

ÖZGÜNLÜĞÜ VE ÇEŞİTLİLİĞİ İLE EVRENSEL LEZZETİN ADI

# GAZİANTEP MUTFAĞI



## Birgül Özyaşar Gaziantep İpekyolu Rotary Kulübü

Gaziantep, tarihi zenginliği ve coğrafi konumuyla ülkemizin en önemli yerleşim merkezlerinden biri olmaktadır. Yemeklerinin çeşitliliği ile Türk Mutfak Geleneğini renklendiren özgün bir kültürel yapıya sahiptir. Tarih boyunca havasını, suyunu ve toprağını sevip, burayı yurt edinen insanlar farklı diller, dinler ve etnik kökenlere sahip olsalar da ortak bir damak tadında buluşmuş ve günümüzün zengin Gaziantep Mutfak Kültürü'nün ortaya çıkmasında pay sahibi olmuşlardır. Gaziantep Mutfağı, yüzyıllardan beri topraklarında hüküm süren medeniyetlerin izlerini günümüze taşıyan evrensel bir zenginliğimizdir.

Nineden toruna bir miras titizliği ile öğretilen yemeklerin ,tatlıların yapımında kullanılan malzemelerin seçimindeki özen, hazırlama ve pişirmede kullanılan teknikler ve yemeklere değişik tat ve lezzet veren baharat, salça, sos ve karışımlar, Gaziantep yemeklerinin , tatlılarının şöhrete kavuşmasında ve aranılan tat olmasında

önemli bir rol oynamaktadır. 400'ün üzerinde yemek çeşidine sahip Gaziantep yemeklerinde, haşlama, ızgara, tava, sote, kavurma, tencere yemeği, fırın yemeklerinin içinde bulunduğu tüm pişirme teknikleri kullanılmaktadır.

Gaziantep, Avrupalı Seçkin Destinasyonlar Projesi'nin (EDEN) 2015 yılı Ulusal Destinasyonu "Yerel Gastronomi ve Turizm" teması ödülünü almış olup ,Gaziantep Mutfağı, UNESCO Yürütme Kurulunun aldığı karar doğrultusunda 116 şehrin katılımı ile kurulan Yaratıcı Şehirler Ağı Listesine 11.12.2015 tarihinde girerek Dünya mutfakları arasında hak ettiği yere sahip olmaktadır.

Antep Mutfağı, ülke isimleri ile anılan mutfaklar bulunduğu halde özgünlüğü ve çeşitliliği nedeniyle şehrin ismi ile anılan tek mutfaktır.

Nışan, düğün, sünnet, vefat, dini bayramlar, Ramazan ayı gibi gündelik yaşamdan daha farklı anlamların yüklendiği özel günlerde yemeklerin farklılaştığı; sofraların imece usulüyle daha özenle ve bol çeşitle hazırlandığı gözlenmektedir.

## Gaziantep Yemeklerinin Özellikleri:

Hemen hemen herkesin damak tadına hitap

eden Gaziantep yemeklerindeki lezzetin sırrı, yemek pişirenlerin tecrübe ve becerisinin yanı sıra yörede doğal şartlarda yetişen bitkisel ve hayvansal ürünlerdeki yüksek aroma ve tadın da bu lezzette payı azımsanmayacak kadar büyüktür.

Gaziantep yemeklerinin özelliklerini şöyle sıralayabiliriz:

● Yemeklerde çok çeşitli baharatlar kullanılmaktadır.

● Örneğin; yoğurtlu yemeklerde haspir (saf-ran) veya nane, bazı yemek ve çorbalarda tarhın, ciğer kebabında kimyon, aşurede rezene, sütlaçta tarçın kullanılmaktadır.

Ülkemizin çoğu şehrinde yemeklerde bir ya da iki çeşit ekşi kullanılırken, Gaziantep mutfağında tam yedi çeşit ekşi bulundurulur ve yemeğine göre kullanılmaktadır. Bunlar Limon, limon tuzu, koruk, koruk pekmezi, sumak tozu, sumak ekşisi ve nar ekşisinden oluşmaktadır.

● Örneğin: Bamyaya koruk, sarmaya erik, lahana ve pancar sarmasına nar ekşisi, sulu salataya sumak ekşisi kullanılır.

● Sağlık, tat ve en önemlisi iştah verici olan taze sarımsak bir çok yemekte kullanılmaktadır. Örnek vereceğimiz başlıca yemeklerimiz sarımsak aşısı diye adlandırdığımız yemeğimiz ve yarı yarıya taze sarımsağın katıldığı bakla tavası vardır.

Tarımsal ürünlerdeki çeşitlilik, pişirme ve tüketme yöntemleri ile birleşince Gaziantep mutfağındaki yemek çeşitleri de artmaya başlamıştır. Kentte 400'den fazla yemek çeşidi bulunmaktadır. Bunlardan 291 türü hâlihazırda tescil edilmiştir. Yemek çeşitliliği nedeni ile Gaziantep mutfağında yemekler sınıflandırılarak tanıtılmaktadır. Kullanılan malzemelerin çeşidi ve pişirme tekniğine birlikte bakılarak yapılan sınıflandırmaların kent mutfağını tanımlarken belirleyici oldukları görülmektedir. Bu ayrıma göre kentte 12 farklı yemek türü olduğu söylenebilir.

Bunlar;

**ET YEMEKLERİ:** Gaziantep mutfağında et yemekleri genelde sulu olarak tencere de pişirilir. Ancak etli yemeklerden sayılan lahmacun, ince lahmacun hamuru üzerine serilip fırında pişirilerek hazırlanır. Etler kimi zaman kemikleri ile birlikte farklı soslarla pişirilmektedir. Etin besleyici özelliğini artırmak ve tadını zenginleştirmek için soğan, sarımsak ve otlar ile az miktarda sebzeyi yemeğe ekleriz. Kimi çeşitlerinde tahıllar da kullanılır. Ancak bu malzemele-



rin hiçbirisi etin yemek içindeki ağırlığını azaltmayacak miktarda olmalıdır. Etli yemeklerin diğer bir ortak özelliği ise et ve baharatların bir arada kullanılmasıdır.

**YOĞURTLU YEMEKLER:** Gaziantep mutfağında yoğurt birçok yemek çeşidinde ana malzeme olarak kullanılırken birçoğunda ise terbiye olarak kullanılır. Sebze ve etin bir arada kullanıldığı bu yemekler tencerede pişirilir. Çoğu zaman yoğurt baharatlar, otlar, sarımsak veya soğan ile ayrı bir tencerede sos olarak hazırlanır ve diğer malzemelerin pişmesi tamamlanmak üzere iken üzerine dökülüp birlikte kaynatılır.

**ZEYTİNYAĞLI YEMEKLER:** Sadece Gaziantep de değil Türkiye genelinde Zeytinyağı ile yapılan yemeklere özel bir ilgi vardır ve bu yemekler hemen hemen tüm evlerde ve restoranların menülerinde yer almaktadır. Gaziantep Akdeniz havzasındaki zeytinlerin geneliğini yapmaktadır. Zeytinyağı kullanımı ilk insan toplumlarına kadar inmektedir. Kentte birçok etli tencere yemeği de zeytinyağı ile pişmektedir. Buna karşın Zeytinyağılı Yemekler başlığı altında genelde etsiz pişen, soğuk tüketilen taze sebzeler, otlar ve soğan sarımsak kullanılarak yapılan yemekler yer almaktadır.

**PİLAVLAR:** Gaziantep mutfağında hububat ürünleri ilk insan toplumlarından itibaren kullanılan ana yiyecek malzeme olmuştur. Bölgede yetişen pilavlık bulgur, simit denilen ince buldur, frig denilen tütsülenmiş buğday, mercimek, nohut, pirinç ve dövmeden yapılan birçok farklı çeşitte pilav bulunmaktadır. Pilavların çoğunluğunda farklı hububatlar bir arada kullanılırken, bazı yemeklerde bir hububat türü kullanılmaktadır. Tüm pilav çeşitleri, salça, otlar ve baharatlar ile birlikte pişirilmektedir.

