# Kurtuluş Ruhlu Birlik ve Berberlik

Bir tarafta dünyanın en modern silahları ile donatılmış düşman ordularının tankları, topları ve uçakları, diğer taraftan en ilkel silahlar ile çarpışarak vatanın bağımsızlığı için yiğitliğini tüm dünyaya ispat etmiş bir kahramanlık. Eşine ender rastlanan bu savaşın galibi olan Antep halkının dünya harp tarihine altın harflerle yazılan bu şanlı mücadelesini asırlarca anmak ve örnek almak gerekir.

Antep'teki mücadele, bütün cephelerde vatanı içi savaşan Anadolu halkının istiklal azmini kamçılamış ve verilen mücadele yalnızca Antep'in değil tüm yurt kahramanlığın öncüsü, Milli Mücadele'nin sembolü ve Anadolu insanına yeniden umut olmuştur. Bu nedenle Antepliler, Mustafa Kemal Atatürk'ün "Ben Gazianteplilerin gözlerinden nasıl öpmem ki, onlar Antep'i kurtardıkları gibi Türkiye'yi de kurtardılar" ve "Türk'üm diyen her şehir, her kasaba ve en küçük Türk köyü Gazianteplileri kahramanlık misali olarak alabilirler" iltifatına mazhar olmuşlardır

Her türlü yokluk ve zor şartlarda topraklarını işgal etmek isteyenlere karşı Anteplinin gösterdiği kahramanlık, asırlardır bu topraklara göz dikenlerin iştahlarını kursaklarında bırakmıştır. On bir ay süren bu mücadelenin kahramanları olan çocukları, kadınları ve yiğitleri saygıyla anmak için senede bir defa yapılan kutlamayla bu mücadeleyi anlamak ve anlatmak kâfi gelmez. Bizlere bu aziz mirası bırakanların aziz hatıralarına hizmet etmek boynumuzun borcudur. Bu borcu unutmak; bugünü ve yarını görmeyen manevi körlüktür. Bu borç vatan borcu, namus borcu ve vicdan borcudur. Bu sonsuza dek bitmeden devam eden bir borçtur.

Bu vatanın her karış toprağı aziz şehitlerin kanlarıyla yoğruldu. Bugünlere kolay gelmedik. Bugün yurdumuzda hür ve bağımsız olarak yaşıyorsak, çağdaş, kalkınmış, mutlu ve müreffeh bir hayat sürdürüyorsak bunu şüphesiz aziz şehitlerimize ve kahraman gazilerimize borçluyuz.

Şehitlerimizi şehadetin en yüksek arşına yükselmiş kabul ederek anmak başka etkinlik ve çalışmalarla olmalıdır. Bu kahramanlarla birlikte Antep savaşının sembolü olmuş şahsiyetleri ve onların hizmetlerini gençlerimize tanıtmak suretiyle yaşatmalıyız. Onlara "İşte sizin ecdadınız böyleydi" demek ve gençleri o değerlerle buluşturmak gerekir. Tarihi ve kültürel değerler bize kalan bir miras değil; gelecek kuşaklara aktarmamız gereken kutsal birer emanettir. Kuşaklar birbirine aktarıp belleklerde canlı tutulmalı.

Gaziantep bugün bir dünya kenti olduysa bunun başlangıcı olan Antep Savunması'ndan itibaren almak ve bu vesileyle o gün bu kahramanlığı gösterenlerin birlik beraberlik ve ruhunu ruhumuzda taşıyıp Gaziantep'in kalkınma ve gelişme yolculuğunda her zaman en önde yürüyeceğine olan inancımızı korumak zorundayız. Milli birlik ve beraberliğimizi koruduğumuz müddetçe, ortak akılla yönetimi başarmış hemşerilerimizin gayretleriyle önümüzdeki yıllarda

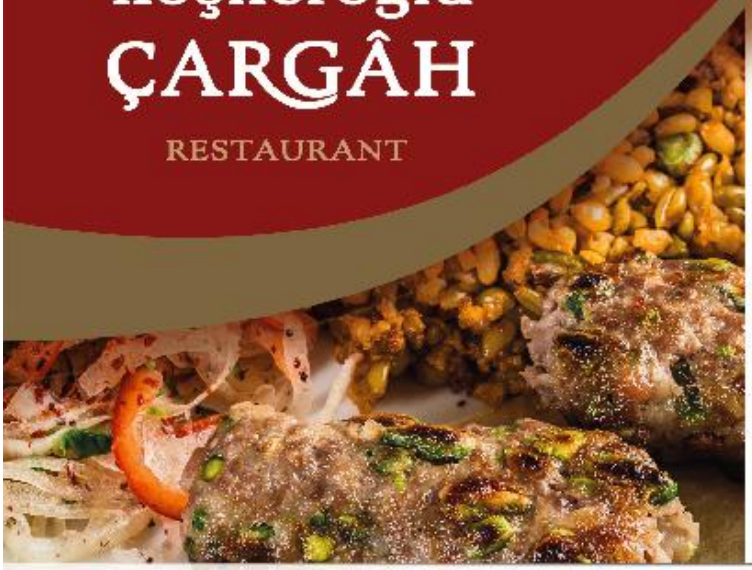
Ali UÇAR
İstanbul Gazianteplilerin Derneği Başkanı

da ülkemizin kalkınmasına önderlik etmeye, aydınlık ve çağdaş Türkiye'nin parlayan yıldızı olmaya devam edebiliriz. Burada birinci derecede sorumluluk ve görevin sivil toplum örgütlerine ve onların değerli yöneticilerine düştüğünü hiçbir zaman unutmamalıyız. Kısır ve benliğe dayanan çekişmeli anlayışlarla hiçbir yere varamayız. Bugün bizlere düşen, canları pahasına bu toprakları vatan yapan, şehit ve gazilerimizin emaneti olan Cumhuriyetimizi, ülkemizi ve şehrimizi birlik ve beraberlik içinde daha kalkınmış, daha çağdaş ve daha mutlu yarınlara ulaştırmaktır.

Bu duygu ve düşüncelerle 94. yıldönümünü büyük bir onur ve coşkuyla kutladığımız 25 Aralık gününde, başta Cumhuriyetimizin kurucusu Mustafa Kemal Atatürk olmak üzere, bütün aziz şehitlerimizi bir defa daha rahmet; gazilerimizi minnetle, şükranla, yâd ediyorum. Ruhları şad olsun. İnşallah bizler de onların ruhlarını sevindirecek hizmetlerde bulunmaya muvaffak oluruz.

Kuruluşu 1946

köşkeroğlu
ÇARGÂH
RESTAURANT



lezzete bir istanbul imzası

Hakiki Gaziantepli

Yenibosna Merkez Mah. Değirmenbahçe Cad.
İstWest Meydan, No: 17/A1 - 12/13 Basın Ekspres Yolu
B.Evler / İstanbul T: 0212 397 22 12 - F: 0212 397 22 13

/cargahrestoran
www.koskeroglucargah.com

# İÇİNDEKİLER

Gaziantep Ticaret Borsanın (GTB) "Gaziantep'te Hasat Mevsimi" Fotoğraf yarışması ödülleri ..... 06-07
Derneğimiziz burs uygulamasını genişletti ..... 07
Ev Telefonu Dönemi Kapanıyor ..... 08
Son Zurnacı ..... 08
50 Yılın Ardından ..... 10-11
15. Gaziantep Yemek Şenliği ..... 12-15
Ayntab Savunması ve Gerçekler ..... 16-18
Kış Hazırlıkları ..... 20-24
Şahinbeyden Tarih Harekatı ..... 25
TCDD Kültür Merkezi Oluyor ..... 25
Gaziantep Dışında Gaziantep ..... 26-27
Acı Çekmenin Dayanılmaz Hoşluğu: Acı Biber ..... 28
İş Dünyasına Yön Veriyorlar ..... 30-32
Eğitimde Cinsiyet Oranı Artıyor ..... 34-36
Nizip ve Niziplilerin Nasıl Tanınıyor ..... 38-40
Okul Başarısı ve Aile ..... 44-46
Gaziantep'te Kına Yakma Geleneği ve Kına Türküleri ..... 48-51
Gaziantep Folkloru Folklorik Değerlerimiz ..... 52-53
Şehitler Abidesi ..... 54-56
Antep'te Kullanılan Geleneksel Eşyalar ve Adetlerden Örnekler ..... 58-59
Gaziantep'e UNESCO'dan Gastronomi Kenti Unvanı ..... 60-61
Suburcu Caddesi ..... 62-65

ALLEBEN
İstanbul Gazianteplileri Derneği'nin Süreli Yayın Organı

**Süreli Yayın**
Eylül 2015 Sayı: 42

**İstanbul Gazianteplileri Derneği Adına İmtiyaz Sahibi**
Ali UÇAR

**Sorumlu Yazı İşleri Müdürü**
Av. Turgay HANEDAN

**Editör**
Rüya ÖZKALKAN

**Yönetim Kurulu**

**Ali UÇAR**
*Başkan*

**Muzaffer Demir**
*Başkan Yrd.*

**Dr. Oya Öztan Peker**
*Genel Sekreter*

**Şenel Savcı**
*Sayman*

Prof. Dr. Necmettin Sökücü
Prof. Dr. Bülent Karadağ
Prof. Dr. Murat Aydın
Dr. Osman Gazi Kiraz
Bülent Sarıgül
Nazmı Bağdınlı
Av.Turgay Hanedan
Selahattin Gök
Burhan Dinçerler
Süleyman Kaya
Okhan Öztan

**Katkıda Bulunanlar**
Prof. Dr. Necmettin Sökücü
M. Suat Ağcabay
Selahattin Gök
Murat Aydın
Hüseyin Aldoğan
Metin Başbekçi
Bekir Şentürk
Kemal Cengiz
Melis Tümer Süyür
Savaş Ekici
Yunus Emre Tansü
Abdullah Damar

**Genel Yayın Koordinatörü**
Hüseyin ALDOĞAN

**Grafik Tasarım /Art Director**
Suat Özsomar

**Fotoğraf**
Adra Ajans - Hasan Yelken
Yakup Yener - Hakan Öz
Bekir Şentürk - T. Bilgi Kazaz

**ADRA AJANS**
Adres: Hamidiye Mah. Söyler Cad. Safa Sok.
No: 7/1 Kat:2 D:15 Kağıthane/İstanbul Tel: 0212 321 93 43
web : www.adraajans.com
E-posta : adraajans@adraajans.com

**Baskı : ŞAN OFSET**
Adres: Hamidiye Mah. Anadolu Cad. No: 50 Kağıthane/İst.
Tel: 0212 289 24 24 Pbx
E-posta: www.sanofset.com
Dili: Türkçe

**Yönetim Yeri**
**İstanbul Gazianteplileri Derneği**
Büyükdere Cad. Saadet Apt No : 65/4
Mecidiyeköy / İstanbul - TÜRKİYE
**Tel** : ( 0212 ) 356 63 85 - 86
**Faks** : ( 0212 ) 356 64 57

**wep** : http://www.gazianteplilerdernegi.org
**e-mail** : bilgi@gazianteplilerdernegi.org
**e-mail** : istanbulgazianteplilerdernegi@gmail.com

**YAYGIN SÜRELİ YAYIN**
Bu dergi basın Meslek İlkeleri'ne uymayı taahhüt eder. 3 ayda bir yayınlanır. İstanbul Gazianteplileri Derneği'nin süreli yayın organıdır. Para ile satılamaz. Reklam içeriklerinin tüm sorumlulukları Reklam verene aittir.
www.gazianteplilerdernegi.org.

**REKLAM ÜCRETLERİ**

| | |
|---|---|
| Arka Kapak | 2000 TL |
| Arka Kapak İçi | 1500 TL |
| Ön Kapak İçi | 1750 TL |
| İç Sayfa | 1000 TL |
| Yarım Boy | 750 TL |

**Reklam Ölçüleri**
Tam sayfa 19.5 x 27.5 cm
(Silme İçin 0.5 mm taşma)
Tam boy yarım 9 x 27.5 cm

# Gaziantep Ticaret Borsanın (GTB) "Gaziantep'te Hasat Mevsimi" Fotoğraf yarışması ödülleri

**"Gaziantep'te Hasat Mevsimi" Konulu Fotoğraf Yarışmasının birincilik ödülü "Biber Kurutmalığı Zamanı" adlı fotoğrafı ile Ordu'dan Şeref Akçay oldu.**

Gaziantep Ticaret Borsası (GTB) tarafından bu yıl ilki düzenlenen ve fotoğraf severlerin büyük ilgi gösterdiği "Gaziantep'te Hasat Mevsimi" konulu fotoğraf yarışmasının sonuçları açıklandı. Yarışmada birincilik ödülünü 'Biber Kurutmalığı' fotoğrafıyla Ordu'dan Şeref Akçay kazandı.

Gaziantep'in zengin tarım ürünlerini tanıtmak amacıyla GTB tarafından gerçekleştirilen "Gaziantep'te Hasat Mevsimi" temalı ödüllü fotoğraf yarışmasının sonuçları seçici kurul üyelerinin yaptığı dört aşamalı değerlendirme sonucu belirlendi. Gaziantep il sınırları içerisinde tarımı yapılan tüm ürünlerin ekimi, işlenmesi ve hasadını konu alan yarışmaya Türkiye'nin çeşitli illerinden çok sayıda fotoğraf sanatçısı 218 eserle katıldı. GTB Meclis Başkanı Selami Memiş, Gaziantep İpekyolu Fotoğraf Sanatçıları Derneği (GİFSAD) Yönetim Kurulu Üyesi M. Burak Bozbaş, GİFSAD üyesi Osman Maaşoğlu ve Grafiker -Fotoğraf Sanatçısı Burçin Dündar'ın jüri üyeliğini yaptığı yarışmada dereceye giren eserler ve sahipleri şöyle oluştu: "Fotoğraf yarışmasına Ordu'dan katılan Şeref Akçay, "Gaziantep'te Biber Kurutmalığı Zamanı" isimli fotoğrafıyla birincilik ödülünü kazanırken, ikincilik ödülünü Kocaeli'den Arzu İbranoğlu, üçüncülüğü ise İstanbul'dan Gül Yıldız elde etti.

Ayrıca Kocaeli'den yarışmaya katılan Volkan Karagülleoğlu'da jüri özel ödülüne layık görüldü. Yapılan değerlendirmeler sonucunda 10 yarışmacının fotoğrafı da sergilenmeye değer bulundu. Yarışmanın ödül töreninin yeri ve zamanı konusunda ise daha sonra katılımcılara bilgi verileceği bildirildi.

### GTB MECLİS BAŞKANI MEMİŞ KUTLADI

GTB Meclis Başkanı Selami Memiş, yarışmada dereceye giren eser sahiplerini kutlayarak, tüm katılımcılara ilgilerinden dolayı teşekkür etti.

Fotoğraf yarışmasını geleneksel hale getirmek istediklerini kaydeden Memiş, amaçlarının Gaziantep'in tarımsal zenginliklerini ve kendine has işleme metotlarını tanıtmak olduğunu söyledi.

# Derneğimiz burs uygulamasını genişletti

Derneğimiz her yıl olduğu gibi bu yılda Gaziantepli üniversite öğrencilerine burs vermeye devam ediyor. Ama bu yıl bir yenilik yapıldı. Bu yıla kadar sadece İstanbul'da okuyan Gaziantepli öğrencilere burs veriyordu. Bu yıl ise değişik illerde okuyan Gaziantepli öğrencilere de burs verilecek. Dernek başkanımız Sayın Ali Uçar, 2016'nın Ocak ayında burs veren değerli hemşerilerimize bir yemek vererek kendilerine teşekkür plaketi sunacak. Derneğimiz bünyesinde öğrencilerimize burs veren hemşerilerimize teşekkür ederken önümüzdeki dönemlerde yeni gönüllülerin burs verenler arasına katılacağını umuyoruz.

# EV TELEFONU DÖNEMİ KAPANIYOR

***Bilgi Teknolojileri ve İletişim Kurumu (BTK), 2015 Yılı'nın 2. Çeyrek Pazar Verileri Raporu'na göre Türkiye'de cep telefonu abone sayısı hızlı bir şekilde artarken, sabit telefon abone sayısı ise giderek düşüyor. BTK'nın açıkladığı rakamlara göre sabit telefon abone sayısı 12 milyonun altına düştü.***

BTK'nın internet sitesinde yayınlanan rapora göre, 2009 yılında 16.5 milyon sabit telefon abonesi bulunurken 2015 yılı ikinci çeyrek sonu itibarıyla abone sayısı 11 milyon 937 bine düştü. Rapora göre 2009 yılında 62 milyon olan cep telefonu abone sayısı ise 2015 yılında 72 milyonu aştı.

SABİT'TEN KONUŞMADA AZALDI

Rapora göre, 2015 yılı ikinci çeyrekte toplam mobil trafik miktarı 56.4 milyar dakika olurken sabit trafik miktarı ise 2.9 milyar dakika olarak gerçekleşti. Bir önceki üç aylık döneme göre mobil trafik miktarı yaklaşık yüzde 8 oranında artarken sabit trafik miktarı ise yaklaşık yüzde 1,.2 oranında azaldı.

399 DAKİKA KONUŞTUK

BTK'nın raporuna göre, 2015 yılı ikinci çeyreğinde 399 dakika olan ortalama aylık cep telefonundan konuşma süresi ile Türkiye, Avrupa ülkelerine kıyasla en fazla mobil telefonla görüşme yapan ülke oldu.

GSM'DE LİDER TURKCELL

Rapora göre, cep telefonu pazarında ise Turkcell liderliğini koruyor. Raporda, 2015 yılı ikinci çeyrek dönem itibarıyla toplam gelire göre pazar payları incelendiğinde Turkcell'in pazar payının yüzde 43, Vodafone ve Avea'nın ise sırasıyla yüzde 35.7 ve yüzde 21.3 seviyelerinde olduğu görüldü.

# SON ZURNACI

Bir zamanlar, düğün alaylarında sıkça çalınan zurna, Gaziantep'te zurna mesleğinin son ustası olarak bilinen Mesut Uz'un ellerinde son demlerini yaşıyor. Bir zamanlar günde 4-5 tane satılan zurna günümüzde, iki haftada 3-4 tane ancak satılıyor. Düğünlerin, düğün salonlarına taşınıp orkestra eşliğinde yapılması, bu mesleğin sonunu getirdi. Zurnacılık

mesleğinin Gaziantep'teki son ve tek ustası olarak bilinen Mesut Uz, "20 yıl öncesine baktığımız zaman, bundan çok çok iyiydi. Şimdi haftada bir tane yapıyorsak, o zamanlar günde 4-5 tane zurna yapardık" dedi.

***TEKNOLOJİ BU MESLEĞİ BİTİRDİ***

Zurna fiyatlarının 300-400 TL arasında değiştiğini ifade eden Mesut Uz, zurnacılık ağır bir meslek olduğu için, heves edenin, yapmak isteyenin kalmadığını belirterek, "Biz de çekirdekten yetiştik geldik. Mesleği hem sevmek lazım, hem tanımak lazım, hem de çıraklıktan yetişebilmek lazım. Bunlar genellikle, bu yörelerdeki kayısı ağacından yapılır. Abanoz ağacı vardır. Oradan gelen ithal bir ağaç türü vardır. Bir de Tokat tarafından kara erik vardır. Birçok ağaç türünden de zurna yapılır ama bizim söylediğimiz kayısı, erik ve abanoz ağacı kadar randıman tutmaz. Zurna satışı şu an olmaz sadece yazın haftada bir tane olur. Ya da haftada iki tane olur. Çok aşırı bir satışımız yok. Çünkü eskiden şehirlerde ve köylerde, düğün alayları davul zurnayla olurdu. Şimdi artık her şey orkestra olduğu için satışlar azaldı" ifadelerini kullandı.

***Bir zamanların en parlak mesleklerinden olan zurnacılık mesleği, Gaziantep son ustasının elinde teknolojiye direniyor.***

***'MESLEK BİR AŞK İŞİDİR, SEVDA İŞİDİR, SANAT İŞİDİR'***

Mesut Uz, eskiden bu mesleğin çok değerli olduğunu aynı zamanda, geçim kaynağı olduğunu ifade ederek "20 yıl öncesine baktığımız zaman, bu mevsimlik bir olaydır. Senenin nisan ayında başlar 9. aya kadar, en fazla 10. aya kadar devam eder. Bu meslek herhalde artık bizden sonra, birilerinin gözü kara olur gelir 'Ben yapacağım, öğreneceğim. Mesleğe de âşığım, sevdalıyım' derse yapabilir. Yoksa öyle bir adamı zorla getirip yetiştirmekle olmuyor. Çünkü senin haftada bir tane yaptığın zurnayla, yanında çırak yetiştirmekle zurnacılık olmuyor artık. Meslek bir aşk işidir, sevda işidir, sanat işidir" şeklinde konuştu.

Hacı Sayid
Baklava - Pasta - Restaurant
www.hacisayid.com
facebook.com/hacisayid
instagram/hacisayid
twitter.com/haci_sayid

# 50 Yılın Ardından

Prof. Dr. Necmettin SÖKÜCÜ

Geçenlerde gazetede gördüğüm bir ölüm ilanı beni hem üzdü hem de yıllar öncesine taşıdı. Süzer ailesi Hasan Abi'nin 10'uncu ölüm yıldönümünü sevenlerine hatırlatma amacıyla bu ilanı vermişlerdi. Aradan 10 yıl geçmiş olmasına bir türlü inanasım gelmedi. "Rüya gibi uçan yıllar, biraz durun, durun biraz" diyen Rüştü Şardağ'ın "yıllar yârlardan, yârlar yıllardan vefasız" diyen Nurullah Ataç'ında ne kadar haklı olduğuna bir kez daha kanaat getirdim.

2005 yılının Kasım başlarında hastanedeki odamda otururken kapı açıldı ve içeriye Hasan Süzer girdi. Beklemediğim bu ziyaret beni hem şaşırttı hem de sevindirdi. Hasan Abi, bir gün önce ameliyat ettiğim yeğenini görmeye gelmişti. Kahve ikramından sonra birlikte servise çıkarak hastayı ziyaret ettik. Dönüşte ısrarla akşam yemeğine davet ederek hastaneden ayrıldı. Akşam yemeğini Pera Palas'ta birlikte yedik. Yemekten sonra da uzun süre sohbet ettik. Meğer Hasan Süzer'in bir dostla son dertleşmesiymiş. 4 gün sonra telefonla aniden fenalaştığını, 10 dakika sonra da randevulaştığımız hastane yolunda öldüğünü bildirdiler. Ertesi gün defnedilirken gözümün önünden birlikte paylaştığımız nice anılar canlandı.

Süzer ailesi çocukluk yıllarımda benim doğduğum Kozanlı Mahallesi'nde komşumuzdu. Sonraki yıllarda önce Kolejtepe'ye sonra da İstanbul'a taşındılar. Lise, üniversite ve asistanlık dönemimde Süzerler'le herhangi bir ilişkimiz olmadı. 1980'li yılların başlarında bir düğün nedeniyle davet edildiğimiz Pera Palas'ta Hasan Süzer'le yeniden karşılaştık ve rahmetlinin son gününe kadar kesintisiz dostluğumuzu sürdürdük.

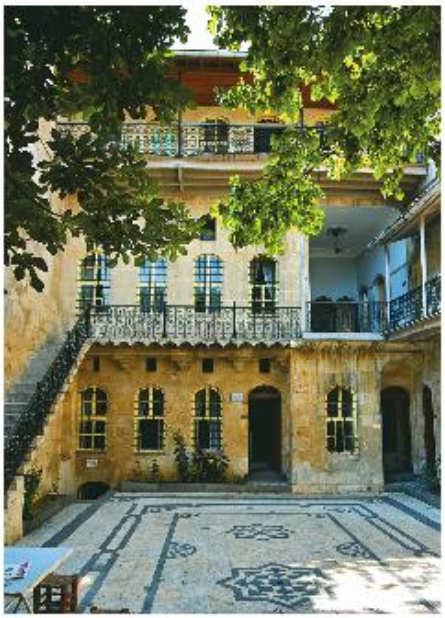
Yıllar sonra yeniden tanımaya başladığım Hasan Süzer'in dostları ile birliktelikten büyük keyif aldığını gördüm. Her sofrada ya Antep'ten ya da İstanbul'dan gelen misafirler oluyordu. Sabri Güçdemir'in 40 yıl önce kurduğu "cumartesi ekibi"ne bende o yıllarda katıldım. Her cumartesi istisnalar dışında Belgrad Ormanı'nda birlikte piknik yaptık. Sabri'nin dışında Hasan Süzer, Halil Yılmaz, Abdülrezzak Baydar, Cebbar Eralp, Nuri Bilgeoğlu ve ben grubun diğer üyelerini oluşturmakta idik. Cebbar Eralp'in eliyle yaptığı enfes yemek ve kebapların yanında Halil Yılmaz çiğköfte yoğurmakta, Kadıköy yakasının ilk baklavacısı olan Nuri Bilgeoğlu her hafta farklı bir tatlı ile gelmekte idi. Pikniğimiz yeme içme dışında adeta bir sanat müziği şölenine dönüşüyordu. Bizlerin dışında her toplumdan misafirler ağırlamaktaydık. Bu alışkanlığımız kesintisiz 20-25 yıl kadar sürdü. Son defa mezarlık dönüşü Hasan Abi'nin sandalyesine bir gül koyarak bir araya geldik. Sonraki yıllarda da zaman zaman bu alışkanlığımızı sürdürmeye çalıştık. Ancak ne eski tat ne de ahenk kalmamıştı. Bir kere daha anladık ki pikniğimiz Hasan Abi'nin katılımı ile şenlenmekte ve bizleri mutlu etmekte imiş.

Hasan Süzer, yüreği insan sevgisi ile dolu, sakin yaradılışlı, espriyi seven, çevresine rahatlık ve-

*Halil Yılmaz - Hasan Süzer - Prof. Dr. Necmettin Sökücü*

ren bir yapıda idi. Kökeninin Malatya olmasına karşın Antepliliğinden her yerde övgü ile söz ederdi. Uzun yıllar İstanbul temsilciliğini yaptığım Gaziantepspor kafilesini birçok kez bedava ya da sembolik ücretlerle misafir etti. Özellikle 1987-1989 yıllarında başkanlığını yaptığı Gaziantep Kültür ve Eğitim Derneği'ne önemli katkılarda bulundu. O tarihlerde dernek merkezimiz olmadığından derneğin her türlü etkinliği Pera Palas'ta gerçekleşti. Bu etkinlikler için çoğu kez herhangi bir ödeme yapılmadı. Ayrıca o dönemde ve gerekse sonraki yıllarda Gaziantepli öğrencilere verilen burslara katkıda bulundu. Ben ve değişik hastanelerdeki Gaziantepli diğer hekim arkadaşların aracılığı ile hemşerilerimizin tıbbi tedavisi için çaba gösterdi. Bu tedaviler sırasında para gerektiğinde hastaların haberi olmadan bu ödemeleri cebinden karşıladı.

Ben Hasan Süzer'i yukarıda anlatmaya çalıştığım yönleri ile tanıdım. Dostluğundan ve insan sevgisinden çok etkilendiğimi bir kere daha yinelemek isterim. Ruhu şad olsun.



*Hasan Süzerin diğer hizmetlerinin yanında Gaziantep'te yaptırmış olduğu Etnografya müzesi İstanbul da ki Sadberk hanım müzesinden sonra ülkemizde ki ikinci örnektir.*

## *Hasan Süzer'in Biyografyası*

Hasan Süzer 1926 yılında Malatya'nın Akçadağ İlçesi'nin Güneşli Köyü'nde dünyaya gelmiştir. 1928 yılında, babası Ali Süzer o günün şartları nedeni ile Gaziantep'e gelmiştir. Ailesinin fakir oluşundan dolayı, küçük yaşta aileye katkıda bulunabilmek amacıyla çalışmak zorunda kalmıştır. Bu yüzden okula gidememiştir. Ancak kendi çabalarıyla okuma yazmayı öğrenmiştir. Çalışma hayatına küçük yaşta bakırcı çıraklığı ve fabrika işçiliği ile başlayan Hasan Süzer 1946 yılında Gaziantep' in en büyük mağazası olan Cumhuriyet Mağazası'nda 8 yıl tezgahtarlık yapmıştır. Daha sonra 1953 yılında kendi işini kurmuştur. İlk iş olarak zücaciye ve kolonya imalatçılığı yaptıktan sonra 1962 yılında Gaziler Caddesi'nde bu günün marketi sayılabilecek büyük bir mağaza açmıştır.

1977 yılında, turizme atılarak İstanbul' da tarihi Pera Palas Oteli'nin işletmesini almıştır. 1993 yılında 200 yataklı 4 yıldızlı Malatya Altın Kayısı Oteli'nin inşaatını tamamlayarak işletmeye açmıştır. İzmir Çeşme'de 5 yıldızlı 400 yataklı Termal ve denizin iç içe olduğu Süzer Oteli'ni yaptırmış ve Turizme kazandırmıştır.

Hasan Süzer Türk Milli Eğitimi'nin çağdaş milli eğitim seviyesine getirmesini ilke edinerek gençleri topluma kazandırmak amacıyla, Gaziantep Şehitkamil İlçe merkezinde sırasıyla babasının adı olan Ali Süzer İşitme Engelliler İlköğretim Okulu, annesinin adına Cennet Süzer İlköğretim Okulu ve eşinin adına da İsmet Süzer İlköğretim Okulu'nu eğitimin hizmetine açmıştır. Ayrıca Akçadağ'ın Kürecik Nahiyesi'nde 8 daireli öğretmen lojmanı yaptırmıştır.

Hasan Süzer Türk Milli Eğitimine yaptığı katkılar dışında Türk Kültürüne de her zaman sahip çıkan ve Mustafa Kemal Atatürk'e büyük bir hayranlık duyup, onun kurmuş olduğu cumhuriyetimizin ilke ve inkılaplarını kendine örnek almıştır. Kültürel ve sosyal yönden de topluma büyük katkıları bulunan Hasan Süzer Gaziantep'te tarihi bir konak satın alarak aslına uygun restore ettirdikten sonra, içini de donatarak Hasan "Süzer Etnografya Müzesi" adıyla Kültür Bakanlığı'na bağışlamıştır.

Bunların yanı sıra başarılı üniversite öğrencilerine burs vermektedir. Hasan Süzer vakıf ve derneklerde de görev almıştır. İstanbul' da bulunan Gazianteplilerin Dernek Başkanlığı, Malatya Vakıf kurucusu ikinci başkanlığı, İnönü Üniversitesi Vakıf kurucusu üyesi , Türk Kalp Vakfı Üyeliği, Yaşama Sevinci Özürlüler Spor Başkanlığı...

Spora değer veren Hasan Süzer hala kullanılmakta olan Gaziantep Mekik Spor sahasını yaptırmıştır. Kurmuş olduğu işletmelerde 450 kişiye yakın personel çalışmaktadır. Tarih ile de ilgilenen Hasan Süzer' in 2 kitabı vardır. 1- Turizmle ilgili olarak 2- İnsanlık yolunu aydınlatan sözler, son kitabını 10.000 adet bastırmıştır.

# 15. GAZİANTEP YEMEK ŞENLİĞİ

*15. Gaziantep Yemek Şenliği, Kadıköy'deki Özgürlük Parkı'nın yanında kurulan şenlik alanında gerçekleştirildi. Şenlikte, kebap, katmer, baklava ve fıstık gibi Gaziantep mutfağının yöresel tatları ve kültürü, İstanbullularla buluştu.*

İstanbul Gaziantepliler Derneği tarafından bu yıl 15'incisi düzenlenen ve geçen yıl 100 binden fazla ziyaretçiyi ağırlayan İstanbul'un en büyük yemek şenliği olan geleneksel Gaziantep Yiyecekleri Şenliği , 12-13 Eylül tarihlerinde Kadıköy'de bu yıl da renkli bir programla ziyaretçilerin ağırladı.

Şenliğe katılan ve açılışta konuşan Gaziantep Büyükşehir Belediye Başkanı Başkanı Fatma Şahin, Gaziantep'in lezzet başkenti olduğunu ifade ederek, Gaziantep Yemek Şenliği'ni hayata geçiren yöneticilere ve katkıda bulunanlara teşekkür etti.

Gaziantep için UNESCO'ya başvuru;

Şahin, Gaziantep'in kültürü ve tarihiyle bölgesinde büyük öneme sahip olduğunu anlatarak, UNESCO'ya, dünyanın 8. lezzet şehrinin Gaziantep olması için başvurduklarını belirtti.

"Raporlarımızı hazırladık, UNESCO'ya başvurduk. Allah'ın izniyle 'Dünyanın 8. lezzet şehri Gaziantep'tir' diye UNESCO'nun belgesini alacağız" diye konuşan Şahin sözlerini şöyle sürdürdü:

"Şen olsun yuvamız, şehrimiz ve ülkemiz. Gaziantep, bölgesinin lider ve odak şehri. Antik kenti ve gastronomisiyle Gaziantep, bölgesinin parlayan yıldızı. Bu yıldızı uluslararası boyuta taşımanın yolu da İstanbul'dan, İstanbul-

lulardan ve İstanbul'daki Gaziantepliler den geçiyor. Bu kardeşlik, huzur, kalkınma, gazi ve kurtuluş yolundan sevgi ve selam getirdik. Gaziantep, bir medeniyet, kültür ve kardeşliktir. Bizi farklı kılan en önemli mirasımız, mutfağımızdır. Anadolu ve Gaziantep kadını bütün marifetini ve kapasitesini o yemeğine koyuvermiştir. Sevdasını, aşkını, komşuluğunu ve yardımseverliğini o yemekte buluşturmuştur. Dolayısıyla bu lezzet kendiliğinde olmuyor. Bir yuvalamanın, köftenin hikâyesi var. Bizim şehrin bir hikâyesi var kısacası."

Tarihiyle övündüğümüz Gaziantep'i Belediye olarak geleceğe taşıdıklarını, müzeler şehri yaptıklarını ve çalışmalara devam ettiklerini aktaran Şahin, bu noktada önemli güçlerinin ise Gaziantep mutfağı olduğunu kaydetti.

Belediye Başkanı Şahin, "Dünya gastronomi şehri olacağız. Bu bereketi uluslararası boyuta taşıyacağız. Fıstığın Türk Standartları Enstitüsü ve Avrupa Birliği belgesini de aldık. Sırada katmerimiz var. 26 ürünün patentini alıyoruz. Raporlarımızı hazırladık, UNESCO'ya başvurduk. Allah'ın izniyle 'Dünyanın 8. lezzet şehri Gaziantep'tir' diye UNESCO'nun belgesini alacağız. Bunun için şehrimizin tüm yöneticileri ve sivil toplum örgütleriyle işbirliği içindeyiz. En büyük gücümüz, İstanbulumuz. İstanbulsuz olmaz. Gaziantep'i İs-

tanbul hattından UNESCO hattına ve dünya hattına geçirmek hepimizin görevi" dedi.

**'Renkli bir program hazırladık'**

İstanbul Gazianteplilerİ Derneği Başkanı Ali Uçar da şenliğe gelenlere renkli bir program hazırladıklarını, pek çok sanatçının sahne aldığını ve katılımdan mutlu olduklarını, ziyaretçi sayısında geçen yılın üzerine çıktıklarını ifade etti.

Etkinlikte yemek ve baklava yeme yarışmalarıyla Antep sofrasının inceliklerini sergilediklerini aktaran Uçar, "Şenliğimizde kebap, içli köfte, firik pilavı, çiğ köfte, kuru dol-

ma, yaprak sarması, yoğurtlu patates, kekik salatası, nohut dürüm, kebap, kelle paça, katmer, baklava, fıstık gibi yöremizin yüzlerce lezzeti sunduk. Gaziantep mutfak kültürüyle ilgili bütün unsurları tanıtmaya çalıştık" diye konuştu.

Şenliğin ardından Gaziantep Belediye Başkanı Fatma Şahin, davetlilerle birlikte stantları gezerek yöresel yemeklerden tattı.

Yemek ve baklava yeme yarışması, davul zurna ve halay gösterileri ile sahne şovlarının yer aldığı etkinlikte yaklaşık 150 bin porsiyon yemek tüketildiği bildirildi.

# Ayntâb Savunması ve Gerçekler

Yrd. Doç. Dr. Celal Pekdoğan
Gaziantep Üniversitesi Fen Edebiyat Fak. Öğretim Üyesi

***26 Ekim'de 1919'da Ayntâb Heyet-i Merkeziyesi, Mustafa Kemal'e gönderdiği telgrafta, birkaç güne kadar Fransız askerlerinin geleceğinin söylendiğini, bu durum karşısında nasıl hareket edileceği konusunda kendisinden acilen talimat beklediklerini bildirmiştir. Mustafa Kemal'in cevabı açık, kesin ve net oldu: "Fransızları Ayntâb'a sokmayınız!.."***

Yıl 1919. Mustafa Kemal yurt savunması ile ilgili olarak Türk halkını örgütlemeye devam etmiş Havza, Amasya ve Erzurum'dan sonra Sivas'a gelmiş, orada Ayntâb adına Kara Vasıf Bey (Karakol) ve Hafız Şahin'in katıldığı Sivas Kongresi'nde, Osmanlı ülkesinin herhangi bir bölümüne yönelecek işgal hareketine karşı "hep birlikte savunma ve direnme ilkesi" kararı alınmıştır. Bu karar çerçevesinde Ayntâb ve Kilis'in savunulması 3. Kolordu ile ikinci bölge içinde bulunan Müdafaa-i Hukuk Cemiyetlerine verilmiş ve kongrede alınan kararlar hemen her yere gönderilmiştir.

Sivas Kongresi kararları Ayntâb'da da uygulamaya konulmuş ve Ayntâb'daki milliyetperverlerden bir grup, Anadolu ve Rumeli Müdafaa-i Hukuk Cemiyeti Ayntâb Heyet-i Merkeziye'sini 23 Ekim 1919'da kurmuşlar ve Sivas'ta bulunan Mustafa Kemal'e bildirmişlerdir. Mustafa Kemal, cevabi telgrafında, başarı dileğinde bulunarak, her yeni durum ve elde edecekleri bilgiler hakkında, Heyet-i Temsiliye'yi (Temsil Kurulu) sık sık haberdar etmelerini iletmiştir.

Yurdun düşmandan kurtarılması çalışmalarını Sivas'ta sürdüren Mustafa Kemal, Ayntâb'dan gelen "Paşam! Emriniz üzerine şehrimizde Müdafaa-i Hukuk Cemiyeti kurulmuştur. ...Başımıza teşkilât yapacak güç ve yetenekte subaylar gönderin..." içerikli telgrafını okumuş ve Kılıç Ali'yi teşkilat kurmak üzere Maraş ve Ayntâb'a göndermiştir. 16 Ekim 1919'da Sivas'tan ayrılan Kılıç Ali, Zahire Taciri Emrullah takma adıyla Elbistan'a doğru yola çıkmıştır. 21 Ekim 1919'da Elbistan'a varan ve durumu Amasya'da bulunan Mustafa Kemal'e bildiren Kılıç Ali, Maraş'tan ve Ayntâb'dan üçer kişi çağırmıştır. Ayntâb Heyet-i Merkeziyesi'nden Sadık, Kasım ve Mustafa Efendi'nin (Lohanîzâde) katıldığı bu küçük kongrede alınan kararda, Ayntâb ve Maraş'ın savunma planları hazırlanmıştır. Bu toplantıya 3. Kolordu Komutanı Selahattin Adil Bey de katılmış ve Ayntâb'ı 3. Kolordu'nun savunacağını, Elbistan ile Maraş ve Ayntâb'da mevcut millî mukavemet teşkilatını düzenleyeceğini, gerekli planlamaların buna göre yapılmasını istemiştir.

26 Ekim'de 1919'da Ayntâb Heyet-i Merkeziyesi, Mustafa Kemal'e gönderdiği telgrafta, birkaç güne kadar Fransız askerlerinin geleceğinin söylendiğini, bu durum karşısında nasıl hareket edileceği konusunda kendisinden acilen talimat beklediklerini bildirmiştir. Mustafa Kemal'in cevabı açık, kesin ve net olarak, "Fransızları Ayntâb'a sokmayınız!.." olmuştur.

Mustafa Kemal'in yönettiği Heyet-i Temsiliye ise Ayntâb'ın Fransızlar tarafından işgaline tarafsız kalınamayacağını, kent halkının işgali protesto edeceğini; buna Fransızlar tarafından önem verilmezse milletin tüm vasıtalara başvurarak işgal kuvvetlerine karşı savaşacağını, İstanbul Hükümeti'nin, bu konuda gereken siyasi önlemlere başvurması gerektiğini Harbiye Nazırı Cemal Paşa'ya yazmış ve keyfiyeti, 26 Ekim 1919'da ilgili şehirlerin Heyet-i Merkeziyelerine de bildirmiştir.

Mustafa Kemal'in emirleri doğrultusunda harekete geçen Ayntâblılar, Ayntâb'ın Fransızlar tarafından işgal edilecek olmasını, Ekim 1919'da otuz bin kişilik bir mitingle protesto etmişlerdir.

Mustafa Kemal, vatan savunması ile ilgili bütün bu çalışmaları sürdürürken, İstanbul Hükümeti, 30 Ekim 1918'de Mondros Mütarekesi'ni kayıtsız şartsız imzalayarak teslimiyeti kabul etmiştir.

İngilizler, mütarekeye dayanarak 17 Aralık 1918'de Ayntâb'ı işgal etmişler ve Paris Uzlaşması gereği, 4 Kasım 1919'da kenti Fransızlara devretmişlerdir. Durumu çok yakından takip eden Mustafa Kemal, 4 Kasım 1919'da, 13. Kolordu Kumandanı Cevdet Bey ile 5. Tümen Kumandanı Kenan Bey'e, 7 Kasım 1919'da mutasarrıflıklara, 9 Kasım 1919'da da, Ayntâb, Adana, Sis, Mersin, Cebelibereket Müdafaa-i Hukuk Cemiyetlerine gönderdiği telgrafta, Kilikya, Urfa, Ayntâb ve Maraş havalisini işgal eden Fransızlara müşkülat çıkarılması hususunda tereddüt gösterilmemesi, "....Türk Hükümeti aksamından olan bu mevkilerin Fransızlar tarafından işgalinin, herkes tarafından" protesto edilmesi emrini vermiştir.

Bir yandan Mustafa Kemal'in emirleri yerine getirilirken, diğer yandan, Kılıç Ali, Mustafa Kemal'in talimatıyla, Elbistan'dan yola çıkmıştır. Sakçagöz üzerinden Pazarcık'a varmış ve orada kurduğu karargâhında, tespit ve görüşlerini Mustafa Kemal'e bildirmiştir. Mustafa Kemal'den, "Her karış vatan toprağı şehit kanıyla sulanmadıkça ve savunacak bedenler var oldukça, feda edilemez..." emrini alan Kılıç Ali, bu kez Urfa, Ayntâb ve Maraş'tan heyetlerin Pazarcık'a gönderilmesini istemiştir.

Ayntab'dan da, Ahmet Muhtar Bey (Göğüş), Jandarma Komutanı Esad Bey, Tahrirat Müdürü Ragıp Bey, Hacı Halitzâde Sadık Bey, şehrin ayrıntılı haritasını da beraberlerinde alarak Pazarcık'a gitmişlerdir. Pazarcık'ta yapılan küçük kongre niteliğindeki toplantıda, Kılıç Ali Bey, "Maraş ve Ayntâb Havalisi Umum Kuvay-ı Milliye Kumandanı" sıfatıyla temsilciler arasında protokol imzalanarak her ildeki Müdafaa-ı Hukuk Heyet-i Merkeziyelerinin yol haritası detaylı bir şekilde çizilmiştir. Pazarcık'taki kongrede alınan karar gereği, şehrin savunması ile ilgili olarak, heyetin beraberinde getirdiği Ayntâb haritası üzerinde Fransız işgaline karşı, 27 semt teşkil edilmiştir.

Ayntâb'a dönen heyet, Kılıç Ali'nin planları doğrultusunda şehirde savunma tertipleri oluşturmuş ve Kılıç Ali, Pazarcık'taki küçük kongre niteliğindeki toplantıda alınan karar gereği, Maraş'ta kendisine katılan bir Kuvay-ı Milliye birliği ile Mustafa Kemal tarafından Maraş'tan Ayntâb'a gönderilmiştir.

Kılıç Ali, 28 Mart 1920'de Burç'a gelerek savunmayı resmen başlatmış ve Mustafa Kemal ile günlük haberleşmiştir. 4 Nisan 1920'de maiyetiyle beraber şehir merkezine gelen Kılıç Ali, müdâfaa hatlarını gezdi, Kürkçü Hanı'nın zemin katında, Heyet-i Merkeziye ile beraber bir toplantı yaparak savunma programını tespit etti. 11 maddelik programa göre, Ayntâb'da çok başarılı bir savunma gerçekleştiren Kılıç Ali'ye, 9 Mayıs 1920'de Mustafa Kemal Paşa ve Erkân-ı Harbiye-i Umumiye Riyaseti'nden (Genelkurmay Başkanlığı) gelen bir

Gazi Ayntab şubesinde Eskişehir ve Afyon Karahisar'ın istiklal mücadelesiyle yapılan tezahürat

telgrafta, zorunlu olarak, Ankara'ya gitmesi emri verilmiştir. Mayıs 1920 ortalarında, Ayntâb'dan ayrılan Kılıç Ali, Kayseri'ye ulaştığında ikinci bir emirle Yozgat isyanını bastırma görevini almıştır.

Kılıç Ali'nin kentten ayrılmasından sonra, Mustafa Kemal, Suriye-Filistin Kuvay-ı Osmaniye Heyeti Başkanı Özdemir Bey (Ali Şefik)'i, Ayntâb'a göndermiştir. 2 Haziran 1920'de Ayntâb'a gelen Ali Şefik "....Kuvâ-yı Milliye Merkez Heyeti kararıyla 8 Ağustos 1920'den itibaren şehrin savunmasını üzerine almış ve sonuna kadar yürütmüştür.

Ayntâblılar, yaşlı, genç, kadın, erkek, çoluk-çocuk tek vücut olarak Mustafa Kemal'in yanında yer almışlar, vatanını işgal eden Fransız-Ermeni işgalcilerine karşı, iki yılı aşkın bir süreyle, tarihte eşine az rastlanır bir mücadele vermişler, ancak savaş şartlarının aleyhine genişlemesi üzerine, Özdemir ve arkadaşları bir grupla kent merkezinin dışına çıkmak zorunda kalmış, kentte kalan "Kemalist" liderler, Fransız yetkililer tarafından tutuklanmıştır. "Anti Kemalist" olarak bilinen "Sulh ve Selâmet Cemiyeti"nin ileri gelenleri ise müzakere ederek, 9 Şubat 1921'de Fransızlara teslim olmaya karar vermişlerdir.

9 Şubat 1921 tarihli anlaşma metninin altında, Kuvay-ı Milliye, Kuvay-ı Nizamiye ve Ayntâb Heyet-i Merkeziye üyelerinin imzaları olmadığı gibi, Türkiye Cumhuriyeti hükümeti adına bu metni imza eden herhangi bir temsilci de bulunmamaktadır. Bu nedenle, söz konusu anlaşmanın resmî hüviyeti ve uluslararası hukuk bakımından geçerliliği mümkün görünmemektedir. Bu nedenle Ayntâb'ın, Fransızlara resmî olarak teslimi söz konusu değildir.

Türkiye Büyük Millet Meclisi Hükümeti, 8 Şubat 1921'de kente "Gazi" unvanını vererek Fransız işgalini reddetmiş ve Mustafa Kemal, Batı Cephesi'nden (Eskişehir), Ankara'da Bakanlar Kurulu Başkanı Fevzi Paşa'ya gönderdiği 13 Şubat 1921 tarihli telgrafta, "Muhafız Birliği'nden ayrılacak otuz altı erin her türlü donanımı ile birlikte Ayntâb milletvekili Kılıç Ali Bey'in komutasına verilmesi (hususunun) Ankara'da Muhafız Birliği Komutanı Yzb. Faik Efendi'ye buyrulduğunu" bildirmiştir.

Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin (TBMM) 14 Şubat 1921 Pazartesi günü, Mustafa Kemal'in başkanlığında yapılan 'Gizli Toplantısında', Gaziayntâb'a, işgal döneminde ve her şart altında gerekli yardımın yapıldığı, kentin kesinlikle teslim olmadığı, Ayntâb'ın kahraman evlatlarının mutlaka Ayntâb'ı kurtaracakları, bu konuda TBMM'nin daha önce olduğu gibi, üzerine düşecek her türlü görevi eksiksizce yerine getireceği ifade edilerek, Gaziayntab milletvekillerinden Kılıç Ali Bey'in, Abdurrahman Lâmi Efendi'nin, Ergani Milletvekili Rüştü Bey'in, Karahisarî Şarkî Milletvekili Memduh Bey'in mezuniyetleri kabul

Gazi Ayntâb şehrinde İzmirin İsrdeki üzerine yapılan müzaheracda milliyetperver Ahmed Muhtar Bey irad-ı nutuk ederken:

edilerek Kılıç Ali Bey, Ayntâb'daki teşkilâta ikinci kez memur edilmiş ve diğerlerinin de beraber gitmesi kararlaştırılmıştır. Kılıç Ali, Fransız işgali altında bulunan Ayntâb'a tebdil kıyafetle gelmiş ve kent halkını örgütlemeye devam etmiştir.

TBMM'nin 5 Mart 1921 Cumartesi günü yapılan toplantısında, "...kahraman Gaziayntâb ahalisine TBMM namına bir teşekkür name yazılması'" , "hasta hanede bulunan ve bazı kıymetli âzalarını gaib etmiş bulunanlara da uygun hediyelerin, Mustafa Kemal'in isteği üzerine, daha önce gönderildiği gibi özel bir heyetle gönderilerek takdim edilmesi" ve yine Mustafa Kemal'in önerisi ile Batı Cephesi için ayrılan paranın bir kısmının, şayet bu yeterli olmaz ise Meclis kararıyla Ayntâb'a gerekli paranın gönderilmesi hususu hararetli görüşmelerden sonra oybirliği ile kabul edilmiştir. TBMM'nin bu yardımları şehre ulaşmış ve Gaziayntâb Hey'et-i Merkeziye Reisi Vekili Ahmet, Büyük Millet Meclisi Başkanlığı'na gönderdiği telgrafta, böylesine olağanüstü bir zamanda ve çok ağır şartlar altında TBMM'nin gösterdiği ilgiye ve "maaşlarından bağışta bulunan mebuslara" teşekkür etmiştir.

TBMM hükümeti ile Fransa arasında yapılan görüşmeler sonucu, Fransız işgali altında bulunan Ayntâb'daki Türk esirler için, Ankara Hükümeti'nce, 25.000 lira ödenek ayrılmış ve üç tabip, dört memurdan oluşan bir yardım heyeti, Nisan 1921 sonlarında, Ayntâb'da tedarikine imkân olmayan sağlık malzemesi, 25 bin parça çamaşır ve 5 bin parça ev eşyası ile Ayntâb'a gönderilmiştir. Ayntâb'da, 3000'i aşkın hastayı parasız tedavi eden ve ilaç veren heyet, Amerikan Koleji'nin alt katında ikamet ettirilen subaylar ve sivil esirler ile o civarda bir mağara içinde tutuklu Türk esirlerle görüşmüş, bu yerler gezilmiş ve bunlardan özellikle pek sefil bir halde görülen 78 esir askere ikişer kat çamaşır, birer kat yazlık elbise, ikişer battaniye ve üç çift çorap ile birer serpuş ve çamaşır yıkayabilmek üzere gerekli malzeme, sabun ve yeterli odun verilmiş ve meskenlerinde bir hayli tadilat yapılarak sağlık şartları bir dereceye kadar ıslah edilmiştir. Zabitan ve sivillere dahi birer paket çamaşır dağıtılmış ve aileleriyle görüşmeleri yasak edilen bu kişilerin, Fransız memurlarının denetiminde haftada bir defa görüşmeleri sağlanmıştır.

Erkân-ı Harbiye-i Umumiye Riyaseti'nin (Genelkurmay Başkanlığı) Ayntâb'a ilişkin bu stratejisine paralel olarak TBMM de Gaziayntâb'a yardım göndermeye aralıksız devam etmiş ve bunun için özel bir kanun dahi çıkarmıştır. Kanun, 120.000 liralık bir girdi ile gerçekten Gaziayntâb'a büyük yararlar sağlamıştır.

Görünen o ki Gaziayntâb'a, 1921 yılı içerisinde, 1336 (1920) senesi bütçesinin 87. faslında kayıtlı bulunan 200.000 bin liranın kalan kısmının, Garp Cephesi ve Ticaret İdadisi için ayrılan paranın dışında ki, ne kadar olduğu tespit edilememiştir, TBMM'den toplam 160.000 lira nakit, günümüzde yaklaşık 9.066.100 TL yardım yapılmıştır.

Ayntâb Savunması, Mustafa Kemal'in önderliğinde gerçekleşmiştir. Nitekim TBMM Hükümeti, işgal sırasında 3/2'si yıkılan ve binlerce şehit veren ve gazi bırakan Ayntâb'a, aralıksız her türlü yardımı yapmış ve kent için özel bir kanun çıkarmıştır. Ayntâb, Gazi Mustafa Kemal'in diplomatik alandaki siyasi zaferi olan ve 20 Ekim 1921'de Fransız Hükümeti ile imzalanan Ankara İtilâfnamesi'nden sonra, 25 Aralık 1921'de düşman işgalinden kurtulmuştur.

Şurası hiçbir zaman unutulmamalıdır ki, Fransızların 1920-1921'de, 155'lik toplarla, yerle yeksan ederek viraneye döndürdükleri, bugünün bayındır ve modern Gaziantep'inde, Irak, Suriye gibi Ortadoğu ülkelerinin aksine, özgürce alınan her nefes, Mustafa Kemal sayesindedir.

Düşman mermileriyle tahrip edilen Gazi Ayntâb şehrindeki Hazi Kasım camii şerifi

PROTON
ASANSÖR MÜHENDİSLİK SAN . ve TİC. LTD. ŞTİ
Barbaros Hayrettin Paşa Mahallesi
1996. Sokak Yalıköşkü Sitesi C-Blok/ D18
Esenyurt / Beylikdüzü - İstanbul
(0212) 679 23 30

Selahattin GÖK
*İstanbul Gaziantep'liler Derneği Yönetim Kurulu Üyesi*

# Gaziantep Kış Hazırlıkları

***Gaziantep mutfağının vazgeçilmezleri kurutmalıklar yalnız kış hazırlığı için değil, gelecek bir yılın hazırlığıdır. Gaziantepli bunu "üç günlük ölüye, dört günlük yiyecek lazım" diyerek özetlenmiş.***

Gaziantep dışındaki biz Gazianteplilerbir araya geldiğimizde, hani derler ya "Öyle zamanlar var ki hayali cihan değer"; öyle oluyor, çocukluğumuzda diye başlıyor günümüze kadar yaşamımızın başlangıcı olan köy hayali derken Gaziantep'teki şehir hayatı ve Gaziantep dışındaki yaşantılarımızdan kesitlerle sohbetler akıp gidiyor. Bu sohbetler bizlere huzur ve mutluluk veriyor ki Gaziantepli olmamız hasebi ile sohbetlerin ağırlıklı konusu yemeklerimize kayıyor. Çeşitleri, hazırlıkları, yapılışı sunuluşu ayrı ayrı gündeme geliyor sohbet sırasında. Kayakent köyünden halamın oğlu ile yaptığım telefon görüşmesinde her sene olduğu gibi yıllık balımı göndermesini istedim. Bu seneki bal durumunu sordum, sağlık sorunları nedeni ile kovanları köye götüremediğini Kızılhisar, Zemge, Karakuyu köyleri arasında bal topladığını, rayihasının farkı olduğunu söylediğinde nedenini sordum. Cevaben, arıların Kayakent köyündeki zahter, sütleğen ve oğlak otundan (oğlak ürünü) bal topladığını, oğlak otunun her yerde olmadığını bu nedenle rayiha (koku ve lezzet) farklı olduğunu söyledi.

Telefon görüşmesine şahit olan arkadaşlar, böyle sorup araştırıp duruyorsun bunları dergimiz Allebende yazıp belgelememi istediler.

Ben de geçen sayıda Gaziantep pekmezini konu olarak yazmıştım.

Şimdi ise Gaziantep'te kış hazırlığı olarak yazmaya karar verdim. Fakat yazımın planlamasını yaparken baktım ki Gaziantepli-nin yaptığının yalnız kış hazırlığı değil, gelecek bir yılın hazırlığı olduğunu gördüm. Gaziantepli bunu "üç günlük ölüye, dört günlük yiyecek lazım" diyerek özetlenmiş. Bu pencereden bakınca konunun çok geniş olduğunu ve bir yazıda bunu özetlemek mümkün olmadığına karar verdim.

Bu nedenle bu yazımda ağustos ayının ikinci yarısından itibaren yılbaşına kadarki hazırlıklarla ilgili olanı yazmaya çalışacağım.

Ağustos ayı sıcak günlerin son ayı olması nedeni ile sebzelerin, meyvelerin olgunlaştığı, lezzetlerinin zirveye çıktığı aydır. Çeşit yönünden de en çok olduğu aydır. Şimdi bunların mevsimsel sıralamaya göre kış için nasıl hazırlandıklarını görelim.

Gaziantep'imizin marka yemeği olan pirpirim aşı için de pirpirimler özenle bostan aralarından, bu mevsimde toplanır kurutulur.

Gaziantep fıstığının hasadı temmuz ayında başlamasına rağmen çoğunluğu ağustos ayının ortalarında yapılır. Taze tüketilecek olanların dışında kalan miktar, güneşte kurutularak amacına uygun olarak kullanılmak üzere depolanır.

Ağustosun son haftasına doğru patlıcan, acur, kabak kurutmalıkları da yoğunlaşır. Bu sebzeler için seçim yapılırken boğazdölü denen sebzenin ilk çiçeklerinden oluşan meyvelerinden olmamasına dikkat edilir, onlar günlük olarak kullanılır.

Nane, tarhın, reyhan, çördük gibi süsleyici ve lezzet verici bitkiler toplanarak kurutulur. Bu tip otsu bitkiler bez üzerinde havadar, gölge yerlerde kurutularak nemsiz ortamda saklanır. Soğan sarmısak da bu ayda topraktan sökülerek soğanların sapları ve kökleri (zilleri) kesilir iki gün kurutulduktan sonra nemsiz ortamda mümkünse karanlık yerde saklanır. Sarmısak ise söküldükten sonra sekiz on tanesi bir araya getirilir sapları birbirine örülerek bağ yapılır. Kökleri temizlenir iki gün güneşte durduktan sonra ise gölgede, uygun havadar yerlere asılarak bir ay bekletilir ve sonra yine kuru havadar bir yerde saklanır.

## Domates Hazırlıkları

Ağustos ayının ikinci yarısı ile birlikte hazırlıklar domatesle başlar. Önce domates kurutmaları, dolmalık domates ve kurutulmuş yemeklik domatesler olarak başlar. Önce yemeklik domates (yöresel adı ile çarpana) kurutması ile başlanır.

Bahçelerde domatesin meyveleri olgunlaşıp da günlük ihtiyaçtan fazla olmaya başlayınca ikişer, üçer kg'lık partiler halinde kamış hasırlar üzerine serilerek güneşte kurutulur.

Domatesler büyüklüğüne göre ikiye, üçe veya dörde enine bölünerek tuzlanıp veya (tuzlu suya batırılıp) hasırlar üzerine serilir. Hava şartlarına ve domates çeşidine göre 2 veya 3 günde bir altüst edilerek 10-15 günde kurur.

Hemen çarpana kurutmanın arkasından dolmalık domateslerin kurutulmasına sıra gelir. Yıkanmış temizlenmiş dolmalık domateslerin sap kısmı tarafından bir kapak şeklinde kesilir ama kopartılmaz, bir tarafından 2-3 santimlik yeri kesilmez dolma doldurduktan sonra kapak görevi yapsın diye. Daha sonra ortasındaki etli kısım ve çekirdekleri alınır, tuzlanarak yine hasırlar üzerinde aynı usullerle kurutulur. Nemsiz bir ortamda uygun kaplarda veya kuruduktan sonra ipliğe takılarak saklanır. Domates kurutmalarında tuzlamanın sebebi saklama esnasında güvelenmesini (kurtlanmasını) önlemektir.

Yemeklik ve dolmalık yani kurutmalık domateslerden sonra domates salçasına sıra gelir ise de biber kurutmalarını, biber salçalarını da unutmamak lazım. Bunlar at başı gider.

Biberde de kurutmalıklar önce yapılır. Dolmalık biberler özenle seçilir, yıkanır temizlenir. Sap tarafından dolmalık şeklinde kesilir, içinin tohumları temizlenir, yorgan ipliklerine dizilir, kuruması için güneşe, uygun yerlere asılır. Toz biberlik ve yemeklik dilimlenmiş biberler de temizlenir, ayıklanır hasırlar üzerinde kurutulur.

Gerek domates kuruları gerekse biber kuruları nemden uzak, kuru, serince ortamda saklanmalıdır.

## Domates Salçası

Domates salçasının yapım nedeni, taze domates mevsiminin bitmesi ile domates lezzetinin domatesin olmadığı mevsimlerde devam etmesi için idi. Taze domates çıktığında kullanılmazdı daha sonra bu durum ortadan kalktı, yıl boyu kullanılmaya başladı.

Salça yapılacak domatesin suyu az, etli kısmı fazla, dış kabuğu ise ince olmalıdır. İyice olgunlaşmış olmalıdır.

İyice olgunlaşmış bu domatesler toplanarak güzelce yıkanır. Büyükleri ikiye veya dörde bölünür, büyük teşt veya leğenlere alınır. 1940-1950'li yıllarda bu teştler

içinde ayak ile ezilirlerdi. Daha sonra ise et kıyma makinesinde çekilerek ezilmeye başlandı. Günümüzdeki ev yapımı salçalarda et kıyma makinesi kullanılmaktadır. Ezilen domatesler çekirdeklerin geçmeyeceği bakırdan yapılmış kalaylı süzeklerden geçirilir, süzekten geçirilirken çekirdeklerin ve domates kabuğunun geçmemesine dikkat edilir.

Süzek altına geçen domates suyu ve etli kısmı birbirine iyice karıştırılıp ovalanır ve avuç içinde sıkılır. Eğer süzekten geçen kabuk veya domatesin sert damarı varsa bunlar içinden alınır. Önceki yıllarda özellikle köylerde (Makine de çekilmiş veya ezilmiş) bu pelte halindeki domates suyu büyük kazanlara (don kazanlarına) alınır. Uygun bir yerde birkaç büyükçe taşlar ile ocak oluşturulur, kazanlar bu ocak üstüne konularak pişirilmeye başlanır. Kazan içindeki peltenin suyunun iyice azalması ve salça kıvamına gelinceye kadar kaynatılması gerekir. Yeterli kıvama geldiğinde büyük sinilere konulur, tuzu ilave edilir ve evlerin damlarına konularak iki gün güneşte bekletildikten sonra salça elde edilmiş olur. Şehirde ise ateşte pişirilmez süzülmüş temizlenmiş domates peltesi güneşte suyunu çekip salça kıvamına gelinceye kadar bekletilir tuzu ilave edilerek iki gün bekletildikten sonra salça kaplarına (sırlı küplere, cam kavanozlara) konulur üzerlerine her iki durumda da kaplarına konulduktan sonra 2 cm. kalınlığında zeytinyağı konur. (Küflenmeyi önlemek için)

Ocakta pişen salça lezzet ve aroma bakımından daha lezzetli olur. Rengi koyu olur. Ekmek üzerine sürüp yiyebilirsiniz. Güneşte pişen salça biraz günsü çalar, sade yemek için alışıncaya kadar zorlanırsınız. Ancak rengi daha açık, canlı ve daha domates renginde olur. Domatesin cinsine göre değişir, ama etli iyi beş kilo domatesten yaklaşık 1 kilo iyi salça elde edilir. Annem (Allah rahmet eylesin) güneşte çıkarmış olduğu salçayı bir taşım kaynatarak o gün kokusunu yok ederdi.

## Biber Salçası

Biber salçası da domates salçası gibi Gaziantep mutfağının olmazsa olmazlarındandır. Yemeğe hem lezzet verir hem renk verir. Yapımı ise domates ile aynıdır. Bazı evlerde tatlı biber salçası ayrı acı biber salçası ayrı olur. Bazı aileler ise birbirine karıştırarak kendi beğenileri doğrultusunda acılık oranı elde ederler.

Biberler yıkanıp temizlendikten sonra sapları ve tohumları ayıklanır. Ayıklama işi oldukça zordur. Biberin acısı elinize çıkar ve üç dört gün eliniz yanar. Bunu önlemek için hanımlar ellerine zeytinyağı sürerler ama yine de ellerinin yanmasını önleyemezler.

Temizlenmiş, ayıklanmış biberler bir gün bekletilerek soldurulur; ikinci gün yine et kıyma makinelerinde çekilir, çekilmiş biber de domateste olduğu gibi sinilere konularak uygun yerde güneşe bırakılır. Koyulaşıp salça kıvamına gelinceye kadar bekletilir. Salça kıvamına gelmiş ürüne yeterli miktarda tuz ve bir miktar da toz şeker katılır. Toz şekerin amacı salçadaki gün kokusunu almak ve salçanın rengini yemeklere iyi verebilmesi içindir.

Bir gün güneşte bekletildikten sonra uygun kaplara (sırlı küpler veya cam kavanozlar) alınarak üzerine 1-2 cm olacak şekilde zeytinyağı ilave edilir.

## Toz Biber

Yıkanıp saplarından ve tohumlarından temizlenen biberler hasırlar veya kilimler üzerine serilir iyice kurutulur kuruyan biberler sokularda dövülerek toz haline getirilir. Saklama kaplarına korken içine bir miktar tuz atılır ki güvelenmesin (böceklenme olmasın). Bazı hanımlar toz haline gelince veya birazcık yaprak halinde iken tavalarda hafifçe kavururlar. Tavaya çok hafif zeytinyağı konur biber ilave edilip karıştırılarak rengi morarıncaya kadar kavrulur.

Bazı hanımlar ise toz bibere önce yağı karıştırır sonra kavururlar; ikisinde de aynı biber elde edilir.

İbrahim Tatlıses'in bir programında tanıttığı "Şanlıurfa da isot diye çok acı bir biber vardır, biz onları kullanırız (sesimiz ondan güzel)" demesi bu biberin iyi bir tanıtımı olmuştur. Sanki isot denen bu biber ayrı bir biber cinsi gibi anlaşılmış ise de aslında isot Kürtçe de kırmızı biberin tamamına verilen bir isimdir. İsot diye farklı bir Ş.Urfa biberi yoktur.

Bölgemizde Gaziantep biberi, K.Maraş biberi, Hatay biberi ve Halep biberi olarak biber çeşitleri yetişir.

Gaziantep biberi: Dolmalık biber şeklinde olup, gevrek, kalın etli, etli kısmı acısız ve suludur. İç çevresinde dört damar olur. Acı olan kısmı bu damarlardır. Bu damarların acılık oranı K.Maraş biberinden az değildir. Etli kısmı ile birlikte kullanılırsa acılık oranı K.Maraş biberinden daha az olur. Dolmalık biber, acı biber salçası, toz biber yapımı için en ideal biber çeşididir. Acılık müddeti en uzun biberdir.

K.Maraş biberi bölgenin en acı biberi olup ince kabukludur. Salça yapımında tercih edilmez. Daha çok toz biber olarak tüketilir.

Hatay biberi sivri biberin daha kalın daha uzun olanıdır. Acılık oranı Gaziantep biberinden ve K.Maraş biberinden daha azdır. Et kalınlığı ince olup, toz biber veya salça olarak tüketilir.

Halep biberi Kapya cinsi bir biberdir. Taze olarak yerken çiğnemeye başladığınızda, içinde sanki şekerli şerbet varmış gibi ağzınıza bir tatlılık dağılır, on saniye sonra bir acı başlar ki K.Maraş biberinden daha acı olur. Acılığı diğer biberlere göre daha kısa sürer.

## Patlıcan Kurutması

Domates salçası yapımı ile birlikte patlıcan kurulukları da hazırlanmaya başlanır. Bilindiği gibi kuruluk patlıcanlar, özellikle dolmalık patlıcanlar Gaziantep yöresine ait, o yörede yetişen patlıcanlardan yapılır. Yapılır diye kesin hüküm koyuyorum, çünkü; bugün Denizli, Aydın, İzmir yörelerinde, diğer patlıcanlarla deneniyor. Ne şeklen ne de lezzet bakımından netice alınabiliyor.

Gaziantep patlıcanları mutfağımızın temel sebzesidir, hatta ünü Türkiye sınırlarını asmış sebzemizdir. Taze iken birçok çeşit

yemek yapıldığı gibi farklı saklayış biçimleri ile de tazesinin bulunmadığı mevsimlerde aynı yemekleri biraz daha farklı lezzetlerle yapmak mümkündür.

Gaziantep patlıcanı, dolmalık, kavurmalık, pilavlık, kızartmalık, sac kebabı gibi birçok yemeklerde kullanılmak üzere kurutulur.

Kurutulan patlıcanların başında dolmalık olanları gelir. Yaratılıştan tam dolma olma şekline ve büyüklüğüne sahip olan Gaziantep patlıcanlarının tohuma dönmemiş olan taze olanları seçilir. Yeşil, şapka şeklindeki sap kısmı soyulur. Bunlara patlıcan börkü denir. Yıkanır. Daha sonra baş kısımlarından 2-3 santimetrelik bölümü kesilerek ayrı bir kaba alınır. Patlıcanların kesilmiş başları ikiye veya dörde bölünerek kurutulur. Nemsiz, kuru yerlerde bez torbalarda saklanır. Patlıcanın bu kısmından patlıcan ekşilisi, patlıcan pilavı, patlıcan kavurması gibi birçok yemek çeşitleri yapılabilir. Patlıcanın baş kısmından soymuş olduğumuz sap (börk) kısmı da tekrar soyularak ortasındaki odunsu kısmı çıkarılır kalan yeşil kısmı da kurutularak yukarıdaki benzeri yemekler yapılır.

Başı kesilmiş patlıcanın ana gövdesi özel bıçaklar ile oyulur. Ortadaki etli bölüm ve tohumlu kısmı tek parça olarak çıkartılır. Ortadan çıkartılan etli ve tohumlu kısım kesilerek birbirinden ayrılır, etli kısmı yine kızartmalarda, sac kebabında ve diğer yemek çeşitlerinde kullanılır. Oyulan dolmalık patlıcanların et kalınlığı ince olmalı, tohumlarında iyice arındırılmalıdır. Sonra yorgan iplerine ellişerli gruplar halinde dizilerek güneşte kurutulur. Kuruyan patlıcanlar kuru ve serince bir ortamda kullanım gününe kadar tutulur.

## Kabak ve Acir (Acur) Kurutmaları

Ağustos sonu eylül ayı başlarında yöremizde yetişen haylan kabakları taze iken seçilir. Üst kısmı tüylü olduğundan bu kısmı kazınır. Daha sonra patlıcanda olduğu gibi özel bıçağı (soyacağı) ile ortasındaki etli ve çekirdekli kısmı çıkartılarak tuzlu suya batırıldıktan sonra yorgan iplerine dizilerek veya bostan kenarındaki küçük çalı bitkilerinin dallarına ağzı aşağı gelecek şekilde asılarak kurutulurlar. Kullanım gününe kadar nemsiz ve serin yerde saklanır.

Ayrıca haylan kabakları dışı kazınarak soyulduktan sonra ikişer üçer santimlik dilimler halinde veya enine dilimler (kızartma ve saç kebabı için) halinde kesilir yine tuzlu suya batırıldıktan sonra hasırlar üzerinde kurutularak kullanım güne kadar nemsiz, serin yerde saklanırlar.

Acir kurutmasında, tüylü acir denen bir cins acir, oyularak dolmalık olarak kurutulur. Yine tuzlu suya batırılarak kurutulur. Dış kısmı kazınmaz. Tuzlu suya batırılmasının amacı bekleme esnasında güvelenmesinin önlenmesi içindir. Diğer kurutmalıklar gibi nemsiz, serin yerde saklanır.

Gaziantep mutfağında her sebzenin ayrı bir yeri vardır. Kabak ilk dört sebze arasına girer. Çeşit olarak ta Gaziantep'te bir çok kabak çeşidi yetişir.

Su kabağı, köse sefer Kabağı, Kış kabağı, Haylan kabağı, lif kabağı, süs kabağı çeşitleri gibi bir çok kabak çeşidi vardır. Süs kabakları ve lif kabağının dışında kalanlardan çok çeşitli yemekler ve tatlılar yapılır.

Ben burada unutulmaya başlayan kış kabağının kabuğundan yapılan kabak reçelini konu etmek istiyorum. Bu reçeli yapmak için kış kabağı dilimlenir. Yemeklik kısmı alınır, kalan 5-6 mm kalınlığındaki kabukların dış kısmı bir daha soyulur, dilimler 8-10 cm boyunda kesilir. Bir kapta 1 kg. sönmemiş kireç'e 5-6 litre su konularak, kireç söndürülür. Bir gün bekletilir, bu kireç'in suyunu kireç bulandırılmadan başka kaba alınır.Suyun rengi duru ve temiz olur (yüzeyinde kaymağı olur) bu su içerisine hazırladığımız kabak kabukları konur 1 gün bekletilir, kireç suyunda çıkartılan kabak bol su altında tutularak yıkanır, başka bir kapta Gaziantep pekmezi sulandırılarak şerbet haline getirilir. Hazırlanan şerbet ve kabaklar bir tencereye konularak kaynatılır kabak pişinceye kadar, kabak piştiğinde soğumaya bırakılır dışı kıtırlaşmış ortası yumuşak kabak reçelimiz hazır demektir.(pekmez yerine şeker kullanılabilir) pekmezli tarifi orijinal halidir.

# Şahinbey'den Tarih Harekâtı

***Restorasyon çalışmalarıyla birçok ödül alan Şahinbey Belediyesi Gaziantep'in sivil mimarlık örneği olan Antep evlerinin yaşatılmasını sağlamak ve bölgenin turizm için cazibe merkezi haline getirmek için kamulaştırma çalışmalarını sürdürüyor.***

Tarihi dokuyu gün yüzüne çıkarma adına önemli çalışmalar yapan Şahinbey Belediyesi, daha önce yaptığı 7 kilometrelik sokak sağlıklaştırma ve restorasyon çalışmalarıyla birçok ödül almıştı. Şehreküstü Konakları'nı da restore ederek turizme kazandıran Şahinbey Belediyesi bu kez de Şehitler Caddesi üzerindeki Ağa Camii yanında bulunan tarihi Antep evini kamulaştırarak çalışmalara başladı. Yapılan çalışmaları yerinde inceleyen Şahinbey Belediye Başkanı Mehmet Tahmazoğlu, bu evi de restorasyon çalışmasını yaparak, Gaziantep halkının hizmetine sunacaklarını söyledi.

Tahmazoğlu: "Bölgeyi turistlerin ilgi odağı haline getirmek istiyoruz."

Eski yapıları gün yüzüne çıkararak Suyabatmaz, Kepenek ve Kozluca mahallelerinin bulunduğu alanı turistlerin cazibe merkezi haline getirmeyi hedeflediklerini belirten Başkan Tahmazoğlu, "Ağa Camii'nin bitişiğinde olan evin kamulaştırmasını yaptık. Şimdi ise restorasyon çalışması hızlı bir şekilde devam ediyor. Amacımız bu bölgede sivil mimarlık örneği olan Antep evlerimizin yaşatılması. Buralar harabeye dönmüştü. Şimdi ise tek

tek kamulaştırarak restorasyonunu yapıyoruz. Buraları yine Gaziantep halkının kültürüne, hizmet edecek mekânlar haline dönüştürerek, yaşatmak istiyoruz. Bitişiğinde tarihi bir

yapı olan Ağa Camimiz var. Bu bölgeyi yerli ve yabancı turistlerin ilgi odağı haline getirmek istiyoruz. Gaziantep'imizde çok güzel mekânlar var. Camileriyle, kastelleriyle, yeraltındaki mağaralarıyla, livaslarıyla… Mağaralardaki geçişleriyle sadece Türkiye'nin değil, dünyanın ilgisini çekecek tarihi yapılar. Amacımız buraları halkımızın kültürüne ve hizmetine sunmak."

# TCDD KÜLTÜR MERKEZİ OLUYOR

***Mülkiyeti TCDD'ye ait olan 29 bin 717 metrekarelik 3 adet arsayı kiralayan Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, burayı çok amaçlı kültür merkezi ve park olarak kullanmayı planlıyor.***

Gaziantep Büyükşehir Belediyesi ve Devlet Demiryolları Genel Müdürlüğü arasında yapılan protokolle 433 dönümlük Devlet Demiryolları arazisi belediyeye devredilmişti. Yapılar ve koruma alanındaki her türlü uygulama için Gaziantep Kültür Varlıklarını Koruma Kurulu'ndan görüş, izin ve onay alan Büyükşehir Belediyesi, TCDD yetkilileri ile anlaşma protokolü imzaladı.

5 YILLIĞINA KİRALANACAK

İlk etapta 5 yıllığını kiralanan arsa üzerinde çok amaçlı park ve eğitim amaçlı binaların olacağı belirtildi. Planlama alanı içindeki sit sınırı içinde kalan alan ve tescili yapıların müze, gençlik merkezi, tiyatro, kültür merkezi, belediye hizmet birimleri olarak kullanılacağı, içinde konferans salonu, çok amaçlı tesislerin yer alacağı açıklandı.

GEREKLİ DÜZENLEMELER YAPILACAK

Planlama sınırları içinde, konut amaçlı yapılarda her bağımsız bölüm için 2 araçlık, ticaret amaçlı yapılarda her 50 m2'lik kullanım alanı için 2 araçlık açık ya da kapalı otoparkın parsel sınırları içerisinde düzenlenmesi olacak. Otopark amaçlı düzenlenmiş mekânlar başka amaçla kullanılamayacak ve otoparkın müşterek kullanım alanı

olarak oluşturulması zorunlu olacak. Planlama alanındaki uygulamalarda deprem, otopark, yangın, sığınak yönetmeliği hükümlerine uyulacak. Tüm alanlarda iç ve dış mekânlarda projelendirme ve uygulama aşamasında engelliler için gerekli düzenlemelerin de yapılacağı belirtildi.

# GAZİANTEP DIŞINDAKİ GAZİANTEP...

***Gaziantepliler için dünyanın en güzel şehri Gaziantep'tir. Gaziantep'i beğenmediği için başka ile göç eden Gaziantepli pek yoktur! Gaziantepliler memleketlerine âşıktırlar.***

Gaziantep dışında ki Gaziantep, zorunluluklardan oluşmaktadır! Çünkü Gaziantepli Gaziantep dışında yaşamayı, herhangi bir zorunluluk olmadan kabul etmez. Gaziantepliler memleketlerine âşıktırlar. O nedenle kolay kolay bir başka yere göç etmezler. Göç edecekleri yer, dünyanın en güzel şehri de olsa fark etmez... Çünkü Gaziantepliler için dünyanın en güzel şehri Gaziantep'tir. Yani Gaziantep'i beğenmediği için başka ile göç eden Gaziantepli pek yoktur! Ancak benimki gibi memleketinde o tarihlerde üniversite olmadığı için üniversite eğitimi nedeniyle ya da memur ise o da çok az ya, Gaziantepli pek memur olmaz. Olanların da tayini başka yere çıktı ise... Gaziantepliler bir de parayı çok sever. İşin içinde maddi kazanç varsa, çok iyiyse hesabını yapar, suyun başını kapar! Ama gittiği yere kültürü ile gider! Gaziantep dernekleri işte bu arz talep meselesinden dolayı mantar gibi türemiştir.

Daha önceki yazılarımda değinmiştim, 1980 darbesi ile ülkedeki tüm dernekler kapatıldı! 1983'te Özal hükümeti iktidara geldi. 1984'te derneklerin kurulması serbest bırakıldı. Ben, o tarihlerde, "İstanbul'da yaşayan Gaziantepliler olarak bir derneğimiz dahi yok, 25 Aralık Gaziantep'in Kurtuluş Geceleri yapılamıyor " diye kendi kendime hayıflanır dururdum... Sonra, ani bir kararla, 25 Aralık 1985'te Gaziantepliler toplayıp geceyi yapmaya karar verdim. Telefonla birbirimize haber verdik. Benden ilk haberi alan en az 10 kişiyi aradı. Sonunda 500 Gaziantepliyi topladık. Baltalimanı Oba Gazinosu'nda ilk geceyi yaptık. İşte o gecede Gaziantep Kültür ve Eğitim Derneği'nin kurulmasına karar verildi. 1986 yılında dernek kurulmuş oldu. 2 sene bu ilk kurulan dernek, Nişantaşı Valikonağı Caddesi'ndeki benim ofisimden yönetildi. Çok önemli,

ses getiren etkinlikler yaptı, üye sayısı 500'ü geçti. 2 sene sonunda benden istenen bir yanlış teklife kafamı taktım; derneği bırakmak zorunda kaldım... Sonra Hasan Süzer'i başkan yaptılar, dernek Pera Palas Oteli karşısında bir kata taşındı. İki senede bir tüzüğün gereği uygulandı. Genel kurullar yapıldı. Birkaç başkan ve yönetim değişikliği oldu. Sonra benim hep, ''bu işlerin profesörü '' dediğim sevgili İnal Aydınoğlu başkan seçildi. İnal Aydınoğlu başkan olmanın hakkını verdi... Birçok ilde Gazianteplilerin dernekleri kuruldu. 2005 yılında federasyon adı altında birleşme oldu. İnal Aydınoğlu federasyon başkanı oldu. Çok önemli işler yaptı ve bence yoruldu Federasyon başkanlığı Mehmet Güçtekin'e bıraktı. Tabii Mehmet Güçtekin, İnal Aydınoğlu gibi bu işlerin profesörü değil. Bence yeterince etkili olamadı. Çünkü '"mızrak çuvalda gizlenmez ". Önemli bir etkinlik duyamadık. Şahsen ben, bu derneklerin temeline ilk taşı koyan olarak, ses getirici bir etkinlik duyamadım...

Gaziantep'in bir kötü özelliği, ikinci adam yoktur ama lider çoktur! Bir araya gelip de birlikte bir şeyler üretmeyi pek sevmezler. Hep tek başlarına bir şeyler başarmayı tercih ederler. "Senin yaptığın ne ki? Ben daha iyi yaparım" meselesi... İşte o nedenle bir federasyon kesmedi, ikinci federasyon kuruldu! Ama olsun, ben memnunum. Rekabet iyidir. Yarışmak kaliteyi getirir... Gaziantep için kim ne yaparsa ben onu desteklerim. Gençleri her konuda destekleyen birisiyim. Bu ikinci kurulan, Gaziantep İl ve İlçe Dernekleri Federasyonu'nun başkanı Hasan ÖZAYGUT genç, benim büyük oğlum yaşlarında bir delikanlı. Benden randevu istedi, geldi tanıştık. Yaptıklarını, yapacaklarını anlattı, uzun uzun konuştuk, genç, heyecanlı, çok iyi bir Gaziantep sevdalısı. Ne varsa gençlerde var. "Gaziantep için iyi, faydalı ne yaparsa ben desteklerim" dedim. Gençleri desteklemek lazım. Ulu önderimiz Gazi Mustafa Kemal ATATÜRK gençlere çok güveniyordu... Ben de bir ATATÜRK sevdalısı olarak hep güvendim. Diğer federasyon da alışılagelmiş faaliyetler dışında, biraz kabuğunu yırtsın, yeni birtakım etkinlikler yaratmaya baksın... İşte o zaman bir Gaziantep sevdalısı olarak onları da desteklerim. Çekişmeye, sürtüşmeye, birbirini karalamaya, yıpratmaya gerek yok. Hizmet için yarışmak lazım... Her şey Gaziantep için... Gaziantep dışında Gaziantep'i yaşatmak için Gaziantep aşkıyla çalışmak, birbirimizi de sevmek, yıpratmamak lazım..

# Acı çekmenin dayanılmaz hoşluğu: Acı Biber

Prof. Dr.Murat AYDIN
*İstanbul Üniversitesi*
*Diş Hekimliği Fak. Öğretim Üyesi*

Binlerce yıldan bu yana insanoğlu yiyeceklerine acı biber katıp ızdırap çekmekten mazoşistik bir zevk almaktadır. Son araştırmalar gösterdi ki, acı biber yemek insanoğlunun sağlığını olumlu yönde etkilemekte, hatta acı biber yiyen insanlar diğerlerine göre daha uzun yaşamaktadır.

Çin Medikal Bilimler Akademisi'ndeki bilim adamlarından oluşan bir ekip yarım milyon kişi üzerinde uzun yıllar yaptıkları sağlık taramalarında, haftada en az iki kere acı besin yiyenlerin hiç yemeyenlere göre yüzde 10 daha uzun yaşadığını ortaya çıkardılar. Acıyı yiyeceklerinden hiç eksik etmeyen bireylerde yaşam süresinin diğer bütün gruplardan daha uzun olduğu da kanıtlanmış durumdadır. Araştırmayı yapan ekipte bulunan ve aynı zamanda Harvard TH Halk Sağlığı Okulu'nda çalışmakta olan Lu Qi isimli bilim adamı "Edindiğimiz bulgular daha fazla acı yemenin erken

yaşta ölüm oranlarını da azaltacak sağlıklı bir alışkanlık olduğunu açıklamaya bizi cesaretlendirmiştir" dedi.

Sadece insanoğlu, bütün canlılar içinde acı yemekten ve acının verdiği ızdıraptan zevk duyan mahluktur. Bu konuda araştırmalar yapan ve çok sayıda eser sahibi olan Meksikalı araştırmacılara göre insanoğlu, 20 bin yıl önce tadına baktıklarında veya dokunduklarında canlarını acıtan "acı biber" bitkisini keşfetmişlerdir. Zaman içinde acı biberin özellikle eski toplumlarda medikal amaçlarla da kullanıldığına şahit olunmuştur ki, bu konu bu sene İngiliz Tıp Dergisi'nde (British Medikal Journal) yayımlanmış ve acı biber yeme alışkanlığı olan toplumların daha sağlıklı toplumlar olduğu belirtilmiştir. Bu konuda doktorlarla beslenme uzmanları arasındaki tartışmaların da devam etmekte olduğunu belirtmekte fayda olduğunu eklemek isterim.

Acı biberin sağlığımızı etkileyen mekanizması tam olarak anlaşılamamış olsa da, bu etkinin biberin neresinden ortaya çıktığını iyi bilmekteyiz. Acı etkisini veren kısım, bitkinin tohumlarında bulunan ve "acının saklı silahı" diye nitelendirilen capsaicin maddesidir.

Özel bir damıtma metodu ile değişik türde biberlerin hangi oranda capsaicin'e sahip oldukları, başka bir deyişle hangi biberin ne kadar yakıcı, kavurucu olduğu ölçülmüş durumdadır.

"Scoville ısı ünitesi" denilen bu ölçüm sistemine göre, saf capsaicin 16 milyon Scoville değerine sahip iken, mesela "Chili Habanero biberi" diye isimlendirilen ve çok keskin acısı olan biber türü 350 bin ünite değere, ismi "Piri Piri" olan biber 300 bin ünitelik ısı değerine, "Thai biberi" ise 100 bin ünitelik değere sahiptir. Polisin kullandığı "biber gazı" 5 milyon ünitenin üstünde değerde iken, "Çarliston biberi"nin Scoville ısı değeri ise sıfırdır.

Bizim yörelerin biberi olan ve literatürdeki ismi "Aleppo Pepper" olan Halep biberinin "Scoville ısı değeri" ise 23 bin gibi gayet mutedil bir değerdedir. "Urfa biberi"nin ve "Maraş biberi"nin ısı ünite değerleri ise "Tabasco biberi" ile eşittir: 50 bin ünite.

Isı ünitesi diye adlandırılmasının sebebi, capsaicin maddesinin yani yakıcı tadın insan beynindeki TRPV1 isimli ağrı reseptörleri tarafından temas bölgesinde "ısı değişikliği" şeklinde algılanmasıdır.

Sıfır ile on altı milyon ünitelik ısı değerlerine sahip çeşitli acı biber türlerinin içinde insanoğlunun damak tadına en uygun olanının 23 bin ünitelik "Halep Biberi" veya 50 bin ünitelik "Urfa biberi" ile "Maraş biberi"nin olması, bizim yöremizin geleneksel, kadim mutfak kültürünün asil ve rafine bir göstergesi değil midir?

Yurtdışında dünyanın neresinde olursa olsun acı sos istediğimizde önümüze getirilen, kokusuna bile tahammül edilemeyen çirkin ve kavurucu acıların yanında Güney Anadolumuzun Antep biberi, Maraş biberi, Urfa biberi veya Halep biberinin diğerlerine göre çok çok lezzetli olan mutedil acısı, eşsiz kültürümüzün bir parçası değilmidir aynı zamanda?

Bütün dünyada acı biber veya acı sos denildiğinde akla ilk gelen terimin "Chili biber" veya "Tabsco" olması bu konudaki tanıtım eksikliğimizin bir göstergesidir bence. Bizim yöremizin tohumları ayıklanmış, ipek gibi parlayan ve lezzeti hiçbiri ile mukayese edilemeyecek kadar mükemmel olan biberi dururken acı biberin Tabasco, Chili biberi veya Tayvan biberi diye adlandırılmasında bu konu ile ilgili bilim adamlarımızın ve yöneticilerimizin de eksikleri yok mu?

Meksikalı, Çinli, Perulu, Bolivyalı, İspanyol veya Hindistanlı bilim adamlarının scoville indeksindeki biber türleri için yapılmış o kadar geniş kapsamlı, binlerce sayfa araştırmaları var ki…

Acı biberin bilim dünyası tarafından da ispatlanan ve kabul edilen faydaları" konusuna daha somut bilgilerle bir sonraki yazımda devam etmeyi düşünüyorum. Herkes için sağlıklı ve lezzetli bir hayat temenni ederim…

*Hiçbir koruyucu ve katkı maddesi içermeyen baklavalarımız günlük olarak Gaziantep'te üretilip, İstanbul daki şubelerimize en uygun saklama koşullarında ve tazeliğini yitirmeden otobüslerimizle ulaştırılmaktadır.*

*Özel siparişlerinizi iki gün öncesinden söyleyerek şubelerimizden teslim alabilirsiniz*

Gaziantep Fıstık Evi

GAZİANTEP SEÇ BAKLAVALARI

*Özel Kare* | *Fıstıklı Dolama* | *Burma Kadayıf* | *Şöbiyet* | *Havuç Dilimi* | *Cevizli Baklava Fıstıklı Baklava*

***BAKLAVALARIMIZ GÜNLÜK OLARAK GAZİANTEP' TEN GELMEKTEDİR.***

## YÖRESEL ÜRÜNLERİMİZ

**Esenler Şube:**
Yavuz Selim Mah. Yavuz Selim Cad. No:16/A Büyük İstanbul Otogar Karşısı Tel: (0212) 577 58 75

**Etiler Şube:**
Nispetiye Mah. Aytar Cad. No:25/F Beşiktaş Belediye Karşısı Tel: (0212) 270 12 14

# İş dünyasına yön veriyorlar

***Ekonomi dergilerinin 2015 yılı "Türkiye'nin en güçlü iş insanı" araştırmaları listeleri açıklandı. Capital Dergisi'nin listesinde Gaziantepli işadamı Abdulkadir Konukoğlu 20. sırada yer alırken, yine Gaziantepli işadamları Ahmet Tiryakioğlu Businesslife Dergisi'nin, Tarkan Kadooğlu ise Ekonomist dergisinin en etkili iş adamları listesine girdi***

Ekonomik gelişmelerden olumsuz yönde etkilenen Gaziantep'te Gaziantepli üç işadamının ekonomi dergilerinin 2015 yılı en başarılı, en güçlü işadamları araştırmaları sonucu yayımlanan listelerde yer alması, sevinçle karşılandı.

Capital Dergisi'nce 11 yıldan bu yana "Türkiye'nin En Güçlü 30 İş İnsanı" listesi yayımlıyor. CMO ve CEO Club üyelerinin katıldığı anketin desteği ile hazırlanan 2015 yılı listesi açıklandı. Bu yılki listede SANKO Holding Onursal Başkanı Abdulkadir Konukoğlu, 20. sırada yer aldı. Capital Dergisi'nde araştırmaya yönelik yapılan açıklamada, Abdulkadir Konukoğlu için, "Anadolu sermayesinin güçlü temsilcilerinden biri. 65 yaşında icradan çekilerek onursal başkan oldu. Ancak halen hem fikirleri hem vizyonuyla iş dünyasındaki gücünü koruyor. Hayırsever kişiliği ile de tanınıyor" dendi. Konukoğlu, 2014 yılında da listeye girmişti. Konukoğlu'nun onursal başkanlığını yaptığı Sanko Holding tarafından, Businesslife Dergisi'nce gerçekleştirilen araştırmayla ilgili yapılan açıklamada, "Ülke ekonomisine milyarlarca dolar kazandırarak, adeta 'devletimizin finansörü olan' Türkiye'nin En Etkili 50 iş insanı, sadece Türkiye iş dünyasına değil, aldıkları kararlar ve eylemleri nedeniyle dünya ticaretine de yön veriyorlar" ifadelerine yer verildi. Ankette liderlerin liderlik gücü, itibarları, iş dünyasına yön verme vizyonları ve yaratılan istihdam gibi kriterlerin ele alındığına vurgu yapılan açıklamada, "Beş kuşaktır tekstilde faaliyet gösteren SANKO Holding'in Onursal Başkanı Abdulkadir Konukoğlu, geçen yıl görevini kardeşi Zeki Konukoğlu'na devretti. İş dünyasında saygınlığını sürdüren, mesaisinin tamamını SANKO Üniversitesi'ne ayıran Konukoğlu için, 'Paranın değiştiremediği adam' deniliyor" ifadeleri kullanıldı

**ABDULKADİR KONUKOĞLU KİMDİR?**

Abdulkadir Konukoğlu, Anadolu sanayileşmesinin önderlerinden Sani Konukoğlu'nun ilk çocuğu olarak 1948 yılında dünyaya geldi. Küçük yaşlardan itibaren çalışmaya büyük ilgi duyan Abdulkadir Konukoğlu, 1963 yılında iş hayatına atıldı, çıraklıktan başlayıp işletmenin her kademesinde görev yaptı. Askerlik görevinin ardından 1970'te işletme müdürlüğü, 1972'de genel müdür yardımcılığına getirilen Konukoğlu, 1974 yılında ise genel müdürlük görevini üstlendi. Babası Sani Konukoğlu'nun vefatı sonrasında 1994 yılında Sanko Grubu şirketleri başkanlığına getirilen ve babasının, "İşin hilesi dürüstlüktür" sözünü iş hayatının temel felsefesi yapan Abdulkadir Konukoğlu, vizyoner, yenilikçi ve paylaşımcı yönetim anlayışıyla Sanko'yu Türkiye'de sanayileşmenin sembolü haline getirdi. Abdulkadir Konukoğlu yönetiminde gelişimini sürdüren Sanko Grubu, 1996 yılında Sanko Holding çatısı altında yapılandırıldı. Türkiye ve dünya ekonomisindeki gelişmeleri doğru analiz eden Konukoğlu, stratejik öngörüleri ile Sanko'yu tekstilin yanı sıra, geleceği olan diğer sektörlere yönlendirdi. Günümüzde tekstil, enerji, inşaat, ambalaj, iş ve tarım makineleri, bilişim, AVM, finans, eğitim, sağlık ve gayrimenkul sektörlerinde faaliyet gösteren Sanko,

Türkiye'nin dört yanında bulunan işletmelerinde yaklaşık 14 bin kişiyi istihdam eden ve küresel iş ilişkileri bulunan bir kuruluş haline geldi. Yatırımlarında insan odaklı kararlar veren ve büyük bağlılık duyduğu Türkiye'nin çıkarlarını her türlü ticari beklentinin önüne koyan Abdulkadir Konukoğlu, sosyal sorumluluk misyonunu da hiçbir zaman ihmal etmedi. İş hayatında her zaman girişimci ve katılımcı anlayış sergileyen Konukoğlu, pek çok mesleki örgütü ve sivil toplum kuruluşunda önemli görevler üstlendi. Başarılı iş hayatının yanı sıra, değişik dönemlerde Gaziantepspor Kulübü Başkanlığı, Güneydoğu Anadolu Tekstil ve Hammaddeleri İhracatçıları Birliği Başkanlığı, Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Tekstil Danışma Kurulu Başkanlığı, Gaziantep Tekstil Sanayi İşverenleri Derneği Başkanlığı, Gaziantep Serbest Bölge Kurucu ve İşleticisi Anonim Şirketi Başkanlığı, Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Serbest Bölgeler Kurulu Kurucu Başkanlığı, Gaziantep Sanayi Odası Meclis Başkanlığı, Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Yüksek Koordinasyon Kurulu üyeliği, Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Sanayi Konseyi üyeliği, TÜBİTAK Bilim Kurulu üyeliği ve Sanko Holding Yönetim Kurulu Başkanlığı yaptı. Abdulkadir Konukoğlu, halen Gaziantep Sanayi Odası Onursal Başkanlığı, Pamuklu Tekstil Sanayicileri Birliği Başkanlığı, DEİK Yönetim Kurulu üyeliği, Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Türkiye Tekstil Sanayi Meclisi Başkanlığı ve Sanko Holding Onursal Başkanlığı görevlerini yürütüyor. Üniversite ve meslek kuruluşları başta olmak

üzere çeşitli kurumlarca düzenlenen etkinliklerde, yarım asırlık iş hayatındaki birikimini toplumla paylaşan Abdulkadir Konukoğlu, Türkiye'nin ekonomik sorunlarına yönelik çözüm önerileri ve analizleriyle, iş dünyasında önemli bir referans kaynağı haline geldi. "Paylaşmak mutluluktur" anlayışı ile hareket eden ve "Rüzgâr durmuşsa küreklere asılın" sözü ile çalışma azmi ve mücadeleci yönünü ortaya koyan Konukoğlu, şimdiye kadar 2 kez Milli Prodüktivite Merkezi'nce olmak üzere, ülkenin önde gelen yayın kuruluşları, sivil toplum örgütleri ve üniversiteler tarafından yılın en iyi işadamı, yılın en iyi işletmecisi, yılın girişimcisi, yılın altın adamı, yılın en başarılı işadamı, stratejik vizyon sahibi işadamı, yılın sanayicisi ve 5 kez Anadolu'nun "En etkili İş İnsanı" ödülünü aldı. Konukoğlu, yaptırdığı okullar ve sağladığı burslar nedeni ile Eğitime Hayat Verenler Onur Listesi'ne de alındı. Halkın refahı, eğitimi, mutluğu ve sosyal gelişimi için yararlı hizmetlerde bulunan Konukoğlu'na, Türkiye Büyük Millet Meclisi Başkanlığı'nca Üstün Hizmet Ödülü, Gaziantep Üniversitesi'nce Fahri Doktora Unvanı ve Toplumsal Duyarlılık Ödülü, Vakıflar Genel Müdürlüğü'nce de Vakıf İnsan Ödülü verildi. Konukoğlu, evli ve üç çocuk babasıdır.

**TİRYAKİOĞLU** LİSTEDE YERİNİ ALDI

Tiryaki Holding Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Tiryakioğlu, Ekonomist dergisi tarafından yapılan Anadolu'nun En Etkin 50

İş İnsanı araştırmasında yer aldı. Tiryakioğlu, iş dünyasındaki başarılarının yanı sıra sivil toplum örgütlerinde üstlendiği görevlerle de en etkin isim olma özelliğini sürdürüyor. Ekonomist dergisi tarafından her yıl gerçekleştirilen Ankara, İzmir ve İstanbul dışında kalan illeri kapsayan araştırmanın temel kriterini, seçilmiş olan isimlerin bulundukları bölgenin ekonomik ve sosyal gelişimine katkıda bulunmuş olmaları oluşturuyor. Anadolu'ya yön veren en etkin 50 iş insanı araştırmasında listede yer alan Ahmet Tiryakioğlu, Gaziantep Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı olarak da birçok önemli projeye imza atıyor. Tiryakioğlu ailesi 1980 yılında baba Ali Tiryakioğlu tarafından Gaziantep'te küçük bir mercimek işleme tesisiyle iş hayatına başladı. 1992 yılında ikinci kuşak temsilci Ahmet Tiryakioğlu'nun şirkete gelmesiyle kurumsallaşma ve yurtdışına açılma süreci başladı. 500 milyon dolarlık ihracatıyla Türkiye'nin en büyük tarım ürünleri ihracatçısı olan Tiryaki Grup'un 2013 cirosu 1 milyar 405 milyon dolara ulaştı. 2014'te bu rakamı 1 milyon 580 bin dolara çıkarmayı hedefleyen şirket 683 kişiye istihdam sağladı. Ahmet Tiryakioğlu, STK'lerde de çok etkin bir isim. Halen Gaziantep Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı olan Tiryakioğlu, TOBB bünyesinde Strateji Geliştirme Yüksek Kurulu üyeliği ve Ticaret Borsaları Konsey üyeliği görevlerini yürütüyor.

**TARKAN KADOOĞLU** 41. SIRADA YERİNİ ALDI

Kadooğlu Holding Yönetim Kurulu Başkanı ve TÜRKONFED Başkanı Tarkan Kadooğlu, bir ekonomi dergisinin 'İş Dünyasına Yön Veren Türkiye'nin

En Etkili 50 İş İnsanı" listesinde yer aldı. Businesslife Dergisi'nin araştırmasında, Kadooğlu Holding Yönetim Kurulu Başkanı ve TÜRKONFED Yönetim Kurulu Başkanı Tarkan Kadooğlu, 41 sıradan listeye girmeyi başardı. Kadooğlu, Gaziantep'ten listeye giren 3 sanayiciden biri oldu.

**KADOOĞLU KİMDİR?**

Türkiye'nin iş dünyasına yön veren en etkili işadamları arasında 41. sırada yer alan Tarkan Kadooğlu, iş hayatında birbiri ardına başarılara imza attı. Cizre'den başlayan yolculuğunda büyük bir başarı hikâyesi gerçekleştiren Kadooğlu, Gaziantep'te atılım gösterdi, İstanbul'da ise Türkiye'nin tanıdığı işadamı oldu. TÜSİAD'ın Güneydoğu'dan ilk yönetim kurulu üyesi olan Kadooğlu, son dönemde ismi sıkça konuşulan işadamları arasında yer alıyor. Kadooğlu, son olarak, Türk Girişim ve İş Dünyası Konfederasyonu'nun (TÜRKONFED) yeni başkanı oldu. 1977'de kömür ticareti yaparak iş hayatına atılan ve büyüyen Cemal Kadooğlu'nun 6 çocuğundan biri olan Tarkan Kadooğlu, Güneydoğu'dan seçilen ilk TÜSİAD Yönetim Kurulu üyesi olarak dikkatleri üzerine çekmişti.

# GAZİANTEP'TE BAŞLAYAN ŞÖLEN TÜM DÜNYAYA YAYILDI!

şölen

Şölen Gaziantep'te doğdu. Yenilikçi ruhuyla herkese benzersiz anlar ve lezzetler sundu. Şölen, bugün Türkiye'nin en fazla çikolata ihracatı yapan dünya markası.

Bize lezzetin ruhunu hissettiren Gazianteplilere teşekkür ederiz.

Biscolata LOKKUM LUPPO MiLanGo Nutymax OZKO Greta WAPPS

# Eğitimde Cinsiyet Oranı Artıyor

Abdullah Damar - Eğitimci

***Türkiye, ilk ve ortaöğretimde cinsiyet eşitliğinin sağlanması bakımından UNESCO'nun Herkes için Eğitim 2015 hedefini gerçekleştirmesi riskli görülen 24 ülkeden birisi olarak görülmektedir.***

Toplumsal cinsiyet eşitliği, kadınların ve erkeklerin toplumsal yaşamın her alanına eşit katılımları olarak ele alınmaktadır.

Toplumsal cinsiyet eşitliği konusunda çeşitli çalışmalar yapan TÜSİAD, kadınların eğitim, çalışma yaşamı ve siyaset alanlarının dışında kalışının nedenlerini sorguladığı; AB'ye adaylık sürecimize kadın-erkek eşitliği politikaları açısından baktığı, mevcut sorunlar ve engeller hakkında çözümler önerdiği, hem ülke düzeyinde hem de Avrupa Birliği üyeliği açısından değerlendirerek gerçekleştirmeyi hedeflediği çalışmalarda şu tespitleri yapıyor (TÜSİAD, 2008).

- Kadınların güçlenmeleri ve özgürleşmeleri için "yeterli" olmayan ancak "gerekli" olan koşulun eğitim, çalışma yaşamı ve siyasete eşit katılımları olduğu;

- Bu alanların tümünün toplumsal cinsiyet temelli ayrımcılık ve eşitsizlikleri barındırdığı;

- Kadınların toplumsal konumlarının yükselmesi ve güçlenmeleri için eğitim, işgücü piyasası ve siyaset alanlarına katılmalarının gerektiği, ancak bu alanlar üzerinde makro-ekonomik ve toplumsal değişmelerin yoğun etkisinin olduğu; bu nedenle çalışmanın her aşamasında dünyanın ve Türkiye'nin makro ekonomik art alanının ve buradaki değişmelerin dikkate alınması gerektiği;

- Kadınların eğitim, çalışma yaşamı ve siyasete katılımlarını ve bu yolla kadın-erkek eşitliğini tartışmanın, ataerkil sistem ve ideolojiye gönderme yapılmadan gerçekleştirilemeyeceği.

Bu anlamda, Türkiye'nin eğitimde önde gelen hedeflerinde herkesin kaliteli bir ilköğretimi ve ortaöğretimi tamamlaması yer al-

maktadır. Bu konuda Milli Eğitim Bakanlığı ve diğer kamu kurumlarınca yürütülen çalışmalar ve çeşitli sivil toplum kuruluşlarının gerçekleştirdikleri kampanyalarla, özellikle ilköğretimde okullaşmada önemli kazanımlar elde edilmiştir. Fakat yürütülen bütün çalışmalara rağmen eğitimde cinsiyet eşitliğinin bütün bölgelerde aynı oranda olması hedefine ulaşması anlamında yeterli olduğu söylenemez.

Bu arada Milli Eğitim Bakanlığı, eğitimde cinsiyet oranlarını da içeren 2014-2015 Örgün Eğitim İstatistikleri'ni açıkladı (MEB, 2015). Bu istatistiklerde örgün eğitimin bütün kademelerinin ayrıntılı bir şekilde fotoğrafını görmek mümkün. Ancak ülkemizdeki eğitimde cinsiyet oranlarına geçmeden önce EFA 2012 Küresel İzleme Raporu'nda (UNESCO, 2015) hedef olarak belirlenen "Eğitimde cinsiyet eşitliğinin sağlanması" konusundaki bazı tespitlere bakmak gerekiyor. Bu tespitler şu şekildedir:

- 2000 yılından beri kız ve erkek çocuklarının okula kaydolması konusunda büyük ilerleme görülmüş olsa da eğitim fırsatları ve çıktılarında eşitliğin sağlanması için daha yapılması gereken çok şey vardır.

- Bugün hâlâ 68 ülke ilköğretimde cinsiyet eşitliği endeksine ulaşmamıştır. Bu ülkelerin 60 tanesinde kız çocukları dezavantajlıdır.

- Ortaöğretim düzeyinde, 97 ülke henüz cinsiyet eşitliği endeksine ulaşmamıştır ve bunlardan 43 tanesinde kız çocukları dezavantajlıdır. Pek çok Arap, güney ve batı Asya ve Afrika ülkesinde cinsiyet eşitsizliği kız çocuklarında görülürken, Latin Amerika ve Karayipler, Doğu Asya ve Pasifik bölgelerindeki ülkelerde erkekler dezavantajlı gruptadır.

- Uluslararası öğrenme ölçümleri kız çocuklarının okuma performanslarının ilk ve ortaöğrenimde erkek çocuklarından daha iyi olduğunu göstermekte ve aradaki fark açılmaktadır. Buna karşın erkeklerin pek çok ülkede matematikte avantajlı olduğu görülmekte ve bu durum farkı daraltmaktadır.

Türkiye, ilk ve ortaöğretimde cinsiyet eşitliğinin sağlanması bakımından UNESCO'nun Herkes için Eğitim 2015 hedefini gerçekleştirmesi riskli görülen 24 ülkeden birisi olarak görülmektedir.

Yazılarımızda, MEB'in eğitim

***Ülkemizde eğitimde cinsiyet oranının öğretim yılları itibarıyla yükseldiği; ilköğretimde eşitliğin sağlandığı, ortaöğretimde yüzde 95'i aştığı ve yükseköğretimde yüzde 90'lara yaklaştığı görülmektedir.***

politikalarına ve uygulamalarına genellikle eleştirel yaklaşıyoruz. Ancak, MEB istatistiklerinde kimi olumlu göstergelerin olduğunu söyleyebiliriz. Bu göstergelerden biri de; belirli bir öğretim yılında ilgili öğretim türünün kız çocuk brüt okullaşma oranının, aynı öğretim yılında ilgili öğretim türünün erkek çocuk brüt okullaşma oranına olan göreli büyüklüğünü gösteren, cinsiyet oranıdır. Ülkemizde eğitimde cinsiyet oranının öğretim yılları itibarıyla yükseldiğini; ilköğretimde eşitliğin sağlandığını, ortaöğretimde yüzde 95'i aştığını ve yükseköğretimde yüzde 90'lara yaklaştığını ifade edebiliriz. Eğitimde cinsiyet oranı yıllar itibarıyla şu şekildedir;

Öğretim yılı ve eğitim seviyesine göre cinsiyet oranı

| | İlköğretim | Ortaöğretim | Yükseköğretim |
|---|---|---|---|
| 1997/'98 | 85,63 | 74,70 | 69,58 |
| 1998/'99 | 86,97 | 75,50 | 69,44 |
| 1999/'00 | 88,54 | 74,74 | 70,96 |
| 2000/'01 | 89,64 | 74,41 | 73,56 |
| 2001/'02 | 90,71 | 75,87 | 75,17 |
| 2002/'03 | 91,10 | 72,32 | 74,33 |
| 2003/'04 | 91,86 | 78,01 | 74,09 |
| 2004/'05 | 92,33 | 78,72 | 74,66 |
| 2005/'06 | 93,33 | 78,76 | 77,20 |
| 2006/'07 | 94,11 | 79,65 | 77,65 |
| 2007/'08 | 96,39 | 85,81 | 78,74 |
| 2008/'09 | 97,91 | 88,99 | 80,08 |
| 2009/'10 | 98,91 | 88,59 | 83,38 |
| 2011/'12 | 100,42 | 89,74 | 86,24 |
| 2012/'13 | 100,59 | 94,15 | 88,05 |
| 2013/'14 | 100,82 | 94,59 | 89,24 |
| 2014/'15 | 100,57 | 95,40 | |

Bu oranlar UNESCO ölçütleri olan cinsiyet eşitliğinden henüz uzak olmasına rağmen yıllar itibarıyla düzenli artışlar sağlanması açısından önemlidir. Eğitimdeki cinsiyetçi eşitsizlikler ekonomik, sosyal, ailevi ve yapısal bileşenler içeren karmaşık ve sosyolojik bir sorundur. Sürdürülebilir, adil ve kalkınmış bir toplumu inşa etmede kadının güçlendirilmesi ve kadın-erkek eşitliği, bütün insanlar için politik, sosyal, ekonomik, kültürel ve çevresel güvenliği başarmanın önkoşuludur.

Bu anlamda zorunlu eğitimin 12 yıla çıkarılmasının cinsiyet oranının eşitlenmesi bakımından kaldıraç etkisi yapacağını düşünüyoruz. MEB, geçmiş yıllarda kız çocuklarının okullaşmasıyla ilgili çeşitli kampanyalar yürütmüş ve başarı sağlanmıştı. Umarız bu çalışmalar artarak devam eder ve kısa sürede eğitimin her kademesinde istenilen eşitliğe ulaşılır.

Kaynaklar

*MEB, (2015) 2014-2015 Örgün Eğitim İstatistikleri. http://sgb.meb.gov.tr/www/mill-egitim-istatistikleri-yayimlanmistir-orgun-egitim-2014-2015/icerik/155 Erişim Tarihi: 02.05.2015*

*TÜSİAD, (2008). Türkiye'de Toplumsal Cinsiyet Eşitsizliği. İstanbul.*

*UNESCO, (2015) Herkes İçin Eğitim 2012 Küresel İzleme Raporu www.unesco.org.tr/dokumanlar/egitim/2012 Erişim Tarihi: 02.05.2015*

# NEYZEN®
YAPI MARKET

## Ev'de, İş'te, ne istersen Neyzen'de...

"Güçlü Bayiliklerimiz, %100 kurumsal yapımız, geniş ürün grubu, onbinlerce ürün, ücretsiz nakliye, yazılı teklif, onaya istinaden sevk, her zaman ulaşabileceğiniz kurumsal müşteri temsilcilerimiz ile ihtiyaçlarınızı karşılayabiliriz."

Baupor EPS Isı Yalıtım Sistemleri · STARPOR EPS Isı Yalıtım Sistemleri · Starfix · Bitutec · weber · KYK · IZOCAM · KÜTAHYA · ORKA

PERA · newarc · YAPKIM · ferre · Adell · Marshall · İZMİR FIRÇA · hakan · akçalı · dura-tiles · AKGUN SERAMIK

UKS · PASS · doğrular · Turkuaz · CEM · BAYLAN · AKG GAZBETON · AK TUGLA · HydroCabin · kronotex · DAMVA

Ege Duş · asil. · MESA TEKNIK · TEMPY · Vela · ISONEM · KNAUF INSULATION · Senpres

NEYZEN® YAPI MARKET

**Genel Müdürlük & Lojistik Merkezi**
Selahaddin Eyyubi Mah. 1342. Sok
No:44 Esenyurt/İSTANBUL

www.NeyzenYapi.com
info@neyzenyapi.com

444 7 027

Bir Özyurtlar kuruluşudur

# Nizip ve Niziplilerin Nasıl Tanınıyor?

Kemal CENGİZ - Araştırmacı -Yazar

**Merak edip, düşündünüz mü?**

''Yaşadığınız kentin (ilin, ilçenin) sosyo-kültürel, sosyo-ekonomik özellikleri ve kent yapısı hakkında; içinde yaşayan sizler ile uzağınızdaki, yakın çevrenizdeki (ülke, il, ilçe) insanları, sizler hakkında (geçmişte ve de şimdi) neler düşünmüşler, neler düşünüyorlar'" diye hiç merak ettiniz mi?

Ben bir Nizipli olarak merak ettim. Bir Nizipli olarak dışımızdaki insanların, Nizip ve Niziplilerin hakkındaki izlenimlerini, tespitlerini araştırdım. Bizi nasıl tanımışlar, tanıyorlar; tavır ve davranışlarımızı hangi kıstaslara dayandırarak betimliyorlar; doğamız, yaşam tarzımız ve sosyo-kültürel özelliklerimiz hakkındaki olumlu ya da olumsuz manada ki tespitlerini buldum ve örnek olsun diye, sizlerle paylaşmak istedim.

"Kişi (el, iş), kişinin aynasıdır" özdeyişinden hareketle bu konuya biraz değinmek ve Nizip ve Niziplilerin hakkındaki eloğlunun görüşlerini, bire bir sahiplerinin ağzından duymuş (rahmetli olmuş veya el an yaşayan) hemşerilerimizin anlattıklarını (ki yaşı altmışın üstünde olanların genelde bildikleri tanımlamaları) hatırlatmak ve genç kuşak Niziplilerin de bu konuda bilgi sahibi olmalarını istedim.

Bazı aynalar ki özellikle de sırrı dökülmüş olanlar tabii ki, gerçekleri doğru yansıtmazlar, yansıtamazlar. Yani, genelde flu (bulanık), özde abartılı ya da yergili bir şekilde yansıtırlar. Ben, bu tür olasılıklar içeren deyiş ve ifadeleri eleyerek sırrı sağlam aynalardan yansıyan görüntüleri, tespit ve anlatıları sizlerle paylaşıyorum.

**Vay neymişiz, neymişiz de El gözüyle nasıl biliniyormuşuz!**

**Ünlü Türk seyyah Evliya Çelebi'den Nizip'e dair iki ayrı (çelişkili) Nizip tasviri:**

1- Evliya Çelebi, 1648 yılında Şam'dan Anadolu'ya geçerken Nizip'e uğramış ve izlenimlerini Seyahatname'sine söyle yazmıştır:

"Nizip, Fırat Irmağı'nın batı yönünde, çöl içinde, yüksek bir dağın eteğinde, hanlı, camili, hamamlı, küçük çarşılı, mamur bir kasaba olup, bağı bahçesi yoktur."

2- Evliya Çelebi, 1651 yılında Nizip'te ağaç ve ormanlıklardan gökyüzünü göremediğini ve ceylanların mekânı olduğunu, seyahatnamesinde yazmıştır.

**Akıl almaz bir mekân tasviri…**

"Balgız"lı (önceleri Balkız, şimdilerde Belkıs) Seyit Cantürk; "Bir zamanlar Nizip, Karkamış ve Balgız bir bütün imiş! Sokak kedileri damdan dama atlayarak Karkamış'tan Nizip'e, Nizip'ten Balgız'a gider gelirlermiş! Bunu bana dedem anlattı. O da, Nizip yerleşkesinin büyüklüğünü, büyük dedesinden duymuş."

80'li yıllarda, yaşı 80'in üzerindeki kadınlı erkekli birçok Nizipliye böyle bir tanımlamayı büyüklerinizden duydunuz mu, sorusunu yönelttim. Cevapları. Seyit Cantürk'ün dedesini teyit ediyordu. Ama bana hâlâ ironi gibi geliyor!

**Nohut Dürümü**

**Yoksulluk görüntüsü mü, kahvaltı kültürü mü?**

80'li yıllarda, Diyarbakırlı toptancı esnaflarından Şaban Lazkan, yıllardır sattığı Nizip sabunlarının nasıl üretildiğini görmek ve Nizip'i

tanımak için geç vakit Nizip'e gelir. Turistik otelde yatar ve sabah namazından sonra Postana Caddesi, Uzun Çarşı ve sebze hali civarlarını gezdikten sonra Saraç'ın Yokuşu'ndan, Küçük Sanayi Sitesi'ne kadar turlar. Ülfet'i, Güvenal ve Turna Yağları fabrikalarını gezer. 3-5 de sabunhaneye uğrar ve sabun siparişleri verir. Benim ile yaptığı alışverişten sonra; "Kemal Bey, ben Nizip'i zeytinyağı ve sabun sanayilerinden dolayı zengin bir ilçe olarak tasavvur ederdim! Ama bu sabah gördüm ki, Nizipliler her fırının önünde kuyruk oluşturup nohut ekmek yiyorlar. Ve ben, halkınızın bu yoksulluğunu Nizip'e ve Nizip'in zenginliğine yakıştıramadım!" dedi. Güldüm ve dedim ki: "Şaban efendi, nohut-ekmek dediğinin adı, nohut dürümüdür. Nizip'in kahvaltı türlerinden biridir. Gaziantep'in cartlak dürümü kadar meşhurdur. Zenginimiz de, fakirimizde zevk alarak iştahla yer."

## Nizip'e doğudan ne gelir?

Nizipli atalarımızın genel kanısı şudur ki, Nizip'e doğudan 3 şey gelir:

**1- Biri karayeldir.**
**2- Biri arsız, hırsızdır.**
**3- Biri sarıklı hocadır.**
**Kilis'in kızı**
**Nizip'in tozu…**

Gaziantep'in yerli halkınca bilinen bu sözü, ben ilk kez 1970'li yıllarda rahmetli Fındık Mehmet'ten (Ali, Avni ve Mustafa Fındık'ın babalarından) duydum.

Ellili yıllarda İstanbullu bir işadamı alışveriş yaptığı Gaziantepli müşterisine, '"Kilis ile Nizip iki büyük ilçeniz. Oralara da gitsem iş çıkarabilir miyim? Esnafları nasıldır, ilçelerin neleri meşhurdur" diye sorunca, Antepli: "Esnaflarının huyuna husuna bir şey diyemem, ama benim bildiğim Kilis'in kızı, Nizip'in tozu meşhurdur" der.

## Nizip'te ne var ki!..

Anlatan Osman Akdoğdu (Nizip'in ilk tenekeci esnaflarından rahmetli Tenekeci Ökkeş'in büyük oğlu): Kamil Çavuş'un (Şilte Kamil'in) oğlu Kel Ahmet (Yılmaz) 1960'lı yıllarda gittiği İzmir'de ikamet edip, aşçılık yaparken, 80'li yıllarda kendisini ziyaret eden bir grup Nizipli (ki eski samimi arkadaşları), "Ahmet Usta uzunca bir zaman İzmir'desin. Nizip'i özlemedin mi? Artık gelmeye niyetin yok mu" diye, sormuşlar. Ahmet Yılmaz: "Nizip'in nesi var ki özleyeceğim, ölü salasından, motor gürültüsünden başka?" demiş.

## Yeriiiii bre Nizip harcı…

Nakleden Osman Akdoğdu.

Kör İsmet'in babası eşekçi Mustafa (Okşar), 1948'de Gaziantep'in Üzümcü Hanı'nda gezerken bir esnafın, müşterisine !yeri de get Nizip harcı!" dediğini duyar.

Mustafa Okşar, Antepli esnafın "Nizip harcı" ifadesini merak eder. Esnafın dükkânına girer ve arkadaş, kızmayacaksan sana bir şey soracağım, der. Antepli esnaf "iki dene sor aaam" der. Mustafa Okşar. !Biraz önce birine 'de yeri get Nizip harcı' dediniz. Ben bunun manasını çözemedim. Ne anlama geldiğini, ne demek istediğinizi anlamadım, rica etsem izah eder misin?" der.

Antepli esnaf, önce "nerelisin aaam?" der.

Mustafa Okşar, Nizipli olduğunu söyler.

Antepli esnaf, '"Bak Nizipli kardaş!" der, "bir dünyaya sığmayan Nizip'e sığar… Bir dünyanın kabul etmediğini Nizipli kabul eder… Ben o müşterinin alışveriş tavrını beğenmediğim için Nizip'e saldım!.." diye açıklar sözün anlamını.

## İnsanı muzip…

Anlatan ve han duvarına yazılan yazıyı 1950'li yıllarda okuyan, rahmetli Çarkçı (bıçak, makas bileyicisi) Kasım Özberk:

1918-20 yılları arasında, Arap bir seyyah Mahli'nin Hanı'nda (şimdiki Yıldız Hamamı'nın olduğu yerde) birkaç gece konaklamış. Yattığı odanın duvarına, son gece, Osmanlı harfleriyle şu mısraları yazmış:

**"Gezdim dağı, sahrayı**
**Önüme bir Nizip çıktı**
**Dağı hoş, bahçesi hoş**
**İnsanı muzip çıktı"**

Özetle ve özellikle derim ki, bu konularda daha ciddi çalışmalar için şu kıstaslar baz alınmalıdır: İnsanlar doğdukları ve içinde yaşadıkları yerleşim alanlarının coğrafik, demografik ve sosyolojik yapısı konularında "azdan çoğa" bilgi edinmez ve tarihsel özelliklerini öğrenmezlerse, yaşadıkları kentlere (yaşam alanlarına) anlam yükleyemezler ve hatta "birçok konuda" kentlerinin kültürüne uyum sağlayamazlar.

## Kökü Nizip'te, dalları Antep'te…

1970'li yıllarda Sülo Ali'nin (Ali Alkan) anlatımı: Halepli zeytinyağı tüccarı Hacı Halit ile alışveriş sonrası sohbet ederken, "Ali Efendi, Haleplilerce Nizip, zeytin ve fıstık ormanları ile ünlüdür. Benim

anlamadığım, bölgenizde en çok fıstık ağacı ve hasılatı Nizip'teyken neden adı Nizip fıstığı diye anılmıyor da, Antep fıstığı diye anılıyor" türünden bir soruya muhatap oldum. Biraz düşündükten sonra, "Fıstığımızın kökü Nizip'te ama dalları Antep'in üstünde" dedim.

# Eğitim ve Yerel Kültür

Hüseyin ALDOĞAN
*Araştırmacı Yazar Danışman ve Genel Koordinatör*

Medeniyetlerin yaşadıkları coğrafyalar da varlıklarını devam ettirmeleri kendi öz kültü değerlerinin yaşatıp korumaları ile mümkündür. Tarih boyunca özellikle yerel kültür değerlerini yaşatılıp korunması pekte kolay olmamıştır. Buna en büyük etken göç ve göçe bağlı olarak meydan gelen temel değişimlerin yaşanmış olmasıdır. Bu değişimler ekonomik, sosyal ve kültürel sonuçlar olarak tarihe mal olmuştur.

Çağımızın bilim ve teknolojik hızlı değişimleri, yeni sorunların oluşumunu da beraberinde getirmektedir. Çünkü bu güncel, hatta saatlik değişimlere bireyin veya topumun yetişmesi, değişimleri kabullenmesi ve uyum sağlaması her zaman mümkün olmamaktadır. Çağımız da global kültür değişim şemsiyesi altında varlıklarını devam ettirmekte zorlanan yerel kültürlerin varlığı kaybolmakla karşı karşıyadır. Bu kayıpların önlenmesi yerel kültür aktörlerinin kendi aralarında örgütlenerek, ulusal kültür bütünlüğünün oluşumuna kadar uzanacak politikaları belirlemelerinde rol almaları ile gerçekleşebilir.

Yerel kültürlerin yaşaması konusunda özveride bulunan birey ve kuruluşların sistemin ortaya koyduğu yasal düzenlemelerle teşvik edilmesi, yerel kültürel değerlerinin yaşatılması için gönüllülük düşünce bakışına sahip yeni katılımcılar oluşturacaktır. Kitlesel sosyal yaşam içinde kendilerine yer bulan birey ve gruplar, yeni kuşaklara da örnek olup onlarında bu mücadeleye katılımlarına öncüllük etmiş olacaklardır. Farklı görüş ve yaşam alışkanlıklarına sahip olan kitleler; birbirinden oldukça farklı kültürel dünya görüşlerine dayanan ve kendi imkanları oranında maddi manevi katkılar sağlayacak bir bütünlük olarak varlıklarına devam edeceklerdir. UNESCO'nun araştırmalarına göre yerel kültürün yaşamasında ki en büyük iletişim aracı olan dilerin Türkiye'de konuşulan 15 dil yok olma tehlikesi ile karşı karşıya. 3 dil ise çoktan yok olmuş durumda...* Yerel kültür konusunda önemli faktörlerden Yerel Yönetim ve Yerel Sivil Toplum kuruluşlarının önemi göz ardı edilemez.

Aynı coğrafyada yaşayan ve farklı yerel kültürlere sahip toplulukların bir arda yaşamaları, birbirlerinin farklı farklı kültürel değerlerini kabullenmeleri için bir uzlaşı kültürünün benimsenmiş olmaları gerekir. Bu uzlaşı anlayışından toplulukların uzlaşmamalarının ana nedeni eğitimdir. Eğitim düzeyleri düşük olan toplulukların uzlaşmaları çok zordur. Bu bakış açısının en küçük sosyal yaşam topluluğu olan aileden başlamış olması çok çok önemlidir. Buda eğitimle mümkündür. Toplumların sınıf katmanları arasında ki farklılıkların giderilmesi bile eğitim düzeyine dayalı bir uzlaşı kültürü ile mümkün olacaktır.

Tarihin akışı içinde yerel kültürlerin yaşatılmasında uzlaşı kültürünün önemi günümüzde de büyük önem taşımaktadır. En önemli faktörlerden birisi ise uzlaşı kültürünü sistemin işleyişi için de resmi veya özel kurum ve kuruluşlarca benimser bireylerin yetişmiş olmasıdır.

Özellikle son beş-on yıldır yöresel kültürlerin yaşanması için yapılanlar sevindirici, lakin yapılanların aynı ilin sınırları içinde dahi farklı kurum veya kuruluşlarca farklı farklı yapılması, beraberinde hoş karşılanmayan sorunların da kamuoyu gündemine taşınmasına neden olmaktadır. Yerel bir koordinasyonun oluşturulması zorunludur. Bu kent yaşamının karmaşık yapısı ve sosyo-ekonomik anlamında yaşanan sorunları bu konuda temel etkenler olarak da kabul edilmelidir. Çünkü kitlelerle şehre göç eden kültür değerleri, yeni bir sosyolojik yaşam yansımasıyla karşı karşıya kalmaktadır. Anadolu coğrafyasında "Tanzimat'tan beri bir kültür seferberliği içinde."** varlıklarını davam ettirmeye çalışan yerel kültürlerin yaşadığı tarihi sürecin günümüz sonuçları pekte iç açıcı değildir. Ülkemizde geleneksel yaşam, kırsal kesimden kente çok hızlı taşıdığından temel sorunları çözecek sürecin uyumu kısa olmuştur. Toplumsal yönetim anlayışlarının uzun süreli siyasal ve ekonomik istikrarların uyum sürecinin oluşumunda oynayacağı rolün istenilen seyirde devam etmemiştir bu ise yerel kültürlerin yeni sorunlarla karşı karşıya kalmasına neden olmuştur.Bu etkenlerden önemli olan bir diğeri ise ülkemizin evrensel anlamda bulunmuş olduğu coğrafyada yaşanan siyasal, sosyal ve ekonomik değişimlerden etkilenecek bir jeolojik yer ve öneme sahip olmasıdır. Bugün Ön Asya coğrafyasında yaşanan siyasal gelişmelerin olumlu ve olumsuz sonuçlarının ülkemizdeki sosyal kültürel ve ekonomik değişimlerin etkilemediğini söylemek pekte doğru olmayacaktır. Bu etkinin değişimlerini yerel kültürler üzerinde ki yansımaları ilerleyen süreçte mutlaka yaşanacaktır.

Gaziantep bu coğrafyada yerel kültür farklılıklarını tarih boyunca kendi içinde kabullendirmek ve kabullenmek suretiyle kentsel bütünlüğünü zenginleştirmiştir. Bu nedenle farklı kültür gruplarının severek yaşamına devam eden bir kent olma özelliğini korumaya devam etmektedir.

** (Vatan Gazetesi /21.02.2012*
*** (C.Tanyol yeni Sabah 01.Eylül 1953)*

# ALTINÇELİK®

## PARA KASALARI VE GÜVENLİK SİS. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

*Tek Güvenceniz...*

1974'den beri

TÜV ISO 9001

DIN EN ISO 9001:2000

HER ŞEY GÜVENDE OLDUĞUNDA DEĞERLİDİR...

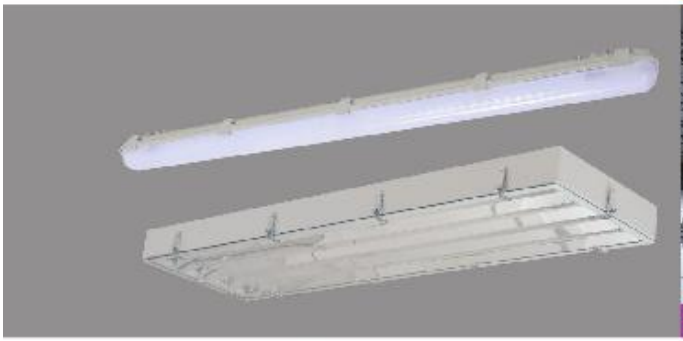
FABRİKA: Firüzköy Bağlarıçi Mevkii Mezarlık Üst Cad. No: 32 Avcılar / İST
Tel: +90 (0212) 423 92 68 (pbx) Fax: +90 (0212) 423 92 70
ŞUBE: Gümüşpala Mah. E-5 Yan Yol Üzeri Şükrübey Metrobüs Durağı Karşısı No: 172 Avcılar - İST
Tel: +90 (0212) 509 99 00 - 509 80 70 Fax: +90 (212) 509 80 71
ŞUBE: Mollafenari Mah. Mesih Mehmet Paşa Sok. No: 11 Çemberlitaş - İST
Tel: +90 (0212) 528 41 12 Fax: 528 42 31
www.altincelik.com e-mail: info@altincelik.com

# Pelsan
LED Aydınlatma

*M. Reşit Göğüş*

*Pelsan ışığı ile doğru, verimli ve ekonomik aydınlanırsınız.*

*%100 Türk mühendis ve işçisinin Türkiye'de ürettiği ürünlerle dünya markaları liginde AR-GE, yenilikçilik ve verimlilikte ülkemizi temsil ediyoruz.*



Pelsan Aydınlatma Gaziantep Bayi

ARTA AYDINLATMA ELEKTRİK SANAYİ TİC. LİMİTED ŞİRKETİ
Mücahitler Mah. 52019 Nolu Sok. No:15 A/B Şehit Kamil Gaziantep
Tel: 0342 324 47 37 - 0342 324 47 39

sistemçelik®
YAPI SİSTEMLERİ

www.sistemcelik.com

TÜRK YAPISAL ÇELİK DERNEĞİ

**Merkez Adres**
Alemdağ Cad. No.: 104
K. Çamlıca • Üsküdar • İSTANBUL • TÜRKİYE
Telefon• +90 (216) 329 09 27 Faks• +90 (216) 329 31 59
Mobil Santral• +90 (533) 310 97 16

**Fabrika Adres**
Marmara Geri Dönüşümcüler Sanayi Sitesi Ayçiçek Sokak No.: 26
Şekerpınar • Çayırova • KOCAELİ • TÜRKİYE
Telefon• +90 (262) 658 16 36 Faks• +90 (262) 658 16 35
Mobil Santral• +90 (532) 748 34 55

# OKUL BAŞARISI VE AİLE

Melis Tümer Süyür / Uzman Psikolog

***Uzman psikolog Süyür: " Anne baba olmanın okulu yoktur ama çocuk yetiştirmenin bilimsel ilke ve yöntemleri vardır. Bu ilkeler çoğunlukla evrenseldir."***

Özel Sani Konukoğlu Hastanesi Uzman Psikoloğu Melis Tümer Süyür, günümüzde anne babaların çocuklarının yetiştirilmesine daha çok özen gösterdiğini belirterek okul başarısında ailenin çok büyük bir rolü olduğunu söyledi. Ebeveynlerin en büyük hedefinin çocuklarına mutlu bir gelecek hazırlamak olduğunu, her anne-babanın bunu yerine getirirken çocuğunun tüm ihtiyaçlarını karşılamak istediğini anlatan Süyür, anne baba olmanın okulunun bulunmadığını, bu iş bir beceri, bir sanat işidir denildiğini, ancak çocuk yetiştirmenin bilimsel ilke ve yöntemleri olduğuna vurgu yaptı.

Bu ilkelerin çoğunlukla evrensel olduğunu, çağdan çağa bazı değişimler gösterse de, temeldeki ilkelerin büyük bir farklılık taşımadığını belirten diyen Süyür, "Aile çocuğun gelişimindeki ilk eğitimci ve etkili olan ilk çevre olduğu için okul başarısında da çok önemli bir yer tutar. Okullarda verilen eğitim-öğretim çalışmaları, ailedeki eğitim ve öğretimle desteklenmeli. Başarısında ailenin çok önemli katkıları bulunan çocuk, sevgi, güven ve destekle adımlarını daha sağlam atar. Ailenin bu bilinçle hareket etmesi gerekir. Aile ancak bu mantıkla yola çıktığında çocuğuna istediklerini verebilir ve ondan istediklerini alabilir" dedi.

Ailelerin çocuklarını iyi tanımaları ve ondan yapabileceği düzeyde verim beklenmesini isteyen Süyür, önerilerini şöyle sıraladı:

ÖNERİLER

Çocukların sürekli bir büyüme ve gelişim içinde olduğunun unutulmaması gerekir. Ergenlik çağına özgü biyolojik, ruhsal ve toplumsal değişme ve gelişmeler ergenin davranışlarına yansır. Gençlik çağının fırtınalı ve zor olduğunun göz önünde tutulması gerekir.

Çocuğunuza değer verdiğinizi, ona güvendiğinizi, sorumluluklarını yerine getirebileceğinden emin olduğunuzu her fırsatta belirtin. Ona ve fikirlerine değer verin, onu dinleyin, okul ve çevresindeki sosyal faaliyetlere katılması için teşvik edin. Çocuğa karşı sabırla, soğukkanlılıkla, anlayışla ve

sevgiyle yaklaşın.

Bu özelliklere sahip bir yaklaşım, çocuğunuzla daha yakın bir ilişki kurmanızı sağlayacaktır. Yüksek sesle söylenen emir verici sözler, ağır eleştiriler ve azarlamalar asla fayda getirmeyeceği gibi çocuğunuzun sizden kopmasına ve uzaklaşmasına hatta birçok konuda yalana başvurmasına neden olacaktır.

Kıyaslamayın

Sürekli başkaları ile kıyaslanan çocukta özgüven eksikliği gelişir. Böyle çocuklar gelişmeye kapalı olur, olumsuz eleştiriler olumsuz davranışları da beraberinde getirir. Yapıcı ve teşvik edici her söz, çocukların bir adım daha ileri gitmelerini sağlar.

Çocukların başka çocuklarla kıyaslanmaması gerekir. Sevgi dolu ve ılımlı bir yaklaşımla, yapabilecek arkadaşça önerilerle iletilmek istenen mesaj tam olarak verilebilir. Çocuğa, isteklerin yerine getirmesi için baskı yapılmamalı.

Çocuğun eleştirilmemesi, bunun başkalarının ve özellikle de arkadaşlarının yanında hiç yapılmaması gerekir. Beğendiğiniz ve takdir ettiğiniz yönlerini ona söyleyin. Onu kendi yapısı ve kişiliği ile kabul edin.

Çocuğun yaşamında en önemli çevre, aile çevresi dir ve yaşamındaki en etkili örnekleri ailesinden alır.

Anne baba olarak tüm davranışlarınızla örnek olduğunuzu unutmayın. Çocuğunuza anne ve baba olarak farklı tepkiler göstermeyin. Eşinizle ortak hareket ederek tutarlı olun. Çocuğunuzun eleştirilerini dinleyerek makul şekilde cevaplandırın. Hatalarınızı düzeltme yönünde onunla tartışın, gerekirse özür dilemeniz bile çocuğunuzun gözünde sizi yüceltecektir.

Anne baba olarak alacağınız ortak kararlarla, davranışlarınızda her zaman doğru ve tutarlı olun. Çelişkili davranışlarınızla çocuğunuz her zaman bocalayacak ve doğruyu bir başkasında arayacaktır. Aile içi problemler, tartışmalar çocuğa yansıyarak, onun geleceğini de etkiler. Çocukların önünde yapılan tartışmalar, okul ve öğretmenler hakkındaki olumsuz eleştiriler çocukta bocalamaya, akademik başarısızlığa ve okuldan soğumaya neden olabilir.

'Ders çalış' uyarısının etkileri

Sürekli yinelenen "Dersine çalış" uyarısı çocukta olumsuz etki yapabileceği gibi, çalışma azmini de kırabilir. Doğru davranış çocuğun programlı çalışmaya alıştırılması, dinlenme, eğlence saatlerinin planlanması amacıyla yönlendirilmesi ve dersi öğrenmesi için çalışması gerektiğinin aşılanmasıdır.

Cinsel kimliğin oluşumu

Çocuğun arkadaş çevresi, onun gelişimi ve sosyal hayatının oluşumunda çok büyük bir etkendir.

Okul dışı zararlı arkadaşlıklar, farklı problemleri de beraberinde getirir. Zararlı alışkanlıkların bu yaşlarda büyük merak konusu olduğunu, kişiliklerinin oluşma döneminde yanlış yönlendirilebileceklerini unutmayın.

Yaşı itibarıyla çocuğunuzun cinsel gelişiminin başladığı ve devam ettiği yıllarda onların cinsellik ile ilgili sorabileceği sorulara hazırlıklı olun.

Soruları yalın ve dürüst bir şekilde makul olarak yanıtlayın. Cinselliğin, korkulacak ya da sır ve gizlerle dolu bir hale girmesini engelleyin. Bu konudaki ılımlı ve destek verici yaklaşım, çocuğun çevreden yalan yanlış bilgiler almasını engeller.

Bu çağdaki çocukların bedensel ve ruhsal gelişimleri doğru orantılı olmayabilir. Beden gelişiminin bir anda hızlanması, ruhsal gelişimin ise daha yavaş olması bazı hırçınlıklara ve sert tepkilere neden olabilir. Bunları anlayışla karşılamak ve mantıklı bir yaklaşımla aşılmasına yardımcı olmak, çocuğun cinsel kimliğini kazanmasında büyük önem taşır.

Okul yaşantısı ile ilgilenin

Derslerinde ve davranışlarında daha iyiye yöneltilebilmesi için öğretmenleri ile sıkı bir iletişim içinde bulunun, okulda gerçekleştirilen toplantılara mutlaka katılın, gelişimi ile ilgili konularda takipçi olun. Çocuğunuzun kılık ve kıyafetine, temizliğine özen gösterin. Okuldan döndüğünde, evde onu karşılayacak birinin olması, okuldan getirdiği sevinç ve üzüntü duygularını paylaşması açısından iyi olacaktır.

Çocuklarınıza iyi notların yanında zayıf not almasının da normal olduğunu ve çalışmakla durumun düzeltilebileceğini telkin edin. Ders çalışma ortamını hazırlamasına yardımcı olmak için uygun bir çalışma odası oluşturun. Eş dost toplantılarınızı onun programına uygun hale getirmeye gayret edin, ev işlerini ya da alışveriş sorumluluklarını ders çalışma saatlerinin dışında oluşturun.

Çocuğunuzun sağlık durumu ile yakından ilgilenin. Asılsız bedensel yakınmalarda bulunuyorsa bunların da dikkate alınması gerekir. Bu yakınmalar aslında onun, sorunlarını dolaylı olarak anlatış şekli olabilir. En iyi dinlenme, uyuyarak yapılan dinlenmedir. Sinir sisteminin dinlenmesi ve enerji toplayabilmesi uyumaya bağlıdır. Bu sebeple çocuğunuzun uyku saatlerinin düzenli olmasına önem verin.

Çocuğunuza yeteri kadar harçlık verin. Harçlığını mümkünse aylık veya haftalık olarak belirleyin. Böylelikle kendisini yönetmeyi öğrenecek, sorumluluk kazanacaktır. Bol bol öğüt vermek yerine, örnek davranışlarda bulunarak davranış değişikliğini hedefleyin.

Okula asla sinirliyken gitmeyin. Öfke öfkeyi doğurur. Çocuğu, okuldan mutsuz gelen her veli doğal olarak sinirlenir. Okul, bürokratik hiyerarşi sistemi ile yönetilir. Eğer sorun sınıf ortamında yaşanmışsa önce ilgili öğretmeni arayarak söylediklerini dikkatle dinleyin. Açıklamaları sizin için yeterli değilse o zaman okul idaresine başvurarak, öğretmenin de bulunacağı bir görüşme talep edin. İletişim kanallarınızı sürekli açık tutmanız gerektiğini unutmayın.

mantel brick

## Meda Şömine ve Baca San.
## 1989'dan günümüze...

Mustafa Mısırlıoğlu;
Gazinatep'te uzun yıllar sanayicilik yapan rahmetli Mehmet Sabri Mısırlıoğlu'nun en küçük çocuğu olarak Bahçelievler semtinde 1956 yılında dünyaya gelmiş, 1960 yılında ise ailesi ile birlikte İstanbul'a yerleşmiştir.
İnşaat, dekorasyon, antika ve kuyumculuk gibi farklı; bir o kadar da zevk kültürünün ön planda olduğu aile işleri içinde yer almıştır.

Mustafa Mısırlıoğlu ve ortakları Meda Limited Şirketini 1989 yılında birlikte kurmuşlardır.
Yazlık villa ve masif kütük ev yapımına ilave olarak, bu tür konutları ısıtmak amaçlı katı yakıtlı (odunlu) şömineler konusunda uzman yabancı firmalar ile iş birliğine girmiştir.

Kısa sürede Avrupa'da şömine konusunda lider firmaların Türkiye distribütörlüğünü alarak ülkemizde kara düzen devam eden şömine sektörüne güncel bir katkıda bulunmuştur.
Meda Şöminenin faaliyet alanları şunlardır:
1 - Kapalı sistem katı yakıtlı şömine üreten Fransa, İtalya, Belçika, Polonya kökenli firmaların temsilciliği, ülke çapında dağıtımı, montaj ve servis hizmeti.
2 - Doğalgazlı ve LPG gazlı uzaktan kumandalı şöminelerin ithalatı, montaj ve servis hizmeti.
3 - Kuzineler, şömine sobalar, barbeküler konusunda uzman firmaların temsilciliği, ülke çapında dağıtımı, montaj ve servis hizmeti.
4 - Paslanmaz çelik baca sistemleri ithalatı, satışı, montajı ve teknik hizmetleri.

MEDAHOME
lifestyle fire design

## MEDAHOME

Güncel şehir yaşam kültürüne uygun şömineler koleksiyonu ile 2012 yılında yepyeni bir konsept yaratıp bir çok farklı tasarım geliştirilip yola çıkıldı.
İnşaat sektörünün geldiği noktada daha küçük salonlar, baca yapma imkânının olmaması gibi nedenlerden dolayı montaja hazır tadilat gerektirmeyen şömineler ile yepyeni bir MANTEL koleksiyonu oluşturduk.

Medahome; Meda Şömine'nin 25 yıllık birikimi ile "her eve bir şömine" sloganı ile ortaya çıkan modern bir konsepttir.
1989 yılından bu yana özellikle Avrupa'da trend olan ürünleri Türkiye'ye taşıdık. Daha sonra ürün gamımızı genişleterek merkezinde ATEŞ olan bir çok şeyi kattık. Şömine hazneleri, şömine dış giydirmeleri, çerçeve manteller, barbeküler, bahçe şömineleri, şömine sobalar, kuzineler ve aksesuaraları. Tüm bunları bir araya toplayarak güncel dekorasyon fikirleri ile zenginleştirdik.
Artık MEDAHOME ile içinizi ve yaşam alanınızı ısıtacak yepyeni konseptimizi sizlerin beğenisine sunuyoruz. Gücümüzü 25 yıllık tecrübemiz, konusunda lider 15 Avrupa'lı üretici firmadan, Meda atölyelerimizden, mimari kadromuzdan, servis ve bakım departmanımızdan alıyoruz.

mantel crown

Caddebostan Mahallesi Cemil Topuzlu Caddesi No: 95, 34728 Kadıköy - İstanbul
444 6332 (444MEDA)
www.meda-home.com - e-mail: destek@medahome.com

# Gaziantep'te kına yakma geleneği ve kına türküleri

Savaş EKİCİ
*Gaziantep Üniversitesi*
*Türk Müziği Devlet Konservatuarı*

Türk halk müziği repertuvarı içerisinde hüzün verici sözleri ve insanı etkileyici melodisi ile kına türkülerinin çok özel ve önemli bir yeri bulunmaktadır. Ülkemizde kına yakma merasimlerinin yapılmadığı ve kına türkülerinin söylenmediği bir yer yok gibidir. Her yörenin kendine özgü bir kına yakma geleneği ve bu merasimlerde çok önemli bir yer tutan kına türküleri bulunmaktadır.

Gaziantep'teki kına yakma geleneklerine ve türkülerine geçmeden önce kına hakkında genel birtakım bilgilerden ve uygulamalardan biraz söz etmek istiyorum.

Hindistan ve Arabistan kökenli bir bitki olan kınanın yaprakları kurutulup öğütülerek toz haline getirilir. Daha sonra kına su ile karıştırılarak bulamaç haline dönüştürülür ve bu şekilde kullanılır. Bulamaç haline dönüştürülen kına boyama özelliğine sahiptir ve boyanan maddelere az ya da çok kızıl bir renk vermektedir. Boyanacak yere uygulama işlemine ise ülkemizde kına yakmak, kına koymak gibi adlar verilmektedir. Konumuz ile ilgili Gaziantep'te yaptığımız alan araştırmaları sonucu dört nedenden dolayı kına yakıldığını tespit ettik.

1-Dini Nedenlerden Dolayı: Yaptığımız araştırmalar sonucunda kınanın İslam dininde renk verici özelliğinden dolayı ayırt edici, tedavi edici özelliğinden dolayı ise ilaç olarak kullanıldığını öğrendik. Erkeklerin süs için el ve ayaklarını kınalaması mekruh sayılırken kadınların el ve ayaklarını kınalaması caizdir. Dini yönden kına yakmak "Sünnet-i Kavli" yani Hz. Muhammed'in sözle söylediği fakat kendisinin yapmadığı sünnet türüne girmektedir. Diğer yandan Hz. Peygamber'in bir yerinde sivilce veya cerahatlenmiş bir çıban çıksa bunun üzerine kına sürdüğü nakledilir.(1) Kadınların erkeklerden ayrılması için ellerine kına yakması sevap sayılmaktadır. Erkeklerin ise sakallarına kına yakmaları "Sünneti Takriri" yani Hz. Muhammed'in görüp ses çıkarmadığı sünnet türüne girmektedir. El ayak ve başa sürülen kınanın katı olan malzemesi temizlendikten sonra deri veya saçlarda bıraktığı renk, suyun temasına engel olmadığından apteste veya gusle de engel olmaz. Bu nedenlerden dolayı dini yönden renklendirici madde olarak da tercih edilmektedir. Halk arasında kına "Cennet Sıvası" olarak kabul edildiğinden ve sevap sayıldığından kına yakılmaktadır.

2.Geleneklerden Dolayı: Düğünlerimizde genellikle gerdek gecesinden bir önceki gece bazı bölgelerimizde sadece geline; bazı bölgelerimizde ise Gaziantep'te olduğu gibi hem geline hem de damada kına yakılmaktadır. Düğün merasimleri içerisinde oldukça önemli bir yer tutmaktadır. Kınanın yakıldığı geceye kına gecesi, el kınası, has kınası, gelini kınaya çekme, kına düğünü, kına basma ve baş bağlama gibi adlar verilmektedir.(2) Kına gecesi ve kına yakma geleneği çok eskiden beri var olan bir gelenektir. Kınanın boya verici bir madde oluğu Mısırlılar devrinden beri bilinmektedir. (3) "Kına gecesi ne zamandan beri yapılır?" şeklinde kaynak kişilerimize yönelttiğimiz sorulara cevap; "Biz kendimizi bildik bileli yapılır" veya "çok eskilerden beri yapılır" şeklinde olmuştur.

3.Sağlık Nedenlerinden Dolayı: Kınanın saça ve ayaklara da yakıldığı tespitlerimiz arasındadır. Saça yakıldığı zaman saçı güçlendirmekte ve saç diplerini canlandırmaktadır. Bazı deri hastalıklarında derinin direncini arttırıcı etkisi vardır ve bazı mantar hastalıklarının üremesini durdurduğu

kanıtlanmıştır. Ayrıca ishale iyi geldiği ve bağırsak kurtlarını düşürücü özellikleri de bulunmaktadır. Bu nedenlerden dolayı halkımız kınayı sağlık problemleri için kullanmaktadır.

4.Süslenmek Amacı İle: Kına kadınların ve genç kızların avuçlarını ve parmaklarını renklendirdiği, saçlardaki beyazları bu özelliği nedeni ile kapattığı için ülkemizde özellikle dini bayramlarda ve özel günlerde süslenmek amacı için de yakılmaktadır.

Çeşitli bölgelerimizde ve özellikle Gaziantep'te yaptığımız alan araştırmaları sonucunda yukarıda saydığımız nedenlerden dolayı askere giden gence gelin olacak kıza ve kurban edilecek hayvana kına yakıldığını tespit ettik. Halkımız kınayı Tanrı'ya kurban edilecek hayvanın süslü olması gerektiği düşüncesi ile askere giden gence gerekirse vatana kurban olsun inancı ila kına yakmaktadır. Evlenen kız ise babasının evine bir daha aynı şartlarda geri dönemeyecektir. Kızın gittiği evde acı eziyet çekeceğine ve rahat günlerin bitip zor günlerin başladığına inanılmaktadır. Kızın evden çıkması ölüm ile eşdeğer tutulmakta ve gelin olacak kıza da bu nedenlerden dolayı kına yakılmaktadır.

Gaziantep'te kına hem geline hem de damada yakılmaktadır. Çeşitli yazılı ve sözlü kaynaklara göre bu gelenek çok eskilere dayanmaktadır. Kına geceleri düğün eğlencelerinin doruğa ulaştığı gecelerdir. Eskiden daha çok çarşambayı perşembeye bağlayan gece yapılan kına gecesi günümüzde çoğunlukla cumartesiyi pazara bağlayan gece yapılmaktadır. Kına gecesinin olacağı gün damadın evinden akrabası olan bir iki kişi çoğunlukla annesi, ablası veya yengesi çarşıdan kınayı alarak kız evine götürür. Kız evinde kız ve arkadaşları bir araya gelerek türkü ve maniler eşliğinde başı bütün bir genç tarafından kına yoğrulur ve iki tepsiye taksim edilerek akşama hazırlanır. Kına tepsilerinin çiçek ve yeşil dallar ile süslenmesi adettendir. Bir başka görüşe göre ise "Kınayı oğlan evi hazırlar. Geniş ve işçiliği iyi bir bakır tepsiye 8-9 topak kaz yumurtası büyüklüğünde kına yoğrulup konur. Etrafı renkli mumlarla ve çiçeklerle süslenip gününde okuyucu tarafından kız evine törensiz olarak gönderilir"(4) şeklindedir. Akşam damat evinden kına alıcıları gelip damadın kınasını alıp gittikten sonra kızın kınası yakılmaya başlanır. Gelinin sağdıçlarından birisi kızın kınasını yakarken diğer sağdıç daha önceden topaklar halinde hazırlanmış kınayı misafirlere dağıtır. Kına yakılırken gelinin üstüne giydiği giysilerin yeni ve ilk defa giyiliyor olmasına dikkat edilir. Gelin olacak kız sert bir yastığın üzerine oturtulur yüzüne büyükçe bir namaz bezi örtülür ve ellerine kına yakılır. Gelin ile birlikte toplulukta bulunan bütün gençler el-

lerine kına yakarlar. Kına ve duvak bakireliğin simgesi sayıldığından elinde kına olmayan kıza dul gözü ile bakılır. Bu nedenle kına mutlaka yakılmalıdır. Eğer kına yakılan toplulukta dul olan kimse var ise dulun eline kına yakması hoş karşılanmadığından kına yakılmaz.

Oğlan evinde ise akşam namazından sonra gençler evlenecek olan arkadaşlarının evinde toplanırlar. Yemekler yenir, içkiler içilir, oyunlar oynanır ve yatsı namazından sonra bir grup genç ve damadın kollarına girmiş sağdıçları ile birlikte kız evinden oğlana yakılacak kınayı almaya giderler. Bu yolda gidiş sırasında çeşitli oyunlar oynanır espriler yapılır. Kızın evinin kapısına gidildiğinde ise "Ey Hamamcı" adı ile bilinen türkü söylenir. Bu türkü bittikten sonra ise "Ver Kınayı Gidelim" adlı türkü söylenir. Kına alındıktan sonra dönüş yolunda da çeşitli oyunlar oynanır, espriler yapılır ve eğlenceli şekilde oğlan evine dönülür. Kız evinden alınan kına yoğrulmuş ve süslü bir tepsi içerisindedir. Bir süre oyunlar oynandıktan sonra hareketli havaların yerini daha ağır ritimli kırık havalar ve uzun havalar almaya başlar. Çünkü kına yakma zamanı gelmiştir. Yine "Ey Hamamcı" adı ile bilinen kına türküsü damadın sol elinin serçe parmağına ergen başı tarafından kına yakılır. Kına yakılan toplulukta öksüz var ise ilk öce o sevinsin düşüncesi ile ilk kına yakma hakkı ona verilir. Öksüz mutlu olduğu için evliliğin de mutlu geçeceğine inanılır. Toplulukta bulunanlardan evli olanlar sol ellerinin serçeparmağına bekâr olanlar ise sağ elinin serçeparmağına kına yakarlar. Hz. Muhammed zamanında kadınların ve erkeklerin ayırt edilmesi için yakılan kına burada evli ve bekâr olanları ayırt etmek için ve karşı cinse de işaret ve bilgi vermek amacını taşımaktadır. Damada kına yakılırken damat elini vermez. Bunun manası bir isteği olduğudur. Genellikle babasından olan bu isteğini sağdıcı aracılığı ile bildirir. Bu istek genellikle toprak, bağ, bahçe veya hayvan türünden olabilmektedir. Kına yakma süresince damadın konuşması gülmesi şaka yapması oynaması hoş karşılanmaz. Eskiden erkek kınasında oynaması için köçek tutulduğu edindiğimiz bilgiler arasındadır. Damada kına yakıldıktan sonra başta babası ve ağabeyleri olmak üzere tüm büyüklerin ellerinden öperek odasına gider.

Gaziantep'te yaptığımız araştırmalar sırasında kınanın sevgi, sevinç ve aynı zamanda ayrılığı da sembolize ettiğini tespit ettik. Bayramlarda ve özel günlerde yakılan kınadan başka Gaziantepli Zeliha Culha adlı kaynak kişimizin anlattığına göre, dönülmeyen yola gittiği için cenazenin de üstüne kına atılmaktadır. Gelin olacak kıza neden kına yakıyorsunuz, şeklinde kaynak kişilerimize yönelttiğimiz sorulara cevap:

-Güzel olsun diye
-Âdet diye
-Bakireliğin simgesi olduğu için
-Gelin oluyor diye
-Gelin olduğu belli olsun diye
-Damat olduğu belli olsun diye
-Süslensin diye
-Sevinç diye, sevinsin diye
-Söz getirmeden gelin olduğu için
-Sevaptır diye
-Ayrılık olduğu için

şeklinde cevaplar verilmiştir. Eskiden kız ve oğlan evinde ayrı ayrı yapılan kına merasimleri günümüzde aynı evde ve çoğunlukla kız evinde yapılmaktadır.

Kız kınasında söylenen türkülerde amaç gelini ağlatmaktır. Gelin kına gecesinde ne kadar çok ağlarsa evlilik hayatının o kadar mutlu geçeceğine inanılmaktadır. Gelinin ağlamaması ise; "Gittiğine seviniyor" şeklinde yorumlandığından hoş karşılanmaz. Kına merasimleri bir dönemin bitip diğer bir dönemin ise başlangıcıdır.

Gaziantep'teki merasimlerde

söylenen kına türküleri üçüncü bir şahsın ağzından, bazen anne, abla veya kardeş gibi yakın bir akrabanın ağzından, bazen de gelin olacak kızın ağzından söylenmiştir. Bu gecelerde söylenen türküler çoğunlukla ağır karakterli kırık hava ve uzun hava şeklindedir. Bu türküler gelini ağlatma için özenle seçilmiş ve sadece kına yakılırken söylenmektedir. Gaziantep'te gelinin kınasını yakarken yaygın olarak söylenen "Ufak Örün Şu Gelinin Saçını" adı ile bilinen türkünün dört değişik melodisini yörede tespit ettik. Gaziantep'in batısında bulunan İslahiye ilçesinden derlediğimiz kına türküsü merkezde de küçük icra farlılıklarıyla söylenirken daha doğudaki Barak bölgesinden derlediğimiz kına türküsü ritim ve melodi yönünden daha farklıdır. Merkezde aynı sözlerle söylenen kına türküsü 5/8'lik ritimde iki farklı melodisi tespit edilmiş ve notaya alınmıştır. Gaziantep'teki kına türküleri ile Kayseri'den derlediğimiz kına türküleri arasındaki benzerlik ilginçtir. Bunun sebebini araştırdığımızda aydınlatıcı bir bilgi edinemedik. Gelin ağlatmak için kına yakılırken söylenen türkülerden başka yörede "Leylim Türküleri" olarak da bilinen oyun havaları da çalınıp söylenmektedir. Bu türkülerin eşlik çalgıları erkekler arasında eskilerden beri davul ve zurna kadınlar arasında ise tepsi, leğen gibi eşyalar ile birlikte darbuka ve zilli def çalgıları da kullanıldığı tespitlerimiz arasındadır. Bu çalgıları genellikle çalıp söyleme yeteneğine sahip olan kadın çalgıcılar çalmaktadır.

Günümüzde ise bu çalgılar unutulmuş, yerine Gaziantep'te orglar kına gecelerinde kullanılmaya başlamıştır. Kadın çalgıcıların yerini ise merkezde eğlence işlerini yapan profesyonel erkek müzisyenler almaya başlamıştır. Bölgeye göçlerin artması ve iletişim araçlarının da hızla gelişmesi geleneklerine son derece bağlı olan Gazianteplilerin müziklerini de etkilemiş ve başka yörelere ait türküler de Gaziantep'teki halk eğlencelerinde çalınıp söylenmeye başlanmıştır.

YAZILI KAYNAKLAR

*AŞKIN Seher; "Gaziantep Yöresi Evlenme Âdetleri" Gaziantep Üniversitesi Türk Müziği Devlet Konservatuvarı Bitirme Ödevi Gaziantep 1994.*

*BARLAS Uğurol; "Gelinçi-Düyün" Gaziantep Kültür Dergisi C.5 s.20 Gaziantep 1962.*

*BARLAS Uğurol; Gaziantep Kültür Dergisi C.4 s.31 Gaziantep 1961.*

*Büyük Larousse Sözlük ve Ansiklopedisi C.13 s.6696*

*DUYGULU Melih; "Gaziantep Türküleri" İstanbul 1995.*

*EKİCİ Savaş: "İslâhiye İlçesi Düğün Âdetleri Çerçevesinde Halk Müziği Üzerine Bir Araştırma" I.Türk Halk Kültürü (Folklor) Araştırma Sonuçları Sempozyumu Bildirileri C.2 s.68 Kültür Bakanlığı Yayınları: 1800 HAGEM Yayınları: 227 Ankara 1994.*

*ER Tülay; "Kına Türkülerinde Halkımızın Evlilik Felsefesi" II. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri C.IV s.187 Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları: 40 Ankara 1982.*

*GÜNEYLİOĞLU Erol: "Gaziantep'te Halk Türkülerinden Derlemeler" Gaziantep Kültür Dergisi C.7 s 274 Gaziantep 1965.*

*İslam Ansiklopedisi; Şamil Yayınları.*

*Türk Halk Ezgileri; Kültür Bakanlığı Halk kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları Ankara 1992.*

*TAŞ Mehmet Hanifi; "Durantaş Türküleri" Gaziantep Kültür Dergisi C.9 s.94. Gaziantep 1996.*

*SÖZLÜ KAYNAKLAR*

*Adı Soyadı: Yaşı Öğr. Dur. D.Yeri*

*Hatice EYLEN 58 Okuryazar Gaziantep*

*Zeliha CULHA 58 Okuryazar Gaziantep*

*Zeynep EKİNCİ 33 Okuryazar Çanaklı Köyü*

*Safiye EKİNCİ 40 Okuryazar Çanaklı Köyü*

*Gülsen KARAKUZULU 47 İlk Ok. Mez. Gaziantep*

*Muhammed Erol DALBUDAK 30 Üniversite Mez. Gaziantep*

*1) Büyük Larousse Sözlük ve Ansiklopedisi. C.13 s.6696*

*2) ER Tülay; "Kına Türkülerinde Halkımızın Evlilik Felsefesi" II. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri C.4 s.187*

*3) Büyük Larousse Sözlük ve Ansiklopedisi. C.13 s.6696*

*4) BARLAS Uğurol; Gaziantep Kültür Dergisi Şubat 1961 C.4 s.31.*

**) Gaziantep Üniversitesi Türk Müziği Devlet Konservatuvarı Sanatçı Öğretim Elemanı.*

***) Bu çalışma örnek notalarla birlikte; "V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Halk Müziği Oyun Tiyatro Eğlence :-):-):-):-)iyon Bildirileri Kültür Bakanlığı Yayınları: 1872 Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları: 248 Seminer Kongre Bildiriler Dizisi: 55 s.122 Ankara 1997."eserde yayınlanmıştır.*

*Savaş EKİCİ*

*http://www.uslanmam.com/turkulerimiz-hakkinda/144864-gaziantep8217te-kina-yakma-gelenegi-ve-kina-turkuleri-uzerine-bir-arastirma.html*

# GAZİANTEP FOLKLORU FOLKLORİK DEĞERLERİMİZ

M. Suat AĞCABAY
*Araştırmacı Yazar*

***Binlerce yıllık tarihi ile birçok uygarlıkların etkisinde yaşayan Gaziantep, halkın edindiği alışkanlıklar, gelenek ve görenekleri kültürüne ve folkloruna yansıyarak, zenginleşmiş bir kültür kenti haline gelmiştir. Halk kendisinden önce yaşayanlardan gördüklerini, onların tecrübelerini, doğumundan ölümüne kadar yaşadığı her türlü olayları anlattığı türküleri vb. ile kültürünü, folklorunu yaratmıştır.***

Çoğunlukla aynı topraklar üzerinde yaşayan, aralarında dil, tarih, ülkü, duygu, gelenek ve görenek birliği olan insanların oluşturduğu topluluğa " millet " ya da " ulus " denir.

Bir ülkede yaşayan halkın "millet" olarak vasıflandırılmasında; ortak bir dilin konuşulması, tarihsel bir geçmişe sahip olması, bireylerin birlik ve beraberlik içinde ortak duyguları paylaşması, şimdi bir arada yaşayan bu topluluğun, gelecek için de bir arada yaşama inancında olması, kültürel ortaklık bulunması vb. gibi etkenlerin yanı sıra onun geçmişten günümüze yaşamış olduğu olayların sentezi-yle şekillenen, sahip olduğu kültür mirası da göz önüne alınır.

Folklor kelime yapısı itibarıyla yabancı bir kelime olup, aslı "folk" ve "lore" sözcüklerinin birleşmesinden meydana gelmektedir. Folk, halk, millet (o yörede yaşayan halkı) ve lore , bilgi, inceleme ve araştırma anlamına gelmektedir. Kısacası folklor (folklore), halkın sosyal yaşantısını, kültürünü, gelenek ve göreneklerini, yaşantısını inceleyen bir bilim dalıdır.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin en eski kültür merkezlerinden birisi olan Gaziantep, MÖ 4000 yıllarına kadar uzanan ve ilk uygarlıkların doğduğu, Mezopotamya ve Akdeniz arasında, tarihi İpek Yolu üzerinde konumlanmıştır. Anadolu'nun ilk yerleşim alanlarından birisi olan, Kalkolitik, Paleolitik, Neolitik, Hitit, Mitani, Asur, Pers, Büyük İskender, Selevkoslar, Roma, Bizans, İslam, Türk-İslam, Osmanlı dönemlerini yaşamıştır. İlk uygarlıkların doğduğu Mezopotamya ve Akdeniz arasında bulunuşu, güneyden ve Akdeniz'den doğuya, kuzeye ve batıya giden yolların kavşağında oluşu, Tarihi İpek Yolu'nun buradan geçmesi uygarlık tarihine ve bugüne yön vermiş olup, ayrıca her dönemde kültür ve ticaret merkezi olma özelliğini korumuştur.

Helenistik, Roma ve Bizans dönemlerinden Belkıs/Zeugma gibi birçok antik yerleşim alanlarının kalıntıları günümüze kadar ulaşmıştır. Selçuklular, Memlûkler ve Osmanlılar dönemlerinde çok sayıda cami, medrese, han ve hamam yapılmış, aynı zamanda üretim, ticaret ve el sanatları yönünden de ilerlemiştir. Günümüzde dahi bu yapılar işlevliğini korumakta, ticaretin ve özellikle de eşine rastlanmayan zengin el sanatlarının yaşatıldığı yerler olarak faaliyetini sürdürmektedir. Bu dönemin mabetleri ise bütün ihtişamıyla varlığını korumaktadır.

Binlerce yıllık tarihi ile birçok uygarlıkların etkisinde yaşayan Gaziantep; halkın edindiği alışkanlıklar, gelenek ve görenekleri kültürüne ve folkloruna yansıyarak, zenginleşmiş bir kültür kenti haline gelmiştir. Halk kendisinden önce yaşayanlardan gördüklerini, onların tecrübelerini, doğumundan ölümüne kadar yaşadığı her türlü olayları anlattığı türküleri vb. ile kültürünü, folklorunu yaratmıştır.

Geçmişten günümüze Gaziantep ve bölge insanının karakteristik özelliklerini, yörenin halkoyunlarında, müziğinde, ritimlerinde kısaca tüm folklorik değerlerinde görebilmek mümkündür.

Kendine has folklorik özellikleri olan Gaziantep'in başlıca folklorik değerlerini şöyle sıralayabiliriz :

1. – Giyim
a. Erkek giysileri
Kadın giysileri
1. – Oynanan Oyunlar
a. Ağır ve çabuk halaylar
Oyunlu türkü ve leylimler
2– Halk Edebiyatı
a) Atasözleri
b) Fıkralar
c) Dua ve beddualar
d) Mahalli sözler
e) Maniler
f) Bilmeceler
g) Halk türküleri
1. Tabiat türküleri
2. Aşk Türküleri
3. Tarihi ve kahramanlık türküleri
4. Gelenek ve âdet türküleri
5. Eşkıya türküleri
6. Ninniler
7. Ağıtlar
8. Oyunlu türküler

3- Töre ve İnançlar
a. Çocuklarla ilgili töre ve inançlar
Evde kalan kızlarla ilgili töre ve inançlar
Misafir ile ilgili töre ve inançlar
Gurbet ile ilgili töre ve inançlar
Hamile kadın ve doğumla ilgili töre ve inançlar
Korku ile ilgili töre ve inançlar
Elbise dikilirken, ekmek yaparken, ev süpürürken vb.
4- Düğün Gelenekleri
a. Kız arama, dünürcü gitme, kız isteme

Beklik takma
Başlık – Kalın
Yatak biçme
Çehiz
Yol sağlama
Kına gecesi
Nikâh
Gelinçi ve düğün,
Güveği namazı
El öpme
Köşk altı
5- Halk Hekimliği
a. Çıkıkçılar ( çekiciler )
Hacamat alma
Üzerlik atma
Dağlama
Göz otaçılığı
Sülükler ve sülükçülük
Afsunlama – okutma
Çizicilik ve kan alma
6- Geleneksel El Sanatları
a. Sedef kakmacılık
Kutnuculuk
Bakır işlemeciliği
Abacılık
Yemenicilik
Gaziantep işi el işlemesi ( Antep işi )
Kilim dokumacılığı
Taşçılık
Hasırcılık
Dericilik ve sahtiyancılık
Kuyumculuk
Yorgancılık
Hattat ve hakkaklar

Bir gelenek bilimi olan folklor; halk sanatları ve halk endüstrisini inceleyen siyasi ve de sosyal bilimlerin kökenidir.

Folklor geçmişten bu yana kökleşerek günümüze kadar gelmiş, toplumda yer etmiş kültürümüzü aktarmamızda bir araç olmuştur. Folklor bir gruba, bir zümreye ait değil tüm millete ait olmayan, millet hayatında değişmeyen, onun benliği ve şahsiyetini koruyan en önemli unsurlardan biridir.

Millet hayatı geçmişten geleceğe uzanır, yani geçmişten kopmadan geleceğe uzanmak tarihe bağlı kalarak ileriye atılmak mümkündür. Bu bağlantıyı sağlamada folklorun etkisi büyüktür.

Folklor, bireylerin doğaya ve topluma uymalarını sağlar. Folklor ile birey , neyin nasıl yapılacağını, bireylerle ve kurumlarla nasıl ilişki kuracağını öğrenir. Toplumdaki maddi ve manevi değerleri bütünleştirerek kültürümüzü kuşaktan kuşağa aktarır. Folklor toplumdan topluma değişir. Toplumların değerler sistemini yansıtır.

Gaziantep folklor ve kültürü geniş ölçüde derlenmiştir. Gaziantep türküsü ve oyunlarını temsil eden halkoyunu ekipleri dış ülkelerde ve yurdumuzun büyük şehirlerinde yapılan yarışmalarda daima başarılı dereceler almışlardır.

Gaziantep halk musikisinde beşikten mezara kadar toplumun bütün yaşantısını, acılarını, sevinçlerini, özlemlerini, sevgilerini öğrenmek mümkündür. Halk ozanları şiir ve musikiyi Türk ruhunda birleştirerek, maniler, koşmalar, türküler, ağıtlar ortaya koymuşlardır. Türk insanının ortak malı olan sözlü edebiyatın güzel örneklerini teşkil eden "türküler" insan ruhunda derin izler bırakırlar ve türküler acıyı, sevgiyi, özlemi, kahramanlığı, yiğitliği, mertliği dile getirirler. Halk türküleri genellikle saz eşliğinde ezgiyle söylenir.

Türk dilinin gelişmesinde, türkülerin, yaygınlaşmasında halk şairlerinin büyük önemi vardır. Saz şairleri köy köy, düğün düğün, şehir şehir dolaşmışlar türkülerini, manilerini koşmalarını okumuşlar halkı coşturmuşlardır. Türküler içerisinde Karacaoğlan'ın, Kerem, Garip gibi halk ozanlarının deyişleri, aşk ve duygu dolu şiirleri yaygındır.

Folklor etnik dil - kültürlerin araştırılması ve dokümanlaştırılması gelecek nesillere aktarımı için çok önemlidir. Halkın otantik ruhu, geleneği ve kimliğinin belgesi olan folklorun kaydedilmesi ve korunması gerekmektedir.

# ŞEHİTLER ABİDESİ

***Şehitler Abidesi, Gazianteplinin İstiklal Madalyası, Gazilik unvanı gibi değer verdiği en önemli anıtıdır. Şehitler Abidesi sıradan bir sembol değildir. Düşman işgaline silahsız direnip vatan uğruna şehit olan kahramanların sembolüdür.***

Metin BAŞBEKÇİ / Gazeteci - Yazar

Gaziantep'in muhteşem direnişinden sonra halkın kendi aralarında topladıkları 5.000 TL ile Hamdi Kutlar'ın belediye başkanlığı döneminde, mühendis Melih Akbel çizgisi doğrultusunda, Gaziantep'te kurtuluş mücadelesi verirken şehit olan 6 bin 317 kahraman adına, Kurtuluş Savaşı'nda Çınarlı ( Arıburnu ) Cephesi olarak geçen Çınarlı Camii'nin üstüne bir anıt yapıldı. Anıt 1935 yılında muhteşem bir törenle açıldı. Gaziantep savunmasının en önemli cephelerinden biri olan 25 Aralık 1935 yılında törenle şehitlerin kemikleri getirilip Çınarlıda ki bu anıtın altına konuldu. Gaziantep savunmasındaki kahramanlara saygı duyan Gazianteplilerin, onlara olan şükranlarını göstermek için bu anıtı diktiler. Şehitler abidesi önünde yapılan törende konuşan Kılıç Ali, "Analar, benim gibi babalar ağlamasın. Hiç kimse karalar bağlamasın" diyordu.

Yılmaz Dokuz Oğuz hitabesini okurken,

"Bir bakınız şu toprağın boyuna,
Baba, oğul, kardaş koyun koyuna,
Sarılmışlar birbirinin boynuna
Bizde bu yatışa tapmıya geldik
" diyordu.

Gaziantep saylavı Nuri Conker konuşmasında, "Feragat, vatan uğrunda, vatanın hürriyet ve istiklali uğrunda olursa onun büyüklüğünün hududu yoktur. Bugün kemiklerini bulundukları yerden izzet ve tazim ile taşıyarak buraya hürmet gözümüzün önünde topladığımız şehitler bu hudutsuz büyüklüğün sahibi olan vatanseverlerdir" diyordu.

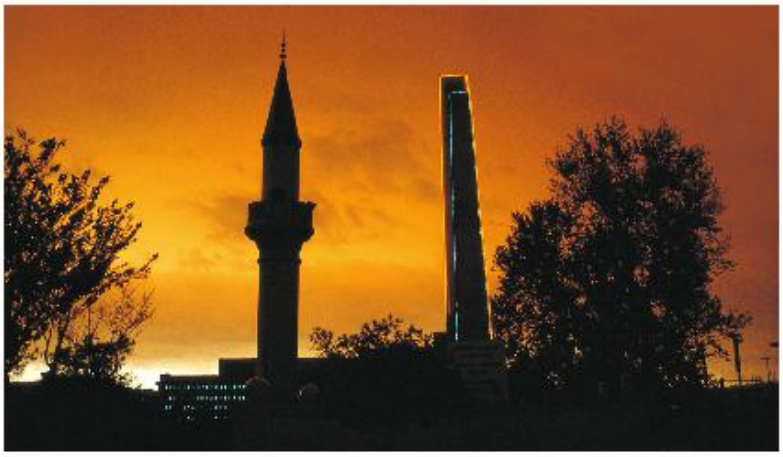
Gaziantep milletvekili, dil bilimci Ömer Asım Aksoy ise "Bu anıt yurduna karşı saldıranların tecavüzünü kırmaya yemin için bu şehir halkı namına şehitlerinin semaya kaldırdıkları şehadet parmağıdır. Size şairane bir hayal olarak değil, riyazi bir hesap olarak haykırayım ki eğer şehitlerimizin kemikleri üst üste yığılsa bu anıtın en az yüz misli yüksek olurdu. " diyordu.

Gaziantep kahramanı Ali Kılıç, silah arkadaşları için yaptığı konuşmada "Kardeşlerim, arkadaşlarım, bu toprağın kurtuluşu, bu milletin kuruluşu ve istiklali için kan dökenlerin huzurundayız. Bu şehitlerin ebedi meskenlerinin kapısından girmeyi bilmeyen ve beceremeyen milletlerin vay hallerine. Silah arkadaşlarım pençelerinizle, dişlerinizle, tekmelerinizle ve inan dolu göğüslerinizle düşmanlarınızın takdirini ve nazarı dikkatini celp edecek tarzda dövüştünüz. Tertemiz kanlar döktünüz" diyordu.

Gazianteplilerin gururla açılı-

şını yaptığı bu anıt aslında onlar için işgalde şehit olan 6 bin 317 kahraman vatan evladının huzurla uyuması için yaptırdığı bir istiklal anıtı idi.

Şehitler Abidesi Gazianteplinin İstiklal madalyası, Gazilik unvanı gibi değer verdiği en önemli anıtıdır. Günümüz de çevresinde bulunan bazı mekânlar, önündeki belediye otobüs durağı, altındaki bazı çalgılı yerler "ŞEHİTLER ABİDESİ"nin yapılış amacına uygun düşmese de Gazianteplinin önünden geçerken dua okumayı unutmadığını görmek, hâlâ o günlere olan saygının devam ettiğini gösteriyor. Şehrin içerisinde küçük kalması da artık acilen yeniden bir düzenleme yapmanın vaktinin gelip geçtiğini gösteriyor. Dünya da tek "GAZİ" olan bu şehrin kahramanları için yaptırdığı bu anıtın asıl manevi değerlerine uygun şekilde düzenlenmesi, kendini Gaziantepli olarak gören her vatandaşın boynunun borcu olmalı. Şehitler Abidesi sıradan bir sembol değil, kalbimiz de "11 ay aç, susuz, silahsız düşman işgaline direnip vatan ve namus uğruna şehit olan KAHRAMANLARIN SEMBOLÜDÜR."



***"Ben Gazianteplilerin alnından nasıl öpmem ki onlar sadece Antep'i değil tüm Türkiye'yi kurtardılar."*** (Mustafa Kemal ATATÜRK)

# AB Bilgi Merkezleri Ağı'nın 19. Yıldönümü

***Mehmet Aslan: "Eğer AB'ye üye olacaksak, AB ile entegrasyon açısından önemli işleve sahip olan AB Bilgi Merkezleri daha aktif hale getirilmelidir."***

*Gaziantep Kent Konseyi Başkanı Mehmet Aslan*

Birleşmiş Milletler Genel Kurulu'nunca 2007 yılında, demokrasinin dünya çapında yaygınlaştırılması ve pekiştirilmesi amacıyla 15 Eylül'ün Dünya Demokrasi Günü ilan edilmesinin 19. yılında, Türkiye'deki Avrupa Birliği Bilgi Merkezleri Ağı, AB'nin temel değerlerini oluşturan demokrasi ve insan hakları konusunda bilinç oluşturulması ve bu değerlerin tartışılması amacıyla 20 ilde halka açık etkinlikler düzenledi. Düzenlenen etkinlikler arasında üniversite ve liselerde eğitim oturumları, öğrencilere ve genel kamuoyuna yönelik seminerler, sivil toplum temsilcileri, hukukçular ve akademisyenlerle tartışma panelleri, sanatsal etkinlikler ve sergiler yer aldı.

AB Bilgi Merkezi'nin ilk olarak Gaziantep Ticaret Odası bünyesinde açılmasına ön ayak olan dönemin GTO Başkanı Mehmet Aslan, AB Bilgi Merkezlerinin 19. yıldönümü nedeniyle yaptığı açıklamada, "Bilgi büroları, AB ile entegrasyon, KOBİ'lere destek ve AB fonlarından yararlanma konusunda çok önemli bir işlevi yerine getirmekteler" diye konuştu.

**Avrupa fonlarından yararlanma imkânı sağladı.**

İlk Bilgi Bürosunun Gaziantep'te açıldığını ve daha sonra diğer illere yayılan bu büroların çok önemli fonksiyonları olduğuna vurgu yapan Mehmet Aslan, "Bu ağ sayesinde, Türkiye'nin AB yolculuğu çerçevesinde yalnızca siyasi ve sosyal anlamda değil, ekonomik anlamda da KOBİ'lere destek, Avrupa fonlarından yararlanma, kültürel programlara destek sağlamak gibi önemli çalışmalara imza atıldı" dedi.

**AB Bilgi Merkezleri aktif olmalı**

Mehmet Aslan, son yıllarda durağanlaşan AB-Türkiye ilişkileri nedeniyle, AB Bilgi Merkezlerinin de eski işlevlerini kaybetmesinin üzücü olduğunu belirterek, "Eğer AB'ye üye olacaksak, AB ile entegrasyon açısından önemli işleve sahip olan bu bürolar daha aktif hale getirilmelidir" dedi.

Açıklamada, Avrupa Birliği'nin dünya genelinde insan hakları, demokrasi ve hukukun üstünlüğünü geliştirme ve koruma ideali üzerine tesis edildiği belirtilerek, insan haklarına saygı duyulmayan bir ortamda sürdürülebilir barış, kalkınma ve refahtan söz edilemeyeceğinin, bu konunun Avrupa Birliği'nin tüm iç ve dış politikalarının temelini oluşturduğunun altı çizildi. Avrupa Birliği'nin, sınırları içinde ve AB üyesi olmayan ülkelerle ilişkilerinde evrensel insan haklarını desteklediği ve savunduğu; özellikle katılım sürecindeki aday ülkelerde, AB'ye katılım için gereken Kopenhag Kriterlerinden birinin demokratik kurumların işleyişine ve insan haklarına saygı gösterilmesine özel bir önem verdiği belirtildi.

İlk merkezin Gaziantep'te kurulmasından sonra Adana, Ankara, Antalya, Bursa, Denizli, Diyarbakır, Edirne, Erzurum, Eskişehir, İstanbul, İzmir, Kayseri, Kocaeli, Konya, Mersin, Samsun, Sivas, Şanlıurfa, Trabzon ve Van'da da bürolar açıldı. Bu merkezler, yerel ortaklar olan ticaret ve sanayi odaları ve üniversitelerle işbirliği yapılarak faaliyetlerini sürdürüyor ve kamuoyunu AB hakkında bilgilendiriyor.

Ağ, bu etkinlikleri Milli Eğitim Bakanlığı ile ülkenin dört bir yanındaki üniversiteler, liseler, barolar, STK'ler ve yerel kurumlarla işbirliği içinde düzenlemektedir. Demokrasi Günü etkinlikleri, AB Bilgi Merkezleri Ağı'nın Türkiye kamuoyuna ulaşmak amacıyla yıl boyunca düzenlemekte olduğu pek çok etkinliğin bir parçasıdır.

Bu yılın teması olan 'Sivil Toplum Alanı', demokrasinin işlerliği bakımından güçlü ve özgür biçimde faaliyet gösterebilen bir sivil toplumun önemine işaret etmekti. Demokratik değerler konusundaki bilinç düzeyini arttırmak ve Türk kamuoyunu bu tartışmaların bir parçası haline getirmek amacıyla AB Bilgi Merkezleri Ağı, aralarında bizden gazeteci Coşkun Aral ile eski Avrupa İnsan Hakları Mahkemesi yargıçlarından Rıza Türmen gibi isimlerin de yer aldığı birçok siyasetçi, hukukçu, akademisyene farklı toplulukların temsilcilerine bir davette bulundu.

**SEYİDOĞLU GIDA SANAYİ ve TİC. A.Ş.**

Tel.(0212) 771 19 20 Faks.(0212) 771 39 73 • www.seyidoglugida.com.tr

# Antep'te kullanılan geleneksel eşyalar ve âdetlerden örnekler

Bekir ŞENTÜRK / *Gazeteci*

***İnsanoğlu var olduğu en eski çağlardan bu yana tabiat şartlarına bağlı olarak örtünme, soğuktan ve sıcaktan korunma, beslenme gibi gereksinmelerini karşılamak için aletler yapmıştır. Zamanla, çevre koşullarına ve gelişen toplumsal yaşama göre günlük yaşamını kolaylaştırmak için bunları geliştirmiş ve çeşitlendirmiştir. Geleneksel bu araç ve gereçler giderek el sanatlarının da gelişmesine kaynaklık etmiştir. Antep hem el sanatları hem de geleneksel eşyalar konusunda birbirinden değerli örneklerin üretildiği coğrafya olmuştur.***

Döven, gem: eskiden tahta altına dizilmiş çakmak taşları ile harmanda serili hasat edilmiş buğday, arpa, mercimek ve buna benzer ürünü sapında ayırmayı sağlayan araç

Harman dövme işi, yoruculuğunun yanında güneşin altında sürekli 100 metrekarelik alanda dönülerek yapılan iş olduğundan, bunu daha çok büyüklerimiz yapardı. Düven üzerinde ayakta durulurdu çünkü zaman zaman sıcaktan ve sürekli dönmekten bunalan öküzler harmandan çıkardı. Bu esnada hemen düven üzerinden inilir düvenin altındaki taşların yere temas ederek zarar görmesi önlenirdi. Öküzler yürürken harmanın içerisine pislerlerdi düven üzerinde daha önceden hazırlanmış tahta kürek vardı hemen arkasına tutulur samana pislik karışması önlenirdi. Zaman zaman da düven altında ekin sapları toplanırdı bu istenmeyen durumdu, yükü hafifletip altında toplanmanın önüne geçilirdi. Çocukken düvene binmek için yarış ederdik günün sıcağı ve toz hiç umurumuzda değildi. Gün de iki ya da üç harman atılırdı.

**Çeyiz sandığı:** Evlenecek kızın koca evine götüreceği giysi, yaygı vb. Eşyalarını koyduğu sandık. Kökü Orta Asya, Selçuklu ve Osmanlı döneminde olan çeyiz âdeti, bugün de devam etmektedir.

Eski geleneksel yaşamda sandık çeyizi, kız bebesinin doğmasıyla başlar ve genç kızın evlenmesine dek sürerdi. Bunun için de "Kız beşikte, çeyiz sandıkta" denirdi.

Geleneksel çeyizler; çeşitli inanışlarla, ev içi üretimiyle ve kadın el sanatlarının gücüyle oluşturulurdu. Böyle bir çeyiz hazırlanırken; dokuma tezgâhları, çıkrıklar, mekikler, gergefler, tığlar, şişler çalışır; iplikler, teller, pullar iğne ucundan geçer, göz nuru dökülürdü. Sanki kadının gönül bahçesinin mutluluk çiçekleri, renk renk çeyiz eşyası üzerinde açardı. Bugün de önem verilen bu toplumsal ve sosyal gelenek; kadına el sanatlarının tüm dallarını 5-6 yaşındayken öğretmeye başlardı. Eğitmenleri, anneleri ve çevreleriydi. Böylece el becerileri geliştikçe, yaşları büyüdükçe kızlar arasında örnek, desen, renk, çeşitli oya türleri üretme yarışı başlardı. Böylece gençler, çeyiz sergilerinde

yeni buluşlarını topluma sunarlardı. Bu buluşlar, işlemelerde sonsuz bir desen zenginliğine neden olurdu. Ve bu çeyiz, 40 gün gezmeye açık tutulurdu. Böylece kadınlarla kızlar arasında kültür alışverişi sağlanırdı. Bazı çeyizler toplum üzerinde öyle iz bırakırdı ki, yıllarca unutulmaz ve oradan kopya edilen işlemeler sürer giderdi.

**Nazarlık ve Nazar Boncuğu:** Nazar boncuğu, insanı kem gözlerden koruduğuna inanılan, nazarlık da denilen boncuk. Tarih boyunca, çoğu kültürde ve dinsel inançta, göz figürü kötülükleri savan güçlü bir tılsım olarak kabul edilmiştir. Bu figüre Müslüman, Musevi ve Hıristiyan toplumların yanı sıra, Budist ve Hindu toplumlarda da rastlanır. Nazar ya da kem göz, canlı veya cansız bir varlığın başına kaza veya bela gelmesine neden olduğuna inanılan bakış. Nazardan özellikle çocukların, hamilelerin ya da hayvanların etkilendiğine inanılır.

Kem göz inancının kökeni çok eskilere dayanır. Antik Roma ve Helen medeniyetlerinde, Müslüman, Yahudi, Budist ve Hindu toplumlarında da görülen bu inanış özellikle yerli ve köylü toplumlarında yer etmiş, günümüze kadar hayatta kalmayı başarmıştır. Tarih boyunca yabancıların, vücut deformasyonu olan engellilerin, çocuksuz kadınların ve yaşlı kadınların nazarının daha çok değdiğine inanılmıştır.

Geçmişte bazı toplumlarda nazarın kasıtsız olarak değdiğine inanılırdı. Örneğin Slav folklorunda, çocuklarına nazarı değdiği için kendini kör eden bir babanın hikâyesi vardır. Daha yakın zamanlarda ise nazarın kıskançlık sonucu değdiği inanışı yaygınlaşmıştır. Bu nedenle, özellikle ortaçağ Avrupası'nda, bir mal veya çocuk övüldüğünde "Tanrı izin verirse" veya "Tanrı kutsasın"sözlerini eklemek âdeti yerleşmiştir. Müslüman toplumlarda ise benzer anlamlara gelen maşallah sözü kullanılır.

**Hamam Tası:** Hamamlarda kurnadan su alıp vücuda dökmek için kullanılan yuvarlak, derin ol-

mayan, ortasında göbek çıkıntısı (arkası tutmayı kolaylaştıran girintili), kenarlarında süslemeleri olan sapsız, ayaksız bir kaptır.

Hamam tası, antik çağlarda çok geniş bir coğrafyada ibadet amacıyla sıvı doldurup içme ya da Tanrı'ya sunum amacıyla sunağa sıvı dökmede kullanılan, bazen metal, bazen seramik ve süslemeleri farklı olabilse de, ta o zamanda bugünkü şekline çok benzeyen, çok tanınan bir eşya idi.

**Kırkyama ve İğnelik:** Bir dönem yoksul kesimin giyim gereksinimini karşılamak adına çeşitli bez parçalarının bir araya getirilerek ve değişik şekillerde desenler verilerek dikilmesi sonucunda ihtiyaç için yapılan bir el sanatıdır. Kimi zaman da masa, sehpa veya yatak

örtüsü yapmak amacıyla aynı yöntem kullanılırdı.

Yapılması zor ve zaman isteyen bir el işidir. Yamama işinden doğan kırkyama, günlük hayatın bir zorunluluğu olarak gelişme göstermiştir. Bu zorunluluk, farkında olmadan bir sanatı başlatmıştır. Ayrıca parça bohça, kırk pare ve gibi adları da vardır. Kırkyama çeşitli kumaşlar veya bezleri birleştirerek yapılan bir örgü sanatıdır. Daha çok Türkiye'nin Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yaygındır. Ama günümüzde bir çeşit moda akımı da yaratmıştır.

# Gaziantep'e UNESCO'dan Gastronomi Kenti Unvanı

*Gaziantep Büyükşehir Belediye Başkanı Fatma Şahin*

***Gaziantep Büyükşehir Belediye Başkanı Fatma Şahin, UNESCO tarafından Gaziantep'in "Dünya Gastronomi" şehri ilan edilmesinin lansmanının Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan ve Başbakanı Ahmet Davutoğlu'nun katılacağı programla yapılacağını söyledi.***

Gaziantep'in UNESCO tarafından gastronomi alanında 'Yaratıcı Şehirler Ağı'na alındı.

Gaziantep'in UNESCO tarafından gastronomi alanında 'Yaratıcı Şehirler Ağı'na alındı. Anadolu Mutfağını Araştırma Geliştirme ve Koruma Derneği Başkanı Şef Tahir Tekin Öztan, "Büyük mücadeleler sonucunda Gaziantep hak ettiği unvana kavuşmuştur" dedi.

UNESCO'nun 33 ülkeden 47 kenti "Yaratıcı Şehirler Ağına" aldığı kararda Türkiye'den Gaziantep gastronomi kategorisinde bu unvanı aldı. Haberin duyulmasının ardından Gaziantep'te büyük bir coşkunun yaşandı. Konunun duayenleri alınan kararın yerinde bir karar olduğunu ifade etti. Konuyla ilgili bir değerlendirme yapan Anadolu Mutfağını Araştırma Geliştirme ve Koruma Derneği Başkanı Şef Tahir Tekin Öztan, "UNESCO tarafından alınan bu karar Gaziantep'in gastronomi alanında da Türkiye'nin öncü şehri olma özelliğini kazanması anlamını taşıyor. Bir ülkenin tanıtımı, bir kentin tanıtımı o ülkenin ve kentin mutfağından geçer. Bu karar hepimiz için büyük bir gurur kaynağı olmuştur. Gaziantep Büyükşehir Belediye Başkanımız Fatma Şahin başta olmak üzere bu konuda emeği geçenleri yürekten kutluyorum. Önümüzdeki süreç hepimizin taşın altına elimizi koyma sürecidir. Alınan bu unvanın başarıyla kentimize katma değer sağlayabilmesi, ülkemize katma değer sağlayabilmesi bundan sonra atılacak adımlara bağlıdır. Gaziantep mutfağını bütün özellikleriyle tanımak, tattırmak ve tanıtmak için kolları sıvamak ve bununla ilgili ciddi çalışmaları yapmak zorundayız" dedi.

UNESCO tarafından gastronomi kenti olarak ilan edilen Gaziantep'in tanıtım atağına geçmesi gerektiğini de vurgulayan Öztan, "Gaziantep bu anlamda önemli bir tanıtım hamlesi başlatmak ve gastronomi kenti olma özelliğinin hakkını vermek zorunda. Özellikle mutfak kültürümüzün yeni nesiller yanında yabancılara öğretilmesi için gerekli alt yapının oluşturulması, bu alanda önemli adımların atılması zorunludur. Bu unvan

öyle sıradan bir unvan değildir. Gaziantep'te birçok sektöre sinerji getirecektir. Konaklamasından restoranlarına, hediyelik eşya satışından diğer kültürel varlıkların tanıtılmasına kadar Gaziantep'in önü açılmıştır. Gazianteplilerin el birliği ile doğru bir yol haritası oluşturarak bir an önce faaliyetlere başlaması, beraberinde festivallerin önünü açması gerekmektedir. Bizler üzerimize düşenleri dün olduğu gibi yarınlarda da Gaziantep ve ülkemiz için yapmaya devam edeceğiz" diye konuştu.

Şu ana kadar UNESCO gastronomi listesine dünyanın dört bir yanından sadece sekiz kent kabul edilmişti. Listeye şu ana kadar Çin'den iki kent, Brezilya, Güney Kore, İsveç, Kolombiya, Japonya ve Lübnan'dan birer şehir girmişti. UNESCO tarafından alınan son kararla Gaziantep ile birlikte 9 kent daha bu listeye eklendi.

# SUBURCU CADDESİ

Y. Doç. Dr. Yunus Emre TANSÜ
*Gaziantep Üniversitesi Fen Edebiyat Fak.*
*Tarih Bölümü Öğretim Üyesi*

Gaziantep'in en ünlü caddelerinden birisi de Suburcu Caddesi'dir. Suburcu Caddesi, Ali Yücel tarafından hazırlanan "Gaziantep Suburcu Caddesi'nin Tarihçesi (1930-1950)" başlıklı bir çalışmaya konu edilmiştir. Söz konusu çalışma, Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları arasında 2004 yılında basılmıştır. Bu eseri, Gazianteplilerin okumasını hararetle tavsiye ediyorum. Ayrıca Ali Yücel, Gaziantep Üniversitesi'nde Y. Doç. Dr. Rifat Ergeç'in danışmanlığında " XVIII. Yüzyılın İlk Yarısında Ayıntab'da Su Kültürü" adlı bir yüksek lisans tezi hazırlamıştır.

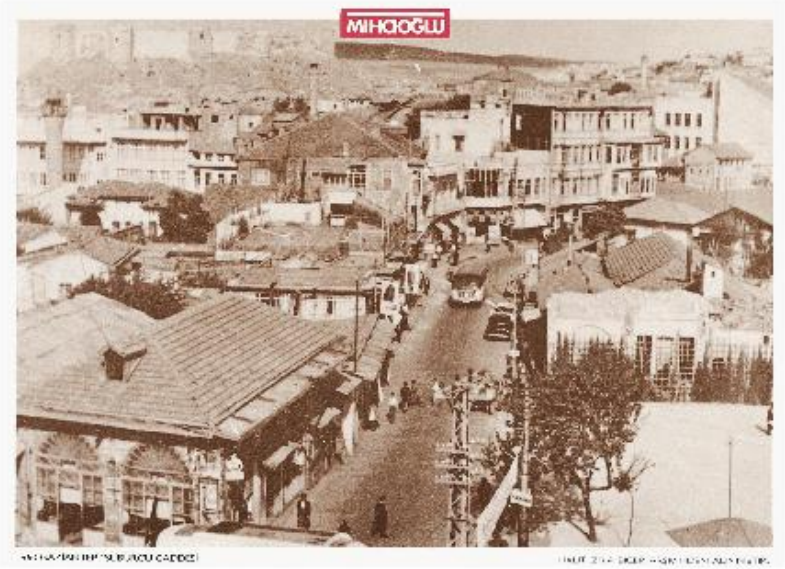
Bilindiği gibi tarih boyunca Gaziantep'in en önemli sorunu, su meselesi olmuştur. Gaziantep'in kayalık zeminde kurulmuş olması ve şehirden geçen Alleben deresinin suyunun yeterli olmaması sebebiyle şehir susuzlukla karşı karşıya kalmıştır. Hulusi Yetkin, Antep'in üç su kaynağından bahsetmektedir. Birincisi Alleben deresi, ikincisi Sof Dağı'ndan gelen kaynak suyu ve sonuncusu da Antep Kadısı Mahir Efendi'nin inşa ettirdiği yeraltı kanallarıdır. Bunlara (liva) adı verilir. Yine Halit Ziya Biçer de livalardan akan suyun evlerin hayatlarının (avlu) altındaki ganelerde (havuz) toplandığını söylemektedir: Kirli su havuzlarının ganelerin altında olması sebebiyle kirli sular ile temiz sular karışmazdı. Kirli sular ise ayrı bir sistemle bostanlara akardı. Hamamlar da aynı sistemden istifade ederdi. Pancarlı'dan gelen su, şehirdeki üç büyük havuzda toplanırdı. Birincisi şimdiki Gaziantep Üniversitesi'nin arka tarafında, ikincisi Gaziantep Lisesi karşısında ve sonuncusu şimdiki Keyvanbey Pasajı'nın yerinde olan Maarif Bahçesi içindeydi. Maarif Bahçesi içindeki havuzun yüksekte olması hasebiyle oluşan basınçla sular yüksek yerlere ulaşabilirdi. Bu sebeple Maarif Bahçesi'ndeki toplanma yerine su-burcu adı verilmiştir. Su-burcu, 1963 yılında yıktırılmıştır. Ama adı Antep'te yaşamaya devam etmiştir.

*Suburcu Caddesinde İstanbul Garajı 1945 (Meral Dal Albümünden)*

Bu arada Antep'e mahsus yeraltı su sisteminden de bahsetmek gerekir. Bunların geçmişinin Memluklar dönemine kadar gittiği söylenmektedir. Bu yeraltı su sistemine kastel adı verilmektedir. Antep'te 10-11 tane olduğu söylenilen bu kastellerin günümüze erişenleri Pişirici, Şeyh Fethullah, İhsanbey (Esenbey) ve Ahmet Çelebi kastelleridir. Bu kastellerin insanın içine serinlik ve ferahlık veren bir havası vardır.

Suburcu Caddesi, bugünkü Burç İşhanı'nın köşesinden başlamakta ve Çamurcu Sokağı'nda sona ermektedir. Çamurcu Sokakğı'ndan ötesi Karagöz Caddesi'dir. Bu cadde de Karagöz Camii köşesinde bitmektedir. Suburcu Caddesi, şehrin tam ortasında yer alması sebebiyle Gaziantep'in ticari, ekonomik ve sosyal hayatında önemli bir yere sahiptir. Ali Yücel, çalışmasında Suburcu Caddesi'nin 1930-1950 arasındaki periyodunu incelemiştir. Özellikle Avukat Ali Nakipoğlu'nun "Suburcu Caddesi'nin Eski Sakinleri" adlı yayınlanmamış notlarından çok istifade etmiştir. Bu arada bu notların en kısa zamanda yayımlanması gerektiği kanaatini taşımaktayım.

Suburcu Caddesi'nde eczaneler, kitapçılar, lokantalar, sazlar, kahvehaneler, berberler, büfeler, gazete




bayii, kebapçılar, baklavacı, terziler, leblebici, kahveci, oteller, bakkallar, fırınlar, oto parçası satanlar, tamirciler, elektrik malzemesi satanlar, saatçiler, doktorlar, şekerci, kasap, sinemalar, dondurmacı, gazozcular, konfeksiyoncular, ayakkabıcılar, matbaalar, tuzlacılar ve tekekçiler yer almaktadır. Bu konuda Ali Nakipoğlu'nun kıymetli eseri yanında Hasan Remzi Çiftçi ve Şakir Sabri Yener'in "Gaziantep'te Sanat ve Ticaret Dalları" adlı eseri de mühim bir kaynaktır.

Önceleri eczacılık Antep'te gayrimüslimlerin tekelindeydi. Türklerden ilk eczaneyi 1920 yılında Tevfik Doğan, Suburcu Caddesi'nde İmam Kayalı Acentesi altında kurmuştur. 1924 yılında Asaf Erkılıç Şifa Eczanesi'ni Aliveli İşhanı'nın yerinde ve Cemil Barlas, Nuri Mehmet Paşa Camii köşesinde eczane açmışlardır. Suburcu Caddesi'ndeki iki kitapçı, Arif Güzel ve Sait Efendi tarafından açılmıştır. Sait Efendi, Antep'te ilk plak satan kişidir. Suburcu Caddesi'nde ilk açılan lokanta, Dervişoğlu Sait Hoca tarafından kurulan "Hocanın Lokantası"dır. Daha sonra caddede, Şehir Kulübü, Toros, Bahçeli Lokanta, Sümer ve Şen lokantaları açılmıştır. Suburcu Caddesi'nde Maarif Kahvesi, Camlı Kahve, Küçük Camlı Kahve ve Yıldız Oteli altındaki kahve bulunmaktadır. Ayrıca Moda Berber Salonu sahibi Nuri Turan, Ahmet ve Osman Tezel Kardeşler, Berber Hoca ve Berber Rıza Usta tarafından işletilen dört tane berber dükkânı vardır. Nuri Turan ve Tezel kardeşler bayan kuaförlüğü de yaparlardı.

Suburcu Caddesi'nde Mumbuçoğlu Lütfü Efendi ve Mehmet Sait Efendi'nin ciğer, kavurma satan büfeleri vardı. Gazete bayi ise, Mehmet Uğraş tarafından işletilmekteydi. Kebapçılar Kebapçı Bozo, Arif Develi ve Gözlüklü Mustafa tarafından işletilirdi. Maarif'in karşısındaki köşede Baklavacı Güllü Ali'nin dükkânı vardı. Daha sonra baklava dükkânın üzerine halk arasında Baklava Palas adı verilen bir otel inşa ettirmiştir. Suburcu Caddesi'nde Aliveli Oteli'nin altında Mehmet Ali Usta ve Apdo Efendi'nin evinin altında Terzi Necdet Usta terzilik yapardı. İstanbul Garajı'nın ön tarafında Mahmut Menekşe leblebi ve kuruyemiş satardı. Acem Habib ise kahvecilik yapar, kahve ve baharat satardı.

Şehrin en lüks otelleri Suburcu Caddesi'ndeydi. Başlıcaları Zümrüt, Yıldız, İpek ve Tunaç otelleriydi. Hulusi Yetkin 1959 yılında Suburcu Caddesi'ndeki oteller ve sahiplerini Gaziantep Kültür Dergisi Şehir Haberleri kısmında şöyle kaydetmiştir: Gül Palas-Ali Yetkin, Yıldız-Faruk Yetkin, Ali Veli-Ökkeş Alevli, Zümrüt-Gani Baydar, Nakıp- Nakıp Ali, Yeni Şehir Palas-Hasan Ceylan, Toros Palas-Zeki Demir, Lale Palas-Kemal Şekerci. Caddedeki ilk bakkallar, Cevizliler, İstanbul Bakkaliyesi ortaklarından Sait Baysalman ve Şükrü Demirpençe tarafından kurulmuştur. Caddede Şecaat Abdullah Usta Fırını ile Asri Fırın bulunmaktadır. Caddedeki ilk oto parçası satıcısı, İmam Kayalı olmuştur. Ütü, çakmak, gaz ocağı gibi ev aletleri tamiri yapan Tamirci Hüseyin Usta'nın işyeri bugünkü Albaraka Bankası'nın bulunduğu yerdeydi. Abdülcelil Germeyan'ın elektrik malzemesi sattığı dükkân hala oğlu tarafından Vakıflar Bölge Müdürlüğü altında hizmet vermektedir. Caddede Arif Sağlıcak ve Rüştü Hoca saat satışı ve tamiri ile uğraşırdı. Suburcu Caddesi'nde Dr. Hamit Uras, Dr. Cemil Özbal ve Dt. Ömer Dokuztuğ'un mua-

yenehaneleri vardı. Camlı Kahve ile Kaplı Kahve arasında şimdiki Burç İşhanı altında Şekerci Vahap Usta'nın dükkânı vardı. Mazıcı Çıkmazı'nın köşesinde Kasap Selmo'nun dükkânı vardı.

Suburcu Caddesi'nde Asri Sineması'nı Nakıp Ali, Şehir Sineması'nı Mitilliler diye bilinen Lütfi ve Zeki Yüksekbilgili kardeşler ve Baydar Sineması'nı Gani Baydar işletirdi. Ömer Köylüoğlu, Burç İşhanı'nın yerindeki evinde Sofdağ Gazozları'nı imal etmiş ve satmıştır. Bugünkü Büyük Pasaj'ın altında Fuat kardeşler, Ali Efendi ve Kamburların konfeksiyon mağazaları vardı. Suburcu'nun ilk ayakkabıcısı, kunduracı Ökkeş Bahri'nin şimdiki Suburcu İşhanı'nın yanında dükkânı vardı. Suburcu'nun ilk matbaası, Antep'in de

ilk matbaası olan Rüştü Hoca'nındır. Rüştü Hoca, Antep Savaşı'nda da baskı işleri ile savunmaya destek vermiştir. Diğer matbaacı ise Hüsnü Levent'tir. Haşlanmış nohudun seyyar satıcılar tarafından tezgâhlarda külah içinde satılması olan "tuzlucacılık" işini Suburcu'da tuzlucacı Zengin Ağa ve Topaçoğlu yapmaktadır.

Ali Yücel'i kaleme aldığı bu kıymetli eser için kutluyorum.

## SUBURCU CADDESİ 2

Suburcu Caddesi'nin başında Maarif Bahçesi olarak da bilinen Maarif Kahvesi bulunurdu. Kahvehanenin ne zaman inşa edildiği hakkında Şakir Sabri Yener'in "Gaziantep'in Yakın Tarihinden Notlar; Gazianteplilerin Maarife Hizmetleri" adlı eserinde bazı bilgiler bulunmaktadır. Buna göre 1895 yılında Antep, Halep Vilayeti'ne bağlı bir sancak merkeziydi. Antep Sancağı'nda Halep'teki maarif müdürlüğüne bağlı küçük bir maarif şubesi vardı. Ancak bu küçük maarif şubesi, Antep Sancağı'ndaki eğitim ve öğretimin gelişmesine yeterince katkı sağlayamıyordu. Eğitim ve öğretimin gelişmesi samimiyetle isteyen Antepliler, dönemin mutasarrıfı Rifat Bey'in öncülüğünde yerel bir Maarif Cemiyeti teşkil etmişlerdi. Bağışlarla büyüyen cemiyet, mutasarrıflık yapan İsmail Bey'in gayreti ile XVI. yüzyılda Antep Sancak Beyi olan Gergerizade Keyvan Bey'in kurduğu Keyvan Bey Vakfı'na ait arazinin kullanım hakkını mütevelli Bayramzade Mehmet Efendi'nin muvafakati ile almıştır. Bu arazinin üzerine gelir getirici dükkânlar ve Maarif Kahvesi olarak bilinen kahvehane inşa edilmiştir. Ali Nakipoğlu, Maarif Kahvesi'ni dört yol ağzında iki-üç bin metrekare genişliğinde, üç bölümden müteşekkil bir yapı olarak tarif etmektedir. En büyük bölüm bir merdivenle girilen kahve, arkasında U şeklinde localarla çevrili elli kişilik bir yazlık sinema ve en arka kısımda ise bir yazlık saz gazinosu vardı. Bahçede bir havuz ve söğüt ile akasya ağaçları bulunmaktaydı. 1926 yılında hayli tartışmalı şekilde Keyvanbey Vakfı'na geçen Maarif Bahçesi, en uzun süre Kahveci Bahri ve Nakıp Ali tarafından işletilmiştir. Maalesef bu güzel yapı, 1963 yılında yıktırılmıştır.

Maarif Bahçesi'nin doğusunda kalan bostanda Antep Savaşı'nın öncesinden beri Fındıklı Bahçe vardı. Bahçe adını içindeki fındık ağaçlarından alırdı. Gazino ve sahne olarak da kullanılan bahçe, Antep'in gençlerinin toplandığı bir mekândı. Şehre gelen tiyatro kumpanyaları ve konferansçılar da burayı kullanırdı. Daha sonra Fındıklı Bahçe, 1963 yılında istimlak edilerek yerine şimdiki Atatürk Anıtı ve Adliye binasının bir kısmı inşa edilmiştir.

Şimdiki Burç İşhanı'nın olduğu köşede Camlı Kahve vardı. Ön cephesi camla kaplı olduğu için bu adı taşıyan yerin sahibi Ali Zeynel Çitçi olup, 1946 yılına dek Haci Efendi, bu tarihten sonra ise Ferit Baysalman ve ortağı Çorapsız Hüseyin tarafından işletilmiştir. Daima kahve olarak kullanılan bu yerdeki tek düğün mal sahibi Ali Zeynel Çitçi'nin oğlu Abdullah Edip Çitçi'nin 1958 yılındaki düğünüdür. Bu kahve de 1960'larda istimlak edilerek büyük kısmı yola gitmiş ve yerine Burç İşhanı inşa edilmiştir. Camlı Kahve'nin birkaç dükkân ilerisinde Kaplı Kahve bulunmaktaydı. Burasının adı 1940'larda değişerek, Bahçeli Lokanta adını almıştır.

Suburcu Caddesi'nde yer alan bugünkü Balıklı Parkı, Gaziler Caddesi ve Bayram Sokak arasında kalan Çukur Bostan, 3-4 m derinliğinde tabanı düz bir boşluktu.

Çukur Bostan, gençlerin futbol sahası, çocukların oyun mahali, kadınların bulgur kaynatma yeri ve şehre gelen lunaparkların mekânıydı.

Suburcu Caddesi'nin önemli şahsiyetlerine gelince; icatları ile meşhur tebaat sahibi Kadir Ağa başta gelir. Nuri Mehmed Paşa Cami'nin hemen bitişiğinde tenekeci dükkânı vardı. Diğer bir ünlü şahsiyet, Nakıp Ali'dir. 1889'da Şehreküstü Kepenek Mahallesi'nde doğan Nakıp Ali, Antep'te ilk sinemaları kurmuş ve işletmiştir. Nakıp Ali'nin Kayacık Mahallesi'ndeki ilk sineması 1930'da yanmıştır. Şimdiki İncioğlu İşhanı yanındaki Akbank şubesinin yerinde Asri Sinemayı kurmuş ve işletmiştir. Ömer Asım Aksoy, Nakıp Ali'nin aksine yanan sinemanın burası olduğunu söylemektedir. Son işlettiği sinema, Nuri Mehmed Paşa Camii'nin yanındaki Nakıp Sineması'dır. Burası gazino olarak da kullanılmıştır. Nakıp Sineması'na Müzeyyen Senar, Safiye Ayla ve Münir Nurettin Selçuk konuk olmuşlardır.

Suburcu Caddesi'nin önemli ailelerinden biri de eşraftan Köylüoğlu ailesidir. Evleri Kaplı Kahve ile Berber Ahmet ile Tezel kardeşlerin dükkânı arasındaki çıkmazda idi. Ticaretle uğraşan Ahmet Köylüoğlu'nun dört oğlu ve bir kızı vardı: Ömer, Kemal, Mustafa, Ahmet ve Hamide. Kemal Köylüoğlu taksi işletmeciliği yapmış, Mustafa Köylüoğlu Antep'in ilk tüccar terzisi olmuş, Mehmet Köylüoğlu nüfustaki memuriyeti yanında ticaretle uğraşmıştır. Bu ailenin en ünlü üyesi Ömer Köylüoğlu'dur. Ömer Köylüoğlu, eşi Akten Köylüoğlu'nun ifadesine göre 1948-1954 arasında ilk halka açık yüzme havuzunu işletmiş, 1950-1963 yılları arasında Sofdağı gazozlarını üretmiş ve satmış, 1953-1974 yılları arasında Burç şaraplarını üretmiş, cam şişelerin üzerine yazı yazmak ve şaraplarını ambalajlamak için plastik tesisleri kurmuştur. Ömer

Köylüoğlu'nun "Alıp satmak yok, yapıp satmak var" sözü Anteplilere düstur niteliğindedir.

Antep'teki ikinci eczane olan Şifa Eczanesi'ni 1924'te kuran Asaf Erkılıç, eşraftan olan ve çiftçilik yapan Kılıçoğulları ailesinden uzun yıllar belediye başkanlığı yapan Apdo Efendi'nin iki oğlundan biridir. Hulusi Yetkin'e göre 1930'lu yıllarda Antep'te iki grup vardı. Birisi Mecit Barlas liderliğindeydi. Antep'in yerlilerinden çoğu bu gruptaydı. Erkılıçlar da Barlas grubundandı. Diğeri ise sabunculuk yapan Hüseyin İncioğlu liderliğinde köylü ve eşraftan kalabalık bir gruptu. Şifa Eczanesi, Barlas grubunun toplanma yeri idi.

Suburcu Caddesi'nin diğer önemli bir siması da Cemil Alevli'dir. Alevli, 1901 yılında Antep'te doğmuştur. Maarif Kahvesi olarak bilinen 1922 yılında Almanya'ya devlet bursuyla okumaya gönderilmiştir. Antep Savaşı'na çete üyesi olarak katılmıştır. 1926 yılında Almanya'dan öğrenimini tamamlayıp Türkiye'ye dönmüştür. Alevli yurda dönünce bir süre Ankara'da kaldıktan sonra Gaziantep'e gelmiştir. Kayacık Mahallesi'nde 1933 yılında Antep'in ilk iplik fabrikasını kurmuştur. 1941 yılında başladığı siyasi yaşamı 1950'de bırakmıştır. Cemil Alevli, kurduğu firmaya adı ve soyadının baş harflerinin tersten birleştirilmesinden oluşan Velic adını vermiştir. Yardımseverliği ile meşhur olan Cemil Alevli, Mehlika Alevli İlkokulu'nu yaptırmış, Yeşilova Atsız İlkokulu arsasını Özel İdareye bağışlamış ve Gaziantep Kolej Vakfı'nı kurmuş ve yönetmiştir.

Gaziantep'in tanınmış simalarından Foto Mercek olarak bilinen Halid Ziya Biçer'in babası Halıcı Müştak'ın dükkânı şimdiki Bulvar İş Merkezi'nin altındaydı. Antep'te ve tüm Güneydoğu Anadolu'da dokumaları ve halıları ile meşhurdu.

Gazeteci Mehmet Uğraş, Tezel Kardeşler, Karabay Kardeşler, İmam Kayalı, Dr. Cemil Özbal, Kazım Apa, İğneci Zeki, Matbaacı Hüsnü Levent, Tuzlucacı Zengin Ağa, Fırıncı Şecaat Abdullah Ağa ve Lokantacı veya Tomates Hoca olarak bilinen Said Hoca da, Suburcu'nun renkli simalarındandır.

Ümit ederim bir gün bu mümtaz şahsiyetlerin biyografileri ile ilgili eserler kaleme alınır ve böylece Gaziantep'in yakın tarihine ışık tutulur.

Tarih: 2009-12-18

http://turkavgaziantep.org/makaledetay.php?makaleid=92

net power®
jeneratör

# Netpower ile enerjinin gücünü kesintisiz yaşayın.

**Net Power Jeneratör Enerji ve Güç Sistemleri San. Tic. Ltd. Şti.**
Karaağaç Mah. İstanbul Hadımköy Cad. No:45/A
Büyükçekmece / İSTANBUL
Tel : 444 3 175
Tel : 0212 858 22 85-86
Fax : 0212 858 09 70

**444 3 175**

www.netpower.com.tr

netpower.jenarator
netpowerJen
+NetpowerTr34