

PAPER DETAILS

TITLE: GAZİANTEP İLİNDE KISLIK HAZIRLIKLAR VE KURUTMALIKLAR

AUTHORS: Özge ÇAYLAK DÖNMEZ,Tuba PEHLIVAN

PAGES: 275-292

ORIGINAL PDF URL: <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/797031>

GAZİANTEP İLİNDE KIŞLIK HAZIRLIKLAR ve KURUTMALIKLAR

Winter Preparation Products and Dried Food in Gaziantep

Arş. Gör. Özge ÇAYLAK DÖNMEZ
Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi
ozgecaylak@kastamonu.edu.tr
ORCID ID: 0000-0002-9394-5139

Dr. Öğr. Üyesi Tuba PEHLİVAN
Gaziantep Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi
tpelivan1@hotmail.com
ORCID ID: 0000-0001-8898-7476

Öz

Kurularak saklama, insanın doğadan öğrendiği, ilk çağlardan beri uygulanan saklama yöntemidir. Bu çalışma Gaziantep mutfağında yapılan kışlık hazırlıkları, kullanılan metotları, nerelerden temin edildiği, hangi ürünlerin kullanıldığı ve kurutmalıkların bunlar arasındaki yerini saptamak amacıyla yapılmıştır. Örneklem grubunu yerel Gaziantep'li olan, 25 yaş üstü olup, çalışan ya da ev hanımı olan kadınlar oluşturmaktadır. Bu çerçevede 13 kişiye mülakat tekniği uygulanmıştır. Araştırma sonucunda, saklama yöntemlerinden Gaziantep ile özdeşmiş olan ve yöre halkı tarafından en çok kullanılan yöntemin kurularak saklama olduğu görülmüştür. Elde edilen bulgulara göre UNESCO'da 291 yemeği tescillenen ve yaklaşık 400 çeşit yemeğe sahip olan Gaziantep mutfağında, 'kurut' olarak adlandırılan patlıcan, biber, haylan kabağı ve pirpirim yaz aylarının yakıcı güneşinde en çok kurutulan malzemeler olurken, bunların yanında domates konservesi, turşu çeşitleri, reçel çeşitleri de en fazla yapılan ürünler arasında yer almaktadır. Kişilerin yaptıkları bu hazırlıkları genellikle Eylül ve Ekim ayları arasında, evde kullanma amacı ile evlerinde yaptıkları sonucu elde edilmiştir.

Anahtar kelimeler: Gastronomi, Gaziantep Mutfak, Kışa Hazırlık, Yöresel Ürünler.

Abstract

Drying method is the method of storage that has been practiced since the early ages. This study was carried out in order to find out winter preparations made in Gaziantep cuisine, the methods used, where they are obtained, which products are used and the place of dryers among these products. The sampling group consists of women who work or are housewives. Also, they are from the local Gaziantep and over 25 years of age. In this context, interview technique was applied to 13 people. As a result of the research, drying method which is identified with Gaziantep was found to be the method that is the most commonly used by the local people. According to the findings, 291 meals of Gaziantep Cuisine which have 400 different dishes were registered in

UNESCO and while eggplant, pepper and pirpirim which are identified as 'kurut' are the most dried materials in the burning sun of summer, tomato canned, jam types are among the most made products.

Keywords: Gastronomy, Gaziantep Cuisine, Winter Preparation, Local Products

Giriş

Nüfusu, ekonomisi, büyükşehir statüsü ve turizm potansiyeli ile Türkiye'nin 6., Doğu Anadolu Bölgesinin ise en büyük ili olma özelliğini taşımakta olan Gaziantep, günümüzde hala Kalkolitik, Paleolitik, Neolitik, Hitit, Asur, Pers, Büyük İskender, Selevkoslar, Roma, Bizans, İslam, Türk-İslam, Osmanlı dönemlerine ait izleri barındırmaktadır(gto.org.tr). Tarih içerisinde Kala-i Füsüs, Hantap, Ayıntap ve Antep gibi isimlerle anılan Gaziantep, adını tarihinin derinliğinden almıştır. Bu ilimiz M.Ö. 1700'lü yıllarda Hitit hakimiyetine girmiş olup, Hz. Ömer zamanında İslamiyet' in Arap yarımadası dışına da yayılması için verilen mücadele neticesinde Yermük Savaşı sonucunda 636 yılında Gaziantep İslam topraklarına dahil edilmiş ve yöre halkı bu zamanda Müslümanlığı kabul etmiştir. Ünlü Ömeriye Camii Gaziantep'in fethinin sembolü olarak o dönemde yapılmıştır. Süleyman Şah 1071 Malazgirt Zaferinden sonra, 1084 yılında Antep'i fethederek burayı Selçuklu İmparatorluğu'na bağlamıştır. 1516 yılında elde edilen Mercidabık Zaferi ile de Antep Şehri ve yöresi Osmanlı İmparatorluğu yönetimine katılmıştır. İngilizler ve Fransızlar tarafından 1.Dünya Savaşı'ndan sonra işgal edilen Gaziantep, savunması ve eşsiz kahramanlığı ile bütün dünyada hayranlık uyandırmıştır. Bu başarısından dolayı Antep'e Türkiye Büyük Millet Meclisi tarafından 8 Şubat 1921'de "GAZİ" unvanı verilmiştir (gantep.edu.tr).

Antep'in Akdeniz ve Mezopotamya arasında yer alması ile İpek Yolu ve diğer kesişen kavşak yolların bu yöreden geçmesi şehrin ticari, kültürel ve tarihi bir yapıya bürünmesini sağlamıştır. Ticari yolların üzerinde bulunmasından dolayı baharat çeşitliliği ve meyve çeşitliliği, Gaziantep mutfağında uç lezzetlilerin birlikte kullanılmasına yol açmıştır. Örnek verecek olursak ayva Gaziantep mutfağında, hem meyve, reçel ve tatlı olarak hem de kebab, pilav ve tencere yemeklerinde ana öğün olarak kullanılmaktadır (Yıldırım,2015:137).

Karasal iklim nedeniyle çok sıcak bir yaz mevsimi geçiren Gaziantep, kışın ise -17C'ye düşen soğuk bir dönem geçirmektedir. Bu sebeple tarımsal üretimin kış aylarında yapılamaması Gaziantep mutfağında kış hazırlıkları ihtiyacını öne çıkarmıştır. Etler, süt ve sütü gıdalar, tahıllar, sebzeler ve meyveleri içeren oldukça geniş bir yelpazede kış mevsimi için hazırlık yapılmaktadır. İlkbaharda meralarda yayılan keçi, koyun ve ineklerin peyniri rayihasının yüksek olması nedeniyle ilk olarak kış için hazırlanan gıda peynirdir. Patlıcan, kırmızıbiber, domates, biber, haylan kabağı, bamya, fasulye ve acur gibi sebzeler ise, tarlada olgunlaşma sürelerini tamamladıkları yaz ortası ve sonbaharda kurutulurken, salçası veya turşuları hazırlanarak ve konservesi yapılarak kışa hazırlanmaktadır(Yıldırım, 2015: 205-209). Haylan kabağı ve tüylü (acı) acur, kuruluklar içerisinde yöreye özgü sebzelerdir. Yine bu yörede yetiştirilen küçük ve topaç tipte patlıcanlarda bölgenin kurulukları arasındadır. Tüm bu sebzeler daha sonraki zamanlarda tüketilmek amacıyla yıkanıp oyulmakta ve kurutma işlemine tabi

tutulmaktadır (Şahin, 2015: 61). Yaz mevsiminde ayrıca kırmızıbiberden acı ve tatlı salça yapıldığı görülmektedir. Bununla birlikte Gaziantep yemeklerinin vazgeçilmezleri arasında yer alan pul biber, kırmızıbiberin kurutulması ile elde edilmektedir. Kurutma işlemi genellikle dam ve balkonlarda olmaktadır (Baran, 2016: 91). Bu işlem yörede tüketilen pırpırım otu (semizotu) ve naneye de uygulandığı için pırpırım ve nane de yörenin kurutmalıkları arasında yer almaktadır (Şahin, 2015: 62).

Zeytin, kahvaltıdan salatalara, böreklerden ve yemeklere yoğun olarak kullanılan bir gıdadır. Gaziantep'te zeytinin kış hazırlıkları arasında yer almasının önemli nedeni, bu yörenin zeytin üreticisi konumunda olması ve tüketiminin çok fazla olmasından kaynaklanmaktadır. Zeytin kullanılan yiyeceklerle zeytin piyazı, zeytin böreği ve zeytinli mıhlama örnek olarak verilebilmektedir. Gaziantep mutfağında baharat amacıyla kullanılan nane, tarhun, kekik ve sumak da kışa hazırlanan ürünler arasındadır. Fıstık, üzüm, kayısı, ceviz, badem ve elmada kurutularak kışa hazırlanmaktadır. Kışın tatlı ihtiyacını karşılamak üzere pekmezler, şireler ve reçeller yapılmaktadır (Yıldırım,2015:197). İncir, gül, karpuz, domates, yabani meyveler ve yeşil cevizden yapılan reçeller kışlık hazırlıkların özgün örneklerini oluşturmaktadır (Kargiglioğlu, 2015: 35). Kış hazırlıkları arasında çok çeşitlilik gösteren turşu, geleneksel olarak evde kurulmaktadır ve sarımsak, acur, salatalık, yeşil domates, biber, patlıcan ve koruktan yapılmaktadır (Yıldırım,2015: 200).Gaziantep'te yemeklerin yanında yoğun olarak tüketilen bu turşular genellikle Ekim ayı içerisinde yapılmaktadır (Şahin, 2015: 62). Etli, yağlı, bol baharatlı ve salçalı bir beslenme alışkanlığına sahip olan Gaziantep mutfağı, genellikle domates ve biber salçalarını karıştırarak yemeklere ilave etmektedir. Haspir, karabiber, çördük, kırmızıbiber, kekik, safran, sumak ve tarhun baharat olarak en çok tercih edilen ürünlerdir. Yoğurtlu yemekler ve hamur işlerinde haspir, köfte ve çorbalarda tarhun, börek, pilav ve tatlılarda da safran genellikle kullanılmaktadır (Yıldırım, 2015: 201).

1. Gıdalarda Saklama Yöntemleri

Gıdaların ömrünün uzatılmasında uygulanan bütün yöntemler, mikrobiyolojik ve enzimatik faaliyetleri önlemeyi veya sınırlı hale getirmeyi amaçlamaktadırlar. Besinlerde kabul edilmeyen enzimatik faaliyetler ve çevresel faktörlerin değişik yollarla kontrolleri ile besinlerin bozulmadan, bol ve ucuz bir şekilde, mevsimlerine göre pahalı ve yetiştirilmedikleri mevsimlerde tüketilmek için çeşitli saklama yöntemleri geliştirilmiştir. Bu yöntemlerde temel amaç; gıdaların renk, görünüş, tat ve besin değerinde çok az değişiklikler meydana getirmektir. Çünkü bu unsurlara dikkat edilmediğinde besinlerin gıda kalitesi düşmekte ve sağlık açısından zararlı hale gelmektedir (Anonim, 2011: 30).

Besinleri saklama işlemleri eskilerde daha çok evlerde yapılmaktaydı fakat günümüzde sanayileşmenin etkisiyle bu işlemler fabrikalarda yapılmaktadır. Ancak hala ülkemizin kırsal kesimlerinde birçok besin, sosyoekonomik koşullar dolayısıyla ev koşullarında işlenerek saklama yöntemleri genel olarak dondurarak, kurutarak, fermente ederek, vakumlayarak, tütsüleyerek, ısıl işlem uygulayarak ve kimyasal madde ve baharatlarla olarak ele alınabilir.

Dondurarak Saklama: Dondurulmuş gıdalar; düşük sıcaklıklarda gıdalarda yaşayabilen mikroorganizmaların faaliyetlerinin kesin olarak durdurulması ve biyokimyasal reaksiyonların mümkün oldukça azaltılması ilkesine dayandırılarak dondurulan sebze ve meyveler, et ve et ürünleri ve su ürünlerine kadar geniş bir alanda yayılım gösteren ürün grubudur (ISO, 2006: 75). Besinlerin düşük ısılarda saklanması mikroorganizmalardan kaynaklanan bozulmaları ortadan kaldırmakta veya geciktirmektedir. Dondurarak saklama -18 derece, düşük ısıda saklama ise -1 ve +7 dereceleri arasında yapılmaktadır. Dondurma işlemi ne kadar hızlı yapılırsa sebze ya da meyveler hücrelerinden o kadar az su kaybeder ve bunun sonucunda dokuların bozulması engellenir (Şenol, 2016: 24). Diğer besin saklama yöntemlerinde meydana gelen besin kayıpları oldukça fazla iken dondurarak saklama metodunda bu tür kayıplar yaklaşık olarak %1-3 gibi minimum düzeyde olmaktadır (Çurkan vd. 2015: 74).

Besinlerdeki enzimlerin faaliyetleri dondurma işlemi ile yavaşlatılsa da tamamen durdurulamamaktadır. Bundan dolayı bazı sebzeleri önceden pişirmek gerekmektedir. Besinleri dondurmadan önce yapılacak bazı işlemler onların doku, lezzet, tat, koku ve renginde değişiklikler meydana getirmemekte, aksine olumlu katkı sağlamaktadır (Anonim, 2011: 33). Gıdaları dondurma yöntemiyle gıdalardaki mikroorganizma faaliyetleri ise durmakta, fiziksel ve kimyasal bozulma önlenmektedir. Gıdaların besin değeri ve kalitesi korunmuş olmaktadır. Patojen mikroorganizmaların çoğu 4.4 °C'nin altında çoğalamazlar, 1.7 °C altında ise mikroorganizmaların büyük bir kısmı çoğalamaz. Ancak, besin kalitesinin bozulmasına neden olan mikroorganizmalar 9.4 °C'de gelişebilmektedir. Bu nedenle uzun süre saklanması gereken besinler dondurularak derin dondurucularda muhafaza edilmelidir (Şenol, 2016, 25). Dondurma işlemi sayesinde, gıdaların raf ömrü (saklanma süresi) uzatılmakta ve her mevsim tüketilmesi sağlanmaktadır. Ayrıca bu gıdalar belli standartlara sahip olmakta ve kolay hazırlanabilen ürünlere dönüşmektedir (ISO, 2006: 75). Besinlere uygulanan dondurma yöntemleri daldırarak dondurma, kriyojenik sıvılarla dondurma, soğuk hava ile dondurma ve indirekt kontak metodu ile dondurma olarak sınıflandırılabilir (Çurkan vd, 2012: 76-77).

Kurutarak Saklama: Bir ürünlerdeki su miktarını azaltmak veya minimal düzeylere indirmek amacı ile yapılan bu uygulama; kimyasal ve mikrobiyolojik bozulmaların engellenmesini, bu yöntemle çeşitli meyve ve sebzelerin uzun süre depolanmasını ve üretim mevsimi dışında da tüketilmesini sağlayan çok eski çağlardan günümüze gelen bir işlemdir (Demiray, 2015: 3). Besinlerin bünyesindeki suyun uçurulması ile dayanıklı hale getirilmesi işlemine kurutarak saklama denir. Kurutarak saklama, insanın doğadan öğrendiği, ilk çağlardan beri uygulanan bir saklama metodudur. Nohut, kuru fasulye, mercimek ve buğday gibi tarım ürünleri tarlalarda doğal olarak kendi kendilerine kuruyarak dayanıklı hâle gelmektedir. Kurutma işlemi yani besinlerin bünyesinde bulunan suyun uçurulması ile mikroorganizmalar çalışamaz hale gelir (Anonim, 2011: 34). Kurumayı etkileyen faktörler; kurutma ortamındaki hava ile ilgili olarak bağıl nem, hava sıcaklığı ve hava hareket hızıdır. Kurutulacak gıda ile ilgili olarak ise; gıdanın boyutları, buharlaşma yüzeyi alanı, gıdanın nem miktarı,

kurutma ekipmanı ile ilgili olarak yapı malzemesinin türü ve özgül ısısı, kurutma cihazının ısı yalıtımı, boyutları ve kapasitesi, uygulanan kurutma yöntemi şeklinde belirtmek mümkündür (Demiray, 2015: 9). Kurutulmuş gıda ürünlerinin rağbet görmelerinin temel nedenleri, ürünlerin raf ömrünün daha uzun olması ve boyutlarının önemli miktarda azalmasıdır (Konak vd, 2009: 27). Kurutma işlemi güneşte kurutma ve yapay kurutma olarak iki şekilde gerçekleştirilmektedir.

Güneşte kurutma: Besinlerin açık havada güneşten yararlanılarak kurutulması işlemidir. Bu işlemde özen gösterilmesi gereken noktalar bulunmaktadır. Bunlar olgunluğuna erişmiş sebze ve meyvelerin tercih edilmesi, ayıklama ve yıkama işlemlerinde hijyen, kurutma işleminin yüksek yerlerde yapılmasıdır. Besinler bu işlem esnasında doğrudan güneş ışığına maruz bırakılmamalıdır. Güneşte kurutma yapılırken üzüm, kayısı ve incir gibi meyvelerin renk ve kalitelerini korumaları kullanılan kükürtdiyoksit; gıdalardaki renk ve kaliteyi korumakta ve aynı zamanda böceklerin imhasını da sağlamaktadır. Eğer kurutulacak besine kükürtlenme işlemi yapılmamış ise besinin ihtiva ettiği C vitamini kaybı daha fazla olur (Şenol, 2016: 27).

Yapay kurutma: Ürün kalitesini olumsuz olarak etkilemediği için gelişmiş ülkelerde sıklıkla tercih edilen bir yöntemdir. Yapay kurutma 3 şekilde yapılabilmektedir (Anonim, 2011: 35).

- İlk yöntem; dışarıdan alınan havanın ısıtıldıktan sonra besinlerle teması sağlanarak kurutulmanın yapılmasıdır. Isıtılan hava, konveksiyon yoluyla kurutulacak gıdanın içinden ya da üzerinden geçirilir. Hava hareketi genellikle çeşitli tipte fan ve vantilatörlerle temin edilmektedir (Demiray, 2015: 14).

- İkinci yöntem, evlerde de basit olarak uygulanan, güneş enerjisi, fırınlar ve diğer yakıtlar yardımı ile gıdaların kurutulması yöntemidir. Besinler, uygun temizleme aşamalarından sonra, fırın içerisinde 20-25 derece aralığında uzun süre tutularak kurutulmaktadır (Anonim, 2011: 35).

- Üçüncü yöntem ise ürün özelliklerini taze forma en yakın şekilde korumayı başaran dondurarak kurutma metodudur. Bu yöntem dondurulmuş üründe bulunan suyun sublimasyon ile uzaklaştırılması temeline dayanmaktadır. Ancak bu yöntemin uygulanabilmesi için gıdada sıvı bulunmamalı ve ısısı düşük olmalıdır. Dondurarak kurutma esnasında suyun katı formda olmasından dolayı ürün şekli bozulmamaktadır ve böyle koşullarda mikrobiyal ve diğer bozulmaların durdurulması sağlandığı için üründe yüksek kalite sağlanmaktadır (Erbay-Küçüköner, 2008: 1047).

Her iki yöntem kalite açısından kıyaslandığında aralarında pek fark bulunmamaktadır. Yapay ve güneşte kurutma arasındaki en belirgin fark, güneşte kurutmada besin karotenini zarar görmektedir, yapay kurutmada ise bu zarar daha azdır. Meyvelere kükürtlenmeden kurutma yapılırsa her iki yöntemde de C vitamini kaybı daha fazla olmaktadır (Şenol, 2016: 35).

Isıl işlem Uygulayarak Saklama: Enzim ve mikroorganizmaların aktifliğine bağlı olarak ortaya çıkan hastalıkların engellenmesinde ısı en etkin kontrol yöntemlerinden biridir. Mikroorganizmalar 5–65 °C arasında çok hızlı bir biçimde çoğalmaktadır ve bu nedenle de bu ısı aralığı “tehlikeli ısı aralığı” olarak nitelendirilmektedir. Bazı besinler- özellikle hayvansal kaynaklı olanlar- doğal olarak mikroorganizma içerebilmektedir. Mikroorganizmalar, tehlikeli ısı aralığı üstündeki ısıya tabii tutularak besinlerde çoğalması engellenebilmekte ve aynı şekilde ısı kontrolü ile enzimatik hareketlerde durdurulabilmektedir. Isı derecesi daha da arttırıldığında enzimler ve mikroorganizmalar yok edilebilmektedir(Anonim, 2011: 31).Isıya dayanıklılık açısından mikroorganizmalar arasında farklılıklar bulunmaktadır. Ortam pH derecesinin azalması ve mikroorganizmaların ısıya dirençleri arasında doğru orantı bulunmaktadır, ortam pH’ı azaldıkça mikroorganizmaların ısıya olan dirençleri de azalmaktadır. Bu sebeple de besinler, pH derecesine bağlı olarak farklı sıcaklık ve sürelerde uygulanan ısı ile stabil hâle getirilmektedir. Bu stabil hale getirme yöntemleri sterilizasyon, pastörizasyon ve konserve olarak sınıflandırılabilir (Şahin, 2016: 22).

Pastörizasyon: Ph dereceleri 4,5’den düşük olan meyveler ile asit miktarları yüksek olan sebzelerin 100 derece altındaki ısıya yaklaşık olarak 15–20 saniye tabi tutularak dayanıklı hâle getirilmesi işlemidir. Pastörizasyon işlemi sırasında sebzelerde bulunan patojen mikroorganizmaların büyük bir bölümü ölmekte, fakat bakterinin canlı ancak uykudaki hali olan sporlar ölmemektedir. Bu yüzden pastörize edilmiş besinler kısa sürede tüketilmelidir (Anonim, 2011: 31).

Sterilizasyon: Ph derecesi 4,5’den fazla olan et, süt ve sebze gibi asit oranları düşük gıdaların 100 derece üzerinde ısıya tabii tutulmaları ile yapılan dayandırma işlemidir. Pastörize edilmiş sütlerde dayanıklılık sağlanamamakta ve süt en fazla 3 gün gibi kısa bir sürede bozulmaktadır. Piyasadaki UHT (Ultra High Temperature) sütler sterilize edilmiş ürünlerdir ve serin yerlerde veya buzdolabında 4–6 ay saklanabilmektedir(Anonim, 2011: 31).

Konserve: Besinleri cam veya teneke kaplar içerisinde ısıya tabii tutularak dayanıklı hâle getirmeyi sağlayan bir diğer ısı işlem uygulayarak dayanıklı hale getirme yöntemidir (Anonim, 2011: 31).

Tütsüleyerek Saklama: Özellikle et ve balıkları uzun süre saklama amacıyla kullanılan bu yöntem; meşe, gürgen, defne, ıhlamur, kayın, kavak gibi sert ve kokulu ağaçların talaşlarının yakılmasıyla elde edilen duman içerisinde yiyeceklerin belirli tekniklerle bekletilmesiyle dayanıklılaştırma işlemi yapılmaktadır. Tütsüleme ile ürünün hem saklama süresi uzatılmakta hem de duman bileşenlerinin verdiği hoş koku sayesinde ürüne değişik bir lezzet ve aroma kazandırılmaktadır. Tütsülemeye et ve/veya balığın içerdiği suyun bir kısmını uzaklaştırma ve dumandaki bazı gazların et ve balığa geçişi sağlanarak patojen mikroorganizmaların yaşamı ve üremesini engelleme amaçlanmaktadır (Şahin, 2016,24).Gıdaların tütsülenmesi; temizleme, tuzlama, kurutma, tütsüleme, paketleme ve depolama olmak üzere beş aşamada gerçekleşmektedir (Anonim, 2011: 36).

Kimyasal Madde ve Baharatlarla Saklama: Besinlerdeki mikroorganizmaların faaliyetlerini ilave edilen bu kimyasal maddeler ile önlemeyi amaçlayan saklama şeklidir. Kimyasal maddeler doğal ve yapay olarak iki gruba ayrılmaktadır(Anonim,2011: 26).

Doğal kimyasal maddeler şeker ve tuzdur.

- **Şeker:** Maya ve küf oluşumunu engelleyerek besinlerin saklanmasına yardımcı olmaktadır. Özellikle meyve ve sebzeler bu yöntemle marmelât, reçel ve jöle yapılmaktadır. Şeker yoğunluğunun % 70'in altına düşmemesine dikkat edilmesi gerekmektedir. (Şenol, 2016: 26).

- **Tuz:** Şekerden sonra kullanılan önemli muhafaza maddesidir. Asma yaprağı ve peynirin salamura olarak muhafazasında yaygın olarak kullanılmaktadır. Biber, havuç, domates ve lahana gibi sebzeler % 15'lik tuzlu su içerisinde muhafaza edilmektedir. Bu şekilde hazırlanmış yiyeceklere turşu denilmektedir (Şenol, 2016: 26).

Yapay kimyasal maddeler: Besinlerin saklanmasında doğal kimyasal maddelerin yanında yapay kimyasallar da kullanılmaktadır. Antioksidanlar, sirke ve organik meyve asitleri, alkol, nitrat, nitrit, sodyum klor, salisilik asit gibi kimyasallar özellikle yağların acımasını önlemek için başlıca kullanılan maddelerdir. Bu yöntemle yapılan ürünlere örnek olarak; salam, sosis, ketçap, mayonez, meyve ve domates sularını sayabiliriz. Bu kimyasal maddelerin miktar ve kontrolleri yasalarla sınırlansa da çok sık tüketilmemelidir (Anonim, 2011: 37).

Vakumlayarak Saklama (Paketleyerek Saklama):Oksijen aşınmayı kolaylaştırdığı için işlenmiş veya işlenmemiş gıdaların içlerine konuldukları paket içerisindeki havanın çekilmesi ile yapılan saklama yöntemidir. Bu yöntemle mikroorganizmaların ve enzimlerin faaliyetleri durduğu için gıdanın bozulma riski azalmakta, besinlerin uzun süre saklanmasını sağlamakta ve ayrıca gıda hacmini de küçültmektedir. Vakumlama yapılmış tenekelerde kapak içeri doğru çökmektedir, bu durum vakumlu pakette hava bulunmadığını göstermektedir (Anonim, 2011: 38).

Fermente Ederek Saklama: Besinleri uzun süre muhafaza etme, lezzet ve şekillerini değiştirme amacıyla yararlı mikroorganizmaların faaliyetlerinden faydalanılarak yapılan saklama yöntemidir. Bu yöntemde; kullanılan yararlı mikroorganizmalar besinlerde bir takım organik asitler meydana getirerek zararlı mikroorganizmaların çoğalmasını engellemektedir. Bu yöntemle yoğurt, peynir, turşu, fermente sucuk gibi bazı et ürünleri ve alkollü içkiler üretilmektedir (Şenol,2016: 28-29).

2015 yılında UNESCO'nun UCCN programına (Unesco Creative Cities Network) Türkiye'den gastronomi alanında dahil olan ilk şehir olma özelliği taşıyan Gaziantep, mutfak kültüründe kışa hazırlık amacıyla birçok saklama metodundan yararlanmaktadır. Bu çalışma gastronomi şehri olan Gaziantep'te kışa hazırlık kültürünün devam edip etmediğinin ölçmek, kışa hazırlıkta geleneksel üretim tekniklerinin mi yoksa modern üretim tekniklerinin kullanıldığını belirlemek ve ayrıca Gaziantep'te kışlık hazırlıkların neler olduğunu saptamak amacıyla yapılmıştır.

UNESCO'nun UCCN programı ile (Unesco Creative Cities Network) 291 yemeği tescillenen ve yaklaşık 400 çeşit yemeğe sahip olan Gaziantep mutfağında yemek çeşitliliğinin fazla olması dolayısıyla yemekler sınıflandırılmakta ve tanıtımları buna göre yapılmaktadır(gastroantep.com.tr/yemekler.,2018). Ancak bu zamana kadar yapılan çalışmalardan sınıflandırmaların *yemeklerin çeşitlerine* göre olduğunu göstermektedir. Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'nin resmi sitesinde- Gastronomi-Yemekler başlığı altındaki sıralamayı ve Şahin (2015)'in yaptığı çalışmayı buna örnek gösterebiliriz. Literatür taramada, YÖK Tez Merkezi'nde bulunan 2018-1974 yılları arasında Gaziantep ile ilgili 811 tez incelenmiş ve bunların sadece 6 tanesi Gaziantep ve Gaziantep Mutfakları ilgili olduğu görülmüştür ve Google Scholar (Google Akademik) taranmış ve Gaziantep mutfakları ile ilgili 1 kitap yayını ve 1'de gazete arşivi bulunmuştur.Literatür taramasında Gaziantep ile ilgili böyle bir çalışmanın daha önce yapılmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Bu açıdan yapılan çalışmanın, gastronomi şehri olan Gaziantep mutfakları yemekleri için yapılan ön hazırlıkların (kışlık hazırlıkların) neler olduğunu göstermesi açısından bundan sonraki çalışmalara ışık tutması beklenmektedir.

Yöntem

Çalışma evrenini yerel Gaziantepli kadınlar oluşturmaktadır. Evren, *"araştırmacının çalışma alanını oluşturan, örneğini seçtiği ve edindiği genel sonuçtur. Tanımlanmış bir evren, kendisini diğer gruplardan ayıran en az bir özelliğe sahiptir"* (Altunışık vd. 2007: 123).Araştırma evreninin geniş olması, ulaşılabilirlik, maddi ve zaman kısıtlarının olması nedeniyle örneklem alınma yoluna gidilmiştir. Araştırma örneklemini 25 yaş üstü olan ve Gaziantep merkezde yaşayıp, çalışan ve ev hanımı olan kadınlar oluşturmaktadır. Bu amaç doğrultusunda tesadüfi olmayan örnekleme yönteminden kartopu örnekleme kullanılmıştır. Veri toplama yöntemi olarak, nitel araştırma yöntemlerinden mülakat tekniği kullanılmıştır (İslamoğlu, 2009: 168-184).

Çalışmaya kaynaklık eden kişilerin, Gaziantep ilinde doğup-büyümüş ve yörenin özelliklerini bilen ve uygulayan kişiler olmalarına araştırma boyunca dikkat edilmiştir. Mülakat yapılırken kaynak kişilerle yapılan mülakat sorularının yanında, rahat cevap verebilmeleri için görüşmelerin sohbet havasında geçmesi sağlanmıştır. Görüşmelerde, kişilerin bilgisi dahilinde ses kaydı alınmıştır ve ayrıca not tutulmuştur. Katılımcılar tablolarda K1, K2, K3... şeklinde kodlandırılmışlardır.

Bulgular ve Tartışma

Araştırmanın evrenini, yerel Gaziantepli kadınlar oluşturmaktadır. Araştırma evreninin geniş olması nedeniyle örneklem alınma yoluna gidilmiştir. Örneklemi, 25 yaş üstü olan ve Gaziantep merkezde yaşayan, çalışan ve ev hanımı olan kadınlar oluşturmaktadır. Bu amaç doğrultusunda tesadüfi olmayan örnekleme yönteminden kartopu örnekleme, veri toplama yöntemi olarak ise, nitel araştırma yöntemlerinden mülakat tekniği kullanılmıştır (İslamoğlu, 2009,168-184). Katılımcılara yaşları, meslekleri, gelir durumu ve ailedeki birey sayısı gibi demografik, kışa hazırlık yapısı

yapmadıkları, yapıyorlarsa nerede yaptıkları, bağ evi/arazi gibi yerlerde yapmadıkları kışlık hazırlıkları nereden aldıkları, hangi mevsimde yaptıkları ve ne zaman ve nerede tükettikleri gibi genel nitelikli sorular ve yaptıkları kışlık hazırlıklar gibi özel sorular sorulmuştur. Sorulan sorular ve katılımcıların verdikleri cevaplar açıklanmıştır.

Tablo 1: Yaş dağılımı

Yaş	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
25-30	3	%23	%23
31-36	1	%8	%31
37-42	4	%31	%62
43-48	2	%15	%77
49-54	1	%8	%85
55-60	2	%15	%100
Toplam	13	%100	

Bu çalışma 25-60 yaşarası kişilere uygulanmıştır. Tablo 1'e göre katılımcıların %31'ini 37-42 yaş arası kişiler oluştururken, %23'ünü 25-30 yaş arası kişiler oluşturmaktadır.

Tablo 2: Meslek grubu

Mesleği	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Memur	2	%15	%15
İşçi	6	%46	%61
Ev Hanımı	5	%39	%100
Toplam	13	%100	

Tablo 2'ye göre çalışmaya katılanların %46'sı işçi grubu meslekte iken, %38'i ev hanımıdır. Burada hem ev hanımlarına hem de çalışan kesime sorular sorularak iki grup arasında çalışmanın kışa hazırlık geleneğine bir engel oluşturup oluşturmadığı tespit edilmeye çalışılmıştır.

Tablo 3: Ailedeki birey sayısı

Ailedeki Birey Sayısı	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
1 kişi	-	%0	%0
2 kişi	3	%23	%23
3 kişi	3	%23	%46
4 kişi	2	%15,5	%61,5
5 kişi	3	%23	%84,5
6 kişi	2	%15,5	%100
Toplam	13	%100	

Mülakat yapılan kişilerin %69'unu, her biri %23'er oranlarda olmak üzere 2, 3 ve 5'er kişilik ailelere sahip oldukları gözlenmiştir. Kalan %31'lik oranı ise 4 ve 6 kişilik aileler oluşturmaktadır (Tablo 3).

Tablo 4: Gelir durumu

Aile Gelir Durumu	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
1000-1500 TL ve altı	-	%0	%0
1501-2000 TL	7	%54	%54
2001-2500 TL	-	%0	%54
2501-3000 TL	3	%23	%77
3001-3500 TL	-	%0	%77
3501-4000 TL	-	%0	%77
4001-4500 TL	-	%0	%77
4501-5000 TL ve üzeri	3	%23	%100
Toplam	13	%100	

Tablo 4’de katılımcıların %54’ ünün 1501-2000 TL arasında maaş ile ülkemizde asgari düzeyde geçimlerini sağladıklarını göstermektedir.

Tablo 5:Kışa hazırlık yapma alışkanlığına ait bulgular

Kışa hazırlık yapıyor musunuz?	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Evet	13	%100	%100
Hayır	-	%0	%100
Toplam	13	%100	

Tablo 5’ten de anlaşılabacağı gibi mülakata katılanların %100’ü kışa hazırlık yapmaktadır ve S2’de belirtilen çalışmanın kışa hazırlık geleneğine mani olup olmadığı sorusu ise buradan elde edilen veriler sonucunda çalışmanın kışlık hazırlık yapımına engel olmadığı şeklinde cevaplanmıştır.

Tablo 6:Kışa hazırlık yapımında kullanılan yerlere ait bulgular

Kışa hazırlıklarınızı nerede yapmaktasınız ve bağ evi/ arazi gibi yerler kışa hazırlık için kullanılır mı?	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Kendi evi	11	%42	%42
Bağ evine sahip olmadıkları için kullanılmaz.	11	%42	%84
Bağ evi, Arazi	3	%12	%96
Kullanılmaz.	1	%4	%100
Toplam	25	%100	

Genel anlamda katılımcıların %85’inin kış hazırlıklarını kendi evinde,%15’inin ise bağ evi/arazi gibi yerlerde yapmakta olduğu görülmüştür (Tablo 6). Ayrıca %42 oranında kişilerin kendi evlerinde hazırlıklarını yaptıklarını ve yine %42 oranında bağ evine sahip olmadıkları için kullanamadıkları sonucu bizi bağ evi kültürünün önemli olduğu sonucuna götürmektedir.

“Bağ evi/arazi gibi yerler Gaziantep’te üzüm, şıra için kullanılır. Bağ evleri eskiden beri var olan kültürümüzdür. Ancak bizim bağ evimiz olmadığı için kullanamayız, olsa neden bağ evini kullanmayalım. Hem temiz oluyor şehir pisliğinden uzak, hem de ürünlerimizi kendimiz topladığımız için organik oluyor” (K1).

“Bağ evi Antep’in olmazsa olmazıdır. Bağ evini olanlar kullanır ancak bizim bağ evimiz olmadığı için kullanmıyoruz”(K3, K4, K6,K7, K8).

Bununla birlikte her ne kadar kışa hazırlıklarını evde yapanların oranı yüksek olsa da çalışmada Gaziantep’te bağ evinin %92 oranında kışa hazırlık için kullanıldığı ancak kişilerin bağ evine sahip olmadıkları için kullanmamakta oldukları tespit edilmiştir (Tablo 6).Araştırmada katılımcıların bağ evinde kışlık hazırlık yapma kültürüne önem verdikleri ancak sosyoekonomik durum, yaş gibi faktörlerin bu kültürün azalmasında etkili olduğu söylenebilir.

“Eskiden bağ evimiz vardı. Annem kış hazırlıklarını komşularla, akrabalarla yapardı, evlendikten sonra bizde gidip yapıyorduk. Buğday kaynatırdık, bulgurunu kendimiz taş değirmende çekerdik, asma yaprağı basardık, önceden konserve yoktu ki ne bulursak kuruturduk, kurutmalıklarımızı, şireimizi hepsini yapardık. Ancak annem-babam öldü, götürende yok gidende. Evimiz hala orada durur. İçim gider ama götüren olmaz. Adam (kocası) yaşlandı, ben yaşlandım. Oğlumda İstanbul’da çalışıyor. Evde ne yapabilirsek onu yapıyoruz”(K12).

Sönmez(2013)'e göre; *"Anadolu'nun genelinde bağ evleri özellikle üzümün olgunlaştığı ve kurutulduğu dönemde tarımsal üretim amaçlı kullanılmaktadır. Gaziantep'te de geçmiş yıllarda bağ evlerinin ortaya çıkışı ve temel kullanım sebebi büyük ölçüde tarımsal üretim amaçlı olmuştur. Fakat özellikle Gaziantep şehrinin hızla büyümesi, yörede sanayinin tarımsal üretimin önüne geçmesi ve şehirde gelir seviyesi yüksek bir nüfus kitlesinin ortaya çıkışı ile Gaziantep'te bağ evlerinin kullanım şekli, sıklığı ve biçimsel özelliklerinin de değişmeye başladığı görülmektedir"* Gaziantep'te kışlık hazırlıkların bağ evi yerine kişilerin kendi evlerinde yapmalarının nedenini sanayinin ve binalaşmanın hızla artmasıdır. Sönmez (2013)'in yaptığı bu çalışma bağ evi kültürünün yok olmasının bir diğer nedenini açıklamaktadır ve bu açıdan bizim çalışmamıza hem kaynaklık etmekte hem de çalışmamızı desteklemektedir.

Tablo 7:Kışlık hazırlıkların temin ediliş yerlerine ait bulgular

Bağ evi/ arazi gibi yerlerde yapmadığınız kışlık hazırlıklarınızı nereden alıyorsunuz?	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Semt pazarı	9	%38	%38
Market	7	%29	%67
Köy	3	%12,5	%79,5
Ev arası	3	%12,5	%92
Almacı pazarı	1	%4	%96
Dışarıdan almam	1	%4	%100
Toplam	24	%100	

Tablo 7'ye göre bağ evi/arazi gibi yerlerde yapılamayan kışlık hazırlıklar genelde tek bir yerden yapılmamakta, en az iki yerden yapılmaktadır. Genel anlamda kışlık hazırlıkların % 67'i semt pazarları ve marketlerden sağlanırken, %29'i almacı pazarı, köy, ev arası gibi yerlerden sağlanmaktadır."Almacı pazarı orta gelirli aileye göre pahalı satar. Pazara gelir biz alacaklarımızı oradan alır hazırlıklarımızı yaparız" (K3, K4, K6, K7, K8,K9, K10)."Almacı pazarı hem pahalı hem de endüstriyeldir. Eskisi gibi yerli ürün yok" (K1).

Tablo 8:Kışlık hazırlıklarda yardımlaşma kültürüne yönelik bulgular

Kışa hazırlıklarınızı tek mi yapıyorsunuz yoksa akraba/ arkadaş ile mi?	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Akraba/ Arkadaş	9	%69	%69
Tek	4	%31	%100
Toplam	13	%100	

Tablo 8'den de anlaşılabacağı gibi mülakata katılanların %69'u kışa hazırlıklarını akraba/ arkadaş ile yapmakta iken, %31'i tek başına yapmaktadır. Bu bulgular Gaziantep ilimizde imece usulünün hala devam ettiğini göstermektedir. Baran(2016)'a göre; *'Kurutmalıklar için ailenin kadınları bir arada çalışırlar. Evin erkeği de çarşıdan, marketten kurutulacak sebzeleri, otları alırlar. Birlik içinde yapılır'*. Bu veriler bulgularımızı destekler nitelik taşımaktadır.

Tablo 9:Kışlık hazırlıklarda mevsimsel dağılım ile ilgili bulgular

Kışlık hazırlıklarınızı hangi ayda yapmaktasınız?	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Ocak	-	%0	%0
Şubat	-	%0	%0
Mart	-	%0	%0
Nisan	-	%0	%0

Mayıs	-	%0	%0
Haziran	-	%0	%0
Temmuz	3	%10	%10
Ağustos	6	%19	%29
Eylül	13	%42	%71
Ekim	9	%29	%100
Kasım	-	%0	
Aralık	-	%0	
Toplam	31	%100	

Tablo 9’da görüldüğü üzere kışlık hazırlıkların genellikle Temmuz ve Ekim ayları aralığında yapıldığı ve bu hazırlıklar için en yoğun zamanın Eylül ayı olduğu söylenmektedir. Kargiglioğlu’nun 2015’te Gaziantep’te Gastronomi Turizmi: Gaziantep’i Gastronomi Turizmi Kapsamında Ziyaret Eden Yerli Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma çalışmasında sıra üzümün hasat mevsimi olan Eylül ve Ekim ayında yapıldığını bildirmiştir. Araştırmamızda elde edilen veriler ile bu çalışma (Kargiglioğlu, 2015) benzerlik göstermektedir. Ancak bizim çalışmamızla ayrılan yönü, Kargiglioğlu sadece Eylül ve Ekim aylarını sıra için sınırlandırmıştır. Bizim çalışmamızda ise tüm kışlık hazırlıkları kapsamaktadır.

Tablo 10:Kışlık hazırlıkların tüketildiği yer ve zamana ait bulgular

Yaptığınız kışlık hazırlıkları ne zaman ve nerede kullanılırsınız?	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Evde tüketilir.	13	%43	%43
Sonbaharda tüketilir.	5	%17	%60
Kışın tüketilir.	5	%17	%77
Cenaze/ düğün gibi yerlerde tüketilir.	4	%13	%90
Hemen tüketilir.	3	%10	%100
Toplam	30	%100	

Tablo 10’da görüldüğü üzere yapılan kışlık hazırlıkların %100 oranında evde tüketilmek amacıyla yapıldığı sonucuna ulaşılmaktadır. Ayrıca bu ürünler yöre kültüründe yer alan cenaze, düğün vb. özel günlerde de tüketilmektedir. Buna ek olarak katılımcıların yaptıkları kışlık hazırlıkları sonbahar mevsiminde, hazırlıkların tamamlanmasından itibaren başlayarak kış dönemlerinde de tükettiği görülmektedir (Tablo 10).

Tablo 11:Gaziantep mutfağında kışa hazırlık ürünlerine ait bulgular

KURUTMALIKLAR	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Patlıcan kuru	12	%14	%14
Pul Biber	11	%12	%26
Biber kuru	11	%12	%38
Kabak kuru	9	%10	%48
Domates kuru (çiri)	8	%9	%57
Kuru Nane	6	%7	%64
Pirpirim kuru	5	%6	%70
Acur kuru	5	%6	%76
Kuru Üzüm	5	%6	%82
Bulgur	5	%6	%88
Bamya kuru	4	%5	%93
İncir kuru	3	%3	%96
Kuru kekik	3	%3	%99
İsot	1	%1	%100
Toplam	88	%100	
ISIL İŞLEM UYGULANANLAR	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Domates konserve	9	%37	%37
Pekmez	5	%21	%58
Nar ekşisi	4	%17	%75

Fasulye Konserve	3	%12,5	%87,5
Patlıcan konserve	3	%12,5	%100
Toplam	24	%100	
FERMENTE EDİLENLER	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Turşu	11	%40	%40
Tarhana	7	%26	%66
Antep peyniri	4	%15	%81
Kırma yeşil zeytin	4	%15	%96
Tereyağ	1	%4	%100
Toplam	27	%100	
DONDURULANLAR	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Dondurulmuş fasulye	5	%25	%25
Biber közleme	3	%14	%39
Yuvalama	3	%14	%53
Dondurulmuş bezelye	2	%9	%62
Dondurulmuş nohut	2	%9	%71
İçli Köfte	2	%9	%80
Patlıcan kızartma	1	%5	%85
Dondurulmuş domates	1	%5	%90
Patlıcan közleme	1	%5	%95
Topaç (et kavurma)	1	%5	%100
Toplam	21	%100	
KİMYASAL MADDE İLE	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Basma asma yapmağı	5	%38	%38
İncir reçeli	4	%31	%69
Kayısı reçeli	4	%31	%100
Toplam	13	%100	
DİĞER YÖNTEMLER	Frekans	Yüzde	Kümülatif Yüzde
Salça	12	%26	%26
Bastık	9	%20	%46
Pestil	6	%13	%59
Ceviz	6	%13	%72
Fıstık	5	%11	%83
Yufka ekmek	4	%9	%92
Badem	3	%6	%98
Bademli- fıstıklı sucuk	1	%2	%100
Toplam	46	%100	

Tablo 11'den kurutmalıklar başlığı altında en çok yapılan ürünlerin patlıcan, biber, domates, kabak, acur ve pul biber olduğu görülmektedir. Yine bu tablodan domates konservesi, tarhana, kırma yeşil zeytin, turşu, dondurulmuş fasulye, basma asma yaprağı, bastık, pestil ve salça Gaziantep'te yoğunlukla yapılmakta; bamya kurusu, isot, tereyağ, biber közleme ve yufka ekmek ise bazı kadınlar tarafından yapılmaktadır. "Kurut olarak patlıcan, kabak, domates çiri, biber kurusu yaptık. Turşu, domates konservesi, pirpirim kuruttuk. Salça, kuru bamya, pul biber ve baharatların hepsini aldık"(K1).

"Tarhana, domates, biber, patlıcan, kabak kuruttuk. Asma yaprağını salamura yaptık. İncir kuruttuk ve reçelini yaptık. Salça, domates konservesi, fasulye konservesi, pekmez, bastık, fıstıklı sucuk ve pestil yaptık. Baharat olarak nane, biber, kekik ve pul biber kuruttuk. Bezelye, barbunya, nohut haşlayıp kış için dondurucuya istifledik" (K2).

"Patlıcan, biber, kabak kurusu, domates, biber ve fasulye konservesi, Antep yuvalama, içli köfte, acur ve karışık turşu, reçel çeşitleri yaptım. Bastık, pestil, sucuk ve bulgur, simit, nohut aldım" (K3).

"Mevsiminde içleri oyulup, iplere dizilen ve kurutulan patlıcan, biber, domates, haylan kabağı ve acur, kışın haşlama işlemi yapıldıktan sonra içine dolma malzemesi konularak pişirilir.

Bölgede pirinçli dolmalar kadar bulgurlu ve firikli dolmalar da yapılabilmektedir''(Süzer, 2018, 40).

Baran (2016)'ın yaptığı çalışmaya göre; *"Gaziantep yöresinde de kurutma ile yapılan yemekler çok önemlidir. Yemekte kullanılan salça, pul biber, sumak pekmezi; patlıcan, domates, biber vs. kurutması bu yörede kadınların kış hazırlığıdır. Dolma ve kabaklama da kurutma ile yapılan yemeklerdir'*. Bu çalışma, araştırmamızda elde edilen verileri destekler niteliktedir.

Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü yayınına göre; *"Patlıcan, kabak, domates, acur, dolmalık tatlı ve acı biberler kurumak üzere mevsimi gelince evlerin hayatlarında (avlu), balkonlarında boy gösterirler''*(gaziantepturizm.gov.tr, 2018).

Şahin (2015)'in Bir Destinasyon Unsuru Olarak Yerel Gastronominin Marka Şehir Pazarlamasında Etkileri: Gaziantep Örneği çalışmasına göre; *"Yaz aylarının yakıcı güneşi yörede kuruluk denilen patlıcan, biber, kabak gibi sebzelerin kurutulması için uygun bir ortam hazırlamakta ve nem oranının düşük olması nedeni ile başarılı bir kurutma işlemine zemin hazırlamaktadır. Kuruluklar içerisinde yöreye özgü iki sebze vardır. Bunlar tüylü acur ve haylan kabağıdır. Pek çok ilde kuru nane, toz biber, tarhana yapımı gibi hazırlıklar yapılmaktadır. Gaziantep'te de bu hazırlıklar yapılmasına karşılık diğer yörelerde pek rastlanmayan tarhun otunun ve yörede "pirpirim" denilen semizotunun da kurutulduğu görülmektedir. Kurutulan bu pirpirimler daha sonra son derece besleyici bir yemek olan "pirpirim aşı" gibi yemeklerin yapımında kullanılmaktadır.'* 'Bu çalışma araştırmamızda elde edilen veriler ile örtüşmektedir. Şahin (2015), Gaziantep mutfak kültürünü destinasyonun bir ürünü olarak ele almış olup araştırmamız Gaziantep mutfak kültürünün bir parçası olan kışlık hazırlıklar ve kurutmalıkları kapsamaktadır.

"Patlıcan, biber kurusu, salatalık-acur kurusu, yufka, pul biber, salça, yaprak basma, domates- yeşil fasulye konservesi, patlıcan sövürme, erişte, zeytin kırma, zeytinyağı, köy peyniri evde yaparız. Pestil, fıstık, kuru incir, kuru üzüm, tarhanası, nohut, mercimek, pirinç, kuru fasulye, cevizli sucuk ve cevizi hazır olarak hal, pazar ve markerlerden alırız''(K11).

Kargiglioğlu (2015) yaptığı çalışmada; *"Peynir basma, kırma yeşil zeytin, turşu, salça ve biber yapımı bölgenin kış hazırlıklarında ön sırayı alır. Biber ve domateslerden güneşte koyulaştırma yoluyla salçalar hazırlanır. Bu şekilde hazırlanan salçalar özellikle tencere yemeklerine lezzet verme amacıyla kullanılırlar''* K1'e göre; biz apartmanda otururuz salça yapamayız ama özellikle ev usulü yapan yerlerden alırız. Salçasız yemeğin tadı olmaz, Antep yemeklerinin özü zaten yağ ve salça olmasıdır. Salçanın tadı, koku, rengi yemeğe geçecek ki biz yemek yiyoruz diyelim' 'Araştırmamızda yer alan Gaziantep yemek kültüründe kış hazırlık için kullanılan ürünler, literatürdeki benzer veriler ile desteklenmektedir.

Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Gaziantep'te yapılan kışlık hazırlıkları *"Kentte yaz gelince aileler de kışa hazırlık başlar. Tarhanalar, salçalar, turşular, meyve ve sebze kuruları, reçelleri, pekmezleri hazırlanır, nar sosları yapılır ve baklagiller kurutulur. Kış gelince ise zeytinler tuzlanır, salamura yapılır, zeytinyağı çıkarılır ve böylece tarımsal ürünlerin dört mevsim kullanılması sağlanır'* 'şeklinde aktarmıştır(www.gastroantep.com.tr, 2018).

Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'nden edilen bu bilgi çalışmamızın güvenilirliğini güçlendirmektedir.

Diğer olarak belirtilen sucuk, bastık, pestil, fıstık ve salça gibi yiyeceklerde farklı teknikler uygulandığı için böyle bir gruplandırma yapılmıştır. Ancak burada dikkat çekilmek istenen husus, Gaziantep fıstığı (Antep fıstığı) Türk Patent Enstitüsü tarafından tescillenmiş 13 ürününden bir tanesi olması ve Gaziantep'te yetişmesine rağmen araştırmaya katılanların yarısı kışa hazırlık ürünü tarafından tercih edilmektedir (Süzer, 2018, 29). Katılımcıların sosyoekonomik durumlarından dolayı az tercih edilmekte olduğu düşünülmektedir.

Gaziantep Büyükşehir Belediyesi 'Gastroantep' başlığı altında şire, bastık, sucuk ve pestil yapımını açıklamıştır. Buradan edindiğimiz bilgiye göre; *"üzümler, büyük ocaklarda, "mahsere kazanı" adı verilen büyük kazanlar içerisinde kaynatılır ve soğumalarının ardından kurutulur ve çürük olan üzümlerden ayrıştırılır. Daha sonra "raft" adı verilen büyük tanklara dökülür ve dağlardan gelen şire toprağı da bu karışıma eklenir. Şire toprağı bu işlemin ardından tamamen şeffaf olur. Bu kazanlar " almaşa" adı verilen ateşe koyulur ve içerisindeki üzüm suyu kaynadıktan sonra bakır kaplara alınarak filtre edilir ve önceden eklenen topraktan arındırılır. Filtreden geçirilmiş bu karışım daha sonra nişasta ile karıştırılarak tekrardan ateşe verilir. Bu aşamada iki kişi kısık ateş üzerine kaynamak üzere konan bu karışımı, dibini tutmaması ve yanmaması için bal rengine ulaşıncaya kadar durmaksızın karıştırır. Ezilmiş ceviz, Antep fıstığı ve badem, aralarında 10'ar santimetrelilik mesafeler olan 12 çubuk üzerinde takılı olan tellere asılır. Bu teller daha sonra şirenin içine batırılır. Bu eylem " şire kaplama" olarak adlandırılır. Eğer şire tabakası ince olmuş ise; kaplama işlemi 5-6 kere daha yapılır, fakat eğer çok kalın olmasını istemiyorsanız 4 kez batırıp çıkarmak yetecektir. Bu işlemin ardından teller, Antep insanının "bağ evi" dediği evlerin teraslarına asılır. Tamamen kuruduktan sonra yemeye hazır hale gelirler. Şirenin kaynatıldığı kap yıkanarak bir öncekinden daha kıvamlı olacak şekilde bir kez daha şire kaynatılır ve güneş altında, beyaz bir tülbent üstüne kurumaya bırakılır. Kuruduktan sonra, tülbentten ayrılır. Elde edilen bu tatlı "basdik" olarak adlandırılır" (gastroantep.com.tr ,2018).*

Gaziantep'te salça yapımından bahsedecek olursak; biberler yıkanır, tohumları temizlenir (üzerinde tohum kalmamasına dikkat edilir). Bütün biberler ayıklandıktan sonra seyyar biber çekiciye çektirilir. Çekilen sulu biberler dama serilir ve içine yapılan biber kilosuna orantılı olarak tuz eklenir, karıştırılır. Damda güneş altına serilen biber 3-4 saatte bir karıştırılarak kurutulur. Kuruduktan sonra biber çekiciye bir kez daha ince çekim yaptırılıp kovalara doldurulur. (K13).

Sonuç ve Tartışma

Çalışmamızda tesadüfi olmayan örnekleme yöntemlerinden kartopu örnekleme metodu kullanılmıştır. Veriler, nitel araştırma yöntemlerinden mülakat tekniği ile elde edilmiştir. Araştırmaya katılan kişilerin, yapılan kışlık hazırlıkları yapıp uygulayan ve bunları bize aktarabilecek kişiler olması açısından 25 yaş ve üstü kişiler olmalarına dikkat edilmiştir. Bu çerçevede evreni oluşturan Gaziantep'li olup burada yaşayan kadınlardan, örneklem olarak 25 yaş ve üstü olan Gaziantep'li kadınlardan veriler elde edilmiştir.

Gastronomi alanında öne çıkmış şehrimiz olan Gaziantep'te bu araştırma sonucunda her yaş grubundaki kadının kışlık hazırlık yaptığı, çalışıyor olmalarının bu hazırlıkları yapmalarına engel olmadığı, hatta kalabalık olmayan ailelerde dahi (iki kişilik) kışlık hazırlıkların yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Anadolu'nun genelinde kullanılan ve çalışmamızda kışlık hazırlıklar için önem arz eden Gaziantep'te bağ evi kültürünün yaygın olduğu (% 92) ancak kişilerin kendilerinin veya ailelerinin bağ evine sahip olmamaları ya da sahip olsalar bile yaşlanmaları, birlikte gidebilecekleri aile bireylerinin olmaması gibi nedenlerden dolayı geçmişteki kadar sıklıkla bağ evlerini kullanılmadığı tespit edilmiştir. Böylelikle bağ evi olmayan yöre halkının kışlık hazırlıklarını bağ evleri yerine ikamet ettikleri evlerinde gerçekleştirdiği (%85) ve çoğunlukla akraba/arkadaşları ile (%69) ile bu hazırlıkları yaptıkları görülmüştür.

Kışlık hazırlanan ürünler evde tüketilmek amacıyla (%100) yapılmakta olup bazen ise bu ürünler yöre kültüründe yer alan cenaze, düğün vb. özel günlerde de tüketilmektedir. Buna ek olarak katılımcıların yaptıkları kışlık hazırlıkları sonbahar mevsiminde, hazırlıkların tamamlanmasından itibaren başlayarak kış dönemlerinde de tükettiği sonucuna ulaşılmıştır

Araştırmada Gaziantep'te kadınların Almacı pazarını pahalı buldukları ve orada satılanların endüstriyel olduklarını düşünmeleri nedeniyle buradan alışveriş yapmadıkları, genelde 'ev içi' denilen kışlık hazırlık yapan akraba/tanıdıklardan, semt pazarlarından ya da marketlerden ihtiyaçlarını karşılamayı tercih ettikleri sonucuna ulaşılmıştır. Asgari düzeyde yaşam şartlarının kişileri, kışın kullanacakları sebzeleri fiyat olarak uygun olan zamanlarda almaya ve aldıkları ürünleri farklı şekillerde muhafaza etmeye yönlendirdiği söylenebilir.

Gaziantep'te iklim şartlarından dolayı kışlık hazırlıkların en yoğun yapıldığı mevsim sonbahar ve en yoğun yapılan ay ise Eylül olarak belirlenmiştir. Ancak kışlık hazırlıklar Ağustos sonunda başlamakta ve Ekim sonunda bitmektedir. Bunun nedeni hem hazırlık malzemelerinin fiyatlarının ucuzlaması hem de kuraklığın artması ve sonbahar rüzgarının daha iyi kurutacağına inanılmasıdır. Yine aynı duruma Haziran ve Temmuz ayları gibi zamanlarda yapılan ürünlerin halk dilinde 'pörsüyeceği' yani bozulacağı düşüncesi örnek verilebilir.

Son olarak çalışmamızın asıl konusu olan kışlık hangi hazırlıkların yapıldığıdır. Gaziantep'te yemek çeşitliliği ile beraber pişirme çeşitliliği ve hazırlık çeşitliliği de vardır. Hemen hemen tüm saklama yöntemlerini kullanırlar. Yöre diliyle 'kurut' olarak adlandırılan patlıcan, biber, haylan kabağı, acur ve domates şehrin kurutmalıklarını oluşturur. Bu kurutmalıklara ilaveten pirpirim aşısı için pirpirim (semizotu), bamya yemeği için bamya kurusu, yemeklere tat, aroma ve koku vermeleri için nane, kekik, pul biber ve isot ve son olarak da çayların yanında tüketmek için incir ve üzüm kurutulmaktadır. Yine, Gaziantep şehrimizde domates konservesi, nar ekşisi, pekmez, tarhana, turşu, dondurulmuş fasulye, reçel çeşitleri, bastık, pestil, fıstık, ceviz ve salça kışlık hazırlığı en çok yapılan ürünlerdir. Bunlara ek olarak basma asma yaprağı, biber közleme ve kırma yeşil zeytin de yapılan hazırlıklar arasındadır.

Yukarıda saydığımız kışlık hazırlıklara ilaveten Gaziantep'te bulgur, kuru fasulye, nohut ve kırmızı/yeşil mercimek gibi bakliyatları da yazdan alıp kış mevsimi için istifleme geleneği olduğu tespit edilmiştir. Ancak bazı katılımcılar bu ürünlerin marketlerde sürekli olması, evlerde doğal gaz olduğu için saklayamamaları ve maddi açıdan çok fazla hazırlığı bir anda yapamamaları nedeniyle eskisi kadar bu bakliyatları alıp kış için saklamadıklarını belirtmiştir.

Genel olarak toplamak gerekirse ülkemizin ilk gastronomi şehri olan ve yüzlerce yemeği kültüründe bulunduran Gaziantep şehrimizde kışlık hazırlık yapma kültürü çok fazla bulunmaktadır ancak maddi durum, çalışıyor olma, evlerin mimari yapısı (dam olmaması, balkon küçüklüğü) gibi nedenlerle eskisi kadar yoğun bir kış hazırlığı yapılmamaktadır. Bu bilgiler ışığında şu önerilerde bulunabiliriz:

1. Gaziantep mutfak kültürü ile yapılmış çalışmalar bu zamana kadar genellikle yemek çeşitleri ve tarifleri üzerine olmuştur ancak bu yemeklerin ön hazırlık aşamaları – topraktan tüketiciye ulaşana kadar geçen süreç- araştırılmamıştır. Bu ürünlerin neler olduğu, hangi işlemlerden geçirildiği, üretim yöntemleri gibi konular üzerinde durulmalı ve geliştirilmelidir.
2. UNESCO'da 291 yemeği kayıtlı olan Gaziantep mutfağında birçok saklama yöntemi kullanılmaktadır. Ancak literatür taramasında Gaziantep mutfağı saklama yöntemleri ile ilgili bir çalışma olmadığı göze çarpmıştır. Bu açıdan çalışmalar yapılarak bu eksiklik tamamlanmalıdır.
3. Gaziantep kültürel mirasını oluşturan, geçmişten günümüze kurutma kültürünün ve kışlık hazırlıkların yapılmasında en büyük etken olan ve mutfağını da yakından etkileyen Bağ evi kültürünü canlandırma çalışmaları yapılmalıdır.
4. Kışlık hazırlık kültürü var olmaktadır ancak giderek yozlaşmaktadır. Bu açıdan iyileştirici çalışmalar yapılmalıdır.

Kaynakça

- Altunışık, R. (Ed.) (2007). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı*. Sakarya: Sakarya Yayıncılık. ss. 123-124.
- Baran, D. (2016). Gaziantep Mutfağı Üzerine Halkbilimsel Bir İnceleme, Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, ss.91, Gaziantep.
- Çurkan, A. Tamer, C. E. ve Çopur, Ö. U. (2012). "Dondurulmuş Meyve-Sebze İhracatının Analizi". *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*. 26(1):73-82. <http://dergipark.gov.tr/download/article-file/154161>. [Erişim Tarihi: 09.11.2018].
- Demiray, E. (2015). Havuç ve Kırmızıbiberin Farklı Kurutma Yöntemleri İle Kurutulması, Kuruma Karakteristiklerini ve Bazı Kalite Özelliklerinin Değişiminin Modellenmesi, Doktora Tezi, Pamukkale Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Denizli.
- Erbay, B. ve Küçüköner E. (2008). Gıda Endüstrisinde Kullanılan Farklı Kurutma Sistemleri. Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21-23 Mayıs 2008, ss. 1045- 1048, Erzurum, Türkiye.
- Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gastroantep. <http://www.gastroantep.com.tr/yemek-icecek.php> [Erişim Tarihi: 24.10.2018].

- Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gastroantep.<http://www.gastroantep.com.tr/toplumsal-gastronomi.php> [Erişim Tarihi: 25.10.2018].
- Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. Gastronomi. <http://www.gaziantepturizm.gov.tr/Eklenti/56537,gaziantep-kitabipdf.pdf?0> [Erişim Tarihi: 25.10.2018].
- Gaziantep Üniversitesi. https://www.gantep.edu.tr/static2/?static_ID=20256196 [Erişim Tarihi: 14.11.2018].
- Gaziantep Ticaret Odası, <http://gto.org.tr/> [Erişim Tarihi: 14.11.2018].
- İslamoğlu, A. H. (2009). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*. İzmit: Beta Yayıncılık, ss.168-184.
- İstanbul Sanayi Odası(2006). “Avrupa Birliği’ne Tam Üyelik Sürecinde İstanbul Sanayi Odası Meslek Komiteleri Sektör Stratejileri Geliştirilmesi Projesi”. *Gıda Sektörü*. ISBN 99944-60-024-5, 1. Baskı. İstanbul. ss.75.
- Kargiglioğlu, Ş. (2015). Gaziantep’te Gastronomi Turizmi: Gaziantep Gastronomi Turizmi Kapsamında Ziyaret Eden Yerli Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma, Yüksek Lisans Tezi, İzmir Katip Çelebi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Konak, Ü. İ.Certel M. ve Helhel S. (2009).“Gıda Sanayinde Mikrodalga Uygulamaları”. (Der.)*Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*. Cilt:4. No:3. ss.20-31.https://www.researchgate.net/profile/Selcuk_Helhel2/publication/322222714_Gida_Sanayisinde_Mikrodalga_Uygulamalari/links/5a4c7d55a6fdcc3e99d011d8/Gida-Sanayisinde-Mikrodalga-Uygulamalari.pdf [Erişim Tarihi: 10.11.2018].
- MEB. (2011). *Milli Eğitim Bakanlığı mesleki eğitim ve öğretim sisteminin güçlendirilmesi projesi*. *Besin Saklama*. [Online] . Ankara. ss.26-38. http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Besin%20Saklama.pdf [Erişim Tarihi: 20.10.2018].
- Sönmez, M. E. (2013). “Gaziantep’te Özelliklerini Yitiren Bir Geçici Yerleşme Şekli:Bağ Evleri”. *ASIA MINOR STUDİES(Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi)*. Cilt:1.Sayı 2.s. 129. ISSN: 2147-1673.
- Süzer, Ö. (2018).Gaziantep Yemekleri Üzerine Bir İçerik İncelemesi, Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Şahin, E. (2015). Bir Destinasyon Unsuru Olarak Yerel Gastronominin Marka Şehir Pazarlamasında Etkileri: Gaziantep Örneği, Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Şenol, M. (2016).Ankara İlinde Yöresel Besinlerin Pişirilme ve Saklanma Yöntemlerinin Araştırılması (Çamlıdere Örneği), Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Yıldırım, R. Y. (2015).“Fırat’tan Volga’ya Medeniyetler Köprüsü”. *Adıyaman Üniversitesi Yayınları*. Yayın no:13, ss.137-209.