenmiştir. Böylece Halep ismi (el-

Haleb) sağmaktan geldiği söylenmektedir. Fakirler her zaman buluştuklarında kendi aralarında “İbrahim sütü” diyerek o süttten almaktadırlar (Muhammed, 2000).

1.3. Halep Türkmenleri ve Tarihine Kısa Bir Bakış

Halep şehrinde çeşitli devletler ve imparatorluklar kurulmuştur Tarih boyunca hükmü olan devletler şu şekildedir:

(632-945) yılları arasında (Emevi-Abbasi), (945-1002) Hamadani, (1013-1024) Fatımi, (1025-1080) Mirdasi, (1080-1095) Büyük Selçuklu, (1095-1117) Halep Selçuklu, (1117-1129) Artuklu, (1129-1183) zengi, (1183-1260) Eyyubi, (1260, 1261) Moğol, (1261-1516) Memlük ve Osmanlı (1516-1918) yılları arasındadır (Dağ, 2015, s. 12).

Halep Türkmenleri tarihine gelince atalarının asırlar boyunca Türk asıllı olarak yaşamış olup büyük Türkmen ailesine aittir (Dağ, 2015, s. 12).

1063 yılında Türkmenlerin Suriye’ye ilk geliş yılı olmuştur. Türkmenlerin Suriye’ye çeşitli gurup şeklinde gelmiş ve hayatlarını sürdürebilecek şekilde bölgelere dağılmış ve yayılmışlardır (Çakar, 2000, s. 84).

Halep, Sultan Alpaslan’ın gelişiyile 1071 yılında Türkmen kontrolü ve hakimiyeti altına girmiştir. Böylece Halep bölgesi ve çevresi Türkmen akınına ve yerleşmelerine rahat bir şekilde mümkün kılınmış olmaktadır.

1071-1076 yılı arasında Atsız Selçuklu sınırlarını büyüterek Suriye ve Filistin’deki en mühim şehirler olarak Kudüs ve Şam başta olmak üzere çoğu şehirleri alarak yayılmış ve Türkmen yurdunu genişletmişlerdir (Erol, 2012, s. 27).

Türkmen akınının yerleşiminin yoğun bir şekilde olması, Selçukluların Gaznelileri, Dandanakan muharebesinde yenmesi sonucunda bu boyların oraya yerleşmelerini sağlamıştır.

Türkmen akını getiren bir olay daha onların batıdaki halife ordularına ücretli asker olarak alınmasıyla başlamıştır. Tarih içerisinde Halep Türkmenleri ve çevresine yerleşen boyları üç devrede alabiliriz. Türk yerleşiminin en önde gelen yerleşimi, Kuzey Suriye’ye Türk komutanların giriş yapmasıyla Selçuklu sultanı Melikşah’ın kağanlığının ikinci yarısına kadar olan devre. İkinci devre Türkistan, Horasan ve Anadolu’dan göç etmek zorunda kalan ve XIII. yüzyılda Moğol istilasına

uğraması nedeni ile bölgeye ikamet etmeleri ile oluşmaktadır. Üçüncü devre Osmanlı devletinin XVI yüzyılda Halep ve çevresinin idaresine geçmesinden sonra giriş yapıp iskân eden boylara dayanmaktadır (Dağ, 2015, s. 17- 19).

400 yıl süren Osmanlı hükmü, Birinci Selim'in Mercidabık savaşında Memlük sultanı Kansu Kavri'yi yenmesi ile başlamıştır. Halep bölgesi, Osmanlı idaresine geçmiştir. Halep Türkmenleri adlandırılması, Osmanlı hakimiyetinin ilk dönemlerinde başlamıştır. Bu adlandırma büyük coğrafyadaki Türkmen boylarını kapsamaktadır. Önce Şam'dan Antakya'ya, Kilis ve Antep'in kuzey taraflarına kadar uzanmaktadır.

Müstakil bir kadıları olan Halep Türkmenleri, hukuki olarak davalarına göçerlerle beraber gezgin bir kadı bakmaktadır. Konar göçer hayat tarzı sebebiyle kış aylarını Halep ve çevresinde yaz aylarını Sivas yaylalarında geçirmektedir (Dağ, 2015, s. 43-46).

Tarihi boyunca Halep Türkmenlerinin sayılarında gelişmeler gözlenmektedir bu da siyasal ve toplumsal değişiklikler sebebine dayanmaktadır. Nüfuslarının 16. yüzyılda 80.000, 1918'de Osmanlının bölgeyi sallantılı bir şekilde bırakmasıyla 110.000, günümüzde 350.000 olarak belirtilmektedir (Dağ, 2015, s. 15).

Birinci dünya Savaşı'nın sonuna kadar süren Osmanlı İmparatorluğu. 16 Mayıs 1916 tarihinde gizli bir anlaşma yapmış olan İngiltere ve Fransa ile Sykes-Picot Anlaşması imzasından sonra Suriye toprakları Fransa hükmü altına girmiştir (Şener, 2018, s. 141).

İngiltere ve Fransa hükmü altında kalan Suriye, 1941 ve 1945 yılları arasına kadar sürmüştür. Suriye tarih içerisinde bağımsızlığını 1946 yılında Fransa'nın Suriye'de hükmünün bitmesi ve topraklarından çıkmasıyla gerçekleştirmiştir (Tutar, 2019, s. 45).

1958-1972 yıllarına kadar süren bağımsızlık süreci, çoğu toprakların Arap göçerlere verilerek Türkmenlerin çoğunlukla toprak kaybetmesine neden olmuştur. Çoğu Türkmen köylerindeki araziler kamu yönetimi altına alınmıştır (Dağ, 2010, s. 88).

80'li yıllarının ekonomik krizleriyle Türkmenlerde, köyden şehre inerek yaşamlarında şehirleşme ve yerleşme devri başlamıştır. 1990'ların sonları

Türkmenlerin yaşamında bir değişim noktası olmuştur. Halep Türkmenlerinin “Suriyelileşme” dönemi başlaması ve Anadolu’dan ayrılması gerçeğini getirmiştir (Dağ, 2015, s. 92-93).

Köylerden gelen Türkmenler şehrin dışındaki yerlerde ikamet ederek ayakkabıcılık mesleğine başlamışlardır. Bu mesleği Türkçe bilen Ermenilerden öğrenerek elde etmişlerdir (Erol, 2012, s. 40).

10 Haziran 2000 yılında Hafız Esad’ın 30 yıl süren Suriye devlet başkanlığı sona ermiştir. Ölümünden sonra oğlu Beşşar Esed halk oylamasının yüzde 97’sini alarak Suriye’nin devlet başkanlığına başlamıştır.

Esad’ın göreve gelmesiyle Suriye halkı bu dönemde değişik bir izlenim ve umut beklentisini beraberinde getirmiştir. Ama maalesef o beklentilerin çoğu olmamıştır (Dağ, 2015, s. 95).

Dera’da barış gösterileri 2011 Mart ayında başlamıştır. Bu gösterilerin öncü talebi adalet ve özgürlük olmuştur. Baas rejimi buna suskun kalmayıp Suriye’yi tarihi boyunca yaşanmamış bir kanlı çatışma ve ağır bedellere itmişti bu durum ve tüm ülkeye yayılmıştır. Psikolojik ve fiziksel olarak çok zarar gören halkın bu durumu 2011 yılından itibaren sürmektedir (Güzel, 2017).

Suriye Türkmenleri özellikle Halep Türkmenleri, bu savaş seyrinde önemli rol oynamışlardır. 2012 yılında Türkmen muhalif siyasi örgütlenme ve 2013’te silahlı Türkmen kuvvetleri yer almıştır (Dağ, 2015, s. 104).

Türkmenlerin yaşadığı yerleri isabet alan rejim, PYD/YPG ve IŞİD’in eliyle onları yurtlarından ve yerlerinden çıkmaya zorlamıştır (Güzel, 2017).

Halep Türkmenlerinin başta göç etikleri ülke Türkiye’nin illeridir. Bunlardan Gaziantep, İstanbul önde gelen illerdendir.

Suriye’nin çoğu ilerinden ve köylerinden çıkmak zorunda kalan halk, çeşitli zorluklar yaşamaktadır. Çoğu insan evlerini ve hayatını, ailesini, çocuklarını kaybetmişlerdir etmişlerdir.

1.4. Halep Türkmenlerinin Nüfusu ve Yerleşim Yerleri

Yapılan etnik ve sosyal araştırmalara göre Suriye'nin nüfusuna göre Türkmenlerin sayısı 3,5 milyondur. Bu sayı içerisinde 1,5 milyona yakın Türkçeyi iyi konuşanlar ve Araplaşmış Türkmenler ile kültürlerini, dillerini unutmuş Türkmenler bulunmaktadır. Arap nüfusundan sonra Suriye Türkmenleri tarih uzantısında ikinci ırk olarak görülmüştür (Ayrik, 2017, s. 34).

Halep Türkmenlerinin en fazla yerleştiği ve bulunduğu yer Halep kenti ve çevresidir. Halep şehrindeki Türkmenleri ikiye ayırabiliriz. Bu ayırım Halep şehrinin kırsal sosyolojik ve kent merkezi farklılığı olduğu içindir. 2011'deki Suriye'de iç savaş öncesinde yoğun olarak kent merkezindeki Hüllük isimli mahallede bulunmuş olmaktadır. Kırsal bölgedekiler Gaziantep ve Kilis illerinin tam olarak karşısına denk gelen köylerde yaşamlarını sürdürmektedirler. Ortalama olarak 110 km'lik alandaki bölgede yayılmış olarak bulunmaktadırlar.

Suriye Türkmenlerinin ikinci yoğun olarak yaşadıkları bölge Hama-Humus Tartus şerididir. Bu bölgede yaklaşık 80'e yakın Türkmen yerleşim yeri bulunmaktadır. Bayır- Bucak bölgesi de yoğun bulunan yerleşim yerlerinden biridir. Bayır-Bucak Hataya 50 km derinlikte bir sınırı paylaşmaktadır. 72 civarında Türkmen yerleşim yerini içinde barındırmaktadır. Yaklaşık 20 Türkmen yerleşimi bulunan bölge Rakka bölgesidir. Bu bölgelere tam olarak Türkmen köyü denilmemektedir çünkü burada karışık Arap-Türk olarak bulunmaktadır. İsrail hükmü altında olan Golan'da ise 25'e yakın köyde Türkmen ve Araplaşmış Türkmen yaşamaktadır. Suriye'nin başkenti Şam'da Cebel Kasiyun bölgesinde Türkmenlerin yaşadığı bir mahalle adı bulunmakta ve Hayyü'l- Etrak diye adlandırılmıştır. Tamamına yakın olarak yaşayan Suriye'de Türkmenlerin, Sünni olduğu bilinir. Bir kısımda kuzeydeki kırsal bölgedeki birkaç köy ile Şam'da az sayıda bulunmaktadır (DAĞ, 2018, s. 62, 63).

Türkmenlerin Halep şehrinde en kalabalık şekilde yaşadıkları mahalleler önce Höllük Mahalesi sonra Hayderiyye, Eşrefiyye, Kadasker ve Bostanbaşa mahallelerinde bulunmaktadır.

Halep'e tabi Türkmen nüfusu, çoğunlukla Türkmenlerin yaşadığı ilçeler ve bunlara tabi Türkmen köyleri sayısı şu şekildedir:

Azez: Kilisin karşı tarafında olan ilçe Halep şehrine 40 km uzaklıkta olup 33 Türkmen köyü mevcuttur.

Bab: İl merkezine 45 km uzaklıktadır ve Halep şehrinin kuzeydoğusundadır. İlçeye tabi 44 Türkmen köyü mevcuttur.

Carabulus: Türkiye sınırına daha yakın olan ilçe Halep'e 118 km uzaklıkta ilçeye tabi 55 Türkmen köyü mevcuttur.

Mumbuç (Membiç/Mümbiç): Türkiye ile sınır paylaşmayan bu ilçe, Halep'in kuzeydoğusundadır. İl merkezine 90 km uzaklıktadır. İlçeye bağlı 19 köy bulunmaktadır (Erol, 2012, s. 45, 46).

Görüldüğü üzere yukarıdaki köylerden en fazla Türkmen nüfusu Bab ve Carabulus ilçesinde bulunmaktadır. Türkmenler ağırlıklı olarak Halep şehri ve çevresinde yerleşmektedir ikinci yoğun olarak yaşadıkları bölge Hama- Humus- Tartus şehirlerindedir.

1.5. Mutfak Kavramı

Mutfak bir mekân olarak yemek yapmak ve pişirmek demektir. Mutfak kavramı Türkçeye Arapçadan gelmiştir. Kavram olarak Arapça “matbah” denmektedir ve Türkçede mutfak olarak bilinmektedir. Mutfak bir yemek hazırlama alanı olduğu bilinmektedir ve mutfakın üç maddeden meydana gelmekte olduğu bilinmektedir. Bunlar mutfak, insan ve araç-gereçler olarak ayrılmaktadır (Gönülgül, 2020, s. 3). İnsanın hayatı seyri içinde ve yaşamında önce mutfak bulunmaktadır. Bu mutfak, insanın hayatı boyunca içinde olan yeme içme, pişirme adetleri ve kültüründe değişikliklere uğramaktadır (Dilsiz, 2010, s. 23).

Bu yeme-içme kültürü çok eski tarihe dayanmaktadır. Mezopotamya kökenli olan en eski yemek kitapları, 3800 yıllık tabletlerden kalmadır. İlerleyen dönemlerde Çin yemek kitapları ve şiirleri, Yunan yemek kitapları ve Hintlilere ait olan tıp kitaplarına rastlanmaktadır. İran mutfakının zenginliği ve Bizans mutfakından kalan kaynaklar çok eskiye dayanmaktadır. Ortadoğu mutfak kültüründen kalan en eski yemek kitaplarına Abbasi halifeleri zamanında ulaşılmaktadır. İlk el yazması olan yemek kitabı Orta Çağ'da 14. yüzyılda yazılmıştır. Avrupa'da ise mutfakla ilgili hiçbir şeye rastlanmamaktadır. Sonraki

yüzyıllarda Avrupa’da halk kültüründen izlere dayanarak kitaplar ve eserler yazılmıştır. İnsan sağlığının yeme-içme ile de ilgili olduğunun farkında olan insanların bununla ilgili deneyimsel çalışmaların 19. yüzyıla kadar sürdüğünü ve sonra bunun bilimsel çalışmalar ile gözler önüne serdiklerini görmekteyiz (Közleme, 2012, s. 8-9).

1.5.1. Kültür ve Mutfak

Kültür, insanların ve milletlerin oluşuyla beraber yaşadıkları hayat içerisinde büyük bir yere sahiptir ve insanlarla beraber yaşamış ve iç içe olmuştur. Aynı zamanda hayatın çoğu bölümlerinde bulunmaktadır. İnsanın sevincinde, üzüntüsünde, yeme-içmesinde, ölüm merasimlerinde ve çoğu edebi yapıtlarda insanın yaşamı boyunca her birinin ayrı bir kıymete sahip olduğu şeylerin adına kültür denmektedir (Talas, 2005, s. 274).

Kültürün bir unsuru olan yeme-içme bir işlevi de eğlenme ve eğlence vasıtası olarak kullanılmasıdır. Bu eğlenme ve güzelce vakit geçirme dede korkut kitabında şahsi kutlamalarda da görülmektedir bunlar bir başarıyı kutlamak, bir küçük toplulukta eğlence, sohbet, düğün gibi etkinliklerde ve bununla beraber yiyeceklerin ve içeceklerin olması bu eğlenceye fayda ve katkı sağlamaktadır. Bu kutlamalar oğuz beylerinde de görülmektedir. Bu da oğuzlarda bey oğlunun ilk avından geldikten sonra toyla bu başarıyı kutladıkları bilinmektedir. Çok önemli bir yere sahip olan Av oğuzların temel bir yaşam ve yiyecek kaynağı olduğu ve bununla beraber doğa ve uygarlık mücadelesinin bir parçası olmuştur (Özatalay ve çiçek, 2016, s. 1046).

Bu toyların dede korkut kitabında şu şekilde görmekteyiz

1. Han Toyları
2. Akına Gidiş ve Akından Dönüş Toyları
3. İlk Avdan Dönüş Toyları
4. Hacet veya Dilek Toyları
5. Ad Koyma Toyları
6. Düğün Toyları
7. Yağma Toyları

Böylece Oğuzlarda Kağan her sene bir toy hazırlamakta ve buna tüm Oğuz beylerini davet etmektedir. (Bakırcı, 2019, s. 132). Bu yapılan eğlenceler ve düzenlenen kutlamalar aynı zamanda Mısır-Suriye bölgesinde Memluk Devleti’ni kuran Kıpçak ve Harizmlı Türkler tarafından düzenlenmekteydi.

Bu kutlamalar İslami bayramlar ramazan ve Kurban Bayramı. Peygamberin doğumu. Haç kafilesinin yola çıkması esnasında ve dönüşünde. Nevruz. Bahçe ya da cami sarayı gibi yeni bir binanın açılışında düzenlenen kutlamalar. Sünnet. Evlilik. Yeni Sultanın tahta çıkışı. Sultanın hastalıktan sonra iyileşmesi ve Sultanın bir severden dönmesi. Nil nehrinin taşması nedeni ile yapılan kutlamalar. Gayri Müslimlere ait bayramlar ve kutlamalar.

Tüm bu kutlamalar boyunca Arapça karşılığı “velime” olarak isimlendirilir. Türk kültüründe bu kutlamalarda yapılan yemekler “düğün aşısı ve açları doyurmak” kökeninden gelmektedir. Buna göre Memluk devleti kutlamalarında yapılan yemeklere çok önem ve özen göstermekteydi. Bu kutlamaların ve eğlencelerin Osmanlı zaferinden sonrada aynı şekilde devam etmekte olduğu bilinmektedir. (kanat, 2007, s. 53-60).

Kültüre bağlı olan bir unsurda tarımdır. Kültürün ifadesi bundan ibarettir içinde her türlü tahıl, sebze, meyve “ekme”yi ve büyütmeyi barındırmaktadır (Briggs, 2007, s. 99). Kültür, tabiat olarak özeldir, uygarlık olarak ise geneldir ve uygarlık kültürden doğmaktadır. Her toplumun oluşu kültürle ilişkilidir ve Toplumun var oluşu da kültürle olmaktadır. Kültürün çeşitliliği, insanların yaşadığı ve ait olduğu topluluğa dayanmaktadır. Buna göre her toplum kültürü içinde kendine özgü öğeler taşımaktadır (Kafesoğlu, 1977, s. 16).

Mutfak kültürü oluşumunda en önemli etkenlerden ise beslenme tarzı ve yaşam şeklidir. İnsan doğmakla birlikte yemek yeme ihtiyacı duymaktadır. Her milletin ve toplumun hayatı sürecinde bu kültür, çoğu etkenlerden dolayı değişikliğe uğramıştır. Bunlar, insanın yaşadığı yere ait olan ürünlerdir ve insanın hayatı sürecinde değişik adetler, inanışlar, gelenekler, göreneklerdir ve böylece her toplumun ona göre yeme-içme ve mutfak kültürünü oluşturmaktadır (Kasar, 2021, s. 348). Mutfak kültürü iki çeşit şekilde bilinmektedir ve içinde kültürel ve fiziksel şeyler taşımaktadır. Her mutfak içinde kendine has yemeği, araç-gereçleri, yemek merasimleri, pişirme tekniklerini barındırmaktadır. Bunun hepsi kültür bünyesi

altındadır. Beslenme insan hayatında biyolojik, kültürel bünyeye dayanmaktadır aynı zamanda her milletin yeme-içme adetlerini etkilemede büyük bir payı vardır. Buna dayanarak her milletin kendine has mutfağı, yemeği, kültürü bulunmaktadır (Dilsiz, 2010, s. 22).

1.5.2. Mutfakın Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Evreler

İnsanın ilk yaşam döneminde yaşam amacını sürdürebilmesi, hayatta kalması ve aynı zamanda açlığını gidermesi için ne yemekte olduğunu bilmeyerek bu açlığı gidermektedir. Açlığını gidermesi için etin bekletildiği ve sonra yendiği zaman, ateşin olmadığı ve keşfedilmediği dönemdir. Bu yöntemle eti yemektir ve geçmiş zamana ait olan bu yöntem ile etin “leş” halinde yendiği bilinmektedir (Dilsiz, 2010, s. 9).

İnsanoğlu tarihi yaşam sürecinde çeşitli yollara başvurup açlığını gidermek için hayvan avlamakta ve bitkileri toplayıp yemektir. İnsanın bu çabasından dolayı başka canlılara göre ayrı bir yere sahip olarak onlardan ayrılmıştır. Besin uğraşları içerisinde insanın yeme-içmede ateşten yararlanması ve yemeğini pişirip yemesi aynı zamanda besinini saklaması onu evcilleşmesini sağlamıştır. İnsanın tarihi hayatı süreci boyunca bu çabalardan dolayı onun tabiattan yararlanmasına ve besin olarak çeşitliliğini sağlamıştır (Acar, 2019, s. 1).

Geçmişte olan en eski kalıntılara ise Göbekli Tepe’de Şanlıurfa’da ve arkeolojik kalıntılarda Çatalhöyük’te Neolitik Çağ’da görmekteyiz. Anadolu ve Mezopotamya zamanına ait olan kalıntılara ve keşiflere bundan sonra gelen çağlara denmektedir (Gülşen, 2021, s. 218-219).

Tarihi süreç içerisinde insan, değişik evrelerden geçmiştir, bunlar Paleolitik, Mezolitik, Neolitik, Tunç ve Demir evresi olarak ayrılmıştır (Gülşen, 2021, s. 217).

Paleolitik Çağ M.Ö. 600000-10000 yılları içinde insan tarihinin başlangıcı olarak görülmüştür. Yiyecek arayışta olan insan bu zamanda avcılıkla uğraşmaktadır bu nedenle taşınmaya ve göç etmesine neden olmuştur.

2,5 milyon yıl önce var olan Paleolitik Çağ, İnsanın hayatını sürdürebilmesi ve açlığı gidermesi için avcılıkla uğraşmaktadır. Aynı zamanda bulduğu meyvelerden, bitkilerden besinini sağlamaktadır. İnsanların yeme-içme şeklinin ve yaşadıkları hayatın en önemli değişim noktası, ateşin keşfedilmesiyle olmuştur. Böylece ateşi hayatın her bölümünde kullanan insan; onu ısınma, ısıtma, aydınlatma,

avlanma, ayrıştırma, birleştirme, haberleşme, barınma, korunma ve araç-gereç yapımında kullandığı bilinmektedir. Ateşin keşfi insanoğlunun eti leş halinde yemesini önlemiş ve bununla birlikte insanın sağlıklı beslenmesini sağlamıştır. Etin parçalanmasında ve kolayca yenmesinde büyük payı vardır. Böylece insanın yaşam hayatında yeni bir dönemin başlamasına sebep olmuştur (Saçılık, 2019, s. 3-4).

Ateşin keşfi ve insanoğlunun bundan yararlanması nedeni ile insanın yerleşik düzene gelmesiyle ve hayvanları yaşam hayatına girdirmesi ve besinini temin etmesi için tarımdan yararlanmasını sağlamıştır. Hayvansal olarak yemeklerde çoğu yöntemlerin bulunmasına ve yemek tadında, pişirilme şeklinde değişikliklere neden olmuştur (Saçılık, 2019, s. 1).

M.Ö. 10000 – 8000 arasındaki yılları Mezolitik Dönem olarak adlandırılmıştır. İnsanın beslenme hayatına geçmesine ve avcılığın devamlılığı ve yemeğini temin etmesinde kullandığı dönemidir. Hava şartlarının uygun olması da insan yaşamında etkisini göstermiştir. Bu dönemde avcılık ve toplayıcılık yapan insan ateşi bulmasıyla yemeğine ve beslenmesine çoğu ürünler girmiş ve bitkilerden yararlanmıştır. Bu hayat şartlarının değişimi ve insanoğlunun çabası ile tarım hayatına girmesine neden olmuştur.

Neolitik Çağın başlaması insanın şehirleşmesi ve çeşitli üretimler yaratmasını sağlamıştır. Hayvanların yaşam alanına girmesini ve evcil olmasını sağlamıştır. Bu dönemde tarımın çoğalması da gözükmektedir.

Sonlarına doğru gelen bu çağ “Geç Neolitik Dönem” diye adlandırılmaktadır ve madenlerin hayata geçmesi ve üretilmesi gerçekleşmiştir. M.Ö. 6000 – 5500 yılları arasına Geç Neolitik Dönem adı verilmiştir.

Maden Çağının taş döneminin sonlarına gelmesi ile ve ateşin keşfi, madenin ortaya çıkmasına neden olmuştur. İnsanın araç-gereçleri yapmasını sağlamıştır. Böylece insanoğlunun yeme-içmesinde ve suyunu taşımaya ve saklamasında yardımcı olmuştur (Saçılık, 2019, s. 4- 6).

Görüldüğü gibi mutfak birçok evreden geçmektedir ve insanoğlunun çabasıyla ve yeme-içme arayışıyla devrelere geçilmektedir. Her devrin kendine has yemeği ve araç-gereçleri ve beslenme şekli olmaktadır. Bu devrelerin ve insanın besin arayışı ile araç gereçlerin, mutfak kültürünün oluşmasına ve insanın yerleşik hayata geçmesine ve şehirleşmesine neden olmuştur.

İKİNCİ BÖLÜM

BULGULAR VE TARTIŞMA

2.1. Halep Türkmenlerinin Geleneksel Mutfak Kültürü

Mutfak; içinde kültürü, yemeği, pişirme tekniklerini, yaşam tarzını ve kullanılan araç-gereçleri barındırmaktadır. Ayrıca yemeklerin pişirildiği ve tatların, yemek kokularının çıktığı bir alandır ve aile fertlerinin toplanıp yemek yediği bir yerdir (Şenol, 2021, s. 39).

Yemek kültür ve beslenme, insanoğlunun ve toplumun oluşumu ve bu toplumların kendine göre kültürleri olmasını sağlayan devamlılığını getiren en önemli maddedir (Bekar, 2015, s. 58).

Görüldüğü üzere mutfak, içinde birçok şeyi barındırmaktadır. Hayatımızda önemli bir alandır ve yaşam tarzını anlatan yemeğin yapıldığı bir yerdir.

Dünyada iklimin ve coğrafi alanın, insanların yaşama tarzında ve hayatında büyük bir etkisi olmaktadır. Toplumların bulunduğu bu coğrafi, iklimi her toplumun, mutfağını, beslenme alışkanlıklarını, yemeklerini ve yaşam tarzını büyük bir şekilde etkilemektedir (Alabacak, 2018, s. 7-8).

Halep Türkmen mutfağındaki yemeklerden sebze yemekler şu şekildedir:

2.1.1. Sebze Yemekler

Sebze yemeklerde genelde köy hayatında ne ekilirse ondan yenmektedir. Patlıcan, patates, kabak, fasulye, bakla ve genelde bunlar domatesle pişirilmektedirler, Bazen soğan ve zeytinyağı ile bazen de et koyarak pişirilmektedir, normal şehirleşme hayatında bu sebzeler pazardan, bakkaldan alınmaktadır. Bizim yaptığımız yemekleri genelde Araplar yapmazlar, mesela kabak ile domates, domates

ile patates, domates ile patlıcan çok sebzeleri biz domates ile yapar kullanırdık (K.K.20, 21). Yapılan bu derlemede, Türkmen yöresine ait sebzeli yemekler şu şekildedir.

2.1.1.1. Kabak ile tamatos (domates)

Malzemeler: Zeytinyağı, Kabak, Domates.

Yapılışı: Zeytinyağında soğanı öldürür sonra üstüne küp küp doğradığımız kabağı atarız daha sonra üstüne domatesi koyar pişiririz (K.K.19, K.K.21).

Genelde domates ile pişirilen şeyleri bir atıp yaparız. Böyle aynı şekilde patates, patlıcan, uzun kabak, fasulye, kabak, bamya öyle pişiririz.

2.1.1.2. Kızartılmış patlıcan ile domates

Malzemeler: Patlıcan, Zeytinyağı, Soğan, Domates, Karabiber.

Yapılışı: Önce balcanı (patlıcan) kızartın bir tarafa koyun sonra zeytinyağında soğanı öldürün tamatosı (domates) üstüne atın. Piştikten sonra balcanı (patlıcan) üstüne atın en son üstüne karabiber eklersin (ilave etmek) (K.K.21).

Sebzeli yemekler olarak yine kışın ıspanak yapardık kimisi soğan kimisi sarımsak koyar ona da zeytinyağı konur pişirilir.

2.1.1.3. Pancar

Malzemeler: Pancar, Zeytinyağı, Kişniş, Tuz, Sarımsak.

Yapılışı: Pancarı önce pişirir sonra suyunu sızdırıp (süzme) zeytinyağına kişniş, sarımsak, tuz koyup sonra üstüne pancarı atıp pişiririz (K.K.21).

2.1.1.4. Öççe

Malzemeler: Maydanoz, Sarımsak, Soğan, Kişniş, Kimyon, Karabiber, Kırmızıbiber, Yumurta, Tuz, Sıvıyağı.

Yapılışı: Maydanozu, soğanı, sarımsağı, çok küçük doğrarız baharatlar ile birlikte karıştırıp üstüne yumurta kırıp yine tekrar karıştırırız yumurtası ne kadar çok olursa o kadar güzel olur ama o kadar da çok değil zeyitte (sıvı yağda) köpürmemesi için bunu zeyitte kavururuz bazen kalıbı ile bazen kaşıktan öyle zeyite koyup pişiririz tabi onu çevirerek öyle pişer (K.K.21).

2.1.1.5. Kömeç (cacık türü)

Malzemeler: Kömeç, Sıvıyağı, Soğan, Tuz.

Yapılışı: Mesela Suriye’de şikili şikili (çeşit çeşit) cacık satılırdı. Burada (Türkiye’de) o kadar görmysin (göremiyorsun). Cacıkları ben alırdım kömeç mesela (bir çeşit cacık) temizlerim yıkarım hani toprağı dökülsün diye. Bunu soğan ile zeyiti (zeytinyağı) kavurursun kömeci üstüne atarsın biraz da tuz koyarsın bu buğund yavaş yavaş pişer (K.K.18, K.K.27).

2.1.1.6. Çakırca aşı (pilavı)

Malzemeler: Çakırca, Bulgur, Tuz, Pul biber, Zeytinyağı, Soğan, Su (iki çay bardağı).

Yapılışı: Çakırca ile bulguru birbirine katıktan sonra içine biraz tuz, kırmızı pul biber ile karıştırıp bir kazanın içine zeytinyağını koyup içinde soğanı öldürürsün. Bunun içine bu karışımı atarsın sonra iki çay bardağı su koyarsın bu buğunda pişer ne güzel olur (K.K.27).

2.1.1.7. Sebze çeşitleri ile karışımli yemek

Malzemeler: Domates, Patlıcan, Soğan, Kabak, Sarımsak, Et, Tuz.

Yapılışı: Tamatos (domates), balcan (patlıcan), kabak, patata (patates), soğan, sarımsak, et bunları doğradıktan sonra fırın kabına koyarsın ve zeytinyağı ile karıştırılır tuzunu atarsın sonra pişirilir ister fırında ister ocakta (K.K.19).

2.1.1.8. Pakla kavurması

Malzemeler: Yeşil bakla, Zeytinyağı.

Yapılışı: Yağı ısıttıktan sonra doğranmış baklayı atarsın. Bu pişene kadar kalır isteyen bunun yağına soğan koyar isteyen sarımsak (K.K.37).

2.1.2. Etli Yemekler

Etli yiyeceklerden olanlar kebab çeşitleridir. Kuşbaşı, sıkma kebab, kanat kebabı, but kebabı, etli patlıcan kebabı, ince bulgur ile et kebabı, soğan kebabı. Bunlar kömür üzerinde kebab şeklinde pişirilip yapılıyor. Bunun yapımıyla ilgili derlemeler şu şekildedir:

2.1.2.1. Kuşbaşı kebabı

Bu kebab çeşitlerini bir gün önceden hazırlanırsa daha iyi olur.

Malzemeleri: Kuşbaşı kuzu eti, İki kaşık yoğurt, Pul biber, Biber salçası, Tuz, Karabiber.

Yapılışı: Bu malzemeleri karıştırıp kuşbaşı eti bununla katarız. Bunu buzdolabına saklayabiliriz, İsteddiğimizde çıkarıp pişirebiliriz. Pişirilmesi için kebab şişlerine takılıp sonra bunu mangal üzerine koyup bunu pişiririz (K.K.7).

2.1.2.2. Sıkma kebabı

Malzemeler: Çekilmiş kuzu eti, Pul biber, Tuz, Maydanoz, Karabiber.

Yapılışı: Eti alırsız bu baharatları içine katarız, sonra bunu yoğururuz. Baharatlar et ile karıştıncaya kadar. Sonra bu eti alır, kebab şişlerine takar, bunu mangalda pişiririz (K.K.34).

2.1.2.3. Kant kebabı

Malzemeler: Kanat, Sarımsak, Zeytinyağı, Kişniş, Pul biber, Sirke, Yoğurt, Biber salçası, Tuz.

Yapılışı: Bu kişniş, Pul biberi, yoğurdu, sirkeyi, zeytinyağını, sarımsağı, salçayı alıp bu kanatları iyice bu karışımla karıştırır, bir kıvama getirir sonra bu kanatları alır kebab şişine takıp pişiririz sonra ekmeğe biber salçası sürüp bu kebabı üstüne koyarız, sonra yenir. Yoğurdu koyma sebebimiz ise iyi kızarması için ve zeytinyağı ise ona yumuşaklık vermesi için (K. K. 34).

2.1.2.4. But kebabı

Malzemeler ve yapılışı aynı kanat kebabı malzemeleri ile terbiye edilir sonra yapılış şekli ise kebab şişlerine takılıp pişirilir afiyetle yenir (K.K.34).

2.1.2.5. Patlıcan ile et kebabı (patlıcan kebabı)

Malzemeler: Patlıcan, Kıyma et, Domates, Soğan, Tuz, Pul biber.

Yapılışı: Etin içine tuz, bul biber koyup sonra patlıcanları dilerler (yuvarlak şekilde kesilir) arasına eti koyarız bir patlıcan, bir et bunu siniye (fırın tepsisi) böyle doldururuz bu şekil üzerine sonra tuzu ve domatesi, soğanı doğrarız bunu patlıcanın üzerine koyarız sonra bunu fırında pişiririz. Bunun yanında genellikle pilav yapılır yenir.

2.1.2.6. Etli simit kebabı (ince bulgur ile et kebabı)

Malzemeler: İnce bulgur (bir bardak), Kuzu eti (bir kilo), Tuz, Karabiber, Kırmızıbiber.

Yapılışı: Kuzu etini alıp bu ince bulguru, tuzu, karabiberi, kırmızıbiberi iyi bir şekilde yoğurup bir kıvama getirir sonra bunu yuvarlak, yuvarlak şekil verip mangal üzerinde pişirip yeriz (K.K.34).

2.1.2.7. Soğan kebabı

Malzemeler: Çekilmiş kuzu eti, Çekilmiş kuzu yağı, Soğan, Bul biber, Karabiber, Tuz, Nar ekşisi, Su.

Yapılışı: Soğanları alıp ortadan onu az bir şey keseriz sonra eti, bul biberi, karabiberi, tuzu et ile karıştırır bir kıvama getiririz. Sonra bu eti alıp bu soğanların içine tek tek koyarız bir sini içine dizeriz üzerine nar ekşisini su ile karıştırır sos şeklinde bu soğanların üstüne koyarız. Fırına koymadan önce bu çekilmiş kuzu yağını bu soğanların üstüne tek, tek koyarız sonra bunu fırında pişiririz (K.K. 31, K.K.1).

2.1.2.8. Balık

İki şekilde ile yapılmaktadır. Biri sıvı yağda kızartmak, öbürü mangalda pişirmek. Önce sıvı yağda yapılışı şu şekildedir:

Malzemeler: Balık, Kırmızıbiber, Limon kabuğu, Portakal kabuğu, Sarımsak, Kişniş, Tuz, Sıvı yağı, Un.

Yapılışı: Balıkları alıp önce üzerindeki pulları temizleriz, sonra bunu yıkarız. Bir süzgece koyup bunun suyunu süzdürürüz, sonra baharatları kırmızıbiber, tuz, limon kabuğu, portakal kabuğu, kişniş, ezilmiş sarımsağı alıp bu balıkların üstüne koyup iyi bir şekilde karıştırıp bunu buzdolabına koyarız bir gün kalır ondan sonra pişirme zamanında bunu alıp bir süzgeç içinde üstüne bir ağırlık koyup bunun suyunu süzdürürüz ve sıvı yağda kavururuz ama kavurmadan önce bu balıkları una bulayıp sonra kavururuz. Bu balığın yanında roka salatası yenmektedir. Bir de yanında limon sosu yapılmaktadır. Ona da limonu sıkıyız, kırmızıbiber, tuz, bunları bir tabak içine koyup sos gibi balığın üzerine koyup yeriz (K.K.31).

2.1.2.9. Mangalda balık

Malzemeler ve yapılış şekli aynı sıvı yağda kavurduğumuz balık gibi sadece sonunda un koymuyoruz ama mangalda yapılan balıkları büyük ve kılçıksız olmalıdır (K.K.31).

Bazen etli yemekler tahıldan ve sebzeden olmaktadır. Bu yemeklerin yöresel adı ve yapılışı şu şekildedir:

2.1.2.10. Dolma sarma

Malzemeleri: Pirinç, Su, Et, Karabiber, Domates Salçası, Biber Salçası, Sarımsak, Sumak, Nane, Tuz.

Yapılışı: Pirinç ıslatılır bu ıslandıktan sonra bunun içine et, karabiber, tamatos bekmezi (domates salçası), biber bekmezi (biber salçası), sarımsak (sarımsak), biraz da sumak, nane. Bunları karıştırdıktan sonra doldurduk dolma, sarma, dolmadan her şey yapardık balcan (patlıcan), kabak, tamatos (domates), lahana, lahanayı kaynatırdık tabi sonra doldurulur tencereye suyu konup içine domates salçası, biber salçası tuz konup pişirilirdi (K.K.21) (Foto 15).

2.1.2.11. Patatesli tavuk sinisi

Malzemeler: patates, Kimyon, Kişniş, Tuz, Karabiber, Biber salçası, sarımsak, Zeytinyağı, Limon.

Yapılışı: Patatesi ince, ince doğrarsın sonra bunun baharatını koyarsın kimyon, kişniş, tuz, karabiber, sonra tavuğa biber salçası, sarımsak, zeytinyağı, tuz bundan sonra patates ile tavuğu birbirine karıştırırsın bunu siniye (fırın tepsisi) koyup üstüne limon parçaları koyarız. Tavuğun kokusunu önlemek için biraz da içine sıkılır. Bu fırında kırk beş dakika kalır pişer (K.K.40).

2.1.2.12. Tekerlek sinisi (et ile patlıcan sinisi)

Malzemeler: Et (kıyma), Domates, Patlıcan, Tuz, Karabiber, Biber salçası, Domates salçası.

Yapılışı: Et, tamatos (domates), balcan (patlıcan) siniye alırsın, çekilmiş etini, tuzunu, karabiberini bunları karıştırın ondan sonra balcanı alırsın iki yerinden çizikli ederdik bu balcanı iki parmak kalınlığında keserdik yuvarlak, yuvarlak

tamatosu da yuvarlak yuvarlak keserdik bunları fırın sinisine düzerdik. Bir et bir tamatos bir balcan koyardık. Buna da tamatos biber salçası yapar bunun üstüne koyup fırına atardık aha sana tekerlek sinisi olurdu (K.K.18).

2.1.2.13. Dolmalı köfte (içli köfte)

Malzemeler: Kıyma et, Köftelik bulgur, Un, İrmik, Ceviz, Tuz, Karabiber, Kırmızı bul biber, Sumak ekşisi, Su, Sıvı yağı.

Yapılışı: içini hazırlarım, önce eti bir kuşkananın (tencerenin) içine koyup bunu kavururum üstüne doğranmış eti koyarım sonra bunun üstüne tuz, bul biber, karabiber en son piştikten sonra sumak ekşisi, doğranmış cevizi koyup üstünü kapatıp bir, iki dakika bırakır onu sonra bir siniye koyup soğumaya bırakırım. Sonra köftelik bulgura az bir şey irmik sonra üstüne sıcak suyu aktarır sonra üstünü kapatır bir tarafa bırakırım. On dakika bekletirim bunu, köfte makinasında çekerim iki, üç defa üstüne az biraz un koyup bunu yoğururum bu hazır olur. Bunun bir kalıbı var köfte makinasına koyup bunları kalıptan çıkarır onun içini bu et ile doldururum sonra hazır olur. Sıvı yağı ile bunu kızartırım böyle hazır olur (K.K.10) (Foto 19).

2.1.2.14. Karnıyarık

Malzemeler: Patlıcan, Ayçiçek yağı, Kıyma, Soğan, Sarımsak, Maydanoz, Domates, Tuz,

Sosu için; Biber salçası, Pul biber, Karabiber, Kimyon, Zeytinyağı

Yapılışı: Küçük, küçük balcan (patlıcan) alırsın. Biraz ortasından kesilir sonra az bir şey bunu zeyitte (sıvıyağı) kızartırsın. Bu biraz soğuduktan sonra bu balcanın içine kıyma, soğan, sarımsak, maydanoz bu da isteğe bağlı kimisi bunları pişmiş koyar kimi de pişirmez ama pişirirsen daha çabuk olur. Sonra bu balcanı siniye düzersin beş, altı tanede domates koyarsın bir de sos yaparsın bunun içine biber bekmezı (biber salçası) bul biber, karabiber, kimyon, zeytinyağından bunu harç gibi yaparsın içine aktarırsın fırına sürersin bu da o sostan barabar (birlikte) içine geçer dadı güzel olur. Bu bir sunum olur. Yanına pirinç aşınnan (pirinç pilavı) çok güzel olur (K.K. 6).

2.1.2.15. Etli tepsi sinisi (Kilis tavası)

Malzemeler: Et, Tuz, Pul biber, Ter yağı, Soğan.

Yapılışı: Önce siniye tereyağını sürerim sonra içine bu eti sererim çekilmiş eti hiçbir şey katmam etin tadı değişmesin diye. Az biraz da tuz koyarım o etin üzerine, yaprak kalınlığında doğranmış patatesi sererim sonra onun üstüne yine ince ince doğranmış domatesi koyarım üstüne de soğan koyarım böyle üç kat patates, domates, soğan bunu fırına koyarım pişiririm bu da kırk dakika alır bunun yanında biber, ayran içilip yenir (K.K.22).

2.1.2.16. Hölük (ekşili köfte)

Malzemeler: İnce bulgur, Tuz, Tane sumak, Et, Biber salçası, Domates salçası, Nohut, Kış kabağı.

Yapılışı: Önce nohut bir gün önce ıslanır, kaynatmaya kolay olsun diye kabağı hazırlarım köftesini yapın (yaparsın). Sümüt (ince bulgur) ile olur sıcak suydan ıslın (suda ıslamak) tuzunu koyup köfte makinesi ile çekin sonra buna un koyup yoğurun biraz da tuz, biber pekmezi (salça) bunları yoğurup sonra yuvarlak yuvarlak yapıp eline su koyarak top gibi bu bir tarafta kalır kimi buna kabak kimi balcan (patlıcan) kimi pancar koyardı, annem pancar koyardı, kaynanam kabak koyardı. Mesela o daha farklı güzel olurdu içine etini koyarsın kimi kıyma koyar sonra suyuna tamatos (domates), biber pekmezi (salça) konur, sumak bu sumağı suda kaydattın suyunu bu eşkinin üstüne atın sonra nohudunu, etini, kabağını kaydattıktan sonra bu ekşinin üstüne koyarsın sonra köftesini bu suyun içine atın bir aşırı kaynar, üstünü kapatırım. Ondan sonra bunun üstüne nane, zeyit (zeytinyağı) kızartıp üstüne aktarım. Bunun yanında turpunu, soğanını, nanesini, maydanoz yenir güzel de olur (K.K.18).

2.1.2.17. Şeh almıhşi (dolmaların şahı)

Malzemeler; Kabak, Yoğurt, Yumurta, Su, Sıvıyağı,

İç harcı için; Kuzu eti, Soğan, Ceviz, Maydanoz, Tuz, Baharat (karabiber).

Yapılışı: Kabakları önce oyarım sonra bunları sıvı yağda kavururum az bir şey kızarır bunu bir siniye alıp iç harcını yapıp içine doldururum. Önce bu eti kavururum üzerine doğranmış soğanı atarım sonra karabiberini en son maydanozu atıp altını kapatırım. Bu et soğuduktan sonra bu harcı, bu kabağın içine doldururum bir tarafta hazır olur. Yoğurda gelince bunun içine bir yumurta kırarım kesilmesin diye bunu çırparım sonra bunun üstüne su koyup bularım ateşin üzerinde bu

kaynadıktan sonra bunu içine bu kabakları atarım. İçinde biraz kaynar, altını kapatırım hazır olmuş olur (K.K.14) (Foto 12).

2.1.2.18. Muluhiya (yeşil yapraklı bitki yemeği)

Malzemeler: Muluhiya yaprağı, Tavuk eti, Tuz, Su, Tereyağı, Kişniş, Pul biber, Sarımsak, Tavuk suyu

Yapılışı: Önce bu muluhiyayı bir sıcak suda yıkarım. Bunun iyice suyunu süzerim, elimde bunu top top yaparım. Sonra tereyağını bir tencerenin içine alırım, bu ılıdıktan sonra bunun baharatını koyarım. Kişniş, tuz, Pul biber, sarımsak. Bunları bu yağda kavurduktan sonra bu muluhiyayı içine atıp kavururum. Bunun yağı çok olması lazım sonra bu tavuk suyunu bunun üstüne koyarım bu yaprak bu tavuk suyu ile iyice pişer hazır olur (K.K.18).

2.1.2.19. Sümakiya (sumak ile yapılan bir yemek)

Malzemeler: Kuzu eti (kuşbaşı), Tereyağı, Tuz, Domates salçası, Sumak ekşisi suyu, Patlıcan

Köftesi için; İnce bulgur, Kuzu eti (çekilmiş et), Tuz.

Yapılışı: Bu eti aldıktan sonra bunu kavururuz içine hazırladığımız sumak ekşisini koyarız. Bunu biz sumağı ıslamış oluruz önce, sonra bu et bunun ekşisini çeker bunun içine tuz tereyağı ekleriz bunun üstüne küp, küp, patlıcanı doğrarsın atarsın bunun içine domates salçası koyarız. Bu kaynar yavaş yavaş bunun içine hazırladığımız et ile yoğrulmuş köfteyi yuvarlak yuvarlak yapıp içine tuz koyup hazırlarız. İçine atarız, bu kaynadıktan sonra bunun üzerine tere yağda kavrulmuş sarımsak ile naneyi koyup bunu kavururuz üzerine koyarız afiyetle yeriz (K.K.11).

2.1.2.20. Seferceliyye (ayva ile yapılan yemek)

Burada kullandığımız nar ekşisi olur ama summakıya da sumak ekşisini kullanıyoruz

Malzemeler: Et (kuşbaşı), Nar suyu, Domates salçası, Tuz, Sarımsak, Zeytinyağı.

Yapılışı: Önce bu eti alır, kavururum. Üzerine nar ekşisi koyarım. Sonra bu doğranmış ayvayı domates salçası ile alır üzerine atarım. Bunun tuzuna, ekşisine bakarım. Eksik olduğunda bunun üzerine ekleme yaparım, tam ekşi değil de şirin bir

tat verecek. Bu piştikten sonra bunun üzerine zeytinyağı ve ezilmiş sarımsağı kavurup koyarım bu tam piştikten sonra öyle pişmiş hazır olur (K.K.11).

2.1.2.21. Kibebisiyniye (ince bulgur sinisi)

Malzemeler: İnce bulgur, Çekilmiş Et, Kuru yemiş (payam, ceviz), Tereyağı, Yumurta akı, Tuz, Kırmızı Et.

Yapılışı: Bu yemek ince bulgur ile olur, bu ıslanır biraz tuz konur sonra bu çekilir. Biraz kırmızı et konur, bu bulgur birbirini tutsun diye bu bir fırın tepsisine dizilir. Bir kat sonra üzerine kavurulmuş et konur, bu etin içine kuruyemiş konur. İsteğe bağlı bu eti ince bulgurun üzerine koyduktan sonra bunun üzerine yumurtanın akı sürülür. Sonra bir kat o ince çekilmiş bulgurdan konur. Bu kesilir kare veya baklava şekli olur. Üzerine tereyağı sürülür, fırında pişirilir (K.K.21).

2.1.2.22. Yalanci (yalancı sarma)

Malzemeler: Zeytin yağ, Soğan, Domates, Pirinç, Karabiber, Tuz, Pul biber, Nar ekşisi, Maydanoz, Sarımsak,

Sosu için; Karabiber, Nar ekşisi, Tuz, Zeytinyağı.

Yapılışı: Zeytinyağını kazana koyup onun üstüne soğanı küçük küçük doğradıktan sonra koyup kavurursun. Sonra domatesi koyup harmanlarsın, sonra üstüne pirinci yıkayıp koyarsın, sonra baharatını koyarsın. Karabiber, biber, tuz en son maydanozu, nar ekşisini koyup karıştırılır, bırakılır. Yarı pişer, sonra yaprak sarmasına hazır olur isteyen bunun içine sarımsak da katabilir damak zevkine göre.

Sosu hazırlamak için yaprağı sarıp hazırladıktan sonra bu tencereye konur. Üzerine su, karabiber, nar ekşisi, tuz konup pişirilmeye bırakılır (K.K.39).

2.1.2.23. Kapse (et ile baharatlı pirinç pilavı)

Malzemeler: Uzun pirinç, Tavukgöğsü, Soğan, Mısır, Zerdeçal, Karabiber, Tuz.

Yapılışı: Önce soğanı ince ince doğradıktan sonra zeytinyağında biraz kızartırım sonra üzerine mısırı koyarım bunun üzerine tavukgöğsü, tuzunu, baharatı eklerim. Zerdeçalı, karabiberi ve isteğe bağlı baharat kullanılır sonra buna az bir şey su ekleriz. Bir tarafta pirinci ıslarım (sıcak suda bekletmek) on beş dakika sonra bu

pirinci o etin üzerine ekleriz bu bir bardak pirince iki bardak su konmakta. Sonra ağzını kapatıp kısık ateşte pişer ve yanında salata yenmekte (K.K.2).

2.1.3. Hamurla Yapılan Yemekler

2.1.3.1. Şişberek, kulak (mantı)

Malzemeler: Un, Su, Tuz, Yoğurt, Pirinç, Yağ, Nane,

İç malzemeleri içi; Et (kıyma), Soğan, Karabiber.

Yapılışı: Anam kulağı çiniyeççe (çınlamak) bize kulak yapardı. Kimi beyrek (mantı) der, kimi kulak der. Hamuru açarsın ama önce iki soğan rendellersin içine de biraz kıyma koyarsın ufak kıyma çekilmiş bunu yoğurursun. Aççak (biraz) karabiberden duzdan (tuzdan) soğandan. Hamuru açarsın güzel filcanan(fincan) bunu yuvarlak yuvarlak kesersin. O kıymadan da aççak aççak (biraz biraz) içine koyar bükür bükür indirirsin, hazırlarsın. Bunun hamuruna da un, duz (tuz), su koyup yoğurursun. Geri kazanda kıymayı kavurursun. Sonra yoğurdu koyarsın bıarsın (karıştırmak). Üstüne suyunu aktarır attenince (yeterince) bu kaynaya kaynamaz kulakları içine atarsın. İçine de aççak (biraz) pirinç atarsın, güzel pişer. Üstüne de yağdan naneyi kavurup yüzüne korsun ne güzel olur (K.K.6, K.K. 20, K.K.14, K.K. 7).

2.1.3.2. Semsek

Malzemeler: Un, Su, Tuz, Et, Soğan, Ceviz, Sıvıyağı.

Yapılışı: Hamuruna un, su, tuz koyup yoğurulur, sonra bunu bizim hamur tahtamız var bunu hamur tahtasında açarız böyle yuvarlak yuvarlak bunun içinde yaptığımız et, soğan, ceviz pişirdikten ve soğuduktan sonra bu hamurun içine koyarız sonra ister fırında ister yağda kızartırsın (K.K.7).

2.1.3.3. Züngül (hamur ile yapılan yiyecek)

Malzemeler: Un, Tuz, Su, Sıvıyağı.

Yapılışı: Un, su az biraz tuz konur. Bunları yoğurur bir kıvama getirir sonra bu hamurdan biraz, biraz alıp bu ekmek tahtasında bu hamuru açarız. Yuvarlak yuvarlak açtıktan sonra bir tarafta zeytinyağını kavurur bu yaptığımız hamuru alıp bunu kavururuz. Bunları kavurduktan sonra bir tepsi içine alıp bunun üzerine şeker koyup yenir (K.K.33, 27).

2.1.3.4. İçli çörek

Malzemeler: Un, Su, Tuz, Et, Soğan.

Yapılışı: Bu ekmek hamuru ile yapılır. Un, su, tuz hamuru yoğurup açtıktan sonra bunu küçük küçük açarsın, bunun içine et ile soğanı çalarsın. Sonra kenarını kaparsın kimi avratlar (kadınlar) çirtik çirtik (örmeli örmeli) yapar. Bu kenarı sacın üstüne koyup pişirirler, döndüre döndüre kabırır pişerdi (K.K.17).

2.1.3.5. Ekmek türleri

Ekmeğin hikâyesi günümüzden milyonlarca yıl önce başladı. İnsanların yerleşik hayata geçmeye başlamalarının ardından, yabani buğday, arpa, yulaf, darı gibi tahılların evcilleştirmesiyle “ekmek” vazgeçilmez bir gıda oldu. Uzun zaman ve çabadan sonra insanlar tahıl ekmeyi ve bu tahıldan iyi ekmek yapmayı öğrendi (Alyakut, 2018, s. 380).

Görüldüğü üzere ekmeğin önemli bir besin olduğu ve sofralarımızın vazgeçilmezi olduğunu görmekteyiz. Ekmeğin bu öneminden yola çıkarak Halep Türkmenleri yöresine ait ekmek türlerine bakmak istersek şu türlerin önümüze çıktığını görmekteyiz

Açma, bazlama, sıkmaç, sallama, hepsinin (tümü) hamuru bir olur aynı. Ekmeği önce yaparlar, ekmeği yaptıktan sonra artı külfet (aile) uyanır gençler uyanır. Akşamdan keş (yoğurdu kaynatıp tuz ekledikten sonra elde dökülür) yapılır keşi soğan ile öldürürler (kavurmak) onu gençlere hazırlarlar bunu sıkmaç yaparlar (K.K.15).

Ekmeğin yapımı çok zordu. Ohoo! Ekmek edecem (yapmak), sabahlin erceden (sabahın erken vakti) kalkar sabah namazından bunu yoğururlar. Gider ocağı peklerler (temizlerler), odunu koyar iki ayelden (kadın) ederler. Bir ayel pişirir, bir ayel de açardı. Çok zordu eski zaman şimdiki gibi değil ekmeği hazır alın (K.K.16).

Sıkmaç

Ekmeği yarı açarsın açma ekmekten bir tık kalın olur sonra bu keşten (yoğurtlu çörek) soğanı bu ekmeğe koyarlar pişirirler, buna sıkmaç derler (K.K.15) (Foto 16).

Bazlama

Buna küncü (susam) korlar, normal ekmekten daha kalın olur bir parmak kalınlığında yüzüne yoğurt çalarlar bir ekmekte üstüne atarlar terler o yüzü elma gibi kızarır ona bazlama derler. Küncümüz çok olur tarladan gelirdi (K.K.15) (Foto 3).

Sallama

Ekmeği elinde böyle biraz açarsın, açtıktan sonra böyle elinde sallarsın ta bu büyüylenecek (büyük olana kadar). Onu da sacın üstüne serersin pişer (K.K.16).

Açma

Ekmeği oğlağı (oklava) ile açarsın, bunu oğlağı ya dolar sacın üstüne koyarsın hiç sallaman. Açma ile sallamanın farkı açma yuha (ince) olur, sallama biraz kalın olur (K.K.16).

Şıllık Ekmeği

Hamuru cıvık (sulu) yapardık. Aynı lokma hamuru gibi az bir şey tuz ekleriz. Sonra bunu sacın üstüne döker döker ekmek gibi pişirir, bu piştikten sonra bunu doğrar ilenin dibine düzerdik. Bunun üstüne sarı yağ (tereyağı), şirin pekmez (üzüm pekmezi) koyar yerdik pekmezin yok ise şeker de eklenebilirdi (K.K.9, K.K.20, K.K.16, 17) (Foto 21).

İçli Ekmek

Normal ekmek unu ile yapılır. Bu un tuz ve su ile yoğurduktan sonra bu biraz kalın açılıp pişirilir. Sonra bunun içine düberke (yoğurt tuzlanıp yapılır) konur kapatılır. Bunu ocakta (biraz) sacın üstünde pişiririz hazır olur (K.K.27).

Tepsi Böreği

Malzemeler: Yufka, Peynir, Süt, Yumurta, Sıvıyağı.

Yapılışı: Altı tane yufka açtıktan sonra bunun üzerine sosu yapıp koyarım o da süt, yumurta, sıvıyağı ile birlikte olur. Bunu yufkaların üzerine döküp peyniri koyarım. Peynir ile birlikte maydanoz koyabilirsin. Sonra tekrar bunun üstüne birkaç yufka koyup o kalan sosu üzerine koyarım ve fırında yirmi dakikada hazır olur (K.K.38).

Beyt el Nahul (Arı Evi)

Malzemeler: Un, Yumurta, Süt, Maya, Kuru üzüm, Tereyağı.

Yapılışı: Bunun hamurunu hazırlarım, bu yumurtayı, sütü, mayayı, kattıktan sonra bunu unun üzerine koyup yoğrulur. Bir tarafta bırakılır bu hamur hazır olduktan sonra bununla küçük yuvarlaklar yapılır. İçine kuru üzüm koyabiliriz ve fırın tepsisine biraz tereyağı konup bu hamurları yan yana koyarım. Aynı arı evi gibi olur bunu fırına koyup pişiririm bu kırk dakikada pişiyor (K.K.21).

Mığrabiye (İrmikli Yuvarlama)

Malzemeler: Meğrabiye hamuru, Nohut, Soğan, Tuz, Yağ.

Yapılışı: Bunun hamuru irmikten yapılır bazıları da sümütten (ince bulgur) yapar. Biz bunu normalde hazır alık (alırız) şekli de nohut gibi bunun. Nohudunu ıslarsın bir gün önce sonra kaynatır, hazır yaparsın. Buzdolabın varsa da olur. Bazıları bunu tavuk ile yapar ama ben normal yaparım. Yağ, soğan, nohut böyle daha lezzetli olur. Bu mığrabiye bir süzekli (süzgeç) leğen (sini) olur bunu ona boşaltırsın bir kuşkananın (tencere) içine soğanı dört parça yapıp suyun içine koyup kaynar bu bunu buharında pişer leken süzgeç ya böle pişer bu mığrabiye dönderir, dönderir (altını üstüne getirmek) öyle pişer. Az bir de duz korsın (tuz koyarsın). Bu soğan da pişer. Sonra bu mığrabiye leğenin içine aktarırsın, o soğanın suyunu sızdırdıktan sonra bu mığrabiye üstüne atarsın. Bunun da yağını kızartıp üstüne aktarır afiyet ile yersin (K.K.7).

Muhamarıt Hımejd (Kuzukulağı Ekmek Böreği)

Malzemeler; Kuzukulağı, Pul biber, Soğan, Yoğurt (bir kaşık), Kimyon, Susam, Çörek otu, Zeytinyağı, Un, Su, Tuz, Maya.

Yapılışı: Kuzukulağı, soğan, küçük küçük doğranır. Sonra buna Pul biber, bir kaşık yoğurt, kimyon, susam, çörek otu, zeytinyağı konup karıştırılır. Bu bir tarafa konup sonra bunun hamurunu hazırlarız. Bu da un, su, tuz, maya ile yoğrulur. Sonra bu ekmek gibi açılıp üzerine konup sonra üstüne bir ekmek daha açılıp konur ve ekmek sacının üstünde pişirilir (K.K.36).

2.1.4. Tahılla Yapılan Yemekler

Halep Türkmenleri yöresine ait tahıllı ürünler mercimek, nohut, bulgur, pirinç, firik, buğday gelmektedir bu tahıllardan yapılan çeşitli yemekler şu şekildedir.

2.1.4.1. Lapa

Malzemeler: Çekilmiş mercimek (bir bardak), İnce bulgur (bir bardak), Su (iki bardak), Tuz, Soğan, Zeytinyağı.

Yapılışı: İki bardak su kaynadıktan sonra üzerine bu mercimek ve ince bulguru ikisini birbirine katıp konur. Kısık ateşin üstünde bu pişer. Bunu git gel karıştırırız tahta kaşık ile katı olana kadar. Sonra bunun üzerine doğranmış soğanı, zeytinyağında bir tavada kavurur üstüne koyarız. Bunun yanında turşu konup ve afiyetle yenir (K.K.23, K.K.43, K.K.7).

2.1.4.2. Mercimek köftesi

Malzemeler: Mercimek, İnce bulgur, Tuz, Zeytinyağı, Soğan.

Yapılışı: Önce mercimeği bir tencerede su koyarak onu pişiririz bu tam çorba gibi katı olur üstüne sümüdü (ince bulguru) tuzunu atarsın karıştırır bunun altını söndürürsün bunu bir saat beklettikten sonra bunu bir leğenin içine koyup bunu yoğurur üstüne kavrulmuş soğan ve zeytinyağını koyup tekrar yoğurur sonra sıkıp, sıkıp indirirsin (K.K.29, 1).

2.1.4.3. Mercimekli çorba

Bunun iki tür şekli yapılmaktadır birisi limon tuzu ile öbür şekli ise limon tuzu konmamaktadır et ile yapılır.

2.1.4.4. Etli mercimek çorbası

Malzemeler: Mercimek (kırılmış mercimek), Tuz, Kuru kırmızıbiber, Yağlı çekilmiş et, Pirinç, Su.

Yapılışı: Mercimeği bir tencerenin içine su koyup bunu kaynatırız bu piştikten sonra bunu bir süzgeç içinde ezeriz sonra bunu tekrar bir tencerenin içine alıp üzerine yıkanmış pirinci koyarız az bir şey de su ekleriz bu ateşin üzerinde kaynar pişer bunun üzerine kavrulmuş yağlı kuzu etini koyarız et yok ise zeytin yağda doğranmış soğanı kavurup bunun üzerine boşaltırız ve öyle çok lezzetli olur yenir (K.K.32).

2.1.4.5. Limon tuzu ile yapılan mercimek çorbası

Malzemeler ve yapılış şekli aynı mercimek çorbası gibi ama bu çorbanın içine pirinç ve et konulmamaktadır sadece sarımsak, limon tuzu konmaktadır veya limon da sıkılmaktadır sonra yenmektedir (K.K.32).

2.1.4.6. Baklalı aş

Malzemeler: Bakla, Tuz, Soğan, Zeytinyağı, Bulgur, Su.

Yapılış: Baklayı ufak, ufak doğrarsın sonra bunu yursın (yıkarsın) zeytinyağını da kavurur doğranmış soğanı üstüne atarsın bu kavurulduktan sonra bunun üstüne o yıkanmış baklayı atarsın bu piştikten sonra üstüne su koyup üzerine bulguru atarsın pişer (K.K.29).

2.1.4.7. Soğuk köfte (kırmızı köfte)

Malzemeler: İnce bulgur (üç su bardağı), Zeytinyağı, Soğan, Maydanoz, Nane, Sarımsak, Biber salçası, Domates salçası, Nar.

Yapılış: Kaynamış su ile bu ince bulgur ıslanır bunu biraz ısladıktan sonra bunu yoğurmaya başlarım büyük bir leğende bunu biraz yoğurduktan sonra üzerine tuz, domates salçası, biber salçası buna katıktan sonra bunu iyice yoğurup üzerine maydanoz, nane, sarımsak, soğanı uvak, uvak (küçük, küçük) doğranmış şekilde bunu tekrar bu malzemelerle yoğururum sonra doğranmış soğan ile zeytinyağını kızartıp bu harcın üzerine koyup bunu yoğurup sonra şekillendirmeye başlarım elimizi biraz zeytin yağda bulayıp bu harçtan alırız biraz, biraz alıp sıkıp, sıkıp leğene düzülür bunun yanında marul ve lahanaya yenmektedir bu lahanayı lokma şeklinde açıp köfteden koyduktan sonra löp, löp yenmektedir (K.K.23) (Foto 23).

2.1.4.8. Firik aş

Malzemeler: Firik (bir su bardağı), Et suyu (iki buçuk su bardağı), Tuz, Zeytinyağı, Bulgur (bir çay bardağı).

Yapılış: Tencereye zeytinyağını koyduktan sonra bunun üstüne karıştırılmış firik ile bulguru atarım bu zeytinyağında bir dakika bunu kavurur sonra üzerine kaynamış et suyunu koyarım üzerine tuzunu koyup sonra tencerenin kapağını kapatıp

bunun altını mum ışığı gibi yanık bırakırım pişene kadar öyle pişer sonra yenir (K.K.6).

2.1.4.9. Ayran çorbası

Ayran çorbası iki çeşit şekli ile yapılmaktadır, bir çeşit yoğurdunu ayran şeklinde yaptıktan sonra buğday ile kaynatılır yenir öbür şekli ise ayranı soğuk buğdayı katıktan sonra yenmektedir bu iki çeşit ayran çorbası malzeme ve yapılış şekli şu şekildedir:

2.1.4.10. Yoğurtlu ayran çorbası

Malzemeler: Buğday (iki bardak), Su, Tuz.

Yapılışı: İki bardak buğdayı ıslarım sıcak suda bir gün önce bu sabah kalktığımda bakarım ki patlamış mısır gibi olmuş şişmiş bir şekilde sonra bunu düdüklü kazanın içine koyup pişiririm önce düdüklü yokken eski avratlar (kadınlar) bunu ocakta pişirirdi atası yakıp bunu kaynatır içi açılana kadar bu buğdayın türüne köre kimi yarım saat ister pişmesi kimi yirmi dakika bu piştikten sonra isteğe bağlı ister yoğurdu katı yaparsın ister az biraz sıvı onun içine bu buğdayı koyup tuzunu atarsın bunun yanında yeşil soğan çok güzel gider ve afiyetle yersin (K.K.23).

2.1.4.11. Ayran çorbası

Malzemeler: Buğday, Tuz, Su.

Yapılışı: Eveli (geçmiş zaman) buğdayı yullar (yıklarlar) kurutup bununla ayran çorbası yapılır bunun ayranını da yoğurdu yanıkta yadıktan sonra bunun ayranını alıp buğday çorbası yapıldı burada ayran özenmiş hazır olmuş bunu kaynatıp buladıktan sonra bu buğdayı içine atıp kaynar tuzunu da atarsın öyle pişer (K.K.29, K.K.9).

2.1.4.12. Falafel (nohut ile yapılan yemek)

Malzemeler: Nohut, Sarımsak, Kuru nane, Soğan, Maydanoz, Tuz, Kırmızıbiber, Kimyon, Karbonat, Sıvıyağı.

Yapılışı: Nohut bir gün önce ıslanır (suda bekletilir) sonra bu köfte makinasında çekilir bunun içine tuz, sarımsak, soğan, kimyon, kırmızıbiber, karbonat, maydanoz konur bunlar iyice karıştırılır bu güzel bir kıvama geldikten

sonra bunu pişirme zamanında bu sıvıyağında bunu kalıbı ile yapıp bunu kavururuz sonra bu afiyetle yenir çok lezzetli olur (K.K.32, K.K.11) (Foto 29).

2.1.4.13. Hummus (nohutlu kahvaltılık yemeği)

Malzemeler: Nohut, Kimyon, Tahin, Tuz, Buz (iki üç parça).

Yapılışı: Önce bu nohut bir gün önce ıslanır (suda bekletmek) sonra düdüklü kazanda iyice kaynatılır bunun suyunu süzdükten sonra bu nohudu alıp doğrayıcıda bu iyice çekilir bunun üstüne birkaç parça buz atarız bu doğrayıcıda ezilmesi için üstüne tahin, kimyon, tuz bu hazır olduktan sonra tabaklara koyup üzerine kimyon, kırmızı bul biber, zeytinyağı ile süslenir yenir (K.K.32).

2.1.4.14. Mücedere (bulgur ile mercimek pilavı)

Malzemeler: Kırılmamış mercimek (bir bardak), Bulgur, Su, Zeytinyağı, Soğan, Tuz.

Yapılışı: Suyu bir tencereye koyduktan sonra bunun kaynamasını beklerim bu kaynadıktan sonra üzerine mercimeği atarım bu yüzde doksan piştikten sonra bunun üzerine bulguru atarım ve tuzunu atıp üzerine doğranmış soğanı zeytinyağında kavurur üzerine koyduktan sonra bu soğanı alıp zeytinyağının içinden bu pilavın üzerine tene, tene dökerim (K.K.4, K.K.1).

2.1.4.15. Bulğur aşı (bulgur pilavı)

Malzemeler: Bulgur, Tuz, Su, Şehriye, Ter yağı, Et suyu.

Yapılışı: Aşın şariyesini (şehriyesi) kavurursun tere yağ da bunun üstüne de kaynamış etin suyunu üstüne aktarırısın yağlı yağlı kokar üzerine de bu kaynamış suyun içine bu bulgurunu aktarırısın güzel attenince (yeterince) birde tuzu eksikse tuz koyarsın suyuna piştikten sonra bu ne güzel olur tene, tene (tane tane) olur (K.K.6) (Foto 9).

2.1.4.16. Pirinç aşı (pirinç pilavı)

Pirinç pilavı iki şekilde yapılmaktadır bir çeşit nohut ve havuç ile yapılır öbür çeşidi ise normal şehriyeli yapılmaktadır.

2.1.4.17. Nohutlu pirinç aşı (pilavı)

Malzemeler: Tereyağı, Havuç, Nohut, Pirinç, Su.

Yapılışı: Önce bu tereyağını koyup ılıdıktan sonra üstüne suyunu koyarım kaynadıktan sonra üzerine uvak uvak (küçük küçük) doğradığım havucu ve kaynatılmış nohuda sonra pirinci atarım bu böyle pişer olur (K.K. 29).

2.1.4.18. Şariyeli pirinç aş (şehriyeli pirinç pilavı)

Malzemeler: Bir bardak pirinç, İki bardak su, Tuz, Şehriye, Tereyağı.

Yapılışı: Önce suyu bir tarafta ısıtırız sonra yağda şehriyeyi kavururuz üstüne pirinci atarız sonra suyunu koyarız bir bardak pirince iki bardak su sonra tuzunu koyarız ağzını kapatır öyle pişer (K.K.10).

2.1.4.19. Pirinç mücederesi (mercimekli pirinç pilavı)

Malzemeler: Kırılmamış mercimek (bir bardak), Pirinç (iki bardak), Zeytinyağı, Su, Soğan, Tuz.

Yapılışı: Bir tencereye dört bardak su koyarım bu su kaynadıktan sonra üzerine mercimeği atarım bu mercimek tam pişmezden az biraz önce bu yıkanmış pirinci üzerine atarım bu kaynar sonra tuzunu atıp bunun altını mum ışığı gibi yanar bırakırım ve pişer onun üzerine doğranmış soğanı zeytinyağında kızartıp üzerine aktarır bunu karıştırırım sonra tencerenin ağzını kapatırım ve afiyetle yenir bunun yanında turşu güzel gider ve çok lezzetli olur (K.K. 23).

2.1.4.20. Tamatoslu aş (domates ile bulgur pilavı)

Malzemeler: Soğan, Zeytinyağı, Bulgur, Su, Tuz, Domates, Biber salçası.

Yapılışı: Bir soğan doğrarsın yağ ile öldürürsün (kavurursun) sonra domatesi doğradıktan sonra ilave edersin bir kaşıktaki biber salçası bu domates piştikten sonra su ilave edersin sonra ona yeteceği kadar bulgur pişmeye bırakırsın (K.K.37).

2.1.5. Değerlendirme

Halep Türkmen yöresinde yapılan yemekler; sebzeli, tahıllı, etli ve hamurlu olarak tespit edilmiştir. Sebzeli yemeklerin çoğuna domates katılarak yapıldığı bilinmektedir. Tahıllı yemekler, genelde bulgur, mercimek, nohut, buğday, pirinç yapılmaktadır. Etli yemeklerde tahıllı ürünlerin, sebzelerin ve hamurun kullanıldığı görülmektedir. Bazı Arap yemeklerinin Türkmen kültürüne yansımalarına da rastlanmaktadır. Bunun Türkmenlerin şehirleşme ve Arap kültürüyle etkileşiminden

sonra gerçekeştiği düşünölmektedir. Hamurlu yemekler ise un kullanarak yapılmaktadır. Bunun içinde ekmek türleri ve hamurlu yemekler yer almaktadır.

2.2. Özel Gün Yemekleri ve İnanişları

2.2.1. Nişan Yemekleri

Genelde düğünlerimizde yemek olmaktadır ama nişanda çok yapılmamaktadır genelde tatlı, meyve, içecekler ikram edilip yenmektedir bu nişanlar önce evlerde olurdu sonra düğün salonlarında yapılmaya başlandı düğün salonlarında gelen misafirlere Hindistan cevizi ikram edilir bazen düğün sahibi elinde varsa o misafirlere meyve, tatlı da ikram etmektedir ve erkek tarafına da yemek çıkarılmaktadır ve nişan uzak köylerde olduğuunda bu misafirlere kurbanlar kesilip yemek yapılmaktadır.

Burada gördüğümüz gibi ikramlar değişmektedir düğün sahibinin durumuna göre yapılmaktadır.

Yapılan derlemelerde nişan yemekleri şu şekilde edilmektedir:

Nişanlarımız şen olurdu köyden köye gelindiğinde kurbanlar kesilirdi çok nişanlara kınalara gittik kurbanlar bir gün önce giderdi köyde her şey hazırlanır damadın babası cömertse kendisi götürür her şeyi yapar yemek, ekşiler yapılırdı kabak olsun patlıcan, patates ekşisi olurdu. Nişan yeri yakınsa gidip gelinir ama uzaksa orada yatılırdı (K.K.23).

Eveli (geçmiş zaman) düğünlerde nişanlarda kurban boğazlanırdı (kesilir), yüzeller (eti derisinden ayırmak) tike, tike etlerini ederler bunu kazanlara koyar kaynatırlar bu etler piştikten sonra bu etin suyuna bulguru vururlar (pişirirler) sonra kış kabağının ekşisini yaparlardı eveli (geçmiş zaman) patata (patates) yoktu balcan (patlıcan) yoktu kış kabağı vardı yazın gününden kabaklar ekerlerdi kış kabağı olurdu bunun ekşisi olurdu düğünlerde bu yemekler yapılırdı (K.K.29).

Nişanda dolma, sarma yapılırdı büyük yemek olarak dolmalı köfte de yapılırdı yanında salata yapılır ve tatlılar ikram edilir önce yemek yenir sonra bu tatlılar yenir (K.K.19).

Nişanlar bölgeden bölgeye değişmektedir herkesin kudretine göre yemeğini, tatlısını çıkarırdı dost ahablar komşularını davet etmektedir bizde şirin çelik denirdi

işte kudreti yerinde olan yemek çıkarırdı bu gelen misafirler bazıları hediye getirirdi bizde masrafı damat kaldırır damat tarafından ve gelin tarafından yaşta büyük olan erkekler, kadınlar davet edilmekte her evden bir kişi davet edilmekte yemeklerde de kurbanlar kesilir köyde olduğunda durumuna göre tavuk, çulluk kesilirdi ama şehir hayatında nişanlarda bazılarında yemek olurdu en son bu yemeklerde kalıktı her kes aile arasında yapmaya başladı çok masraflara girmemek için zaten zamanına göre değişmektedir herkesin kudretine göre yapılmakta (K.K.3).

Nişanlarda köyden köye gelen misafirlere yemek çıkarılırdı bu gelen misafirlere muz, elma, meyve, şirin çelik getirirler nişana gelen misafirler bara, altın takılırdı elinde olan takar elinde olmayan takmazdı önce evin açık alanında sonra düğün salonlarında olmaya başladı (K.K.27).

2.2.2. Düğünde Yapılan Yemekler ve Hazırlıklar

Düğün, insanın geçiş dönemi kabul edilen evlilik davranışının getirdiği önemli bir geleneğin adıdır. Sosyal âdetlerimiz arasında düğünler önemli bir yer kuşatmaktadır (Yakıcı, 1991, s. 33). Her toplumun kendine göre adetleri ve gelenekleri bulunmaktadır. Derleme sonucunda elde edilen Halep Türkmenlerinin yöresine ait düğün yemekleri ve hazırlıklar şu şekildedir

Düğünlerde bizim Türkmen yöresinde köy ve şehir adetleri değişmektedir. Şehirde düğünler önce sokaklarda yapılırdı herkes bir halay tutar oynardı davullar çalardı yemek olarak hazırlıklar birkaç gün önce yapılırdı pilav türü ekşi kuzu eti olurdu bunun üstüne kuzu kellesi ve tike tike (Parça parça) et konur misafire ikram edilirdi tüm akrabalar yardım ederdi düğünden bir gün önce gına gecesi olur ardından düğün günü, Sonra düğün salonlarında yapılmaya başladı ama köy düğünlerinde hazırlıklar bir başkadır oda şu şekilde olmaktadır (Foto 10-18). Köy düğünlerinde bir ay önce köyün avratları (kadınlar) gençleri toparlanırlar şariye (şehriyesini) dökerler şariye (şehriye) döktükleri yerde türkü söylerler, çalarlar oynarlar düğün gibi (K.K.15).

2.2.2.1. Düğünlerden önce yapılan hazırlıklar

Şariye (Şehriye) Dökümü

Malzemeler: Su, Tuz, Un.

Yapılışı: Su, tuz, un ile yapılır hamurdan olur şimdi biz satın alık (alıyoruz) eveli (önce) satın alma yoktu bu hamurdan biraz daha katı olur. Bu hamuru fitil, fitil yaparlar hünerli olan dökümlü döker. Döküm bilmeyen onu yuvarlar sonra bunu tepsiye koyar kuruturlar bir, iki gün kuruttuktan sonra bunu kavururlar şariye (şehriye) olur. Teneke, teneke ederler düğünde gider bir, iki tenekesi (K.K.15, K.K.16, K.K.8, K.K.33, K.K.43).

Sofra Dokuma

Düğün başlamazdan önce anam filan (birisi) oğlunu everecek (evlendirmek) bunun sofrası gerek buna avratlar (kadınlar) gençler birikirler sofra dokurlar ipini eğirirler yun ile ederler bu davarların yunlarını (yun) kırkarlar yullar (yıklarlar) şikili şikili, (çeşit, çeşit) püsküllü, püsküllü güzel onu dokurlar. Anam bu şu şikil (şekil) yapmış ben başka şikil (şekil) yaparım o güllü etmiş o çiçekli etmiş o muzlu etmiş her birisi bir şekildi bunun hepsi (tümü) elde dokunur yapıldı. Dört köşesine püskül koyarlar her düğünün bir sofrası olurdu (K.K.15, K.K.16, K.K.8).

Ekmek Yapımı

Malzemeler: Un, Su, Tuz.

Yapılışı: Büyük avratlar (kadınlar) sabah kalkıp ocakta ekmek yaparlar saat dörtte, beşte bu hamuru yoğururlar tuz, su, un koyarlar ocağı yakarlar eveli (geçmiş zaman) çirpi (dal, budak kırpıntısı) vardı kütük vardı bağları sökerlerdi kütüğünü getirirlerdi. Bağ, fıstık budanırdı onların çirpisi gelirdi onlardan bu ekmeği yaparlardı (K.K.15) (Foto 1).

2.2.2.2. Düğünde yapılan yemekler

Eveliden (geçmiş zamanda) düğün yemeklerini ya harman yerinde ya mesela evin bir tarafında yaparlardı. Büyük, büyük bakır kazanları koyarlar çankalı, çankalı (kulplu) olurdu bu kazanlar bunda yemek pişirirler avratlar (kadınlar) zaten beli filan avrat (şu kadın) güzel yemek pişirir onları getirirler. Bunlar ellerini, kollarını çemrerler (gömleğin kolunu yukarıya çekmek) yemeğin başına geçerler ta mesela yemek öğle vakti yenecekse o vakte kadar o yemek hazır ederler. Şendiklerden (erkeklerden) yemeği güzel bilen adam olurdu mesela filan (bu kişi) adam yemeği güzel bilir gelsin yemeğin tadına baksın derler. Bu gelir elinde kaşık lebniye (yoğurtlu çorba), eşkise eşkiye (ekşi) bakar aşsa (pilav) aş a bakar derki tamam güzel

olmuş. Sonra çıkarır sinilere düzerler. Bu yemeği taşıyan (götüren) gençler olur böyle çıkar yemekli düğün (K. K.16).

Düğünde misafir köy köy gelirlerdi köy bu gelen misafirleri kaldırırdı (ağırlardı). Köylü bir hafta önce düğüne başlar. Toy düğünü derler bir hafta davul çalar (K.K.15, 16).

Gelen misafirler kurban ile gelir kimi koç getirir kimi kuzu, bunlarda kesilir parça, parça eder bunun yemeğini yaparlar (K.K.16).

Bu köyde olan düğünler ama Halep te düğünler düğün salonunda yapıldı birde damın başında yapıldı. Bu müstakil evlerin üstü boş olurdu orda yapıldı. Eve yakın boş sahalar olurdu orada da yapıldı. Bulgur aş, pirinç aş, tike et, patata eşkisi (patates ekşisi), balcan eşkisi (patlıcan ekşisi), lahmacun yapıldı (K.K.4).

Düğünlerde damat gelini getirdikten sonra bu yemek çıkarılırdı ismi doğrama önce bir kilo et alınır ister kemikli ister kemiksiz şöyle hafif yağlı olsun bunu düdüklü tencerenin içine koyar pişirirsin bir de tuz atılır içine bir tarafta iki bardak un getiririz içine tuz katarız bunu hamur haline getirir ocakta pişiririz tandır ekmeği deriz (yaparız) öyle bu ekmek fırında da olur bu ekmek piştikten sonra bunu doğrarsın sonra bir sini alırsın bu ekmeği bu sininin içine koyarsın o zamana kadar et lokum gibi olur bu eti de bu doğradığımız ekmeğin üstüne didersin (tane tane eti kemiğinden ayırmak) bunun üstüne bir tarafta sos yapılır bu sosa bir iki domatesi soyup doğranır ve biber salçası koyup bu yağın içinde pişirilir bu sos piştikten sonra bu etin suyuna konur bu su o yaptığımız ekmek ve etin üstüne konur bu sosu koymadan önce bu etin üstüne bir soğan doğranır konur bu soğanın kokusu bu etin içine geçsin diye en son üstüne bu soslu et suyu konur ve misafirlere çıkarılır (K.K.25). Bu yemekler düğün sahibinin evinde yenirdi sonra çadırda. Büyük adamlarda (yaşlı) odalarda otururdu yenirdi. Bazen kalabalık olduğunda mesela çayır vakti harman yeri güzel olurdu çimenin üstüne kilimleri, keçeleri sererlerdi (açarlardı) yenirdi (K.K. 17).

2.2.3. Lohusa Yemekleri ve Yapılan Uygulamalar

2.2.3.1. Lohusa yemekleri

Türkmen yöresinde doğum yapmış olan kadına nefse denir. Nefse kadına yapılan yemekler pirinç, buğday çorbası, sarı yağ (tereyağı) ile yumurta, tavuk suyu, et kavurması, kuymak, dalak (K.K. 20, K.K.10, K.K.21, K.K.14, K.K.17, K.K.15, K.K.16, K.K.6).

Nefse Çorbası

Malzemeler: Buğday, Su, Tuz.

Yapılışı: Bu nefse çorbası buğdaydan olurdu bunu çekip çorba yaparlardı. Kimi pirinci o kadar bilmezlerdi buğday ile yaparlardı. Su buğday tuz az bir şey su kaynadıktan sonra buğdayı atarsın bu kaynar pişer. Bir de süt ile yapılırdı süt, buğday, az biraz şeker. Pirinç ile olduğunda sarı yağ ile pişirirler (K.K.16, K.K.17).

Kuymak

Malzemeler: Sarı yağ (tereyağı), Un, Üzüm Pekmezi.

Yapılışı: Sarı yağ un üzüm pekmezi bu kuymağın sarı yağın kavurursun üzerinde unu koyar yoğurt kıvamına getirirsin üzerine pekmez aktarırsın katı olana kadar pişer sonra tabağa koyar bu sar yağlı kokar bunu nefse kadın yerse sütü çok olur çok gelir bunun içindeki sarı yağda nefse kadının içini temizler (K.K.6, K.K.9, K.K.15, K.K.18).

Ciğer, Dalak, Kıyma Kebabı

Malzemeler: Ciğer, Dalak, Kıyma, Tuz.

Yapılışı: Nefse kadın davarın (koyun) ciğerini, dalağını bunları kebab gibi yapıp yemesi lazım bu doğranır biraz tuz konur sonra şişe saplanır pişirilir kan yapması için aynı zamanda kıymayı kebab gibi yapıp onu da aynı şekilde az biraz tuz koyup bunu şişe takıp pişirilir yenir kuvvet vermesi için (K.K.10).

Tavuk Suyu

Malzemeler: Tavuk Suyu, Tavuk Eti, Tuz.

Yapılışı: Tavuğu kaynatır bunun suyunu alıp bir tabağa koyar sonra etini içine diderik (eti kemikten ayırmak) biraz tuz konur bu yemek nefse kadının kabız olmaması için (K.K.21).

Yumurta ile Sarı Yağ (Tereyağı)

Malzemeler: Köy yumurtası, Tuz, Sarı yağı

Yapılışı: Köy yumurtası sarı yağ az biraz tuz bu yağı kavurup yumurtayı üstüne atıp pişirir nefse yerdı (K.K.6, K.K.13, K.K.20, K.K.27).

Maydanozlu Kebap

Malzemeler: Kebaplık et, Maydanoz, Tuz, Pul biber, Karabiber.

Yapılışı: Önce bu eti alırsız sonra doğranmış maydanozu, karabiberi, kırmızı pul biberi, tuzu bu etin içine katıp iyice yoğururum sonra bu etten küçük, küçük yuvarlak yapıp bunu tereyağında tava içinde kızartırsız tek tek öyle pişer bunu nefse kadın yedikçe sütü çok olur ve onun için çok faydalı (K.K.43).

2.2.3.2. Yapılan uygulamalar

Nefse Kadına Yapılan Uygulamalar

Halep Türkmenleri arasında kadının doğum yaptıktan sonra geçirmekte olduğu kırk günlük dönemine nefse veya kırklı sözü edilmektedir (Erol, 2012, s 66). Nefse kadına doğumdan sonra yapılan bazı uygulamalar şu şekildedir

- 1- Nefse kadına eveli (geçmiş zaman) bir şey yedirmezlerdi bir hafta çorba yerdı. Suyu çok vermezlerdi dudaklarını yaşartırlardı (ıslatmak) çünkü ziyan (zarar) eder diye ona (K.K.16).
- 2- Ilık su içmesi lazım yaz günü ise güneşe çok çıkmayacak güneş geçmesin diye. Kış günü ise soğuğa çıkmasın çocuğa soğuk geçmesin diye Nefse kadının çocuğunu emzirdiği için (K.K.6).
- 3- Sarı yağ ile yumurta pişirildiğinde bu tavanın içine iğne konurdu buna ait inanış şu şekilde çocuk iğne gibi çeke olması için. Makas konurdu yatağının altına kötü ruhların nefse kadından uzak olması için. Kuran koyardık bebeğin yanına onu koruması için (K.K.9).
- 4- Nefse bir hafta bel üstü yatması lazım, ağır bir şey kaldırmaması lazım, stres üzüntü olmaması lazım (K.K.10).
- 5- Hamurlu yiyecekler, tuzlu olan yemekler çok verilmez nefse kadına hani şişkinlik yapmasın diye (K.K.5).

Yalman, Cenupta Türkmen Oymaklar kitabında şöyle belirtmişti lohusalarımız kırk gün evden çıkmaz. Onların adına “nefse “denir; yanlarında adam bulunur.

2.2.4. Lohusa Kadına Yapılan İçecekler

Nefse kadına bazı otlar yapılırdı ve bu otların ona hem şifa hem sütünün daha çok gelmesine yardımcı olmaktadır bu otlardan bazıları

2.2.3.1. Lohusa şerbeti

Malzemeler: Zencefil, Karanfil, Miramiye (ada çayı), Holaydan (şifalı ot türü), Su.

Yapılışı: Zencefil karanfil miramiye ve holaydanı su içinde kaynatır bunun üstüne ceviz koyup içerdik. Bunu doğuran kadına içirirdik rahmini temizlemesi için ve gelen misafirlere de bunu ikram ederdik (K.K.4).

2.2.3.2. Halbe (çemen otu)

Malzemeler: Su, Halbe (çemen otu).

Yapılışı: Bu otu su içine koyup kaynatarak içilir bunu içtikçe nefse kadının sütünün çoğalmasına yardımcı olduğuna inanılır (K.K.13).

2.2.3.3. Ihlamur otu

Malzemeler: Su, Ihlamur otu.

Yapılışı: Nefse kadına ıhlamuru aynı şekilde su içinde kaynatılıp içirilir papatya şeklinde. Burçak, burçak kokardı bunu nefse kadın içer ki rahmini temizlesin yumuşaklık versin (K.K.18).

2.2.3.4. Üzüm pekmezi şerbeti

Üzüm pekmezini bir çaydanlığın içerisine koyup üzerine su koyup bunu sulu hale getiririz bunun içine biraz şımra (rezene), sarı yağ (tereyağı) koyarız bu kaynar sonra içilir. Nefse kadın bunu su yerine içer bunu nefse içtikçe ona kuvvet verir ve karnının olmamasına yardımcı olur (K.K.33).

2.2.3.5. Peryavşan otu

Bu peryavşan otunu su içinde kaynatır sonra bunu nefse kadın ve çocuk içer bunu içtikçe nefse kadının ve çocuğunun şişkinliğini, sancısını alır (K.K.33).

2.2.5. Nefse Kadına Gelen Misafirlere İkram Edilen Yiyecekler

- 1- Evde ne varsa sucuk, bastık, ikramımız tatlımız budu eskiden (K.K.15).
- 2- Yine misafire ikramlardan cay, kahve haricinde şeker, baklava, bide Suriye tatlıları mabrume, beloriye, şübiyet (tatlı türleri) (K.K.6).
- 3- Herkesin durumuna göre ikramı olurdu Suriye tatlısı bıaç, suvarelsit (Suriye tatlısı), bayram şekerı. Gelen her misafirin eline bir pençe (avuç) bu şekerden verilirdi yani çocuklarına ve en son kahve ikram edilirdi (K.K.18).
- 4- Halep baklavası, Antep baklavası, cay, kahve ikram edilirdi (K.K.5).
- 5- Meyve, tatlı, kahve ve hamur işlerinden yapılan yiyecekler çayın yanında ikram edilir (K.K.19).

2.2.6. Ölü Yemekleri

Hayatın bitiş noktası olan ölüm bireyler için çeşitli inanışlar, adetler, merasimler meydana getirmektedir. Halk içinde bilinen ölüm insanlar arasında kederi, üzüntüyü paylaşmak ve ölen o bireye son vazifesini yerine getirmek ve kişinin mevcudiyetini koruyan bir adettir (Çakmak, 2020, s. 101).

Ölü evi Türkmenlerde ölünün çıktığı eve denmektedir. Ölü öldükten sonra o ölünün evinin yakınında bir çadır açılır. Erkekler o çadırdaki oturur ve ölü yerine gelen kadınlar ise ölünün evinde bulunurlar. Bu çadırlarda yemek yenir ve dualar okunurdu. Bu çadırlar üç gün kalırdı bazen daha fazla da kalabilirdi o ölü yerine gelenlere bağlıydı. Geçmişte taziyeler odalarda olup yedi gün sürerdi (Erol, 2012, s. 135).

Türkmen Yöresinde Ölü Evi ve Taziye Yeri ile ilgili uygulamalar ve yapılan yemekler şu şekildedir:

- 1- Ölü evinde Allah göstermesin üç gün yemek yapılmazdı.
- 2- Ölü öldükten sonra millet (akrabalar) toplanırlardı.
- 3- Evde ölü bir gece yatırılırdı hani kızı, oğlu uzakta ise onu görmesi için.
- 4- Cenazenin yıkanması bizde Türkmenlerde erkek ise erkek tarafı yıkar ölünün oğlu, kardeşi mesela veya babası varsa babası yıkar.
- 5- Kefeni bizde biz kendimiz alırdız.
- 6- Cenaze sahibinin köy varsa köye yoksa şehirde olduğu yere gömülürdü.

- 7- Cenaze köyde gömülecekse haber gönderilir orda yemek hazırlanır herkes neyi varsa kurban ise kurban, tavuk ise tavuk keserler.
- 8- Yapılan yemekler pirinç varsa pirinç pilavı pirinç yoksa en çok bulgur pilavı yapılırdı lebeniye (yoğurtlu çorba) yapılırdı. Bu yapılan pilavın üstüne kurban ise kurban eti konurdu tavuk ise tavuk konurdu.
- 9- Cenaze bizim adetlerde ölünün köyde evi olduğunda onu evine götürür misafir edilir evini görsün denirdi.
- 10- Cenaze gömüldükten sonra cenaze namazı kılınırdı.
- 11- Bu cenaze yerinde kim varsa herkes birini alır yemeğe götürürdü herkes ister ki birisi benim misafirim olsun benim yanımda yemek yesin.
- 12- Cenaze şehirde olduğunda çadır kurulurdu bunda komşular akrabalar bu çadırı döşerlerdi mesela şu derki bende yastık var şu derki bende halı var verilirdi.
- 13- Yemek olarak sabah kahvaltısını komşu yapar ve öğle, akşam yemeğini akrabalar bir gün birisi yapardı bir gün birisi. Yemek yapmayan derki tatlılar benden üç gün tatlı inerdi.
- 14- Üç gün çadırdaki hatim iner.
- 15- Bir hafta sonra bizim adetlerde mevlit okunur ve tüm akrabalar, komşular ve dost olan gelen herkesi davet edilir bu mevlitte kurban kesilir bulgur pilavı lebeniye (yoğurtlu çorba) yapılır cacığı ile turpu ile yenirdi bu kurbanın tik, tik etini bu pilavın üstüne koyardı.
- 16- İçecek olarak şerbet yapılırdı gül şerbeti deriz biz su, şeker, gül suyu rengi kırmızı olurdu.
- 17- En son kahve ikram edilirdi biz kahve murra (acı) kahve deriz.
- 18- Bu mevlitten bir hafta sonra yani ölü ne sever mesela köfte severse köfte yapılırdı ona mercimekli köfte, sümüt köftesi (ince bulgur) bunu yapıp dağıtırlar tatlı sever tatlı dağıtılır.
- 19- Ölünün kırkında biz semsek yaparız eveli (geçmiş zaman) anam hamuru elinde açar su, tuz, un ile yapılır bunun içine soğan, et ile birlikte yapılırdı hamuru açtıktan sonra bu eti içine yatırırklar yuvarlak, yuvarlak kesilir sonra kızartılırdı herkes haline göre hali iyi olan bunu yapar hali olmayan bir torba şeker alıp dağıtırdı bunu yaptıktan sonra herkes ölünün ruhuna bir Fatiha okurdu bu yapılan yemekte hayır sevap kazanılırdı (K.K.5).

20- Ölü öldükten sonra bunun ruhuna tuz, helva da dağıtılırdı (K.K.17).

21- Ölüde yapılan yemeklerden yine lahmacun, etli ekmek, aş (pilav), eşi (ekşili sulu yiyecek patates, patlıcan ekşisi), tatlı mışebek (dökme tatlı), hali yerinde olan mebrume (fıstıklı Halep tatlısı) (K.K.13).

Ölüde yapılan Türkmen adetlerinin çoğu birbirine benzerlik taşımaktadır. Ali rıza yalman cenupta Türkmen Oymaklar kitabında ölüm adetlerini şu şekilde belirtmiştir:

1. İlk günü mezarı kazanlara yemek yedirilir (Elbeyli'de mezara" kör" veya "sin" derler.
2. Yedi gün sonra ölünün canı için tuz dağıtılır.
3. Üç ay geçince ölünün canı için helva yapıp köylüye dağıtılır.
4. "Aradan sene geçince kurban kesmek adettir. Yalnız vurularak ve şehit olarak ölen adamların mezarlarına "düşek" (meşhet) adı verilir. (Yalman, 1977, s. 31).

2.2.7. Değerlendirme

Özel gün yemekleri içinde yer alan nişan yemeklerine Halep Türkmen yöresinde pek rastlanmamakla birlikte diğer köylerden gelen misafirlere ziyafet etmek için yemek yapıp, kurban kesildiğine saptanmıştır. Yemek yapılmadığı durumlarda ise misafirlere ikram etme amacıyla tatlı, meyve ve yöreye özgü içecekler hazırlıkların yapıldığına rastlanmıştır. Düğün günlerinde ise kurbanlar kesilip, sofraya dokuma, şehriye dökümü, yöreye özgü ekmekler yapılmaktadır. Şehirleşmenin getirdiği yeniliklerde düğünler de etkilenmiş ve şehir hayatında başta sokaklarda yapılan düğünler günümüzde düğün salonlarında yapılmaktadır. Bundan dolayı da günümüz düğünlerinde yemek yapılmasına çok az rastlanmaktadır.

Halep Türkmenlerinde doğum yapmış kadına "nefse" denmektedir. Nefse kadına genellikle sulu yemekler yapılmaktadır. Bu yemeklerin anne sütünün arttırmasına yönelik olmasına özen gösterilmektedir. Nefse kadın için yapılan uygulamalar ise kendi içinde birçok inanış barındırmaktadır. Bu uygulamalar yerine getirilirken, nefse kadının sağlığı göz önünde bulundurulur. Nefse kadının ziyaret etmek için gelen misafirlere sucuk, bastık gibi yöreye has tatlılar ikram edilmektedir.

Özel gün yemekleri altında geçen ölü yemekleri köy hayatında ise şu adetler izlenmektedir; Ölü öldükten sonra o ölünün evinin yakınında bir çadır açılır. Erkekler

o çadırdaki oturur ve ölü yerine gelen kadınlar ise ölünün evinde bulunurlar. Bu çadırlarda yemek yenir ve dualar okunurdu. Bazen taziyeler odalarda olup yedi gün sürerdi. Ölü evinde üç gün yemek yapılmamaktadır yemekleri genelde yakınları ve komşuları yapmaktadır.

2.3. Dini Günlerde Yapılan Yemekler

2.3.1. Ramazan'da Yapılan Yemekler

Ramazan günlerinde Türkmen yöresinde yapılan ayrı bir yemek yok ama içecek olarak ayrı içecekler vardır bu içecekler en çok ramazan günlerinde yapılırdı. Ramazan gelmeden önce herkesin içine bir sevinç, huzur, evlere berkte gelirdi bakarsın sofraya dolar taşar. Ramazan günleri bir ayrı güzel olur yemeği ile namazıyla, aile görüşmeleri ve davetler olurdu çeşit, çeşit yemekler olurdu herkes oruç ezanın okunması bekleniyor. Burada herkes sofraya oturup ezan vaktinden önce duasını yapardı önce sofranın en önemli olan şeyi hurmaydı herkes hurma ile açardı orucunu bazen de tuz, su ile açılırdı. İftar sevinci herkesin içine ve yüzüne doğardı işte öyle geçerdi ramazan günleri. Derlemeyle yapılan Türkmen yöresindeki yenilen yemekler şu şekildedir

Mercimek çorbası: Bizde günlük ramazanda şorba (çorba) pişirilir çünkü oruçlu olunur mideye direk yemek çökmemesi için mideye. Bu çorba sıcak, sıcak güzel olurdu. Peynir böreği, semsek, mihammara (salça ile yapılan sos) muhakkak bunlar olmalı (K.K.11).

Ramazan günlerinde illaki büyük yemekler etli yemekler olurdu bazen de tam tersi hafif yemekler olurdu salatalar, çorbalar fette (nohut ile birlikte yapılan yemek).

2.3.1.1. Fette

Malzemeler: Domates, Salatalık, Maydanoz, Nohut, Soğan, Kızartılmış Ekmek, Zeytinyağı,

Kullanılan baharatlar; Limon Tuzu, Tuz.

Yapılışı: domates, salatalık, maydanoz, haşlanmış nohut, kızartılmış ekmek bunları iyice karıştırıp buna limon tuzu, tuz, zeytinyağı koyarız. Herkesin damak tadına göre yapılırdı bazıları maydanoz koymazlardı, bazıları soğan koyar bazıları koymazdı öyle yapılırdı (K.K.12).

Yemeklerimiz de esas olarak çorba olurdu etli yemeklerimizde haşlanmış tavuk onu bazen kızartırdık bazen haşlanmış olarak koyardık bazen de fırında tavuk yapardık bunlar tavuk ile yapılan yemeklerimiz.

Etli yemeklerimiz de aile geniş olduğunda etli yemekler çok olurdu mesela babam etli yemekleri çok severdi annem pilav, fasulye patates ekşisi, kemikli et yapardı.

Ramazan'da Önceliğimizin çorba olması oda vücudumuzda genellikle vitamin eksikliği oluyordu onun için bide çorba hafiflik verirdi ve çok sevilirdi en çok mercimek çorbası olurdu ve eksik olmazdı (K.K.12).

2.3.1.2. Mercimek çorbası

Malzemeler: Su, Mercimek, Tuz, Limon Tuzu, Gıda Boyası, Pirinç, Soğan, Kırmızıbiber, Zeytinyağı.

Yapılışı: Su mercimek tuz limon tuzu usfor (gıda boyası). Az bir şey pirinç, kırmızıbiber, soğan, zeytinyağı bunları düdüklüye koyar (tencere) azını kapar öylece pişerdi.

Ramazan ekmeği, sıkmaç yapıldı hamuru yoğurduktan sonra annem bu damın (evin üstünde boşluk alan) başında bu sacın altına odun koyar bunu sacın üstünde bunu pişirir bizde oruçluyken bunu beklerdik ne zaman biter ve yeriz diye (K.K.12).

Ramazan yemeklerinden dolma, sarma, içli köfte, lahmacun bizde bu lahmacunun malzemelerinin çekilmesi için bizde Antep'te ki gibi fırınlar böyle bize yakın değil burada her sokakta bir fırın oluyor orda bizde Halep'te uzak olduğu için bizde araba ile gidilirdi (K.K.18).

2.3.2. Ramazan'da Yapılan İçecekler

2.3.2.1. Meyan

Malzemeler: Meyan çöpü, Su, Gül suyu.

Yapılışı: Eskiden dedem rahmetli çüt sürerdi bunun kökleri çıkardı meyan deriz biz meyan kökü (mayan çöpü) onun kökünü getirir toprağından temizleriz yuruk (yıkırız) bir gün önceden gider, gelir bunu sıkırız, yoğururuz şöyle bu

çubuklar eytene (iyice) ıslanır sonra bunun suyunu süzer içine bir damla gül suyu koyar güzel bunu içersin (K.K.6, K.K..12, K.K.10, K.K.19).

2.5.2.2. Hindistan hurması şerbeti

Malzemeler: Hindistan hurması, Su, Şeker, Gül suyu.

Yapılışı: Önce bu hurma alınır sonra bu sıcak suda ıslanır beş altı saat sonra bu bir tülbindin (eşarp) içine aktarılır bunun suyu süzülene kadar iyice bu sıkılır suyu akar hurması kalır sonra bunun içine az biraz su katılır biraz da şeker, gül suyu konur içilir (K.K.6, K.K.10, K.K.12, K.K.19).

Ramazan yemeklerinden karnıyarık, kulak (mantı) tabi ki misafirimiz ve davetimiz olduğunda bir gün önce yemeğin hazırlığını yapardık öyle olurdu (K.K.6).

2.3.3. Kurban ve Ramazan Bayramı'nda Yapılan Yemekler ve Yaşam Tarzı

Türkmen yöresinde bizim Kurban Bayramı'na büyük bayram denir, Ramazan Bayramı'na küçük bayram denir. Aynı zamanda kurban ve Ramazan Bayramı da denmektedir.

2.3.4. Bayram Gününde Olan Adetler ve Yaşam Tarzı

Bayramları, doğum, evlenme, ölüm ve diğer bazı toplumsal uygulama ve merasimlerden ayıran en önemli özellik, toplumun tüm kişiler tarafından ortaklaşa bir bilinçle kutlanmasıdır. Bu durumda bayramlar ve bayramlarda uygulanan ve bunlarla bütünleşen yemekler önem kazanır. (Türkyılmaz, 2013, s. 31). Yapılan derleme sonucunda Halep Türkmenler yöresinde bayram gününde yapılan uygulamalar, adetler ve yaşam tarzı şöyledir

Eveli (geçmiş zaman) yatma mı vardı Sabah namazından avratlar (kadınlar) kalkar dörtten sonra insan görmezsin yatakta herkes ayakta gün doğa doğmaz bütün millet ayakta olur büyük ayeller (kadınlar) daha evvel kalkar hamur yoğururlar, yoğurtlarını çıkarırlar, davarların yerini süpürürler (temizlerler) (K.K.15).

Kurban Bayramı'nda bizde kurban kesilir kurban varsa, kurbanı olmayanda normal yemek yapardı ama kurbanı olan o gün kurban etinden yemeğini yerdi. Ramazan Bayramı'nda ise annem bize sabah kalkar yemek yapardı işte bayram olduğunda yatmazdık tekbir çağrılır Alla 'hu Ekber diye camilerden ses gelirdi

çocuklar herkes ayağa kalkarlar camiler tekbir, hadisler verirler ne olur burada herkes uyanır yatamazsın o heyecan ile kalkarsın burada (Antep'te) çocuklar uyanmıyorlar normal gün gibi çünkü cami sesi yok çok az orada bizim gibi değil. Bayram günü babam camiden gelirdi biz onunla bayramlaşırdık, Temiz halılar serilir bayram diye misafir gelecek diye her şey yıkanır bayram gelmeden iki üç gün önce sanki bayram onlara da geliyor temizlik anneme öyle deriz yorgan yüzlerine de mi bayram geliyor annem olmaz der belki misafir geldi temiz olsun derdi.

Bayram kahkesi (bisküvi) yapardık tüm komşular ile birlikte yapardık bugün mesela ayarlardık komşular ile hangimiz yapmak istiyorsa herkes birbirine yardım ederdi bir, iki kilo değil testlerden (büyük boy kova) yapılırdı yirmi kilo on beş kilo yapardık (K.K.18).

Bayram yemeğimizi annem akşamdan hazırlardı fasulye ekşisi için fasulye ıslardı sabah bunu pişirirdi birde pirinç aşı, firik aşı (pilav) üstüne ya tavuk eti ya da kaynamış kuzu eti koyardı (K.K.21).

2.3.4.1. Bayramda misafire ikram edilen yiyecekleri

Türkmen yöresinde bayram yiyecekleri kahke, pağaç, kavurğa, mamul, kabuklu fıstık, bisküvi, bayram şekeri, meyve (K.K.18, K.K.15, K.K.16, K.K.17, K.K.13, K.K.21, K.K.12, K.K.45).

Türkmen yöresinde dediğimiz gibi bayram yiyecekleri kahke ve kavurğa am mamul, kurabiye en çok şehirleşme zamanında görülmektedir. Ramazan Bayramı hazırlıklarını ve yiyeceklerini ramazanda yapılırdı bu yapılan yiyeceklerin çeşitleri şu şekildedir:

2.3.4.2. Kahke (bayram bisküvisi)

Malzemeler: Un, Zeytinyağı, Süt, Küncü (susam), Bisküvi arpası, Çörek otu, Sarı boya (gıda boyası).

Yapılışı: Bu sarıyı sütün üstüne koyarsın rengi sarı olur çörek otunu, zeytinyağını, kahke arpasını, bunları unun üstüne koyar yoğururuz böyle şimdiki gibi değil büyük, büyük olurdu kolumuza takılırdı büyüklüğünden. Bunu taş fırınında pişirirdik körpeden gelirdik küçüktük anam sabah namazını kıldıktan sonra bu küp fırınına yakar onda pişirirdi. Bu küp duvara gömülürdü içine odun doldurup yakarlardı. Bu genelde ocağın bir köşesine gömülürdü (K.K.17) (Foto 11).

2.3.4.3. Kavurğa (buğday ile yapılan çerez)

Malzemeler: Buğday, Su, Tuz.

Yapılışı: Bu kavurğa buğdaydan olur bunu anam yazdan alır on, on beş kilo alırdık bir, iki kilo değil bu bir gün önceden ıslanır sonra sabah bu büyük halle de (büyük tencere) kalkar suyunu bol koyup bunu kaynatır, kaynatır bu buğday iytene (iyice) açılır, iyi pişmiş bu açıldıktan sonra bunu süzекlere (süzgeç) koyup bunu yur, yur (yıkar) damın başına sererdik iki, üç günde bu kurur anam gelir, gider bunu karıştırır her tarafı iyi kurusun diye bu kuruduktan sonra ramazan geldiğinden bayramlar geldiği zaman bunu bayramdan bir gün önce bunu kızgın yağda kavururuz az az süzекlere koyar kavurur bunun altına bir iki kağıt koyar bunun yağı çekilsin diye sonra bunu poşete koyup ağzını iyice bağlar nem falan almasın diye .Bunun içine kumpuz (kenevir tohumu) kavurup içine koyardı isteğe bağlı isteyen çekirdek, isteyen fıstık koyardı istemeyen ayrı koyardı kavurğa kolay yensin diye .Böyle olurdu bizde ramazan bayramında kahkeler, ama büyük bayramda o kadar özen göstermezdik kurban olduğu için(K.K.18) (Foto 30).

2.3.4.4. Mamul

İç malzemesi: Fıstık, Ceviz, Kakule, Tarçın, Misk, Gülsuyu, Şeker,

Dış malzemesi; Un, Sarı yağ.

Yapılışı: Fıstık, ceviz ile yapılır tadı çok daha iyi olsun diye bu fıstığı biraz çekerim sonra ona kakule, tarçın, misk, gül suyu, şeker. Bunları birbirine katıp sonra küçük, küçük toplar haline getiririm sonra bu unu sarı yağ ile birbirine katıp yoğururum sonra bunların kalıpları vardır çiçekli en güzeli benim kullandığım ahşap olanı bu hamurdan alıp sonra bu toplardan içine koyup yuvarlarsın sonra bu ahşap kalıplar ile yaparım şekillerini sonra fırında pişer olurdu (K.K.11).

2.3.4.5. Pağaç (bisküvi türü)

Malzemeler: Ekmek unu, Kara çörek, Sarı gıda boyası, Maya, kahke arpası (bisküvi arpası), Küncü (susam).

Yapılışı: Ekmek hamuru yoğrulur bu hamur çok olurdu erkekler bunu gelip yoğurlardı çok olduğu için ayeller (kadınlar) bunu yoğuramazdı. Bu hamur bakır testlerin içinde yoğrulurdu. Pağaçlar küçük küçük olurdu buda tandırda pişerdi her kadın bunu pişiremezdi gider yapabilen birisini çağırıp pişirirdi. Bu hamurdan hem

pağaç yapılır hem de kahke lobat lobat (sıra sıra) herkes kahkesin pağacını yapardı çok olurduk (K.K.16).

2.3.4.6. Karabiç (bir tür bisküvi)

Malzemeler: Sümüt (İnce İrmik), Yağ, Ceviz.

Yapılışı: Yağı ılıttıktan sonra bunu ince irmiğin üstüne aktırırız bunu yoğururuz yoğurduktan sonra bu hamurdan biraz, biraz alıp içli köfte gibi bunu açıp içine ceviz koyup kapatırız sonra fırında pişirir öyle hazır olurdu (K.K.11).

2.3.4.7. Kurabiye

Malzemeler: Kurabiye unu, Şeker, Yağ.

Yapılışı: Kurabiye unu daha biraz ince daha beyaz olur undan, şeker, yağ yalnızca bu üçlüyü koyarsın bunları yoğurursun kıvamı kulak memesi alana kadar ondan sonra bunu bir şekle koyup üstüne Antep fıstığı koyup fırına koyarsın biz normalde yuvarlak yaparız ama isteğe bağlı istediğin şekli yaparsın bunu fırına koyup takip edersin yanmaması için beyaz kalmalı (K.K. 7).

2.3.4.8. Hurmalı kurabiye

Malzemeler: Un, Yağ, Şeker, Hurma.

Yapılışı: Bu kurabiye Çekilmiş hurmadan yapılıyor un, yağ, şeker bunlar yoğurulur sonra şekil yapıp içine bu hurmadan koyardık bazıları da ceviz koyar yine de çok güzel olur (K.K.7) (Foto 24).

2.3.5. Bayram Yiyeceklerinin Sunum Şekli

Bayram yiyecekleri kavurğa (buğday ile yapılan çerez) olsun kahke, kabuklu fıstık bağaç bunlardan birer sahan (tabak) büyük bir tepsiye koyardık ikram olurdu şimdiki gibi değil (K.K.16).

Bir başka derleme şahıstan dinlediğimize göre sunulan tepsi orta yere iner ve bayram yiyecekleri ile dolar sonra bu misafirler bu tepsinin etrafına oturulur sohbet şeklinde bu yiyecekler yenir aynı yemek yem gibi (K.K.18).

Şimdi ise o adet kalktı her misafire ayrı, ayrı tabakta veriliyor bir de dağıtma sunum tabağı var onunla gelen misafire dağıtırdık bayram yiyeceğini lokum, şeker ondan sonra fıstık mı getirin kurabiyemi getirin çekirdek mi getirin ne getirirsen getirirsin birde bayram kahkesi o da var (K.K.21).

2.3.6. Değerlendirme

Ramazan günlerinde Halep Türkmen yöresinde yapılan ayrı bir yemek yok ama içecek olarak ayrı içecekler yapılmaktadır. Bu içeceklerden bazıları meyan, Hindistan hurması şerbetidir. Kurban ve Ramazan Bayramı'nda yemekler ise herkes durumuna göre kurbanı olan kurban keser olmayanda normal yemek yapmaktadır. Kurbanlar kesildiğinde o kurbanlardan yemek yapılmaktaydı. Bayramda ikram edilen yiyecekler ise çoğunlukla kurabiye çeşitleri yapılmaktadır bu yiyecekler şehirlleşme zamanında bazı çeşitler eklenmekte olduğu gözlenmektedir. İkrām şekline gelince köy hayatında genelde önce büyük bir tepsi içinde bu yiyecekler hazırlanır ikram edilirdi. Sonra şehirlleşme zamanında bunun yerine ikram şeklinin değişikliğe uğradığı her kişiye ayrı şekilde ikramlar sunulduğu belirtilmiştir.

2.4. Salatalar ve Kullanılan Baharatlar

Türkmen yöresine ait olan salata isimleri şu şekilde çirtme (yoğurtlu salata), pir pirim salatası, turp salatası, soğan ile maydanoz salatası, salatalık ve domates karışımı salatası, patates salatası, roka salatası, lahana salatası, kısır salatası yapılmaktadır.

2.4.1. Çirtme (Yoğurtlu Salatalık)

Malzemeler: Yoğurt, Salatalık, Sarımsak, Tuz, Nane

Yapılışı: Ufak ufak hıyarı (salatalık) güzel sarımsağı da döversin acı dişe değmesin diye birde koyun yoğurdu olursa daha güzel olur burçak, burçak kokar bunları da katarsın birbirine açıkta (biraz) nane atarsın içine birde yaz olduğunda bunun içine birkaç tane buz atarsın ne güzel olur yemede yanında yat olur (K.K.6, K.K.4).

2.4.2. Roka Salatası

Roka salatası iki şekilde yapılmakta birisi kırmızilahana ile öbür çeşitte ise sadece roka ile ve yapılışı şu şekilde:

2.4.3. Roka ve Kırmızilahana Salatası

Malzemeler; Roka, Kırmızilahana, Soğan, Zeytinyağı, Sumak, Tuz.

Yapılışı: Kırmızılahanayı, soğanı, rokayı doğrar bunun içine zeytinyağı, tuz, sumak koyup bunları karıştırıp sonra salata hazır olur ve yenir (K.K.31).

2.4.4. Roka Salatası

Malzemeler: Roka, Soğan, Domates, Tuz, Pul biber, Zeytinyağı, Limon tuzu.

Yapılışı: Rokayı, domatesi, soğanı doğradıktan sonra baharatını koyarım tuz, bul biber, limon tuzu biraz zeytinyağı (K.K.2).

2.4.5. Salatalık ve Domates Salatası

Malzemeler: Salatalık, Domates, Maydanoz, Tuz, Kırmızıbiber, Limon tuzu.

Yapılışı: domates, salatalık, maydanozu doğradıktan sonra bunları karıştırır içine limon tuzu, tuz kırmızıbiber konup yenmektedir (K.K.4).

2.4.7. Pirpirim Salatası

Malzemeler: Pirpirim, Soğan, Maydanoz, Nane, Tuz, Limon tuzu, Pul biber.

Yapılışı: Pirpirimi biz ağaçların yanına ekerdik soğan, nane, maydanoz da ekerdik bunları Pir pirimi, soğanı, maydanozu, naneyi, doğrarsın bunun içine tuz, limon tuzu, bul biberi koyup yenir çok lezzetli olurdu taze, taze (K.K14).

2.4.8. Çoban Salatası

Pirpirim salatasının bir başka ismi çoban salatası bunun yapımı da şu şekilde:

Malzemeler: Pirpirim, Domates, Salatalık, Tuz, Pul biber, Zeytinyağı.

Yapılışı: Bu Pirpirimi, domatesi, salatalığı, doğradıktan sonra bunun üstüne kuru biber (bul biber), tuz, zeytinyağı koyup yemeye hazır olur genelde bu salatayı yaparım ben (K.K.38).

2.4.9. Kısır Salatası

Malzemeler: Marul, Maydanoz, Domates, Limon, İnce bulgur (bir cay bardağı), Zeytinyağı, Tuz, Nane, Kimyon, Pul biber.

Yapılışı: Sebzeleri yıkarım sonra onları küçük, küçük doğrarım ve limonu sıkarım tabi ondan önce bu ince bulguru Sıcak suda ıslarım beş, on dakika sonra bu sebzeleri doğradıktan sonra bu ıslanmış ince bulguru alıp bunun üzerine dökerim

bunları iyice karıştırırım ve o sıkığımız limonu üzerine dökerim bunun üzerine kimyon, biraz zeytinyağı koyarım bunları tekrar karıştırılıp sonra yemeye hazır olur genelde bu kırmızı köftenin yanında yenmektedir (K.K.26).

2.4.10. Lahana Salatası

Malzemeler: Marul, Domates, Tuz, Kimyon, Limon, Zeytinyağı.

Yapılışı: Lahanayı ve domatesi doğradıktan sonra bunun üzerine kimyon, tuz, limonu sıkıp üzerine eklerim limon yoksa limon tuzu da olur en sonunda üzerine zeytinyağını koyup yenmektedir çok lezzetli olur (K.K.23).

2.4.11. Mor Lahana Salatası

Malzemeler: Mor Lahana, Domates, Salatalık, Maydanoz, Tuz, Pul biber, Nar Ekşisi, Limon Suyu.

Yapılışı: Lahanayı, domatesi, salatalığı, maydanozu doğradıktan sonra bunun içine tuz, limon suyu, nar ekşisi konur sonra yenir (K.K.38).

2.4.12. Maydanoz ile Soğan Salatası

Malzemeler: Maydanoz, Tuz, Limon suyu, Soğan.

Yapılışı: Maydanozu, soğanı doğrarsın bunun içine limon suyu, tuz, kırmızıbiber konur bu en çok kebabın yanında güzel yenmektedir bazı yemeklerin yanında da yenir (K.K.14).

2.4.13. Turp Salatası

Malzemeler: Turp, Tuz, Domates salçası, Nane, Zeytinyağı.

Yapılışı: Turpu rendellersin bunun içine domates salçası, nane, tuz, zeytinyağını koyup bunu karıştırırsın çok güzel olurdu eskiden kışın günü domates çok olmazdı onun için domates salçası koyarlardı öyle yenirdi (K.K.18).

2.4.14. Patates Salatası

Malzemeler: Patates, Yumurta (kaynamış), Soğan, Maydanoz, Tuz.

Yapılışı: Önce patatesi doğrarım sonra bunu soyarım üstüne soğan, maydanoz, yumurta doğrarım oldu sana patates salatası (K.K.4).

Salatalardan bizde normal marul salatası, domates ile salatalık salatası. Bu salataların üzerine ilave edilen salatalar Rus salatası bir de yaptığımız salataların malzemelerinin içine mısır, nar, havuç kondu bunlar eklendi (K.K.37).

2.4.15. Değerlendirme

Halep Türkmenlerinde salatalar genelde ana yemeğin yanında yenmektedir. Yapılan derlemelerde yapılan salataların içinde çoğunlukla salatalık ve domatesin kullanıldığı görülmektedir. Baharat çeşidinin ve zeytinyağının fazla kullanılması ve bunun salataların vazgeçilmezi olduğu belirtilmektedir.

Zamanla ve şehirleşme zamanında bu salataların içine mısır, nar, havuç ve başka salata çeşitlerinin yapıldığı da görülmektedir.

2.5. Tatlılar ve Reçeller

Türkmen yöresine ait tatlılar eskiden herkesin tarlasından gelen meyvelerden yapılırdı, üzümünden, pekmezden doğal olarak yapılırdı aynı zamanda un ile yapılan meşhur tatlıda vardı bu tatlılardan Türkmen yöresine ait olanlar ve eskiden yapılanlar şu şekilde: Şıllık Tatlısı, kesme, pestil, sucuk, kuru üzüm. Eveli (geçmiş zaman) oda olurdu evde oturulmazdı odaya giderler orada oturlardı gece yarısına kadar. Eveli baklava mı vardı tatlılar mı vardı böyle tatlılar yoktu. Ney tatlı derler şıllık tatlısı bize filanın (şu kişinin) ayeli (karısı) şıllık yapsın derler. Bir gün falan ayel (şu kadın) öbür hafta başkası böyle bu şekilde olurdu (K.K.16).

2.5.1. Hamurlu ve Meyveli Tatlılar

2.5.1.1. Şıllık tatlısı (ekmek unu ile yapılan tatlı)

Malzemeler: Buğday unu, Üzüm pekmezi, Sarı yağ (tereyağı).

Yapılışı: Ekmek yaptığımız un ile yapılıp hamuru cıvıdıysın (yarı sıvı hale getirmek) sonra bunu sacın üstüne atıp pişirirsin bu sacın altına odunu atarsın yakarsın acakta (bir miktar) bu hamur piştikten sonra siniye bu şıllığı parça, parça yapıp üstüne sarı yağ, üzüm pekmezi kaynatıp üstüne aktardıktan sonra yenir böyle sini, sini alıp odalarda tatlı yenir (K.K.16, K.K.27) (Foto 21).

2.5.1.2. Ommaç (sar yağ ve sallama ekmeği ile yapılan tatlı)

Malzemeler: Un (buğday unu), Tuz, Su, Sarı yağ.

Yapılışı: Bu un ve suya az bir şey tuz konup bunlar yoğrulur bu hamurdan sallama ekmeği yapılıp sonra bunu elde doğradıktan sonra bu bir ilene konur bunun üstüne sarı yağı aktarırsın yenir (K.K.44).

2.5.1.3. Kesme

Malzemeler: Üzüm pekmezi, Buğday unu, Susam.

Yapılışı: Buda üzüm pekmezi ile yapılır buğday unu, küncü, üzüm pekmezi şimdi irmik diyorlar analarımız bu irmiği ellerinde yaparlardı bu buğdayı çekerler, aynı bastık, sucuk yaptığımız kazanlarda her biri ayrı, ayrı kazanda bunun karışımı onlardan daha hafif olur onlar katı olur. Çekilmiş buğdayı, küncüyü, pekmez ile pişirirler katı olur bunu leğene boşaltırlar ince, ince artı kalınlığı isteğe bağlı bunu leğene düzlersin bırakırsın bir saat sonra gelirsın bakarsın bu donmuş bunu dilim, dilim kesersin sana kalmış kesmesi bunun adına da kesme derler hepsi bağdan, üzümünden buğdaydan hepsi el işi hepsi ev işi dışardan bir şey katmadan (K.K.15) (Foto 7).

2.5.1.4. Pestil

Malzemeler: Üzüm suyu, Buğday.

Yapılışı: Üzümün suyunu kaynatırlar koyulur evelden (geçmiş zaman) buğdayı döverler nişe ederler o nişe olduktan sonra bunu oturur avratlar oturur bunu överler bu buğdayı dermende döverler, çekerler dermende bunu büyük testlere koyarlar, tenekelere koyarlar bir, iki gün suda bırakırlar üç günde suyunu dökerler bu ne olur buğdayın içi boşalır kabuğu kalır bunun kabuğu yukarıya çıkar, yüze çıkar buğdayın lühmesi (buğdayın içi) özü altta kalır pekmeze başlamadan önce buna başlarlar. Bunu öfelerler (elde yoğurmak) bu taş gibi olur bunu kazanlarda getirir bu kaynayan pekmezimizin içine aktarırsın karıştırırsın ta tımcini (kıvamını) bulana kadar salepten biraz katı olur. Büyük, büyük beyaz yorgan yüzünü yursın (yıkarsın) hazırlarsın temiz yer serersin (asmak) bu pişirdiğini getirir bunun üstüne koyarsın eveli duvarı sıvadıığımız maladan ince bu beyaz yorgan yüzünün üzerine sıvardık (bunu koyardık), kaldırır bunu tele atardık bu kuruduktan sonra iki, üç gün bakarsın kurudu bu gelir beyaz yorgan yüzünün dışına su serpersin o zaman ikisi birbirinden ayrılır tutarsın çekersin ekmek gibi açılır ondan sonra bunu kesersin nasıl istersen öyle istin muska gibi içine payam, ceviz, koyar kimi içine fıstık koyar, kimi bükür,

büker kâğıt gibi bir geçeye koyar o senin tercihine kalmış bir şey bu pestil (K.K.15, K.K.16).

2.5.1.5. Sucuk

Malzemeler: Ceviz, Üzüm pekmezi.

Yapılışı: Cevizleri bir ipe düzer takardık boğum, boğum ederdik onları alır bir çöpün üstüne beş, altı tane bağlardık alır bu çöpü bu pekmez kazanımızın içine batırır çıkardık bir geçeye (Tarafa) durdurduk sonra başkasını koyarız ister fıstık ister payam yaparsın sıra ile bu cevizleri batırırsın çıkarırsın istediğin kalınlıkta olana kadar ister on tane ister yirmi tane ister eli tane ister yüz ister eli külfetine göre yaparsın bu sucuk (K.K.15) (Foto 27).

2.5.1.6. Kuru üzüm

Üzüm bağının kesme vakti derler artık üzüm vakti derler sergi vakti derler gider köy toparlanır ben sana giderim sen bana gidersin mesela o ona gider buna kubaşma derler çünkü çok bağlar bitecek bir şey değil. Giderler ilkin erkekler bunun yerini düzlerler toprağın üstüne sermeye eveli (geçmiş zaman) toprağa koyardık serecek bir şeyimiz yoktu. Bunun yerini düz yaparlar düz olmalı bu düzlemeyi loğdan (toprağı düz yapan araç) ederler bu büyük taş olurdu tahalak (tekerlek) gibi yuvarlak içi boş olur içine kendiri geçirirler bu kendirden bunu sürürler gider, gelirler ta toprak taş gibi olana kadar ondan sonra bu gençler bu üzümü sepetlerde toparlar getirirler böyle gençler, kızlar üzüm toparlar getiri. Yaşlı neneler yani devrim, devrim testlerini yanlarına alır bu üzümü sarı yağ, tatlı söde (karbonat) bunu Halep'ten ısmarlar (getirtmek) şimdi adı karbonat. Teştin (büyük kova) içine bu tatlı sodayı atarlar sarı yağı katarlar birbirine dolandırır. Bu soda bu üzüme parlaklık, yumuşaklık vermektedir. Aksi takdirde taş gibi olmaktadır. Bunu sererken gençler türküler söylerler. Bu türküler arasında yer alan örnek şu şekildedir:

Saray yolu düz gider
Üstünde gelin gider
Ah o gelini, gelini
Gelin kına yakmış
Bize dönse yönünü (K.K.15, K.K.16, K.K.27).

2.5.1.7. Kuymak

Malzemeler: Sarı yağ (tereyağı), Pekmez, Un.

Kuymak tatlısı aynı zamanda Nefse ye yapılan yiyeceklerden biridir aynı şekilde pişirilir ve yenir bundan önce yapılışını anlattığımız gibi.

2.5.1.8. İrmik ve un karışımı hamur tatlısı

Malzemeler: Un (üç bardak), İrmik (bir bardak), Nişasta (bir yemek kaşığı), Kabartma tozu (bir zarf), Şeker (üç yemek kaşığı), Toz süt (üç yemek kaşığı), Kabartma tozu (bir küçük kaşık), Tuz (az bir şey).

Şerbeti için: Şeker (iki bardak), Su (bir bardak), Limon suyu (bir yemek kaşığı).

Yapılışı: Önce suyu bir karıştırma kabına alırsın üzerine üç bardak un, irmik, bir kaşık nişastayı, bir küçük kaşık kabartma tozu, üç kaşık şeker, üç büyük kaşık toz süt, bir kaşık nişasta, bir küçük kaşık kabartma tozu, az bir şey tuz koyarsın bunları iyice karıştırır bir kıvama gelene kadar bunu on beş dakika rahatlamaya bırakırız sonra bu karışımdan azar, azar alıp bir tava içinde bunu pişiririz küçük daire şeklinde tabi kısık ateşte olması lazım bu piştiğinde bunun üzerinde küçük, küçük daireler oluşur bu tam bir renk olması lazım o zaman pişmiştir bunları bir bez üzerine koyup az biraz kaldıktan sonra bunun içine istediğimizi koyabiliriz ben kaymak koyarım bazen isteğe bağlı içine şeker, kaymak yapıp koyarız bunu zeytinyağında kavurup sonra şerbetin içine batırıp çıkartırız öyle afiyetle yenir. Bunun şerbetine iki bardak şeker, bir bardak su bu ateşte kaynadıktan sonra bunu içine bir yemek kaşığı limon suyunu ekleriz bu biraz daha kaynar sonra katı kıvama geldikten sonra bunun altını kapatırız hazır olur (K.K.26).

2.5.1.9. Baklava

Malzemeler: Yufka, Ceviz, Yağ, Gül suyu, Şeker,

Şerbeti için; Şeker, Su, Limon suyu.

Yapılışı: yufkalara ayrı ayrı yağ sürüyorum sonra her üç yufkaya yağ sürdükten sonra buna çekilmiş ceviz, şeker, gül suyu ile karıştırıp yufkanın üzerine koyduktan sonra bunu dürüm gibi sarıyorum ve tepsie düzüyorum sonra kesiyorum fırına koyup pişiriyorum bu kızarana kadar kalır pişer bu fırından çıktıktan sonra bunun üzerine şerbeti koyarım böyle hazır olur. Şerbeti için de her bir bardak şekere yarım bardaktan biraz fazla şeker koyup pişiririm ve üzerine birkaç damla limon

suyu damlatıp hazır olur bunu baklavanın üzerine koyarım böyle yemeye hazır olur (K.K.37).

2.5.1.10. Künefe

Malzemeler: Künefe (çiy kadayıf), Tereyağı.

Yapılışı: Künefeyi doğradıktan sonra bunun içine tereyağını koyup bu yağı künefeye yediririz yani içine geçmesi için sonra bunu ikiye ayırıp birazını siniye tereyağı koyduktan sonra bu künefeyi siniye koyarız üstünü bir dolma taşı ile basarız sonra bunun üstüne isteğe bağlı ceviz, fıstık, kaymakta konur sonra bu ikiye böldüğümüz künefeyi bu harcın üzerine koyarız üzerini iyice bastırırız tam bir parça olsun diye sonra bunu fırına atarız arkası önü kızarana kadar kalır.

Şerbeti için;

Şeker, Su, Limon suyu.

Yapılışı: Üç bardak suya iki bardak şeker koyup onu kaynatırız ister bir dilim limon koyup ister limon suyu sonra bu şerbeti künefe biraz soğuduktan sonra sıcak şerbeti üzerine koyarız (K.K.2).

2.5.1.11. Şam tatlısı

Malzemeler: İrmik (2bardak), Yoğurt (bir bardak), Şeker (yarım bardak), Karbonat, Sıvı yağı (bir bardak), Pekmez,

Şerbeti için; Şeker (üç bardak), Su (üç bardak).

Yapılışı: İrmigi, yoğurdu, şekeri, sıvı yağını bir küçük kaşık kadar karbonat üzerine biraz limon sıkarım bunları karıştırıp fırın tepsisine koyup üzerine şirin pekmezi sürülür fırında pişirilir. Tatlının üzerine şerbet yaparım o da üç bardak şeker, üç bardak su bu kaynar sonra bu tatlının üzerine konur (K.K.7).

2.5.1.12. İrmik tatlısı

Malzemeler: İrmik, Sıvıyağ, Tarçın, Şeker, Su.

Yapılışı: İrmigi bu sıvıyağda kavururuz biraz kavurulduktan sonra bunun içine tarçın koyarım sonra suyunu, şekerini birlikte kapatırım öyle pişer sonra bir tabağa boşalttıktan sonra bunun üzerine Hindistan cevizi, fıstık, lor da konur öyle güzel olur (K.K.25, K.K.14).

2.5.2. Sütli Tatlılar

2.5.2.1. Sütli buğday tatlısı zerde (sütlaç)

Malzemeler: Süt, Pirinç, Şeker, Tatlandırıcı (vanilya).

Yapılışı: Benim kaynanam köyde sütü sağdıktan sonra bunu ocakta kaynatır sonra pirinci ayrı bir kuşkanada (tencere) bu pirinci pişirir yumuşayana kadar bunun üstüne bu kaynamış sütü koyar üstüne de şekerini koyar bir de tatlandırıcı var bizde bu pişer zerde olur buna biz zerde deriz (K.K.13, K.K.23, K.K.31).

2.5.2.2. Sahlep (salep)

Malzemeler: Süt, Nişasta, Şeker, Tatlandırıcı, Tarçın, Fıstık (Halep fıstığı).

Yapılışı: önce bu nişastayı bir bardağın içine su koyarak bunu eritiriz sonra sütü ateşin üstüne koyar bunun üstüne şekerini atıp sonra tatlandırıcıyı bir havanın içinde şeker koyarak bunu ezeriz toz gibi olur bunu sütün üstüne koyup onun içine o erittiğimiz nişastayı süt kaynamazdan biraz önce üstüne koyarız tam bu kaynadıktan sonra bunun altını söndürür kaplara boşaltılır veya isteğe bağlı çocuklara tabağa konur büyüklere de bardağa konup içilir bunun üstüne süs olarak fıstık, tarçın konur (K.K.26).

2.5.2.3. Sütli muzlu tatlı

Malzemeler: Süt (yedi su bardağı), Tatlandırıcı (bir paket), Muz (bir kilo), Tereyağı (yarım paket), Sade bisküvi (bir buçuk paket), Un (altı yemek kaşığı), Şeker (bir buçuk bardak), Tarçın, Fıstık.

Yapılışı: Sütü alırsız sonra tatlandırıcıyı, unu, şekerini, tereyağı, bunları ateşin üstüne koyup karıştırmaya başlarız bu kaynar krema hazır olur bunu alıp kat, kat şeklinde önce bu yaptığımız kremayı sonra yuvarlak şekilde kestiğimiz muzları sonra bisküviyi sonra bunu tekrar yaparız kat, kat olana kadar en üst tabaka krema olması lazım bunun üzerine en son tarçın, fıstık konur ve buzdolabına konup soğuk yenir (K.K.26).

2.5.2.4. Lübnan'ın akşamı adlı tatlısı

Malzemeler: Süt (beş su bardağı), İrmik (bir bardak), Şeker (yarım su bardağı), Tatlandırıcı, Gülsuyu (bir kapak), Çiçek suyu (bir kapak),

Şerbeti için; Şeker (iki bardak), Limon suyu (bir yemek kaşığı), Çöp tarçın, Karanfil.

Yapılışı: önce bir tencerenin içine süt, irmik, şeker sonra tatlandırıcıyı az biraz şekerin içinde ezip bir havanın bunu bu karışımın üstüne koyarız bunları karıştırıp ateşin üstüne koyarız altı kısık ateşte olacak bunu durmamaya karıştırırız kaynayana kadar fazla kaynamayacak bir, iki kez sonra üstüne gül suyunu, çiçek suyunu koyup bunu bir sini içine boşaltıp bunu buzdolabına koyarsın bir yarım saat kaldıktan sonra bunun yüzüne kaymağı koyarsın üstün de süs olarak fıstık konur sonra bir tarafta biz bunun şerbetini yaparız ona da iki bardak şeker bir bardak su bu kaynar şerbet olur üstüne biraz limon sıkarsın bir yemek kaşığı üstün de gül suyunu, çöp tarçın, karanfil bu şerbetin tadını güzel yapar bunu soğutup buzdolabına koyarız sonra bu tatlıyı kalıp, kalıp kesip tabaklara koyarım üstüne şerbetini ayrı, ayrı tabaktaki tatlının üstüne konur sonra afiyetle yenir (K.K.26).

2.5.3. Nişasta ile Yapılan Tatlı

İki tür yapılış şekli olmaktadır birisi sade süt ile öbür şekli portakal ile yapılmaktadır.

2.5.3.1. Nişastalı muhallebi

Malzemeler: Süt (bir litre), Nişasta (altı yemek kaşık), Şeker (yarım su bardağı), Vanilya.

Yapılışı: Önce sütü, nişastayı, soğuk bir şekilde eritirim içine şekeri ilave ederim sonra bunu ateşin üzerinde pişirir bunu durmamaya karıştırırım katı kıvama gelene kadar sonra bunu küçük tabaklara boşaltıp bunun üzerine Halep fıstığı ile ceviz koyarım (K.K.31).

Bir öbür şekli ise bunu iki kat şeklinde yaparım birinci katı bu yaptığım muhallebiyi koyup üstüne ikinci katı ilave ederim buna da portakallı muhallebi denmektedir bu da şu şekildedir:

2.5.3.2. Nişastalı portakalı muhallebi

Malzemeler: Süt (bir litre), Nişasta (altı yemek kaşığı), Şeker, Portakal suyu.

Yapılışı: Sütü alıp soğuk şeklinde bunun üzerine nişastayı, portakal suyunu, şekeri koyup bunu iyice karıştırır katı kıvama getirdikten sonra bu yaptığımız sütlü

muhallesinin üzerine koyarız tabi bu da büyük bir sini için konup donduktan sonra parça, parça kesilip табаға konup yenir (K.K.31).

2.5.4. Reçeller

Önceden reçeller tarlada ekilen üzümde, kabaktan, incirden, kabaktan yapılmaktaydı sonra reçel çeşitleri çoğaldı elma, kayısı, kiraz, nar, şeftali, gül reçelleri yapılmakta oldu bu çeşit reçellerden Türkmen yöresinde yapılanlardan şu şekildedir:

2.5.4.1. Tah reçeli (üzümünden olan reçel çeşidi)

Malzemeler: Olgun üzüm, Şeker, Sütleğen otu, Su.

Yapılışı: Bu tah (üzüm) reçeli bu bağ üzümünden olur şirin üzümünden olur inek memeyi derdik biz. Bu olgun olmalı birinci döşürüm (toplamak) değil ikinci döşürüm den olur çünkü ikinci döşürüm aşırı şirin olur. Bu üzümü getirirsin tenellersin (tanelersin) yıkarsın iyice bol, bol suyda (suda) bunu bir evvel yıkarsın suyunu sırkar (süzer) iyice ondankeri (sonra) efendime söylem bunu tartarsın atım mesela on kilo mu tah yapıcın, üzüm mü yapıcın buna beş kilo şeker koni çünkü bu inek memeyi şirin olduğu için kalkıp bunu kazana koyarsın suyunu da çok az koyacaksın çünkü biz kaynanam rahmetlide görürdük atım mesela üzümü satıla koyardı iki satıl üzüme çıktı bir buçuk satıl su koyardı çünkü bu kaynayacak taha dönüşecek ya bu ocakta da yapılır bu ocakta yapılan tah çok aşırı güzel oli (olur) bu bakır kazana konur yoksa normal kazana da koyarsın bafon da olur bizde eveli bafon (krom) olurdu bafon kazana da konur bunun altını yakarsın birde bu tahın içine süt leğen(bir çeşit ot tatlandırıcı) otundan koyardık bu dağlarda olur bunu dağlardan toparlarlar bu leçerin (reçel) içinde dağılmasın diye bunu bir eşarbin olur bunu her zaman leçere kullanırsın kalkar bunu yağlğın içine bağlarsın bunu da içine atarsın kanar bu içinde kaynar, kaynar rengi mum rengi gibi olur koyu kahverengi del de koyu sarı kahverengi olmalı bu kaynadıkça zati çekirdeği yüzüne çıkar bunun çekirdeğini az, az alıp bir tarafa dökeceksin çekirdek sız olacak tah çünkü bunun yüzüne geleni alın ha ama birazı da içinde kalır kaynaya kaynaya bu hamura dönüşür bunun da faydası var zararı yok insanlara bu kaynar, kaynar pişer sonra bu kazanı alır bir tarafa koyarsın burada bazı reçeller güneş ister ama tah leçeri (üzüm reçeli) istemez çünkü çok kaynar ya istemez sakız gibi olur bunu bırakır baktın iki saat sonra bu soğudu bunu biz kavanoza koyarız her şeyimizi biz peynirimizi,

leçerlerimizi, plastik te vardı isteyen kavanoza isteyen plastik kavanoza koyardı ama cıncık kavanoza (cam kavanoz) koyardık çünkü daha temiz olurdu bunun ağzını da bağlarsın ister kışa ister yaza yersin en çok bunu kışa kaldırırılar çünkü yazın günü her şey var bereket balcan (patlıcan), tamatos (domates) konur yenir kahvaltıya ama kışa ne olur pendir (peynir), leçerler (reçeller), yoğurt bunlar vardı sadece bunlar yenirdi (K.K.5) (Foto 4).

2.5.4.2. Kabak reçeli

Kapak reçeli iki şekilde yapılmaktadır, birisi uzun kabak ile öbürü büyük yuvarlak kış kapağı ile yapılmaktadır.

2.5.4.3. Uzun kabak reçeli

Malzemeler: Uzun kabak, Limon tuzu, Şeker.

Yapılışı: bu yaz kabağını rendelenir iplik, iplik olur ne güzel bunu limon tuzuna ıslarız sonra yunur (yıkılır) bu sert olsun diye sonra bir kabak, iki şeker konur miktar olarak mesela bir kova kabak iki kova şeker bunu ateşin üstüne koyduktan sonra kanar içine bir kaşık limon tuzu konur güzel olur sonra kavanozlara konur (K.K.27).

2.5.4.4. Yuvarlak kış kapağı reçeli

Malzemeler: Yuvarlak kış kapağı (bir kilo), Şeker (bir kilo), Limon tuzu.

Yapılışı: Yuvarlak kış kabağını soyarsın sonra bunu lokum şeklinde kesilir dilim, dilim üzerine şeker konur sonra bu ovalanır biraz bırakılır beş, altı saat sonra bakarsın sulanmış bunu da bir kuşkananın (tencere) içine alıp kaynatılır bu kaynadıktan sonra az biraz limon tuzu konur öyle biraz daha kaynar sonra hazır olur soğuduktan sonra bunu kavanozların içine koyarız. Bu kabak reçelini fırında da yapabiliriz aynı normal yaptığımız kabak reçelini kesip şeker kattıktan sonra bunu fırın kabına koyup pişirilir öylede hazır olur (K.K.25).

2.5.4.5. Kayısı reçeli

Malzemeler: Reçellik kayısı, Şeker, Limon tuzu.

Yapılışı: Önce bu kayısıları yıkarız sonra bunların içindeki çekirdeklerini çıkarırız sonra bu kayısıları köfte makinasında çekerim bu çekildikten sonra bunun üstüne şekerini eklerim burada mesela her bir kilo kayısıya yarım kilo şeker yeterli

bunu ateşin üzerine koyup kaynatırım bu kaynadıktan sonra bunu beş dakika daha kaynatır bunun içine limon tuzunu koyarım kayısının kilosuna bağlı mesela her beş kiloya kayısı üç kilo şeker konup buna bir yemek kaşığı limon tuzu koyarım bu limon tuzu ile biraz daha kaynadıktan sonra bunun altını kapatır bir tarafa koyarım bu soğuduktan sonra bunu bir leğenin içine boşaltırım yüzüne de bir yağlık geçiririm bunun içine toz gelmesin diye bir şey girmesin diye bunu damın başına koyarım bunu serinlik vakti bunu çıkar karıştırırım bu güneşte dört gün kaldıktan sonra bunu indirir öyle olmuş olur (K.K.23).

Bazen bu kayısı reçeli çekilmeden de yapılırdı bunu tencerenin içine kayısının çekirdeğini çıkardıktan sonra bunu düzersin sonra şekerini atıp bunu bekletmeye bırakırsın sonra bu kanar limon tuzu atılıp biraz daha kaynatırsın sonra hazır olur (K.K.20).

2.5.4.6. İncir reçeli

Malzemeler: İncir (bir kilo), Şeker (yarım kilo), Limon tuzu.

Yapılışı: Önce incirleri kat, kat düzüp sonra bunun üzerine şekeri koyarız bunu birkaç saat bırakıp bunun üzerini kapatıp bu terler şekeri erir sonra bunu ocakta bunu pişirir bu piştikten sonra bunun içine az biraz limon tuzu koyup tam rengi sarı olmalı bu üst çöpü içine gider pişmiş olur (K.K.44).

2.5.4.7. Kiraz reçeli

Malzemeler: Reçellik kiraz, Şeker.

Yapılışı: ufak (küçük) kirazdan alıp bunu yıkadıktan sonra çekirdeğini ayırırım sonra şerbetini hazırlarım bir kilo kiraza bir kilo şeker bunu kaynatırım pişene kadar sonra bu reçeli büyük bir kaba (araç) koyup bunu güneşe koyarım bu birkaç gün kalır şerbeti katı olana kadar sonra hazır olur (K.K.37).

2.5.4.8. Gül reçeli

Malzemeler: Reçellik gül, Şeker, Limon tuzu, Su.

Yapılışı: reçellik gülü alır bunu tane, tane yaparım bunu elimde öfelerim (ovalamak) limon tuzu koyarak bunun suyunu sıkarım bunu gülün rengi çıksın diye yaparım sonra bir kilo güle bir kilo şeker bir bardakta su bu kaynar sonra içine o gülü ve sıkıttığım suyu koyup kaynar. Reçelin suyu az olursa biraz daha konur bu tam kıvama geldikten sonra biraz limon tuzu konup hazır olur (K.K.10).

2.5.4.9. Çilek reçeli

Malzemeler: Çilek, Şeker, Limon suyu.

Yapılışı: çileği yıkayıp temizledikten sonra bunun üzerine şeker koyarım bir ölçüm kabı (araç) alıp öyle şekeri koyarım her bir ölçüm çileğe bir ölçüm şeker bunu sonra kazana koyup bırakırım gidip gelip bunu karıştırırım bu bir gece kalıyor bunun şekeri eridikten sonra bunu ateşin üzerine koyup pişiririm bu kaynar üzerinde köpük olur bunu alırım rengi çok koyulaşmasın açık kalsın diye sonra bunun üzerine limon tuzu döküyorsun (ilave) en son bunun suyundan alıp bir tasın (tabak) içine koyup parmağın ile bu reçelin suyuna bakıp bunun suyu katı olduktan sonra birbirine kavuşmadı ise bunun şerbeti oldu demektir (K.K.39).

2.5.5. Değerlendirme

Halep Türkmenlerinin yöresine ait tatlılar eskiden herkesin tarlasından gelen meyvelerden yapılmaktaydı. Bunlardan Kesme, pestil, sucuk, kuru üzüm. Bu tatlıların üzerine zamanla bazı tatlılar eklendi bunlar hamurlu ve meyveli tatlılar, sütlü tatlılar, nişasta ile yapılan tatlılar gözlenmektedir. Reçeller ise çoğunlukla üzüm pekmezi, üzüm reçeli yapılmaktaydı bunun üzerine şehirleşme zamanında kiraz, elma, gül, kayısı, çilek reçeli yapıldığı belirtilmiştir.

2.6. Halep Türkmen Mutfağında Kullanılan Araç-Gereçler ve Yöresel İsimleri

Türkmen yöresine ait araç gereçler önce bakırdı bu bakırlar eskiden kullanıldıktan sonra parlatılırdı. Köy yaşantısında bakırlar toparlanıp toplu halde parlatılırdı bu da köye gelen parlaticı kişiler tarafından yapılmaktadır Kaşıklar bakır, siniler bakır, bardaklar bakır, her sene galeyci (parlaticı) gelirdi köy harman vakti gelirdi derler aha galeyci (parlaticı) geldi köye herkes eşyalarını sıradan getirir köylü bu eşyalarını kaleyletir (parlatılır) bu da pırıl, pırıl olur ne güzel olur bek arı sili (tertemiz) (K.K.16).

Yapılan derlemelerde kullanılan araç-gereçlerin yıkama tekniği ve saklandığı yer şu şekildedir

1- Köy hayatında bakırların yıkama tekniği

Eveli (geçmiş zaman) ilaç bile yoktu bu bakırları yıkamaya. Yemeğin külü ile yullardı (yıklarlar) bu külü ocaktan getirirler bir de çördük çöpü olurdu

bunu da döşürür (toplamak) sonra tel yerine kullanırlardı. Bu çördükten de külden de alıp bu bakır tencereleri bir pekleme peklerdik (temizlendi) hesaba gelmez pırıl, pırıl ederdi.

2- Kullanılan kap kacakların saklandığı yer:

Eskiden küçük bir ayrı bir ev olurdu aynı şimdi matbah (mutfak) gibi bu guşkanaları (tencereler), kapları koymaya olurdu (K.K.16).

Türkmen Yöresine Ait Araç-Gereçler

Bakır halle: İçinde yemek ve bulgur kaynatmak için kullanılan araç (K.K.8, K.K.43, K.K.45).

Bakır kazan: Düğünde Yemek yapımında kullanılan büyük kulplu tencere (K.K.16).

Torba: Tarladan gelen tahılların konduğu bir araç (K.K.29)

Yannık (yayık): Kuzu derisinden olur, yoğurdu içinde yaydığımız ve yağını çıkardığımız alet (K.K.15).

Ökke: Kuzu derisinden olur. İçine sarı yağ konan bir araç (K.K.15).

Çuval: İçine tarladan gelen. Nohut, mercimek, fasulye, kimyon gibi tahıllar konmaktadır (K.K. 29).

Teneke: Eskiden içine el yapımı şehriye, tahıl konan araç (K.K.8).

Tepsi: İçine yemek çeşitleri, meyve, bayram yiyecekleri koyup yenmektedir (K.K.6) (Foto 13).

Gadeh: İçinde çay içeriz su, ayran, şerbet yapar içeriz (K.K.13).

Gaşşık: Yemek yemede kullanılan araç (K.K.20).

Çatal: Yemek yemede kullanılan araç (K.K.20).

Sini: Yemek pişirildikten sonra içine konup yenen araç (K.K.14) (Foto 17).

Elek: Bulguru (bulguru) içinde elerdik, sümüdünü (ince bulgur) ayırır bulgurunu ayrı ederdik (K.K.43).

Demir Süzek: Bir sulu şeyi süzmek için kullanılan araç (K.K.18).

İlen (leğen): yemekleri ve sulu şeyleri koyduğumuz araç (K.K.18).

Çömçe, kevkir: Düğünlerde kullanılan büyük kaşık ve sulu olan yemekleri alıp boşaltmak için (K.K.14, K.K.2).

Tava: İçinde yağ kavurup yemeğe koyarız ve yumurta pişiririz (K.K.40).

Kazan: İçinde yemek pişirilen araç (K.K.19, K.K.16, K.K.40, K.K.2).

Şariye: Eskiden buzdolabı olmadığına içine yemekleri koyduğumuz dolap (K.K.20)

Oklağı: Hamuru açmada kullanılan bir araç (K.K.7).

Ekmek tahtası: Üzerinde ekmek yapılan ve hamur çeşitleri yapımında kullanılan araç (K.K. 7).

Sac ocağı: Üstünde ekmek, içli çörek ve hamur çeşitleri yapılırdı (K.K.17).

Küp: İçine su konur soğuk kalması için genelde köyde kullanılır (K.K.2) (Foto 20).

Küp fırın: İçinde bayram bisküvisi ve hamurlu yiyecekler yapılan araç (K.K.8).

Havan: sarımsak ezeceği bazen tahta olur bazen demirden olur (K.K.2).

Şerbe: İçine suyu koyup içeriz (K.K.13).

Tahta gaşşık: Yemek yaparken ve yemek yerken kullanılır (K.K.2).

Tuluk: İçine sıcak su koyarız hasta olunca kullanırız karın ağrısında, boyun ağrısında (K.K. 13).

Sıfra: Üzerinde açılıp yemek yenen bir araç (K.K.19).

Sepet: İçine yemek konup ve yukarıya asılan araç (K.K.46).

Elek: Sebzeleri yıkamada kullanılır (K.K.2) (Foto 6).

Teşt: İçinde bayramda kahke yapardık bu teştlerde hamurunu yoğururduk (K.K.18).

Papır: Yemekleri, reçelleri ve öbür yemek çeşitlerini pişirmek için kullanılan araç (K.K.44) (Foto 14).

Dermen: Buğdayı çekmede kullanılırdı, buğdayı çekerlerdi içinde (K.K.43).

2.7. Halep Türkmenlerini Sofra Adabına Genel Bir Bakış

2.7.1. Sofra Adabı Kavramı ve Halep Türkmenleri

Sofra; Arapçada “yemek yenilen yer, sofr” anlamına gelen “süfre” sözcüğünden dilimize geçmiştir.

“Sofra adabı” tamlamasında kullanılan “adab” sözcüğü ise “terbiye, utanma; usuller, kaideler” anlamları taşıyan Arapça “edeb” sözcüğünden gelir (Çerikan, 2019, s. 483).

Halep Türkmenlerinin Yemeğe başlamadan önce bazı kuralların ve uygulamaların yapıldığı ve bu uygulamalar şu şekilde verilmektedir.

- 1- Yemek başlamazdan önce her zaman bismillah diye başlanır, Allah bol kazanç versin, bol rızık versin diye başlanır (K. K. 16).
- 2- Şu duada söylenirdi “Allah’ım bu nimeti dayım eyle eksliğini gösterme “diye bu duada yapılırdı (K.K.4).
- 3- Allah’ım bize bu sofranın bereketini arttır bizi de cehennemden ateşinden koru derdik (K.K.14).
- 4- Düğünlerde yemek yemeden önce yapılan dua şu şekilde “Allah bu düğünü hayırlı uğurlu etsin kazasız belasız bu düğünü geçirsin (K.K.16).
- 5- Yemek yeme adabında büyük gelmeden sofraya oturulmazdı (K.K.15).
- 6- Ekmek dize konurdu yere konmazdı ekmek senden yüksek olacak (K.K.15).
- 7- Yemek tahtası olurdu bu yemek tahtanın üstüne sofr a açılırdı üstüne konurdu yemek külfet (aile)etrafında birikirdi (K.K.15).
- 8- Yemek yendiğinde dizi kırarsın (iki diz üstüne oturmak) (K.K.15).
- 9- Sağ elinden yemeği yersin başlarsın (K.K.15).
- 10- Elhamdülillah diye kalkarsın (K.K.15).
- 11- Yemekten önce ve sonra eller yıkanır bu sünnet diye yemeğin adabıdır (K.K.15).
- 12- Yemekte herkes kendi önünden yer kimse, kimsenin tabağına elini uzatmaz (K.K.3).
- 13- Misafir olduğunda ona etli yemek olduğunda et ikram edilir (K.K.3).
- 14- Gelen misafire izzet, ikram çok yapılır ve ısrar eder onun yemesini söyleriz (K.K.3).

- 15- Çocuklara sofrada yemek yendiğinde herkes düzgün yesin tabağından yesin derdik yemeği yediğinizde dökmeyin (K.K.18).
- 16- Büyüklerimiz gelmeden sofraya oturmazdık sağ elimizden yemeği yeriz çok konuşmamalı derler elhamdülillah diye yemeğimizi bitirirdik (K.K.9).
- 17- Günde normalde üç öğün yemek yenmektedir sabah, öğle, akşam (K.K.15, K.K.9, K.K.21, K.K.13, K.K.20, K.K.17).
- 18- Bazen çalışma nedeniyle iki öğün yemek yenir sabah kahvaltısı şunlar yenmektedir zeytin, siyah zeytin, pekmez, tereyağı, yumurta, tamatos (domates) ve hıyar (salatalık). Akşam yemeğinde de makarna, kabak gibi şeyler yenmektedir (K.K.4).
- 19- Köyde çalıştığımızda iki öğün yemek yeriz bir sabah birde akşam sabah olduğunda ekmek arası düberke (kaynatılmış tuzlu yoğurt), tereyağı. Öğle zamanı tarlada olduğunda tarlada ektiğimiz pirpirim, hıyar (salatalık), gibi şeyler yeriz tabi biz tuz ve ekmek götürürdük ama evde akşam yemeğinde bulgurlu mercimek aşı (bulgur mercimek pilavı), tamatoslu aş (bulgur ile domates pilavı), dövme şorbası (buğday ayran çorbası) yapardık (K.K.13).
- 20- Yemekler bizde sofranın üstünde yenir sofrayı açıp onun üstüne büyük tepsi içinde yemeklerimizi koyup yeriz (K.K.13).
- 21- Yemek yememiz aile geniş olduğunda kadınlar ayrı erkekler ayrı çocuklar ayrı oturur yerdik ama aile olarak birlikte yeriz yemeğimizi bunu da sofranın üstünde yerdik (K.K.19).
- 22- Soframız ayak kabı yüzleri olurdu muşamba deriz biz ayakkabıcıların semtinde otururduk gidip onlardan bir parça alır sofra ederdik onun üstünde yerdik birde tepsi yuvarlak ondada yerdik küçük ve büyük tepsilerde sayıya göre konup yenirdi (K.K. 14).
- 23- Sofrada kullanılan araç, gereçler; önce bakırdı, kaşıklar bakır, bardaklar bakır bunları her sene galeyci (parlatıcı) gelirdi bunları galeyler buda harman zamanında gelirdi herkes kapını sıradan getirir bu kapları kaleylettirirdi buda pırıl, pırıl olur ne güzel olur pek arı sili (tertemiz) (K.K.16, K.K.8).
- 24- Sonra normal kaşık, çatal, sahan (tabak)sini kirom (krom) bafon (alüminyum) siniler olurdu (K.K.20, K.K.4).
- 25- Sofra adabında nasıl oturulur nasıl kaşık tutulur ve nasıl oturulur, kalkılır bismillah ile başlayıp elhamdülillah ile sofradan kalkılır ve yere dökülen

ekmeklere dikkat edilir döküldüğünde kaldırmayı gerektirmektedir yenilen lokmaları küçük, küçük yapıp yemek (K.K.37).

2.7.2. Değerlendirme

Burada görüldüğü gibi sofrada adabının bismillah ile başlaması elhamdülillah ile bitmesi ve dua ile başlaması bitirilmesi görülmektedir. Misafire ikramda eksik etmemek, çocuklara sofrada adabını öğretmek ve büyüklere hürmet etmek gerekmektedir. Bu davranışlar bize yeme içme konusunda İslam'ın bize belirttiği gibi ve Hz. peygamber efendimizin (s. a. v) uyguladığı şekilde olmaktadır.

2.8. Kış İçin Hazırlanan Yiyecekler

Kış hazırlıkları tarlada ekilen sebzelerden oluşmaktadır patlıcan, kabak, biber, bamya, soğan, domates, sarımsak gibi sebzelerden olurdu. Tahıldan en çok mercimek, nohut, bulgur, buğday, kimyon, darı, firik gibi tahıllardan olmaktadır. Meyvelerden üzüm, incir gibi şeyler kurutulmaktadır aynı zamanda bazı meyvelerden pekmez ve leçelerde yapılmaktadır. Sarı yağlar, peynirler ve etlerde saklanmaktadır (K.K. 9, K.K.15, K.K.16).

2.8.1. Süt Ürünleri ile Yapılan Yiyecekler ve Saklama Yöntemi

2.8.1.1. Sarı yağı saklama tekniği ve onun için kullanılan eşyalar

Sarı yağları ökke ye kolları ökke ney diye, küçük kuzuları boğazlarlar (keserler) onun derisini temizlerler sey (şap taşı), nar kabuğuna ıslarlar bu iki üç gün onda kalır sonra bunu çıkarırlar yullar (yıkalar) temizlerler cıncık gibi (cam gibi) olur buna ökke derler sonra onu sarı yağda yatırır pammbık (pamuk) gibi olur ona bir taraftan baktığında öte taraf gözüktür. Bu analarımızın gününde bu ökkeye de sarı yağ korlar bu torba (poşet) gibi olur ağzını ayaklarını bağlarlar ellerini bağlarlar bunu sağlam çıkarırlar kuyruğun yerinde tahta korlar yuvarlak tahtayı ipten bağlarlar bu donar kalır kollarını, ellerini birleştirir bağlarlar düğüm olur torba (poşet) gibi bunu sarı yağ korlar bunu yapmaları bunu alıp ağzını kazanın içine bırakırlar yere dökülmemesi için temiz olur bu bitikçe bunun içine sarı yağı (tereyağı) küp olurdu o küplerden alıp içine aktarırlar.

Bir de küplerin içine koyarlar bunu da ahıtlarlardı (tereyağı, pekmez ile yapılan karışım) bu ahıt şu şekilde olurdu; bu pekmez ile sarı yağı (tereyağı) kavururlar bu küpü sıvarlar yağ bozulmasın diye bu ahıt onu korur çünkü sarı yağ çok titiz olur tez (çabuk) bozulur bu ahıt donar bu sarı yağı (tereyağı) korur dört beş sene kalırsa bir şey olmaz (K.K.15) (Foto 28).

2.8.1.2. Yannıkta (keçi veya koyun derisinden yapılan yayık) yoğurttan yağ çıkarma sistemi

Yannık (keçi veya koyun derisinden yapılan yayık) yayma yoğurdun yağını çıkarmak için kullanılan alet buna yoğurdu koyar yağını çıkarırlar.

Yanık davar derisinden olur üç çatma olur üç çatmanın ipinden bunu bağlarlar iki deyneği (sopa) olur ellerinden bağlarlar bu yanığı koyunun derisini onun derisi de her deri olmaz oda çok titiz her iki günde bir bunu nar kabuğuna ıslarsın nar kabuğundan çıkarır bunu yursun (yıkama)temizlersin bunu seyden (şap taşı) yursun sonra tuzlarsın çünkü bu ettiğin yağ yoğurt kokar yunmaz ise çünkü deriden olmuş yannık bu şey bu derinin kokusunu alır nar kabuğu da onu yumuşak yapar. Nar kabuğu ilaçtı eveli (geçmiş zaman) her şeyin ilacı nar kabuğuydu dertlere deva hastalara şifaydı.

Yanıkta yoğurdu koymak için çatmayı kurarlar üç çatma olur iki geçede tahta olur bu yoğurdu getirir aktarırlar bu yanığa içine biraz su koyarlar bu yanığı bağlayıp bunu çalkalarlar ve sallarlar yağ olana kadar zaten beli olur yağ olması için bir müddeti var iki, üç kilo yağ atar yanığın büyüklüğüne göre bu yağ bulgur, bulgur olur tene, tene olur baktıkça bakasın gelir buna yemeyenler yer onu tereyağı (K.K.15) (Foto 26).

2.8.1.3. Peynir yapımı

Malzemeler: Süt, Peynir ilacı.

Yapılışı: Sütü sağdıktan sonra bunun içine bir hapi var (ilacı) bir tenekeye bir hap, yarım tenekeye yarım hap konur bunu bırakır sonra gelir bunu karıştırırsın ağzını kapatır bırakırsın yoğurt gibi olduğunda bunu bir torbaya koyarsın (poşet) bu suyu süzülür sonra bunu çıkarır aşşık, aşşık (parça, parça) kesersin peynir olur (K.K.46).

2.8.1.4. Keş yapımı (çökelek) ve pişirilmesi

Malzemeler: Yoğurt, Tuz, Soğan, Zeytinyağı, Biber salçası.

Yapılışı: Yoğurdu alıp bir poşetin (eşarbin) içine koyarsın bunun suyu süzülür süzüldükten sonra süzme gibi katı olur bunu alırsın içine tuz katarsın sonra elinde bunu dökersin tepsinin üstüne koyarsın topak, topak bunu güneşe koyarsın bu bir kaç günde kuruduktan sonra bunu kışa kaldırırsın bunu pişirmeden bir gün önce bu ıslanır sonra soğanı bol doğrarsın bunu zeytinyağında pişirirsin bu soğanın üstüne biber bekmezi (biber salçası) konur bu keşi bunun üstüne koyarsın tabi bu keşin suyu süzdükten sonra bunu bu zeytinyağında pişirir sonra yersin (K.K.29, K.K.14).

2.8.1.5. Düberke (yoğurt ile yapılan kahvaltılık)

Malzemeler: Yoğurt, Poşet, Tuz, Zeytin yağı.

Yapılışı: Yoğurt ile yapılır, sütü sağdıktan sonra bunu pişirip sonra bunu yoğurt yaparız bugün yoğurt yaptım yarın bunu torbaya (poşet) koyup az bir şey de tuz atarım bunun suyu süzülür sonra bunu bir kazana boşaltıp kaynatır, kaynatır karıştırırız kesilmesin diye bu kaynar sonra bunun altını kapatıp kavanozlara koyup sonra üzerine zeytinyağı koyarım kapatırım yağ gibi olur yağ (K. K.27).

2.8.2. Meyvelerden Yapılan Yiyecekler

2.8.2.1. Üzüm pekmezi yapımı

Malzemeler: Üzüm, Çarpı (kireç).

Yapılışı: Üzümleri büyük kovaya koyardık özel kovalar olurdu daştan (taş) olurdu iki metre boyunda yarım metre derinliğinde bu üzümleri salkım, salkım bu kovalara dökerler mahrası, mahrasından (sebze kasası) bu üzümün üstüne çarpı (kireç) serperdik bu erkekler ayaklarını yıkarlar içine girerler bunu tepelerler (üstüne basmak) onun da bir akacak yeri var bu üzümleri tepeledikçe (bastıkça) bu üzümün suyu akar bunun altına büyük, büyük testleri (büyük kova) koyarlar bu doldukça bunu alır büyük, büyük hallelere (büyük tencereler) aktarırlar bunlarda bakırdan olur bakır kazanlar, bakır leğenler olur bunlar üzüm yapımına ait bir de buna ait savuracak olur pişirdiğinde bunun özel çömçesi olur bakırdan altı şöyle tabak gibi olur sonra genişler tas gibi olur sapı da (kolu) uzun olur böyle alır pekmezi

savururlar yarım metre boyunda olur bu hallelerde (büyük kova) bunu kaynatırlar pekmez olur (K.K.15) (Foto 5).

2.8.2.2. Siyah zeytin yapımı ve kışa saklama şekli

Malzemeler: Siyah zeytin, Çamaşır sodası, Tuz, Su.

Yapılışı: Bu siyah zeytinleri alırım sonra bunları bir çatal ile bu siyah zeytinlere saplarım (yaralamak) üç, dört kez bunları bitirip sonra bunun içine tuz koyarım ve bunu bir gece bırakırım sonra bir çuval getirir bu siyah zeytini içine koyarım bunun üzerine ağırlık koyup bu on gün kaldıktan sonra bunu çıkarıp yıkarım burada tadına bakarız eyer daha açi ise bunu tekrar tuzlayıp ağırlığın altına koyarım bu siyah zeytinin siyah suyu çıkması için böyle tatlandırılır bu birkaç gün daha kaldıktan sonra bunun tadına tekrar bakarız tatlandı ise bunu alıp içine çamaşır sodası koyarız bunu içine koyduktan sonra karıştırıp bırakırız bu rengini siyah yapar bunun içine su koyup bir gün bırakırız sonra bunu suyunu döküp birkaç kez bu siyah zeytini yıkarız sodası gidene kadar bunu tekrar ağırlığın altına koyarız sonra birkaç gün suyu süzülene kadar sonra bunu alıp bir tepsi içine boşaltıp kuruturuz bu yine birkaç gün kalır kuruyana kadar sonra bunu kavanozlara koyarım içine zeytinyağı konup ağzı kapatılır ve öyle kaldırılır ama günlük yenecek ise bunun içine yeşil zahter, bul biber, kimyon, parça kesilmiş limon karıştırılıp öyle kavanoza konup yenmektedir (K.K.31) (Foto25).

2.8.3. Sebzelerden Yapılan Yiyecekler

2.8.3.1. Domates salçası yapımı

Malzemeler: Domates, Tuz.

Yapılışı: Biz on beş mahra yirmi mahra eskiden bizde hiç akıl yokmuş bu tamatosu (domatesi) doğrar kaplara koyduktan sonra bunu ellerimizden ezerdik burada (Antep'te) şunu öğrendim bu tamatosları doğrarsın kaplara koyduktan sonra bunu bir gün güneşte bırakırız bu tamatoslar yumuşak hale gelir kabuğundan soyulur ama Suriye de biz ölürdük sık babam sık bur da bunu üç gün bırakın sonra bunu süzeklerin içine aktarıp bunun kabuğunu çıkarırsın bu süzekleri de oturan bir kuşkananın (tencere) içine koyardık bunun suyunu sıkardık ama güzel olurdu ezyetli (yorucu) ama ekşi, ekşi olurdu yediğinde tamatos bekmezi (domates salçası) güzel olurdu bunun suyunu sonra tepsilere koyardık yuh (ince) bir şeye koyardık tez (çabuk) bekmez (salça) olsun diye her tepside azaldıkça öbürüne aktarırdık ondan,

ona böyle azalır, azaldıkça bu koyulaşır zaten en son bakarsın bir ilenin içinde kalır bu güneşin küvetinden sonra bunun içine bekmezine (salçasına) göre bir, iki pençe duz (tuz) koruk bunu da gölgede bekle dirik kararmasın diye bunu bir gün bekletirdik sulanmasın diye sonra bunları kavanoza koyardık kaynanam da öyle bende öyle bunu koyardık (K.K.18, K.K.16, K.K.13, K.K.14) (Foto 2).

2.8.3.2. Biber salçası

Biber salçası yapımı eskiden Türkmen yöresinde köyler de kaynatıp yapılmaktadır buda şu şekildedir:

Malzemeler: Biber, Tuz.

Yapılışı: Biber bekmezini (biber salçası) kaynatırlardı biberleri dildikten sonra bunu kuşkanada (tencere) koyardık karıştırır, karıştırır kaynatırdık sonra bunu tel harbulda (süzgeç) süzerdik elimize ellik göyüp bunu ezerdik çok zordu bunu sinilere koyup güneşe konurdu koyulaşana kadar kalıp bekmez (salça) olurdu sonra çıktı bu parça, parça kesmek güneşe serme (koymak) çıktı onu köfte makine ile çekerlerdi eskiden kaynatırdık çünkü bu makineler yoktu öyle yapardık. Bunu anam öyle yapardı her ayel (kadın) yapamazdı çok zordu hasta olurdu bu bekmezi (salçası) yapana kadar neymiş biber bekmezi (salçası) imiş (K.K.16).

Biber salçasının bir başka yapım şekli de şu şekildedir:

Suriye'deyken kapının önünden geçerdik bu biber satanlar bazıları da pazardan alırdı bu biberler ayır satılırdı acısı, tatlısı hangisinden almak istersen onu alıp getirirdik önce bir güzel yıkardık sonra güneşe sererdik bu güneşte bir gün bekledikten sonra bu aççak (azıcık, biraz) kururdu sulanmazdı makinada çektiğinde. Bizde orada köfte makinası vardı herkesin evinde vardı bundan kimisin de elektrikli vardı kimisinde de el makinası vardı bunun fişini tak istediğin kadar biber çek ama el makinasında ezyetli (zor) olurdu bu biberleri çektikten sonra bunu teştlere (büyük kova) korduk güneşte kalırdı bu iki, üç gün suyu gidene kadar sonra duzunu (tuzunu) koyardık sonra kölgeye (gölgeye) korduk kararmasın diye bunun duzunu biraz çok korduk heder olmasın diye sonra kavanozlara koyardık bu biberden de dürüm de yapardık severdik yani tamatos bekmezi (domates salçası) dürümü, biber bekmezi dürümü bol zeyit (zeytin yağ) nane koyup yerdik (K.K.18).

2.8.3.3. Yaprak basması yapımı

Malzemeler: Üzüm yaprağı, Tuz, Su, Limon tuzu.

Yapılışı: Bu yaprakları bağdan toplayıp getirdikten sonra dest, deste edip bunu teştlere düzerdik üstüne de iki üç pençe tuz atardık bir pençe Limon tuzu atardık sonra suyu kaynatır bunun üstüne aktarırdık bir gün onun içinde kalır devlüsü gün (öbür gün) onu çıkarır geri kavanozlara basardık buna da tuzdan suyu ayarlardık bu yaprağın üstüne koyardık bunu da kışa yerdik yaprak sarması yapardık bu suda bekletilir bu yapraklar sararması için bir de sağlam kalması için (K.K.6, K.K.11).

Yaprak basmasının bir başka şekli de şu şekildedir:

Malzemeler: Üzüm yaprağı, Tuz, Turşu tozu.

Yapılışı: Bu yaprakları yaprak mevsiminde bunu alırım bu yaprakları basıp bunun üstüne yine ayarlı su yapıp bunun üstüne aktarırım yine yumurta ile ayarlarım bu yumurtanın bir kısmı biraz gözükmeli suyun yüzünde am altta kalırsa biraz daha tuz ister demektir yine bunun içine de o turşu tozundan koyarım böyle yüzü beyazlaşmasın diye (K.K.18).

2.8.3.4. Megdüs yapımı (patlıcan ve ceviz ile yapılan kahvaltılık)

Malzemeler: Patlıcan, Tuz, Zeytinyağı,

İç harcı; Ceviz, Biber salçası.

Malzemeler: önce patlıcanları alırım üstündeki kabağını kaldırıyorum sonra bunu sıcak suyun içine atarım kaynatırım biraz çok değil ezilmeyecek şekilde sonra bu patlıcanların bir tarafını bıçak ile keser içine tuz koyarım bu bozulmasın diye sonra patlıcanları bir süzgecin içine koyarım üstüne de bir ağırlık koyarım bu üç gün kalır suyu kalmayacak şekilde olmalı sonra bunun içini hazırlarım ceviz, biber bekmezi (biber salçası) bu patlıcanların içine koyup bunları kavanoz içine basıp bunun üstüne zeytinyağı koyarım (K.K.10) (Foto 22).

2.8.3.5. Turşu yapımı ve çeşitleri

Turşular genelde mevsimine göre yapılmaktadır acur olsun biber, salatalık, fasulye, marul, lahana, havuç, domates, sarımsak gibi şeylerden yapılmaktadır.

Malzemeler: Acur, Salatalık, Lahana, Havuç, Biber, Sirke suyu, Sarımsak, Tuz, Limon tuzu.

Yapılışı: Kışa hazırlık turşu yaparım hıta (acur), hıyar (salatalık), biber turşusu bu yaz turşusu kışın gününde melfuf, havuç turşusunu yaparım bu turşunun suyuna leymun duzu(limon tuzu) konur bu turşunun suyunu da yumurtadan ayarlarım diyelim ki benim turşuma ne kadar su gerek ona göre suyu ayarlarım bu suyun içine duzu (tuzu) pençe pençe atarım karıştırırım bunun duzu (tuzu) eridikten sonra bunun içine bir yumurta atarım bu yumurta ile bu suyu ayarlarım. Bu yumurta suyun dibinde kalırsa daha duz (tuz) ister demek ama yumurta biraz göründüyse bu su (su) ayarlanmış demektir sonra bunun limon duzunu (tuzunu), biraz şeker, hem rengini verir hem de duzunu (tuzunu) biraz alsın diye, sirke koyardık sert yapsın diye ona turşu tozu koyardık pamuklanmasın diye birde sarımsak koyarsın bunun biberini, hıtasını (acur) bu kavanozlara koyduktan sonra bunun suyunu aktarırsın bu sarımsakları da isteğe bağlı ister soyup koyarsın dış, dış ister döversin koyarsın böyle yapardık kış geldiğimi bunu açıp yerdik (K.K.11, K.K.2).

Bazı sebzelerden kış için samanlığa ve toprağa gömme yapılırdı

Tamatosu (domates) ekerdik bunu çağalas (olgunlaşmamış hali) olanı bunu döşürür (toplar) getirir samanlığa gömer düzeriz bu kızarır kışın bunun içinden alır salataya kullanırız. Biberi de gömerdik toprağa bunu büyük kovanın içine gömerdik bir kat toprak, bir kat biber kışın günü çıkarırsın bu kırt, kırt eder bu toprak bu biberi korur ne güzel kalır (K.K. 27).

2.8.4. Tahıllardan Yapılan Yiyecekler ve Saklama Yöntemi

Tahıllardan kışa saklanan tahıl olarak ektiğimiz tahıl ürünlerinden olmaktadır bunlardan mercimek, nohut, bulgur, firik, buğday, susam, kimyon, kişniş, soğan, patates, bakladan olmaktadır.

2.8.4.1. Mercimek nasıl saklanır

Mercimek elden yolunmaktadır (toplanmakta). Bu mercimeği biz elimizde eleriz (elemek), savururuz bunun birazını saklarız ekin zamanı geldiğinde hazır olmuş olur bunun içine ilaç koyarız böcek bir şey olmasın diye bu mercimeği poşetin içine koyup kaldırırız. Yemeklik için de aynı şekilde elenir (elemek), savrulur, seçilir kaldırılır yemeğe hazır olur (K.K. 29).

2.8.4.2. Buğday nasıl saklanır

Buğday yolunduktan (toplandıktan) sonra bu aynı mercimek gibi elenir, savrulur, ilaçlanır poşetlere konup kaldırılır. Yemeklik buğday ise bu önce kazanda (tencere), teştlerde (büyük bir kova) yullar (yıkılır) bunu kuruturlar çuvallara doldurup eve düzerler bununla ekmek yapıldığında bu çuvalı alır dermene götürüp bunu çekerler ekmek için hazır olur (K.K. 29).

Bir başka derlemede tahılların buğday, firik, bulgur, nohut nasıl kaynatılıp ve saklandığını anlatılmaktadır bu da şu şekildedir:

Buğdayı kaynatırdık bunu kaynattıktan sonra bunu damın başına (evin üst tarafında açık olan bir alan) işte ona biz hedik deriz o hedik büyük hallelerde (büyük tencere) kaynatılırdı bunu kaynattığımızda komşular, çocuklar gelir bu hedikten alıp içine şeker katarlardı kimi de tuz katar yerdı bu da üç, dört çuval olurdu bunu dediğim gibi damın başına koyup kuruduktan sonra kimi bunu çeker kimi de bunu kavurğa (çerez) yaparlar bu bayramda yenirdi içine fıstık, çekirdek katılıp yenir. Buğdayın bir kısmını çeker un yaparlar ekmek için kahke (bayram bisküvisi) ve kurabiye yapıldı bir de buğdayı yaktıktan sonra bunu evserler (savurmak), çektirirler ondan da firik olurdu yakmadıklarında bulgur olur yaktıklarında firik bunu aş (pilav) pişirmek için kullanılırdı. Mercimek, nohut vardı mercimeği gider yolarıdık (toplamak) sonra çektirirlerdi bu mercimeğin sağlam ile pilav yapılır, kırılmışı ile yani çekilmiş ile çorba çeşit, çeşit yemek yapılır. Nohudu ise kimini kaynatırlar yemeğin içine konur bazen de çerez olarak sacın içinde kavurulur yenirdi (K.K.14, K.K.43) (Foto 8).

2.8.5. Etler (Nasıl Yapılır ve Nerede Saklanır)

Eskiden etlerin saklama tekniği bir başkadır bu etler bozulmasın diye ve buzdolabının bulunmadığı zaman da bu etleri saklamak için çeşitli teknikler kullanılırdı bunlardan bazıları şu şekilde:

Topaç (yuvarlak şekil) yapıp kuyuya sallandırma, kavurma, una gömme, bulgura gömme.

2.8.5.1. Topaç yapıp kuyuya sallandırma

Kurbanları boğazlarlar (keserler) etini kavururlar yarı pişirirler topaç ederler buna tuz koyarız bunu kavurup soğuttuktan sonra gelir bu yaşlı kadınlar topaç

yaparlar topaç demek yani bu eti ellerine alıp bunu küçük toplar gibi yaparlar sepete koyarlar bu sepetler örünmüş olur nefes alırdı onun içine koyup üstüne apıt (bez) koyar kuyuya sallanır kuyun içinde kalırdı günde çekilen kuyuya değil çekilmeyen bir kuyuya koyarlardı buda soğuk kalması için buz gibi olurdu. Gece kuyuya koyarlar sabahta eve asarlar güneş değmeyen bir yere soğuk bir yere iki, üç ay kalır bir şey olmazdı (K. K.15).

2.8.5.2. Kavurma

Eveli (geçmiş zaman) buzdolabı yoktu bu eti kavurur tuz koyardık onu topaç yapardık kaldırırdık bunu da çöpten sepetler olurdu onun içine koyardık bundan alıp yemeğın içine koyardık (K.K.17, K.K.28).

Kavurma ve saklama şekli bunu kovaya koyup onu da ahşap dolaba koyardık (K. K.1).

Et kavurulduktan sonra bunu topaç yaptığımızda bulgurun ununa koyardık sonra bunu sepete koyup bu sepeti yukarıya asardık yemek yaptığımızda bunun içinden bir topaç alıp bu yemeğın içine atardık (K.K.27, K.K.28).

2.8.5.3. Una gömme

Bu eti kavurup tuz koyduktan sonra bunu topaç yapar yuvarlak, yuvarlak edip poşet yoktu bunu bir abıda (bez parçası) koyup sonra onun içine gömerdik böcekten, fareden, sıcaktan korumak için öyle saklardık (K.K.9).

2.8.5.4. Bulğura gömme (bulgura gömme)

Zamharı (aşırı soğuk ve yağışlı hava) günü kış günü etleri yüzerler (eti derisinden ayırmak) bize verirler bizde bunları kuyruğunu, etini ayırır doğırdık bunun yağın kazana koyardık birimiz altını yakar kazanın ekmek ocağında birimiz karıştırdık, karıştırdık yağa kesene kadar sonra getirir bu teştteki (büyük kova) eti üstüne aktarız sonra karıştırdık, karıştırdık yağ dibine ökmesin diye pişene kadar onda eltilerimiz vardı aynı yerde otururduk birbirimize sorardık pişmiş mi diye ondan sonra bunu alır yönü boyraza (kuzey) evimiz vardı oraya koyup bunun kapısını kapatırdık topaç, topaç sıkır, sıkır yumurta gibi tepirlere (büyük elek) tepsinin üstüne koyardık bu kalır tam kuruduktan sonra bunu sepetin içine koyup bunun üstünü abıttan(bez) kapatırdık bunu yukarıya asardık bu topaları alıp bulgurun içine de gömerdik hiç bir şey olmazdı bu bulgur bunu korur lazım

olduğunda aşın (pilav) içine koyardık, ekşi (sulu yemek) yapıldığında içine koyardık, yumurta kırar içine koyardık (K.K. 8).

2.8.6. Değerlendirme

Halep Türkmenleri yöresinde kış hazırlıkları tarlada ekilen sebzelerden oluşmaktadır patlıcan, kabak, biber, bamya, soğan, domates, sarımsak gibi sebzelerden yapılmaktadır. Tahıldan ise en çok mercimek, nohut, bulgur, buğday, kimyon, darı, firik gibi tahıllardan olmaktadır. Bunun yanında kış hazırlıklarında bazı süt ürünleri ile yapılan yiyecekler, meyvelerden, tahıllardan, sebzelerden yapılan yiyecekler de yapılmaktadır. Etler kış hazırlıkları içinde de bulunmaktadır önce bu etler buzdolabının olmadığına değişik saklama yöntemleri kullanıldığı ve sonra bu saklama yöntemleri teknolojinin ilerlemesiyle değişikliğe uğradığı gözlenmektedir. Tüm bu yiyeceklerin yapılış ve saklama şekli zamanla bazı değişikliklere uğramış olup belirtilmiştir.

2.9. Günümüzde Yiyeceklerde ve İçeceklerde Olan Değişiklikler (Araç Gereçlerde, Yemeklerde, Tatlılarda)

Türkmen yöresine ait yemeklerin yapılışı ve pişirilmesini yukarıda belirtilmiştir önceden gördüğümüz gibi yemek çeşitleri çok azdı ve tatlılar tarladan gelen meyvelerden yapıldı sonra şehirleşme zamanında değişiklikler oldu.

Türkmen yemeklerinin üzerine katılan yemekler Arap kültüründen alınmaktadır bunlardan bazılarını biz Türkmenler yemeğimize katık ve pişirmeye başladık o yemeklerden mülühiye, kibe bilebeniye, severceliye, sümakıye, kepe, mablube, kibe bisyniye, mığrabiye, şeh elmıhşı bunlar bazı yemekler.

Arap kültüründen bazı tatlılarda eklendi ve hamur yiyecekleri, içecekler katılmıştır ve bunları Türkmenler yapmaya başlamıştır en çok şehirleşme zamanında olmaktadır.

Bu yemeklerin üzerine bazı Türkiye yemekleri de katılmakta bunlardan bazıları yuvarlama, mantı, nohutlu ekşiler de yapılmaya başlandı.

Araç, gereçlere gelince eskiden böyle kolaylık yoktu her şey elden yapılmaktaydı sonra bu kolaylık veren araçlar çıktı bunlardan düdüklü tencere, köfte makinası, patates soyacağı, doğrayıcı ve pişirme araçlarından tüp, fırınlar oldu. Önce

ocakta yapılıyordu birde yemek kalıpları kolaylık verdi (K.K.15, K.K.20, K.K.18, K.K.13, K.K.19).

Bu araç ve gereçler yemeklerde bir tat değişimi yapmadı bunun faydası kolaylık ve zaman kazandırmak oldu.

2.10. Türkmen Mutfağı ve Halk Edebiyatı

2.10.1. Mâniler

Mâni çoğu konularda söylenen ve kolayca icra edilen şiirlerdir. Bir milletin kültürünü, adetlerini, yaşam tarzını anlatmaktadır.

“Mâni, anonim halk şiirinin en yaygın nazım şeklidir” (Özarıslan, 2017, s. 9).

“Mâniler, genellikle yedi heceli dört dizeden oluşmuş şiirlerdir” (Sever, 2013, s. 62; Özarıslan, 2017, s. 9).

Mâninin yapıcısı kadın kitlesidir. Erkek saz şairlerin söylediği görülmektedir. Mâni söyleme geleneği kendine has söyleme şekli vardır. Mâni söyleme geleneğinde erkekler arasında karşılıklı söylendiğinde her iki tarafta mâni atışması olmaktadır (Sever, 2013, s. 62).

Mâni içinde çoğu anlamlar taşımaktadır ne kadar az sözlerden oluşmuş olsa da istediği manaları ve anlamları en iyi bir şekilde ifade etmektedir. Mâni konuların çoğunluğu görülmektedir en çok konu edinmesi ise sevda konusudur.

Mâninin kaynağı ve oluşumu ile çok bakış açısı görülmektedir. Mâni kelimesinin Arapça mana aslından geldiği görülmektedir. Doğan Kaya mânilerin “ramazan ayında bekçiler, sokak satıcıları, niyete ve fala bakan kızlar, semai kahvelerinde aşıklar ve mahalli sanatçılar, Hıdrellez ve Nevruza katılan insanlar, saya gezenler, imeceye, sıra gecelerine, düğünlere ve eğlencelere katılanlar vs. tarafından söylendiği görülmektedir (Kaya, 2014, s. 39-49).

Halk şiirinin esası olarak görülen mâni, söyleme geleneğinin kolay bir şekil olmasından ve söylenişi insanlar içinde her konuda olduğundan dolayı kolayca icra edilmektedir (ATLI, 2013, s. 756).

Burada gördüğümüz üzere mâni, insanın içindeki duyguları, hissettiği acıyı, sevinci, sevgiyi anlatmaktadır. Hayatın içindeki yaşam durumuna göre, yaşanan hadiseleri her toplumun içinde olduğu kültürü anlatmaktadır.

Erol, Halep Türkmenleri Halk Kültür Araştırmasında yapmış olduğu mâni derlemelerde içinde yemek çeşitleri, su, ekmek, sebze, meyve, tahıl, araç ve gereç ürünleri içermektedir bunlardan bazıları şu şekilde:

Sebze Çeşitleri İçeren Mâniler

Patata oy patata
Usandım sata sata
Gemiklerim çürüdü
Avratsız yata yata

Bakçalarda göğ hıyar
Boyun boyuma uyar
İkimiz de bir boyda
Ayırmıya kim gıyar

Meyve İçeren Mâniler

Garpız kestim gırmızı
Şu gelen kimiz gızı
Selam verdim almadı
Belli ki zengin gızı

Tahıl İçeren Mâniler

Arpalar filiz oldu
Halim yara arz oldu
Senden gayrı seversem
Ölüm bana farz oldu

Arpa ekim biçemem
Yol göründü geçemem
Dünya dolu kız olsa
Sevdiğimden geçemem

Sudan bulgur süzerim
Hem süzer hem ezerim
Ben sözlümün derdinden
Deli olup gezerim

Araç Gereç ve Meyve İçeren Mâniler

Duvarıdan elek m'olur
El gızı melek m'olur
Kör olası gaynana
Gapıda hanek m'olur

Tepsi kenarı sarı

İçinde yedim narı
 Şu köyün gençleri
 Gunduramın kenarı (Erol, 2012, s. 228-231).

Yalman Ali İçinde Sebze ve Hurma İçeren Mâniler

Bağın verdim özüme
 Çıbık değmiş gözüme
 Fatımanın gözleri
 Pancar sokdu özüme

Bağa girdim hurmaya
 Avcı geldi vurmaya
 Çok emekler sarf ettim
 Fatmayı sormaya (Yalman, 1977, s. 120).

Yağmur ve Ekin ile İlgili Mâniler

Yağmur yağar yaş olur
 Yar bizim kardeş olur
 Yârin gönlü bir ganne
 Yere düşer haş olur

Yağan yağmur olaydım
 Bermillere dolaydım
 Mühmel fiystan üstünden
 Kırma kemer olaydım

Ekin ekilen yere
 Saban dikilen yere
 Ben kurban canım kurban
 Kekil dökülen yere (K.K.46).

Yar ve Elma İçeren Mâniler

Almayı kibar soydum
 Yarın ağzına koydum
 Afiyet olsun yarım
 Sen yedikçe ben doydum (K.K.2).

Almalar soyulmaz mı?
 Güzelden doyulmaz mı?
 Güzel seven yiğidin
 Kolları yorulmaz mı? (K.K.13).

Kahve İçeren Mâni

Kahve pişer taşmaz mı?
 İnsanoğlu şaşmaz mı?
 Kaygı çekme sevdiğim
 Ayrılan kavuşmaz mı? (K.K.13).

Hedik İçeren Mâni

Hediği kaydattım

Komşularımı çatlattım
Upuzun bir sıfra kurdum
Bütün gavumları çağırdım (K.K.13).

2.10.2. Şiirler

İnsanların içinde büyüyen ve yaygın bir şekilde bulunan, şairlerin saz eşliğiyle söylediği ve sözlü olarak icra edilen, ozanlar tarafından hece ölçüsü ve ona özel olan manzum şekliyle söylenen ürüne halk şiiri denmektedir.

İlk şiirleri icra edenleri bilinmeyen eserlere anonim denmektedir. Aynı zamanda icra edeni bilinen şairler de bulunmaktadır. Nazım şekliyle söylenen şiirler ister söyleyeni beli olsun ister olmasın icra ettikleri bu şiirlerin insanların içindeki duygularını ve hayatın içinde yaşadıkları üzüntüyü, sevinci, korkularını, inanışlarını ve hayat içinde olan tüm özelemleri, problemlerini bu şiirlerle dile getirmektedirler. Halk şiiri dediğimizde içinde, kişiyi ve anonim ürünleri barındırmaktadır. Sözlü edebiyat olarak görülen halk şiiri bu açıdan yorumlanmaktadır. Böylece şiirler, zamanla ve çağdan çağa, yerden yere değişime uğramaktadır. Çünkü bu şiirler, ezbere veya çalınıp söylendiğinde şiirlerin bünyesinde değişiklik olur ve nesilden nesle aktarıma girdiğinde çoğu hisler ve fikirlerle zenginleşir ve değişime uğrar. Aynı zamanda şairi ve şiiri değişime de uğramaktadır (Sever, 2013, s. 9).

Şiir dediğimizde akla insanın içinden çıkan fikirler, duygular ve hayattaki yaşam, gelenek, görenek, adetler gelmektedir.

Şiirler her zaman doğal şeyleri ve insanın yaşadığı acıları, sevinci, yaşamını, duygularını anlatmaktadır. Onun için hislerimize ve kalbimize hitap etmektedir.

Bu araştırmada söylenen şiirlerde adetler, yaşam tarzı, Türkmen ağzı, hasret, köy hayatı ve bunlarla ilgili mutfak kültürü ürünleri, yemek, tahıl, meyveler içermektedir.

Yapılan bir değerlemede şiirlerin kendiliğinden gelmediğini söylenir. Her şiirin arkasında bir olayın olduğunu ve şöyle anlatmıştır kaynak kişi:

İş yerinde oturuyorduk bir arkadaşım bir fotoğraf gösterdi bak burada fıstık beliyler (bellerler) dedi. Şimdi hemen o fıstıkların altındaki o felhane (kırmızı toprak) oturucun, köy ekmeği indiricin şöyle bunun içine kaynamış yumurtayı indirip soğanı, kırmızı biberi ekeliyecen (ilave etmek) dedi. Bir ayrandan bunu yiyecen (yiyeceksin) dime öyle emmoğlu (amca oğlu) dedim ve şöyle dedim:

Hele kalk ta gidek bizim ellere,
Dağlarında çiğdem açmış emmoğlu,
Ördekler süzülüp dalmış göllere,
Leylekler yuvadan uçmuş emmoğlu.

Aşıklar ozanlar söyler atıştır,
İbibikler seher vakti ötüşür,
O yar hasret ile yanar tutuşur,
Yârim aşk şerbetin içmiş emmoğlu.

Hasancık dağında meler kuzular,
Meledikçe yürek durmaz sızlar,
Bu gönül sılayı her dem arzular,
Ayrılık, gönlümü biçmiş emmoğlu.

Çıksam şu dağların yücelerine,
Gamım sığmaz şiir hecelerine,
Dargınım gurbetin gecelerine,
Yad elde yalnızlık güçmüş emmoğlu.

Giden o günleri şayat ararsan,
Kanayan yarama merhem sararsan,
Köyde kimler öldü diye sorarsan,
Keço Fatma bildir ölmüş emmoğlu.

Adil Şan'ım geçti bu gençlik çağım,
Gazele büründü yengice bağım,
Tütmez oldu hayvah tüten ocağım,
Seneler hoyratça geçmiş emmoğlu (Şan, 2020, s. 152).

Böyle ilk dörtlük geldi, sonra ikinci dörtlük böyle oldu. Başka bir zaman gene (yine) bir grupta oturuyoruz birisi yine dedi şu sisli hava, yağmır (yağmur) yağmış pisen pisen (az yağış) buğdayın üstüne çiy yağmış dedi. Ben o zaman kadar dedim ki, kardeşinin filtini (montunu) giyeceksin önüne davarını alacağın o tarlanın içinde şöyle bir yere oturacağın bu davarları bırakacaksın, elinde çıbığın (çubuk) hemen oracıkta şu geldi:

Dağlarda davar gütmeyi,
Özledim ede özledim,
Ataşa firik ütmeyi,
Özledim, ede özledim.

Tarlada ekin ekmeyi,
Tomusta şahra çekmeyi,
Harmanda leylim sekmeyi,
Özledim, ede özledim.

Bağlarda üzüm kesmeyi,
Gurutup dama sermeyi,
Ekmeğe halva dürmeyi,
Özledim, ede özledim.

Edemle aşşık atmayı,
Atarken hile gatmayı,
Utunca çalım satmayı,
Özledim, ede özledim.

Özlerim dağı taşını,
Silerim gözüm yaşını,
Anamın kenger aşını,
Özledim ede özledim.

Adil şan çeker acıyı,
Köylümüz happa bacıyı,
Rahmetli deve hacıyı,
Özledim ede özledim (Şan, 2020, s. 149).

Şiirlerin böyle hikayesi var şiirler bizim aynı çocuklarımız gibi, bir şiir getirirken sanki bir eser üretmişsin gibi senden sonraya kalacak nesillere kalacak. Çocuğun gibi o şiire önem veriyorsun. Ona bir çaba harcıyorsun (K.K.30).

Bir gün kalk dedim hatun dizi izliyordu. Kalk bize bir şey yap yemek yap yiyek (yiyelim) ha tamam reklama girsin dedi yaparım. Ben kalktım o zamana kadar bir şeyler hazırladım kendime dedim ki:

Avrattan korkanlar sizedir çorum,
Erkeğim, avrattan ben korkarmıyım!
Allah şahit evde ötüyor borum,
Erkeğim, avrattan ben korkarmıyım!

Sabah namazından evvel kalkarım,
Hamuru yoğurup ekmek yaparım,
Davarları sağıp, yanlık yayarım,
Erkeğim, ben avrattan korkarmıyım!

Havuşu süpürür toza batarım,
Ahırda kürekle zibil atarım,
Davarın yemini eler, katarım,
Erkeğim, ben avrattan korkarmıyım!

İşlerim bitince uyandırırım,
Corumu yağa bala bandırırım,
Yüzüne gülüp de tez kandırırım,
Erkeğim, ben avrattan korkarmıyım!

Ocakta patata balcan soyarım,
 Gaynamış yımırta, soğan koyarım,
 Avradım yedikçe ben doyarım,
 Erkeğim, ben avrattan korkarmıyım!

İşimi yapınca derki afferim,
 Adil şan bitmiyor derdim kederim,
 Vallahi inanın doğru söylerim,
 Erkeğim, ben avrattan korkarmıyım! (Şan, 2020, s. 148).

Yani bir şey olsun ki aklına gelsin böyle yazılır şiir. Baktım şimdi yani dizilere bakıp beni boşladı yemeğimi kendim yapıyorum artık her işi ben yapıyorum. O zaman dedim ki acar (yeni) bir avrat (kadın) alayım dedim ve şöyle dedim:

Ana baa acar avrat bul,
 Kız olmazsa, isterse dul,
 Olurum ona, köle kul,
 Ben, acar avrat isterim.

İşveli, cilveli olsun,
 Bal dudaklı dilli olsun,
 Şeyle, etli butlu olsun,
 Ben, acar avrat isterim.

Kalem kaşlı ceren gözlü,
 Ağzı payam şirin sözlü,
 Pek neşeli güler yüzlü,
 Ben, acar avrat isterim (Şan, 2020, s.151).

Bak işte o anı yaşıyorsun öyle aklına geliyor. Bir de Çobanbey üzerine yazdığım bir şiir var bu savaşta İŞİDİN eline düştükten sonra oda şöyle:

Çiğdem çiçekleri açar dağlarda,
 Salkım, salkım, üzümleri bağlarda,
 Türkmen'e yurt olmuş bütün çağlarda,
 Bir başkadır benim Çobanbey sevdam.

İçimde yatar Çobanbey sevdası,
 Dügünlerde havşe Türkmen ovası,
 Dillerde türküler, barak havası,
 Bir başkadır benim Çobanbey sevdam.

Yiğitler dolaşır her bir yanında,
 Davarı güderdik toyan yolunda,
 Asalet akar Türkmen kanında,
 Bir başkadır benim Çobanbey sevdam.

Uşaklar akşam “gelin gok” oynardı,

Naçar zeki dayım “cercer” döverdi,
 Hatice garı “çullukları” güderdi,
 Bir başkadır benim Çobanbey sevdam.

Can verilir Türkmen eli uğruna,
 Yolmaya giderdik Mayın boyuna,
 Şıhanlı adamış Allah yoluna,
 Bir başkadır benim Çobanbey sevdam (Şan, 2016a, s.84-85).

Bazen çocukluğum aklıma gelir işte lafı (sözü) olur sobanın yanında otururduk ekmeği kızdırırdık (kızartırdık) ha şöyle çay bişirirdik (pişirirdik). Mesela hayal ederdim şöyle sabah yatmışsın, dışarıda gök gürlüyor, baban erkenden kalkmış sobayı yakmış. Sobanın üstüne çaydanlık koymuş çıs çıs damli (su damlama sesi) böyle bir ses geli (geliyor). Öteden (uzaktan) bir ses tık tık oklağıdan (oklavadan), eben (babaanne) son bazlamayı açıyor ya Allah! yataktan fırlayacaksın (koşup kalkmak) o son bazlamaya yetişmek için gideceksin. O çuvalın üstüne oturacaksın aha orada o çıkan o küncülü (susam) bazlamayı dizinin üstüne koyacan (koymak). Büyük bacın (ablan) orada yannık yayıy (yayıy yaymak) eben (babaannen) çağırarak (seslenmek) kız edeye (kardeşine) bir tas (bardak) ayran ver o küncülü (susamlı) bazlamayı yiyeceksin. Bunu bu şekilde hayal ettiğini düşün, sözlerde dökülmesin dilinden hadi gel de dökülmesin şöyle:

Çobanbey elinin kalkım köyünden,
 Goyun, guzu yaya yaya böyüdüm,
 Türküler söyledim, toyda düğünde,
 Sazı sözü duya duya böyüdüm.

Kış günü omaçla sıkmaç yapardık,
 Odun sobasında tezek yakardık,
 Derede depede teştle kayardık,
 Garda, kışta gaya gaya böyüdüm.

Tarlada takımda çütü sürerdik,
 Damların başına hedik sererdik,
 Ocakta bazlama ekmek düerdik,
 Kuru ekmek yiye yiye böyüdüm.

Çadırdı çardakta beklerdik,
 Harmanda patosta çuval yüklerdik,
 Curunda unluğ yuyup peklerdik,
 Köyde unluk yuya yuya böyüdüm.

Adil Şan’ım işte böyle büyüdü,
 Türkmen dağlarını duman bürüdü,
 Garibin gurbette ömrü çürüdü,

Elim yurdum diye diye büyüdüm (Şan, 2020, s. 147).

Erol, Halep Türkmenleri Halk Kültür Araştırması kitabında şiirler kısmında derlenen şiirler, tahıl, bal, helva, ekmek, çorba, et ve abur cubur içermektedir bu da şu şekildedir:

Buğday İçeren Şiir

Boz yerden bir tarla sürdük
Kemik gibi toprağı var
Tek tek bitirir buğdayı
Ne halfı ne yaprağı var

Tahıl İsmi İçeren Şiirler

Çavuş bize arpa verdi
Seçmiş sâde sarısından
Çürük koz gibi haşırdar
Boşu çokdur dolusundan

Arpasından çokdur taşı
Seçilmez karınca başı
Bazlaması kırar dişi
Koyusukmuş yöresinden

Akşam oldu döndü geldi
Boşaltdı çuvalı aldı
Kokusu burnuma doldu
İkrah ettik kokusundan

Hacı der kıtlığı koğduk
Suy getirdik unluk yuduk
Kuruttuk çuvala koyduk
Az fark etti yarısından

Ekin İçeren Şiir

Bider ekemedik güze
Zehremiz yetişmez yaza
Her gelen zulm eder bize
Âciz olduk kârımızdan

Bal, Kaymak İçeren Şiir

Çitarası ballı kaymak
Ne mümkün yamalık uymak
Lazım oldu şimdi soymak
Yırtılmasın sınığınan

Anladın mı hocam hakikat hâlî
Arılar üretir birlikte balı

İkiliğe koşan yitirir yolu
Sakın ol gendini yorma ha yorma

Çorba ile Ayran İçeren Şiir

Osandım yolma yolmadan
Dizin dizin gedip gelmeden
Akşam sabah bayaz şorbadan
Üç günde bir aşımız var

Zor olur yataktan galkmak
Mahmur halda yola çıkmak
Her çıkıda hata bakmak
Ne zavallı yaşımız var

Geçdi düğün ile bayram
Yolma geldi tezce davran
Akşam çorba gündüz ayran
Ne de güzel maaşımız var

Hacı der terk edin bunu
Rızgımızı verir Gani
İbadatda goydu beni
Goyun gadar yaşımız var

Nar ve Balık İçeren Şiir

Yağardı dolu ne soğuk kar gibi
Berk gürlüyor daha ardı var gibi
Çıktık baktık bazıları nar gibi
Evleri yıktı mermi gibi inişi

Taştı Sacur tarlaları kapladı
Balıkları tikenlere sapladı
Çıktı mahlûk balıkları topladı
Kokuttu köyü balıkların üleşi

Ekmek, Helva, Çorba ve Araç Gereç İçeren Şiir

Merd elinden yeter bir kuru ekmek
Nâmerdin helvası neyime gerek
Sözüm de erkektir özümde erkek
Sözü dişi özü erkek olamam

Yorganıma göre uzatırım bacak
Çoluğa çocuğa olmam oyuncak
Kalaylı kazanım suy içinde ıscak
Aşure şorbasına çömlek olamam

Sakal yüzünde başında sarık
Yağlı helvaya çekerler arık
Baston yerine taşırılar sırık
Bu sene foyalar çıktı meydana

Et Türü İçeren Şiir

Gara çulluk uçdu getdi
Tüylerini saçdı getdi
Bir karabaş koyun etdi
Üç gün va'ad diye diye

Abur Cubur İçeren Şiir

Abur cubur yeme ma'den bozulur
Dürülür defterin gözün süzülür
Başlar ağıt figan gabrin gazılır
Orada gerçeği duyarsın Barho (Erol, 2012, s. 173-218).

2.10.3. Atasözleri

Atasözleri, hayatımızdan geçen durum ve olayların kendiliğinden bir anlatımıdır. Atasözleri kuşaktan kuşağa geçmektedir ve insanlar yaşadıkları hayat içinde bu atasözlerinden ders alıp bazı durumları ifade etmek için kullanırlar.

“Düzgülerin en fazla yer aldığı ürünler içinde atasözleri gelir. Yunanca parabol, Latince ve Fransızca proverbe, İngilizce proverb, Almanca sprichwört, Arapça mesel, Farsça pend sözleriyle karşılanan atasözlerinin pek çok tanımı yapılmıştır” (Kaya, 2014, s. 510-511).

Boratav. 100 soruda Türk halk edebiyatı kitabında: “Atasözlerinin kökenlerini çok eski çağlara çıkan söz kalıpları oluşlardır. Atasözünün halk edebiyatı türü olarak, düz konuşmadan bağımsız bir varlığı düşünülmez; yani atasözü, masal ya da türkü gibi, durup dururken tek başına söylenmez”.

Atasözlerinin kendine göre ve ona özel söyleniş biçimi olmaktadır. Bu sözlerin anlamlarında keskinlik, kısalık, açıklık gibi anlamlar taşımaktadır. Atasözlerinin, diğer halk edebiyatı ürünleri gibi insanın hayatı seyri içinde bulunan düşüncelerini, davranışlarını ve atalardan kalma kelimelerden oluşmaktadır. Atasözlerinin tutucu bir düzene sahip olduğu da görülmektedir (Boratav, 2016, s. 137-143).

Atasözleri ile ilgili derlemelerde bazı atasözleri içinde içeren mutfak araç-gereçler, meyve, yemek, su, tahıl ve yiyecekler içermektedir. Bunlardan bazıları şu şekilde:

- 1- Suy (su) küçüğün sofrı büyüğün (K. K.29, K.K.3, K.K.38).

- 2- Evde yemek pişirmez, gider komşusunun sarmasını sarar (K.K.38).
- 3- Kazanında ne pişerse çömçesinde (kaşığında) onu görür (K.K.38).
- 4- İki daşar (taşar) bir coşar, güzelin aşısı tez bişer (çabuk pişer) (K.K.29).
- 5- Misafir umduğunu yimez (yemez) bulduğunu yir (yer) (K.K.29, K.K.3, K.K.39).
- 6- Bakarsan bağ bakmazsan dağ (K.K.29).
- 7- Arı bilir bal edecek çiçeği (K.K.29).
- 8- Aç olan daştan (taştan) yumuşağını gene (yine) yir (yer) (K.K.29).
- 9- Akşam yemeği, vaktinde gerek (K.K.29).
- 10- Baba oğlana bir bağ bağışlamış, oğlan babaya bir salkım üzüm vermemiş (K.K.16).
- 11- Aç ayı oynamaz (K.K.16).
- 12- Kör kuyuya su (su) koymadan sulanmaz (K.K.16).
- 13- Sütten ağzı yanan ayrıanı üfler (soğutmak) içer (K.K.16, K.K.3, K.K.13).
- 14- Sarı yağdan kıl çeker kimi çekildi (K.K.16).
- 15- Bir yudum kahvenin kırk yıl hatırı var (K.K.16, K.K.3).
- 16- Sinsi sarı samanın altından su (su) yeridi (yürütmek) (K.K.16).
- 17- Oğul babadan öğrenir sofra düzmeyi kız anadan öğrenir yemek yapmayı (K.K.3).
- 18- Lapa yide (yede) ağzını kapa (K.K.3).
- 19- Suy (su) akar yolunu bulur (K.K.3).
- 20- Su içen kişiye yılan karışmazmış (K.K.13)
- 21- An beni bir gozdan (ceviz) oda çürük çıksın (K.K.3, K.K.7).
- 22- garpız yata yata büyür (K.K.3, 7).
- 23- Üzüm üzüme baka, baka karalır (siyahlaşır) (K.K.3, K.K.23, K.K.7).
- 24- Ekmeği ekmekçiye ver üstüne de bir ekmek ver (K.K.3, K.K.7).
- 25- Kasap et derdinde koyun can derdinde (K.K.3).
- 26- Seni dövecem (vurmak) eşek sudan gelene kadar (K.K.3).
- 27- Bal tutan barmağını (parmağını) yalar (K.K.3).
- 28- Bundan iyisi Şamda kayısı (K.K.21).
- 29- Ye eşkiyi (ekşiyi) doğur Aşeyi (Ayşe'yi) (K.K.21, K.K.10).
- 30- Ye tatlıyı doğur atlıyı (K.K.10).
- 31- Arpa mı buğda (buğday) mı (K.K.21).

- 32- Sütten çıkmış ak kaşık kimi (K.K.21).
- 33- Büyük söz söyleme büyük lokma yeme (K.K.23).
- 34- Kahvaltın kral kahvaltısı olsun, öğle yemeğin vezir yemeği olsun, akşam yemeğin de fakir yemeği olsun (K.K.23).
- 35- Tahılım var deme ambarda (kiler) olmadan (K.K.23).
- 36- Elden gelen öğün olmaz o da vaktinde bulunmaz (K.K.39).
- 37- Su damlaya, damlaya göl olur (K.K.39).
- 38- Kimse demez ki yoğurdum eşki (ekşi) (K.K.23).
- 39- Kimse demez ki yağım gıllı (kıllı) (K.K.23).
- 40- Ekmek elden su gölden (K.K.35).
- 41- Ne ekersen onu biçersin (K.K.35).
- 42- Ayran içtik ayrı düştük (K.K.35).
- 43- Meyveli ağaç daşlanır (taşlanır) (K.K.35).

Şan Suriye Türkmen Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü kitabında bazı Atasözleri şu şekilde:

- Açık sofra teklif istemez.
- Antep bekmezi bes sizdemi var?
- Arpa eken buğda biçmez.
- Arsıza ar netmiş, gokmuşa duz netmiş?
- Aşa dökülen yağ zay olmaz.
- Atın ölümü arpadan olsun.
- Avlanmayan tazıya niye bal veresin.
- Bal yapmaz arı kimisin.
- Can, Antep bekmezinden şirin.
- Gönül istemedik aş ya garın arğıdır ya baş.
- Halva şirin, nefis kafir.
- Her guşun eti yenmez.
- İçki içen kadeh saymaz.
- İpe un serilmez.
- Kel gabak ye de dadına bak
- Maksadın üzüm yemek mi bekçi dövmek mi.
- Suy uyur düşman uyumaz.

- Suyu görmeden çemrenme.
- Suyun ağır akanından, insanın yer bakanından kork.
- Tekkeyi bekleyen çorbayı içer.
- Tencere yuvarlanır gabağını bulur.
- Ucuz etin tiridi olmaz (Şan, 2016b, s. 17-60).

Yalman Cenupta Türkmen Oymakları kitabında içinde tahıl geçen atasözleri şu şekildedir:

- 1- Arpaya katsan at yemez, kemiğe atsan it yemez.
- 2- Aç olan yer taşı, kemunlu keşkek aş.
- 3- Yaz gününde yanmayan kış gününde aş pişmezmiş (Yalman, 1977, s. 140).

Tahılın önemini ve insanoğlunun çalışması ve ekin ekmesi, emek vermesi ile tahıl ürününün elde etmesi mümkün olduğunu ve ne kadar çalışırsan o kadar görürsün demektir, insan aç kalmaması için çalışmalıdır çünkü aç kalınca her şey onun için yenir hale gelmektedir. Burada hayatın ne kadar zor olduğunu ve çalışmanın önemini burada görülmektedir.

2.10.4. Değerlendirme

Halep Türkmen yöresinde söylenen mâniler genelde düğünlerde, tarlalarda ve kına gecelerinde söylendiği gözlemlenmiştir. Mâniler tahılları, meyveleri, içecekleri, sebzeleri içermektedir. Şiirler ise Halep Türkmenlerinin hayat içerisinde adetleri, yaşam tarzını, gelenekleri, hasreti ve meyve ile tahıl içermektedir.

Atasözlerinde bulunan Türkmen ağzı ve Türkmen insanın yaşam hayatında ders alınan sözler içerdiği belirtilmiştir. Her bir atasözünün hayatımızdaki geçen olaylardan ve görünen davranış şekillerinden, hayat tarzından, yaralarından kaynaklanmaktadır. Halep Türkmen ağzı bu atasözleri ile bir şekilde tespit edilmiş ve sonra gelen nesillere taşınmıştır.

Her bir atasözü bizim için ayrı bir değer taşımaktadır. İnsanlarımız bu atasözlerini günlük hayatlarında söylemiş, tecrübe kazanmış ve dersler çıkarmıştır. Böylelikle Türk halk edebiyatı içinde yer alan mâni, şiir, atasözü büyük önem yerlere sahip olduğunu ve büyük değer taşıdığını görmekteyiz.

SONUÇ

“Halep Türkmenleri Mutfak Kültürü” başlıklı çalışmanın giriş bölümünde, araştırmanın konusu, problemi ve konuyla ilgili oluşturulan literatür üzerinde durulmuştur. Birinci bölümde Halep kenti ve mutfak kültürü ile ilgili bilgilere yer verilmiştir.

Çalışmanın ikinci bölümü ise Halep Türkmenlerinin geleneksel mutfağına ve Türkmen mutfağı ile ilgili halk edebiyatına ayrılmıştır. Derleme yöntemiyle bilgilere ulaşılmıştır. Türkmen yöresine ait sebzeli, etli ve tahılla yapılan yemekler belirtilmiştir. Halep Türkmenlerinin köy hayatında sebzelerden ve ektikleri tahıllı ürünlerden yemekte oldukları görülmektedir. Halep Türkmen kültüründe ekmeğin önemini, türlerini ve bunun köy hayatında zamanla hazır ekmeğe geçildiğini ve köylere şehirden ekmek geldiği bilinmektedir. Reçellerin türlerine gelince köyde ne ekilirse o tür reçel yapılmaktaydı. Bunlar incir, üzüm pekmez ve reçeli ama şehirleşme ile daha çok çeşitlerin yapıldığı (elma, kiraz, çilek, gül reçelleri) görülmektedir. Halep Türkmen kültüründe, kış hazırlıklarında ise çoğu yöntemin zamanla değişime uğradığını ve teknolojinin ilerlemesiyle geride kaldığını, bunun yiyeceklerin saklama yöntemleri ve aynı zamanda kış için hazırlanan yiyecekleri de etkilediği görülmektedir. Bu değişimin aynı zamanda araç-gereçlere yansıdığı ve değişikliğe uğradığı, bunun hayat içerisinde kolaylık sağladığı bilinmektedir. Halep Türkmen kültüründe olan yemeklerin üzerine bazı Arap kültürü etkileşimi ile yemekler eklendiğini ve yapıldığını görmekteyiz. Çalışmada, Halep Türkmen halk edebiyatına değinilmekte, bazı yemek, araç- gereç, tahıl, meyve ve adetler yer almaktadır. Mâni, şiir, atasözleri, Halep mutfak kültürü ve yaşam tarzı, adetleri, halk edebiyatı, çalışma içerisinde bulunmaktadır. Her yerin kendine özgü yemeği ve kültürü oluşmaktadır. Buna göre farklılık göstermektedir. Türkmen mutfak kültürünün ve halk edebiyatının yaşatılması, tanınması ve nesillere geçmesi bu çalışma sonucunda arzu edilmektedir.

KAYNAKÇA

- Acar, E. (2019). *Eskiçağ Anadolu'sunda beslenme (M. Ö. II. bin yılın sonuna kadar)*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisan Tezi). Pamukkale Üniversitesi, Sosyal Bilimleri Enstitüsü, Denizli.
- Alabacak, C. H. (2018). *Türk mutfak kültüründe geleneksel yemeklerin bilinirliği: Ankara ili örneği*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Alyakut, Ö. ve Küçükkömürler, S. (2018). Geleneksel bir ekmek çeşidi: Yufka ekmeği. *Turizm Gastronomi Çalışmalar Dergisi*, 6 (3), 379-395.
- Atlı, S. (2013). Taşköprü (Kastamonu)'de mâni söyleme geleneği. *Elektronik Turkish Studies*, 8 (1), 755-774.
- Ayan, N. & Özen, F. (2017). Tarihsel süreç içinde Selçuklular devrinde Halep Kalesi. *Elektronik Türkçe Çalışmalar*, 12 (1), 33-54.
- Ayrık, K. (2017). *Suriye'li Türkmen toplumunun yaşadıkları ve Arap medyasının Türkmenlere bakış açısı*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Ticaret Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Bekar, A. ve Zağralı, E. (2015). Türk yemek kültürü ve teknolojik gelişmelerin yemek kültürüne etkileri. *Turizm Teori ve Araştırma Dergisi*, 1 (1), 40-48.
- Beyler, M. (2008). *XX. asır Halep muhaddiseleri ve Abdülfettah Ebü Gudde'nin Hadisçiliği*. (Yayınlanmamış Doktora Tezi). Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Boratav, P. N. (2016). *100 soruda Türk halk edebiyatı*. Ankara: Bilge Su Yayıncılık.
- Bakırcı, N. (2019). Dede Korkut kitabı bağlamında Oğuzlarda toy geleneği. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 7 (20), 130-142.
- Briggs, A. (2007). Kültür. Çev. Sevim Kebeli. *Milli Folklor Dergisi*, 74, 99-103.
- Çakar, E. (2000). Halep Sancağında Türkçe yer adları. *OTAM Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi*, 11 (11), 83-107.
- Çakmak, S. (2020). *Ardahan Posof ilçesi mutfak kültürünün geçmişten günümüze*

değişim ve dönüşüm süreçlerinin halk bilimi açısından incelenmesi. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ardahan Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Ardahan.

- Çerikan, F. U. (2019). Türk ailesinde sofrada adabı, Denizli örneği ve işlevselliği. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi*, 8 (1), 481-511.
- Dağ, A. E. (2010). *Halep Türkmenleri (1918-2008)*. (Doktora Tezi). Marmara Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul.
- Dağ, A. E. (2015). *Emeviler'den Arap Baharı'na Halep Türkmenleri*. İstanbul: Taş Mektep Yayın Atölyesi.
- Dağ, A. E. (2018). Modern dönem Suriye ve Halep Türkmenleri. *Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 49-72.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye'de gastronomi ve turizm (İstanbul örneği)*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Erol, M. (2012). *Halep Türkmenleri: halk kültürü araştırmaları*. Ankara: Grafiker Yayınları.
- Gönülgül, S. (2020). *Kültürleri farklı bireylerin Türk mutfak kültürü hakkındaki görüşlerine Yönelik bir araştırma*. (Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Gülşen, G. vd. (2021). Tarihin gelişim sürecinde Türk yemek kültürü ve beslenme alışkanlıklarının değişimi. *Yemek ve Sağlık*, 7 (3), 216-226.
- Güzel, M. V. (2017). Zorunlu göç/sürgün sürecinde Suriye Türkmen milli kimliği. *Türk Yurdu Dergisi*, 106 (361), 1-7.
- Kafesoğlu, İ. (1977). *Türk milli kültürü*. İstanbul: Ötüken Yayınları.
- Kasar, H. (2021). Türk mutfak kültürü evreleri ve mutfak sentezinin incelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11 (2), 359-378.
- Kaya, D. (2014). *Anonim halk şiiri*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Koltuk, M. T. (2018). *Osmanlı Belgelerinde Halep*. İstanbul: Türk Dünyası Belediyeler Birliği (TDBB) Yayınları.
- Közleme, O. (2012). *Türk mutfak kültürü ve din*. Marmara Üniversitesi. (Yayınlanmamış Doktora Tezi). Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Felsefe ve Din Bilimleri, İstanbul.

- Kanat, C. (2007). Memluk Devleti'nde eğlence kültürü. *Tarih İncelemeleri Dergisi*. XXII. (1), 53-62.
- Muhammed, E. A. (2000). *İbn Battûta Seyahatnâmesi*. (Çev.) A. Sait Aykut. İstanbul: Yapı Kredi Kültür Sanat Yayınları.
- Özarslan, M. (2017). *Türk mânilerinden seçmeler*. Ankara: MEB Yayınları.
- Özatalay, G. Z. ve Çiçek, E. S. (2016). Dede Korkut Kitabı'nda yemek ve mutfak kültürünün işlevsel açıdan incelenmesi. Metin Ekici, Muvaffak Duranlı, Umut Üren, Ali Balcı, Şima Doğan ve Gökçe Emeç (Ed.). *III. Uluslararası Türk Dünyası Kültür Kongresi Dede Korkut ve Türk Dünyası 19-23 Ekim 2015 Çeşme, İzmir-Türkiye Bildiriler Kitabı 1. Cilt*. İzmir: Ege Üniversitesi Matbaası.
- Saçılık, M. Y. ve Çevik, S. (2019). *Bir yerin tabaktaki kimliği*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sever, M. (2003). *Türk halk şiiri*. Ankara: Ankara Üniversitesi Basım Evi.
- Şener, B. (2018). Atatürk dönemi Türk dış politikasında çok yönlü bir ince diplomasi uygulaması: siyasal, hukuksal ve askerî boyutlarıyla Hatay'ın Türkiye'ye katılma süreci (1921-1939). *Atatürk Araştırma Merkezi Dergisi*, 34 (97), 139-178.
- Şenol, T. ve Giritlioğlu, İ. (2021). *Mutfak, yerel yiyecekler ve Gaziantep mutfağında kullanımı*. Ankara: Ankara Üniversitesi Yayınevi.
- Şan, A. (2016a). *Suriye Türkmenleri kültürü*. Gaziantep: Yıldızlar Yayıncılık.
- Şan, A. (2016b). *Suriye Türkmen atasözleri ve deyimler sözlüğü*. Gaziantep: Yıldızlar Yayınları.
- Şan, A. (2020). *Suriye Türkmen türkülleri, şiirleri, manileri*. Gaziantep: Salmat Basım Yayınevi.
- Talas, M. (2005). Tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz'e göre Türk yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 18, 273-283.
- Tutar, N. (2019). *Ortadoğu'da Türkmenler: Irak, Suriye, İran ve Lübnan örnekleri*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans tezi). İstanbul Medeniyet Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul.
- Türkyılmaz, D. (2013). Eğlencenin tadı: Türk ve Macar kültürlerinde bayram ve festival yemekleri. Mihaly Hoppal, M. Öcal Oğuz, ve Evrim Ölçer Özünel (Ed.). *Tatların benzer dünyası: Türk-Macar ortak yemek kültürü* (s. 31-38) içinde. Ankara: UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Yayınları.

Ünal, M. A. (2022). Mukataa defterlerine göre XVII. yüzyıl başlarında Halep'in iktisadî vaziyeti. Semiha Nurdan ve Muhammed Özler (Yay. Haz.). *XVIII. Türk Tarih Kongresi Ankara: 1-5 Eylül 2018* (s. 431-545) içinde. Ankara: TTK Yayınları.

Yakıcı, A. (1991). Düğün kelimesi ve kültürümüzdeki yeri üzerine. *Milli Folklor*, 2, 33-36.

Yalman, A. R. (1977). *Cenupta Türkmen Oymakları I*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Yazıcı, T. (1997). Halep Suriye'nin ikinci büyük şehri. *İslam Ansiklopedisi XV*. (s. 239-244) içinde. Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.

Kaynak Kişilerin Listesi

Kaynak kişilere ait bilgiler şu sırayla verilmiştir: Adı Soyadı, Doğum Yılı, Eğitim Düzeyi, Medeni Hali, Mesleği, köyü, Derleme Yeri, Derleme Tarihi.

K. K. 1: Hatice Çavuş, 1990, ilkokul, evli, ev kadını, Ceke- Azez, Gaziantep, Kasım 2021.

K. K. 2: Sabiha Mustafa Ağa, 1993, üniversite öğrencisi, evli, ev kadını, Ceke- Azez, Gaziantep, Mart 2023.

K.K. 3: Hasan Mustafa, 1977, Ortaokul, evli, marangoz, Ziyaret- Çobanbey, Gaziantep, Kasım 2021

K. K. 4: Sibel Türkmen, 1993, üniversite, evli, ev kadını, Ceke- Azez, Gaziantep, Ekim 2021.

K. K. 5: Elif Şebec, 1977, ilkokul, evli, ev kadını, Çörten- Bab, Aralık 2021.

K. K. 6: Emine Göce, 1976, ortaokul, evli, ev kadını, Ziyaret- Çobanbey, Gaziantep, Kasım 2021.

K. K. 7: Şeza Gazioğlu, 1988, üniversite, evli, hemşire, Ceke- Azez, Gaziantep, Ocak 2022.

K. K. 8: Zeynep Arac, 1948, yok, evli, ev kadını, Taşlı Hüyyük- Carabulus, Gaziantep, Kasım 2021.

K. K. .9: Cemile Kâhya, 1974, yok, evli, ev kadını, Zilif- Çobanbey, Gaziantep, Kasım 2021.

K. K. .10: Şadya Ağa, 1977, üniversite, bekar, öğretmen, Ceke- Azez, Gaziantep, Ekim 2021.

K. K. .11: Rağda İsmail, 1977, ön lisans mezunu, evli, resim öğretmeni, Memilli- Bab, Gaziantep, Kasım 2021.

- K. K. 12:** Fatma Kadir, 1997, ilkokul, evli, ev kadını, Ziyaret- Çobanbey, Gaziantep, Aralık 2021.
- K. K. 13:** Rula Hac Ali, 1993, üniversite, evli, hemşire, Ceke- Azez, Gaziantep, Eylül 2021.
- K. K. 14:** Sabiha Ali, 1989, ön lisans mezunu, evli, müzik öğretmeni, Ziyaret- Çobanbey, Gaziantep, Mart 2021.
- K. K. 15:** Safya Kadir, 1965, yok, evli, ev kadını, Ziyaret- Çobanbey, İstanbul, Eylül 2021.
- K. K. 16:** Cemile Muhammed, 1952, yok, evli, ev kadını, Ceke- Azez, Gaziantep, Eylül 2021.
- K. K. 17:** Cennet Ali, 1960, yok, bekar, ev kadını, Kalkım Köyü- Çobanbey, Kasım 2021.
- K. K. 18:** Emine Özdemir, 1986, ilkokul, evli, ev kadını, Ziyaret- Çobanbey, Gaziantep, Kasım 2021.
- K. K. 19:** Gulay Mustafa, 1982, üniversite mezunu, evli, öğretmen, Mirze Şahid- Cerabulus, Gaziantep, Mart 2021.
- K. K. 20:** Fadya Süleyman Ağa, 1974, lise son, evli, ev kadını, Ceke- Azez, Gaziantep, Kasım 2021.
- K. K. 21:** Mediha Çavuş, 1991, üniversite, evli, hemşire, Ceke- Azez, Gaziantep, Kasım 2021
- K. K. 22:** Ela İbiş, 2000, üniversite, bekar, mühendis, Ayaşa- Bab, Gaziantep, Mart 2023.
- K. K. 23:** Zeynep Mustafa, 1984, önlisans mezunu, evli, öğretmen, Ziyaret- Çobanbey, Höllük- Halep, Şubat 2022.
- K. K. 24:** Bedia Kessum, 1960, ilkokul, evli, ev kadını, Tleyliye- Bab, Gaziantep, Ekim 2022.
- K. K. 25:** Fatma Süleyman, 1980, lise son, evli, ev kadını, Ceke- Azez, İzmir, Şubat 2022
- K. K. 26:** Lene Mustafa, 1985, üniversite, evli, hemşire, Ziyaret- Çobanbey, Suudi Arabistan, Şubat 2022.
- K. K. 27:** Ayuş Ali, 1954, yok, evli, ev kadını, İral- Azez, Gaziantep, Şubat 2022.
- K. K. 28:** Bahri Ali, 1952, yok, evli, çiftçi, Gaziantep, İral-Azez, Gaziantep, Şubat 2022.

- K. K. 29:** Bedriye Muhammed, yok, evli, ev kadını, Ziyaret- çobanbey, Höllük-Halep, Şubat 2022.
- K. K. 30:** Adil Şan, 1980, ortaokul, evli, belediye memuru, Kalkım- Çobanbey, Gaziantep, Şubat 2022.
- K. K. 31:** Fatma Hacı, 1988, lise son, evli, ev kadını, Gidriş- Azez, Gaziantep, Şubat 2022.
- K. K. 32:** Meyede Hacı, 1983, ilkokul, evli, ev kadını, Gidriş- Azez, Gaziantep, Şubat 2022.
- K. K. 33:** Azize Hacı, 1963, yok, evli, ev kadını, Gidriş- Azez, Gaziantep, Şubat 2022.
- K. K. 34:** Duaa Hacı, 1991, lise son, evli, ev kadını, Gidriş- Azez, Gaziantep, Şubat 2022.
- K. K. 35:** Adil Çavuş, 1985, üniversite, evli, öğretmen, Ceke- Azez, Gaziantep, Mart 2023.
- K. K. 36:** Adile Mustafa, 1987, üniversite, evli, hemşire, Ziyaret- Çobanbey, Darit İzze, Şubat 2022.
- K. K. 37:** Ayşe Mustafa, 1981, lise son, evli, ev kadını, Ziyaret- Çobanbey, Almanya, Haziran 2022
- K. K. 38:** Hatice Mustafa, 1975, ilkokul, evli, ev kadını, Ziyaret- Çobanbey, İstanbul, Ekim 2022
- K. K. 39:** Meryem Mustafa, 1995, lise son, evli, ev kadını, Ziyaret- Çobanbey, Konya, Ekim 2022
- K. K. 40:** Fatma Süleyman, 1995, üniversite, evli, ev kadını, Ceke- azez, Gaziantep, Ekim 2022
- K. K. 41:** Hatice Kâhya, 1983, ilkokul, evli, ev kadını, Ziyaret- Çobanbey, İstanbul, Kasım 2021.
- K. K. 42:** Yasmin Mustafa oğlu, 1987, üniversite, evli, eczacı, İraal- Azez, Mardin, Nisan 2023.
- K. K. 43:** Meliha cesim, 1963, yok, evli, ev kadını, Mirze- Carabulus, Mart 2023
- K. K. 44:** Hatice Kara Ali, 1968, yok, evli, ev kadını, Mılla Yakup- Bab, Mart 2022
- K. K. 45:** Avaş çavuş, 1961, yok, evli, ev kadını, Ceke- Azez, Haziran 2022.
- K. K. 46:** Zeynep Mustafa, 1958, yok, evli, ev kadını, Ziyaret- Çobanbey, Kasım 2021.

SÖZLÜK

Aççak: Biraz

Attenince: Yeterince

Aş: Pilav

Ayelden: Kadından

Accakta: Biraz

Alik: Alırız

Avratlar: Kadınlar

Aşşık aşşık: Parça parça

Ammara koymak: Kilere koymak

Ayırmiya: Ayırmaya

Aşşık atmak: Koyunların eklem kemiklerinden yapılan bir çeşit oyun

Afferim: Aferin

Beyrek: Manti

Bıarsın: Karıştırırsın

Balcan: Patlıcan

Biber bekmezi: Biber salçası

Barabar: Birlikte

Büyüyenecek: Büyük olana kadar

Büyük halle: içinde yemek pişirilen büyük tencere

Bir pençe: Bir avuç

Buğdayın lühmesi: Buğdayın içi

Bafon: Alüminyum

Biber bekmezi çalmak: Biber salçası sürmek

Bek arı sili: Tertemiz

Bakçalarda: Bahçelerde

Bermillere: Madenden yapılmış büyük kova

Böyüdük: Büyüdük

Boz: Sarışın

Bayaz: Beyaz

Baa: Bana

Bider: Tahıl

Bişirirdik: Pişirirdik

Berk: Çok fazla

Cıvık: Sulu

Cıncık: Cam

Curun: İçinde buğday vb. şeylerin yıkanması için taştan oyulmuş kap

Cercer: İlkel harman aleti

Culluk: Hindi

Corum: Sözümler

Çirtik, Çirtik: Örmeli, Örmeli

Çördük çöpü: Tarhana otu

Çağalası: Olgunlaşmış hali

Çirpi: Dal, budak kırpıntısı

Çankalı: kulplu

Çırtme: Yoğurtlu salata

Çarpı: Kireç

Çıbığın: Çubuk

Çıs, Çıs damli: Su damlama sesi

Çağırarak: Seslenmek

Çüt: Tarlada çift sürmek

Çokdur: Çoktur

Çitarası: kızartılmış ekmek arası

Deynek: Sopa

Duz: Tuz

Dilmek: Kesmek

Daşıyan: Götüren

Davar: Koyun ve keçiye verilen ortak ad

Düberke: Kaynatılmış tuzlu yoğurt

Duz korsın: Tuz koyarsın

Davarların yunlarını: koyun ve keçinin yünü

Dermen: Değirmen

Damın başı: Evin üst tarafında olan bir alan

Devlüsü gün: Öbür gün

Döşürür: Toplama

Daş: Taş

Dizin: Diz üstü

Depede: Yüksek yerde

Dövmek: Vurmak

Eti yüzerler: Eti derisinden ayırırlar

Ezyetli: Yorucu

Evserler: Savurmak

Ekelersin: İlave etmek

Eşki: Ekşi

Eti didersin: Eti tane, tane yapmak, eti kemiğinden ayırmak

Eleriz: Elemek

Edecem: Yapmak

Everecek: Evlendirecek

Eytene: İyice

Eveli: Geçmiş zaman

Emmoğlu: Amcaoğlu

Eben: Babaanne, Anneanne

Edeye: Kardeşine

Fılcan: Fincan

Fılan avrat: Şu kadın

Falan ayal: Şu kadın

Fistan: Elbise

Filtini: Montunu

Fırlayacaksın: Koşup kalkmak

Galeylenir: Parlatılır

Gurutup: Kurutup

Gaynamış yımırta: Kaynamış yumurta

Gemiklerim: Kemiklerim

Garpuz: Karpuz

Gırmızı: Kırmızı

Gızı: Kızı

Gabıda: Kapıda

Gunduramin: Ayakkabı

Ganne: Şişe

Gavumlar: Akrabalar

Gendini: Kendini

Galkmak: Kalkmak

Geçdi: Geçti

Gözel: Güzel

Goydu: Koydu

Guzu: Kuzu

Goyun: Koyun

Gara: Siyah

Getdi: Gitti

Gabrin: Kabir

Gazılır: Kazılır

Goya Goya: Koya Koya

Gelin gok oyunu: Kuraklık zamanı yağmur yağması için oynanan bir çocuk oyunu

Göğ hıyar: Mavi salatalık

Gene: Yine

Gatmayı: Katmayı

Goz: Ceviz

Gıyar: Kıyar

Holaydan: Şifalı ot türü

Halbe: Çemen otu

Hamuru cıvıdıysın: Yarı sıvı hale getirmek

Hıyar: Salatalık

Hepsi: Tümü

Havan: İçinde bir şeyler ezmeye yarayan tahta ya da metal kap

Harbulda: Süzgeç

Hap: İlaç

Hayvah: Feryat

Halva: Helva

Havuşu: Ev içinde olan büyük boş alan

Havşe: Bir halay türü

Halfı: Arka ardı

Halı: Durumu

Haş: Kırılıp dağılmak

İbadatda: İbadet

İslanır: Suda bekletilir

İsmarlamak: Getirtmek

İlдіktan sonra: Eridikten sonra

Isçak: Sıcak

Kazan: Tencere

Keçeleri serelerdi: Keçeleri açarlardı

Kulağı çinniyeççe: Kulağı çınlamak

Kurbanı boğuzlarlardı: Kurbanı keserlerdi

Kurbanı yüzerler: Eti derisinden ayırmak

Keş: Yoğurt ile yapılan yemek türü

Küncü: Susam

Kuşkana: Tencere

Kahke: Bisküvi

Kavurğa: Buğdaydan olan çerez

Kumbuz: Kenevir tohumu

Külfet: Aile

Kuşkana: Tencere

Kazan: Tencere

Kirom: Krom tepsi

Kölge: Gölge

Kolları çemremek: Elbiseyi yukarıya doğru katlamak

Kızdırırdık: Kızartırdık

Kekil: Kırıntı, küçük parçacıklar

Koyacan: Koymak

Kemunlu: Kimyonlu

Koğduk: Kovduk

Lebeniye: Yoğurtlu çorba

Legen: Leğen

Lobat lobat: Sıra sıra

Leymun duzu: Limon tuzu

Loğ: Toprağı düz yapan araç

Leçer: Reçel

Lafı: Sözü

Miramiye: Ada çayı

Murra kahvesi: Acı kahve

Mala: Yüzey Düzeltmeye veya sıvaya şekil vermeye yarayan küçük el aleti

Mahra: Sebze kasası

Mahmur halda: Mecbur halde

Merd: Mert

Maden: Miğde

Ondan kerı: Sonra

Oli: Olur

Omaç: Ekmek ve yumurta ile yapılan bir çeşit kahvaltı

Osandım: Bıktım

Oklağı: Oklava

Öfelemek: Elde yoğurmak

Öteden: Uzaktan

Peklerler: Temizlerler

Pendir: Peynir

Patata: Patates

Pağaç: Bir çeşit mayasız, tuzsuz bir çörek

Pammbık: Pamuk

Pisen Pisen: Yağmurun az yağışı

Patos: Döver biçer

Rızgımızı: Rızkımızı

Suyda: Suda

Sızdırıp: Süzmek

Sini: Tepsi

Sümüt: İnce bulgur

Sarı yağ: Tereyağı

Samırsak: Sarımsak

Soğanı öldürürler: Soğanı kavurmak

Sabahlin erceden: Sabahın erken vakti

Sermek: Asmak

Sahlep: Salep

Süzek: Süzgeç

Sümüt köftesi: İnce bulgur köftesi

Suyunu sırkar: Suyunu süzer

Saplamak: Yaralamak

Sey: Şap taşı

Sütleğen: çiçekli bir bitki türü

Sade: Tüm

Saçdı: Dağıttı

Sacur: Akarsu

Sıfra: Üzerinde yemek yenen bez parçası

Sokdu: Soktu

Şikili, Şikili: Çeşit, Çeşit

Şu şikil: Şu şekil

Şımra: Rezene

Şendiklerden: Erkeklerden

Şorba: Çorba

Şariye: Şehriye

Şayat: Eğer

Şıhanlı: Çobanbeyli bir derviş

Şahre: Ekini harman yerine götürmeye yarayan araç

Tamatos: Domates

Tamatos bekmezi: Domates salçası

Tene, tene: Tane, tane

Teşt: Büyük kova

Tahalak: Tekerlek şeklinde yuvarlak alet

Tümecini: Kıvamını

Tenelemek: Tane tane yapmak

Tatlı söde: Karbonat

Tepelemek: Üstüne basmak

Topaç: Yuvarlak şekil

Tepir: Tahılı saman ve kavuzlardan ayırmaya yarayan, kıldan veya kamıştan yapılmış büyük elek

Torba: Poşet

Tez: Çabuk

Tas: Bardak

Tikenleri: Dikenleri

Tomusta: Temmuz ayı

Uvak: Küçük

Uçdu: Uçtu

Utmak: Oyunda kazanmak

Vaad: Bir şeyin yapılacağına dair söz vermek

Yapın: Yaparsın

Yullar: Yıkarlar

Yuha: İnce

Yemeği piştiğinde dönderir: Altını üstüne getirmek

Yannık: Keçi ya da koyun derisinden yapılan yayık

Yönü boyraza: Kuzey

Yatakdan: Yataktan

Yannık yayı: Yayık yaymak

Yuyup peklerdik: Yıkayıp temizlerdik

Yiyek: Yiyelim

Zeyitte: Sıvıyağı

Ziyan: Zarar

Zerde: Sütlaç

Zibil: Gübre

Zulm: Zulüm

Zehnimiz: Zihnimiz

EKLER**Ek 1. Türkmen Yöresine Ait Yemek ve Araç-Gereç Fotoğraflar**

1. Fotoğraf: Türkmen kadının ocakta ekmek yapması.



2. Fotoğraf: Domates salçası.



3. Fotoğraf: Bazlama.



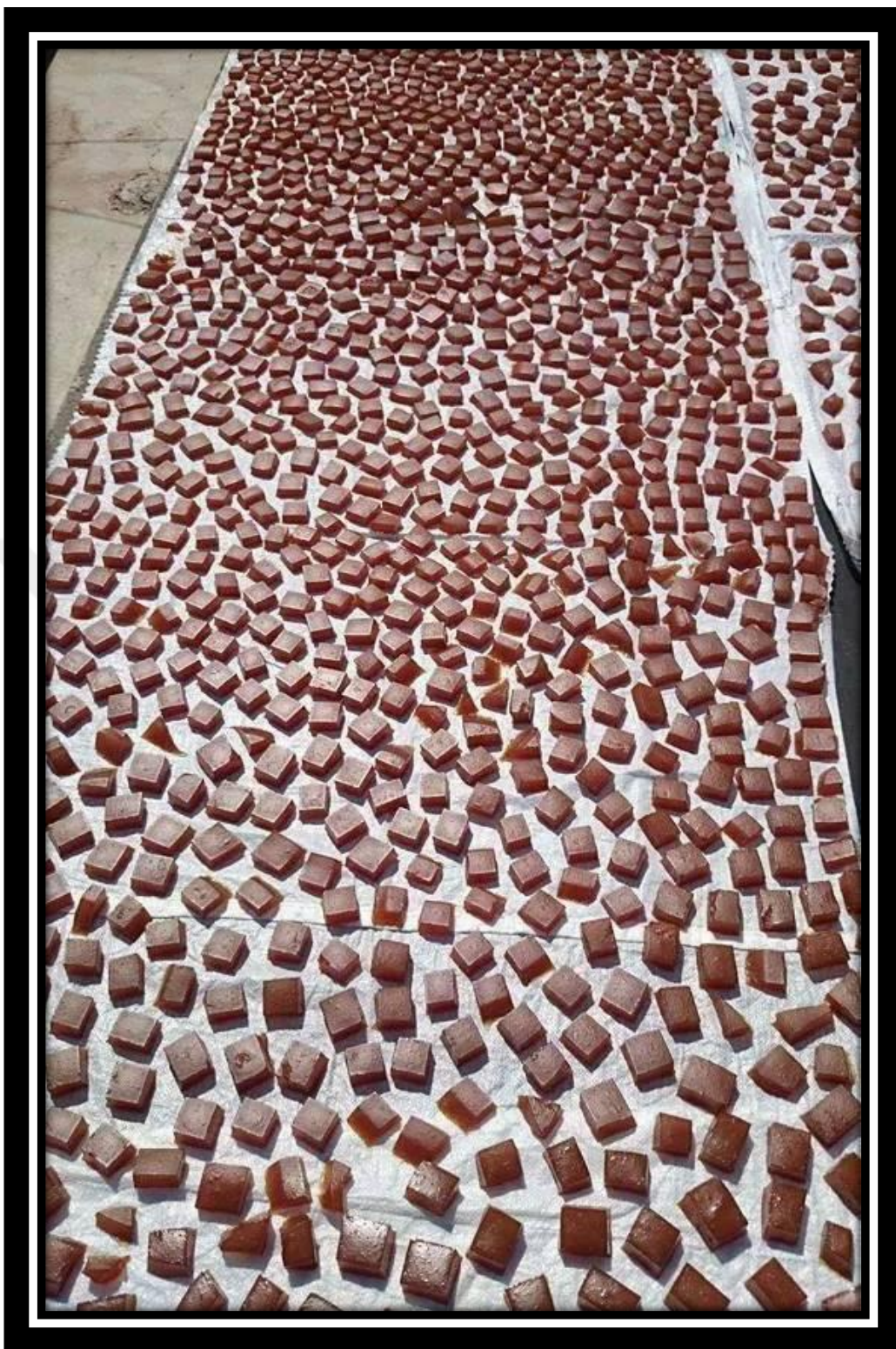
4.Fotoğraf: üzüm reçeli yapımı.



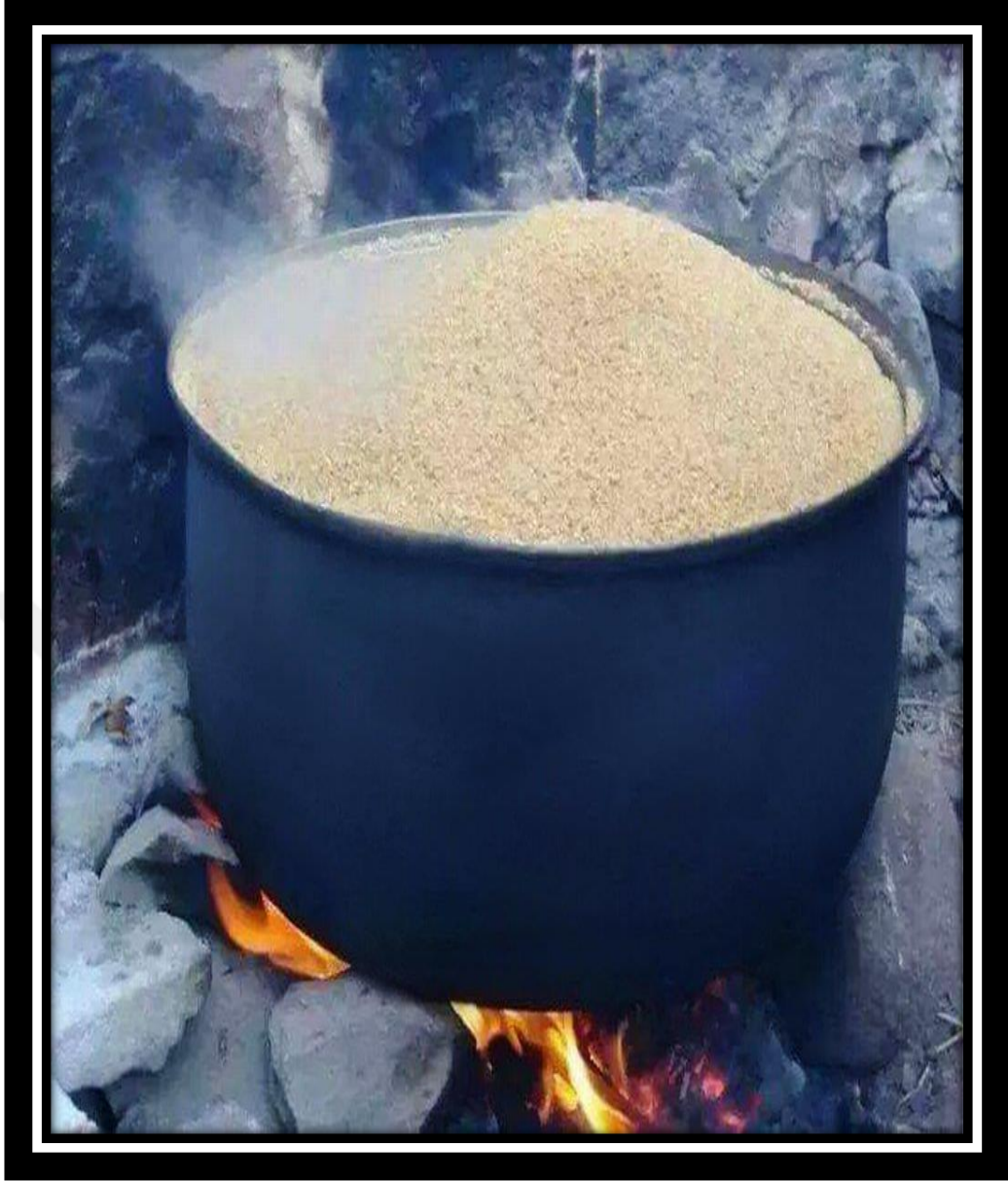
5.Fotoğraf: Üzüm pekmezi yapımı.



6.Fotoğraf: Elek ve bakır leğen yemek araç-gereci.



7. Fotoğraf: Kesme.



8.Fotoğraf: Büyük bakır Tencerede buğday kaynatma şekli



9.Fotoğraf: Bulgur pilavı.



10.Fotoğraf: Bakır tencerede pişirilen kuzu eti.



11.Fotoğraf: Bayramda yapılan (kahke) bisküvi.



12.Fotoğraf: (şıh almıhşı) dolmaların şahı adlı yemek ve pirinç pilavı.



13.Fotoğraf: Tepsi, içinde yemek ve bayram yiyeceği ikram edilen araç.



14.Fotoğraf: (Papır) (Yemek pişirilmede kullanılan araç).



15.Fotoğraf: Sarma ve patlıcan ile kabak, biber dolması.



16.Fotoğraf: sıkmaç ve türkmen kahvaltı türleri.



17.Fotoğraf: sini yemeklerde kullanılan araç.



18.Fotğraf: Düğünlerde yapılan bulğur aşı ile tike et (bulgur pilavı ile parça et).



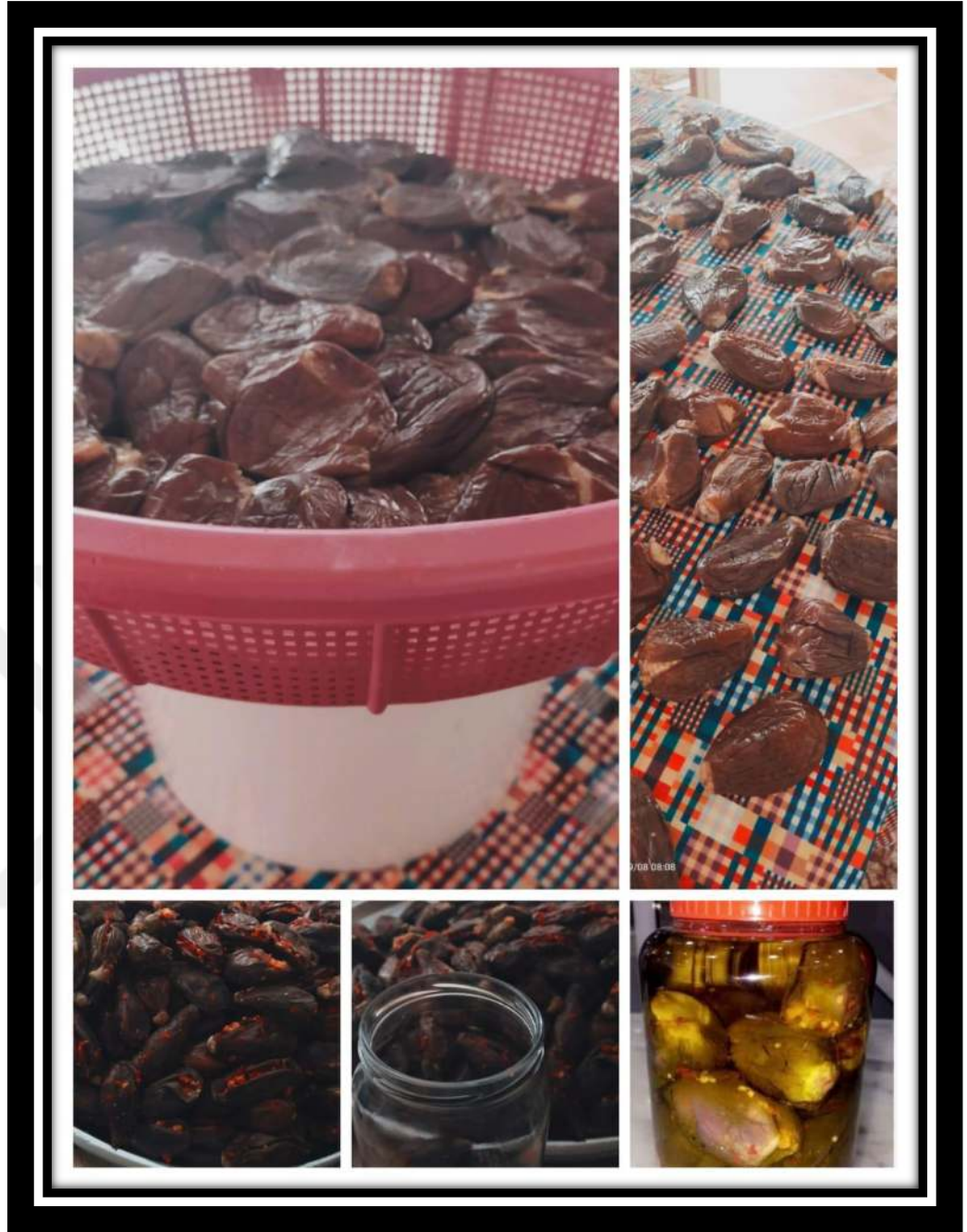
19.Fotoğraf: İçli köfte.



20.Fotoğraf: K p içine su koyup içilen araç.



21.Fotoğraf: Şıllık tatlısı hamur ve pekmez ile yapılan tatlı.



22.Fotoğraf: Meksüs, patlıcan ve ceviz ile yapılan kahvaltılık.



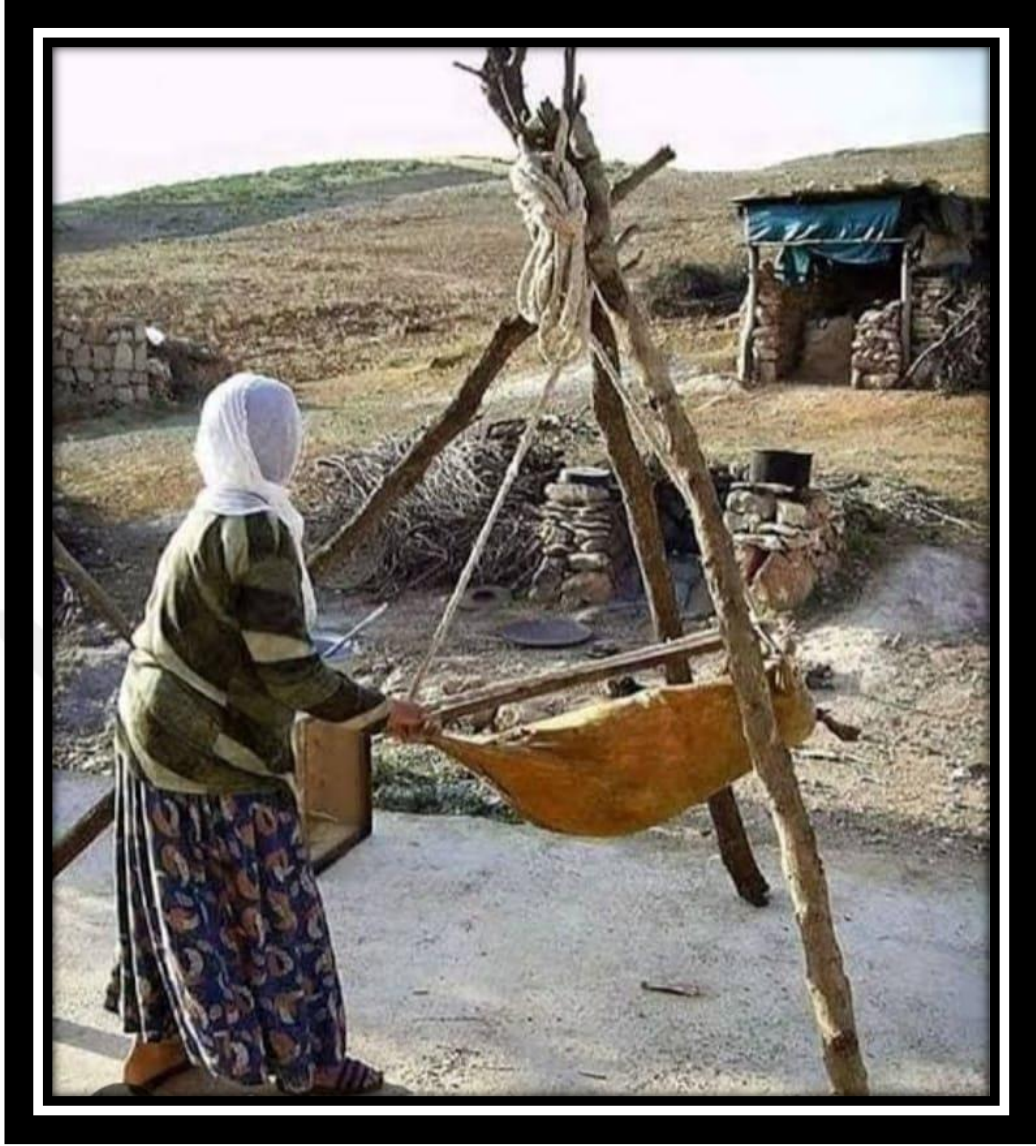
23.Fotoğraf: Soğuk köfte, kırmızı köfte.



24.Fotoğraf: Hurmalı kurabiye.



25.Fotoğraf: Siyah zeytin yapımı.



26. Fotoğraf: Yayık yoğurdun yağa ve ayrana ayrılmasında kullanılan araç.



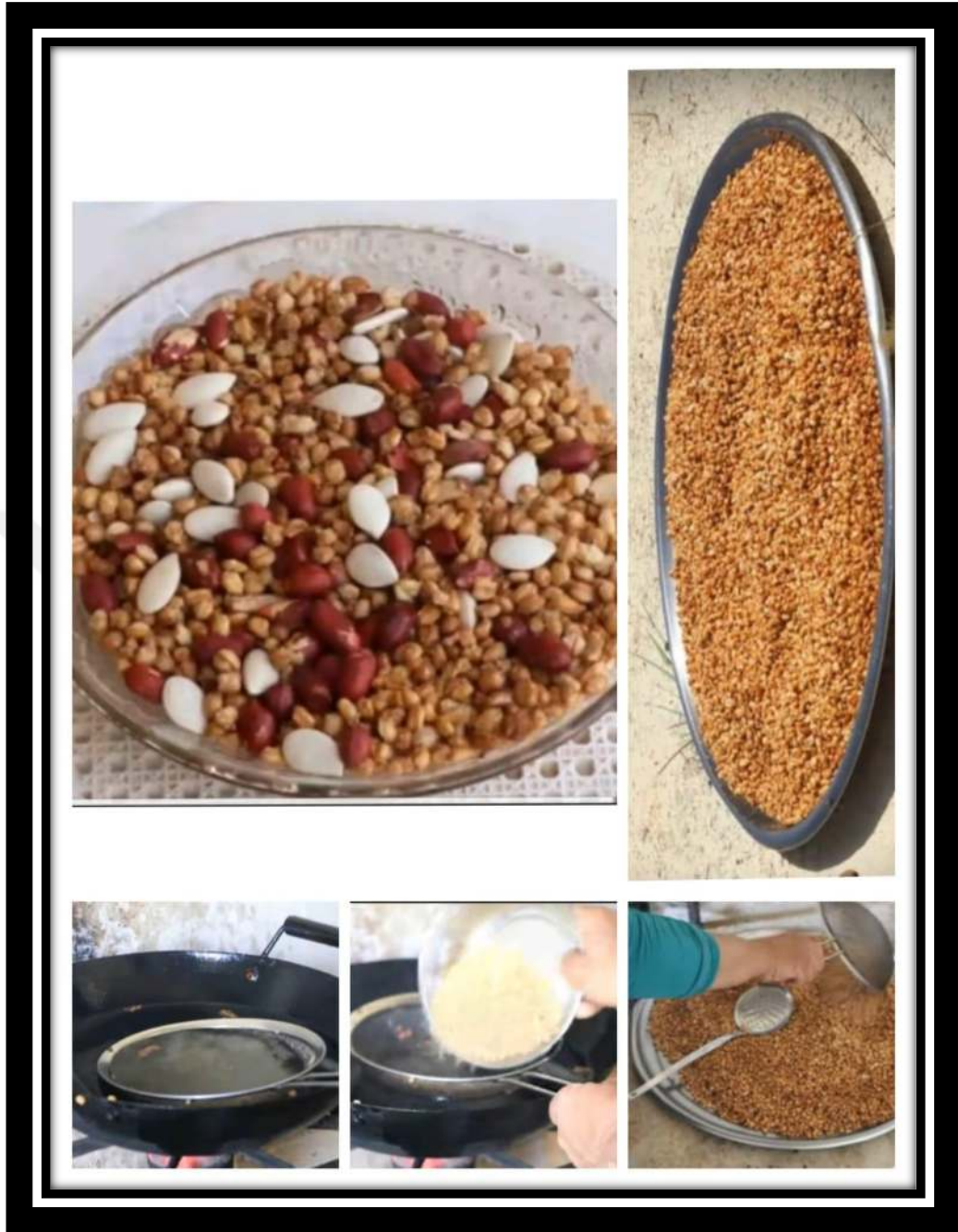
27. Fotoğraf: Cevizli sucuk yapımı.



28. Fotoğraf: Küp, içinde tereyağı saklamada kullanılan araç.



29. Fotoğraf: Falafel, nohuttan yapılan yemek.



30. Fotoğraf: Kavurga, Buğdaydan yapılan bayram çerezi.

