XVIII. YÜZYILIN İKİNCİ YARISINDA GAZİANTEP MUTFAĞI

Gaziantep Kitchen in the Second Half of the 18th Century

Yard. Doç. Dr. Zeynel ÖZLÜ*

ÖZET

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

Anahtar Kelimeler

Tereke, mutfak, Gaziantep, On sekizinci Yüzyıl, kültür

ABSTRACT

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

Key Words

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

A. GİRİŞ

Bugün Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin en büyük şehri ve vilayet merkezi (Darkot, Dağlıoğlu 1961: 64) olan Gaziantep şehri Hititler tarafından kurulmuştur.(Özdeğer 1982: 5) Hazreti Ömer zamanında İslam orduları tarafından feth edilen şehre, şehrin etrafındaki pınar ve sulara izafeten pınar şehri anlamına gelen "Ayıntab" ismi verilmiştir. (Yavuz 1999: 165) Türklerin XI. yüzyılın sonlarına doğru Güneydoğu Anadolu'ya yoğun bir şekilde yerleşmeye başladıkları bilinmektedir. Bu harekatlar sırasında 1067'de önce Antep ve Raban'da Türk egemenliği kurulmuştur.(Özdeğer 1966: 466-477) Antep, 20 Ağustos 1516'da Osmanlı yönetimine girmiştir.(Yavuz 1999: 167) Yavuz Selim döneminde, kısa bir süre için Halep vilayetine, Kanuni döneminin ilk yıllarında Eyalet-i Şam'a, sonraki yıllarda Eyalet-i Haleb'e, 1531'den 1818'e kadar sancak statüsüyle Maraş Eyaletine bağlı kalmıştır.(Pekdoğan 1999: 12)

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

* Abant İzzet Baysal Üniversitesi Düzce Meslek Yüksekokulu Öğretim Üyesi.

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

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

B. GAZİANTEP MUTFAĞI

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

1. Gaziantep Yiyecek Kültürü

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

2. Gaziantep Mutfağında Kullanılan Kap-Kacaklar

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sicillerdeki tereke kayıtlarında mutfak malzemesinin cinsi, adedi, tahmini veya müzayede sonundaki fiyatı yazılıdır. Ancak bu malzemelerin bazıları eski ve kullanılmış, bazıları da yenidir. Bu yüzden aynı malzemenin değişik fiyatlarla tespit edildiği ortaya çıkmaktadır. Biz fiyat hareketleri ile ilgili değerlendirmeyi yaparken, malzemelerin minimum ve maksimum değerini vererek o malzemenin fiyatını vermeye çalışacağız. Malzemenin eski veya yeni oluşu, piyasa şartları, müzayedenin getirdiği olumsuzluklar, tahmini fiyat takibinde şahsi düşünceler ve malzemenin nicelik bakımından aynı olmayışı gibi etkenler istatistiksel açıdan kusursuz rakamlar vermemize imkân vermemektedir.(Özlü 2003: 105-158) Ancak bu kayıtlar, XVIII. yüzyılın ikinci yarısının Gaziantep'le ilgili fiyat hareketlerini göstermesi bakımından önemlidir. Gaziantep'te yaşayan kadın ve erkeklerin kullandığı çok çeşitli mutfak eşyalarının fiyatları ilerdeki tablolarda gösterilmiştir. Tablolarda görüleceği üzere bazı mutfak eşyalarının değişik türleri arasındaki fiyatlarda önemli farklılıklar görülmektedir.

Tablo 2: Kazan Çeşitleri ve Fiyatları

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

1) Kazan / Çömçe-Kepçe-Kevgir

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

Çömçe, süzgeçsiz çukur kepçedir. (Ömer Asım 1933: l72) Kepçe, sulu yiyecekleri karıştırmaya, dağıtmaya yarayan, uzun saplı, yuvarlak ve derince kaşıktır. Kevgir ise uzun saplı, yayvan ve delikli kepçedir. Çömçe fiyatları 1 pare-0,75 kuruş; kepçe 0,5-0,75 kuruş; kevgir 0,25-1 kuruş civarında seyretmiştir. Bu malzemelerin fiyatları, malzemenin bakır olup olmayışına göre değişmektedir.

2) Tencere

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

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

3) Sahan ve Tas

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

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

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

4) Tabe ve Tabak

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

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

5) Tepsi ve Sini

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

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

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

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

6) Lenger ve Badiye

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

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

7) Çanak ve Na'lbeki

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

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

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

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

8) Kâse ve Debbe

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

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

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

9) Satıl ve Güğüm

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

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

10) Ustüre, Tanker ve Cara

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

Tablo 9: Kâse Çeşitleri ve Fiyatları

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

Tablo 10: Satıl Çeşitleri ve Fiyatları

	Fiyatları (Kuruş Olarak)	
Satıl Çeşitleri	**Minimum**	**Maksimum**
1. Sağir Satıl	0,25	2,25
2. Satıl Kapağı	0,25	-
3. Köfte Satıl	0,3	0,5
4. Yoğurt Satılı	0,5	1
5. Kilim Satıl	0,5	-
6. Berber Satılı	0,8	-
7. Kapaklı Satıl	1	2
8. Kebir Satıl	1	3
9. Sağir Kapaklı Satıl	1	-
10. Su Satıl	1,5	2
11. Seyis Satıl	2	-
12. Kapaklı Kebir Satıl	2	-
13. Kebir Su Satılı	3	-
14. Sahra Satılı	4	-
Güğüm Çeşitleri	**Minimum**	**Maksimum**
1. Bakır Güğüm	0,5	3
2. Sağir Güğüm	1	2
3. İbrik Güğüm	1	-
4. Güğüm	2	4
5. Kebir Güğüm	5	-

Tanker,Gaziantep'te su kabı için kullanılan ifadelerdendir. 560 kuruşluk serveti olan Molla unvanlı bir kişinin mutfak eşyaları arasında 10 kuruş değerinde 16 adet tanker tespit edilmiştir.(Gaziantep Şer'iye Sicili 119 1174-1176: l46)

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

11) Katremiz, Küp ve Bakraç

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

Bakraç ise, çoğunlukla bakırdan yapılan küçük kova demektir. Belgelerde pek fazla bakraç çeşidine rastlanmamıştır. 380 kuruşluk serveti olan köle unvanlı bir kişiye ait 1 kuruş değerinde bir adet bakraç tespit edilmiştir. (Gaziantep Şer'iye Sicili 119 1174-1176: l48)

12) Leğen ve Leğence

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

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

Tablo 11: Cara Çeşitleri ve Fiyatları

	Fiyatları (Kuruş Olarak)	
Cara Çeşitleri	**Minimum**	**Maksimum**
1. Bakır Cara Katre	1	-
2. Tahta Cara	2	-
3. Bakır Cara	2,25	-

Tablo 12: Katremiz ve Küp Çeşitleri ve Fiyatları

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

Tablo 13: Leğen Çeşitleri ve Fiyatları		
	Fiyatları (Kuruş Olarak)	
Leğen Çeşitleri	**Minimum**	**Maksimum**
1. Süzekli Leğen	1	2
2. Süzekli El Leğeni	1	-
3. Hamur Leğeni	2	3
Leğence Çeşitleri	**Minimum**	**Maksimum**
1. Sağır Leğence	0,5	1
2. Leğence	1	3,75
3. Zincirli Leğence	1	-
4. Kırmızı Leğence	1	-
5. Kebir Leğence	2	5
6. Köhne Kebir Leğence	2	-
7. Cedit Bakır Leğence (100 Kıyye)	270	-

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

13) Havan ve Dibek

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

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

14) Süzek ve Kaşık

Süzek, sıvıları süzmeye yarayan araç demektir. Süzek fiyatları 0,5-2 kuruş arası seyretmiştir. Fiyatlar süzeğin eski-yeni, büyük-küçük oluşu ve kullanıldığı yere (satıl veya leğende) göre değişmiştir.

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

15) Ağızlık, Sacayağı, Ocak ve Sac

Ağızlık, bir sıvıyı ağzı dar kaba aktarmak için kullanılan koni biçimindeki araçtır. Ağızlık fiyatları 0,3-3 kuruş civarında seyretmiştir. En pahalı ağızlıklar bakır ve kuş olarak tanımlananlardır. Sacayağı ise, üstüne sac, tepsi, tencere vb. konularak ateş yakılan, demirden, ortası boş üç ayaklı sehpadır. Belgelerde sacayağı için 1 kuruş değer biçilmiştir. (Gaziantep Şer'iye Sicili l19 1174-1176: 70,364 v.s.)

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

16) Masat ve Şiş

Bıçak bilemek için kullanılan çeliktir. Belgelerde masat için 0,5 kuruş değer biçilmiştir. (Gaziantep Şer'iye Sicili 126 1185-1189: l2)

Şiş ise, bir ucu sivri, demir ya da ağaçtan kimi zaman silah gibi kullanılabilen ince uzun çubuktur. Belgelerde demir şiş için 10 pare değer biçilmiştir. (Gaziantep Şer'iye Sicili 128 1189-1190: l26)

Tablo 14: Havan Çeşitleri ve Fiyatları		
	Fiyatları (Kuruş Olarak)	
Havan Çeşitleri	**Minimum**	**Maksimum**
1. Bakır Havan	0,5	3
2. Havan	0,75	1,5
3. Haki Havan	1	-
4. Demir Havan	1	-
5. 2 Kebir Havan, 1 Sini	20	-

Tablo 15: Süzek Çeşitleri ve Fiyatları		
	Fiyatları (Kuruş Olarak)	
Süzek Çeşitleri	**Minimum**	**Maksimum**
1. Süzek Sacı	0,3	15
2. Köhne Süzek	0,5	-
3. Leğen Süzeği	0,5	-
4. Süzek	0,75	1
5. Satıl Süzeği	1	-
6. Kebir Süzek	2	-
Kaşık Çeşitleri	**Minimum**	**Maksimum**
1. Köhne Mazı Kaş Kaşık	0,5	-
2. Hamir Kemkeli Kaşık	0,5	-
3. Kaşık Sepeti	0,5	-
4. Kemkeli Kaşık (1 deste)	1	-
5. Kaşık (1 deste)	1	-
6. Kaşık (10 deste)	1	-
7. Hoşaf Kaşığı (1deste)	2	-
8. Cimşir Kaşık (15 deste)	2,5	-
9. Kemikli Kaşık (4 deste)	4	-

Tablo 16: Ağızlık Çeşitleri ve Fiyatları		
	Fiyatları (Kuruş Olarak)	
Ağızlık Çeşitleri	**Minimum**	**Maksimum**
1. Ağızlık	0,5	-
2. Bakır Ağızlık	1	-
3. Kuş Ağızlık	3	-
Ocak ve Sac Çeşitleri	**Minimum**	**Maksimum**
1. Sac	0,5	1,5
2. Kebir Ocak Maşası	0,5	-
3. Köhne Sac	1	-
4. Demir Sac	1	-
5. Ekmek Sacı	1,5	-
6. Demir Ocak	2	-
7. Kebir Sac	2	-
8. Kazan Sacı	3	-
9. Gümüş Sac	3	-

17) Mutfak Tahtaları ve Anbar

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

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

18) Et ile ilgili Mutfak Malzemeleri

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

19) Sofra

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

Tablo 17: Mutfak Tahtaları ve Fiyatları

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

Tablo 18; Et ile İlgili Mutfak Malzemeleri ve Fiyatları

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

Tablo 19; Sofra Çeşitleri ve Fiyatları

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

20) Kahve Takımı ve Fincan Zarfı

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

Tablo 20: Kahve Takımı Fiyatları

	Fiyatları (Kuruş Olarak)	
Kahve Takımı	**Minimum**	**Maksimum**
1. İznik Filcan	0,05	1,5
2. Fağfur Filcan	0,19	2
3. Kahve İbriği	0,25	1,75
4. Kulak Filcan	0,375	-
5. Kitabi Filcan ve Bosus	0,375	-
6. Kahve Tebsisi	0,	1
7. Kahve Tabe	0,5	1
8. Bosus Filcan	0,5	-
9. İbrik Cezve	0,75	1
10. Kahve Dibeği ve Tabesi	1	2
11. Köhne Kahve İbriği	1	-
12. Cezve Kahve İbrik	1	-
13. Cezve	1	-
14. Kebir Kahve İbriği	1	-
15. Çanak Filcan	1	-
16. Kahve Dibeği	1	-
17. Kahve Alatı	1,125	2
18. Saplı Kahve İbriği	1,5	-
19. Kahve Güğümü	1,5	-
20. Arza Dem İbrik	2	2,5
21. Kahve Mangalı	2	-
22. Kelendir Varak Filcan	3	-
23. Kahve Dibeği ve Alatı	3	-
24. Kahve Busatı	5	-
25. Kahve İbrığı ve Alatı	5	-
26. Kahve Busatı Dakımı	20	-
Fincan Zarfı Çeşitleri	**Minimum**	**Maksimum**
1. Bakır Zarf	0,25	-
2. Bakır Yaldız Zarf	0,25	-
3. Sim Zarf	1	2
4. Tonbak Zarf	1	-
5. Kalay Zarf	1,5	-
6. Kem Hayar Zarf ve 8 Sim Zarf	25	-

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

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

21) Şerbet Takımı ve Diğer Su Kapları

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

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

C. SONUÇ

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

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

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

KAYNAKLAR

Akgündüz, Ahmet (1989) *Şer'iye Sicilleri I*, İstanbul.

Artan, Tülay (1998), "Terekeler Işığında 18. Yüzyıl Ortasında Eyüp'te Yaşam Tarzı ve Standartlarına Bir Bakış Orta Halliğin Aynası", *18. Yüzyıl Kadı Sicilleri Işığında Eyüp' te Sosyal Yaşam*, 49-63, İstanbul.

Barkan, Ömer Lütfi (1993) "Edirne Askeri Kassamına Ait Tereke Defterleri (1545-1659)", *Belgeler*, C. III, S.5-6, T.T.K. Yayını, Ankara.

Cansız, İsmail (1996), *Şer'iyye Sicillerine Göre XIX. Yüzyıl Sonlarında Yozgat Sancağı*, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayımlanmamış Doktora Tezi, Ankara.

Darkot, B, Dağlıoğlu, H. T. (1961), "Ayıntap", *İslam Ansiklopedisi*, C. II, M.E.B. Yayınevi, İstanbul.

Ergenç, Özer. 1988. "XVIII. Yüzyılda Osmanlı Sanayi ve Ticaret Hayatına İlişkin Bazı Bilgiler", *Belleten*, C.III, S.203, 501-533, T.T.K. Yayınevi, Ankara.

Gaziantep El ve Ev Sanatları. 1999. Gaziantep İl Turizm Müdürlüğü, Gaziantep.

Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Kültür Dergisi, Ocak 1997. Yıl 8, S.7.

Gaziantep Şer'iyye Sicili, No: 119, (1174-1176)

Gaziantep Şer'iyye Sicili, No: 126, (1185-1189)

Gaziantep Şer'iyye Sicili, No: 128, (1189-1190)

İnalcık, Halil. (1953-54) "15. Asır Türkiye İktisadi ve İçtimai Kaynakları" *İstanbul Üniversitesi*

İktisat Fakültesi Mecmuası, C.15, 51-67, No: l-4, İstanbul.

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

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

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

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

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

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

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

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

_____, (2006). "Terekeler Işığında Bolu-Göynük'te Giyim Kuşam" *Gazi Üniversitesi Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Merkezi Dergisi*, Kış (36. Sayı), 207-233, Ankara.

Öztürk, Mustafa. (1991), "Osmanlı Dönemi Fiyat Politikası", *Belleten*, C.LV, S.212, 87-100, T.T.K. Yayınevi, Ankara.

Öztürk, Said. (1995), *Askeri Kassama Ait Onyedinci Asır İstanbul Tereke Defterleri (Sosyo-Ekonomik Tahlil)*, Osmanlı Araştırmaları Vakfı Yayını, İstanbul.

Pekdoğan, Celal. (1999), *Gaziantep Ticaret Odasının 100 Yılı*, 1898-1998, Gaziantep Ticaret Odası Yayını, Gaziantep.

Şıvgın, Hale. (1997), *19. Yüzyılda Gaziantep*, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Yayını, Ankara.

Yavuz, Nuri. 1999. "XVI. Yüzyılda Antep Vakıfları", *Cumhuriyetin 75. Yılına Armağan, Gaziantep,* (Editör:Yusuf Küçükdağ), 165-172, Gaziantep.

Yılmazçelik, İbrahim. 1995. *XIX. Yüzyılın İlk Yarısında Diyarbakır* (1790-1840), Ankara.

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

EKLER

1. Badiye

2. Lenger

3. Sini

4. Havan

5.Tabe

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