folklor/edebiyat, cilt:18, sayı:69, 2012/1

Menengiçten Şuruba: Gaziantep'te İçecek Kültürü

Pelin Yılmaz*

Bilindiği üzere içecek tüketimi zorunluluktan doğmakla birlikte, hayatımızda büyük bir öneme sahiptir. Örneğin içecekler, yemeklerin vazgeçilmez bir parçasıdır. Her yemeğin yanında neredeyse her zaman bir şeyler içildiği gibi, yemek öncesinde veya sonrasında da sıcak ya da soğuk içecekler tüketilmektedir. Her ne kadar sadece ihtiyaç gibi gözükse de, neyin ne zaman, nasıl, neden içildiğini içinde bulunulan kültür şekillendirmektedir. Yeme ve içme kültüründe tarih boyunca etkili olmuş olan coğrafi özellikler, bitki örtüsü ve yenebilir kaynakların yakınlığı, ticaretin ve taşımanın yaygınlaşmasıyla baskınlığını yitirmiştir. Fakat kültürler bazı yiyecek ve içecekleri kendilerine adapte etmişler, bazılarını ise çeşitli nedenlerle dışta bırakmışlardır. Bu da kültürlerin kendini ifade etme aracı olmuştur. Örneğin, çay, Uzakdoğu ve özellikle Japon kültürünün yüzyıllardır kendini ifade etme aracı olmuş, 'çayizm' denen; sadelik ve içe bakışı sağlayan bir felsefenin doğmasını sağlamıştır (Kakuzo 2006:10). Bu, İngilizlerin "5 çayı" dedikleri gelenekle karşılaştırıldığında iki kültürün aynı içeceğe ne kadar farklı baktığının göstergesidir. Başka bir örnek de Müslümanların zararlı olduğunu ve sapkın davranışlara yol açacağını düşündükleri

* ODTÜ İngilizce Öğretmenliği mezunu, ODTÜ Türk Halk Bilimi Topluluğu üyesi

için alkollü içeceklerden uzak durmaları, buna karşın Hıristiyanların şarabı kutsal bir içecek saymaları ve ayinlerinde kullanmalarıdır. Bu gibi farklılıkların sebebi çoğunlukla doğrudan doğa değil, kültürdür.

Zaman içinde ticaretin gelişmesi, sonrasında sanayileşme gibi sebeplerden dolayı bazı yerel yiyecekler kadar içecekler de dünyanın her bölgesine yayılmışlardır. Bunlara örnek olarak çay, kahve ve kola gösterilebilir. Bu içecekler her ne kadar yaygın olarak tüketilseler de, her kültür bu içecekleri kendine göre yorumlamış, farklı bağlamlarda, farklı işlevlerde ve farklı simgesel anlamlarla kullanmışlardır. Örneğin Türkiye'de kahve denince akla Türk kahvesi gelirken, bu İtalya'da *espresso* olabilmektedir. Türkiye'de çay kahvaltının vazgeçilmez bir parçası iken, İtalyanlar çayı kahvaltı için çok hafif bulurlar ve onlar için kahvaltı çoğu zaman bir bardak kahveden ibarettir (Parasecoli, 2004: 146).

Yemek yemeğe benzer bir şekilde içme eylemi de çoğu zaman toplu bir kişi içinde gerçekleştirilmektedir. Burada çoğu zaman amaç, içeceği tüketmek değil sohbet etmek, bir arada olmak ve sosyal ilişkileri güçlendirmektir. Belki de bu yüzden, İngilizcede 'sosyal içici'(*social drinker*) ifadesi kullanılmaktadır. Kendini bu şekilde tanımlayan insanlar, alkollü içecekleri tek başlarına değil; yalnızca bir topluluk içindeyken tüketmektedirler. Aynı tanımlamaya çay, kahve ve birçok içecek de rahatlıkla dâhil edilebilir. Çünkü bu içecekler, çoğu zaman toplu olarak tüketilmekte ve sosyal hayatın önemli bir parçası olmaktadır. Giddens'ın da belirttiği gibi, kahve içmek için arkadaşlarla bir araya gelmek "modern yaşamın sosyal ritüellerinden biridir" (Giddens, 2004: 5). Japonlar da günlük yaşamda çok gülüp bağırmazken, aile olarak *sake* (içki) sofrasında toplandıklarında ve içkili şölenlerde gülmeme kuralı ortadan kalkar, hep birlikte rahatça gülerler (Güvenç, 1980: 94).

İçeceklerin sosyal ortamlarda tüketilmeleri onların tek sosyal yönü değildir. Her içecek kendine has anlamı, tüketildiği yer ve zaman, tüketme eylemine katılan insanlar açısından da farklılık gösterebilir. Desmet-Grégoire'in belirttiği gibi, içecekler ve içme tarzları, bize sosyal ilişkiler ve gruplaşma hakkında fikir verebilir (Desmet-Grégoire, 1999: 13). Bir kişinin tükettiği ve tüketmediği yiyecek ve içecekler ile onları tüketme biçimi, o kişinin kendi grubu içindeki kimliğini belirlerken, o grubu diğer gruplardan ve onların yeme alışkanlıklarından farklılaşma açısından tanımlar (Adamson, 2004: 206). Yenen yemeğin çeşidi, yendiği andaki davranışlar ve servis ediliş biçimi grup içindeki statü ve toplumsal cinsiyet hakkında fikir verebilir. Örneğin Japonların ünlü çay seremonisi çok keskin kurallar çerçevesinde yapılır. Seremoni için özel olarak düzenlenmiş odada, özel kıyafetler giyilir. Ev sahibinin dışında iki ya da üç konuk olabilir ve en yaşlı kişi çiçek düzenlemesinin en yakınına oturur. Ev sahibi çayı getirir, eğilir, ilk olarak en yaşlıya servis yapar. Tüm servisler en yaşlıdan gence sıralamasını takip eder ve çok nazikçe yapılmak zorundadır (Ashkenazi ve Jacob, 2003: 163)

Örneklerden de anlaşıldığı üzere, içecek içme fizyolojik bir ihtiyacı gidermekten

çok sosyal bir eyleme dönüşmüştür. Bu nedenle içecekler kültürün önemli bir parçası olmakla beraber, sosyal ilişkilerin de çoğu zaman merkezinde bulunmaktadırlar. İçeceğin ve içecek kültürünün bu özelliklerini göz önünde tutan bu araştırmanın genel amacı da, neredeyse tüm dünyada kabul görmüş içecekler olan çay, kahve ve kola vb. içeceklerin yanında yerel içeceklerin insanlar tarafından yorumlanışı ve sosyal işlevlerini anlamaya ve açıklamaya çalışmaktır. Bu konuyu açıklayan örnek çalışma ise, Ağustos 2008'de Gaziantep şehir merkezinde yapılan ve sekiz gün süren bir alan araştırmasıdır. Yaşları 45 ve 60 arasında değişen on bir kadın ve dört erkekle derinlemesine görüşmeler yapılmıştır. Görüşülen kadınların çoğu ev hanımıyken, birkaçı emeklidir; yani görüşmeler döneminde çalışmamaktaydılar. Görüşme yapılan erkekler ise aksine çalışmaktadır ve genellikle esnaftırlar. Genel olarak, kaynak kişilerin ekonomik açıdan farklılık gösterdiği söylenebilir. Sınıfsal farklılıkları gözden kaçırmamak adına, hem yüksek hem de düşük gelirli kişilerle görüşülmesine özen gösterilmiştir; bunun için de Gaziantep'in farklı semtlerinde görüşmeler yapılmıştır. Görüşmelerin yanı sıra bu sekiz gün boyunca, yemekte ya da yemek saatleri dışında içecek tüketilen birçok ortamda bulunarak gözlem yapmak da mümkün olmuştur.

Toparlarsak, bu araştırma çerçevesinde ortaya çıkan bulgular, içeceklerin sosyal işlevi ve günlük hayatta kullanımları, özel günlerde kullanımı ve tedavi amaçlı kullanımı göz önünde bulundurularak değerlendirilecektir.

Kahve

Neredeyse dünyanın her yerinde sohbetin ve sosyal ilişkilerin tamamlayıcısı olan kahvenin, tam olarak ne zaman ortaya çıktığı bilinmese de, 8. Yüzyılda Etiyopya'da bir çoban tarafından bulunduğu rivayet edilmektedir. Bir çoban, keçilerin garip davrandıklarını ve hep tek bir ağaçtan otlandıklarını gözlemler ve merak edip kiraza benzeyen kahve meyvesinden o da yemeye başlar. Keçiler üzerinde, dans etmek ve neşeli neşeli dolaşmaktan başka bir etkisi (bayılmak gibi) olmadığını gözlemleyen çoban, kendini iyi hissettiren bu meyveden yemeye devam eder (Toussaint-Samat, 1992: 593).

Artık çoğu kültüre yerleşmiş olan kahve için, tüm dillerde benzer kelimeler kullanılmaktadır (İtalyanca *caffe* [kafe], Arapça قهوة [qahwa], İngilizce *coffee* [ka:fi], Almanca *Kaffee* [kafee], Yunanca [ka'fes] vb.). Kahve kelimesinin etimolojisi hakkında çeşitli görüşler bulunmaktadır. Kahvenin keşfedildiği yer olarak bilinen Etiyopya'da kahve ağaçlarının yetiştiği bölgenin adı Kaffa'dır ve kahve isminin buradan çıkmış olması muhtemeldir.** Arapçada kahve ve şarap kelimeleri eşsesli olduğu için kahvenin ilk anlamının şarap olduğu da düşünülmektedir. Ortaçağ sözlük yazarlarından birine göre de kahve şaraptır ve böyle anılması gerekir, çünkü

** Kahve kelimesinin Kaffa'dan geldiği düşülmesine rağmen Kaffa'da kahveye *buno* denmektedir (bkz. Harper, 2008).

içen insanı yediği gıdadan soğutur, iştahını keser (akt. Hattox, 1996: 16). Kahvenin uyarıcı özelliği dolayısıyla güç ve zindelik anlamına gelen Arapça "kuvve" sözcüğünden geldiği de düşünülmektedir (Hattox, 1996:17).

İlk kahve tiryakileri, aynı keçiler gibi meyveyi ve yaprakları çiğnemişler, fakat daha sonra çay gibi yaprak ve meyvesini sıcak suyun içine atarak içmeye başlamışlardır (Civitello, 2008: 64). Bugün bilinen anlamıyla öğütülmüş kahve yapılmaya ise 16. yüzyılda başlanmıştır. Kahvenin yaygınlaşmasıyla kahvehanelerin açılması da aynı döneme rastlamaktadır. Bilindiği kadarıyla 1511'de ilk kahvehane, Mekke'de bir camiinin yanında kurulmuştur. İngiltere'ye 1650 civarında giren kahve birden popülerleşmiştir ve 1675 yılına gelindiğinde İngiltere'de 3000'den fazla kahvehane açılmıştır (Harper, 2008).

Kahve, dini açıdan da önemli bir yere sahiptir. Örneğin Sufiler, hep birlikte daha uzun süre uyanık kalmak için kahve içiyorlardı. Bunun yanında aynı ürünün paylaşımı ve tüketimiyle güçlü bir dayanışma duygusu da yaratılıyordu. Yoğun bir manevi ortam içinde, tüketimin de ötesine geçilebiliyordu (Grégoire, 1999: 14). Kahvenin doğuşuyla ilgili dini anlatılardan biri de Süleyman Peygamber'in melek Cebrail'in buyruğu üzerine kahveyi ilk defa şifa amaçlı olarak kullandığı, ancak daha sonra 16. yüzyıla kadar kahvenin kaybolduğunu aktarmaktadır. Dini önemine ve kahve alışkanlığının tarikatlarda ortaya çıkmasının bilinmesine rağmen, kahve bir süre sonra Sufi zikir ayinlerinin dışına çıkmış ve halkın birçok kesimi tarafından tüketilmeye başlanmıştır (Hattox, 1996: 14). Kahvehanelerin doğuşuyla birlikte popülerliği iyice artan içecek, zihni uyanık tutma, mayalanarak yapılma gibi özelliklerinden dolayı İslam'a aykırı olarak görülmüş ve 16. ve 17. yüzyıllarda yasaklanmıştır (Hattox, 1996: 38).

Sonraki yüzyıllarda da kahve bir "sorun" olmaya devam etmiştir. Alexandre Dumas,, 1871'de yazdığı ünlü *Le Grand Dictionnaire de Cuisine* (Büyük Mutfak Sözlüğü) adlı yapıtında, kahve içiminin İstanbul'da çok ileri gittiğinden ve imamların, camilerin boşken kahvehanelerin her zaman dolu olmasından şikâyet ettiklerinden bahsetmiştir (akt. Toussaint-Samat, 1992: 581). Kahvehanelerin bu kadar dolu olmasının bir sebebi de, bu mekânların hem günlük hayata hem de siyasi hayata dair bilgileri çok kolay bir biçimde aktarmaya elverişli olmasıdır. Bu anlamda kahvehaneler Avrupa'da da, Osmanlı'da da bir çeşit günlük toplanma mekânları haline dönüşmüştür. Bu durumda, kahve içmek için bir araya gelen insanlar, bunu siyaset konuşmak için de uygun bir ortam olarak nitelendirmişlerdir. Örneğin kahvehaneler ilk kuruldukları dönemlerden beri hem Avrupa'da hem de Osmanlı'da erkeklerin sosyalleşme aracı olmuştur. Fakat kahve en başından beri kadınlar tarafından da tüketilmektedir. Bu daha çok evlerde ve hamamlarda olmaktadır. 1717 yılında İstanbul'da yazılmış bir metinde de "(…) onları hoş bir biçimde evlerinde tutabilmek için, (erkekler) evlerine hamamlar yaptırıyor ve kadınların kahve içerek eğlenmesine izin veriyorlar" denmektedir (Barlett, W.

akt. Heise, 2001, 38). Erkeklerin dışarıdaki, kadınların içerideki sosyal ilişkilerinin merkezinde kahve bulunmaktadır.

Geçmişte olduğu gibi günümüzde de, kahve bir sohbet aracıdır. 'Gel bir kahve içelim' demek yalnızca bir içeceği tüketmek anlamına gelmemektedir. Muhabbeti, hatta dedikoduyu da içerir. Bu halde kahve falı da, geleceği öğrenip psikolojik doyum sağlamanın bir aracıdır. Ayrıca kahve konukseverliğin de bir göstergesidir. Bu anlamda kahvenin 'beslenme alışkanlıklarıyla, konukseverlik ilkeleriyle ve bu ilkelerin biçimlendirdiği günlük davranış biçimleriyle' bütünleştiği söylenebilir (Desmet-Grégoire, 1999: 15).

Gaziantep'te de kahve, misafir olmanın ve misafir ağırlamanın en önemli unsurlarından birisidir. İnsanlar kahveyi tek başına içmektense topluluk içinde içmeyi tercih etmektedirler. Bu topluluk, kahvaltıdan sonra 'sabah kahvesi' için toplanmış ev hanımları ya da akşam yemeğinden sonra aile ziyaretine gelmiş yakınlar olabilmektedir. 'Maksat muhabbet, kahve bahane' sözü görüşülen birçok kişi tarafından dile getirilmiştir. Bu insanlar için kahve, tek başına içildiğinde hiçbir şey ifade etmemektedir. Bununla beraber sabah kalktığında ilk olarak kahve pişiren, daha sonra günlük işlerine başlayan ev hanımları da bulunmaktadır. Bu ilk kahveyi genellikle misafirlikte içilen diğer kahveler izlemektedir. Kadınların çoğunun çalışmadığı şehirde, gün içinde misafirliğe gitmek ev hanımları için en doğal uğraşlardan birisidir. Bu kısa süren gündüz ziyaretlerinde yemekten çok içeceklerin, özellikle de kahvenin servis edildiği söylenebilir.

Gaziantep'te yaşayan ev hanımlarının, çalışan kadınlardan ve erkeklerden daha fazla kahve tükettiği görülmüştür. Yapılışı çayla karşılaştırıldığında, daha zahmetli olduğu ve uzun sürdüğünden, iş yerlerinde Türk kahvesi sıklıkla tercih edilen bir içecek değildir. Ancak sağlık sorunu olmayan bir ev hanımının, gün içinde misafirliğe gittiği her evde Türk kahvesi içmesi olasıdır. Ev sahibi sağlık sorunlarından dolayı kahve içemiyorsa bile, misafirlerine ikram etmek için evinde kahve bulundurmaktadır. Gelir düzeyi çok düşük olan ailelerin evlerinde bile misafirlerine sunabilmek için çay ve kahve bulunması *gerektiği* söylenmiştir.[***]

Türk kahvesi denince akla gelen ilk şeylerden biri de kahve falıdır. Fal bakılması amacıyla, kahve içildikten sonra fincan tabağı, fincanın üzerine kapatılır ve ters çevrilir. Ters çevirmeden önce dilek tutan ya da dua okuyanlar da bulunmaktadır. Dua, Antep'te genellikle Fatiha suresidir. Ters çevrildikten sonra fincanın içindeki telvenin soğuyup kuruması için bir süre beklenir. Yeterince soğuyan fincan

*** Son yıllarda hazır kahvelerin (Nescafé vb. ya da 3'ü bir arada olarak bilinen kahve, kahve kreması ve şeker karışımlı tek kullanımlık paketler) günlük kullanımda yaygınlaşmasıyla, misafir için evde bu hazır kahvelerden bulundurmak da Gaziantep'te alışkanlık haline gelmiştir. Hazır kahveler, özellikle Türk kahvesini sağlık problemleri nedeniyle içemeyenler, çocuklar ve genç yaştakiler tarafından tercih edilmektedir. Bunun nedeni, hazır kahvelerin süt veya süttozu ile hazırlanması ve Türk kahvesi kadar ağır olmadığının düşünülmesidir. Hazır kahveler işyerlerinde de rahat hazırlanması sebebiyle Türk kahvesinden daha çok tercih edilmektedir.

açıldığında telvenin aldığı şekillere bakılarak şimdiki zaman ya da gelecek üzerine yorumlar yapılır. Kahve falı, eğlenceli olması ve sohbet ortamı yaratması sebebiyle, Türkiye'nin birçok yerinde olduğu gibi Gaziantep'te de yaygındır. Sadece fal bakılması amacıyla Türk kahvesi pişirildiği de görülmüştür.

Günah olduğunu düşünüp kahve falı bakmayanlarla birlikte, falda söylenenlerin gerçekleşeceğine inanıp fal baktıranlar da bulunmaktadır. Yine de birçok insan, yalnızca eğlenmek ve dedikodu yapmak için de kahve falı bakmaktadır. Fal bakarken bir insan hakkında bilinmek istenenleri öğrenmek de çok kolaydır; tecrübeli bir falcı, fal baktığı kişinin hayatı hakkında birçok ayrıntıyı öğrenebilmektedir. Bu da hayatının büyük bir kısmını evde geçiren ve gün içindeki en büyük eğlencesi akrabalarını ya da komşularını ziyaret etmek olan ev hanımlarının, birbirlerinin hayatları hakkında daha çok şey öğrenmeleri için ortam oluşturmaktadır. Kahve falı bu noktada sosyal ilişkileri geliştirme açısından için iyi bir araçtır. Ayrıca belirli kişilerin kahve falı konusunda çok becerikli oldukları söylenmiştir. Bu kişiler genellikle gözlem yeteneği gelişmiş ve sohbeti hoş olan insanlardır.

Çay

Çay, Çinliler tarafından yaklaşık 5000 yıl önce keşfedilmiş, fakat önceleri sadece ritüellerde ve bunun dışında ilaç olarak kullanılmıştır. 6. yüzyılda Çinlilerden çayı öğrenen Japonlar, önce dini ritüellerine; daha sonra zaten törensel olan yemek geleneklerine çayı dâhil etmişlerdir. Çay ritüelinin unsurları- ağaçtan kömür oluşması, kömürün ateşi sağlaması, ateşin metali ısıtması ve metalin de suyu kaynatması- doğanın kanunlarını yansıtmaktadır. Ying-yang inanışından türeyen bu ritüel, kendine hakim olmayı; güzelliği ve günlük olayların içindeki düzeni takdir etmeyi simgelemektedir. Aynı zamanda toplumun bütünleştiricisi olan bu gelenek Japonların dini inanışlarına, giyinişlerine, görgü kurallarına, mimari ve sanatlarına, bahçeciliklerine ve felsefelerine de işlemiştir (Snodgrass, 2004: 993) Çay, Taoizm ve Zen Budizmi'nde de önemli bir yere sahiptir. Konuklara çay sunmak da Taoizm'in kurucusu Laotse'nin**** öğrencilerinden başlayarak günümüze kadar gelen bir gelenektir (Kakuzo, 2006: 37,).

Çay kelimesinin, modern dillerde iki farklı şekilde söylendiğini görmekteyiz. Birincisi Çincenin Mandarin lehçesindeki (saray çevresinde konuşulan lehçe) gelen *[ç'a]*, Portekizlilerin Makao'dan çay ithalatıyla Portekizcede Chá *[ça]*, Rusçada Чай *[çai]* Farsçada چای *[ça]*, Yunancada *[tsai]* Arapçada شاي *[şay]* olmuştur. Bununla birlikte Amoy (Xiamen) lehçesindek *[t'e]*, Hollandalıların ithalatıyla Hollandacada *thee*, Fransızcada *the*, İspanyolcada *te*, Almancada *Tee* olmuştur (Harper, 2008)*****. Türkçe sözcük, 1731 yılında Damadzade Ahmed Efendi'nin Çay Risalesinde yaygın

**** Laotzu olarak da bilinmektedir.

***** Harper, Douglas 'tea' *Online Etymology Dictionary*. http://www.etymonline.com/index.php?term=tea ulaşım 28.12.2008

kullanım bulmuştur.******

Çayın Ortadoğu ve Avrupa'ya gelişi, kahveden daha geç olmuştur. 17. ve 19. yüzyıllarda coğrafi keşiflerle Avrupa'ya tanıtılan çay, Hindistan'ı sömürgesi haline getiren İngiltere tarafından özellikle benimsenmiştir. Çayın İngiltere'de halka ilk olarak 1657 yılında tanıtıldığı söylenmektedir (Harper, 2008). Avrupa'da çay yetişmesine uygun iklim bulunmadığı için Avrupalılar ithalatçı durumda kalmışken, İran ve Gürcistan kendi çaylarını yetiştirmeye başlamışlardır. Bu çay, Uzakdoğu'da yetişen çay kadar güçlü olmadığı için, en fazla tadı alabilmek için demleme yöntemi gelişmiştir (Belge, 2008: 184).

Çay, tüm dünyayla beraber Türkiye'de popülerleşmeye başlayınca, cumhuriyetin kurulmasıyla birlikte yapılan tarım yatırımlarından biri de çaya olmuştur. Yetiştirmek için Bursa çevresindeki denemeler başarısız olduktan sonra, 1924'te Karadeniz Bölgesinde başarıyla üretime başlanmıştır. İkinci Dünya Savaşı sırasında Türkiye'ye kahve ithal edilemediği için çayın popülerleştiği ve bugün bu sayede bu kadar yaygın olduğu iddia edilmektedir (Belge, 2008: 283). Görüşülen kaynak kişiler de köyde eskiden çayın olmadığını, yalnızca kahvenin bulunduğunu, onun da sadece ağır misafirlere -statüsü ya da aile içindeki konumu yüksek olan kişilere, özellikle de erkeklere- ikram edildiğini belirtmişlerdir.

Hem çaya ulaşmanın kolaylaşması hem de hazırlanışının -kahveyle karşılaştırıldığında- kolay olması ve devamlı içilebilmesi sebebiyle çay, Türkiye'de kahveden daha sık tüketilmektedir. Çay, aynı nedenlerden dolayı, kahveye nazaran daha günlük bir içecektir. Gaziantep'te de çay içmenin sınırı yok gibidir; misafirlikte de içilse, evde aile içinde de içilse, çoğunlukla iki bardaktan az içilmemektedir. Hatta misafire daha çok çay içmesi için sıklıkla ısrar edilmektedir. Çay iş hayatında da sıklıkla kullanılmaktadır. Tüm gün sayısız defa çay içilmektedir. Bunu açıklamak için 'çay içilmezse insanın kafası yerine gelmez' denmektedir. Özellikle esnaf, gelen müşterileriyle de, tek başlarına da gün içinde bardaklarca çay içmektedir. Bunu bir kaynak kişi yirmi beş ila otuz bardak olarak belirtmiştir.

Çay içmenin dünyadaki çeşitliliği, Türkiye'de de bulunmaktadır. Erzurum-Kars yöresinde şeker, çayın içine atılmamakta, 'kıtlama' denen ve o yörede üretilen özel bir şekerle tüketilmektedir. Bu şekerden koparılan ufak parçalar dilin altına konmakta ve çay içildikçe ağızdaki şeker erimektedir (Sungur, 2009: 83). Güneydoğu Anadolu'da ise genellikle 'kaçak çay' denilen Sri Lanka (Seylan) çayı tüketilmektedir. Görüşülen Antepliler, 'Türk çayı' dedikleri ve Doğu Karadeniz'de yetiştirilen çayı tercih etmediklerini, çünkü Türk çayının kaçak çay kadar lezzetli olmadığını belirtmektedirler. Bunun nedeni, Sungur'a göre Türkiye'de üretilen çayın kalitesinin düşük olmasıdır. Çay bitkisinin sadece üstteki iki yaprağının elle veya makineyle

****** Nişanyan, Sevan 'çay' *Sözlerin Soyağacı: Çağdaş Türkçenin Etimoloji Sözlüğü*. http://www.nisanyansozluk.com/?k=%C3%A7ay, ulaşım 28.12.2008

toplanması gerekirken, Doğu Karadeniz'de yetiştirilen çay toplanırken beş yaprağa kadar inilmekte ve giyotine benzer bir bıçak kullanılmakta; bu da filizlere zarar verip çayın kalitesini düşürmektedir (Sungur, 2009: 79-80). Antepliler de bu nedenle artık Türkiye'ye 'kaçak' olarak gelmese de kaçak dedikleri, daha kaliteli olan ithal çayı tercih etmektedirler. Bu artık öyle bir alışkanlık haline gelmiştir ki, "Aman Türk'ün çayını sevmeyiz." (G. Ö., ev hanımı), ya da "Kaçak alırız. Çünkü o bizi tatmin ediyor" (F. Z. E., ev hanımı) gibi ifadeler kaynak kişiler tarafından dile getirilmiştir. Yerli çay ise yalnızca şehir dışından gelenlerin çoğunlukta bulunduğu resmi binalar ve iş yerleri gibi mekânlarda tüketilmektedir.

Poşet çay tüketimi ise Gaziantep'te yok denecek kadar azdır. Poşet çaylar kısa sürede hazırlanabilmesine rağmen, uzun sohbetleri ve birliktelikleri tercih eden Antepliler, demleme çay usulünü tercih etmektedirler. Bu yüzden çay, büyük demliklerde, bazen de semaverlerde veya çay makinelerinde hazırlanmaktadır. Bu nedenle de çayın tüketimi genellikle tek başına olmamaktadır. Örneğin gün içinde canı çay isteyen bir ev hanımı, çay demleyip komşularını da çağırabilmektedir. Yaz aylarında akşam saatlerinde küçük mahallelerde kapı önlerinde oturup çay içmek de çok yaygındır. Kurutmalık ve salça hazırlama dönemlerinde de, özellikle kurutmalarını kendi hazırlayan küçük mahallelerde hep beraber çalışılırken çay da içilmektedir.

Çayın büyük demliklerde hazırlanması, toplu tüketimi kolaylaştırmış ve aynı zamanda daha çok kişiyle ve daha çok çay tüketebilmek için çay makineleri geliştirilmiştir. Çay makinelerinin kullanımı, Gaziantep'te son yıllarda çok yaygınlaşmıştır. Orta ve yüksek gelirli ailelerin evlerinde çay makineleri bulunduğu gözlenmiştir. Buna rağmen, günlük hayatta çaydanlık kullanımı devam etmekte; çay makinesi çok sayıda misafir geldiği zamanlarda tercih edilmektedir. Makinede pişen çayın sıcak kalması ve makinenin çaydanlıktan büyük olması, çay makinelerinin yaygınlaşmasını sağlayan nedenlerdir.

Çay içmenin eşlik ettiği toplantılar da en az çay hazırlamadaki kolaylıklar kadar önemlidir. 'Beş çayı', ya da 'ikindi çayı' alışkanlığı da Gaziantep'te yaygındır. Beş çayında komşular, Gaziantep'te sayısı çok olan parklardan birinde, apartman veya ev bahçelerinde ya da kapı önlerinde toplanıp çay içmekte ve çayın yanında börek, poğaça, kek, simit gibi ikram türünden yiyecekler yemektedir. Ayrıca beş çayı bazı sokaklarda ya da apartmanlarda bir çeşit rutin haline gelmiştir. Yaz aylarında havanın çok sıcak olduğu Gaziantep'te, misafirliğe öğle vakti gitmek yerine, havanın nispeten serin olduğu akşam saatlerinde gitmek de beş çayının yaygınlaşmasının olası sebebidir. Beş çayına, ev hanımları ve çocukları katılmaktadır. Bu, genellikle akşam erkekler işten gelinceye kadar sürmektedir. Dolayısıyla 'maksat sohbet olsun kahve bahane' yaklaşımı, çay için de geçerlidir.

Gaziantep'te çay ve kahvenin servis edilme biçimi ise, statü ve sosyal ilişkilerdeki hiyerarşiyi anlamak açısından düşündürücüdür. Gelen misafire ne kadar önem

veriliyorsa, servisine de o derecede önem verilmektedir. Misafir bir aile büyüğüyse, uzun süredir görüşülmeyen, şehir dışında yaşayan bir yakınsa, ya da kız istemeye gelinmişse, günlük serviste kullanılmayan, daha süslü fincanlar ve tepsiler (özellikle evde bulunuyorsa Gaziantep'e özgü bakır tepsiler) kullanılır. Fakat misafir, sıkça görüşülen, daha samimi ilişki içinde bulunulan birisiyse, daha günlük tepsiler ve takımlar kullanılmaktadır. 'Ağır misafir' olarak adlandırılan bu önemli misafirler geldiğinde, öncelikli olarak kahve tercih edilmektedir.

Çay ve kahveyi servis etme biçimi, yaş ve toplumsal cinsiyetin önemini de ortaya çıkarmaktadır. Servis edilmeye en yaşlıdan başlanmakta; ancak en yaşlı misafir bir kadınsa, ilk olarak en yaşlı erkeğe, bunun ardından en yaşlı kadına servis yapılmaktadır. Yaş, statü sağlamakta önemli bir etken olsa da toplumsal cinsiyet, bu konuda yaştan daha baskın bir güce sahiptir. Delaney'in tespitiyle benzer olarak, öncelikle kadına servis yapmak ayıp olarak algılanabilmektedir (Delaney 1991; 196). Yaştan bahsedilirken önemli bir noktayı da unutmamak gerekir; çocukların kahve ve çay içmesine genellikle izin verilmemektedir. Fakat onlar, daha "hafif" tabir edilen sütlü kahve, hazır kahveler, meyve suları, bitki çayları içmektedirler.

Şuruplar/Şerbetler ve Meyve Suları

Şurup kelimesi Arapçadaki *içilen ya da şarap* anlamındaki *şarab* kelimesinden gelmektedir. Şurupla eş anlamda kullanılan şerbet de Arapçada *içmek* anlamına gelen 'şarba' kökünden türemiştir[*******] (Harper, 2008). Şerbetler genellikle çeşitli meyvelerden ve baharatlardan yapılan şekerli soğuk içeceklerdir. Osmanlı saraylarının bahçelerinde doktorların kontrolünde yetiştirilen meyvelerden şerbet yapıldığı bilinmektedir. Günümüzde de Ortadoğu ülkelerinde ve Hindistan'da tüketilmektedir. Şerbetlerin özel günler için de önemi vardır. Sünnet törenlerinde, mevlitlerde, düğünlerde, Ramazan aylarında ve doğum gibi olaylarda çeşitli şerbetler tüketilmektedir[********]. Eskisi kadar yaygın olmasa da, günümüzde Gaziantep'te evlerinde şurup ve meyve suyu hazırlayan ev hanımları halen bulunmaktadır. Hazırlanan şuruplar genellikle vişne, portakal, limon, kayısı, erik meyvelerinden yapılmaktadır. Portakal, mandalina gibi meyveler suyu sıkıldıktan sonra şekerle; kayısı, erik gibi meyveler ise üzerine su ve şeker dökülerek kaynatılmakta ve sonra şişelenmekte ve buzdolabında bekletilmektedir. Bu şurup, özellikle yaz aylarında misafire servis edilmektedir. Ayrıca evde portakal, mandalina suyu, limonata gibi meyve suları da yapılmaktadır. Yemeğin yanında ayran içilirken, şurup veya meyve suyu yemekten sonra tercih edilmektedir.

Kola ve diğer gazlı içecekler, paket ve toz meyve suları gibi içeceklerin yaygınlaşmasıyla şuruplar, Gaziantep içecek kültürü üzerindeki ağırlıklarını kaybetmişlerdir. Bugün birçok aile, misafir ve çocukları için paket meyve suyu

******* Harper, Douglas 'sherbet' http://www.etymonline.com/index.php?term=sherbet ulaşım 28.12.2008
******** Savor the Rhubarb, http://www.savor-the-rhubarb.com/rhubarb-sherbet.html, ulaşım 25.10.2009

almaktadır. Buna paralel olarak toz meyve sularının kullanımı da yaygınlaşmıştır. Kola tipi gazlı içecekler de, her ne kadar Gazientepliler tarafından, 'gençlerin alışkanlığı' olarak tanımlansa da, toplumun büyük kesimi tarafından hem aile içinde hem de misafirlikte sıklıkla tüketilmektedir.

Ayran

Yoğurdun sulandırılmasıyla elde edilen bir içecek olan ayranın ne zaman bulunduğu tam olarak bilinmemekle beraber, yoğurdun yaklaşık 4.500 yıl önce Orta Asya'da yapılmaya başlandığı düşünülmektedir. Bir efsaneye göre, sütleri hayvan derisinden kaplar içinde muhafaza eden bir çoban, derilerden birisini unutmuş; günler sonra onu mayalanmış bir şekilde bulmuştur. Kavimler göçü ile Doğu Avrupa steplerine ve Akdeniz kıyılarındaki ülkelere taşınan yoğurt, zamanla Mısır, Yunan ve Roma mutfağının da bir parçası haline gelmiştir (Flora, 1996; 4). Bugün yoğurt, dünyanın neredeyse tüm bölgelerinde bilinmekte ve tüketilmektedir. Fakat ayran, yoğurt kadar kabul görmemiştir. Arnavutluk, Bulgaristan, Türkiye, Azerbaycan, Türkiye, İran, Makedonya, Kazakistan, Kırgızistan gibi bazı Doğu Avrupa ve Asya ülkelerinde yaygın olarak tüketilmektedir.

Türkiye'nin birçok yerinde olduğu gibi Gaziantep'te de ayran yaygın bir içecektir. Ayran, eskiden bakır tastan, yine bakır kaşıkla içiliyor olmasına karşın, son yıllarda taslar, yerini cam bardaklara bırakmıştır. Ancak bazı restoranlarda, bakır tas ve kaşıkla sunum sürmektedir.******** Ayran, Gaziantep'te özellikle misafir ağırlamada önemli bir yere sahiptir. Sunulan yemeklerin tamamlayıcı içeceği ayrandır. Kola vb. içeceklerin de misafirlere yemeğin yanında servis edildiği gözlenmiştir.

Meyankökü Şerbeti ve ' Sebil'

Meyankökü şerbeti Gaziantep'te özellikle yaz aylarında, dini açıdan önemli günlerde ve Ramazan ayında içilmektedir. Bu şerbet, bazı Antepliler tarafından evde yapılsa da, çoğu zaman sokaklarda dolaşan, bazen geleneksel kıyafetli ve sırtlarında büyük bir 'şerbet tuluğunda'********* meyankökü şerbeti satan satıcılardan alınmaktadır. Dini önemi olan bazı zamanlarda da 'hayır olması amacıyla' sokaklarda meyankökü şerbeti dağıtılmakta ve buna 'sebil' denmektedir. Bu zamanlar cenazeler, Perşembe geceleri**********, Cuma namazı vakitleri, mevlitler ve kandil günleri olarak sıralanabilir. Sebilde, hayır yapmak isteyen kişi, meyankökü şerbeti satıcısına şerbetin parasını vermekte ve şerbetçi mahalleleri dolaşarak şerbet dağıtmaktadır. Görüşmelere göre eskiden daha yaygın olan meyan kökü şerbeti satıcıları, günümüzde Gaziantep

******** Bakır taslar ve kaşıklar günümüzde de Gaziantep'teki bakırcılarda satılmakta ve özellikle turistler tarafından satın alınmaktadır. Tas ve kaşıkların yanı sıra bakır kahve cezveleri, bardaklar ve çaydanlıklar da Gaziantep'te sayısı hala çok olan bakırcılarda satılmaktadır.

********* 'Kalvenizli sac' denen bir tür metalden yapılmış, özellikle meyankökü şerbeti satmak için üretilmiş büyük kap.

********** Müslümanlarda kutsal olan Cuma gününden önce geldiği için önem arz etmektedir.

sokaklarında halen görülebilmektedir. Meyankökü şerbeti, Ramazan ayında da tüketilmektedir. İftar zamanı oruç, meyankökü şerbeti ile açılmaktadır. Hem dini günlerde tüketilmesi hem de sağlığa yararlı olması fikri nedeniyle meyan kökü şerbetinin tüketimi, Gaziantep'te geçmişte olduğu gibi bugün de yaygındır.

Önceki örneklerde belirtildiği gibi küresel öğelerin yerelleştiği, yerel öğelerin ise ya unutulmaya yüz tuttuğu ya da küresel ve ulusal nitelikler kazandığı günümüz dünyasında meyankökü şerbetinin (menengiç kahvesi de buna eklenebilir) bu denli Gaziantep yerelinde kalmış olması ilginçtir. Antepli olmayanların genellikle bu içeceği beğenmemeleri ve tadını "yavan" bulmaları, içeceğin yaygınlaşmasını engelleyen bir sebep olabilir. Fakat Gaziantep'te halen çoğu insan tarafından sevilerek tüketilmesi içeceğin yalnızca şifalı olmasının değil, sosyal ilişkilerde bütünleyici olmasının da bir sonucudur. Örneğin bir kaynak kişimiz Antep'te içilen soğuk içecekler sorulduğunda şöyle demiştir:

"Genelde evde soda veya sade gazoz. Şimdi kola türleri baya revaçta. Ama aslında Antep'te meyan şerbeti özellikle Ramazan'da her evde bulunan bir şey." (M.E., emekli aşçı ve tuhafiyeci, erkek)

Her ne kadar tüketimi yaygın da olsa gazlı içecekler Antepli olmanın bir gereği değildir. Fakat meyankökü şerbeti kaynak kişinin de belirttiği gibi her evde bulunan-bulunması gereken bir içecektir. Ayrıca meyankökü şerbetinin oldukça eski bir içecek olarak, geleneğin de bir parçası olması sebebiyle, Anteplilerde bir nostalji duygusu da uyandırdığı gözlenmiştir. İçeceğin bu yönü onun diğer şerbetler gibi yok olmasını engellemiştir.

Loğusa Şerbeti

Türkiye'nin birçok yerinde yeni doğum yapmış kadınlara doğum yaptıktan sonraki kırk gün kadar 'loğusa' ya da 'lohusa' denmektedir. Loğusa, Yunancadan gelen bir kelime olup ([lohusa]) yeni doğurmuş kadın anlamına gelmektedir.******** Bu dönemde kadın ve çocuğunun dışarıya çıkmasına izin verilmemekte, buna karşın ziyaretçiler kabul edilmektedir. Gaziantep'te tüketilen bir özel gün içeceği de, doğum sonrasında gelen bu ziyaretçilere ikram edilen loğusa şerbetidir. Kabuk tarçının suyla kaynatılmasından elde edilen içecek ilk olarak doğum yapan kadına, daha sonra onu ziyarete gelen herkese yanında 'kuymak' adı verilen muhallebiyle birlikte servis edilir. İçecek ilk hazırlandığı gün şişelenir ve kırk gün boyunca ziyarete gelenlere ikram edilir. Kaynak kişilerin çoğu loğusa şerbetinin tadını çok sevdiklerini belirtmişlerdir. İçecek şekerli ve tatlıdır, bu da yeni doğan çocuğa yönelik iyi dilekleri ve kutlamayı simgelemektedir.

******** Nişanyan, Sevan 'loğusa' *Sözlerin Soyağacı: Çağdaş Türkçenin Etimoloji Sözlüğü*. http://www.nisanyansozluk.com/?k=lo%C4%9Fusa, ulaşım 28.12.2008.

Menengiç Kahvesi ve "Sağlık İçin": Bitki Çayları

Menengiç kahvesi kavrulmuş ve çekilmiş Antep fıstığının tohumlarından yapılmaktadır. Tohumlar sütle ya da suyla pişirilmekte ve uzunca bir süre kaynatılmaktadır. Son yıllarda Gaziantep halkı tarafından tohum yerine, konservede hazır olarak satılan, sıvı kahve tercih edilmektedir. Bu sıvıya su ya da süt eklenip kaynatılarak 'menengiç kahvesi' hazırlanmaktadır. Menengiç konservede ya da tohum olarak şehirdeki aktarlardan temin edilmektedir.

Menengiç kahvesi, Gaziantep ve çevresine sıkışmış bir içecektir. Fakat şifalı olduğu düşünüldüğü için özellikle kış aylarında Gazianteplıler bu içeceği evlerinde bulundurmakta boğaz ağrısını, öksürüğü ve soğuk algınlığını tedavi etmesi amacıyla kullanmaktadır. Bu içecek Türk kahvesi fincanıyla karşılaştırıldığında daha büyük bir fincanda içilmektedir. İlginç bir bulgu olarak, meyan kökü ve menengiç kahvesinin erkekler tarafından daha çok sevildiği ve tüketildiği görülmüştür. Bu da yukarıda bahsettiğimiz Gaziantep'e aidiyet duygusunun erkekler tarafından daha çok paylaşıldığını gösteren bir bulgu olabilir.

Son olarak, özellikle kış aylarında şifalı olduğu gerekçesiyle yaygın bir şekilde kullanılan bitki çaylarından söz edilebilir. Ihlamur, kuşburnu, karanfil, kabuk tarçın, kekik, adaçayı ağırlıklı olarak tüketilen bitki çaylarıdır. Bu bitki çaylarının özellikle soğuk algınlığını tedavi edebildiği düşünülmektedir. Örneğin 'zahter' adı verilen kekik çayının, safra kesesi problemlerine ve sindirim bozukluklarına iyi geldiği düşünülmektedir. Şifalı bitki bilgileri geleneksel olarak bilinmekle beraber medyanın da son yıllarda bitkilerle tedavi konusuna ağırlık vermesi bitki çaylarının popülerliğini artırmıştır. Yeşil çay da son zamanlarda tüm dünyada olduğu gibi Gaziantep'te de sağlıklı olduğu düşüncesiyle yaygınlaşmıştır. Poşet bitki çayları çok nadir kullanılmakla beraber, genellikle aktardan alınmış kurutulmuş bitkiler tercih edilmektedir.

Sonuç Yerine

Başta da belirtildiği gibi bu araştırma, Gaziantep'te tüketilen içeceklerin insanlar tarafından nasıl yorumlandığını, sosyal ilişkilerin içecekleri- ve içeceklerin ilişkileri ne derece ve nasıl etkilediğini anlama çabasının bir ürünüdür. Bunun yanında içeceklerin sadece yörede mi, yoksa ulusal ya da küresel düzeyde mi tüketildikleri de göz önünde tutulmuştur. Bu çerçevede Gaziantep'te içecekler ve içecek içme eyleminin, sosyal hayatın önemli bir parçası ve her sosyal ortamda kişilere ve bağlama göre farklı içecekler tüketildiği görülmüştür. Çoğu kadının çalışmadığı şehirde, misafirlik ve bu sırada tüketilen içecekler, sosyal ilişkiler açısından önemli bir yer tutmaktadır. Yaş ve statü ise içeceğin kimin tarafından içileceği ve nasıl servis edileceği konusunda belirleyici olmakta; ayrıca diğer alanlardaki hiyerarşiyi de ortaya koymaktadır.

Bunların yanı sıra medya ve küreselleşmenin etkisiyle içecek kültürünün de

değiştiği görülmüştür. Türkiye'de ve dünyanın birçok bölgesinde günümüzde popüler olan gazlı içecekler Gaziantep'te de yaygınlaşmış ve yaşama yerleşmiştir Hazır kahveler, yeşil çay ve çeşitli bitki çayları da bu gruba eklenebilir. Halkın şifalı içecekler üzerine bilgisiyle, medya ve diğer kanallardan öğrenilen bilgiler birleşerek, şifalı içecekler üzerine bir "bilinç" oluşmuştur. Buna karşılık yerel içeceklerin varlıklarını sürdürmesi de önemli bir noktadır. Bunun bir aidiyet duygusu oluşturduğu, bu aidiyet duygusundan dolayı da diğer yerel içeceklerden daha uzun ömürlü oldukları düşünülebilir.

Özetle Gaziantep'te içecekler sosyal hayatın merkezinde yer almaktadır. Buluşma, misafirlik, kabul günü, beş çayı gibi toplanmaların hepsinde yiyecek tüketimi her zaman görülmese de içecek tüketimine rastlanmaktadır. Ayrıca, birlikte bir şeyler içmek bir gereklilik olarak görülmektedir. "Birlikte bir şeyler içmek" eylemi, hem içeceği tek başına içmek yerine sosyal bir ortamda tüketmeyi tercih etmek hem de bir araya gelince bir şeyler içme gereği duymak açısından ilişkilerin bütünleyicisi konumundadır. Servis edilme biçimleriyle de ilişkilerdeki statü farkları ve hiyerarşik ilişkiler gözlenebilmektedir. Çalışmadan çıkarılan son sonuç ise içeceklerin meyankökü şerbeti ve menengiç kahvesinde olduğu gibi şehre aidiyetin simgesi olmaları ve şehirde yaşayanların bu içecekleri Antep'e özgü olarak görüp sahiplenmeleridir.

Kaynakça

Adamson, M. W. (2004). *Food in medieval times. Food through history*. Westport, Conn: Greenwood Press.

Ashkenazi, Micheal & Jeanne Jacob (2003) *Food Culture in Japan. Food culture around the world*. Westport, Conn: Greenwood Press.

Belge, Murat. (2008).*Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. Istanbul: İletişim Yayınları.

Counihan, C. (1999). *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning, and Power*. New York: Routledge.

Delaney, Carol. (1991). *The Seed and The Soil: Gender and Cosmology in Turkish Village Society. Comparative Studies in Muslim Societies*, 11. Berkeley: University of California Press.

Desmet-Grégoire, H. & F. Georgeon (1999). *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler*. İstanbul: YKY.

Flora, Roberto (1996). Yogurt Forever: The Yogurt Encyclopaedia. http://www.yogurtforever.org/download/yogforevuk.pdf, erişim 28.12.2008

Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Gaziantep>Kültürel Detaylar> Ne Yenir? http://www.gaziantepkulturturizm.gov.tr/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFFB78A052406D03A32D85653DB9EC146B4, erişim 28.12.2008

Giddens, A. & K. Birdsall (2004). *Sociology.* Cambridge [England]: Polity Press.

Güvenç, Bozkurt (1980). *Japon Kültürü*. Türkiye: İş Bankası Kültür Yayınları

Harper, Douglas. *Online Etymology Dictionary*. www.etymonline.com, erişim 28.12.2008

Hattox, R. S. (1998). *Kahve ve Kahvehaneler: Bir Toplumsal İçeceğin Yakındoğu'daki Kökenleri.* çev. N. Elhüseyni, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 38. İstanbul: Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı.

Heine, P. (2004). *Food Culture in the Near East, Middle East, and North Africa. Food Culture Around the World*. Westport, Conn: Greenwood Press.

Heise, U. (2001). *Kahve ve Kahvehane.* çev. M. Tüzel Ankara: Dost Kitabevi.

Nişanyan, Sevan *Sözlerin Soyağacı: Çağdaş Türkçenin Etimoloji Sözlüğü*. www.nisanyansozluk.com, erişim, 28.12.2008

Kakuzo, Okakura. (2006) *Çayname.* çev. Ayşegül Seç, İstanbul: Arion Yayınevi.

Parasecoli, F. (2004). *Food Culture in Italy. Food Culture Around the World.* Westport, Conn: Greenwood Press.

Reimertz, S. (1998). *Çayın Kültür Tarihi*. çev.M. Tüzel Ankara: Dost Kitabevi.

Snodgrass, M. E. (2004). *Encyclopedia of Kitchen History*. New York: Fitzroy Dearborn.

Standage, T., & Fethi, A. (2005). *Altı Bardakta Dünya Tarihi*. Araştırma-İnceleme dizisi:1, İstanbul: Merkez Kitaplar.

Sungur, Nevin (2009) "Çay" *National Geographic Türkiye* Ağustos 2009 100. Sayı s. 72-91

Tezcan, Mahmut (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: HAGEM Yayınları.

Toussaint-Samat, M. (1993). *A History of Food*. Cambridge, MA: Blackwell Reference.

Özet

Menengiçten Şuruba: Gaziantep'te İçecek Kültürü

İçeceği ve içecek kültürünü incelemeyi hedefleyen bu yazının genel amacı, neredeyse tüm dünyada kabul görmüş içecekler olan çay, kahve, kola vb. içeceklerin yanısıra yerel içeceklerin de insanlar tarafından yorumlanışını anlamaya ve açıklamaya çalışmaktır. Bu konuyu açıklayan örnek çalışma ise, Gaziantep şehir merkezinde yapılan sekiz günlük halkbilimsel bir alan araştırmasıdır. Bu araştırmada ortaya çıkan bulgular, içeceklerin sosyal işlevleri ve günlük hayattaki kullanımları, özel günlerdeki kullanımları ve tedavi amaçlı kullanımları göz önünde bulundurularak değerlendirilmiştir. Buna göre, Gaziantep'te içecekler, pek göze çarpmasa da sosyal

hayatın merkezinde yer almaktadır. Özellikle çay ve kahvenin halk arasındaki içiliş biçimi, Gaziantep'te sosyal ilişkiler ve toplumsal hiyerarşi konusunda önemli bir gösterge olmaktadır. Araştırmanın bir başka bulgusu da medya ve küreselleşmenin etkisiyle Gaziantep şehir merkezinde içecek kültürünün değiştiğini işaret etmektedir. Günümüzde dünya çapında popüler olan gazlı içecekler, hazır kahveler, yeşil çay ve çeşitli bitki çayları Gaziantep'te de yaygınlaşmıştır. Bununla beraber, halkın şifalı içecekler hakkındaki bilgisiyle medya ve diğer kanallardan öğrenilen bilgiler halkta şifalı içecekler üzerine bir "bilinç" oluşturmuştur. Bu duruma rağmen, Gaziantep'te tüketilen yerel olarak tanımlanabilecek içeceklerin varlıklarını sürdürmeye devam etmeleri de araştırmadan edinilen en önemli bulgulardan biridir. Bu anlamda özellikle yerel içecekler, gündelik sosyal hayatın önemli bir yapı taşı olmakla birlikte Antep'e aidiyetin de bir parçası durumundadır.

Anahtar Kelimeler: İçecek kültürü, kahve, çay, menengiç kahvesi, meyankökü şerbeti

Abstract

From Menengiç to Syrup: Drink Culture in Gaziantep

The general purpose of this paper, which analyses drinks and drink culture, is to try to understand and explain the particular consumption of globally recognised drinks such as tea, coffee and fizzy drinks as well as traditional drinks. The study explaining this matter is a 8-day field research conducted in Gaziantep city center. Findings of this study were analyzed considering the social function and daily usage of drinks, the usage on special occasions and as a part of healing. In Gaziantep, drinks are central to the social life. Especially the way of drinking tea and coffee is an important indicator of social relationships and hierarchy in society. Another finding is that drink culture has changed in Gaziantep with the effect of media and globalisation. Worldwide popular drinks such as fizzy drinks, instant coffee, green tea and some herbal teas have become widespread in Gaziantep as well. In addition, the society has attained a certain level of "consciousness" about healing drinks due to the information from media and other channels. However, one of the most important finding of the study is that traditional drinks have continued to sustain along with global drinks. In this manner especially traditional drinks are an important part of social life and a sign of belonging to the city.

Keywords: Drink culture, coffee, tea, menengic coffee, licorice sherbet