



Researcher: Social Science Studies

RSSS

ISSN:2148-2691

(2018) Cilt 6 / Sayı 2, s. 113-122

Geleneklerin Aktarım Sürecinde Mutfak Kültürünün Rolü: Kilis Örneği¹

Fatih YILDIZ², Melda AKBABA³, Gamze ÖZEL⁴, Melih AYDIN⁵

Özet

Bu çalışmada Kilis ilinde geçmişi ve bugünü ile yemeklerin ritüellerdeki yeri ve etkisi ile ilgili bilgiler elde edilmeye çalışılmıştır. Toplumda var olan inançlar, değerler, gelenek ve görenekler o toplumun kültürünü oluşturur. Kültürün bütünleyici parçalarından olan yemek, insanlık tarihi boyunca birçok gelişim göstermiştir. Bu gelişim ile fizyolojik olan beslenme ihtiyacı zamanla tüketim davranışlarını geliştirmiş ve bu davranışlar beslenmeyi biyolojik bir eylemden kültürel bir olgu haline dönüştürmüştür. Bireysel ve toplumsal yönüyle insan hayatı için vazgeçilmez olan yemek, birçok geleneğin içinde kendine yer bulmuştur. Geleneklerde mutluluk ve hüznün paylaşımında ilk sıralarda yer alan yemek, nesilden nesile aktarılırken bir bütün oluşturmuş ve günümüze kadar gelmiştir. İnsanlığın ilk yerleşik hayata geçtiği topraklar olan Mezopotamya içinde yer alan Kilis ili geçmişten getirdiği kültür ve inançların izlerini taşımakta aynı zamanda farklı kültür ve inançların yaşandığı bir il konumundadır. Bu çalışmada ilin geleneklerinde yer alan mutfak kültürünü araştırmak üzere nitel araştırma tekniği olan görüşme tekniği kullanılarak 13 kişi ile yüz yüze görüşülerek bilgiler elde edilmiştir. Yapılan çalışmaya göre doğum, evlilik, ölüm, dini bayramlar, adak, ziyaretler, özel günler ve bu günlerde yapılan yemekler ile ilgili bilgi toplanarak, geleneklerin içinde yer alan mutfak kültürü yemekleri çıkarılmıştır.

Anahtar kelimeler: Kilis ili, mutfak kültürü, özel gün yemekleri, gelenek, törenler.

The Role of Culinary Culture in The Transmission of Traditions: The Sample Of Kilis

Abstract

In this study, it was tried to obtain information about the place and effect of past and present in rituals of food in Kilis province. Beliefs, values, traditions and customs that exist in a society constitute the culture of that community. Being one of the subsidiary elements of the culture, food has shown many progress throughout the history of mankind. Along with this development, the need for nutrition, which is a physiological requirement, has developed consumption behavior over time and these behaviors have transformed the nourishment into a cultural phenomenon from a biological action. Food, which is an indispensable element for human life in terms of

¹ Bu araştırma 22-25 Mart 2018 tarihlerinde Gastronomi Zirvesi'nde sözlü bildiri olarak sunulmuştur.

² Öğr. Gör., Kilis 7 Aralık Üniversitesi, fatihyildiz@kilis.edu.tr

³ Dr. Öğr. Üyesi, Kilis 7 Aralık Üniversitesi, mharbalioglu@kilis.edu.tr

⁴ Öğr. Gör., Kilis 7 Aralık Üniversitesi, gozel@kilis.edu.tr

⁵ Öğr. Gör., Kilis 7 Aralık Üniversitesi, maydin@kilis.edu.tr

individual and social aspects, has found its place in many traditions. In the traditions, the food, which has been in the first place in sharing happiness and sadness, have transmitted from the generation to the generation and reached until modern time. Kilis, located in Mesopotamia which is the land where mankind has first adopted a sedentary life, carries the traces of the culture and beliefs brought from the past and is also a province where different cultures and beliefs are found at the same time. In this study, information is obtained by interviewing face to face with 13 people using interview, which is a qualitative research technique to investigate the culinary culture in the traditions of the provinces. In line with the research; information about birth, marriage, death, religious festivals, vows, visits, special days and meals cooked on these days were collected and kitchen culture meals included in traditions was collected.

Keywords: Kilis province, culinary culture, special day meals, tradition, ceremonies.

GİRİŞ

Beslenme, insanlık tarihinin başlangıcından itibaren gereksiniminin hayati olması nedeniyle önemini yitirmeden günümüze kadar gelmiştir. Bu süreç boyunca birçok değişim ve gelişime sahip olan beslenme, zamanla elde ettiği birikimleri içinde bulunduğu toplumun bir sonraki nesline veya etkileşime girdiği farklı toplumlara devrederek toplumsal bir bellek oluşturmuştur. Shils (2003)'e göre de bozulmadan aktarılacak taşınan toplumsal bellek onu yaşamayı tercih eden, benimseyen bir toplum ile geleneklere dönüşür. Gelenekler bütünü zamanla kültürleri oluşturarak günümüze kadar gelmişlerdir.

İnsanların değerlerini, tutum, davranış ve normlarını yansıtan kültür her şeyden önce bir yaşam biçimidir. Günlük hayattaki uygulamaları bir topluluğu diğerlerinden farklı kılan alışkanlık, gelenek ve göreneklere ifade eder. Kültür toplumlar tarafından edinilen yaşam bilgilerinin birikmesi ve kuşaklar boyunca aktarılıp yaşatılmasıyla oluşan bir üründür (Avcıkurt, 2015: 149).

Kültürün en büyük parçalarından olan beslenme alışkanlıkları gözlemlenebilmesi ve ölçülebilir olmasıyla birlikte sürdürülebilir (Fieldhouse, 1995: 1). Toplumda refah ve zenginliğin göstergesi olarak görülen yemek pek çok geleneğin oluşumunda önemli bir yer elde etmiş ve insanların uygarlaşma çabalarının kanıtı olmuştur (Sarıışık, 2015: 2).

Kültürlerin bir parçası olması nedeniyle yemek yeme gelenekleri çeşitli toplumlara göre değişiklikler göstermektedir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005: 10). Türk mutfağı uzun bir tarihsel gelişim süreci sonunda oluşmuştur. Göçebe Türk boylarının Anadolu'ya uzanan yolculukları sırasında şekillenmeye başlayan Türk mutfağı medeniyetler bileşkesi olan Anadolu'ya yerleşmeleri ile birlikte göçebe kültürle harmanlanarak pek çok tarifi ortaya çıkmasını sağlamıştır. Bu gelişim Osmanlı saray mutfağına kadar devam etmiştir (Sarıışık, 2015: 9). Yemek kültürünün birçok alanında birbirinden zengin örnekler veren Türk mutfağı; pişirme yöntemleri, sofraya düzeni, kendine özgü servis şekilleri ile Fransız ve Çin mutfakları ile birlikte dünyanın en önemli üç mutfağından biridir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005: 10). Türk mutfağına öne çıkan yiyecekler; zeytinyağlı sebze yemekleri, et yemekleri, börekler, pilavlar, dolmalar, şerbetli ve sütlü tatlılardır. Çorbalar; pirinç, bulgur, mercimek gibi baklagiller, et suları, yoğurt, kuru-taze sebzeler ve sebze kökleriyle kaynatılarak yapılmaktadır (Sarıışık, 2015: 9).

İnsan fizyolojik ihtiyaç nedeniyle yemekle direkt ilgilidir bununla birlikte yaşadığı toplumun sosyal yönüyle de bir kültürün etkisi altındadır. Yaşamsal değişiklikler yemek

kültürünün de değişimine neden olmaktadır (Beşirli, 2010: 161). İnsanın yemek ile olan bu sıkı bağı yemek kültürünün insanların tarihsel süreçteki değişimi ve gelişimiyle birlikte hareket etmesine neden olmuştur. Bu birlikte hareket etme, o topluluğun mutluluk ve hüznünün paylaşımıyla devam etmiştir. Her ne kadar yemek canlılar için fizyolojik ihtiyaç nedeniyle önemli olsa da sadece bu açıdan bakmak yeterli değildir. Yemeğin üretiminden teminine hatta tüketimine kadar olan birçok aşamada insanların toplumsal davranışları kültürü, yemek içerisinde önemli bir yere getirmektedir (Beşirli, 2010: 168). Tarihsel koşulların ve ekolojinin etkisiyle şekillenmiş olan beslenme, inanç sistemi ile ritüelleri belirgin bir hale gelmiştir (Fieldhouse, 1995: 1). Bu ritüeller içerisinde gerek günlük hayatın düzenlenmesinde gerekse dinsel temelli davranışların günlük hayat üzerindeki etkisinde yemek temelli törenler önemli bir yer tutar ve bu törenler bütünü bir toplumu diğer toplumdan ayırt eden temel davranışlardır (Beşirli, 2010: 168).

İnsanın doğumdan ölüme kadar beslenmek zorunda olması, ilk çağlardan bu yana yemek içmekle ilgili bazı kuralları oluşturmaya neden olmuştur. Bu kurallar, zamanla toplumların kendi yapılarına uygun gelenek, görenek, dinsel inançları, töre ve törenleriyle birleşerek topluma özgü mutfak kültürünü ortaya çıkarmıştır (Halıcı, 1999: 23). Aynı kültürü paylaşan insanlar benzer alışkanlıklara sahip olup yeme-içme geleneği de bu şekilde ortaya çıkmıştır (Sarışık, 2015: 2). Yemek kültürü, özellikleri itibariyle tüketicilerin kutlamaları üzerinde büyük bir etkiye sahip olduğu söylenebilir. Yemek kültürü aynı zamanda sosyalleşme, eğlence, hassasiyeti içermekte olup (Uyar ve Zengin, 2015: 362) yas, ölüm gibi olumsuz ritüeller üzerinde de etkili bir role sahiptir. Bu özellikleri itibariyle yemek kültürü insan üzerinde büyük bir etkisi olduğu kanısına varılabilir. Bu amaçla halk kültüründe yer alan ritüellerin Kilis ilinde geçmişi ve bugünü ile ilgili yarı biçimsel mülakat tekniği kullanılarak iki aylık süre zarfında yürütülen çalışma söz konusu ilde ikamet eden halk üzerinde uygulamış, yemeklerin ritüellerdeki yeri ve etkisi ile ilgili bilgiler elde edilmeye çalışılmıştır.

1. Kilis İli Geleneklerinde Mutfak Kültürü

Türk kültüründe dini günler, bayramlar, düğünler, cenaze ve özel günlere bağlı olarak bazı ritüeller bulunmaktadır. Kilis halk kültüründe bulunan ritüellerde mutfakın önemli bir yeri vardır. Bu kapsamda araştırmada nitel araştırma tekniği olan yarı-biçimsel mülakat tekniği kullanılmıştır. Yarı biçimsel mülakat tekniğinde araştırmacı konunun genel çerçevesi içerisinde kaynak kişilere farklı sorular sorarak konunun değişik boyutlarını ortaya çıkarmaya çalışır (Altunışık vd., 2005: 84). Söz konusu yöntem kullanılarak Kilis ilinde yaşayan 13 kişi ile görüşülmüş olup, kaynak kişiler ile ilgili bilgilere Tablo 1’de yer verilmiştir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

KAYNAK KİŞİ	ADI SOYADI	CİNSİYET	YAŞ	MESLEK
KK1	A.D.	Erkek	82 yaşında	Emekli
KK2	N.K	Kadın	65 yaşında	Ev Hanımı
KK3	Ş.M.	Kadın	57 yaşında	Ev Hanımı
KK4	Ş.M.	Kadın	62 yaşında	Ev Hanımı

KK5	Ü.V.	Kadın	45 yaşında	Ev Hanımı
KK6	L.Ö.	Kadın	67 yaşında	Ev Hanımı
KK7	L.Ç.	Kadın	40 yaşında	Ev Hanımı
KK8	G.G.	Kadın	38 yaşında	Özel Sektör
KK9	N.P.	Kadın	53 yaşında	Ev Hanımı
KK10	M.T.	Erkek	80 yaşında	Emekli
KK11	A.T.	Kadın	38 yaşında	Ev Hanımı
KK12	A.D.	Erkek	47 yaşında	Aşçı
KK13	H.K.	Kadın	61 yaşında	Ev Hanımı

Tablo 1’de görüldüğü üzere katılımcıların büyük bir çoğunluğu kadın, ev hanımı ve 50 yaş üzeri kaynak kişilerden oluşmaktadır. Bununla birlikte, çalışma içerisinde kaynak kişiler KK1, KK2,, KK13 şeklinde ifade edilmiştir. Bununla birlikte elde edilen veriler ışığında mutfağın yer aldığı ritüeller beş başlık altında sınıflandırılmıştır.

- Doğum Adet ve Törenleriyle İlgili Gelenekler ve Yemekler
- Ölüm Adet ve Törenleriyle İlgili Gelenekler ve Yemekler
- Dini Gün ve Bayramlar ile İlgili Gelenekler ve Yemekler
- Evlenme ve Törenleriyle İlgili Gelenekler ve Yemekler
- Özel Günler ile İlgili Gelenekler ve Yemekler

1.1. Doğum Adet ve Törenleriyle İlgili Gelenekler ve Yemekler (KK2, KK7, KK9, KK13)

Doğumdan sonra baba kurban kesip ihtiyaç sahiplerine dağıtır. Mahalle çocukları bebeği olan eve gidip şeker isterler, komşuları ziyaret edip altın takar ya da evin eksikliklerini giderirler. Doğumun kırkinci gününde doğum yapan kadın, hamama götürülür ve hamamda yemekler yenir, eğlenceler yapılır. Buna “lohusa veya nefse hamamı” denir (www.kulturportali.gov.tr). Hamamda yeni doğum yapan kadına toz halinde olan şüdü bala karıştırılarak hem yedirilir hem de tüm vücuduna sürülür. Çocuğun ilk saç kesiminde saç ağırlığının altın veya gümüş karşılığı kadar para fakir fukaraya dağıtılır. Bebeklerin dişlerinin ilk çıktığı zaman diş hediği hazırlanır. Tepsie konulan hedik bebeğin önüne konulur. Ziyarete gelen komşulara ikram edilir.

1.2. Ölüm Adet ve Törenleriyle İlgili Gelenekler ve Yemekler (KK1, KK2, KK4, KK5, KK9, KK10, KK12)

Cenaze evi yemek yapmaz. Dışardan eş dost akraba tarafından yapılan ya da yaptırılan yemek ve tatlılar getirilir. Getirilen yemekler genellikle lahmacun, tepsi yemekleri gibi hazır yemeklerdir. Helva ve baklava tatlı olarak dağıtılır. Taziye evine ziyarete gelenler şeker, çay, pirinç gibi gıdalar götürürler.

Tabi zengin ile fakirin cenaze yemeği aynı olmaz, hali vakti yerinde olan kişiler cenaze defnedildikten sonra insanların tuttuğu yasta kendilerini iyi hissetmeleri için helva yaparak dağıtır. Durumu iyi olan cenaze sahibi ilk gün koyun keser, lahmacun yaptırır veya sulu bir yemekle birlikte pilav türlerinden birini yaptırır. Sonraki günlerde cenaze

sahibi yemek yapmaz, cenaze evine dost akrabalar yemek yaparak getirirler, tatlılar getirilir evin eksikleri tespit edilerek giderilir.

Üç gün hayratı; ölüm olayının üçüncü gününde ölünün ruhuna mevlit okutulur, hayrat yemeği yapılarak yoksullara dağıtılır. Ancak hayratta serimsek daha eftaldir. Serimsek zeytinyağında kızartılır kızartma işini öncelikle ölenin kızı veya oğlu yapmalıdır. Serimsek kızartılırken çıkan zeytinyağının kokusuna meleklerin geleceğine inanılır. Akşam camide yatsı namazından sonra tevhit çekilir, lokum veya tevhit şekeri dağıtılır. Mevlit şerbeti de ölünün ruhunun ferahlaması için Kilis'in çok eskilerine dayanan şerbetçiler tarafından dağıtılır.

Kırkinci gün; serimsek kavurma işi ölümün kırkinci günü yeniden tekrarlanır. Bu işlemler sırasında ölü yakınları da ayrılık acısına yavaş yavaş alıştırmış olurlar. Ölünün kırkı çıkınca herkesin yas tuttuğu sürece kişisel bakımlarını yapmadıkları belirtilerek herkes giyinip tıraşlarını olduktan sonra kırk semseği yapılır. Haşlanmış pirinç ve kavrulmuş kıyma harmanlanır. Hamur içine konup yağda (zeytinyağında) kızartılır. Kırk semseği Kilis'te geleneksel bir yemektir eskilerden beri kendilerine adet edinilen bu yemeğin hamuru mahleple yorulduğu için kokusunun arşı alaya çıktığına inanılır ölülerin ruhuna ne kadar Fatiha verilirse o kadar iyi olduğunu düşünürler o yüzden kapı kapı, sokak sokak dağıtılır, mevlitler okunurdu.

Elli ikinci gece; cenazenin defninin 51. 52. ve 53. geceleri Yasin-i şerif okutulur. Çünkü bu gecelerin birinde kemiklerin bir birinden ayrılacağına inanılır. Okunan Yasin-i şerifle ölünün bu olaydan acı duymaması amaçlanır.

Cenazenin ölüm yıl dönümünde yine aynı şekilde etli yemek verilmesine dikkat edilir. Tabi Kilis'te Şih Muhammed hazretleri veya Şih Mansur türbesinde mevlit okutularak tekrar yemek verirler ve ruhuna Kur'an okutulur. Ecdada ve ölünün ruhuna bağışlanır, her yıl yapılmaya dikkat edilir.

1.3. Dini Gün ve Bayramlar ile İlgili Gelenekler ve Yemekler (KK1, KK3, KK4, KK8, KK10, KK11, KK12, KK13)

Ramazan (Oruç) Ayı: Ramazan ayının ilk günü bütün evlerde keşkek yapılır. Neşeli ve bol çeşitli sofralarla geçer. Komşular bir birini iftar yemeklerine davet ederler. Geceleri erkekler tarafından panayır kurulur. Bu panayırda haytalya, sıcak sahlep ve çeşitli tatlılardan oluşan masalar kurulur ve bunların satışı yapılır. Bu panayırlarda sadece yiyecekler değil aynı zamanda kitaplar da satılır. Erkekler (%70) ramazan ayı boyunca iftar sonrası kahvelere gider ve sahura kadar kahvede olurlar. Kahveler iftardan sahura kadar açık olur. Restoranlar ise kapalıdır sadece iftara yakın yemek hazırlığı için açıılır. İçecek olarak genellikle sokaklarda tablalarda satılan meyan şerbeti tüketilir. Fırınlarda ramazan pideleri çıkar. İftarda genellikle etli yemekler olur. Sahurda kahvaltılık ve bulgur yemekleri olur. Bulgur tok tutsun diye tercih edilir. Bayram yaklaştığında özellikle son 1 hafta bayram hazırlıklarıyla geçer. Özellikle mahalle kadınları toplanıp her gün bir komşunun gerebiçini (zeytinyağı, tereyağı, un, irmik, ceviz, şeker, fıstık ve tatlı türü baharatlar) birlikte hazırlayıp fırın tepsilerine dizerek taş fırınlara (mahalle fırınlarına) yollarlar. Bu hazırlık özellikle iftar sonrasında çay eşliğinde birlikte yapılır. Çocuklar ise bu hazırlanan tepsileri mahalle fırınlarına götürme işine bakarlar. Pişen gerebiçler pudra şekeri ile birlikte komşulara ikram edilir. Bayram kahkesi için orucun son 5-10 günü mahalle fırınları sabaha kadar çalışırlar. Kahkeyi zengin fakir farketmeksizin her ev

yaptırır. Esnaflar ramazan bayramının yaklaşmasıyla dükkânlarını sabaha kadar açık tutarlar.

Ramazan Bayramı: Bayram sabahı erken saatlerde kalkılır. Erkekler bayram namazına giderler. Kadınlar ise kahvaltı hazırlığına başlarlar. Kahvaltılar genellikle kızartma çeşitleri, pilav, taze fasulye, yuvalama, firik pilavı, kuru fasulye (köylerde) gibi yemek ağırlıklı olur. Pilav genelde safranlı veya gıda boyalı (sarı renk) yapılır. Erkekler namazdan dönünce kahvaltı yerine özellikle bayram için yapılan geleneksel yemekler sunulur. Hep birlikte mezar ziyaretleri gerçekleştirildikten sonra bayramlaşmak için büyükler ziyaret edilir.

Dini bayramlarımızda özellikle ramazan bayramında yemeklere çok önem verilir. Bu bayramlarda hangi yemekler yapılacağı bir hafta önceden tasarlanır. Genelde Kilis'te yoğurtlu köfte, ekşili köfte ve dolma ile birlikte bizim bazı yöresel yemeklerimizden olan orman, bastırma ve bamya yemekleri de kişinin kendi isteğine bağlı olarak bu yemeklere ek olarak yapılır. Genellikle mahallede herkes aynı yemekleri yapmaz. Bir ev bamyalı yemek ile pilav yapıyorsa yoğurtlu köfte ile ekşili köfteyi başka bir ev yapar. Böylelikle her gidilen evde misafirler farklı yemeklerle karşılaşılır. Köylerde cami çıkışına yakın her ev aynı anda kahvaltıyı hazır eder. Cami çıkışı camiye en yakın evden başlanır her evde bir iki kaşık kahvaltının tadına bakılır ve diğer eve geçilerek hepsinden tadına bakılır. Bayramdan 15-20 gün önce yapılan gerebiç ve kahkeler misafirlere ikram edilir.

Kurban Bayramı: Hayvan pazarları kurulur ve 1 ay öncesinden hayvan bakmaya gidilir ya seçilen hayvan ayırılır ya da alınır gelinir. Bayramın en büyük önemin kurban kesilip yoksullara dağıtılmasıdır. Bayram öncesi evlerde temizlik yapılır. İnce ve sulanıp yenilen yufka ekmekler yapılır. Satır ve bıçaklar biletilir.

Bayramın birinci günü mezara gidilmez ya bayramdan bir gün önce ya da bayramın ikinci günü mezar ziyareti yapılır. Bayramın birinci günü bayram namazına gidilir. Kahvaltı yapılmaz. Kurbanlık hayvan kesilir ve ilk olarak sakatat ve ciğerleri mangal yapılır. Büyükbaş kurban edilirse kavurma yapılır. Gelen misafirlere et yemekler ikram edilir. Oruk, ciğer kebabı gibi yemekler maddi duruma göre yapılır. Etten başka yemek yapılmaz. Oruk, şişkebab, Kilis tava, lahmacun yapılır. Bunlar genellikle fırınlara yollanır. Nöbetçi fırınlar olur. Bu yapılanlar 7 kapıya (komşuya) dağıtılması lazımdır. Eskiden yokluk vardı yemek yemek zordu bu nedenle komşuları yemekler dağıtılır paylaşırdı.

Kurban bayramında yapılan yemekler; pirinç pilavı, bulgur pilavı, firik pilavı, keşkek, orman, kuru fasulye, patates sulusu, oruk, kümbülmüşviyye, şihulmahşe, etli dolma, lahana sarması, yaprak sarması, karnıyarık, imambayıldı, kıymalı köfte, et kızartması, patlıcan bastırması, kabak ekşisi, yuvarlama gibi yemeklerdir. Baklava ve kahke zorunluydu her evde mutlaka yapılırdı.

1.4. Evlenme ve Törenleriyle İlgili Gelenekler ve Yemekler (KK2, KK3, KK5, KK6, KK7, KK8, KK9, KK11, KK12, KK13)

Geçmiş dönemde evlilikler görücü usulüyle yapılmaktaydı. Askerden gelen erkekler "kap kaçakları" birbirine çalıp sınırlı davranıyorsa artık baş göz edilme zamanı gelmiştir. Anne yanına birkaç yakınını alarak: ya tarif üzerine ya da sorup soruşturarak kız aramaya başlar. Görücü olarak gidilen kızı öperken onun yanaklarını okşayıp yüzünde boya olup olmadığını kontrol eder. Görücüye çıkan kız da üst üste zıbınlar giyerek vücuduna dolgun görüntü vermeye çalışır.

Kız isteme: Kaçma veya kaçırma gibi olaylar olmaz. Kız istemeye kadınlı erkekli gidilir ve kadınlı erkekli karşılanır. Kahve ve çay sunumundan sonra asıl ziyaret nedenine gelinir. Erkek tarafının en yaşlısı söze başlar. Bu konuşmaları kız tarafı dinledikten sonra bir müddet sessizlik olur. Kız tarafı düşünmek için zaman ister, daha sonra kız tarafı erkek tarafına haber gönderir ve bu haberi götürene “müjdecı” denir. Müjdecıye erkek tarafı bahşış verir. Erkek tarafı kız evine tatlı götürür. Kız tarafı şerbet ikram eder. Su içilmez arada soğukluk olacağı düşünülür, göz değmesin diye üzerlik dökülür. Daha sonraki ziyaretlerde “kalınlık” konusu konuşulur. Takılacaklar, alınacaklar belirlenerek nişan hazırlığına başlanır.

Çeyiz alma- serme: Düğünden 1 hafta önce çeyiz alma yapılır. Düğün sahibi masaya bir içki koyar gerisini misafirler getirir buna “oturtma” denir. Çeyiz almaya akşam 9 gibi gidilir. Kız evinin önünde oyunlar oynanır. Gelin ve kaynana üzerine tekerlemeler söylenir. Damadın arkadaşları çeyiz eşyalarını kız evinden yükler “yah yah” diye çığırarak çeyizleri alırlar, kadınlar “zılgıt” çalarak karşılık verir. Konvoy eşliğinde çeyiz oğlan evine getirilir, eğlence erkek evinin önünde devam eder. Çeyizler dizilir. Ertesi gün çeyiz serme olur. Kızın oturacağı eve gidilir ve çeyizler serilir. O gün çeyiz yemeği olarak lahmacun yapılır, çeyiz düzenlemeye gelenlere verilir.

Düğün 3 gün sürer. Cuma günü bayrak dikilir ve misafirler düğün olacak eve çağırılır. Komşular ve akrabalar düğün evinde toplanır. Düğün sahibi düğün günü yemek yaptırır bu yemek çok zahmetli olmayan yemeklerden seçilir. Ya etli sebze yemeği veya lahmacun yaptırılır yemekler yenir. Akşam olunca misafirleri komşular paylaşır misafir eder ertesi gün kına başlayacağı için erkenden kalkılır ve hazırlıklar yapılır. Gelin hazırlanır evine gider ve orda bekler. Misafirler için sabahtan kazanlar odun ocağına kurulur.

Kına Yakma: İkinci gün erkek kısmı sabah namazından sonra sebze haline gider ve kadınların istedikleri malzemeleri alırlar. Genelde ekşili yahni, kuru fasulye, nohut yemeği, tavuklu pilav gibi yemekler yapılır. Kına yoğrulur evin büyüğü kimse gelin geldikten sonra çocukları meydana toplar evde hep neşe olsun diye şeker fırlatıp çocukları sevindirir. Kınayı kızın ailesinden mutlu bir evliliği olan bir aile büyüğü yakar. Gelin avcunu açmaz. Erkek tarafı kızın avcuna altın koyar. Daha sonra gelini ağlatırlar.

Kına gecesi gelin 3-4 çeşit elbise değiştirir. Erkekler dışarıda bekler ve gelmeleri için haber yollanmadıkça dışarıdan içeriye gelmezler.

Masalar kurulur önce erkek misafirler oturup yemeklerini yerler daha sonra kadınlar için masalar temizlenip tekrar sofraya kurulur. Yemekler yenir, limon şerbeti yapılıp dağıtılır. Daha sonra bir kadın şalvar giyerek önüne bir önlük bağlar ve çerezi dağıtır.

Düğün: Üçüncü gün tekrar aynı kazanlar kurulur yemeğin etli olmasına dikkat edilir genelde etli pilav yapılır. Fakat bazı istisnai durumlarda sulu yemekler de tercih edilmektedir. Ama her yemeğin yanında mutlaka karbonhidrat kaynaklı bir besinin bulunması gerekmektedir. Bunu da pilav türleri karşılamaktadır. Genellikle düğünlerde düğün sahibi kurban keser ayrıca dolma, lahmacun, Kilis tava, yoğurtlu çorba, etli firik pilavı, keşkek, et kavurma, et kızartma gibi yemekler yapılmaktadır.

Gelinin Evden Çıkarılması: Gelin kuaförden sonra eve getirilir. Erkek kardeşi veya babası kuşağını bağlar. Erkek tarafı yine davul zurna eşliğinde kapı önünde eğlenir. Kız ailesi ile vedalaşır, helalleşir. Damat kızı alır ve düğün salonuna giderler.

Bugün özellikle Kilis köylerinde devam ettirilen “şobaş”(takı) geleneği davul zurna eşliğinde yapılmaktadır. Toplumsal dayanışmanın ve yardımlaşmanın en güzel örneklerinden biri olan bu gelenek düğün günü öğle yemeğinden önce yapılmaktadır. Düğüne katılan kişiler sıra halinde büyük bir alanda toplanırlar. İlk sıraya yörenin en saygın kişisi veya damadın büyüğü geçer. Davulcu veya zurnacı şobaşın yanına giderek adını söyleyip “şobaş” diye bağırarak aldığı parayı yüksek sesle söyleyip, masraflar için harcanmak üzere yazıcı heyetine teslim eder. En yüksek parayı baştaki şobaş verir ilk şobaşçıdan daha yüksek para vermek ayıp kabul edilmektedir. Öğleden sonra ikinci zamanı, davul, zurnalarla gelin getirilir (www.kiliskulturturizm.gov.tr).

Kilis köylerinde hala Gelin Gok (Çömçegelin oyunu) oyunu oynanmaktadır. Ağaç parçasının üzerine gelin şekli yapılır, gelin gok denerek hane hane, köy köy gezdirilip evlerden bulgur, şeker, un gibi yiyecekler toplanıp köyün yakınında yeşillik yerlerde pişirilip yenir, dualar edilir. Yiyecek vermeyen ev damlarının çörtene(oluk) çekilip kuyuya atılır.

1.5. Özel Günler ile İlgili Gelenekler ve Yemekler (KK1, KK3, KK5, KK6, KK7, KK9, KK11, KK12, KK13)

Hamislik yemekleri: Konut yaptıracak olanlar ustaya gider; "bizim evde kibleye, boyraza karşı iki taga (pencere) bir kapı yaptıracığım" diyerek taş ustasıyla anlaşmış. Yonucular (çırak veya taş ustası) işe ustadan önce geldiği için evin hanımı ustadan önce tanırlarmış. Usta iş yerine geldiğinde yonuculara “müsavat iyi mi?” diye sorar; müsavat yani evin hanımı güler yüzlüyse “evet usta müsavat iyi” der; asık suratlı ise “yok usta, müsavat taş keşkeşe” dermiş. Yapım işi saptanan zamanda bitmezse ev sahibi çalışanlara yemek verirmiş. “Hamislik” adı verilen bu yemek verilmezse yonucular, kendi aralarında “şirin gel” diye karşılıklı konuşurlarmış. (kilis.gov.tr). Hamislik olarak yoğurtlu köfte, dolma, sarma, ekşili köfte, içli köfte, sütlaç, irmik helvası gibi yemekler verilmektedir.

Zikir yemekleri: Dergâh veya türbelerde belli dönemlerde toplanılıp ibadetler yapılır. Bu toplu ibadet günlerinde orada toplananlara hayır için maddi durumu iyi olanlar tarafından yemekler yaptırılır ve ikram edilir. Bunlar; dolma, lahmacun, tavuklu pilav, kurabiye, helva kavurması gibi yemeklerdir.

Hayrat yemekleri: Kilis’te mübarek gün ve gecelerde yemekler yapılarak ihtiyacı olanlara dağıtılır. Kilis’te semsek hayrat yemeği olarak yapıldığında adına Hayrat semseği denilir. Bunun yanında bulgur pilavı ve lebeniye de yapılır.

Lebeniye günü: Her yıl nisan ayının son cuma günü Oylum köyünde “Lebeniye Günü” etkinliği yapılır. Yoğurt, et ve pirinçten yapılan büyük kazanlarda pişirilen yemek hem komşulara hem de gelen misafirlere ikram edilir.

Mevlit: Düğün, cenaze, sünnet ve mübarek günlerde mevlit okunur. Ardından lahmacun, tavuk döner, pilav gibi zahmeti fazla olmayan ikramlarda bulunulur.

Aşure: Muharrem'in onuncu gününde hububat ve baklagillerle pişirilen ve dağıtılan tatlı bir yiyecektir. İçerisine Kilis’e özgü olarak merengiç ve pekmez katılarak

pişirilen aşureler tanıdık tanımadık tüm komşulara pişirenler tarafından dağıtılmaktadırlar.

SONUÇ

Anadolu bulunduğu coğrafya itibariyle kültürlerin oluşum sürecindeki önemli noktalardan biridir. Bu coğrafyada hakim olan kültürel miras burada yaşayan topluluklara aktararak kültürlerin oluşumunda etkili olmuştur.

Kilis ili birçok medeniyete ev sahipliği yaptığından zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Zaman içerisinde çeşitli değişim ve gelişimlere uğrayan mutfak kültürü kuşaktan kuşağa aktararak günümüze kadar varlığını koruyarak gelmiştir. Mutfak kültürlerinin oluşmasını sağlayan gelenekler bulunduğu toplumun inanışlarıyla birlikte ritüellerin oluşmasına katkıda bulunurlar. Bu ritüellerin gerçekleştirilmesi sırasında sunulan yemekler tamamlayıcı niteliktedirler. Bu kapsamda yapılan çalışmada yüzyüze yapılan görüşmeler sonucu ilde mevcut gelenekler ve yemeklerin bu gelenekler içerisindeki yeri hakkında bilgi elde edilmeye çalışılmış ve mutfağın yer aldığı ritüeller beş ana başlıkta toplanmıştır.

İlde yapılan törenlerin değişmez yiyecekleri vardır. Doğum yapan kadına şüdü t yedirilir ve tüm vücuduna sürülerek doğum yapan kadının kuvvetlenmesi sağlanır. Bebek dış çıkardığında hedik, evlenme törenlerinde etli sebze yemekleri, lahmacun, oruk, Kilis tava, etli firik pilavı, keşkek, nişan şerbeti yaptırılır. Ramazan ayının ilk günü her evde keşkek pişirilir, oruç ayı boyunca tablalarda meyan şerbeti satılır, ramazan bayramından bir hafta önce gerebiç ve kahke yapılmaya başlanır, bayram günü kahvaltı sofralarında yağlı, yoğurtlu, ekşili ve bakliyat ağırlıklı yemekler olur, kurban bayramında kahvaltı yerine mangalda et pişirilir, baklava ve kahke her evde bulunur. Cenazelerde kolay yapılan ve dağıtılabilecek lahmacun, helva, baklava, lokum, üç gün hayratı, kırk semseği, elli ikinci gece yemekleri yapılır veya yaptırılır. Taş ustalarına işlerinin geç bitmesi halinde verilen Hamislik olarak ekşili köfte, içli köfte, sarma, dolma, ırmik helvası gibi yemekler verilir.

Bununla birlikte Artun (2001) tarafından yapılan çalışmada Adana halk kültüründe, törenlerde adaklara bağlı özel bir mutfak kültürünün olduğu ve yiyecekleri geleneklerin belirlediği sonucuna varılmıştır. Törenlerin değişmez yiyecek ve içeceklerinin bulunduğu, geçiş dönemleri (doğum, sünnet, evlenme, ölüm) ve bayramlarda özel yemeklerin pişirildiği, toplu yeme, içme faaliyetlerinin özel bir mutfak kültürü oluşturduğu saptanmıştır. Mengen'de özel gün yemekleri ile ilgili Çelik (2010) tarafından yapılan çalışmada ise halkın Türk kültürünü daha çok geçiş dönemleri (doğum, nişan, düğün ve ölüm) ile özel gün yemeklerinde (yaylaya gidiş ve dönüş, hasat kaldırma törenleri yemekleri) yaşatmakta olduğu, dini bayram yemeklerinin yörede hala eski canlılığıyla devam ettirildiği sonucuna varılmıştır. Ayrıca çalışmada yemek sofralarının nüfus ve iktidarın göstergesi olduğu, iftar ve bayram yemekleri hariç aşçılar tarafından hazırlandığı, maddi durumu iyi olanların hazırlanmış oldukları yemek sofralarının daha gösterişli olduğu belirlenmiştir. Karakeçili ve Çetinsöz (2017)'ün bayram yemekleri gelenekleri ile ilgili yaptıkları çalışmada Gaziantep halkının bayramları şölen havasında geçirdikleri, bayramlara özgü yemeklerin yapıldığı bunun nedeninin halkın yemek yapmayı ve yemek yemeyi sevmesinin yanı sıra misafirperverlikten kaynaklandığı belirtilmiştir. Çalışmada halkın kültürlerine sahip çıkan davranışlar sergiledikleri sonucuna varılmıştır. Bu çalışmada ise Kilis ilinde dini inanışlar ve inançlar sonucu oluşan

ritüellerin yanında halka özgü çeşitli inanışların yemek kültürünü biçimlendirdiği, geleneklerin uygulanmasına bakıldığında ise gelir durumuna göre bazı farklılıklar olduğu söylenilebilir. Aynı zamanda modern yaşam koşulları nedeniyle bazı geleneklerin uygulanmasının kolaylaştığı bazılarının ise şehir yaşantısından dolayı basitleştirilerek uygulandığı gözlemlenmektedir. Kilis mutfağının pek çok geleneğin uygulanmasında tamamlayıcı nitelikte olduğu düşünülmektedir. Geçmişte var olan geleneklerin bugünde özellikle köylerde şehir merkezine göre aslına uygun olarak uygulandığı gözlemlenmiştir. Bu bağlamda yapılan çalışmanın sonucunun literatürle bağdaştığı ifade edilebilir. Kilis ili gelenekleri ve mutfak kültürünün geleceğe de aktarılması kapsamında yazılı belge niteliğinde olması bakımından çalışmanın literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S. & Yıldırım, E. (2005). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri: SPSS uygulamalı*. Sakarya, Sakarya Kitabevi.
- Artun, E. (2001). Adana'da Töreler, Adaklar, Özel Günlere Ait İnançlar, Pratikler ve Bunlara Bağlı Mutfak Kültürü, *Milli Folklor*, s.49, Ankara
- Avcıkurt, C. (2012) *Turizm Sosyolojisi*, Detay Yayıncılık, Ankara
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor Uluslararası Kültür Araştırma Dergisi*, 22(87), 159-169.
- Halıcı, N. (1999). *Siniden Tepsiyeye, Klasik Türk Mutfağı*. İstanbul: Numune Matbaacılık Ltd. Şti.
- Fidelhouse, P. (1995). *Food and Nutrition, Customs and Culture*, London, Chapman Hall.
- Karakeçili, G. & Çetinsöz, B. (2017). Gaziantep Yöresinde Bayram Yemekleri Geleneği, VI. Ulusal II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, Gaziantep.
- Shils, E. (2003). Gelenek, Doğu Batı, Yıl 7 Sayı:25 Kasım Aralık Ocak 2003-04, 101-131.
- Sürücüoğlu, M. S. & Özçelik, A.Ö. (2005). *Eski Türk Besinleri ve Yemekleri. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Cilt-12. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No: 34. Ankara: Birlik Matbaacılık. 7-54.
- Özgen, I. (2015). *Uluslararası Gastronomiye Genel Bakış*, Ed: Mehmet Saruışık, Uluslararası Gastronomi içinde, Detay Yayıncılık, Ankara
- Uyar, H. & Zengin, B. (2015). Gastronomi turizminin Alternatif Turizm Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi Bağlamında Gastronomi turizm İndeksinin Oluşturulması, *Asos Journal*, 3(17), 355-376.
- Yalçın Çelik, S. D. (2010). Mengen'de Özel Gün Yemekleri, *Milli Folklor Üç Aylık Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi*, Yaz, 127-139.
- <http://www.kilis.gov.tr/tarihi-konaklar> (Erişim: 27.01.2018).
- <https://www.kulturportali.gov.tr/medya/dokuman/dokumandetay/4025> (Erişim: 27.01.2018).
- <http://www.kiliskulturturizm.gov.tr/TR,61764/sobas-gelenegi.html> (Erişim: 27.01.2018).