

GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE ÜZÜM SUYUNUN YEREL LEZZETLERE DÖNÜŞÜMÜ: GAZİANTEP ÖRNEĞİ

THE TRANSFORMATION OF GRAPE JUICE INTO LOCAL FLAVORS FROM PAST TO PRESENT: GAZİANTEP EXAMPLE

Öğr. Gör. Songül KILINÇ ŞAHİN

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Muğla Meslek Yüksekokulu, Muğla / TÜRKİYE,
ORCID: 0000-0002-3510-9220

Öğr. Gör. Kadir BAYSAL

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Marmaris Turizm Meslek Yüksekokulu, Muğla / TÜRKİYE,
ORCID: 0000-0003-2652-6767

Öğr. Gör. Erhan İŞLEK

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Marmaris Turizm Meslek Yüksekokulu, Muğla / TÜRKİYE,
ORCID: 0000-0002-3385-5406

ÖZET

Tarih öncesi çağlardan beri Anadolu toprakları üzüm meyvesinin ana vatanlarından biri olmuştur. Sofralık, kurutmalık ve şaraplık olarak üretilen üzümler yöreden yöreye değişen kalitesi ve çeşitliliği bakımından büyük bir zenginlik sunmaktadır. Dolayısıyla Türk mutfağında üzüm ve üzüm suyundan (şıra) yapılan geleneksel lezzetler çok önemli bir yer tutmaktadır. Bu çalışmada Türk mutfağı denilince akla gelen ilk şehir olan Gaziantep mutfağında şıra ile tamamen geleneksel üretim ve muhafaza yöntemleri kullanılarak yapılan yerel lezzetler ele alınmıştır. Çalışma sayesinde yöresel lezzetlere dikkat çekilerek bölge turizmine katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Katı pekmez, Cevizli sucuk, Pestil, Muska ve Antep Kahkesinin halk kültüründeki yeri, yapımında kullanılan malzemeler, yapım aşamaları ve fotoğraflarına yer verilmiştir. Araştırmada veriler, ilgili kaynakların taranması, yerinde gözlem ve Gaziantep doğumlu ve Gaziantep’ te yaşayan yerel halktan elde edilmiştir. Çalışmanın önemini çoğu tescilli 400 den fazla yemek çeşidine sahip Gaziantep mutfağında şıra ve şıradan yapılan ürünlerin sevilmesi ve çok tüketilmesi oluşturmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Üzüm, Şıra, Gaziantep mutfağı, Yerel lezzetler, Pekmez

ABSTRACT

Anatolian lands have been one of the homelands of grape fruit since the prehistoric times. Grapes produced as table, dried and wine, offer a great wealth in terms of varying quality and variety from region to region. Therefore, traditional flavours made from grape and fermented grape juice (Şıra) have a great importance in Turkish cuisine.

In this study, the local tastes of Gaziantep, one of the most significant cities in Turkish cuisine, which are completely made using traditional production and preservation methods with fermented grape juice, have been studied. The place of solid molasses (pekmez), walnut sausage (cevizli sucuk), fruit leather (pestil), triangle shaped dried fruit pulp (muska) and Antep kahke (traditional cookie) in folk culture, ingredients used in their production, production stages and their photographs have been included. The data has been collected from the local population who were born in Gaziantep and who have lived in Gaziantep. The importance of the study is the popularity and consumption of the fermented grape juice and the productions made from the fermented grape juice in Gaziantep cuisine which has more than 400 dishes.

Key Words: Grape, Fermented grape juice, Gaziantep cuisine, Local delicacies, Grape molasses

1. GİRİŞ

Turizm olgusu yıllar itibariyle değişikliğe uğramış, yeni turistik destinasyonlar ortaya çıkmıştır. Bu değişikliğin altında yatan sebepler turistlerin merak, istek ve değişen turistik taleplerdir. Turistler özel ilgi duydukları alanlara yönelmiş ve bu anlamda birçok alternatif turizm çeşidi gelişmiştir. Bunlardan biri de Gastronomi turizmi olmuştur. Yemek bilimi, yemek sanatı olarak bilinen gastronomi insanlık tarihi kadar eskidir. Fakat insanların yeni tatları keşfetme isteği, kendinden uzak insanların mutfak kültürünü merak etmeleri, yiyecek-içecek konusunda oluşan değişik kültürel mirasla tanışma arzusu, bilmedikleri yemeği yapabilmeyi öğrenme, daha iyi, kaliteli ve sağlıklı yiyeceklere ulaşma isteği ve yemeğin sunulması konusundaki beklentileri gastronomi turizminin yeni bir kavram olarak ortaya çıkmasını sağlamıştır. Son yıllarda gastronominin turistler için kendi başına bir çekim alanı olması nedeniyle Gastronomi turizminin önemi tüm dünyada artış göstermektedir.

Türk mutfağı zenginliği, yemek çeşitliliği, her bölgesinde sunduğu farklı kültürel miras nedeniyle dünyanın en eski ve en zengin mutfaklarından biridir. Türk tarihinin çok eskiye dayanması ve özellikle Osmanlı İmparatorluğunun geniş bir coğrafyaya hükmetmesi çok uluslu ve çok zengin mutfak kültürüne sahip olmamızı sağlamıştır. Bu durum turizm alanında Türkiye için ciddi bir potansiyel sağlamaktadır (Şanlıer vd., 2012:153-160). Türk mutfağını turizm anlamında temsil edebilecek en önemli mutfak Gaziantep mutfağıdır. Gaziantep mutfağı sahip olduğu farklı yemek grupları, yemek sayısı, yemeklerin malzeme zenginliği, bulunduğu bölgenin kültürünü yansıtmaları ve geleneksel üretim yöntemleri ile dikkat çeken yöresel bir mutfağımızdır (Giritlioğlu vd., 2016:126-128). Son yıllarda Türkiye'nin en zengin yöresel mutfağına sahip ili Gaziantep'in mutfağı öne çıkartılarak marka bir kent olma yolunda önemli çalışmalar yapılmaktadır.

Bu çalışma ile Gaziantep mutfağında önemli bir yere sahip şıra ve şıradan yapılan yerel ürünleri tanıtarak, bölgenin yüzyıllardır sahip olduğu şıra kültürünü, şıradan elde edilen lezzetlerin tanınması ile literatüre katkı sağlaması ve bölgenin sahip olduğu bu değerlerin destinasyonda bir çekicilik unsuru olarak kullanılmasına yardımcı olması amaçlanmaktadır. Böylece bölgenin ve ülkemizin turizm gelirlerinin artmasına, sürdürülebilir turizm faaliyetlerinin geliştirilmesine katkı sağlanmasına aynı zamanda bölgenin önemli tarım ürünlerinden biri olan üzümün ekonomik değerinin ortaya konmasına yardımcı olunması amaçlanmaktadır.

2. LİTERATÜR TARAMASI

2.1. Gastronomi Turizmi ve Gaziantep Mutfağı

Gastronomi, insanların sadece yeme ihtiyaçlarının karşılanması değil bunun yanında hem göze, hem de damak tadına hitap eden sağlıklı, kaliteli, lezzetli, zevkli yemekler ve bu yemekleri müşterinin önüne kadar getiren sistem olarak tanımlayabiliriz. Dolayısıyla üretilen yiyecek ve içecekleri deneyimlemek isteyenleri çekecek, bu kişileri harekete geçirecek düzeyde ilginç ve güzel yiyecekler ve içecekler gastronomi felsefesinin ve gastronomi turizminin temelini oluşturmaktadır (Sünnetçioğlu ve Özkök, 2017:586-588). Temelinde tarihle beraber oluşmuş derin bir kültürün aktarımı olan Gastronomi bir bilim dalı olarak yemek hazırlama aşamaları, pişirme yöntemleri, servis ve kişilerin yeme-içme deneyimiyle ilgilenirken, insanlara verdiği mutluluk, iyilik hali ve estetikle sanatla da ilgilidir. Dolayısıyla gastronomi hem sanat, hem de bir bilimdir (Sarıışık ve Özbay, 2015:266).

Gastronomi Turizmi, yurt içinden ya da dışından gelen turistlerin gastronomik ürünleri tatması, böylelikle yeni deneyimler elde etmesi ve bu süreç içerisinde turizmin diğer elemanları olan konaklama, seyahat, transfer, eğlence gibi turizm faaliyetlerini kullanmasıyla oluşan bir turizm çeşididir (Gastronomi Turizm Derneği, 2016). Gastronomi turizmi yemek sunan bir işletmeye gün içerisinde yapılan ziyaretler dışında, yemeklerin üretim sürecini gözlemlemek, farklı yemeklerin yapımını öğrenmek, ilgi çeken yemekleri tatmak, bir yörenin özel yemeğini ya da ünlü bir aşçının yemeğini yemek amacını taşıyan faaliyetlerdir. Ayrıca yiyecekleri ile ön plana çıkan işletmeleri, mekânları ziyaret etmek, yiyecek fuarları, yemek festivalleri ve etkinliklerine katılmaktır (Hall ve Sharples, 2003).

Gastronomi turizmi geniş bir alanı ifade etmekte ve çıkış noktasında tarım, kültür ve turizm bulunmaktadır. Tarım ürününün kendisini, kültür tarihi, ürünü işlemeyi ve otantikliği sunmakta ve turizm oluşturulan gastronomik değere ulaşmada altyapı ve diğer hizmet unsurlarını sağlamaktadır. Bir araya gelen bu üç unsur sayesinde gastronomi turizminin bölgesel bir çekicilik olarak gelişmesi sağlanmaktadır (Yüncü, 2010:29). Gastronomik turizm arzına sahip bölge böylece gastronomik

kimliğini oluşturmaktadır. Bu kimliğin bileşenleri yeme içme kültürü ile bölgede yetişen, üretilen ve bölgeye özgü yöntemlerle sunulan gastronomik ürünlerdir. Gastronomik kimliği oluşturan bölgeye özgü yöresel ürünlerin kaybolmamaları, gelenekselliklerinin korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması gastronomi turizmi açısından çok önemlidir (Töre Başat vd., 2017:64).

Gastronomi turizmi esasında kırsal alana bir şekilde yönelen ve tarımsal yiyecekleri, geleneksel üretim yöntemlerini, yörenin kültürü ve gastronomik özellikleri üzerine kurulu bir olgudur. Gastronomi turizminin sürdürülebilirliği ve turistlerin seyahat nedeninin devamlılığı sağlıklı, besin değeri yüksek, otantik, zararlı katkılardan uzak, çevreye zarar vermeyen, yöre kültürünü yansıtan, geleneksel olarak hazırlanmış ve tüketime sunulmuş yiyecek ve içeceklerdir (Durlu Özkaya vd., 2013:17). Dolayısıyla bir bölgenin gastronomi ağırlıklı bir turizme sahip olması ve sürdürülebilirliğini sağlaması gastronomi anlamında kültürel mirasına sahip çıkması ile olur. Gastronomisi ile ön plana çıkmış bölge ya da ülkeler için son yıllarda önemli bir turistik talep oluşmuştur. Düzenlenen gastronomi turları ile çok sayıda turist lezzetleri tatmak, ürünleri deneyimlemek ya da bu bölgelerde düzenlenen yerel ürün temalı fuar ve festivallere katılmak için seyahat etmektedir.

Böylece yiyecek-içecek ve turizm sektörleri arasında iki yönlü bir ilişkiden söz edilebilir. Birincisi yerel yemeklerin bir turizm ürünü kabul edilerek yörede ürünlerin turiste sunulması, ikincisi ise turistlerin döndükten sonra deneyimledikleri yiyeceklerle ilgili yapmış oldukları ihracat girişimleridir. Hangi şekilde olursa olsun Gastronomi turizminin bölge ekonomisine katkı sağladığı açıktır. Yörenin gastronomik değerlerinin mutfakla ilgili kültürel miraslarından oluşması ve yerel kaynakların kullanılması bu katkıyı daha da anlamlı kılmaktadır (Yüncü, 2010:30–31). Gastronomi turizmine katılan turistlerin gittikleri bölgede yemekleri, ürünleri deneyimlemeye hazır, daha fazla harcayan, daha fazla zamanını ayıran, hediyelik eşya olarak ta yöresel ürünleri satın alan, turist profilinde oldukları bilinmektedir.

Gastronomi turizmi denilince akla gelen ilk ilimiz Gaziantep' tir. Gaziantep şehrini de içerisine alan yukarı Mezopotamya bölgesi Fırat ve Dicle nehirleri arasında onlarca uygarlığın yaşadığı, uygarlık tarihinin ilklerine tanık olmuş, çok zengin bir kültürel mirasa sahip ve tarih, kültür, doğa, inanç, dil, folklor, gastronomi unsurlarıyla ön plana çıkan bir bölgedir. İnsanlık tarihinin en önemli evrelerinden biri olan toprağı işleyerek çeşitli ürünler yetiştirmenin yine bu bölgede, Mezopotamya'nın verimli topraklarında başladığını bilmekteyiz. Bölge, kendine has eşsiz lezzetleri ile büyük bir gastronomik değeri tüm insanlığa sunmaktadır (Gap Bölge Kalkınma İdaresi, 2016:10–14–22).

UNESCO Yürütme Kurulunun verdiği kararla Gaziantep Mutfağı, 116 Dünya şehrinin katılımıyla kurulan Yaratıcı Şehirler Ağı Listesine 11.12.2015 tarihinde girmiştir. Böylelikle Gaziantep tüm Dünya' ya mutfağını duyurma fırsatını yakalamıştır (Gaziantep Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2018:2). Ayrıca, Gaziantep Avrupalı Seçkin Destinasyonlar Projesi kapsamında "Yerel Gastronomi ve Turizm" temasıyla 2015 yılı ulusal destinasyonu seçilmiştir (Gap Bölge Kalkınma İdaresi, 2016:50). Gaziantep' te 291' inin tescilli tamamlanmış 400'den fazla yemek çeşidi bulunmaktadır. Bunlardan 291 türü hâlihazırda tescil edilmiştir. Yemek çeşitlerinin bolluğu nedeniyle, kullanılan malzemelerin çeşidi ve pişirme tekniğine bakılarak, Gaziantep yemekleri aşağıdaki şekilde sınıflandırılabilir. Bunlar; (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, 2018).

1. Kebaplar
2. Et Yemekleri
3. Yoğurtlu Yemekler
4. Zeytinyağlı Yemekler
5. Tatlılar
6. Pilavlar
7. Sebze Yemekleri
8. Köfteler
9. Börekler
10. Salata ve Piyazlar

11. Dolmalar

12. Çorbalar

Gaziantep mutfağının tek başına, birçok ülke mutfağından daha zengin olması ve eşsiz lezzetler sunmasının çok sayıda nedeni vardır. Başlıca nedenlerinin arasında; tarihte çok sayıda medeniyetin yaşamış olması ve her gelenin mutfak kültürüne sunduğu katkı, ilin coğrafyasında ürün çeşitliliğini sağlayan verimli topraklar ve iklimidir. Bunun yanında ilin tarihi ipek yolu üzerinde bulunması, derin kültürel miras, yemeklerde kullanılan malzeme çeşitliliği, bilinen tüm pişirme yöntemlerinin kullanılması, geleneksel yöntemlerle üretilen salça, soslar, karışımlar, çeşitli baharatların kullanımı, hayvansal ve bitkisel ürünlerin sahip olduğu yüksek aroma ve titiz, marifetli elleridir.

Gaziantep fiziki olarak çok büyük bir alanı kaplamamasına rağmen, çok geniş ve değişik ürünlerin yetiştiği bir ilimizdir. En önemli ürünü yağ oranı ve aroması ile Dünya'nın en güzel fıstık çeşidi sayılan Antep fıstığıdır. Bunun dışında yöreye özgü zeytin, domates, biber, patlıcan, tüylü acur, turp, havuç, salatalık, haylan ve kış kabağı, tarhun, haspir (safran) yetiştirilmektedir. Ayrıca üzüm, kayısı türleri(zerdali ve şekerpare), kiraz, elma, ayva, şeftali, ceviz, incir, dut, nar, erik, badem, vişne, armut, kavun, karpuz, Trabzon hurması gibi çok sayıda meyve çeşitleri de üretilen ürünler arasındadır (Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2018). Gaziantep'te yetiştirilen yöresel ürünler ve Gaziantep mutfağı ile ilgili il bazında çok sayıda Ulusal ve Uluslararası fuar, festival ve etkinlik düzenlenmektedir. Profesyoneller, şefler, akademisyenler, büyük zenginliği deneyimlemek isteyen turistler ve yerel halk bu tür etkinliklerde bir araya gelmektedir.

- Gastroantep Gaziantep Uluslararası Gastronomi Festivali
- Uluslararası Şirehan Yiyecek İçecek Festivali
- Uluslararası Antepfıstığı Kültür ve Sanat Festivali
- Oğuzeli Kültür, Sanat, Nar ve Yöresel Kurutmalık Festivali
- İslahiye Üzüm ve Biber Festivali
- Nizip Antepfıstığı Festivali bunların en önemlileridir.

2.2. Şıra

Asma ağacından oluşan tatlı ve sulu bir meyve olan üzüm, beslenme ve sağlık kaynağı olmasının yanında, halk kültüründe önemli bir yere sahiptir. Anadolu'da bağcılık kültürü tarih öncesi çağlara dayanmakta ve Türkiye'nin çoğu ilinde üzüm çeşitleri yetiştirilmektedir. Aydın, Denizli, Elazığ, Erzincan, Gaziantep, İzmir, Manisa ve Tekirdağ üzümün en meşhur olduğu yöreler olarak dikkat çekmektedir (Şenocak, 2007:164). Kaliteli üzüm yetiştiren şehirlerden biri olan Gaziantep'te 40 çeşidin üzerinde üzümün ismi bilinmektedir. Dolayısıyla Gaziantep mutfağında üzüm ve şıradan yapılmış ürünler ve yemekler çok önemli bir yer tutmaktadır.

Şıra; mayalanmamış üzüm suyu ya da başta üzüm, dut, elma, armut ve keçiboynuzu gibi bazı tatlı meyvelerin ezilip suyunun çıkartılması sonucu elde edilen ve özellikle kışlık bazı yiyecekleri yapmak amacıyla kullanılan bir gıdadır. Ülkemizin bazı yörelerinde bu işlerin ortak yapıldığı ve "şirahane" adı verilen mekânlar yapılmıştır (Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü, 2018). Gaziantep'te şıra, üzüm suyunun kaynatılması ve içerisine çeşitli katkı maddelerinin katılmasıyla Bastık, Pekmez, Dilme, Tarhana, Ölbe Tarhanası, Muska, Üzüm Sucuğu, Köpük Sucuğu gibi ürünlere verilen bir isimdir (Doğan vd., 2000:30). Şıra yörede aynı zamanda esası Baküs şenliklerine dayanan dini kutlamaların yer aldığı bir tür festivalinde adıdır. Bu festivalde imece usulü şıra çıkartılır. Şıra genel olarak "Dökülgen" türü üzümünden ve bu üzümün hasat mevsimi olan Eylül ve Ekim aylarında yapılır (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, 2018).

Bağdan toplanarak eve getirilen üzümlerin çürükleri ve kötülere ayıklanarak, üzümler yıkanır ve süzgeçler yardımıyla suları süzülür. Tahta sala alınan üzümlerin üzerine şıra toprağı serpilir. Şire toprağı ile karışan üzümün ayakla ezilme işlemine yani tepeleme işlemine başlanır. Ezilen üzümlerden çıkan şerbet süzülerek kaplara alınır ve sonrasında mahşere kazanı denilen büyük kazanlara aktararak, kuvvetli ateşte kaynaması sağlanır. İyice kaynatılan topraklı üzüm suyunun toprağından ayrılmasını sağlamak için bakır kaplara alınır. Mahşer kazanının üzerindeki şerbete "Burun Şerbeti", kazanın dibinden alınan ve kızılıklık otu kullanılarak toprağından ayrılan şerbete ise "Damla Şerbeti" denilir.

Sonrasında temizlenen mahşere kazanı içerisine toprağından arınan üzüm suyu konularak tekrar hafif ateşte kaynatılır. Şıra kaynarken, su ile yoğrulmuş olan nişasta şıraya ilave edilerek beraberce kaynaması sağlanır. Böylece şıra çıkartma işlemi tamamlanmaktadır (Doğan vd., 2000:30).

Gaziantep'te üzüm suyunun kaynatılmasıyla elde edilen şıranın farklı işlemlerden geçmesi ile elde edilen pekmez, bastık (pestil), cevizli sucuk ve muska gibi ürünlere yörede şire adı verilmektedir. Yani üzüm suyunun halk dilindeki adı şiredir. Şıra kültürünün Gaziantep'te ayrı bir yeri vardır. Öyle ki, şıra ürünlerinin satıldığı Han'a kendi adını vermiş ve şıradan yapılan ürünlerin alınıp-satıldığı yerin Şirehanı olarak tanınmasına yol açmıştır.

3. YÖNTEM

Yapılan bu çalışmada gerek doğal güzellikleri gerekse zengin mutfak kültürü nedeniyle gastronomi turizmi açısından önemli bir yöre olan Gaziantep mutfağı incelenmiştir. Araştırmada veri toplama tekniği olarak görüşme ve gözlem kullanılmıştır. Görüşme tekniğinin tercih edilmesinin nedeni araştırma konusu ile ilgili daha derin ve detaylı bilgi alınmak istenmesidir. Veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Böylece çalışmada görüşme içerisinde gelişen ve eklenen yorumlara da yer verilmiştir.

Çalışmada yörenin şıra kültürü, şıradan elde edilen lezzetleri tanıma ve ürünlerin yapılışı hakkında veriler toplanırken görüşme yapılan kişilerin Gaziantep doğumlu ve Gaziantep'te ikamet eden yerel halkı oluşturan bireylerden seçilmesine dikkat edilmiştir. Görüşme ve gözlem Temmuz-Eylül 2017 tarihinde araştırmacı tarafından yapılmıştır.

Gözlemler hem görüşmelerden önce, hem de sonra yapılmıştır. Gözlemler sırasında notlar alınmış, ürünlerin bazılarının yapım aşamalarına bizzat katılım sağlanmış ve ürünlerin satıldığı şirehanı gibi çeşitli yerlerin fotoğrafları çekilmiştir.

Yerel halktan oluşan katılımcılarla yapılan görüşme esnasında araştırmacı tarafından notlar alınmıştır. Verilerin analizinde betimsel analiz yöntemi kullanılmıştır. Görüşme yapılan kişilerin isimleri de izin alınarak çalışma içerisinde kullanılmıştır.

4. BULGULAR

Çalışmada Gaziantep mutfak kültürü içerisinde yer alan ve üzümünden yapılan klasik Gaziantep lezzetlerinden olan katı pekmez, cevizli sucuk, bastık (pestil), muska ve Antep kahkesi gibi yiyeceklerin halk için önemine, hazırlanış aşamalarına, sunum şekillerine ve fotoğraflarına yer verilmiştir.

4.1. Katı Pekmez

Türkiye'de pekmez binlerce yıllık geleneksel bir ürünün adıdır. Tatlı olan çok sayıda meyveden pekmez yapılmaktadır. Fakat en yaygın uygulama üzümünden pekmez üretilmesidir. Tatlı bir ürün olması nedeniyle şekerden önce tatlılarda kullanılan pekmez yüksek karbonhidrat içeren enerji kaynağı bir besindir (Uçar: 2008:1383). Gaziantep'in şıra kültürü deyince birçok kişinin aklına gelen ilk ürün Antep pekmezidir. Pekmezin Gaziantep mutfağında ayrı bir yeri vardır. Hatta atalarımızdan sürekli duyduğumuz "Gideceğin yer Antep, yiyeceğin pekmez" sözü yemek kültürümüzdeki Antep pekmezinin yerini anlatan deyişlerden sadece biridir. Özellikle kış aylarında Antep'li kahvaltıda pekmezi tereyağı gibi ekmeğe sürerek tüketirler. Katı olması nedeniyle hem daha uzun süre dayanmakta, hem de daha az yer kaplamaktadır. Antep pekmezi dışında diğer pekmez çeşitleri de yapılmaktadır. Ama bu ürünün asıl özelliği pekmezin katı halde olmasıdır.

Katı pekmezler adı üzerinde serttir ve ancak bir kaşık ya da bıçak yardımıyla alınabilir. Türkiye'de farklı yöntemlerle üretilen katı pekmezlerin renkleri de farklılık göstermektedir. Ülkemizde üretimi farklı Antep ve Zile pekmezleri katı pekmez konusunda en ünlüleridir. Türkiye'de ekonomik anlamda pekmez üretimi en fazla Gaziantep yöresinde yapılmakta olup, yapımında taze üzümde, kuru üzümde kullanılabilir (Kaya vd., 2005:1487-1488).



Fotoğraf-1 Katı Pekmez

Tablo-1 Katı Pekmez Yapımında Kullanılan Malzemeler

MİKTAR	MALZEME CİNSİ
10 kg	Dökülgen üzüm (pekmezlik Antep üzümü, ince kabuklu beyaz üzüm)
20-30 gram (2 yemek kaşığı)	Damızlık Antep pekmezi

Yapım Aşamaları:

Olgunluğa ermiş olan dökülgen üzümler toplandıktan sonra özel çuvallara konularak ezilip şıraları çıkartılır. Şıranın uzun süre büyük tencerelerde ve harlı odun ateşinde kaynatılmasından sonra iyice koyulaşan şıra daha sonra yavaş yavaş pekmez halini almaya başlar. Bu işlem sonunda yaklaşık 1 kg üzüm pekmezi elde edilir. Daha sonra pekmez temiz ve uygun bir kaba alınarak soğutulur. İçerisine bir yıl önceki katı pekmezden yaklaşık 2 yemek kaşığı ilave edilerek iyice karıştırılır ve mayalanmaya bırakılır. K.K.: Hatice KILINÇ (65)

4.2. Cevizli Sucuk

Gaziantep'in popüler geleneksel şıra lezzetlerinden biri de cevizli sucuktur. Cevizli sucuk yapımı dikkat ve sabır isteyen meşakkatli bir iştir. Özellikle kış aylarında küçük çocukların da rahatlıkla tüketebileceği sağlıklı bir üründür. Gecelerin uzun olduğu kış aylarında akşam yemeğinden sonra çay ile birlikte cevizli sucuk ve bastık sürekli tüketilen ürünler arasındadır.



Fotoğraf-2 Cevizli Sucuk

Tablo-2 Cevizli Sucuk Yapımında Kullanılan Malzemeler

MİKTAR	MALZEME CİNSİ
5 kg	Antep pekmezi
1 kg (2-3 İpe dizilmiş)	Ceviz
3 yemek kaşığı	Nişasta

Yapım Aşamaları;

Önce cevizler iğne yardımıyla ipliğe dizilir. Üzüm pekmezinin içerisine bir miktar nişasta eklenerek kıvamının biraz koyulaşması sağlanır. Sonra ipliğe dizili olan cevizler bu koyu kıvamlı pekmeze batırılarak cevizin tamamen pekmeze kaplanması sağlanır. Tamamen pekmeze kaplanan cevizler uygun bir yerde kurumaya bırakılır. K.K.: Makbule EKİNCİ (43)

4.3. Bastık (Pestil)

Antepliler tarafından sevilerek tüketilen bir diğer üzümden yapılan klasik lezzet ise bastık tır. Özellikle kış aylarında tercih edilmekle beraber yılın her mevsiminde rahatlıkla tüketilen ve hemen hemen her yöresel ürünleri satan işletmelerde rahatlıkla bulunabilen tipik yöresel bir üründür. Gaziantep’ te evlerde yemek hazır değilse, anneler hemen bastığın içerisine ceviz ya da fıstık koyarak çocuklarının açlığını giderirler. Dolayısıyla ara öğünlerde rahatlıkla tüketebilen sağlıklı bir üründür. Genellikle tercih edilen tüketim şekli içerisine ceviz konularak dürüm gibi tüketilmesidir.



Fotoğraf-3 Bastık

Tablo-3 Bastık Yapımında Kullanılan Malzemeler

MİKTAR	MALZEME CİNSİ
5 kg	Antep pekmezi
5 yemek kaşığı	Nişasta

Yapım Aşamaları;

İlk olarak hammaddesi olan Antep pekmezi kaynamaya bırakılır ve içerisine daha önceden hazırlanmış olan soğuk şıra ve nişasta karışımı eklenir. Koyu bir kıvam alan pekmez daha sonra şekil verilmek üzere büyük temiz bir bezin üzerine yayılır. Yayma kalınlığı yaklaşık 1–2 mm. arasında olmalıdır. Kuruduktan sonra bastıklar katlanarak depolanır. K.K.: Sultan TURAK (40)

4.4. Muska

Antep fıstığının Gaziantep mutfak kültüründe ayrı bir yeri vardır. Fıstığı hem ana yemeklerde hem tatlılarda hem de bastık gibi yöresel ürünlerde yoğun olarak kullanılır. Muska da hem çocuklar tarafından hem de yetişkinler tarafından sevilerek tüketilen sağlıklı lezzetler arasındadır. Bastığın içerisine bol miktarda Antep fıstığının eklenmesi ile elde edilir. Zamanında okula giden çocukların beslenme çantalarından eksik olmayan tatlı gıdalardan biridir. Özellikle kış aylarında tüketilen, yörede zengin fakir herkesin evinde az da olsa mutlaka bulunan yöresel lezzetlerdendir.



Fotoğraf-4 Muska

Tablo-4 Muska Yapımında Kullanılan Malzemeler

MİKTAR	MALZEME CİNSİ
5 kg	Antep pekmezi
5 yemek kaşığı	Nişasta
2 kg	Öğütülmüş boz iç Antep fıstığı

Yapım Aşamaları

Antep pekmezinden yapılan bastık uygun şekilde kesilerek içerisine boz iç Antep fıstığı konularak üçgen bir şekilde sarılır ve muska elde edilir. Boz fıstık, baklava yapımında da kullanılan birinci kalite fıstık çeşididir. K.K.: Zeliha ÇELİK (50)

4.5. Antep Kahkesi

Antep kahkesi özellikle ramazan bayramı için yapılan yöresel özel bir ürün çeşididir. Ramazan ayı içerisinde bayramdan 5–10 gün önce evlerde kahke hazırlıkları başlar. İmece usulü komşular bir araya gelerek kahke hamurunu evlerde yoğurup hazır hale getirirler. Daha sonra pişirmek için Gaziantep’te yaygın olan her mahallede 3–4 tane bulunan pide fırınlarına gönderilir ve odun ateşinde yanan fırında pişirilir. Yapımı çok zahmetli olduğu için genellikle yılda bir kere olmak üzere sadece Ramazan bayramında yapılır. Ama artık şehir merkezinde bulunan pastanelerde rahatlıkla bulunabilen bir üründür. Bayram boyunca gelen misafirlere çay ile birlikte servis edilir ve uzun süre bayatlamadan kalır.



Fotoğraf-5 Antep Kahkesi

Tablo-5 Antep Kahkesi Yapımında Kullanılan Malzemeler

MİKTAR	MALZEME CİNSİ
Yarım paket	Margarin
Yarım su bardağı	Zeytinyağı
Yarım su bardağı	Süt
Yarım su bardağı	Antep pekmezi
Yarım su bardağı	Şeker
1 çay bardağı	Küncü (susam)
2 yemek kaşığı	Anason
2 yemek kaşığı	Rezene (mayana)
2 yemek kaşığı	Çörek otu
1 çay bardağı	İrmik
Aldığı kadar	Un

Yapım Aşamaları:

Mayana bir tavanın içerisinde ocakta kokusu çıkana kadar kavurulur. Sonra bir havanın içinde dövülür. Margarini tavada eritip içerisine mayana, susam, anason ve çörek otu eklenir ve iyice karıştırılır. Büyük bir yoğurma kabına tüm sıvı malzemeler ile birlikte tavada hazırlanmış olan baharat çeşitleri de eklenir ve iyice karıştırılır. Daha sonra irmik ve aldığı kadar un ilave edilerek yaklaşık 30 dakika yoğrulur. Hamur yaklaşık 30 dakika dinlendikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır ve 1 cm kalınlığındaki ip şekli verilir ve daha sonra iki ucunu birleştirip fırın tepsisine dizilir. Tepsiye dizilen kahlelerin üzerine sıvı yağ sürülür ve pide fırınlarında odun ateşinde üstü kızarana kadar pişirilir. K.K.: Yüksel KANLI (45)

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Dünya’da son yıllarda çok popüler hale gelen gastronomi turları kapsamında en çok ziyaret edilen illerimizden biri de Gaziantep’tir. Bu çalışmada, köklü bir bağ/üzüm/şıra kültürüne sahip olan bölgemizin gastronomi turizmden daha fazla pay alarak bölgenin sahip olduğu bu değerlerin turizmde bir çekicilik unsuru olarak kullanılmasına ve bölgeye alternatif bir gelir kaynağı haline gelmesine katkıda bulunması amaçlanmıştır.

Zengin Türk Mutfağında üzüm ve şıra ile yapılan yiyecekler önemli bir yer tutmaktadır. Özellikle şıra ile yapılan ürünlerin ülkemizin çok şehrinde benzer şekillerle üretildiği ve değişik isimler verildiğini bilmekteyiz. Üzümü ve şırayı mutfağında en iyi kullanan şehirlerimizden biri de gastronomi turizminde marka şehrimiz olan Gaziantep’tir. Hatta Gaziantep’te şıranın kıymetli bir kültürel miras olarak algılanması ve gelecek nesillere aktarılması amacıyla her yıl bir yiyecek içecek festivali de düzenlenmektedir. Şıra ve ürünleri bu şehrimizde sadece bir yiyecek maddesi değildir. İmece, dayanışma, gelenek, merasim, kutlama, ağırlama demektir.

Bu çalışmada Gaziantep yöresinde üretilen, esas maddesi şıra olan yiyecekler ve tamamen geleneksel üretim yöntemleri anlatılmaktadır. Şıra ve şıradan yapılan yiyeceklerin son yıllarda teknolojinin gelişmesi ile teknolojik yöntemlerle de üretildiğini görmekteyiz. Ticari amaçlı bu üretimden çok Gaziantep’in yaşayan ev halkının ihtiyacı için üretilen ve ilin kırsal kesiminde de devam eden geleneksel üretim yöntemine dikkat çekilmektedir. Özellikle bu ürünlerin üretilmesinde geleneksel yöntemleri korumak, gastronomi kültürünü ön plana çıkartmak, doğal, sağlıklı, lezzetli ürünler demektir. Şıradan üretilen ürünler, aslında üretilip bir yiyecek olmalarının yanında, farklı gıda muhafaza yöntemlerini de içermektedir. Şıradan yapılan bu ürünlerin yapımında ve sonrasında uygulanan yöntemler bize Türk mutfağında yer alan özellikle kış aylarında tüketilmek üzere değişik saklama yöntemlerini de hatırlatmaktadır.

Üzüm ve şıra kullanılarak yapılan bu çalışmadaki ürünler Gaziantep’te tüketildiği kadar, ili çeşitli amaçlarla ziyaret eden kişilerin yanlarında hediye olarak götürdükleri başlıca ürünler olması açısından da dikkat çekmektedir. Hemen hepsinin ekonomik anlamda katkısı da gün geçtikçe artmaktadır.

Araştırma kapsamında yöre halkı ile yapılan görüşmelerden elde edilen veriler, yapılan alan taraması ve yerinde yapılan gözlemler sonucu bölgenin sahip olduğu köklü şıra kültürünü ortaya çıkararak bu değerlerin bölge turizm pazarlamasında bir çekicilik unsuru olarak geliştirilmesi konusunda şu öneriler getirilebilir:

- Gaziantep bölgesine tur getiren seyahat acentelerinin ve tur rehberlerinin bölgenin sahip olduğu köklü şıra kültürü hakkında bilgi sahibi olmaları ve tur sırasında bu bilgileri turistlere aktarmaları sağlanmalıdır.
- Bölge şıra ürünlerinin turistik bir ürün olarak tanıtılması sağlanmalıdır.
- Gaziantep’in uluslararası tanıtım fuarlarında bölgenin sahip olduğu köklü şıra tarihi ve kültürü hakkında tanıtıcı bilgiler verilmelidir. Özellikle yörede bu amaçla yapılan faaliyetler desteklenmeli ve sürekliliği sağlanmalıdır.
- Ürünlerin geleneksel üretim yöntemleri korunmalı, reçeteler oluşturulmalı ve gelecek nesillere aktarılması sağlanmalıdır.
- Üzüm üreticileri ve bağcılıkla uğraşan çiftçilerin teşvik edilmesi ve desteklenmesi sağlanmalıdır.

KAYNAKÇA

- DOĞAN, M., KAYA, Ş.C., KEYFLİ, F.,(2000), *Gaziantep Yemekleri*, 2.baskı, Gaziantep: Gaziantep Valiliği İl Turizm Müdürlüğü, s.30
- DURLU ÖZKAYA F., SÜNNETÇİOĞLU, S., CAN, A.,(2013), Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies (jotags)*,1(1), 17
- GAP BÖLGE KALKINMA İDARESİ, (2016), *Mezopotamya Destansı Topraklar*, Şanlıurfa: Ceviz Yayıncılık, s.10-14-22
- GAP BÖLGE KALKINMA İDARESİ, (2016), *Mezopotamya Destansı Topraklar*, Şanlıurfa: Ceviz Yayıncılık, s.50
- GAZİANTEP VALİLİĞİ İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ, (2018), *Gaziantep Mutfağı Broşürü*, Gaziantep, s.2
- GİRİTLİOĞLU, İ., ARMUTCU, B., DÜZGÜN, M., (2016), Geleneksel Gaziantep Mutfağının Kuşaklararası Bilinirliğine Yönelik Bir Araştırma, *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(17), 126-12
- HALL, M. C. ve SHARPLES, L. (2003), The Consumption of Experiences or the Experience of Consumption? An Introduction to the Tourism of Taste, C.M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis ve B. Cambourne içinde, *Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets*.(1-25), Londra: Butterworth Heinemann
- KAYA, C., YILDIZ, M., HAYOĞLU, İ., KOLA, O., (2005), Pekmez Üretim Teknikleri. *GAP IV. Tarım Kongresi, Bildiri Kitabı*, II. Cilt, 1487-1488.
- SARIŞIK, M., ÖZBAY, G., (2015), Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26 (2), 266
- SÜNNETÇİOĞLU, S., ÖZKÖK, F., (2017), Güzel, Özgün ve İyi Yemeğin Peşindeki Yolculuk: Gastronomi, *Journal of Awareness*, vol.2, 586-588
- ŞANLIER, N., CÖMERT, M., DURLU ÖZKAYA, F., (2012), Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı, *Milli Folklor Dergisi*, Yıl 24, Sayı 94, s.153-160
- ŞENOCAK, E.(2007), Türk Halk Kültüründe ve Mitolojik Bağlamda Üzümün Yeri, *Milli Folklor Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi*, 2007, Yıl 19 (76), 164.
- TÖRE BAŞAT, H., SANDIKÇI, M., ÇELİK, S., (2017), Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış ve Pazarlanmasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies (jotags)*,5(2).112,64
- UÇAR, A., (2008), Geleneksel Türk Tadı: Pekmez, 38. *ICANAS Bildiriler*. Maddi Kültür. III. Cilt. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, Ankara,1387
- YÜNCÜ, H.R., (2010), Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi Ve Perşembe Yaylası, *10. Aybastı-Kabataş Kurultayı*, Ankara: Detay yayıncılık, 29-30-31

İNTERNET KAYNAKLARI

- GASTRONOMİ TURİZM DERNEĞİ, (2016), *Gastronomi Turizmi Nedir?*, 10 Ekim 2018 tarihinde <http://www.gastronomiturizmderneği.com.tr/> adresinden alındı.
- GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ, (2018), 18 Ekim 2018 tarihinde <http://gastroantep.com.tr/yemekler.php> adresinden alındı.
- GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ, (2018). 20 Ekim 2018 tarihinde <http://www.gastroantep.com.tr/toplumsal-gastronomi.php> adresinden alındı.

GAZİANTEP İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ, (2018), 22 Ekim 2018 tarihinde <http://www.gaziantepturizm.gov.tr/TR-52328/gastronomi-turizmi.html> adresinden alındı.

KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI ARAŞTIRMA VE EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ, (2018), 01 Ekim 2018 tarihinde <http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR-131492/pekmez-ve-sira-yapimi.html> adresinden alındı.

.