

## GAZİANTEP MUTFAĞININ TARİHSEL GELİŞİMİ: MİLLİ MÜCADELE DÖNEMİNDE GAZİANTEP'TE YEME İÇME FAALİYETLERİ

### Historical Development of Gaziantep Cuisine: Eating and Drinking Activities In The Turkish Independence War

Öğr. Gör. Ceyhun UÇUK

Gaziantep Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gaziantep  
ceyhunucuk@gantep.edu.tr  
Orcid ID: 0000-0003-2809-6430

Öğr. Gör. Mehmet Fatih KAYRAN

Harran Üniversitesi, Halfeti Meslek Yüksekokulu, Şanlıurfa  
fatihkayran@harran.edu.tr  
Orcid ID: 0000-0002-2711-7829

#### Öz

Yemek tarihsel süreç içerisinde birçok evreden geçerek günümüzdeki şeklini almaktadır. Kültürel farklılıklar, coğrafya, toplumun bir bölümünü veya tamamını etkileyen kitlesel olaylar, ulaşım imkanları, inançlar, etnik çeşitlilik ve daha birçok unsur bunda etkilidir. Çalışmada Gaziantep mutfağının tarihsel süreç içerisinde geçirdiği evrelere gastronomik bir bakış açısı ile ışık tutulmaya çalışılmıştır. Bu bağlamda, Gaziantep mutfak kültürünün geçmişten günümüze tarihsel gelişimine ilişkin veriler ortaya konulmaya çalışılmıştır. Veriler nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi tekniği kullanılarak elde edilmiş ve derlenmiştir. Bu veriler ışığında ise Gaziantep'in Gazi'lik unvanı almasını sağlayan Millî Mücadele dönemindeki çabaları esnasında Gaziantep mutfağı ile ilgili tarihsel bilgiler ortaya konulmaya çalışılmıştır.

**Anahtar kelimeler:** Gaziantep, Gaziantep Mutfağı, Gaziantep Tarihi, Gaziantep Gastronomisi.

#### Abstract

Food goes through many stages in the historical period and takes its present form. Existing conditions, cultural differences, geographia, mass events affecting part or all of society, transportation opportunities, beliefs, ethnic diversity and many other factors are effective in this. In the study, we tried to shed light on the stages of Gaziantep cuisine in the historical process with a gastronomic perspective. The data were obtained and compiled using qualitative research methods, document analysis technique. In this context, the historical development of Gaziantep culinary culture from the past to the present has been tried to reveal data. During the efforts of Gaziantep during the period of national struggle, which enabled Gaziantep to receive the title of Gazi, historical information about Gaziantep cuisine was revealed.

**Key words:** Gaziantep, Gaziantep Cuisine, History of Gaziantep, Gaziantep Gastronomy.

## Giriş

Dünyadaki her canlı yaşamını ve varlığını sürdürebilmek için her şeyden önce yeme içme gibi temel fizyolojik gereksinimlerini karşılamalıdır (Kaplan, 2006:20). İnsan ise bu ihtiyaçlarını belirli sistematik ve alışkanlık dahilinde gerçekleştirir. İnsanların bir araya gelerek oluşturdukları toplumun sahip olduğu değerler ise insanların yaşam biçimleri, yeme-içme alışkanlıkları üzerinde etkilidir. Farklı toplumların, farklı kültürlere sahip olduğu gerçeğinden hareketle (Güler, 2010:24) kültürlerin ancak ait oldukları toplumların yeme-içme özelliklerinin incelenmesi ile tam olarak anlaşılacağı düşünülmektedir. İnsanın yaşamını sürdürebilmesi için gerekli olan açlığını gidermesi olayını nasıl, nerede, ne zaman, nelerle giderdiği ve buna bağlı olarak şekillenen duygu, düşünce ve davranış biçimleri toplumların mutfak kültürünü oluşturmaktadır (Yazgan Serinkaya, 2017:28). Mutfak kültürleri de tarihsel süreç içerisinde birçok unsurun etkisiyle farklılıklar göstererek devam eden bir değişim ile günümüze ulaşır. Toplumunu oluşturan bireyler de çoğu zaman kendilerinden bir şeyler ekleyerek mutfak kültürünün evrimine ve gelişimine katkı sağlar ve sonraki kuşaklara aktarımını sağlarlar.

Toplumların, bölgelerin, ulusların mutfak tarihine ilişkin çalışmalara akademik yayınlarda sıkça rastlamak mümkündür. İngiliz mutfak kültürünün son beş yüzyılına ışık tutan çalışmaları ile Drummond ve Wilbraham (1957)'in çalışmaları dönemsel sınırlılığa sahip çalışmalara örnek olarak gösterilebilir. Bu anlamda daha genel çalışmalara rastlamak da mümkündür. Civitello (2011)'nin insanlık tarihini mutfak kültürü bağlamında ele aldığı çalışması da kültürel dinamikler üzerinde mutfağın etkilerinin tarihsel bir analizi olarak alanyazında önemli çalışmalar arasında gösterilmektedir. Yale Üniversitesi'nden tarihçi Paul Freedman (2007)'in yiyecek tarihi çalışması olan "Yemek: Damak Tadının Tarihi" (Food: The History of Taste) adlı kitabı, dönemsel, bölgesel ve ulusal mutfaklar üzerine yazılmış kapsamlı çalışmalardan birisidir. Freedman'ın bu çalışması birçok dile çevrilerek referans eserler listesinde yerini almıştır. Pilcher (2017)'in "Dünya Tarihinde Yemek" (Food in World History) adlı çalışması, Toussaint-Samat (2009)'ın "Yemek Tarihi" (A History of Food) isimli çalışması, Bilgin ve Samancı (2015)'nin tarihsel süreç içerisinde Türk Mutfağı'nın tüm sürecine ışık tuttıkları ve mutfak kültürünü dönemlere ayırarak inceledikleri "Türk Mutfağı" isimli çalışmaları da örnek olarak verilebilir.

Bu çalışmada mutfak kültürü, yemek çeşitliliğinin zenginliği gibi unsurlar ile son yıllarda ön plana çıkan, Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü Yaratıcı Şehirler Ağı (UNESCO Creative Cities Network)'nda yer alan Gaziantep'in mutfak kültürünün şekillenmesinde önemli bir dönem olduğu düşünülen Millî Mücadele dönemi irdelenmiştir. Gaziantep İlk Çağda Hititlerin oldukça sık uğradığı, yerleşime elverişli ve işlek yollar üzerinde kurulu bir şehirdir. Gaziantep'in kuruluşu M.Ö. 5600'lü yıllara kadar uzanmaktadır (Gürsel, 2013:53). Gaziantep binlerce yıldır yerleşik hayatın devam ettiği Mezopotamya bölgesinde yer almaktadır. Gaziantep etnik çeşitliliğinin oldukça fazla olduğu, birçok farklı kültüre ev sahipliği yapan, dinamik toplum yapısına sahip, komşu kültürler ile dostane ilişkiler içerisinde olan ve yemek yeme eyleminin önem verildiği bir şehir olarak bilinmektedir. Farklı kültürlerin bir araya gelmesiyle köklü tarihi bir yapı ve zengin bir yemek kültürü meydana getirdiği Gaziantep, Anadolu coğrafyasının önemli şehirlerinden birisi haline gelmiştir (Hürriyet, 2017). Gaziantep

yemeklerinin çok ve çeşitli olmasında tarih ve coğrafyasının etkisinin oldukça fazla olduğu söylenebilir. Mutfağında Türkiye'nin diğer yörelerinde de yapılan et, sebze, hamur yemeklerinin yanında Suriye'den Gaziantep'e geçmiş olanların da yer aldığı bilinmektedir (Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013:130).

Antep savunması Türk Kurtuluş Savaşı'nda önemli bir yere sahiptir. Bunda savunmanın süresi, savunucularının içinde buldukları, karşı karşıya kaldıkları koşullar oldukça önem arz etmektedir (Gürsel, 2013:54). Gaziantep mutfak kültürünün oluşumunda Millî Mücadele döneminin de etkisinin bulunmuş olabileceği düşüncesi bu çalışmanın ortaya çıkış noktasını oluşturmaktadır. Savunma sırasında tüketildiği bilinen yemeklerin günümüzde de tüketilmesi, neredeyse tüketilebilir her üründen aş yapan Gaziantep halkının bu alışkanlığını yokluk dönemlerinden edinildiği düşünülmektedir. Gaziantep'in tüm dinamikleri ile kendisini gastronomi ve mutfak kültürünün çeşitliliği alanlarında ifade edebilme çabası, Türk mutfak kültürü ve Türk mutfak tarihi açısından da önemli görülmektedir.

## **Türk Mutfağı**

Her toplum kendi sosya-kültürel yapısına, tarihine, alışkanlık ve gelenek-göreneklerine, yaşadığı coğrafyanın verdiği imkanlara göre bir mutfak kültürüne sahiptir. Bir toplumun temel yiyecek ve içecekleri genellikle o yörede en çok üretilen gıdalardan oluşmaktadır (Sürücüoğlu, 2001:141). Yiyeceklerin üretim ve tüketimi, hazırlık aşamaları tamamen kültürün öğeleri olan gelenekler, inançlar ve tabular ile doğrudan bağlantılıdır. Dolayısıyla yiyecek ve içecekler kültürün bütünlüyci ve önemli birer parçalarıdır (Tezcan, 2000). Türk mutfağı da diğer mutfak kültürleri gibi birçok kültürel evreden geçmiş, var olduğu farklı coğrafyalar ve dini unsurlarla şekillenmiş ve günümüze ulaşmış bir mutfaktır. Türk mutfağı irdelendiğinde Orta Asya'dan başlayarak Avrupa'ya kadar kat ettiği yolun izleri görülebilir (Arlı ve Gümüş, 2008:145). Orta Asya'dan Anadolu'ya gelen Türkler geçmişleri nedeniyle zengin bir kültüre sahiptirler. Türkler göç ettikleri bölgelerde bulunan hayvan ve bitkilerden yöre şartlarına uygun olanları belirleyerek yetiştirmişler ve basit tekniklerle işleyerek zor zamanlarda kullanmışlardır (Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013:131). Çin kaynaklarına göre Türkler sefere giderken yanlarında et bulundurmaktaydılar (Bilgin ve Samancı, 2015:17). Bu da Türklerin göçebe hayat sürerken et ve et ürünlerini sıkça tükettikleri (Merdol, 2015:123) anlamına gelmektedir. Türkler açısından göçebeliliğin sona erdiği dönemlerde kentleşme ile yemek ve sofranın de gelişerek değiştiği söylenebilir (Gürsoy, 1995). Günümüzde Anadolu'da yaşayan Türk halk mutfağı Göktürk Kitabeleri, Çatalhöyük, Divanü Lügat-it Türk, Dede Korkut Hikâyeleri ve Selçuklulardan izler taşımaktadır (Halıcı, 2002:235). Türk halk kültürü içerisinde yer alan yöresel mutfak varlığını kendi imkân ve ölçüleri içerisinde değişikliklerle günümüzde de sürdürmektedir (Erkoyuncu, 2006:2). Gaziantep ise Türk mutfağı içerisinde, mutfak kültürü açısından adından sıkça söz ettiren bir şehirdir. 2015 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na giren Gaziantep'te yemek çeşitliliği, baharat, tatlılar gibi mutfak açısından birçok çekicilik unsuru yer almaktadır.

## Gaziantep

Gaziantep; Mezopotamya, Anadolu ve Mısır'ın kesiştiği noktada yer aldığından dolayı günümüzden 7600 yıl öncesine kadar uzanan bir kültür kavşağı olarak görülmektedir (Sabbağ, 2015:199). Fırat nehrine bağlanan Sacur çayının yukarı kolu Ayınleben deresinin üzerinde kurulmuş olan Antep, eski dönemlerden itibaren iklimi ve konumundan dolayı daima yerleşime açık bir yer olmuştur (Ulusoy ve Turan, 2016:142). Ayıntab adına ilk defa Mateous'un 952 –1136 ve Papaz Grigor'un 1136–1162 yıllarına ilişkin "Vekayiname" ve Zeylin eserlerinde rastlanmaktadır. Daha sonraki dönemlerde ise Yakut Amevi'nin "Mucem-Elbuldan" adlı sözlüğünde kullanıldığı görülmektedir (Gürsel, 2013:53). Yıldız'a (2015:193) göre ise şehrin eski ismi Ayıntap'tır. Şehrin isminin günümüzdeki hali yani Gaziantep, 1921'de çıkarılan yasa ile Antep'e Gazi unvanının verilmesi ile meydana gelmiştir. Gaziantep Mezopotamya'dan Anadolu'ya geçiş yolları ve bereketli topraklar üzerinde bulunduğu için tarih öncesi devirlerden beri pek çok yerleşime sahne olmuş bir şehirdir (Çorbacı, 2015:126). Antep tarih boyunca, bir ilim ve irfan merkezi olmuş, bazı dönemlerde "Küçük Buhara" olarak adlandırılmış, medreseleri ile bir "ilim şehri" olarak tarihe geçmiştir (Kopar, 2015:124). Tarihten günümüze bölgenin dinamik, canlı, hareketli ve aynı zamanda büyük bir ili olan Gaziantep, Güneydoğu Anadolu'nun ticaret, sanayi ve kültür bakımından gelişmiş şehirlerinden birisine dönüşmüştür (Güven, 2015:163). Mezopotamya ve Anadolu uygarlıklarından izler taşıyan Gaziantep, çok eski çağlardan itibaren önemli bir kültür ve sanat merkezi olarak bilinmektedir (Yarullina Yıldırım, 2015:177).

Gaziantep'in birçok özelliğinin yanında dillere destan bir mutfağı bulunmaktadır. Sokaklarında her zaman yemek kokuları bulunan şehir; acısı, tatlısı ve ekşisiyle birbirinden güzel yemeklerin bulunduğu bir yerdir (Babat, 2015:142). Antep, Osmanlı Devleti'nin yükselme devrinde bolluk ve bereketin olduğu bir yer olup özellikle tahıl, zeytin ve bağcılık konusunda o dönemde akla ilk gelen şehir olmuştur. Osmanlı'nın çöküşüyle birlikte Antep de bu çöküşten etkilenmiştir (Gürsel, 2013:54). İpek yolu ve Anadolu'dan Ortadoğu'ya açılan yollara yakın olan ve geçmişi binlerce yıl öncesine dayanan Gaziantep'in geçmişinde ticari ve kültürel faaliyetlerin önemli bir yer tuttuğu ve bu özelliklerin günümüzde de artarak varlığını devam ettirdiği görülmektedir (Sandal ve Şen, 2013:55). Gaziantep ilinin coğrafi, tarihi, kültürel ve sosyal yönden kendine özgü birçok farklı değeri mevcuttur. Zeugma Antik Kenti, kentin kendine has tarihi dokusu, mutfağı, fıstığı, yöreye özgü el sanatları gibi taklit edilemez değerleri bunlardan arasında yer almaktadır. Tarihte stratejik bir konuma sahip olan İpek Yolu'na yakın konumlanmış olması da birçok medeniyetin bu bölgede izini bırakmasını sağlamıştır (Birdir vd., 2015:78).

Kurtuluş Savaşı'nda Gaziantep, ekonomik alanda ortak akıl, birlik ve beraberliği ile diğer illere örnek olan bir ildir (Aşkın, 2015:151). "Bu şehri anlatmaya ne dil yeter ne de kalem yeter." diyen Evliya Çelebi, Gaziantep'i dünyanın gözbebeği şehir (Şehr-i Ayıntab-ı Cihan) olarak 355 yıl önce seyahatnamesinde tanıtmıştır. Babat (2015:137) Gaziantep'i anlatırken tatlıların en güzeli baklavanın, adını şehirden alan fıstığın, en ince işlenen bakırın, tükenmeyen yiyecek ve ırmakların memleketi olarak tasvir etmiştir. Gaziantep'in binlerce yıllık serüveninde önemli bir döneminde, Gazi unvanını almasını sağlayan Millî Mücadele dönemi olduğu bilinmektedir.

## Gaziantep Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları

Günümüzden yaklaşık 12.000 yıl önce buğday tarımının ilk yapıldığı alana olan yakınlığı ile (Zohary vd., 2012:114) bilinen Gaziantep'te buğdaya dayalı yemeklerin yaygın olduğu bilinmektedir. Özellikle hazırlanması ve uzun dönem bozulmadan saklanabilmesi kolay olan bulgur ile hazırlanan çeşitli yemekler Antep mutfağında geniş bir yere sahiptir (Sabbağ, 2015:204). Gaziantep ilk geniş çaplı tarımın yapıldığı, birçok ticaret yolunun geçtiği ve birçok medeniyetin denize açılmak için kullandığı önemli bir coğrafyaya yakın bir konumda yer almaktadır. Bu da dolayısıyla Gaziantep mutfak kültüründeki çeşitliliğinin sebepleri arasında sayılmaktadır. Gaziantep Hitit, Med, Pers, Asur, Roma, Bizans, Arap ve son olarak Türk medeniyetlerinin yaşam alanı olan bir şehirdir. Özellikle Osmanlı döneminde Araplar, Kürtler, Ermeniler, Türkmenler burada birlikte yaşamış ve kültürel etkileşime katkı sağlamışlardır. Kültürel çeşitlilik kentsel dokuyu zenginleştirerek bu zenginliğin şehrin mutfağına başarılı bir şekilde aktarılmasını sağlamıştır. Bu zenginlikte kültürel doku kadar ürün çeşitliliğinin de etkisinin olduğunu söylemek mümkündür (Aksoy ve Sezgi, 2015:85). Gaziantep mutfağı, Anadolu mutfak kültürü temelinde yükselmiştir. İçerisinde Neolitik Çağ, Bronz Çağı, Hitit, Helen, Roma, Bizans, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemi mutfaklarından örnekler barındırmaktadır. Tarih boyunca önemli ticaret yolları üzerinde olması nedeniyle egzotik baharatın yemek ve tatlılarda yer alması Antep mutfağının lezzet çeşitliliğini artırmıştır (Sabbağ, 2015:215). On yedinci yüzyılda Evliya Çelebi Ayıntap'a iki kez uğramıştır. Ayıntap'ı övgülerle anlatmaya çalışan Evliya Çelebi bağ ve bahçelerden övgüyle söz ederek, kırk türlü elvan üzümünden, incir ve duttan bahsetmiştir. Seyahatnamesinde Ayıntap'ın yoğurduna, tatlı pekmezine, dokuz milyon üç yüz kütük bağına, çeşmelerine ve Allüben'e de yer vermiştir (Çitçi, 2013:64).

Tarihsel bilgiler ışığında Gaziantep'in, Anadolu uygarlıklarının bir sentezini oluşturduğu söylenebilir (Tuç ve Özkanlı, 2017). Bu bağlamda Gaziantep yemek çeşitliliği ile ulusal ve uluslararası gastronomi platformlarında bilinirliğe sahip bir şehir haline dönüşmektedir (Suna ve Uçuk, 2018:102). Gaziantep mutfağında ilk bakışta dikkat çeken husus kullanılan malzemede gösterilen hassasiyettir. Yemeği meydana getiren malzemeler titizlikle seçilmekte, yemeklere farklı tat ve lezzet veren baharat, salça, sos ve karışımlar bol miktarda kullanılmaktadır (Tokuz, 1995:11; Kargiglioğlu ve Akbaba, 2016:90). Gaziantep mutfağı kuşkusuz Türkiye'nin (Ağcakaya ve Can, 2019:796), hatta Doğu Akdeniz'in en zengin mutfaklarından bir tanesidir. Bu zenginliğin temel dayanaklarından bir tanesi yemek çeşitliliğidir (Kaya ve Sormaz, 2019:306; Akın ve Bostancı, 2017:111). Gaziantep Türk mutfağı içerisinde en fazla yemek çeşidine sahip şehirdir (Giritlioğlu vd., 2016:127). Yaklaşık 475 çeşit yemeğe sahip olan Gaziantep'te (Koçoğlu, 2019:367; Gökırmaklı vd., 2017: 60) buğday, soğan, biber, domates, patlıcan başta olmak üzere çeşitli sebzeler, bakliyatlar, nar, zerdali, erik gibi meyveler ile zeytin, zeytinyağı ve Antep fıstığı üretilmektedir. Gaziantep, bu topraklarda var olmuş birçok farklı kültürün de etkisiyle, binlerce yıldır gelişimini sürdürmüş ve incelmış bir mutfak kültürüne sahiptir (Çavuşoğlu, 1994:49; Özlü, 2006:119). Şehirde hazırlanan yemeklerde genellikle bölgeden elde edilen ürünlerin kullanıldığı bilinmektedir (Aktürk ve Çekal, 2019:1489). Gaziantep mutfağı gelenek görenekler ve yöresel damak tadının zenginliği ile Türkiye ve dünya mutfakları arasında ayrıcalıklı bir yere sahip olmuştur. Gaziantep

mutfağında tüm yemek pişirme tekniklerinin de cömertçe kullanıldığı görülmektedir. Tüm bunların yanı sıra yörede yetişen tüm meyve ve sebzeler Gaziantep mutfağında kendilerine yer bulmuşlardır. Aracı, gereci, pişireni, ürünü, tüketeni ile bu mutfak bir uygarlık, bir kültürdür (Öksüzoğlu, 2012). Mutfak ve yeme içme Gaziantep'liler için o kadar önemlidir ki Türkiye'nin ilk mutfak müzesi de Gaziantep'te kurulmuştur (Kılınç Şahin vd., 2018:54). Gaziantep'in tüm dinamikleri ile gastronomi şehri olma yolunda attığı adımları da bu anlamda yeme içmeye verilen önemi göstermektedir.

### **Milli Mücadele Dönemi'nde Gaziantep'te Yeme İçme Faaliyetleri**

Birinci Dünya savaşı sırasında Antep'in nüfusu 83 bin; bu nüfusun ise %47'si Türk, %33'ü Ermeni, %10'u Yahudi, %10'u da Kürt'tür. Köylerin tamamı ise Türklerden oluşmaktadır. Birinci Dünya Savaşı'nın ardından İngilizler ve Fransızlar tarafından işgal edilen Gaziantep, savunması ile kendisine hayranlık uyandıran bir şehirdir (Çaylak Dönmez ve Pehlivan, 2019:276). İngiltere bölgede çıkarlarının olduğunu ileri sürerek 15 Ocak 1919 tarihinde Gaziantep'i işgal etmiştir (Çay, 2019:381). İşgal esnasında İngilizler şehirde yaşayan Ermenilerin de kışkırtmasıyla Antep halkına türlü baskı ve işkence yapmışlar, halkın elindeki silahların tamamını toplatmış, dükkanları kapattırmış, halkın sokağa çıkmasını yasaklamışlardır (Çitçi, 2013:69; Gürsel, 2013:55). İngilizler bu süreçte en büyük desteği de yine Ermenilerden görmüşlerdir (Gezginci ve Şahin, 2019:203).

Bir yıl süren işgalinin ardından anlaşma gereği İngilizlerin bölgeyi Fransızlara bırakması üzerine Gaziantep 5 Kasım 1919'da Fransızların işgaline maruz kalmıştır (Dinçer, 2019:80). Fransızlar ile birlikte hareket eden Ermenilere karşı Gaziantep halkı büyük bir mücadele vermek zorunda kalmıştır (Kopar, 2015:123). Fransız işgali sırasında sekiz bin beş yüz ev harabeye dönmüştür (Yakar, 2017). Mustafa Kemal Fransızların, Gaziantep'teki il yöneticilerine ve askeri yetkililere çok kötü davrandığını, Türklerden intikam almak isteyen Ermenilerin silahlandırılarak köyleri bastıklarını, burada yaşayanları öldürdüklerini, Gaziantep'teki birçok olayın sebebinin Ermeniler olduklarını belirtmiştir. O dönemlerde Gaziantep'te bulunan Amerikan koleji müdürü de bu beyanları doğrulamaktadır (Gürsel, 2013:55). Antep halkı tüm bu olumsuzluklara ve İstanbul hükümetinin karşı olmasına rağmen mücadeleden vazgeçmemiş (Akbiyık, 1987:225); kadını, çocuğu, genci ve yaşlısı ile tüm yokluklara ve olumsuzluklara rağmen savaşmayı sürdürmüştür (Büyükoğlu, 2013:268).

15 Mart 1919'da tam on beş günlük sıkı yönetim uygulanmış, bu süreçte tüm dükkanlar kapatılmış; dükkanlardaki malların çoğu havasızlıktan bozulmuş, sebzelerin ise tamamı çürümüştür (Çitçi, 2013:33). Dışarıdan istenen yardımların sağlanamaması ve her geçen gün zorlaşan koşullar altında direnişin nasıl sürdürüleceği bu süreçte Antep'ileri en çok zorlayan konular arasında olmuştur. Silah ve cephaneden daha da önemlisi gıda maddelerinin sağlanamıyor olması, mücadeleye ciddi anlamda darbe vurmuştur. 1 Eylül 1920 tarihinde Heyet-i Merkeziye'nin Mustafa Kemal Paşa'ya yardım çağrısında buldukları yazıda açlığı gözler önüne seren cümle özetle şu şekildedir: "...Şimdiye kadar yapılan masraflar mahalli sermayeyi kemirmiş ve işsizlik yüzünden önüne geçilemeyecek derecede sefalet ve açlık hüküm sürmektedir" (Pamuk, 2009:244). Kuşatma süresince gıda maddesine erişimin olmaması Antep'lileri en çok zorlayan konular arasındaydı (Dinçer, 2019:81). Açlık şehrin her yerinde insanlık dışı sahnelerin

yaşanmasına sebep olmaktaydı (Yakar ve Yaprak Pusat, 2017:29). Bu durumun temel nedeni ise Antep kuşatmasının yarılammamasıdır (Yakar ve Yaprak Pusat, 2017:30). Kuşatma, şehre tüm giriş çıkışları kapattığından yaşamsal ihtiyaçlar bile şehre girememektedir.

Ocak 1921'in başı itibarıyla Antep'in erzak bakımından büyük sıkıntı içinde olduğu bilinmektedir. Şehirde büyük ve küçük baş hayvanlar ile atlar, üzüm, fıstık ve buna benzer gıda maddelerin tamamı toplanarak "iaşe-i umumiye" ambarına konulmuş ve buradan Antep'lilere, ölmeyecek kadar gıda maddesi karne ile dağıtmaya başlanmıştır. Bu dönemde açlık korkunç bir hal almıştır. Evlerde kalan son lokmaların da bitmek üzere olduğu bu dönemde 25.000 kişi için toplam 25 kilo erzakın kaldığı günlere şahit olunmuş ve iaşe defterlerine kaydedilmiştir. Sokaklar ve caddelerde renkleri solmuş aç insanlar dolaşmakta, zengin fakir herkes yiyecek ekmek aramaktaydı. Ölen beygirler ve eşekler derhal kapışılmakta ve yenilmekteydi. Bu durum karşısında daha sonra Heyet-i Merkeziye açlık beyannamesi yayımlamak zorunda kalacaktı. Kürkçüoğlu Hanı'nın ambarında yüzlerce Türk kadını zerdali çekirdeklerini kırarak tatlandırmakla görevlendirilmiş ve bu çekirdekler tink taşı altında ezilip un ve kepeğe karıştırılarak ekmek yapımında katık olarak kullanılmıştır. Fakat zerdali çekirdeği acı olduğundan şehirde hıçkırık hastalığı baş göstermiştir. 10 Ocak 1921'de başlanan acı badem ve zerdali çekirdeği katıklı ekmekler kırk elli kişinin ölümüne yol açmıştır. Açlık belgesi niteliği taşıyan Sıhhiye Tababeti'nin raporunda zerdali çekirdeğinin ölüme yol açtığı belirtilmiş ve Heyet-i Merkeziye bu raporu dikkate alarak acı zerdali çekirdeğinden yapılan ekmeklerin yenmemesi gerektiğini belirtmiştir. Fakat açlıktan ölmektense zehirlenerek ölmeyi göze alanlar bu ekmekleri yemeye devam etmişlerdir (Yakar ve Yaprak Pusat, 2017:62). Ayrıca şehirde bez sıkıntısı ortaya çıkmış, tetanozlu hastalar çaresizlik içinde ölmeye başlamıştır. Açlık, ölüm ve savaştan çok daha kötü bir hal almış, top ve silahla yenilmeyen Antep halkı açlıkla teslim olmaya zorlanmıştır. Bu açlıkla ölmek ve kurşunla ölmek arasında hiçbir farkın olmadığı bir dönem olarak tarihe geçmiştir (Gömeç, 1989:89).

Antep şehri dört yanı kuşatılmış bir şekilde yaklaşık on bir ay Fransız kuvvetlerine karşı koymuştur. Bu gazi şehrin düşmana teslim olmasının en önemli nedeni ise açlık olmuştur (Güner, 2007:62). Bu süreçte Antep'teki direnişçileri endişelendiren husus şehrin kuşatma altında olmasıydı. Kuşatmanın gerçekleşmesi ile ihtiyaçların temin edilmesinin oldukça güç olduğu bilinmekteydi (Pamuk, 2009:246). Ve sonunda korkulan olmuş ve ihtiyaç duyulan gıda maddelerinin temini kuşatmanın başlaması ile birlikte mümkün olmamıştır (Yakar ve Yaprak Pusat, 2017:32). Kuşatma ulaşımı aksatmış ve açlık meydana gelmiş (Kopar, 2011:1041), dışarıdan hiçbir yardımın şehre girememesi trajik olayların yaşanmasına neden olmuştur.

Bu süreçte olağanüstü olaylara şehitlik edilmiştir. Musullu Cephesi'nde Keretli Hacı Çavuş, düşman tankını tek başına durdurmayı başarmış, Şahinbey çetesinden Kurt İmam'ın oğlu Memik (o dönem 14-15 yaşlarında) hayatını riske atarak girdiği terkedilmiş bostanlarda bulduğu sebzeleri toplayarak, evlerde çaresizlik içinde aç, zor günler yaşayan çoluk çocuğa yedirmiştir (Çitçi, 2013:49; Dai, 1992). Dai (1992)'ye göre Memik iki kardeşi ve annesinin günler süren açlığına daha fazla dayanamamıştır. Günde bir tane olan ekmek istihkaklarını da alamamaya başladıkları bir gün bostanlara

giren Memik dallarında kurumuş domates ve patlıcan artıklarını toplayarak eve getirmiş ve sebzeleri haşlayarak annesi ve kardeşleri ile birlikte yemişlerdir. Bu Memik ve ailesi için bir ziyafet olmuştur. Bu sırada Antep halkı evlerdeki bakır ve kurşunlardan cephaneye yapmışlardır (Özden, 1986). Harp ve bombardımana alışılmış fakat açlığa bir türlü alışılmamıştır. Askerin istihkakı yarıya indirilmiş olmasına rağmen bu miktara bile yetecek gıda maddesi de kalmamıştır. Bazı evlerde yiyecek saklandığına dair ihbarlar değerlendirilerek komisyonlar oluşturulmuş, bütün evler aranmış, yiyecek ne bulundu ise az bir miktarı sahibine bırakılarak gerisi ambarlara taşınmıştır. Halk arasında açlık bu dönemde hat safhaya ulaşmıştır (Ünler, 1969:133; Doğan, 2011:1448). Öyle ki Gaziantep'li fıstık kabuğunu öğütüp, ekme yaparak yemişlerdir (Özden, 1986). Antep'lilerin o dönem bir yandan savaş bir yandan da açlıkla mücadele ettikleri görülmektedir.

Antep'li hiçbir yerden yardım, destek alamadan kendi göbeklerini kendileri kesmiş, kahramanca savaşmış Gazi'liğe hak kazanmışlardır (Çitçi, 2013:36). Tüm Antep halkının birçok imkansızlığa rağmen Fransız ordusuna karşı Antep'i savunmaları, batı cephesinde Yunan ordusuyla savaşmakta olan Türk ordusunun şehre yardım getirememesi nedeniyle zor koşullar altında gerçekleştirilmiştir. Antep'li genç kızlar bu dönemde yiyecek hiçbir şey olmadığından kırlarda buldukları yeşil otları yemişlerdir. Bu otlar kızların ağızlarından kolayca çıkmayan izler bırakmışlardır (Karaca, 2013:30). Bir astsubayın hatıratına yansıyan, kadın ve çocukların açlıktan ölmemesi için köylü bir kadının şehir merkezine giderek Milis Kuvvetlerine haber verilmesi planı yaşanan durumun ne kadar acı ve karanlık olduğunu gözler önüne sermektedir. Hatıratına göre adı Hatice olan kahraman kadın *"Ben bu memedeki çocuğumla gece yarısı yola çıktım. ... Yola çıktığım zaman yavrum uyuyordu. Tam bir saat yürüdüktan sonra çocuğum uyandı. Kendisine bir ağaç dibinde meme verdim. Biraz daha yürüyerek Fransızların bulunduğu yere yaklaştım. Kendimi göstermemeye çalışıyordum. İşte tam o sırada çocuk ağlamaya başladı. Bana namusumdan kıymetli bir yurt vazifesini görmek işini vermişlerdi. Çocuğu susturmak istedim. Susmadı. Eğer ağlamasında bırakacak olsaydım, Fransızlar işitecekler ve beni görerek yakalayacaklardı. Elimle ağzını tıkadım. Böylelikle Fransızların arasından geçtim. Cepheyi geçtikten sonra derin bir nefes aldım. Ne yapayım ki artık çocuğum yaşamıyordu."* İfadeleri ile durumun vehametini anlatmıştır (Dağlıoğlu 1939'dan akt., Ünüvar, 2017:313). Sonunda Fransızların şehri kuşatmaları nedeniyle Antep'e hiçbir gıda maddesinin girememesi sonucunda açlıkla karşı karşıya kalan Antep'li, düşmana değil ama yokluk ve açlığa mağlup olarak direnişi sona erdirmek zorunda kalmışlardır (Özmen, 2012:17; Tok, 2017:143; Şıvgın, 2013:224; Yıldırım, 2013: 707-708). Antep savunmasının en belirgin özelliği tamamı ile bir halk hareketi olmasıdır. Hiçbir yerden bir kuruşluk maddi yardım alınmamış, yardımlar kuşatma nedeni ile şehre ulaşamamıştır. Halk her şeyi kendisi örgütleyerek; silahını, cephanesini ve erzakını kendisi sağlayarak bu mücadeleyi sürdürmüştür. Antep'li bu mücadelenin sonucunda 6000 şehit vermiş ve sonunda açlığa yenik düşmüştür (Gürsel, 2013:57). Açlığın biyutunu anlamak açısından Miralay Mahmud Bey'in notlarında çeşitli tarihlerde yer alan ifadeleri de döneme ışık tutması açısından önemlidir: 8 Haziran 1923; *"Dünden beri başım ağrıyor, Doktor Bey'e söyledim. Açlıktan diyor, inşallah iyi olur."* 10 Haziran 1923; *"Takatim ve kuvvetim hiç yoktur. Başım açlıktan dönüyor. Benim için çok güçtür."* 12 Haziran 1923; *"Kuvvet ve takatim azdır. Bütün*



*gıdam bir şehriye çorbasıyla yoğurttur. Midem çok bozuktur. Karnım açlıktan ölüyor. Halim pek perişandır. "* (Ortak, 2013:576-577).

Eski Türk geleneklerinden olan kışın ihtiyaçlarını hazırlama anlayışı Antep'te de yaygın bir alışkanlıktı. Antep'liler evlerinin kilerlerini, ticarethanelerinin ambarlarını doldururlardı. Bu alışkanlığın günümüzde de devam ettiğini söylemek mümkün. Bu atadan kalma alışkanlıklarına dayanarak on bir ay yarı aç yarı tok olarak mücadele veren ve sonunda yavrularının dayanılmaz açlığına boyun eğerek düşmandan güvence alıp şehri teslim etmişlerdir (Güner, 2007:62). Tablo 1'de Antep'teki açlığın ve yokluğun belgesi niteliği taşıyan yazışmalar ile ilgili bilgiler yer almaktadır.

**Tablo 1.** Antep Savunmasında Açlığı Gözler Önüne Seren Resmi Yazışmalar

Tarih	Yazının Konusu ve İçeriği	İmzalayan/lar
Nisan 1920	<i>Büyük Millet Meclisinden Yardım Talebi</i> Büyük Millet Meclisi başkanı Mustafa Kemal Paşa'ya müracaat ederek savunmada gerekli olan iâşe ve teçhizat giderleri için yardım talep edilmiştir.	Heyet-i Merkeziye Reisi Ferit Bey
1 Haziran 1920	<i>İaşenin Aşardan Temini</i> Kuva-yı Milliye ve askerinin bir günlük erzakı kaldığından, ertesi gün için aç kalınacağı belirtilen yazıda iâşenin aşardan temin edilmesi için gerekli izin istenmiştir.	Ayıntab Heyet-i Merkeziye Reisi
5 Temmuz 1920	<i>Acilen Para Talebi</i> 35 gün geçmesine karşılık aşardan temin edilmesi gereken paranın gelmemesi üzerine durumu tekrar hatırlatan bir yazı yazılmıştır.	-
19 Ağustos 1920	<i>Antep'in İçinde Bulunduğu Durum</i> Telgrafla Mustafa Kemal Paşa'ya, Büyük Millet Meclisi'ne ve Fırka Kumandanlıklarına: yeni bir Fransız kuvvetinin Antep'e ilerlediği, değirmenlerin harap olduğu, iâşenin bittiği, yardım gelemezse şehrin yakılarak terk edilmesi teklif edilmiştir.	Mebus Ahmet Muhtar, Müderris Edib, Meclis İdare azası Ahmet Hurşid, Heyet-i Merkeziye'den: Abdurrezzak, Mehmet Ali, Eşraftan Celal Kadri
1 Ağustos 1920	<i>Mustafa Kemal Paşa ve Antep Milletvekillerine Yardım Çağrısı</i> Bombardımanlar sebebi ile unluk, bulgurluk gibi ihtiyaçlar bombardımanında yerle bir olmuş ve kıtlık başlamıştır. Önüne geçilemeyen sefalet baş göstermiştir.	Heyet-i Merkeziye
14 Eylül 1920	<i>Şehrin Bombalanması ve Açlık Çıgıllıkları</i> Şehrin durumunu görüp ağlamamanın mümkün olmadığı belirtilen şifreli yazıda şehrin enkaz yığını haline geldiğinden, şehitlerin defnedilememesinden ve açlık çıgıllıklarından bahsedilmektedir.	Semt rüesası reisi İncözade Hüseyin, Heyet-i Merkeziye Reisi Ferid, Etraf-ı Şehir Cephaneler Kumandanı Özdemir, Mutasarrıf Sabri
16/17 Eylül 1920	<i>Binlerce İnsanın Aç Kalması</i> Erzak ve iâşenin olmamasından dolayı binlerce insanın aç olduğu, kış yaklaştığı için durumun felaket düzeyde olduğu Büyük Millet Meclisi'ne bildirilmiştir.	Heyet-i Merkeziye Reisi Ferid Bey
25 Eylül 1920	<i>İâşe Ambarında Zaire Kalmaması</i> İâşe alacak para olmadığı gibi iâşe ambarlarında erzakta kalmadığı belirtilen yazıda ayrıca askerlerin neredeyse çıplak kaldığı Elcezire Kumandanlığı'na bildirilmiştir.	Heyet-i Merkeziye Reisi Ferid Bey

19 Ekim 1920	<i>Maraş'tan Antep'e Erzak Yardımı</i>	Maraş Heyet-i Merkeziyesi'nin Antep halkı için 300 timin un ve bulgur gönderdiği kaydedilmiştir.	-
16-17 Aralık 1920	<i>Açlık Çıgıllıkları</i>	Binlerce insanın açız çıgıllıkları atmakta olduğu, bir günlük iaşenin iki günde bir yenildiği takdirde bir hafta yeteceği belirtilmiştir.	Etraf-ı Şehir Cepheler Kumandanı Özdemir Bey
25 Aralık 1920	<i>Günlük İaşenin 400 grama düşürülmesi</i>	Halkın iaşesi 400 grama düşürülmüş, Özdemir bey aç insanların durumuna üzüntüsünden dolayı intihara sürüklenmiştir.	Etraf-ı Şehir Cepheler Kumandanı Özdemir Bey
7 Ocak 1921	<i>Evlere Zorla Girilerek Erzak Aranması</i>	Evlerde erzak olduğuna dair ihbarlar üzerine evlere zorla girilerek erzak aranması talimatı verilmiştir.	2. Kolordu Kumandanı Selahaddin Adil
10 Ocak 1921	<i>Acı Zerdali Çekirdeğinden Ekmek Yapılması</i>	Açlık ve sefaletin dayanılmaz bir hal almasından dolayı acı zerdali çekirdeğinden ekmek yapılmıştır.	-
14 Ocak 1921	<i>Ölmüş Hayvanların Yenmesi</i>	Ölmüş hayvanların leşlerinin gece ortadan kaybolduğu, kedi köpek gibi evcil hayvanların yendiği, hayvan leşlerinin halk tarafından parçalanıp götürüldüğü bildirilmiştir.	-

**Kaynak:** Yazar Tarafından: Yakar ve Yaprak Pusat, 2017'den oluşturulmuştur.

Antep'te yazışmalar 14 Ocak 1921 tarihinden sonra da devam etmiştir. 13-14 Ocak tarihinde Antep'in ileri gelenleri tarafından bir açlık beyannamesi yayınlanmıştır. Beyanname'nin özgün hali Yakar ve Yaprak Pusat (2017)'in Antep Savunması İlaş Satın Alma Defteri adlı eserlerinde yer almaktadır. Günümüz Türkçesi ile hazırlanmış özet biçiminde ise şu ifadeler yer almaktadır:

*"Aylardan beri çağımızın en modern silah ve savaş araç gereçleri ile acımasız ve insafsız Müslüman Türk düşmanı Fransızların, kullandıkları cehennemi ateşlerine göğüs geren Antep halkı, Bu uğurda kardeşlerini, oğullarını, ana ve babalarını seve seve ölüme göndermiş, din, namus ve vatan için büyüklerini kaybetmiş solgun çehreli kardeşleri ile masum yetimlerin bile yüreğinde öç alma duygusundan başka bir şey kalmayan Antepliler. ... Düşman açlığımızdan, yoksulluğumuzdan yararlanarak bir iki cephede şansını denemeye kalktı. Onlar sandı ki, kuşatma halkı ezmiş, her türlü gönülden savunma gücünden yoksun bırakmıştır. Fakat kendisini son derece şaşkırtan direniş karşısında bulunca düş kırıklığına uğrayarak geri çekildi. Bu defa Antep'i taarruz ederek alamayınca, açlıkla teslimine zorlayacağına kanaat getirdi, kuşatmayı uzattı. Buna karşı halk ve savaşçılarımız moral güçlerini kesinlikle azaltmadılar, ümitlerini kesmediler. ... Bu beklenti geciktikçe hayal kırıklığı baş gösterdi. Nedeni de açlıktır. Buna rağmen her türlü araç-gerece başvurarak gıda sağlamaya çalışıldı. Askere günlük üç yüz gram ekmek, aç ve ilaçsız halka ise vesika ile kişi başına ellişer dirhem ekmek, "bir kısmı kaynatılan acısı kısmen giderildikten sonra tatlandırılmaya çalışılmış" acı zerdali çekirdeği ile karıştırılarak verilmeye başlandı. Bu da genel gıda komisyonunun çeşitli görevlerinin istinasız evleri arayarak bulabildiği bir avuç arpa, buğday benzeri yiyeceklerin toplamından oluşuyordu. Tanrının bir lütfu olarak bir handa yüz timin miktarında melengiç bulundu. Bu da şimdi ekmeğe katık olarak veriliyor. Bütün hayvanlarımız açlıktan ölüyor. Biz şu felaketti ve acıklı günlerin yoksunluklarını ağlayarak, inleyerek yazıyoruz. ... Bugün dünyada çektiğimiz bu durum hiçbir millet ve memlekette*

yaşanmamaktadır. ... Artık kalan son gıda da bitiyor, en sonunda bir hafta ancak dayanılabilecek bir şeyler kalmıştır. Zaten bundan da birçoğumuzun kaybedileceği kaçınılmazdır. Eyvah, diyoruz. On aylık fedakârlığın sonucu bu açlıktan yenilgi midir? Fransızların bükemediği Türk halkının bileği, kendi kendine mi bükülsün? Hayır, hayır. Bunu Antepli hiçbir Müslüman Türk görmek ve kesinlikle düşünmek bile istemez. ... Biz sizlerden yardım bekliyoruz. ... Açlıktan inleyen biz savaşçıları kurtarmaya koşmayacak mıyız? ... Şu üç gün içinde yardımımıza ulaşmadığınız takdirde, bu beyanname Antep'in yirmi beş bini aşkın gözü yaşlı, bağı yanık yurttaşının son selamı olup, babaları ile evlatları ile kavuşmanın kıyamet gününe kaldığını sizlere bildirir." (Telgraf 2019). Açlık beyannamesi Antep'in o dönemde özelde Antep'in genelde ise Anadolu'nun halini özetlemesi açısından oldukça önemlidir. Antep harbinden sonra açlıkla mücadele bazı inançlarda ortaya çıkarmıştır. Harpten sonra zerdali çekirdeğini Alleben deresine döken bir kadına, bunun nedenini soranlara kadının cevabı: "Bee, kele yavrurum dert dutsun, bunları gördükçe yüreyim oynuyor. Sonra başımıza Antep Harbi çıkar, bize ekmeğini yapıp yidirirler." olmuştur (Karaca, 2013:30). Antep savunması kahramanlıklar ve acı ile dolu bir savunma olarak tarihe geçmiştir. Açlık ve olanaksızlıklara rağmen gösterilen üstün savunmadan dolayı 6 Şubat 1921'de 93 Sayılı Kanun ile Türkiye Büyük Millet Meclisi'nce Antep'e Gazi'lik unvanı, 8 Şubat 2008 tarihinde ise İstiklal Madalyası verilmiştir (Özdal, 2018:7). Bugün Türkiye'de ve dünyada mutfak kültürü açısından adından sıkça söz ettiren Gaziantep'in uzak geçmişte zenginlik, Millî Mücadele döneminde yoklukla şekillenen bir yeme içme geçmişi bulunduğu anlaşılmaktadır. Anadolu'nun diğer şehirleri gibi Antep'in de bu anlamda Millî Mücadele döneminde zor bir sınav verdiği görülmektedir.

## Sonuç ve Öneriler

Mutfak kültürleri toplumların aynası niteliğindedir. Bir toplumun neyi, ne zaman, nasıl, kimlerle, hangi şartlarda yediği ya da içtiği o toplum hakkında birçok noktaya açıklık getirmektedir. Dolayısı ile kültürün temel bir elemanı olan mutfak kültürlerinin gastronomik bir bakış açısı ile incelenmesi gerekmektedir. Tarihsel veriler ışığında gerçekleştirilen bu çalışma ile Türk mutfağında önemli konumda olan Gaziantep'in Millî Mücadele dönemine ışık tutulmaya çalışılmıştır. Gaziantep mutfağı binlerce yıllık bir birikimin sonucunda ortaya çıkmıştır. Etnik farklılıklar, ticaret yollarına yakınlığı gibi etkenler mutfak kültürünün gelişiminde oldukça etkili olmuştur. Türk mutfak kültürünün farklı kültürler ile etkileşimi sonucunda ortaya çıkan füzyon mutfağın en önemli temsilcilerinden birisi de Gaziantep mutfağıdır denilebilir. Tarihsel süreç içerisinde Gaziantep'te yaşamış çeşitli topluluklar, farklı dinlere sahip gruplar ve komşularının Gaziantep mutfağında derin etkilerinin olduğu söylenebilir. Pers ve İran mutfak kültüründe yer alan meyveli yemeklerin Gaziantep'te sıkça tüketilmesi buna örnek olarak verilebilir. Bunların yanında birçok acı, kayıp ve yıkıma neden olan işgallerin, yokluktan ortaya çıkan bir Gaziantep mutfak kültürünün oluşmasına ve gelişmesine katkı sağladığını söylemek mümkündür. Neredeyse yiyecek hiçbir şeyin olmadığı Millî Mücadele döneminde Türkiye'nin hemen her yerinde ne bulunursa aş yapılmaya çalışılmıştır. Gaziantep'te bu anlamda diğer iller gibi neredeyse ulaşabildiği ve yenilebilir her şeyden yemek yapmıştır. Fıstıkgiller ailesinden menengicin hamura katık olarak kullanılması ve ekmeğin yapılması, süpürge tohumundan ekmeğin yapılması

durumun öneminin daha iyi kavranmasını sağlayabilir (Tokuz, 2015:361) Bir yokluk mutfağı da olan Gaziantep'te sıkça dile getirilen bir deyimde göre Gaziantep'liler haftanın altı günü çalışırlar ve altı gün çalıştıklarını geriye kalan bir günde yerler. Bunun nedeni de yine yerli halka göre nasılsa ölecek olmalarıdır. Yine çok yaygın bir söyleme göre Gaziantep halkı yaşamak için yemek yerine yemek için yaşamayı tercih etmektedir.

Anadolu'da birçok il, ilçe, belde ve köyde olduğu gibi (Toksoy, 2006:142-143) Gaziantep'te milli mücadele döneminde gösterdiği kahramanlıklarının yanı sıra o dönem halkın yaşadığı yeme içme sorunları ile de acılarla hatırlanan bir şehir olmuştur. Kuşatma altındaki şehirdeki insanların ölen eşekleri kapışması, kedi ve köpeklerin ortadan yok olması, sokaklarda aç insanların bağırış içerisinde yiyecek bir şeyler bulmaya çalışması, acı zerdali çekirdeğinden yapılan ekmeklerin tüketilmesi, huçkırık hastalığının baş göstermesi bunlardan yalnızca birkaçıdır. Gaziantep mutfağı zengin çeşitliliği ile bugün uluslararası gastronomi platformlarında adından sıkça söz ettirse de yokluk mutfağı geçmişinin unutulmaması gerektiği düşünülmektedir. Antep savunmasında açlık belirleyici olmuştur.

### Kaynakça

- Ağcakaya, H. ve Can, İ. I. (2019). Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Türkiye'deki Gastronomi Müzeleri Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4):788-804.
- Akbıyık, Y. (1987). Maraş'ın Düşman İşgalinden Kurtulmasında Atatürk'ün Rolü. *Atatürk Araştırma Merkezi Dergisi*, 4(10):225-231.
- Akın, N. ve Bostancı, B. (2017). Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı Kapsamında Gaziantep: Mevcut Raporlar Bağlamında Bir Değerlendirme. *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi*, 8(19):110-124.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3):79-89.
- Aktürk, H. ve Çekal, N. (2019). Gaziantep Mutfağına Özgü Çorbalara İlişkin Müşteri Değerlendirmelerinin İncelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2):1488-1498.
- Arılı, M. ve Gümüş, H. (2008). Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*. 1, s. 143-158. Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu.
- Armutcu, B., Giritlioğlu, İ. ve Düzgün, M. (2016). Geleneksel Gaziantep Mutfağının Kuşaklararası Bilinirliğine Yönelik Bir Araştırma. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(17):126-138.
- Aşkın, S. (2015). Gaziantep İlinin Ekonomik Kalkınma ve Verimliliğine Turizm Sektörünün Etkisi. R. Yarullina Yıldırım içinde, *Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü* (s. 150-162). Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi Yayınları.
- Babat, D. (2015). Gaziantep'in Turistik Mekanları. R. Yarullina Yıldırım içinde, *Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü* (s. 137-149). Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi Yayınları.
- Bán, A. (2016). The Role of Herbs and Spices in Turkish Cuisine in Hungary. M. Hoppál içinde, *World of Smilar Tastes :Comparison of the Turkish and Hungarian Culinary Culture* (E. Yazar, Çev., s. 115-133). Ankara: Publications of Turkish National Commission for UNESCO.
- Bilgin, A. ve Samancı, Ö. (2015). *Türk Mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

- Birdir, K., Karakan, H. İ. ve Çolak, O. (2015). Gaziantep İlinin Turizm Açısından Swot Analizi ve Turizmin Geliştirmesine Yönelik Öneriler. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 13(1):77-92.
- Büyükoğlu, R. Y. (2013). Karayılan'ın Gaziantep Savunmasındaki Faaliyetleri. *Milli Mücadele'de Güney Bölgesi Sempozyumu* (s. 267-283). Ankara: Atatürk Araştırmaları Merkezi Yayınları.
- Civitello, L. (2011). *Cuisine and Culture: A History of Food and People*. New Jersey: John WileyveSons Inc. Peublisher.
- Çavuşoğlu, M. (1994). Antep Mutfağı. *Skylife*, 48-52.
- Çay, M. M. (2019). Kerim Fırat'ın "Adsız Kahramanlar" İsimli Tefrikası Çerçevesinde Milli Mücadele'de Antep Savunması. *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 18(1):380-398.
- Çaylak Dönmez, Ö. ve Pehlivan, T. (2019). Gaziantep İlinde Kışlık Hazırlıklar ve Kurutmalıklar. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2):275-292.
- Çitçi, A. E. (2013). *İstiklal Harbinde Bir Antep Vardı: Gaziantep Tarihi 2*. Gaziantep: Damla Matbaası.
- Çorbacı, H. (2015). Gazintep'in Arkeolojik Değerleri. R. Yarullina Yıldırım içinde, *Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü* (s. 125-136). Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi Yayınları.
- Dai, A. (1992). *Olaylarla Gaziantep Savaşı*. Gaziantep: Kendi Yayını.
- Dinçer, H. (2019). Kurtuluştan Sonra Gaziantep (Türkiye'nin Sıhhi Ve İçtimai Coğrafyası: Gazi Ayıntab Vilayeti). *Çağdaş Türkiye Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 19(38):75-97.
- Doğan, O. (2011). Milli Mücadelede Sebîl'ür- Reşâd Dergisi Ve Eşref Edib'in "Maraş Ve Ayntabluların Kahramanlıkları" İsimli Makalesi. *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(4):1439-1474.
- Drummond, J. ve Wilbraham, A. (1957). *The Englishman's Food. A History of Five Centuries of English Diet*. London: London Jonathan Cape Ltd.
- Erkoyuncu, N. (2006). *Konya İli Çumra ve Karapınar İlçelerinde Türkmen Yemekleri ve Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma*. Selçuk Üniversitesi, Beslenme Eğitimi Bilim Dalı. Konya: Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Ertaş, Y. ve Gezmen Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1):117-136.
- Freedman, P. (2007). *Food: The History of Taste*. California: University of California Press.
- Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü*. (2017, 21 10). [www.gaziantepturizm.gov.tr: http://www.gaziantepturizm.gov.tr/TR,149194/gastronomi.html](http://www.gaziantepturizm.gov.tr: http://www.gaziantepturizm.gov.tr/TR,149194/gastronomi.html) adresinden alındı
- Gezginci, A. ve Şahin, A. (2019). Antep Savunması'nda Lohânizâde Mustafa Nureddin'in Faaliyetleri ve "Hubb-İ İstiklâlin Âbidesi: Gaziayntâb Müdafaası" Adlı Eseri Üzerine Bir Değerlendirme. *Millî Mücadelede Cephe Gerisi ve İstiklâl Yolu Gençlik Sempozyumu Bildirileri* (s. 199-227). Çankırı: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Gökırmaklı, Ç., Balcı, F., Bayram, M., Kaplan, M., Bayram, Ö. ve Tiryakioğlu, A. (2017). Gaziantep'in Bazı Geleneksel Lezzetlerinin Tarihsel Gelişimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4):59-69.
- Gömeç, S. (1989). *Milli Mücadelede Gaziantep*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* (26):24-30.
- Güner, Z. (2007). Antep Savunması ve Ali Şefik Özdemir Bey'in Faaliyetleri. *Zonguldak Karaelmas Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6):49-65.
- Gürsel, A. (2013). Milli Mücadele Döneminde Gaziantep Savunması ve Şahinbey. *Asia Minor Studies International Journal of Social Sciences*, 1(1):52-63.

- Gürsoy, D. (1995). *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi*. İstanbul: Kurtiş Matbaacılık.
- Güven, M. (2015). Gaziantep İlinin Dini Turizm Açısından Önemi. R. Yarullina Yıldırım içinde, *Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü* (s. 163-176). Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi Yayınları.
- Halıcı, N. (2002). *Türk Halk Mutfağı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Hürriyet*. (2017, 01 24). 10 21, 2017 tarihinde <http://www.hurriyet.com.tr/iyi-yemek-ve-tarihin-bulustugu-kent-gaziantep-40344995> adresinden alındı
- Kaplan, D. (2006). *Ankara Üniversitesine Türk Cumhuriyetlerinden Gelen Öğrencilerin Ülkelerine Ait Mutfak Kültürünü Değerlendirmeleri*. Ankara Üniversitesi. Ankara: Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Karaca, H. (2013). Antep Savunması Etrafından Oluşan Halk Edebiyatında Kadın. *Milli Mücadele'de Güney Bölgesi Sempozyumu* (s. 25-49). Ankara: Atatürk Araştırma Merkezi Yayınları.
- Kargiglioğlu, Ş. ve Akbaba, A. (2016). Yerli Gastroturistlerin Eğitim Seviyeleri ve Yaş Gruplarına Göre Destinasyondaki Gastronomi Etkinliklerine Katılımları: Gaziantep'i Ziyaret Eden Gastroturistler Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1):87-95.
- Kaya, Ş. ve Sormaz, Ü. (2019). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yöresel Mutfak Uygulamaları: Gaziantep Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(2):304-323.
- Kılınç Şahin, S., İşlek, E. ve Bingöl, Z. (2018). Gaziantep Mutfak Kültüründe Yer Alan Klasik Lezzetlerden Örnekler. *Uluslararası Türk Bilim Dergisi*, 2018 (Uluslararası Turizm ve Kültürel Miras Kongresi Aralık Özel Sayısı), 53-59.
- Koçoğlu, C. M. (2019). Yerli Turistlerin Gastronomi Turizmine Yönelik Tutumlarının Demografik Özellikler Açısından İncelenmesi: Gaziantep Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(2):366-380.
- Kopar, M. (2011). CHP Teftiş Raporlarına Göre II. Dünya Savaşı Yıllarında Gaziantep. *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(3):1037-1055.
- Kopar, M. (2015). Geçmişten Günümüze Gaziantep Mutfağı. R. Yarullina Yıldırım içinde, *Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü* (s. 116-123). Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi Yayınları.
- Merdol, T. K. (2015). *Beslenme Antropolojisi-I*. Ankara: Hatiboğlu Yayınları.
- Ortak, Ş. (2013). Miralay Mahmud Bey'İN Güney Cephesi Hatıraları. *Milli Mücadele'de Güney Bölgesi Sempozyumu* (s. 551-588). Ankara: Atatürk Araştırma Merkezi Yayınları.
- Öksüzöğlü, E. (2012, 05 09). *Gaziantep'İN Kültürel Zenginlikleri*. Haber Güne Bakış: <http://www.habergunebakis.com/haberdetay/1441-Gaziantep%E2%80%99in-kulturel-zenginlikleri.html> adresinden alındı
- Özdal, A. (2018). *Günümüz Gaziantep Esnafının Meslek Folkloru*. Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili Edebiyatı Anabilim Dalı Yayınlanamış Doktora Tezi.
- Özden, T. (Yöneten). (1986). *İl İl Türkiye Gaziantep* [Sinema Filmi].
- Özlü, Z. (2006). XVIII. Yüzyılın İkinci Yarısında Gaziantep Mutfağı. *Milli Folklor*, 18(72):118-128.
- Özmen, M. E. (2012). *Belgelerle Gaziantep*. İstanbul: Bilnet Matbaacılık.
- Pamuk, B. (2009). *Bir Şehrin Direnişi: Antep Savunması*. İstanbul: IQ Kültür Sanat Yayıncılık.
- Pilcher, J. M. (2017). *Food in World History*. New York: Routledge Publisher.
- Sabbağ, Ç. (2015). Gaziantep Yeme İçme Kültürü. R. Yarullina Yıldırım içinde, *Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü* (s. 199-217). Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi.
- Sandal, E. ve Şen, Ö. (2013). Gaziantep İlinin Ekonomik Coğrafyasından Bir Kesit: 1998 – 2012 Yılları Arası İhracat Performansının İstatistiki Verilerle Analizi. *Kilis 7 Aralık Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6):43-60.

- Suna, B. ve Uçuk, C. (2018). Coğrafi İşaret ile Tescil Edilmiş Ürüne Sahip Olmanın Destinasyon Pazarlamasına Etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3):100-118.
- Sürücüoğlu, M. S. (2001). Türk dünyasındaki bazı ülkelerin mutfak kültürleri üzerine bir araştırma. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (s. 139-169). içinde Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı.
- Şıvgın, H. (2013). Antep'e Suriye Yönünden 86 Yıl Arayla Gelen İki İşgalin Mukayeseli Analizi. *Milli Mücadele'de Güney Bölgesi Sempozyumu* (s. 213-236). Ankara: Atatürk Araştırma Merkezi Yayınları.
- Telgraf. (25, 12 2019). Açlık Beyannamesi. Gaziantep: Telgraf Haber Merkezi. <https://www.telgraf.net/haber/aclik-beyannamesi-haberi-90297.html> adresinden alındı
- Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Tok, F. (2017). Antep Savunmasında Sağlık Hizmetleri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 6(3):138-146.
- Toksoy, N. (2006). I. Dünya Savaşı Sonrasında Doğu Anadolu'da Yapılan Faaliyetler. *Atatürk Dergisi*, 5(1):141-184.
- Tokuz, G. (1995). *Gaziantep Yemekleri*. Gaziantep: Gaziantep Vakfı Yayınları.
- Tokuz, G. (2015). *Antep Fıstığı*. Gaziantep: Sertaç Yayıncılık.
- Toussaint-Samat, M. (2009). *A History of Food*. Sussex: John WileyveSons Publishers.
- Tuç, Z. ve Özkanlı, O. (2017). Resource About Reshaping Of Food And Beverage Culture By Social Media: Sample Gaziantep City. *Kent Kültürü ve Yönetimi Dergisi*, 10(2):216-234.
- Ulusoy, R. ve Turan, N. (2016). Gaziantep Ekonomisinin Ortadoğu Açısından Önemi. *Akademik Bakış*, 9(18):141-165.
- Ünler, A. N. (1969). *Türk'ün Kurtuluş Savaşında Gaziantep Savunması*. İstanbul: Kardeşler Matbaacılık.
- Ünüvar, S. (2017). Yerel Tarih Ve Gaziantep Halkevi Yayın Organı Başpınar Dergisi. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(53):308-317.
- Yakar, H. İ. (Yöneten). (2017). *Antep'in Direnişi "Bir Şehrin Filmi"* [Sinema Filmi].
- Yakar, H. İ. ve Yaprak Pusat, Ü. G. (2017). *Antep Savunması Heyet-i Merkeziye Muhabere Defteri: Savunmanın Şifreleri*. Gaziantep: Şehitkamil Belediyesi Kültür Yayınları.
- Yakar, H. İ. ve Yaprak Pusat, Ü. G. (2017). *Antep Savunması İaşe Satılma Defteri: Bir Şehrin Dayanışması*. Gaziantep: Şehitkamil Belediyesi Kültür Yayınları.
- Yarullina Yıldırım, R. (2015). Gaziantep'te Yazar ve Şairler. R. Yarullina Yıldırım içinde, *Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü* (s. 177-191). Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi Yayınları.
- Yazgan Serinkaya, E. (2017). Mutfak Kültürünün Gaziantep'in Geleneksel Konutlarında İncelenmesi. *Artium*, 5(1):27-41.
- Yıldırım, S. (2013). 1921 Londra Konferansı'nda Fransa'nın Tavrı ve Güney Cephesine Yansımaları. *Milli Mücadele'de Güney Bölgesi Sempozyumu* (s. 695-714). Ankara: Atatürk Araştırma Merkezi Yayınları.
- Yıldız, Ç. (2015). Gaziantep'te Kültürel Hayat. R. Yarullina Yıldırım içinde, *Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü* (s. 193-198). Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi Yayınları.
- Zohary, D., Hopf, M. & Weiss, E. (2012). *Domestication of Plants in the old World*. Oxford: Oxford University Press.