
GAZİANTEP SAHRE SOFRALARININ DÜNÜ BUGÜNÜ VE YARINI

İbrahim ÇEKİÇ*

ÖZET

Sofra toplumların karakteristik özelliklerini yansıtan önemli bir göstergedir. Fiziksel varlığının etrafında çok sayıda geleneği ve sosyal pratiği barındıran bu gösterge bilişsel sürecin şekillendirdiği çok katmanlı bir yapıya sahiptir. Bu çalışma bünyesinde dinlenme, eğlenme, sosyalleşme ve yeme-içme gibi birçok katmana yer veren Gaziantep sahre sofralarının spesifik özelliklerini ortaya koymak ve süreç içerisinde değişime uğrayan geleneksel yapısını irdelemek amacıyla yürütülmüştür. Çalışma verileri, içerisinde 6 açık uçlu soru bulunan yarı yapılandırılmış mülakat formu aracılığı ile sahre geleneğine hâkim olma şartını taşıyan 40 yaş üzeri 16 kültürel miras aktarıcısından toplanmıştır. Ulaşılan veriler üzerinden yapılan değerlendirme sonucunda 8 farklı temayla (Hıdırellez sahresi, esnaf sahresi, nişanlı sahresi, yün yıkama sahresi, meşk sahresi, güveyi sahresi, nevrüz sahresi, gelin sahresi) sürdürülen Gaziantep sahre kültürünün hızlı bir değişim-dönüşüm süreci içerisinde olduğu ve sahre sofralarına ait birçok sosyal algı ve pratiğin unutulmaya yüz tuttuğu belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Sahre, Gaziantep Sahre Geleneği, Sahre Sofraları

THE PAST PRESENT AND FUTURE OF GAZİANTEP'S SAHRE TABLES

Abstract

The table is an important indicator that reflects the characteristic features of societies. This indicator, which contains many traditions and social practices around its physical existence, has a multi-layered structure shaped by the cognitive process. This study was carried out in order to reveal the specific features of sahre tables of Gaziantep, which include many layers such as rest, entertainment, socialization, eating, and drinking, and to examine its traditional structure, which has undergone changes in the process. The study data were collected from 16 cultural heritage transmitters over the age of 40, who had the condition of having command of the field tradition, through a semi-structured interview form containing 6 open-ended questions. As a result of the evaluation made on the obtained data, it is seen that the sahre culture of Gaziantep, which is maintained with 8 different themes (Hıdırellez sahre, tradesman sahre, fiancee sahre, wool washing sahre, meşk sahre, güveyi sahre, Nowruz sahre, bride sahre), is in a rapid change-transformation process, and it has been determined that many social perceptions and practices belonging to the sahre tables are on the verge of being forgotten.

Keywords: Gastronomy, Sahre, Gaziantep Sahre Tradition, Sahre Tables

* Dr. Öğr. Üyesi, Gaziantep İslam Bilim ve Teknoloji Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Giriş

Sahre, Arapça'da çöl, kır, yaban, ova anlamlarına gelen *sahra* (صحراء) kelimesinin bozulmuş halidir (Devellioğlu, 1997:913). Günümüzde *pikniğe, eğlenceye, mesire yerine ya da dinlenmeye gitmek* anlamlarında kullanılan kelime aynı zamanda Gaziantep'te yaşamakta olan bir geleneğin de adıdır. Merkezinde dinlenme, eğlenme ve yeme içme unsurlarını barındıran sahre geleneği (<http://sehitkamil.gov.tr>), çok boyutlu bir yapıya sahiptir. Bu durumun temel nedeni ise sahrelerin yeme-içme unsurları etrafında şekillenen çok sayıdaki bilişsel algı ve sosyal pratiği bünyesinde bulundurmasıdır. Sahreler, piknik havasında gerçekleştirilen sosyal bir etkinlik olarak düşünülse de (Tacirli, 2017; Polat, 2021:147), içerik ve şekil bakımından piknikten ayrılmaktadır. Sahre geleneğinin içeriğini sadece yeme içme eylemi ya da boş zamanları değerlendirip hoşça vakit geçirmek için yapılan hareketlilik oluşturmamaktadır. Sözlü kültür unsurlarının aktarımı, yöreye özgü gösteri sanatlarının icrası, yeme içme unsurlarının hazırlığı başta olmak üzere sahreye ait her türlü yükümlülüğün "İmece" eksenli yerine getirilmesi, sofraya merkezli biçilmiş kimlik (toplumsal cinsiyet) ayırımının vurgulanması, sosyal aidiyet ve memleketçilik şuuru tesis eden çeşitli oyun, hüner ya da meydan okuma pratiklerinin tertip edilmesi sahre geleneğinin içerik farklılıkları arasında sayılabilir. Sahrelerin yapılış zamanları, süreleri, sahreci sayıları ve sahrecilerin demografik özellikleriyle ilgili kriterlerin belirlenmesi ise geleneği alışlagelmiş pikniklerden ayıran şekilsel farklılıklar olarak sıralanabilir.

Sahre sofralarının şekil ve içerik özelliklerini bilmek, ait oldukları yörelerin yeme içme tarz ve alışkanlıklarını anlayabilme ve toplumsal hassasiyetlerini kavrayabilme noktasında oldukça önemlidir. Her sahre sofrasının bilinen işlevleri dışında, bilişsel göndermeleri de bulunmaktadır. Bir nevi iletişim aracı olarak da düşünebileceğimiz sahre sofraları, sahrecilere bağlama göre ileti gönderme imkânı da sunmaktadır. Kimi zaman ustadan çırağa; kimi zaman gelinden kaynanaya kimi zaman da komşudan komşuya gönderilen bu iletiler adeta statüleri ve rolleri vurgulama, normları ve sosyal müeyyideleri hatırlatma gibi amaçlara hizmet etmektedir.

Bu çalışma Gaziantep sahre sofralarının spesifik özelliklerini belirlemek ve bu sofraların değişime uğrayan geleneksel yapısını ortaya koymak amacıyla yürütülmüştür. Çalışma Gaziantep sahreleri ve geleneksel sahre sofralarının somut olmayan yönüne dikkat çekmesi açısından önem taşımaktadır.

Geleneksel Gaziantep Sahreleri

Sahre genellikle piknik havasında geçen ve bünyesinde eğlence, dinlenme ve kaynaşma temelli çok sayıda pratiği barındıran sosyal organizasyonların ortak adıdır. Ahilik teşkilatındaki uygulamalarla da ilişkilendirilen (Ersoy, 2002) ve süreç içinde geleneksel bir yapıya bürünen bu organizasyonlar düzenledikleri bölgenin sosyal özellikleri doğrultusunda şekillenmekte ve çeşitlilik göstermektedir. Söz konusu çeşitliliğin günümüzde en bariz görüldüğü şehir ise Gaziantep'tir. Yörede düzenlenen sahreleri yapısal özelliklerine göre kurumsal sahreler ve toplumsal sahreler olmak üzere iki farklı kategoriye ayırmak mümkündür. Kurumsal sahreler, resmi kurum ya da kuruluşlar tarafından tertip edilen organizasyonlardır. Halk arasında esnaf sahresi olarak adlandırılan bu organizasyonlar, Ahi

teşkilatlarının sosyal faaliyetlerinden olan “ziyafet toplantıları” ile benzerlik göstermektedir (www.esnafsahresi.com). Gaziantep’te esnaf sahreleri geleneksel olarak Mayıs ayı ile Ağustos ayları arasında düzenlenmekte ve sabahın erken saatlerinde başlayıp akşama kadar sürmektedir. Eski esnaf sahrelerinde yeme-içme ve eğlence unsurlarının yanı sıra, mesleki meselelerin konuşulduğu ve esnaf gurupları ile ilgili önemli kararların (dükkân açma yetkisi, dükkân kapatma cezası vs.) alındığı da ifade edilmektedir (www.aintabdata.com). Toplumsal sahreler ise, yerel halkın çeşitli vesilelerle düzenlediği rekreasyonel faaliyetlerdir. Genellikle hava şartlarının uygun olduğu günlerde düzenlenen bu etkinliklerin karakteristik özelliği dayanışma içinde sabah ve öğlen sofrasıdır. Bu sofralar etrafında şekillenen sohbet ve eğlence unsurları ile gerçekleşen sosyalleşme, kültürel mirasın aktarılması ve sürdürülebilirliğinin temini açısından oldukça önemlidir.

Gaziantep sahreleri şekil ve içerik bakımından çeşitlilik göstermektedir. Bu nedenle Gaziantep’te geçmişten günümüze farklı isimlerle anılan çok sayıda sahre organizasyonunun düzenlendiği görülmektedir (Tokuz, 2004). Hıdırellez sahresi, Nevruz sahresi, nişanlı sahresi, mahalle sahresi ve güveyi sahresi bu organizasyonlardan bazılarıdır. Gaziantep’te sahre etmek ya da sahreye çıkmak şeklinde de ifade edilen sahre geleneğinin düzenlendiği yerler ise genellikle mesire alanlarıdır. Dülükbaba, Karpuzatan, Kavaklık, Erikçe, Alleben ve Burç ormanları Gaziantep’liler tarafından sıklıkla tercih edilen yerlerin başında gelmektedir (Özdal, 2018; Tan ve Karakış 2017; Kartal, 2015). Gaziantep sahrelerinin bir başka özelliği de katılım yoğunluğudur. Kimi zaman, ailecek yapılan bu etkinlikler kimi zaman da eş/dost, akraba ya da komsuların da iştirak ettiği kalabalık şölenlere dönüşmektedir.

Gaziantep Sahre Sofraları

Gaziantep sahrelerinin vazgeçilmez unsurlarından biri sahre sofralarıdır. Gaziantep mutfak kültürünün yaşatıldığı bu sofralar, düzenlenen sahrenin spesifik özelliklerine göre değişiklik göstermektedir. Tüm güne yayılan sahrelerde sabah ve öğlen olmak üzere iki defa sofrası kurulmakta; tatlı, meyve ve çerez gibi atıştırılmalıklar sahre süresince tüketilmektedir. Genellikle doğal ve yöresel ürünlerin bulunduğu bu sofraların en önemli bileşeni ise koyun etidir. Dana eti ise çok fazla tercih edilmemektedir.. Kebaplarla birlikte en fazla tüketilen yiyecekler ise salata ve közlenmiş domates, acı biber, patlıcan, lavaş ve tırnaklı pidedir (Kartal, 2015). Sakatat (ciğer, böbrek, yürek) ve beyaz et de sahre sofralarında sıklıkla tüketilmektedir (Köksel, 2016) . Bunların yanı sıra evlerde hazırlanan yemekler (dolma, sarma, lahmacun, tepsi böreği...) ve mekânda yapılan bulgurlu yemekler de (Kısır, çiğ köfte malhitalı köfte...) sahre sofralarının vazgeçilmezleri arasında sayılabilir. Kadınlar arasında yapılan sahrelerde kurulan sofralar ise ev yemekleri ve birçok sahrede olduğu gibi bulgurlu yemeklerle donatılmaktadır. Kebap ve türevlerinin kadın sahrelerinde pek yer almadığını söylemek mümkündür. Izgara yemeklerinin yerini söz konusu sahrelerde fırın yemeklerinin (Patlıcan kebabı, lahmacun, tepsi böreği vs.) aldığı görülmektedir. Ademoğlu (2022), kadın kadına gidilen nişan sahrelerinde yağlı köfte ile çiğköftenin muhakkak yoğrulduğunu; sarma, dolma, ayran, salata gibi unsurların bu sofralarda yerini aldığını ifade etmektedir.

Gaziantep sahre sofraları sadece karın doyurma amacıyla kurulmamakta; sosyal kaynaşma ve toplum bilincinin pekişmesine olanak tanıyan mekânlar olarak tasarlanmaktadır (Karafak, 2021). Sahreciler bu mekânlarda duygu, düşünce, istek ve hayallerini özgürce dile

getirebileceği anlar bulabilmekte; maruz kaldığı sosyal pratikler sayesinde (sözlü kültür ürünlerinin icrası, sofrada adabı vs.) milli kültürü özümseyip sosyalleşebilmektedir.

Amaç ve Yöntem

Bu araştırma Gaziantep sahre sofralarının spesifik özelliklerini belirlemek ve geçmişten günümüze değişime uğrayan geleneksel yapısını ortaya koymak amacıyla yürütülmüştür. Bu bağlamda aşağıda sıralanan araştırma sorularına yanıt aranmıştır.

- *Sahre nedir, sahrelerin şekil ve içerik özellikleri nelerdir?*
- *Sahre sofraları etrafında şekillenen sosyal algı ve pratikler nelerdir?*
- *Gaziantep sahreleri ve sofraları süreç içerisinde değişime uğramış mıdır?*

Araştırmada kullanılan veriler, Gaziantep sahrelerine defalarca katılma ve geleneksel sahre sofralarının şekil ve içerik özelliklerine hâkim olma koşulunu sağlayan 40 yaş ve üzeri yerli halktan yarı yapılandırılmış mülakat tekniği ile toplanmıştır. Yarı yapılandırılmış mülakat tekniği, esnek yapısı gereği anket ya da benzeri veri toplama araçlarındaki bir takım sınırlılıkları kaldırdığı ve belirli konularda daha derin bilgi toplanmasına olanak sağladığı için sosyal bilimciler tarafından sıklıkla tercih edilmektedir. (Yıldırım ve Şimşek, 2003). Mülakat öncesi ölçme aracının dil geçerliliğinin kontrolü için alan uzmanı üç akademisyenin görüşleri alınmıştır. Akademisyenlerden gelen dönütler doğrultusunda yeniden düzenlenen form, amaçlı örneklem tekniği ile belirlenen 16 katılımcıya uygulanmıştır. Uygulama sırasında katılımcıların yönelttikleri sorular tarafsızlık ilkesi doğrultusunda yanıtlanmıştır. Veriler analiz edilirken her katılımcı için tanımlayıcı kodlar atanarak (K1, K2...K15) verilerin gizliliği ilkesi korunmuştur. Bu çalışma, Gaziantep Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu'nun 06.06.2022 Tarihli ve 34 sayılı etik kurul izni doğrultusunda yürütülmüştür.

Bulgular

Yarı yapılandırılmış mülakat formu aracılığı ile katılımcılardan toplanan verilerin içerik analizleri ve bu analizlerin yorumları aşağıda sıralanmıştır.

Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

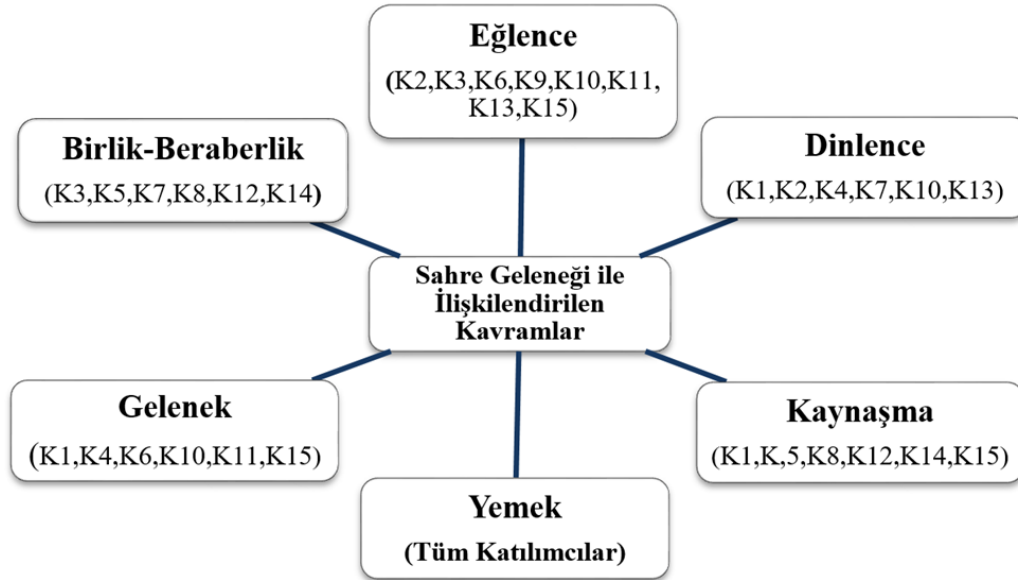
Gaziantep sahrelerine defalarca katılma ve geleneksel sahre sofralarının şekil ve içerik özelliklerine hâkim olma koşulunu sağlayan 16 katılımcının demografik özelliklerine ilişkin bulgular Tablo 1'de sunulmuştur. Tablodaki veriler cinsiyet ve yaş açısından değerlendirildiğinde örneklem grubunun önemli bir kısmının erkek bireylerden (n=11) oluştuğu ve katılımcıların yaş aralığının 48-76 olduğu anlaşılmaktadır. Söz konusu veriler eğitim durumu ve meslek bağlamında incelendiğindeyse yoğunlaşmanın ilköğretim (n=7), ortaokul (n=5) ve esnaf (n=6) kategorilerinde olduğu görülmektedir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Kodlar	Cinsiyet	Yaş	Eğitim	Meslek	Memleket
K1	Erkek	70	İlkokul	Esnaf	Gaziantep
K2	Erkek	64	Ortaokul	Esnaf	Gaziantep
K3	Kadın	53	İlkokul	Esnaf	Gaziantep
K4	Erkek	72	İlkokul	Çiftçi	Gaziantep
K5	Erkek	66	Ortaokul	Esnaf	Gaziantep
K6	Kadın	55	İlkokul	Ev hanımı	Gaziantep
K7	Kadın	78	-	Ev hanımı	Gaziantep
K8	Erkek	48	Lise	Memur	Gaziantep
K9	Kadın	49	Ortaokul	Ev hanımı	Gaziantep
K10	Erkek	69	Ortaokul	Çiftçi	Gaziantep
K11	Erkek	74	İlkokul	Esnaf	Gaziantep
K12	Erkek	59	Lise	Memur	Gaziantep
K13	Kadın	76	-	Ev hanımı	Gaziantep
K14	Erkek	71	Ortaokul	Esnaf	Gaziantep
K15	Erkek	73	İlkokul	Çiftçi	Gaziantep
K16	Erkek	73	İlkokul	Çiftçi	Gaziantep

Katılımcıların Açık Uçlu Sorulara Verdiği Yanıtlara İlişkin Bulgular

Şekil 1’de katılımcıların “*Sahre kavramı sizlere neler çağrıştırıyor?*” sorusuna verdiği cevaplara ilişkin bulgular yer almaktadır. Söz konusu bulgular değerlendirmeye tabi tutulduğunda katılımcıların sahreyi *eğlence, dinlence, kaynaşma, yemek, gelenek ve birlik/beraberlik* olmak üzere 6 farklı temayla ilişkilendirdiği görülmektedir. Bulgular katılımcı bazında değerlendirildiğinde ise hemfikir olunan tek temanın yemek olduğu görülmektedir.



Şekil 1. Sahre Geleneği ile İlişkilendirilen Kavramlar

Tablo 2’de katılımcıların “*Gaziantep’te düzenlenen sahre çeşitleri nelerdir?*” sorusuna verdikleri cevaplara ilişkin bulgular yer almaktadır. Bulgular katılımcıların 8 farklı sahre türüne atıf yapan 57 bildirimde bulunduğunu göstermektedir. Söz konu sahre

türlerinden en fazla bildirim gönderileni ise esnaf sahreleridir (n=13). Bunların yanı sıra bazı sahre türlerinin (meşk sahresi, nevruz sahresi vb.) popülerliğini yitirmeye başladığı da ifade edilebilir.

Tablo 2. Gaziantep Sahreleri

Sahreler	n	Katılımcılar
Esnaf sahresi	13	K1, K2, K4, K5, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16
Nişanlı sahresi	8	K1, K3, K6, K8, K9, K13, K14, K16
Yün yıkama sahresi	7	K3, K6, K7, K9, K12, K14, K15
Meşk sahresi	5	K2, K5, K10, K13, K16
Güveyi sahresi	7	K3, K6, K9, K11, K13, K14, K16
Hıdırellez sahresi	6	K1, K4, K7, K11, K13, K15
Nevruz sahresi	5	K2, K4, K10, K12, K16
Gelin sahresi	6	K3, K5, K7, K9, K13, K15
Toplam	57	

Tablo 3'te katılımcıların "*Gaziantep'te bulunan sahre mekânları nerelerdir?*" sorusuna verdikleri cevaplara ilişkin bulgular yer almaktadır. Söz konusu bulgular katılımcıların yöneltilen soruya 61 bildirimde bulunduğunu göstermektedir. Dülükbaba (n=12), Burç ormanı (n=10), Karpuzatan (n=9) ve Alleben göleti (n=8) ise katılımcılar tarafından en fazla bildirim gönderilen sahre alanlarıdır.

Tablo 3. Sahre Mekânları

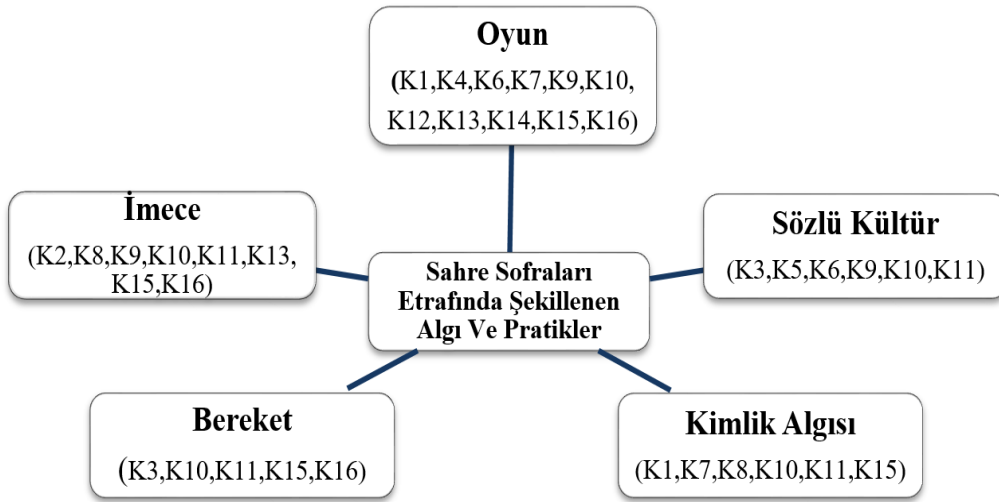
Mekânlar	n	Katılımcılar
Dülükbaba	12	K3, K4, K6, K7, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16
Burç ormanı	10	K2, K4, K5, K6, K8, K10, K12, K13, K14, K16
Alleben göleti	8	K2, K3, K5, K6, K8, K9, K13, K15
Sarımsaktepesi	5	K1, K2, K7, K13, K16
Karpuzatan	9	K1, K4, K7, K11, K12, K13, K14, K15, K16
Nafak	4	K10, K11, K13, K15
Kavaklık	7	K2, K4, K5, K10, K12, K14, K16
Diğer	6	K1, K5, K6, K8, K9, K15
Toplam	61	

Katılımcıların "*Sahre sofralarında yer alan yeme içme unsurları nelerdir?*" sorusuna verdikleri cevaplara ilişkin bulgular Tablo 4'te sıralanmıştır. Tabloda yer alan veriler, yöneltilen soruya katılımcıların toplamda 203 bildirimde bulunduğunu ve bu bildirimlerin *kebab*, *bulgur*, *tencere*, *hamur*, *salata*, *tatlı* ve *içecek* şeklinde adlandırılabilen 7 farklı tema altında kümelendiğini ortaya koymaktadır. Bulgular ayrıca en fazla bildirim alan (n=63) ve bünyesinde en fazla yiyecek içecek unsuru barındıran temanın *kebab* teması olduğuna işaret etmektedir. Kuşbaşı kebab, patlıcan kebabı, tavuk kebabı, kıyma kebabı, ciğer kebabı, gazlı içecek, çay, kek-kurabiye, soğan salatası ve halka tatlı ise en fazla bildirim gönderilen yiyecek içecek unsurları arasında yer almaktadır.

Tablo 4. Gaziantep Sahre Sofralarında Yer Alan Yeme İçme Unsurları

Tema	Yiyecek-İçecek	n	Katılımcılar
Kebab	<i>Pathican kebabı</i>	10	K1, K2, K5, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K16
	<i>Kuşbaşı kebab</i>	12	K1, K2, K3, K4, K6, K7, K8, K9, K10, K13, K14, K16
	<i>Kıyma kebab</i>	9	K2, K3, K5, K6, K7, K9, K11, K12, K15
	<i>Domates kebabı</i>	6	K3, K4, K8, K9, K11, K13
	<i>Soğan kebabı</i>	5	K3, K4, K9, K10, K14
	<i>Tavuk kebabı</i>	10	K1, K4, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13
	<i>Ciğer kebabı</i>	9	K2, K4, K5, K8, K10, K11, K13, K15, K16
	<i>Yürek kebabı</i>	2	K11, K13
Toplam		63	
Bulgur	<i>Yağlı köfte</i>	5	K1, K7, K9, K10, K13
	<i>Kuru köfte</i>	3	K3, K6, K14
	<i>Kısır</i>	4	K6, K7, K13, K14
	<i>Malhıtalı köfte</i>	2	K3, K9
	<i>İçli köfte</i>	3	K5, K6, K16
Toplam		17	
Tencere	<i>Sarma - dolma</i>	5	K2, K8, K9, K12, K14
	<i>Firik pilavı</i>	3	K6, K7, K13
	<i>Bulgur pilavı</i>	2	K3, K9
	<i>Et haşlama</i>	2	K7, K9
Toplam		12	
Hamur	<i>Lahmacun</i>	4	K1, K6, K10, K14
	<i>Zeytinli pide</i>	2	K7, K13
	<i>Lorlu pide</i>	2	K7, K13
	<i>Kek - kurabiye</i>	9	K4, K7, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K16
Toplam		17	
Salata	<i>Çingen salatası</i>	3	K11, K13, K15
	<i>Tablacı salatası</i>	3	K4, K13, K14
	<i>Soğan salatası</i>	10	K1, K2, K5, K6, K8, K9, K10, K13, K14, K16
	<i>Pathican salatası</i>	5	K3, K6, K8, K13, K15
	<i>Mevsim salatası</i>	6	K1, K2, K5, K7, K12, K13
Toplam		27	
Tatlı	<i>Baklava</i>	7	K4, K6, K7, K9, K11, K12, K16
	<i>Kadayıf</i>	2	K8, K15
	<i>Halka tatlı</i>	9	K1, K2, K3, K7, K8, K11, K12, K14, K16
	<i>Lokma tatlısı</i>	2	K9, K13
	<i>Tulumba</i>	2	K3, K12
	<i>Şam tatlısı</i>	4	K6, K9, K10, K14
	Toplam		26
İçecek	<i>Çay</i>	10	K1, K2, K4, K5, K6, K8, K9, K12, K13, K14
	<i>Ayran</i>	8	K1, K3, K4, K7, K8, K9, K10, K16
	<i>Türk kahvesi</i>	5	K6, K10, K13, K14, K16
	<i>Şerbet</i>	3	K3, K13, K16
	<i>Meyve suyu</i>	4	K1, K4, K11, K12
	<i>Gazlı içecekler</i>	11	K1, K2, K3, K5, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K16
	Toplam		41
Genel toplam		203	

Şekil 2’de katılımcılara yöneltilen “Sahre sofraları etrafında şekillenen sosyal algı ve pratikler nelerdir?” sorusuna yönelik bulgular yer almaktadır. Söz konusu bulgular katılımcı cevaplarının *oyun, sözlü kültür ürünleri, kimlik, bereket ve imece* şeklinde adlandırılabilir 5 tema altında kümelendiğini ortaya koymaktadır. Bulgular katılımcı bazında değerlendirildiğinde ise oyunun en fazla bildirim alan tema olduğu anlaşılmaktadır (n=11).



Şekil 2. Sahre Sofraları Etrafında Şekillenen Algı ve Pratikler

Tablo 5’te katılımcıların “Gaziantep sahrelerinde ve geleneksel sahre sofralarında süreç içerisinde ne gibi değişimler yaşanmıştır?” sorusuna verdikleri cevaplara ilişkin bulgular yer almaktadır.

Tablo 5. Geleneksel Gaziantep Sahrelerindeki Kültürel Değişim

Tema	Kategori	n	Katılımcılar
Şekil	Sahre süreleri	5	K1, K4, K11, K14, K16
	Sahreci sayıları	3	K4, K6, K15
	Demografik özellikler	2	K5, K13
Toplam		10	
İçerik	Yemek çeşitliliği	11	K1, K2, K4, K5, K6, K10, K11, K13, K14, K15, K16
	Sözlü kültür ürünleri	4	K16
	İmece	7	K6, K10, K13, K15
	Oyun	5	K2, K6, K7, K10, K12, K15, K16
Toplam		27	K1, K3, K7, K11, K12, K14
Genel toplam		37	

Tabloda yer alan veriler incelendiğinde katılımcıların söz konusu soruya toplamda 37 bildirimde bulunduğu ve bu bildirimlerin *şekil ve içerik* şeklinde adlandırılabilir 2 tema altında toplandığı görülmektedir. Bulgular ayrıca bünyesinde en fazla bildirim barındıran temanın *içerik* (n=27) teması olduğunu ortaya koymaktadır. Yemek çeşitliliği, imece, oyun ve sahre süreleri de en fazla bildirim gönderilen unsurlar arasında bulunmaktadır. Katılımcıların yöneltilen soruya verdikleri cevaplardan bazıları ise şu şekildedir:

“...Sahreler erken erken başlardı. Neredeyse akşam ezanı okunana kadar sürerdi. Kahvaltı sahrede yapılırdı. İkinci olunca ateş yakılırdı. Kebaplar pişirilirdi. Şimdi 3-4 saat kalınıyor, kalınmıyor sahrede... (K10).”

“...Sahrelere ailemizle gidiyoruz. Akrabamız da geliyor bazen. Biz çocukken çok katılım olurdu. Ben berberim. Esnaflar aynı gün sahre yapardı. Çok kalabalık olurdu... Bizden sonrakiler eskisi gibi sahre yapmayacak, öyle görünüyor... (K15).”

“...Esnaf sahrelerin ustalar çıraqlarıyla gider. Esnaf sahreleri eskisi gibi değil. Sahre günü tatile döndü. Sahreye gitmiyor esnaflar. Evlerinde dinleniyor... Kadınlar da sahre yapmıyor artık. Aileleriyle sahre yapıyor. Gençler kendi aralarında sahre yapıyorlar, eğleniyorlar... (K16).”

“...Kadınlar sahrede hep birlikte yemek yapmakla uğraşır, salata, köfte, hazırlık... erkekler mangalla uğraşır, semaverde çay demler... Gençler sahrede tanışır, kaynaşır, oyunlar oynar... Sahreye şimdi her zaman gitmiyoruz. Önceden çok giderdik. Her şey çok pahalı olmuş, gençler çok istemiyor sahreyi...(K3).”

“...Önceden sahreye giderken herkes evinden bir şey getirirdi. Kahke, Börek, pasta, tatlı, kebab, lahmacun... sarmalar dolmalar... birlikte yiyorduk, tanıdıklara gönderiyorduk yemekleri. İnsanlar artık uğraşmıyor. Hazır şeyler getiriyoruz, kurabiye, ayran, gazoz... Sahrede kebab yapıyoruz ekseriyetle... Ev yemeklerini tercih etmiyorlar... (K13).”

“...Sahrede türkü söylerdi eskiden büyükler, maniler, hikâyeler, hatılalar anlatılırdı. Bilmece sorardık. Firik firik, burnu irik ? Nohut mesela. Bahçelerde pımpirim / Pımpirimi severim / Memik'i dün everdik / Ökkeş'e Allah kerim...” bu da yemek hazırlarken bekâr varsa söylenirdi mesela. Unutulup gitti bunlar. Gençler başka şeylerle ilgilenmeye başladı. (K5)...”

“...Sahrelerde en çok yakan top, sessiz sinema, saklambaç, sahrecilik oynardık. Top oynarken büyükler de oynardı. Dama da oynardık. Çelik çomak oynardık. Büyükler tavla oynardı. Bazı oyunlar şimdi oynanmıyor. Cep telefonları ile oynuyor. Okey oynuyorlar, kağıt oyunu oynuyorlar...(K9).”

SONUÇ

Sahreler eğlence, dinlence, kaynaşma ve yemek gibi birçok unsuru bünyesinde barındıran kültürel oluşumlardır. Genellikle piknik havasında gerçekleştirilen bu oluşumlar sosyal bir etkinlik olmakla birlikte, pek çok yönden piknikten ayrılmaktadır. Bu durumun temel nedeni ise sahre sofraları etrafında şekillenen birçok sosyal algı ve pratiğin şekil ve içerik açısından farklılık göstermesidir. Bu çalışma Gaziantep sahrelerinin ve sahre sofralarının spesifik özelliklerini belirlemek ve süreç içerisinde değişime uğrayan geleneksel yapısını ortaya koymak amacıyla yürütülmüştür. Çalışmanın amaçları doğrultusunda Gaziantep sahrelerinin geleneksel yapısına hâkim olma koşulunu sağlayan 40 yaş ve üzeri yerli halktan yarı yapılandırılmış mülakat tekniği ile veri toplanmıştır.

Elde edilen veriler üzerinden yapılan değerlendirmeler sonucunda katılımcıların sahreyi eğlence, dinlence, kaynaşma, yemek, gelenek ve birlik beraberlik olmak üzere 5 farklı temayla ilişkilendirdiği görülmektedir. Söz konusu temalar arasında tüm katılımcıların bildirim gönderdiği tema ise yemektir. Bu durum katılımcıların sahreyi merkezinde yemek, eğlence ve dinlence olan, sahrecileri birlik-beraberlik ve kaynaşma zemininde buluşturan geleneksel bir yapı olarak algıladıklarını ortaya koymaktadır. Araştırma bulguları bu yapının Gaziantep'te sekiz farklı uzantısının (esnaf sahresi, nişanlı sahresi, yün yıkama sahresi, meşk sahresi, güveyi sahresi, Hıdırellez sahresi, nevrüz sahresi, gelin sahresi) bulunduğu da işaret etmektedir. Bunlar arasında en fazla bildirim gönderilen tür ise esnaf sahreleridir. Tokuz'un (2004) Gaziantep'in eğlence hayatı üzerine yaptığı çalışma bu bulguları destekler niteliktedir. Araştırmada ayrıca katılımcıların sahre mekânlarını belirlemeye yönelik soruya, 61 bildirimde bulunduğunu belirlenmiştir. Bu bildirimler arasında en fazla bildirim gönderilen dört mekânı

ise Dülükbaba, Burç ormanı, Karpuzatan ve Alleben göleti olduğu anlaşılmaktadır. Tan ve Karakış (2017) tarafından Gaziantep Sahre kültürü üzerine yürütülen çalışmanın sonuçları söz konusu bulgularla örtüşmektedir. Araştırmada ulaşılan bir başka bulgu ise Gaziantep sahre sofralarında yer alan yeme içme unsurlarının tematik dağılımı ile ilgilidir. Buna göre yöneltilen soruya gelen bildirimlerin kebab, bulgur, tencere, hamur, salata, tatlı ve içecek şeklinde adlandırılabilir 7 farklı tema altında kümelendiği söylenebilir. Bünyesinde en fazla kategori (n=8) ve bildirim (n=63) barındıran tema ise *kebab* temasıdır. Araştırma sonuçları aynı zamanda, sahre sofraları etrafında oluşan 3 pratiğin (geleneksel oyunlar, sözlü kültür ürünleri ve imece) ve 2 algının (kimlik ve bereket) şekillendiğine işaret etmektedir. Bu durum geleneksel sahre sofralarının, aidiyet duygusunu pekiştiren ve etrafında birtakım sosyal bileşenin şekillenmesine zemin hazırlayan somut olmayan kültürel yönüne atıfta bulunmaktadır.

Araştırmada ulaşılan son bulgu ise Gaziantep sahrelerinin süreç içinde kültürel değişime uğraması ve geleneksel yapıdan uzaklaşmaya başlaması ile ilgilidir. Buna göre katılımcılardan gelen bildirimlerin şekil ve içerik şeklinde adlandırılabilir iki tema altında toplandığını ifade etmek mümkündür. Bünyesinde en fazla kategori (n=4) ve bildirim (n=27) barındıran tema ise *içerik* temasıdır. Söz konusu temanın en fazla bildirim alan kategorisi de yemek çeşitliliğidir (n=11). Katılımcı ifadeleri bu çeşitliliğin süreç içerisinde azaldığı, hazır yiyeceklerin sofralarda yer almaya başladığı ve gazlı içeceklerin sahre sofralarının temel bileşenlerinden biri haline geldiği yönündedir. Katılımcılar ayrıca, sahre sürelerinin kısaldığını, düzenlenen sahrelerin aile ya da akraba merkezli olduğunu, eğlence anlayışının geleneksellikten uzaklaştığını, sözlü kültür ürünlerinin sahere icra edilmediğini ve geleneksel sahre çeşitlerinin unutulmaya yüz tuttuğunu ifade etmektedir. Karafak (2021) tarafından Gaziantep sahrelerindeki kültürel değişimi belirlemek amacıyla yürütülen çalışma bu durumu destekler niteliktedir.

Araştırma sonuçları, Gaziantep sahrelerinin ve bu sahrelerin temel bileşenlerinden biri olan geleneksel sahre sofralarının önemli bir değişim geçirdiğini ortaya koymaktadır. Süreç içerisinde sahreler etrafında şekillenen birçok algı ve pratiğin unutulmasına da zemin hazırlayan bu değişim, milli kültürün sürdürülebilirliği açısından da olumsuz sonuçlar doğurmaktadır. Bu bağlamda sahre geleneğinin ve geleneğin merkezinde bulunan sahre sofralarına ilişkin pratiklerin korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması için tüm paydaşlara görev düşmektedir. Geleneğe hâkim kültür aktarıcılarının tespit edilerek derinlemesine mülakat yapılması ve sahre sofralarının somut olmayan kültürel yönünün kayıt altına alınması; Gaziantep sahreleri ve sahre sofralarının somut olmayan kültürel miras listesine alınması için UNESCO nezdinde girişimlerin başlatılması; yerel halkın özellikle genç kuşağın farkındalık seviyesinin yükseltilmesi amacıyla sosyal sorumluluk projelerinin hayata geçirilmesi ve geleneğinin tüm bileşenleriyle sergilenebileceği tematik bir müzenin kurulması söz konusu görevlerden bazılarıdır. Bu çalışmanın örneklem gurubu sahre geleneğine hâkim olma şartını taşıyan 40 yaş ve üzeri bireylerle sınırlı tutulmuştur. Farklı yaş gurupları üzerinden yürütülecek çalışmaların gelenekteki değişimin farklı boyutlarını ortaya koyacağı öngörülmektedir.

KAYNAKÇA

- Ademoğlu, A. (2022). *Güneydođu Anadolu Bölgesi'ndeki özel gün ve törenlerde yapılan gastronomi uygulamaları*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Ankara.
- Devellioğlu, F. (1997). *Osmanlıca – Türkçe Ansiklopedik Lügat*. Ankara: Aydın Kitabevi Yayınları.
- Ersoy, R. (2002). Esnaf Folkloru Bağlamında Gaziantep Esnaf Sahre Geleneği. *Gap Çerçevesinde Halk Kültürü Sempozyumu*, 12-13 Ekim 2001, Gaziantep.
- <http://sehitkamil.gov.tr/kulturel-ozellikler> [Erişim Tarihi: 11.05.2023].
- <https://esnafsahresi.com/esnaf.html> [Erişim Tarihi: 11.05.2023].
- <https://www.aintabdata.com/2016/07/26/esnaf-sahresi/> [Erişim Tarihi: 13.05.2023].
- Karafak, M. E. (2021). *Gaziantep'teki Sahre Kültürünün Değişimi*. <http://www.toplumveutopya.com/gaziantepteki-sahre-kulturunun-degisimi-m-enes-karafak/> [Erişim Tarihi: 25.03.2023].
- Kartal, M. (2015). *Gaziantep Şehrinde Rekreatyonel Faaliyetlerin Dağılışı*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Köksel, B. (2016). Gaziantep'te Yeme-İçme Kültürünün Toplumsal İşlevleri. IV. Kazan Uluslararası Halk Kültürü Sempozyumu, 29 Eylül – 1 Ekim, Ankara, Türkiye.
- Özdal, A. (2018). Günümüz Gaziantep esnafının meslek folkloru, yayınlanmamış Doktora tezi, Adıyaman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Adıyaman.
- Polat, Ö. (2021). *Kent Yaşamında Kent Kültürü ve Belleğinin Önemi*. Demir, A., Tombulođlu, T., Balcı, S. Ed., s:139-158. İstanbul: Efe Akademi Yayıncılık; İstanbul.
- Tacirli, M. (2017). *Bey Mahallesi'nde Gündelik Hayat*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Tan, A. ve Karakış, S. (2017). Tüketici Davranışı Olarak Gaziantep'te Piknik (Sahre) Kültürü Üzerine Bir Saha Araştırması. *International Journal of Academic Value Studies (Javstudies)*, 3(12), pp. 136-150.
- Tokuz, G. (2004). *20.yy'da Gaziantep'te Eğlence Hayatı*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi yayınları.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2003). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayınları.