

XVIII. YÜZYILIN İKİNCİ YARISINDA GAZİANTEP MUTFAĞI

Gaziantep Kitchen in the Second Half of the 18th Century

Yard. Doç. Dr. Zeynel ÖZLÜ*

ÖZET

Bu araştırma, tereke defterlerinin (miras kayıtları) verileri doğrultusunda XVIII. yüzyılın ikinci yarısında Gaziantep'te kullanılan mutfak malzemeleri ve fiyatlarını değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Bu amaçla mutfak malzemelerindeki benzerlik ve farklılıklar incelenmiş ve değerlendirilmiştir. Bugün çoğunlukla kullanılmayan bu malzemelerle ilgili kayıtlar, kültürel yapımızın zenginliğini ortaya koyması açısından büyük bir değer taşırlar. Mutfakta kullanılan bazı materyaller şunlardır: Mutfak kazanları (Acem ve kuzu kazanı), Acem lengeri, Fağfur (Çin işi) ve İznik orijinli eşyalar, Barak tas, sini, cezve, satıl, maşrapa ve sefer tası. Gaziantep'te yapılan bakır eşyalar sahan, tas, sini, güğüm, cara, leğençe, havan, çömçe, kepçe, kevgir, ağızlık ve filcan (fincan) zarfıdır.

Anahtar Kelimeler

Tereke, mutfak, Gaziantep, On sekizinci Yüzyıl, kültür

ABSTRACT

This work aims to study and evaluate the kitchen tools and their prices used in Gaziantep in the second half of the 18th century according to the estate data. It also studies the similarities and differences of the kitchen materials. These figures are not often used any more but they have a great significance with respect to our cultural richness. Some materials used in the kitchen boilers (such as Persian and kuzu boilers), Persian plates, fağfur (Ancient title of the Emperor of China: porcelain) and cutlers that were originally from İznik, Barak (name of Turkish tribe) tas (a deep cup of for drinking water), sini (tray), cezve (a kind of cup used for making coffee), satıl (used for carrying water, a kind of bucked for liquids), maşrapa (a jug for ayran and water) and sefer tası (a kind of cup used for carrying meals). The copper works in Gaziantep have been made sahan (large copper food dish), bowl, sini, güğüm, cara, leğençe, havan, çömçe, kepçe, kevgir, ağızlık and filcan (fincan) zarfı (cupholder in which a cup of hot coffee is placed).

Key Words

Estate, kitchen, Gaziantep, 18th century, culture.

A. GİRİŞ

Bugün Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin en büyük şehri ve vilayet merkezi (Darkot, Dağhoğlu 1961: 64) olan Gaziantep şehri Hititler tarafından kurulmuştur. (Özdeğer 1982: 5) Hazreti Ömer zamanında İslam orduları tarafından feth edilen şehre, şehrin etrafındaki pınar ve sulara izafeten pınar şehri anlamına gelen "Ayıntab" ismi verilmiştir. (Yavuz 1999: 165) Türklerin XI. yüzyılın sonlarına doğru Güneydoğu Anadolu'ya yoğun bir şekilde yerleşmeye başladıkları bilinmektedir. Bu hareketler sırasında 1067'de önce Antep ve Raban'da Türk egemenliği kurulmuştur. (Özdeğer 1966: 466-477) Antep, 20 Ağustos 1516'da

Osmanlı yönetimine girmiştir. (Yavuz 1999: 167) Yavuz Selim döneminde, kısa bir süre için Halep vilayetine, Kanuni döneminin ilk yıllarında Eyalet-i Şam'a, sonraki yıllarda Eyalet-i Haleb'e, 1531'den 1818'e kadar sancak statüsüyle Maraş Eyaletine bağlı kalmıştır. (Pekdoğan 1999: 12)

16. ve 17. yy.da Antep'te sanayi ve ticaret hızla gelişmiş, ancak Antep'in Osmanlı idaresine katılmasından bu yana devam eden Arap ve Kürt aşiretlerinin saldırıları 17. ve 18. yy.'da çok sıklaşmıştır. (Şıvgın 1997: 17-19, Özlü 2005: 201-203) Nihayet 18. yüzyılın başından 1760'a kadar olan dönemde Osmanlı Devleti hem siyasi hem ekonomik bakımdan belirgin

* Abant İzzet Baysal Üniversitesi Düzce Meslek Yüksekokulu Öğretim Üyesi.

bir genişleme içindeyken, 1760'tan sonra gözle görülür bir daralma içine girmiştir. (Ergeç 1988: 518)

Araştırma konumuzu teşkil eden kadı sicilleri devlet ile halk arasında pek çok yetki ve görevle donatılmış olan ve insanlar arasında meydana gelen davaları dini hükümlere uygun olarak karara bağlayan kadılar tarafından tutulan defterlerdir. (Öztürk M. 1991: 93, Akgündüz 1989: 68) Kadı sicilleri şehir tarihi araştırmalarında çok büyük bir öneme sahiptir. Çünkü bunlardan ait oldukları yerde yaşayan halkın günlük hayatını, (Artan 1998) giyecek (Özlü 2006) ve yiyecek fiyatlarını, çarşılarını, evlerini örf ve âdetlerini, mobilya ve mutfak takımlarını, taşınmazlarını, hayvan cins ve miktarlarını, anbarlarda ve tarlalarda mevcut gıda maddelerini, ticari mallarını (Özlü 2004) ve bütün bu malların tahmini veya fiili olarak tahakkuk etmiş fiyatlarını öğrenebiliriz. (Barkan 1993: 1, İnalçık 1953-54: 54, Öztürk S 1995: 27, Yılmazçelik 1995: XVIII,)

B. GAZİANTEP MUTFAĞI

Zengin bir yemek kültürüne sahip olan Türkler, bu kültürün bir uzantısı olarak mutfaklarına büyük bir değer vermişlerdir. Son zamanlara gelinceye kadar Türk evlerindeki mutfaklar genellikle evin dışında bulunurdu. Bazı küçük evlerde evin alt katında ve bahçeye çıkıntılı olarak inşa edilirdi. Saray ve konaklarda ise mutfak, binadan oldukça uzakta ve bahçe içinde yapılırdı. Mutfak olarak yapılan binanın içinde büyük bir ocak bulunur, içi tencere ve kazan koymak için bölmelere ayrılırdı. (Cansız 1996: 120) Bu tür mutfaklar, bugün şehir merkezinde genel olarak ortadan kalkmakla beraber, Gaziantep köylerinde hâlâ devam etmektedir. Bu bölgede Türkler ile Araplar uzun yıllar iç içe yaşamış, dolayısıyla birbirlerini kültürel bakımdan etkilemişlerdir. (Korkmaz 1999: 92) Bazı mutfak malzemelerinin Arap orijinli adlandırılması bunun en belirgin göstergesidir. Arabî tencere ve Arap kazanı gibi.

1. Gaziantep Yiyecek Kültürü

Osmanlı ailesinin yiyecek kültürünün muhtelif kaynaklara bağlı olarak çok zengin olduğunun anlaşılmasına rağmen, analiz edilen Gaziantep terekelerinde ailelerin sahip olduğu yiyecek zenginliğini aynı derecede bulmak mümkün olmamıştır. Buna rağmen, tespit edilen yiyecekler arasında kuru yiyeceklerin yaygın olduğu görülmüştür. Bunlar içerisinde buğday (hınta), arpa, unluk arpa, darı, ağ darı, mısır, pirinç, pirinç çeltiği, nişasta, un, unluk buğday, bulgur, küncü (susam), küşne, calban, nohut, mercimek ve baklayı sayabiliriz. Yağlar arasında yağ, sade yağ, iç yağı, şerluğan yağı (olasılıkla kaymak), zeyt yağı (zeytin yağı), acı zeyt (ılgın ağacı yağı), kendir zeyt ve yağ mumu ifade edilebilir. Ayrıca kaynaklarda fındık, fıstık, boz fıstık, ben fıstık, üzüm, kuru üzüm, siyah üzüm, kuru kara üzüm, Behisni (Adıyaman / Besni) üzümü, incir, ceviz sucuğu, pekmez, asel, mumlu asel, enar, tuz, aktuz, şeker, firengi şeker, şekerleme, tulum peyniri, kahve çekirdeği, karışık kahve, loğlaz, biber, soğan, kısa soğan, nahna (lahana) yer almaktadır. Bu gıda maddeleri içerisinde kuru ve saklanabilen gıdaların çokluğu dikkat çekmektedir.

2. Gaziantep Mutfağında Kullanılan Kap-Kacaklar

İnsanlığın en önemli ihtiyaçlarından biri olan kap-kacakları Gaziantep tereke kayıtlarında bol miktarda görmek mümkündür. Bunlar Gaziantep halkının yaşantısının bir parçasını ve etnolojik özelliklerini yansıtan en belirgin unsurlardır. Gaziantep mutfak malzemeleri, yapılış ve kullanımındaki özelliklerine göre çeşitlilik göstermektedir. Bir çok mutfak eşyası, birbirine çok benzer veya çok yakın olduğu halde, ayrı ayrı isimlendirilmişler ve farklı amaçlar için kullanılmışlardır.

Bu amaçla, 1760-1770 yılları arasında kapsayan üç Gaziantep Kadı Sicilinde bulunan 1081 adet tereke kaydı ayrıntılı olarak incelenmiştir. Erkeklerle ait 718 kaydın 634'ü Müslim, 84'ü gayri Müslim'dir. Kadınlara ait 363 kaydın 308'i Müslim, 55'i

gayri Müslim'dir. Bunlar içinde askeri sınıf 242 kişi ile %22,37 orana sahiptir. Burada, Gaziantep yemek kültüründen ziyade bu yemeklerin hazırlanışında ve servisinde kullanılan eşyalar ve fiyatları tahlil edilmeye çalışılacaktır.

Gaziantep'te herkesin evinde bulunmadığını ve özel olduğunu düşündüğümüz mutfak takımlarının fiyatları ve ait olduğu kişiler Tablo 1'de gösterilmiştir.

Gaziantep'te özel olduğunu ve herke-

sin evinde bulunmadığını düşündüğümüz mutfak malzemelerinin 222'si yukarıdaki tabloda görüldüğü üzere askeri sınıf (seyyid, beşe, molla, fakı, imam v.s.), 140'ı çoğunluğu oluşturan askeri sınıf dışındaki teb'aya aittir.

Gaziantep'te bakır işleme el sanatının hangi tarihten beri devam edip geldiği bilinmemektedir. Ancak bu sanatla uğraşan büyüklerden ve bu işle iştigal edip bugün hayatta olmayan ustalardan edinilen bil-

Tablo 1: Gaziantep'te Kullanılan Özel Mutfak Malzemeleri ve Sahipleri

Mutfak Malzemeleri Çeşitleri	Sahipleri		Fiyatlar (Kuruş Olarak)		
	Askeri Sınıf	Diğer	Minimum	Maksimum	
Kazan	Kuzu Kazanı	29	14	3	6
	Acem Kazanı	1	1	6	8
	Arap Kazanı	1	1	-	2
Taba	Börek Taba	1	-	1,25	1,5
	Çuluk Taba	1	-	-	1
	Çay Taba	1	-	-	0,125
Tas	Barak Tas	-	1	-	1
	Hoşab Tası	14	8	0,75	8
	Acem Tası	2	1	0,3	1
	Çorba Tası	-	2	-	0,5
	Billur Tas	1	-	-	0,5
Tencere	Arabi Tencere	-	1	-	2,5
	Kabak Tenceresi	-	1	-	1
Tabak	Kebap Tabakı	-	2	-	0,5
	İznik Tabakı	1	-	-	1
Tepsi	Acem Tepsisi	-	2	-	1
	Kadayıf Tepsisi	1	-	-	1
Lenger	Acem Lengeri	1	1	0,5	1,5
	Kuzu Lengeri	1	-	-	1,5
	Nakliye Lenger	1	-	-	0,6
	Cam Lenger	1	-	-	0,5
Çanak	Pağfür Çanak	1	-	-	4,5
	İznik Çanak	-	1	-	0,07
Sini	Kadayıf Sini	-	1	-	1
Kâse	Çorba Kâse	1	-	-	1,25
	Billur Kâse	-	1	-	1,25
Üsture(4,5 deste)	-	1	-	-	1,5
Satıl	Yoğurt Satılı	1	-	0,5	1
	Sahra Satılı	-	1	-	4
	Seyis Satılı	-	-	-	2
Leğence	Zincirli Leğence	-	1	-	1
Leğen	Hamur Leğeni	1	1	2	3
	Süzekli Leğen	1	2	1	2
Kaşık	Cimsir (15 Deste)	-	2	-	2,5
	Hamir Kemkeli	1	-	-	0,5
	Kemkeli (1 Deste)	1	-	-	1
	Mazi Kaş (Köhnne)	1	-	-	0,5
	Hoşab Kaşığı (1 Deste)	1	-	-	2
	Kemikli (4 Deste)	1	-	-	4
Süzek	Leğen Süzeği	1	-	-	0,5
	Satıl Süzeği	-	1	-	1
	Ekmeç Tahtası	1	1	0,125	0,75
Mutfak Tahtaları	Kıyma Tahta	-	1	-	0,75
	Kuba Tahta	1	-	-	5
	Kayırma Tahta	5	3	4	6
Badiye	Acem Badiye	-	2	2	6
Sofra	Al kutnu Sofra	1	-	-	6
Kahve Takımı	Kahve Tepsisi	14	10	0,5	1
	Filecan Zarfı	10	4	0,25	1,5
	Kahve İbriği	96	56	0,25	1,75
	Pağfür Filecan	19	14	0,19	2
	Kitabi Filecan	2	1	-	0,375
	İznik Filecan	1	1	0,05	1,5
	Kahve Güğümü	1	-	-	1,5
Şerbet Takımı	Şerbet Makraması	1	-	-	1,6
	Pekmez Şerbeti Tası	-	1	-	0,5
Su Takımı	Billur Maşraba (üç Çanakla)	1	-	-	1
Et Satılı	-	1	-	0,375	0,5

gilere göre, bakır işlemeciliği tarihinin, insanlık tarihi kadar eski olduğudur. Bakır eşya, bakırdan ve pirinç diye tabir edilen bakır ve çinkonun karışımından elde edilen maddeden işlenerek yapılır. Antep bakır işleminin özelliği tek parça olarak imal edilmesidir. Yani lehim ya da benzeri bir yolla birleştirme yapılmamasıdır. (Gaziantep El ve Ev Sanatları: 7-8, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Dergisi 1997: 154-156) Ancak belgelerde bakır işleminin niteliği hakkında bir bilgi bulunamamıştır. Yapılan araştırmalarda terekelerde bir çok mutfak malzemesi ifade edilmesine rağmen ancak 83 adet bakır, 2371 adet İznik orijinli mutfak malzemesi tespit edilmiştir. Evinde bakır ve İznik orijinli malzeme bulunan kişiler genelde askeri sınıfa mensup ve servet bakımından durumları iyi olan kişilerdir.

Sicillerdeki tereke kayıtlarında mutfak malzemesinin cinsi, adedi, tahmini veya müzayede sonundaki fiyatı yazılıdır. Ancak bu malzemelerin bazıları eski ve kullanılmış, bazıları da yenidir. Bu yüzden aynı malzemenin değişik fiyatlarla tespit edildiği ortaya çıkmaktadır. Biz fiyat hareketleri ile ilgili değerlendirmeyi yaparken, malzemelerin minimum ve maksimum değerini vererek o malzemenin fiyatını vermeye çalışacağız. Malzemenin eski veya yeni oluşu, piyasa şartları, müzayedenin

getirdiği olumsuzluklar, tahmini fiyat takibinde şahsi düşünceler ve malzemenin nicelik bakımından aynı olmayışı gibi etkenler istatistiksel açıdan kusursuz rakamlar vermemize imkân vermemektedir. (Özlu 2003: 105-158) Ancak bu kayıtlar, XVIII. yüzyılın ikinci yarısının Gaziantep’le ilgili fiyat hareketlerini göstermesi bakımından önemlidir. Gaziantep’te yaşayan kadın ve erkeklerin kullandığı çok çeşitli mutfak eşyalarının fiyatları ilerdeki tablolarda gösterilmiştir. Tablolarda görüleceği üzere bazı mutfak eşyalarının değişik türleri arasındaki fiyatlarda önemli farklılıklar görülmektedir.

1) Kazan / Çömçe-Kepçe-Kevgir

Kazan, çok miktarda yemek pişirmeye ya da bir şey kaynatmaya yarar büyük, derin ve kulplu kaptır. Kazan fiyatları 0,75-40 kuruş arası seyretmiştir. Bunlar içerisinde helvacı kazanının helvacı birisine ait olduğu düşünülmektedir. Kazanlar içerisinde Arap ve Acem olarak nitelendirilen kazanlar, Gaziantep’in Arap ve İran toplumuyla etkileşim içerisinde olduğunun göstergeleridir. Ayrıca Gaziantep’te sulu yemekler için sulu kazanı, yağ kaynatmak için yağ kazanı, pekmez yapmak için tekide kazanı ve kuzu kafası pişirmek için kuzu kazanı kullanılmıştır. Fiyatlar kazanın işlevi ve büyüklüğüne göre değişmektedir.

Çömçe, süzgeçsiz çukur kepeçdir. (Ömer Asım 1933: 172) Kepeç, sulu yiyecekleri karıştırmaya, dağıtmaya yarayan, uzun saplı, yuvarlak ve derince kaşıktır. Kevgir ise uzun saplı, yayvan ve delikli kepeçdir. Çömçe fiyatları 1 pare-0,75 kuruş; kepeç 0,5-0,75 kuruş; kevgir 0,25-1 kuruş civarında seyretmiştir. Bu malzemelerin fiyatları, malzemenin bakır olup olmasına göre değişmektedir.

2) Tencere

Tencere, içinde yemek pişirilen, kapaklı, genellikle metal kaptır. Kazan da olduğu gibi tencere çeşitleri içerisinde de bir tür Arabi olarak nitelendirilen tencere tespit edilmiştir. Tencere fiyatları 0,75-5,75 kuruş arası seyretmiştir. Tencerenin fiyatı kapaklı-kapaklı ve küçük-büyük oluşuna göre değişmiştir.

Tablo 2: Kazan Çeşitleri ve Fiyatları		
Kazan Çeşitleri	Fiyatları (Kuruş Olarak)	
	Minimum	Maksimum
1. Kulplu Kazan	0,75	3
2. Arap Kazanı	2	-
3. Kazan Sacı	2	-
4. Helvacı Kazanı	2,5	40
5. Kuzu Kazanı	3	6
6. Köhne Kuzu Kazanı	3	-
7. Kapaklı Kazan	3	-
8. Kapaksız Kuzu Kazan	4	8
9. Kebir Sahan Kazan	4	-
10. Kebir Kazan	5	-
11. Sulu Kazanı	5,5	-
12. Acem Kazanı	6	8
13. Yağ Kazanı	6	-
14. Kebir Kuzu Kazan	8	10
15. Sağır Tekide Kazanı	15	-
Çömçe-Kepçe-Kevgir Çeşitleri	Minimum	Maksimum
1. 15 Çömçe	15 pare	-
2. Kevgir Çömçe	0,75	1
3. Bakır Çömçe	0,75	-
4. Kepeç	0,5	0,75
5. Bakır Kepeç	0,5	0,75
6. Kevgir	0,25	1
7. Bakır Kevgir	0,5	-

Tablo 3: Tencere Çeşitleri ve Fiyatları		
Tencere Çeşitleri	Fiyatları (Kuruş Olarak)	
	Minimum	Maksimum
1. Kapaksız Tencere	0,75	2,5
2. Sağır Kapaksız Tencere	0,75	-
3. Sağır Tencere	1	5
4. Kapaklı Tencere	1	-
5. Ufak Tencere	1,25	-
6. Orta Tencere	2	-
7. Arabi Tencere	2,5	-
8. Kebir Tencere	3	5,75

3) Sahan ve Tas

Sahan, içinde yemek ısıtılan ya da yumurta gibi şeyler pişirilen, derinliği az metal kaptır. Sahan fiyatları 2,5 pare ile 2,5 kuruş arasında değişmektedir. Sahanın eski-yeni, bakır, kapaklı-kapaksız, küçük-büyük oluşu veya işlevine (kahve sahanı) göre fiyatı değişmiştir.

Tablo 4: Sahan Çeşitleri ve Fiyatları		
Sahan Çeşitleri	Fiyatları (Kuruş Olarak)	
	Minimum	Maksimum
1. Tuç Sahan	2,5 pare	2,5
2. Çıttı Sahan	0,2	-
3. Ayaklı Sahan	0,25	1
4. Kebir Sahan	0,25	1,5
5. Cedit Bakır Sahan	0,3	-
6. Ayaklı Tuç Sağır Sahan	0,375	-
7. Çarç İşi Sahan	0,42	-
8. Kapaksız Sahan	0,5	-
9. Kırmızı Sahan	0,5	-
10. Sağır Ayaklı Sahan	0,5	-
11. Kahve Sahan	0,5	-
12. Sağır Kapaklı Sahan	0,7	-
13. Kapaklı Sahan	1	-
14. Ebteli Kebir Sahan	1	-
15. Bakır Sahan	1,5	-
16. Cedit Sahan	2,5	-
Tas Çeşitleri	Minimum	Maksimum
1. Kara Tas	0,08	-
2. Silah Tas	0,125	-
3. Şerbet Tas	0,125	-
4. Demir Tas	0,125	-
5. Köhne Tuç Sağır Tas	0,14	-
6. Gücek Tas	0,2	-
7. Su Tas	0,25	1
8. Sağır Tas	0,25	-
9. Acem Tas	0,3	1
10. Cara Tas	0,3	-
11. Curadan Tas	0,5	1
12. Kebir Tas	0,5	1,5
13. Saplı Tas	0,5	1,5
14. Kuplu (Kulplu) Tas	0,5	2
15. Kapaklı Tas	0,5	2,5
16. Yıldız Tas	0,5	-
17. Tabeli Tas	0,5	-
18. Sağır Eysat Tas	0,5	-
19. Billur Tası ve Kapak Tas	0,5	-
20. Çorba Tas	0,5	-
21. Şerit Tas	0,5	-
22. Behrenli Tas	0,5	-
23. Sari Tas	0,625	-
24. Hoşab Tas	0,75	8
25. Kırmızı Tas	0,75	-
26. Kapaklı Sağır Tas	0,75	-
27. Kapaklı Hoşab Tas	0,75	-
28. Mathah Tas	1	2
29. Kebir Kapaklı Tas	1	-
30. Kapaklı Şerbet Tas	1	-
31. Kebir Saplı Tas	1	-
32. Barak Tas	1	-
33. Culgatan Tas	1	-
34. Cedit Saplı Tas	1,5	-
35. Badiye Tas	1,5	-
36. Sahan Tas	1	-

Tas, genellikle içine sulu şeyler konulan metal v.b.den yapılmış kaptır. Tas fiyatları 0,08-8 kuruş arasında seyretmiştir. Tasın küçük-büyük, saplı-sapsız, sarı-kırmızı, bakır-demir, yıldızlı, kapaklı-kapaksız oluşu, kullanıldığı yerler (mutfakta, banyoda) ve işlevine göre fiyatı değişmiştir. Tasın işlevi arttıkça fiyat yükselmiştir. 8 kuruşa kadar yükselen hoşab tası genelde servet bakımından yüksek ve askeri sınıfa mensup kişilerin evinde bulunmaktadır.

4) Tabe ve Tabak

Tabe, tava demektir. (Barkan 1993: 478) Tabe fiyatları 0,125-2,5 kuruş arası seyretmiştir. Fiyatlar tabenin küçük-büyük, kulplu-kulpsuz, kapaklı-kapaksız, madeni ve işlevine (Börek, culuk-hindi, çay) göre değişmiştir. Tabe fiyatları içerisinde en yüksek olan kapaklı ve demir tabedir. (Resim için bakınız Ek 5)

Tabak, yiyecek koymaya yarar, az derin ve yayvan kaptır. Tabak fiyatları 0,5-1 kuruş arasında seyretmiştir. Tabanın orijini ve işlevine göre fiyatlar değişmiştir.

5) Tepsi ve Sini

Tepsi, fincan, tabak, bardak gibi şeyleri taşımaya yarayan, türlü büyüklükte, derinliği olmayan düz kaptır. Tepsi fiyatları 0,25-2 kuruş arası seyretmiştir. Tas ve sahanın kırmızı renkleri olmasına rağmen tepsinin sarı ve beyazı tespit edilmiştir. Tepsinin büyük-küçük, eski-yeni ve işlevine (kadayıf tepsi ve düğün törenlerinde kullanıldığı düşünülen cihaz tepsi) göre fiyatı değişmiştir. Tepsiler içerisinde işlevden ziyade hacim olarak büyük olanlar fiyat bakımından yüksektir.

Tablo 5: Tabe Çeşitleri ve Fiyatları		
Tabe Çeşitleri	Fiyatları (Kuruş Olarak)	
	Minimum	Maksimum
1. Börek Tabe	1,25	1,5
2. Kapaklı Tabe	1,25	2,5
3. Culuk Tabe	1	-
4. Börek Tabe	1	-
5. Kebir Tabe	1	-
6. Su Tabe	0,25	-
7. Burun Tabe	1	-
8. Kuplu (Kulplu) Tabe	0,5	-
9. Çay Tabe	0,125	-
10. Demir Tabe	2,5	-
Tabak Çeşitleri	Minimum	Maksimum
1. Kebap Tabakı	0,5	-
2. 7 Takılı Tabak	1	-
3. İznik Tabak	1	-
4. 4 Tabak (11 İznik Çanakla)	3	-

Tablo 6: Tepsi Çeşitleri ve Fiyatları		
Tepsi Çeşitleri	Fiyatları (Kuruş Olarak)	
	Minimum	Maksimum
1. Sarı Tepsi	0,25	-
2. Beyaz Tepsi	0,25	-
3. Cihaz Tepsi	0,5	-
4. Tepsi	1	-
5. Acem Tepsi	1	-
6. Kadayf Tepsi	1	-
7. Köhne Tepsi	1	-
8. Kebir Tepsi	1,5	-
9. Hacim Tepsi	2	-
Sini Çeşitleri ve Diğer Parçaları	Minimum	Maksimum
1. Köhne Sağır Sini	0,2	-
2. Sini Altı Demir	0,5	2,5
3. Sofra Sini	0,5	-
4. Sağır Sini	0,75	2,5
5. Su (?) Sini	1	1,5
6. Kadayf Sini	1	-
7. Sini Altı	1,5	-
8. Badiye Sinisi	1,5	-
9. Sini İskembesi	1,5	-
10. Demir Sini İskemlesi	1,5	-
11. Sini	2,5	6
12. Kebir Sini	5	36
13. Orta Sini	8	10
14. Cedit Kebir Sini	11	-
15. Bakır Elvan Cedit Sini	13	-

Sini, bir ayak ya da sehpa üzerine konularak, yemek tabakları vb. konan ve yemek yemek için kullanılan bakır veya pirinçten büyük tepsidir. Çok büyüklerine meydan sinisi denirdi (Kayaoğlu 1998: 166-167, Gaziantep El ve Ev Sanatları 1999: 9). Sini fiyatları 0,2-36 kuruş arası seyretmiştir. Sininin küçük-büyük, eski-yeni, maden, işleme (elvan) oluşu ve işlevine göre fiyatlar değişmiştir. Sininin işlevinden ziyade hacim ve madeni, fiyatını yükseltmiştir. (Resim için bakınız Ek 3)

6) Lenger ve Badiye

Lenger, yayvan ve kenarları geniş büyük bakır kaptır. Lenger fiyatları 0,22-5 kuruş arası seyretmiştir. Sahan da olduğu gibi lengerin de kırmızı ve çıtçıtılı türü tespit edilmiştir. Lengerin küçük-büyük oluşu, orijini (Acem) ve işlevine (kuzu kafası ikramında) göre fiyatı değişmiştir. (Resim için bakınız Ek 2)

Badiye, dibi geniş, ağzı daha dar kazan, büyük bakır tas, yayvan toprak kap anlamlarına gelir.(Ömer Asım 1933: 65). Badiye fiyatları 1-17 kuruş arası değişmiştir. Badiyenin küçük-büyük, eski-yeni oluşu orijini (Acem) ve işlevine göre fiyatı değişmiştir. (Resim için bakınız Ek 1)

7) Çanak ve Na'lbeki

Çanak, porselen tabaktır. (Ömer Asım 1933: 96) Çanak fiyatları 0,7-5 kuruş arası

Tablo 7: Lenger Çeşitleri ve Fiyatları		
Lenger Çeşitleri	Fiyatları (Kuruş Olarak)	
	Minimum	Maksimum
1. Çıtçıtı Lenger	0,22	0,25
2. Çit Lenger	0,25	-
3. Pare Lenger	0,3	-
4. Acem Lenger	0,5	1,5
5. Kebir Lenger	0,5	2
6. Lenger	0,5	5
7. Sahan Lenger	0,5	-
8. Sağır Lenger	0,5	-
9. Cam Lenger	0,5	-
10. Nakliye Lenger	0,6	-
11. Kırmızı Lenger	0,8	-
12. Kuzu Lenger	1,5	-
13. Davı Olan Lenger	2	-
14. Kebir Kuzu Lenger	3,6	-
Badiye Çeşitleri	Minimum	Maksimum
1. Sağır Badiye	1	2
2. Köhne Badiye	1	-
3. Tahne Badiye	1	-
4. Acem Badiye	2	6
5. Badiye	2,5	8
6. Kebir Badiye	7	17

seyretmiştir. Çanak fiyatları işlevi (su ve et konulan çanak), orijini ve deseni (fağfur-Çin işi) oluşuna göre değişmektedir.Çanaklar içerisinde fağfur çanak en yüksek fiyata sahiptir. Yozgat ile ilgili yapılan bir çalışmada çorba ve hoşaf ikramında kullanılan çanaklar da tespit edilmiştir.(Cansız 1996: 128)

Na'lbeki ufak tabak demektir. (Barkan 1993: 477) Na'lbeki fiyatları 0,1-1 kuruş civarında seyretmiştir. Na'lbeki'nin sahan ve lenger de olduğu gibi çıtçıtılı türlerine rastlanmıştır. Na'lbeki fiyatları küçük-büyük, ayaklı-ayaksız ve çıtçıtılı oluşuna göre değişmiştir.

8) Kâse ve Debbe

Kâse, cam, çini, toprak vb. yapılmış derince kaptır. Kâse fiyatları 1-1,25 kuruş arası seyretmiştir. Kâse fiyatları kâsenin işlevine (çorba ve badiye) ve yapıldığı malzemeye göre değişmiştir.

Tablo 8: Çanak Çeşitleri ve Fiyatları		
Çanak Çeşitleri	Fiyatları (Kuruş Olarak)	
	Minimum	Maksimum
1. İznik Çanağı	0,07	-
2. Çanak	0,25	2
3. Ma Çanağı	0,4	-
4. Raf Çanakları Dakımı	2	-
5. Ft Çanağı	3,75	-
6. Fağfur Çanak	4,5	-
7. Çanak Dakımı	5	-
Na'lbeki Çeşitleri	Minimum	Maksimum
1. Çıtçıtı Na'lbeki	0,1	-
2. Ayaklı Na'lbeki	0,25	-
3. Na'lbeki Demisi (?)	0,25	-
4. Sağır Na'lbeki	1	-

Debbe, içine yağ veya bal konan bakır kap demektir.(Barkan 1993: 474) Debbe, bugün depme olarak da kullanılmaktadır. Debbe fiyatları 0,5-2 kuruş arası seyretmiştir. Debbenin madeni ve işlevine göre fiyatları değişmiştir.

9) Satıl ve Güğüm

Satıl, su taşımada kullanılan kap demektir. Satıl fiyatları 0,25-4 kuruş arası seyretmiştir. Satıl fiyatları satılın küçük-büyük, kapaklı-kapaksız oluşu ve işlevine göre değişmiştir.

Güğüm ise yandan kulplu, boynu uzun genellikle bakırdan olan su kabıdır. Güğüm fiyatları 0,5-5 kuruş arası değişmiştir. Güğümün küçük-büyük oluşu ve madenine göre fiyatı değişmiştir. Güğümle aynı işlevi gören satılın bakırına rastlanmamasına karşın toplam 6 adet bakır güğüm tespit edilmiştir.

10) Ustüre, Tanker ve Cara

Toprak kâse veya su bardağı anlamındadır. (Barkan 1993: 478) 1,5 kuruş değer biçilen 4,5 deste ustüre, Molla Mehmet'in attar dükkânındaki eşyası içerisinde ifade edilmiştir.(Gaziantep Şer'iyeye Sicili 128,1189-1190 :197)

Tablo 9: Kâse Çeşitleri ve Fiyatları		
Kâse Çeşitleri	Fiyatları (Kuruş Olarak)	
	Minimum	Maksimum
1. Badiye Kâsesi	1	-
2. Çorba Kâsesi	1,25	-
3. Billur Kâse	1,25	-
Debbe Çeşitleri		
	Minimum	Maksimum
1. Yağ Debbesi	0,5	2
2. Bakır Debbe	1	-
3. Bakır Yağ Debbe	2	-

Tablo 10: Satıl Çeşitleri ve Fiyatları		
Satıl Çeşitleri	Fiyatları (Kuruş Olarak)	
	Minimum	Maksimum
1. Sağır Satıl	0,25	2,25
2. Satıl Kapağı	0,25	-
3. Köfte Satıl	0,3	0,5
4. Yoğurt Satıl	0,5	1
5. Kılıb Satıl	0,5	-
6. Berber Satıl	0,8	-
7. Kapaklı Satıl	1	2
8. Kebir Satıl	1	3
9. Sağır Kapaklı Satıl	1	-
10. Su Satıl	1,5	2
11. Sevis Satıl	2	-
12. Kapaklı Kebir Satıl	2	-
13. Kebir Su Satıl	3	-
14. Sahra Satıl	4	-
Güğüm Çeşitleri		
	Minimum	Maksimum
1. Bakır Güğüm	0,5	3
2. Sağır Güğüm	1	2
3. İbrik Güğüm	1	-
4. Güğüm	2	4
5. Kebir Güğüm	5	-

Tanker,Gaziantep'te su kabı için kullanılan ifadelerdendir. 560 kuruşluk serveti olan Molla unvanlı bir kişinin mutfak eşyaları arasında 10 kuruş değerinde 16 adet tanker tespit edilmiştir.(Gaziantep Şer'iyeye Sicili 119 1174-1176: 146)

Cara ise özellikle tuzlanmış tereyağını ihtiyaç olduğunda kullanmak için çamurdan yapılmış ve fırında pişirilmiş özel küptür. Ancak belgelerde toprak türüne rastlanmamıştır. Cara fiyatları 1-2,25 kuruş arası seyretmiştir. Caranın yapıldığı malzemeye göre fiyatı değişmiştir.

11) Katremiz, Küp ve Bakraç

Katremiz, cam şişe veya vazo demektir.(Barkan 1993:476) Katremiz fiyatları 0,25-1,5 kuruş arası seyretmiştir. Fiyatlar katremizin küçük-büyük oluşu ve işlevine göre (pekmez v.s. konan katremiz) değişmiştir.

Bakraç ise, çoğunlukla bakırdan yapılan küçük kova demektir. Belgelerde pek fazla bakraç çeşidine rastlanmamıştır. 380 kuruşluk serveti olan köle unvanlı bir kişiye ait 1 kuruş değerinde bir adet bakraç tespit edilmiştir. (Gaziantep Şer'iyeye Sicili 119 1174-1176: 148)

12) Leğen ve Leğence

Leğen, genellikle içinde bir şey yıkamak için kullanılan metal ya da plastikten yapılmış yayvan kaptır. Leğen fiyatları 1-3 kuruş arası seyretmiştir. Leğenin işlevi arttıkça fiyatı yükselmiştir.

Leğence, küçük leğen demektir. Leğence fiyatları 0,5-5 kuruş arası seyretmiştir. Leğenin bakır olanı tespit edilememesine karşın leğencenin bakır olanları da tespit edilmiştir. Leğen, leğenceden büyük

Tablo 11: Cara Çeşitleri ve Fiyatları		
Cara Çeşitleri	Fiyatları (Kuruş Olarak)	
	Minimum	Maksimum
1. Bakır Cara Katre	1	-
2. Tahta Cara	2	-
3. Bakır Cara	2,25	-

Tablo 12: Katremiz ve Küp Çeşitleri ve Fiyatları		
Katremiz ve Küp Çeşitleri	Fiyatları (Kuruş Olarak)	
	Minimum	Maksimum
1. Katremiz	0,25	1,5
2. Sağır Katremiz	0,375	-
3. Pekmez Küpü	1	-
4. Küp Sacıt	1	-
5. Katremiz Küp	5	-

Leğen Çesitleri	Fiyatları (Kuruş Olarak)	
	Minimum	Maksimum
1. Süzekli Leğen	1	2
2. Süzekli El Leğeni	1	-
3. Hamur Leğeni	2	3
Leğençe Çesitleri	Minimum	Maksimum
1. Sağır Leğençe	0,5	1
2. Leğençe	1	3,75
3. Zincirli Leğençe	1	-
4. Kırmızı Leğençe	1	-
5. Kebir Leğençe	2	5
6. Köhne Kebir Leğençe	2	-
7. Cedit Bakır Leğençe (100 Kıyye)	270	-

olmasına rağmen daha yüksek olan leğençe fiyatları tespit edilmesi dikkat çekicidir. Leğençe fiyatları küçük-büyük, eski-yeni ve zincirli olup olmayışına göre değişik fiyatlarla seyretmiştir.

13) Havan ve Dibek

Havan, içinde bir şey dövüp ufaltmaya yarayan tahta, taş, maden ya da plastikten yapılan kap demektir. Havan fiyatları 0,5-3 kuruş arası seyretmiştir. Fiyatlar havanın küçük-büyük oluşu veya madenine göre değişmiştir. (Resim için bakınız Ek 4)

Dibek ise taştan ya da ağaçtan yapılmış büyük havan demektir. Belgelerde demir el dibek için 1 kuruş değer biçilmiştir. (Gaziantep Şer'iye Sicili 119 1174-1176: 234)

14) Süzek ve Kaşık

Süzek, sıvıları süzmeye yarayan araç demektir. Süzek fiyatları 0,5-2 kuruş arası seyretmiştir. Fiyatlar süzeğin eski-yeni,

Havan Çesitleri	Fiyatları (Kuruş Olarak)	
	Minimum	Maksimum
1. Bakır Havan	0,5	3
2. Havan	0,75	1,5
3. Haki Havan	1	-
4. Demir Havan	1	-
5. 2 Kebir Havan, 1 Sini	20	-

Süzek Çesitleri	Fiyatları (Kuruş Olarak)	
	Minimum	Maksimum
1. Süzek Sacı	0,3	15
2. Köhne Süzek	0,5	-
3. Leğen Süzeği	0,5	-
4. Süzek	0,75	1
5. Satul Süzeği	1	-
6. Kebir Süzek	2	-
Kaşık Çesitleri	Minimum	Maksimum
1. Köhne Mazı Kaş Kaşık	0,5	-
2. Hamir Kemkeli Kaşık	0,5	-
3. Kaşık Sepeti	0,5	-
4. Kemkeli Kaşık (1 deste)	1	-
5. Kaşık (1 deste)	1	-
6. Kaşık (10 deste)	1	-
7. Hoşaf Kaşığı (1deste)	2	-
8. Cimsir Kaşık (15 deste)	2,5	-
9. Kemikli Kaşık (4 deste)	4	-

büyük-küçük oluşu ve kullanıldığı yere (satıl veya leğende) göre değişmiştir.

Kaşık, sulu yada kimi ufak taneli yiyecekleri ağza götürmeye yarayan saplı sofa aracıdır. Yemek kaşıkları şimşirden, hoşaf kaşıkları kemikten, tatlı kaşıkları gümüşten yapılır. Hoşaf kaşıkları biraz daha çukurca ve karınlıdır. (Cansız 1996:130). Gaziantep'te maden kaşıklara rastlanmamıştır. Kaşık fiyatları 0,5 kuruş civarında seyretmiştir. Fiyatlar kaşığın malzemesi ve işlevine göre değişmiştir. Ayrıca belgelerde kaşığın muhafaza edildiği bir adet kaşık sepeti tespit edilmiştir.

15) Ağzlık, Sacayağı, Ocak ve Sac

Ağzlık, bir sıvıyı ağız dar kaba aktarmak için kullanılan koni biçimindeki araçtır. Ağzlık fiyatları 0,3-3 kuruş civarında seyretmiştir. En pahalı ağzlıklar bakır ve kuş olarak tanımlananlardır. Sacayağı ise, üstüne sac, tepsi, tencere vb. konularak ateş yakılan, demirden, ortası boş üç ayaklı sehpadır. Belgelerde sacayağı için 1 kuruş değer biçilmiştir. (Gaziantep Şer'iye Sicili 119 1174-1176: 70,364 v.s.)

Ocak, ısı vererek üzerine ya da içine konulan maddeleri ısıtan, taşıyan, kaynatan araçtır. Sac ise yine bu nesneden yapılmış dış bukey pişirme aracıdır.

16) Masat ve Şiş

Bıçak bilemek için kullanılan çeliktir. Belgelerde masat için 0,5 kuruş değer biçilmiştir. (Gaziantep Şer'iye Sicili 126 1185-1189: 12)

Şiş ise, bir ucu sivri, demir ya da ağaçtan kimi zaman silah gibi kullanılabilen ince uzun çubuktur. Belgelerde demir şiş için 10 pare değer biçilmiştir. (Gaziantep Şer'iye Sicili 128 1189-1190: 126)

Ağzlık Çesitleri	Fiyatları (Kuruş Olarak)	
	Minimum	Maksimum
1. Ağzlık	0,5	-
2. Bakır Ağzlık	1	-
3. Kuş Ağzlık	3	-
Ocak ve Sac Çesitleri	Minimum	Maksimum
1. Sac	0,5	1,5
2. Kebir Ocak Maşası	0,5	-
3. Köhne Sac	1	-
4. Demir Sac	1	-
5. Ekmek Sacı	1,5	-
6. Demir Ocak	2	-
7. Kebir Sac	2	-
8. Kazan Sacı	3	-
9. Gümüş Sac	3	-

17) Mutfak Tahtaları ve Anbar

Gaziantep mutfağında çeşitli işlevler için tahtaların kullanıldığı anlaşılmaktadır. Bu tahtalardan, ekme tahtası, hamur tahtası olarak da adlandırılmaktadır. Üzerinde hamur açılır, yufka ekme veya mayalı ekme denen ekşili ekme yapılır. Üzerinde et kesilen veya doğranan tahtalar ise kıyma tahtası ve kavurma tahtası olarak isimlendirilmiştir.

Anbar ise içine kuru bakliyat konan bir çok bölmesi olan kiler vazifesi gören büyük sandıktır. Anbar fiyatları işlevine ve büyüklüğüne göre 1-10 kuruş arasında seyretmiştir.

18) Et ile ilgili Mutfak Malzemeleri

Gaziantep mutfağında etli yemeklerin bugün olduğu gibi o günde önemli yer tuttuğu bilinmektedir. Gaziantep'te et ile ilgili mutfak malzemelerinin çeşitleri şunlardır: Et kemi, et çulu, et kolalı, et gömleği, köfte satılı, masat.

19) Sofra

Sofra, masa, sini gibi şeylerin, yemek yemek üzere hazırlanmış durumudur. Gaziantep'te sini haricinde tahta, kumaş ve deriden yapılmış sofralar üzerinde de yemek yenildiği anlaşılmaktadır. Sofra fiyatları 0,25-8 kuruş civarında seyretmiştir. Fiyatlar sofranın küçük-büyük, desenli-desensiz, eski-yeni oluşu ve yapıldığı malzemeye göre değişmektedir.

Mutfak Tahtaları	Fiyatları (Kuruş Olarak)	
	Minimum	Maksimum
1. Ekme Tahtası	0,125	0,75
2. Ceviz Tahtası	0,44	-
3. Kıyma Tahtası	0,75	-
4. Kem Tahtası	1,5	-
5. Köhne Kavurma Tahtası	3	-
6. Kavurma Tahtası	4	6
7. Kuba Tahta	5	-
Anbar Çeşitleri	Minimum	Maksimum
1. Tahta Anbar	1	10
2. Anbar Sanduka	1,6	-
3. Ağda Anbarı	10	-

Et ile İlgili Mutfak Malzemeleri	Fiyatları (Kuruş Olarak)	
	Minimum	Maksimum
1. Köfte Satılı	0,375	0,5
2. Et Kolalı	0,5	-
3. Et Kemi	1	-
4. Et Çulu	1	-
5. Et Gömleği	2,14	3
6. Masat	5	-

Sofra Çeşitleri	Fiyatları (Kuruş Olarak)	
	Minimum	Maksimum
1. Kırmızı sofra	0,25	2
2. İp Sofra	0,25	2,5
3. Köhne Sofra	0,25	-
4. Deri Sofralık	0,3	-
5. Kayış Sofra	0,5	1
6. Tahta Sofra	0,5	1
7. Beyaz Sofra	0,5	1
8. Kebir Sofra	0,5	-
9. Kadife Sofra	0,5	-
10. Çizme Sofra	0,5	-
11. Sağır Sofra	0,5	-
12. Tekleme Sofra	1	1,5
13. Çit Sofra	1	1,75
14. Kırmızı Tekleme Sofra	1	2
15. Meşin Sofra	1	-
16. Minder Sofra	1	-
17. Mekbe Sofra	1	-
18. Kırmızı İp Sofra	1,5	-
19. Zincirli ve Gayrı Sofra	1,5	-
20. Kebir İp Sofra	2	-
21. Çatma Sofra	4	-
22. Basma Sofra	4	-
23. İşleme Sofra	5	-
24. Al Kutnu Sofra	6	-
25. Kebir Badiye Sofra	8	-

20) Kahve Takımı ve Fincan Zarfı

Kahve takımı, kahvenin hazırlanması, pişirilmesi, sunulması ve içilmesinde kullanılan aletlerin hepsine birden verilen addır. Tereke kayıtlarının çoğunda kahve ile ilgili kap-kacaklar yazılıdır ki, bundan da kahvenin her evin vazgeçilmez bir içeceği olduğunu öğrenmekteyiz. Eskiden kahve fincanları kulpsuz olduğundan, elin yanmaması için kahve fincanının içine kondu-

Kahve Takımı	Fiyatları (Kuruş Olarak)	
	Minimum	Maksimum
1. İznik Fılcan	0,05	1,5
2. Pağfır Fılcan	0,19	2
3. Kahve İbrigi	0,25	1,75
4. Kulak Fılcan	0,375	-
5. Kitabi Fılcan ve Bosus	0,375	-
6. Kahve Tebisi	0,5	1
7. Kahve Tabi	0,5	1
8. Bosus Fılcan	0,5	-
9. İbrik Cezve	0,75	1
10. Kahve Dibegi ve Tabesi	1	2
11. Köhne Kahve İbrigi	1	-
12. Cezve Kahve İbrik	1	-
13. Cezve	1	-
14. Kebir Kahve İbrigi	1	-
15. Canak Fılcan	1	-
16. Kahve Dibegi	1	-
17. Kahve Alatu	1,125	2
18. Saphi Kahve İbrigi	1,5	-
19. Kahve Güğümü	1,5	-
20. Arza Dem İbrik	2	2,5
21. Kahve Mangah	2	-
22. Kelendir Varak Fılcan	3	-
23. Kahve Dibegi ve Alatu	3	-
24. Kahve Busatu	5	-
25. Kahve İbrigi ve Alatu	5	-
26. Kahve Busatu Dakımı	20	-
Fincan Zarfı Çeşitleri	Minimum	Maksimum
1. Bakır Zarf	0,25	-
2. Bakır Yıldız Zarf	0,25	-
3. Sim Zarf	1	2
4. Tonbak Zarf	1	-
5. Kalay Zarf	1,5	-
6. Kem Hayar Zarf ve 8. Sim Zarf	25	-

Tablo 21: Şerbet Takımı ve Fiyatları		
Şerbet Takımı	Fiyatları (Kuruş Olarak)	
	Minimum	Maksimum
1. Şerbet Tası	0,5	5
2. Pekmez Şerbeti Tası	0,5	-
3. İki Kapaklı Şerbet Tası	0,5	-
4. Kapaklı Şerbet Tası	1	-
5. Şerbet Alatu	1	-
6. Kebir Şerbet İbriği	1,5	-
7. Şerbet Makraması	1,6	-
8. Şerbet İbriği	2	-
Su Kapları	Minimum	Maksimum
1. Ganne	0,25	-
2. Billur Şişe	0,43	-
3. Maşraba	0,5	1
4. Bakır Maşraba	0,5	-
5. Şişe	0,5	-
6. Billur Maşraba (3 Çanakla Beraber)	1	-
7. Matar	1	-
8. El Kanesi	1	-
9. 30 Bardak	1,5	-
10. Helva Destisi	2	-
11. Desti	3	-
12. Raf Makraması	1,25	3
13. Raf Takımı	1	4

ğu gümüş veya diğer madenlerden yapılan, çeşitli tekniklerle süslenmiş ayaklı kap anlamına gelen fincan zarfı kullanılmıştır. (Kayaoğlu 1998: 167) Kahve takımı içerisinde en pahalı malzeme “kelendir varak” olarak tanımlanan fincandır.

21) Şerbet Takımı ve Diğer Su Kapları

Şerbet takımı, şerbetin hazırlanıp sunulmasında kullanılan kaplardır. Şerbet genellikle meyve öz sularından yapılır. Gaziantep’te meyan kökünden yapılan meyan şerbeti meşhurdur. Bu tür şerbetlere Gaziantep’te “şurup”da denir. Şerbet takımı içerisinde en pahalı malzeme şerbet ibriğidir.

Su kaplarından maşraba, su, ayran vb. şeylerin konulduğu kaptır. (Gaziantep El ve Ev Sanatları 1999: 9) Desti ise kulp-lu, geniş gövdeli, dar boğazlı, emzikli yada emziksiz olabilen toprak kaptır.

C. SONUÇ

Gaziantep ailesinin mutfak kültürü çok zengindir. Terekelere her ne kadar yiyecek türleri çok fazla yansımamışsa da bu yiyeceklerin (hazırlanmasında) kullanıldığı malzemelerin zenginliği Gaziantep’in güçlü bir mutfak kültürüne sahip olduğunu göstermektedir.

Gaziantep mutfak malzemeleri, yapılış ve kullanımındaki özelliklerine göre çeşitlilik göstermektedir. Bir çok mutfak

eşyası, birbirine çok benzer veya çok yakın olduğu halde, ayrı ayrı isimlendirilmişler ve farklı amaçlar için kullanılmışlardır. Malzemeler içerisinde Acem ve Arap orijinli olanlar Gaziantep mutfağının bölge ülkeleri ile etkileşim içerisinde olduğunu göstermiştir. Kuzu, börek, culuk (culluk/hindi), çay, çorba, kabak, kebab, yoğurt, hoşaf, pekmez ve kavurma için özel malzemeler kullanılmıştır.

Malzemelerin teferruatları fiyatlara yansımıştır. Gerek özel olduğunu düşündüğümüz gerekse de herkesin evinde olası olan malzemeler arasında fiyat bakımından dikkate değer bir fark bulunmamaktadır. Ancak, insanlar olasılıkla varlık seviyelerine göre özel amaçlı mutfak malzemelerine yönelmiş olmalıydılar. Çünkü vesikalar özel amaçlı malzemeleri daha ziyade varlıklı veya vergiden muaf olan askeri sınıf mensuplarının kullandığını göstermektedir.

KAYNAKLAR

- Akgündüz, Ahmet (1989) *Şer’iye Sicilleri I*, İstanbul.
- Artan, Tülay (1998), “Terekeler Işığında 18. Yüzyıl Ortasında Eyüp’te Yaşam Tarzı ve Standartlarına Bir Bakış Orta Halliğin Aynası”, *18. Yüzyıl Kadı Sicilleri Işığında Eyüp’te Sosyal Yaşam*, 49-63, İstanbul.
- Barkan, Ömer Lütfi (1993) “Edirne Askeri Kassamına Ait Tereke Defterleri (1545-1659)”, *Belgeler*, C. III, S.5-6, T.T.K. Yayını, Ankara.
- Cansız, İsmail (1996), *Şer’iye Sicillerine Göre XIX. Yüzyıl Sonlarında Yozgat Sancağı*, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara.
- Darkot, B, Dağhoğlu, H. T. (1961), “Ayıntap”, *İslam Ansiklopedisi*, C. II, M.E.B. Yayınevi, İstanbul.
- Ergenç, Özer. 1988. “XVIII. Yüzyılda Osmanlı Sanayi ve Ticaret Hayatına İlişkin Bazı Bilgiler”, *Belleten*, C.III, S.203, 501-533, T.T.K. Yayınevi, Ankara.
- Gaziantep El ve Ev Sanatları*. 1999. Gaziantep İl Turizm Müdürlüğü, Gaziantep.
- Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Kültür Dergisi*, Ocak 1997. Yıl 8, S.7.
- Gaziantep Şer’iye Sicili*, No: 119, (1174-1176)
- Gaziantep Şer’iye Sicili*, No: 126, (1185-1189)
- Gaziantep Şer’iye Sicili*, No: 128, (1189-1190)
- İnalçık, Halil. (1953-54) “15. Asır Türkiye İktisadi ve İçtimai Kaynakları” *İstanbul Üniversitesi*

Iktisat Fakültesi Mecmuası, C.15, 51-67, No: 1-4, İstanbul.

Kayaoğlu, İ.Gündoğ (1998), *Eski İstanbul'da Gündelik Hayat*, İstanbul.

Korkmaz, Kürşat M. (1999), "Elli Yıl Önceki Gaziantep'te Gelin ve Damat", *Milli Folklor*, C.6, S.42,92-95, Ankara.

Ömer Asım, (1933), *Gaziantep Dilinin Tetkiki*, Gaziantep.

Özdeğer, Hüseyin (1966), "Gaziantep", *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, C.13, 466-469, İstanbul.

_____, (1982) *XVI. Yüzyıl Tahrir Defterlerine Göre Antep'in Sosyal ve Ekonomik Durumu*, İstanbul.

Özlü, Zeynel. (2003), "XVIII. yüzyılın İkinci Yarısında Gaziantep'te Kadın ve Erkek Giyimin Karşılaştırılması", *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, C.2003/2, S.7,105-158, Bolu.

_____, (2004), *XVIII. Yüzyılın İkinci Yarısında Gaziantep*, Gaziantep.

_____, (2005), "Terekeler Işığında XVIII. Yüzyılın Ortalarında Gaziantep'te Aşiretler", *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, C. 2005 / 1, S.10, 197- 205.

EKLER



1. Badiye



2. Lenger



3. Sini



4. Havan



5. Tabe

Resimler için Kaynak :

http://www.mustafatasar.gen.tr/gaziantep/antep_yemek/antep_arac.htm