

Gaziantep Mutfağında Meyveli Tatlar

Gonca Tokuz*

Gaziantep Mutfağında meyveli tatlar denildiğinde eski ve yeni tatların bir arada olduğu geniş bir yelpazede, yemek, tatlı, tatlandırıcı, yiyecek ve içeceklerin düşünülmesi gerekir. Sunulan çalışmada sadece Gaziantep Mutfağındaki geleneksel meyveli tatlar incelenmiş, son yüzyıllık zaman diliminde meyve ile yapılan yemekler, tatlandırıcılar, tatlılar ve içecekler ile her birisinin hangi zamanlarda, neden yapıldığı ve son yüzyıldaki değişimi ile gelişimi kapsamında örnekler verilerek anlatılmıştır.

Meyveler, öğün aralarında, yemeklerde, tatlılarda; reçel ve marmelatlarla, pekmezlerde, dondurmalarda, kuruyemişlerde, tatlandırıcılarda, sıcak ve soğuk içeceklerde, şekerlemelerde yüzlerce çeşidiyle, aroma, renk, görünüm, tat ve lezzet zenginliğiyle yaşamımızın hemen hemen her anında yanımızdadır. Bazen bir davet yemeğidir günlerce öncesinden hazırlanan, bazen bir çocuğun elindeki elma şekeridir. Yaz günlerinde aranan serinletici bir içecektir çoğunlukla, kış gecelerinde söyleşiye eşlik eden bir lezzettir bazen. Pasta ve keklerimizdeki yerini kim inkar edebilir? Yemekten sonra kimin gözleri meyve tabağını aramaz? Nar taneleriyle süslenmemiş bir güllacı kim düşünebilir?

Ülkemizde her bölgede yetişen onlarca, meyve çeşidinin yanı sıra Kastamonu ve Kütahya'nın kızılıçık tarhanasından, Şanlıurfa'nın elmalı kebabına, Tokat'ın kuru nivik (*Arum maculatum*) yemeğinden, Elazığ'ın fişne(vişne) helvasına, Tekirdağ'ın erik aşından, Niğde'nin elma dolmasına, Gaziantep'in yeni dünya (*Eriobotrya Ldl. Roseceae*) kebabından, Nevşehir'in kayısı yahnisine, Antalya'nın portakal reçelinden, Bursa'nın ayva galiyesine¹, Malatya'nın çiğdem (*Crocus cancellatus Herbert*) sütlacından, Erzincan'ın armut tatlısına, Kilis'in koruk şurubundan Eskişehir'in kelekli cacığına, Diyarbakır'ın ayvalı kaburga dolmasından Antakya'nın kayısılı gerdanına, Gümüşhane'nin soymaca² hoşafından, Trabzon'un ayva fişfişına, Balıkesir'in girgitinden³ Mersin'in dut pekmezine, Afyonkarahisar'ın kaymaklı ayva tatlısından Sinop'un armut tatlısına, Kayseri'nin gilaburu (*Viburnum opulus*) şurubundan, Erzincan'ın gah⁴ yahnisine yüzlerce çeşit, koku, tat bizi hayretlere düşürür, gözlerimizi kamaştırır..

Her mevsimde, günün her saatinde, her koşulda karşımıza çıkan meyveli tatlar yüzlerce, binlerce yıl öncesinden süzülüp gelmiştir. Örneğin çiğdem pilavı bizi MÖ 3500 yıllarına, Hititlerin bahar bayramına götürür. Hoşafklar ve şerbetlerle, Osmanlı İmparatorluğunun saraylarında yabancı konuklara yapılan olağanüstü ikramları anımsarız. Bilindiği gibi mükemmel bir Osmanlı ziyafeti hoşafı biter hep. Anneannemizin yaptığı tas kebabı, elma dolması, elmalı ve ayvalı et, limon ve erik turşusu bizleri 15. yüzyıla, nar turşusu 16. yüzyıla, erik aş (ekşi aş), paluze 17. yüzyıla, çağla turşusu, üzüm turşusu, sucuk(tatlı) 19. yüzyıla doğru yolculuğa çıkarabilir. Yolculuğumuz sınırlarımızın ötesine uzanır gider...

Ülkemizin coğrafi konumu nedeniyle bir çok meyvenin yetişiyor olması, hatta bir çok meyvenin ana vatanının yakın coğrafyalar olması bu istisna lezzet yelpazesine kuşkusuz çok olumlu katkılarda bulunmuştur.

1- Galiye: Galye, kalye de denir. Kalye Arapça kavurma anlamına gelen bir sözcüktür.

2- Soymaca: Elma Kuruşu

3- Girgit: Kurutulmuş kavun

4- Gah: Kurutulmuş elma, kurutulmuş meyve.

* Gaziantep Üniversitesi Genel Sekreteri

Araştırmacı Mariaanna Yerasimos (Yerasimos,123) Türk Mutfağında 15. ve 16. yüzyılda bazı meyvelerin yemeklere tatlandırıcı olarak girmesinin ötesinde, başlı başına etli yemek olarak pişirildiğinden söz ederek, bu yemeklerin 17. yüzyılda mutfaklarımızdan yok olduğunu belirtir. Yemekler yok olmamıştır ama ne yazık ki yöresel mutfaklarımızdan ulusal mutfağımıza taşınmamıştır.

Bu anlamda, Gaziantep Mutfağı özellikle meyveli tatlar açısından şanslı mutfaklarımızdan birisidir. Gaziantep'in Türkmen halkı, coğrafi konumun ve kültürel zenginliğin mirasını iyi kullanarak, atalarının Asya bozkırlarından taşıdığı tatlara, yeni tatlar eklemiş hepsini kendi mutfağında özenle harmanlayarak bugünlere ulaştırmıştır.

Bilindiği gibi, bu tatlardan sadece bir tanesi bile tek başına bir sunumda anlatılamayacak kadar çeşitlidir ve zaman zaman yerel kültürden ulusal, evrensel kültüre kadar uzanabilen motiflerle süslenmiştir. Örneğin; Gaziantep Mutfağında sadece “şireler” başlığı altında toplanan tatlıların yapımı başlı başına bir tören havasındadır. Şire yapılacak tarihin seçiminden, kullanılacak üzüm cinsine, araç ve gereçlerine, söylenecek tekerlemelere, tatlı çeşitlerinin komşulara dağıtılmasına, tüm işlemlerin tamamlanıp, yapılan tatlıların özel “şire sandıkları”na yerleştirilmesine, uzun geçen kış günlerinde çocukları o sandıktan uzak tutmak için söylenen kandırmacalara kadar hepsi kültürel öğelerle örülmüş muhteşem bir bütündür.

Gözlenen bu zenginlik ve çeşitlilik göz önüne alınarak çalışma; yemekler, salatalar ve piyazlar, tatlandırıcılar, tatlılar ve içecekler başlıkları altında olarak beş bölümde sunulacaktır.

1. Yemekler

Gaziantep Mutfağı meyve yemekleri açısından zengin bir mutfaktır. Tespit edilebilen meyve yemekleri şöyle sıralanabilir: Ayva Aşısı, Çirli Yahni, Elma Aşısı (Yoğurtlu ve Salçalı), İncir Aşısı (Tip Aşısı veya Patlak Aşısı), Yoğurtlu Çağla Aşısı, Çiğdem Aşısı Çağla Pilavı, Zerdali¹ Aşısı (Çir Aşısı), Çirli Yahni, Ayvalı Ufak Köfte, Ayva Tavasısı, Elma Tavasısı, Ekşili Taraklık Tavasısı, Yeni Dünya Kebabı, Ayva Kebabı, Elma Kebabı, Vişne Kebabı, Ayvalı Tas Kebabı.

Gaziantep Mutfağında meyvelerin kullanımı çorbalarda sadece yardımcı öge, yani tatlandırıcı olarak karşımıza çıkar. Yemeklerde meyveler et ile birlikte kullanılır ve genellikle koyun eti tercih edilir. Meyvelerin zeytinyağlı yemeklerde kullanımı yok denecek kadar azdır. Örnek olarak “Patlak Aşısı”, “Tip Aşısı” denilen incir aşısının zeytinyağlı tarifleri verilebilir. Meyveler Çir² Aşısı ve Çirli Yahni gibi yemekler dışında taze olarak kullanılmaktadır. Gaziantep Mutfağında kebab çeşitleri bulunsa da ağırlık her zaman tencere yemeklerindedir. Yemeklerde salça, baharat ve benzeri tatlandırıcılar bol miktarda kullanılır. Gaziantep Mutfağında yoğurtlu yemek çeşitleri fazla olmasına rağmen, meyve yemeklerinde aynı yoğunluğa rastlanmaz. Yoğurtlu meyve yemeği olarak sadece Yoğurtlu Çağla (badem Çağlası, *Amygdalus cummunis L*) Aşısı ve Yoğurtlu Elma(aşılık elma yani *malus sylvestris*) Aşısı örnek verilebilir. Mevsimlere göre kışın elma ve ayva yemekleri, ilkbaharda çağla, erik, yeni dünya, yaza doğru incir aşısı gibi yemekler tercih edilir.

Yemeklerde meyveler her zaman ana malzeme olarak kullanılmaz, bazen yardımcı malzeme yani bir çeşit tatlandırıcı olarak karşımıza çıkar. Örneğin mayıs, haziran aylarında yapılan dolma ve

1. Zerd-alû : Farsça sarı erik anlamına gelir. Bir cins kayısı.

2. Çir: Kayısı, zerdali, erik kurularına verilen genel ad olup, Gaziantep'te Çir Aşısı kayısı ile yapılmaktadır.

sarmalarda tencerenin içerisine bolca yeşil erik eklenererek hem görüntü, hem lezzet zenginliği elde edilir. Aynı yöntemin 19. yüzyılda da kullanıldığı görülmektedir. Mahmut Nedim Bin Tosun'un tariflerinde (Tosun, 93) zeytinyağlı yalancı yaprak dolmasına özellikle "akal eriği "(*Prunus spinosa L.*) konulması tavsiye edilir, Gaziantepli hanımlar ise dolmaları, sarmaları "can erik" (*Prunus domestica L*) kullanarak tatlandırmayı tercih ederler. İli köftenin harcına konan nar taneleri ise her zaman sürpriz tadındadır..

Gaziantep Mutfağındaki yemeklerde en fazla kullanılan meyveler; ayva, elma ve kayısıdır. Ardından; ağala, erik, iğdem, yeni dünya ve vişne gelir.

Meyvelerin pilavlarda kullanımına örnek olarak; ağala pilavı, iğdem pilavı ve bir de diğer yörelerimizde de yapılan "Buhara Pilavı" verilebilir. Pilavlardan bahsederken "Ayvalı Tas Kebaplı Pilavı" unutmamak gerekir. Yemek hazırlanırken tencerenin ortasına konulan tasın kenarlarında, yemeğin suyunda pişirilen pilavla, hem zamandan tasarruf sağlanır, hem de daha lezzetli yemek elde edilmiş olur.

Kfteli yemeklerde meyve; sulu köfte yemeğinin içerisinde yardımcı malzemedir. Ufak bulgurla yani yöresel deyimiyile "simit" ile yapılan ve etli bir yemek olan "Ayvalı Ufak Köfte" meyveli tatlarımıza güzel bir örnektir.

Gaziantep Mutfağında tava denilen, az sulu yemeklere de sık rastlanır. Erik Tavası, Ekşili Taraklık Tavası, Elma Tavası, Ayva Tavası gibi. Söz konusu yemekler mutlaka pilavlarla birlikte sunulur.

Kebaplar içerisinde en popüler ve orijinal olanı yörede "Yeni Dünya" denilen Malta Eriği ile yapılan kebaptır. ekirdekleri çıkartılan erik, kebablık kıyma ile şişe saplanarak, mangalda pişirilir.

Meyveli yemeklerden bir kısmı örneğin iğdem ve ağla pilavı gibi yemekler unutulmuştur. Bir kısmı ise vişne kebabı, irli yahni gibi unutulmak üzeredir. ir Aşı, Ayva Aşı, Elma Aşı (Yoğurtlu ve Salçalı), Ayvalı Ufak Köfte, Ayva Tavası, Elma Tavası, Ekşili Taraklık Tavası, Yeni Dünya Kebabı gibi bazı yemekler soframızda hala yerini koruyabilmiş tatlardır. 15. ve 16. yüzyılda "Etli Ayva Yemeği" diğer bir adıyla "Seferceliye" adıyla bilinen ayva yemeği (Kamil, 9) Gaziantep'te bugün hala yapılan, yüzyıllara direnen geleneksel bir yemeğimizdir.

2. Salatalar-Piyazlar-Turşular

Gaziantep Mutfağında meyvelerin salata, piyaz ve turşularda doğrudan kullanımı biraz sınırlıdır. Salata ve piyazlarda daha çok tatlandırıcı olarak yer alır. Örneğin soğan ve yarpuz (*Mentha Pulegium*) piyazına sumak (*Rhus coriaria L.*) ekşisi, turp salatasına sumak ve nar ekşisi, yeşil zeytin piyazına ve muhammaraya hem nar pekmezi hem nar taneleri konur. Gaziantep'te "Hacce Mınca" adı verilen koruk salatası doğrudan meyvenin kullanıldığı tek örnektir. Koruk suyuna dövülmüş sarımsak, nane, kırmızı biber eklenererek yapılır, arzu edilirse karışıma bir salatalık veya hıttı (*Cucumis flexuosus*) doğranır.

Turşulara rnek olarak kelek turşusu, koruk turşusu ve az da olsa yapılan "ağla turşusu" verilebilir. Kelek, koruk gibi olgunlaşmamış meyvelerin turşuları ya sade, ya da karışık olarak hazırlanmaktadır. Çağla turşusu ayrı hazırlanır ve ancak kırk gün sonra yenilebileceği özellikle vurgulanır.

3.Tatlandırıcılar

Yemeğin görünümünü ve tadını güzelleştiren, zenginleştiren tat vericiler yörede bol olarak kullanılmaktadır. Gaziantep Mutfak Kültürü kapsamında mevsimlik hazırlıklar içerisinde söz konusu tatlandırıcıların hazırlanması, saklanması hala önemli bir yer tutmaktadır.

Yörede, limon suyu, koruk ekşisi, koruk suyu, koruk pekmezi, nar pekmezi ve sumak ekşilerinin kullanımı yaygındır. Gerektiğinde çorba, yemek, salata ve piyazlarda bolca kullanılır. Turşuların vazgeçilmez ögesi olan sirkeleri de bu arada unutmamak gerekir. Sirke olarak daha çok üzüm sirkesi kullanılır.

Gözde olan tatlandırıcılardan birisi de koruk ekşisidir. Koruk ekşisi; üç değişik şekilde elde edilmektedir. Birincisi yıkanan çöplerinden ayıklanan korukların güneşte kurutulmasıdır. Koruklar arzuya göre ya bütün olarak, ya da öğütülerek kış için saklanır. Gerektiğinde su ile ezilip, posası süzülerek kullanılır. İkinci kullanım şekli; koruk suyunun doğrudan kullanılmasıdır. Mevsiminde toplanan korukların ezilerek suyu çıkarılır ve arzu edilen oranda yemeğe veya salataya eklenir. Koruk suyu daha sonra kullanılacaksa, şişelere doldurulduktan sonra havayla temasını kesmek için üzerine bir miktar zeytinyağı konur, ağzı sıkıca kapatılarak serin bir yerde saklanır. Koruk suyunun üçüncü kullanım şekli konsantre bir şekilde saklanmasıdır. Koruk suyu kaynatılarak veya güneşte bırakılarak koyulaştırılır. Koyulaştırılan yani pekmez kıvamına getirilen koruk suyuna yörede “Koruk Pekmezi” de denir. Yemeklerde, salatalarda nar ekşisi gibi seyreltilerek kullanılır. Ekşinin kullanıldığı her türlü yemek ve salatada özellikle dolmalarda koruk suyunun kullanımı yaygındır. Bazen dolma tenceresine dolmaların üzerinde salkımıyla koruklar yerleştirilir, yavaş yavaş pişen kuruğun ekşisi dolmaya gereken ekşi tadı verir. Bu arada koruklar tanelenince, tenceden salkımı almayı unutmamak gerekir. Koruk suyunun çok kullanıldığı bir diğer yemek ise banya yemeğidir.

Yörede yoğun olarak kullanılan bir diğer tatlandırıcı; nar ekşisidir. Nar suyu ezildikten sonra doğrudan kullanılır veya koruk ekşisinde olduğu gibi, pekmez kıvamına gelinceye kadar kaynatılır ve konsantre nar suyu elde edilir. Elde edilen konsantre nar suyuna “Nar Pekmezi” denir. Yaygın olarak kullanılan konsantre şeklidir. Hazırlanan nar pekmezi şişelere doldurularak saklanır. Gerektiğinde seyreltilerek kullanılır. Bazı yemeklere nar ekşisi konulması özellikle tavsiye edilir. Örneğin; Ekşili Taraklı Tavası, Sarımsak Kebabı, Soğan Kebabı, Soğanlı Lahmacun, Soğan Aşı, Unut Beni, Kilis Kebabı, Elma Aşında “nar pekmezi” kullanılmaktadır. Bazı yiyeceklerde, örneğin Muhammara, Pirpirim (Semizotu) ve Yeşil Zeytin piyazında nar pekmezinin yanı sıra nar taneleri de eklenebilir.

Yörede kullanılan bir diğer ekşi tatlandırıcı; sumak ekşisidir. Sumak ekşisi de diğer tatlandırıcılar gibi birkaç yöntemle hazırlanabilir. Yaygın kullanım şekli; tanelenen sumağın su ile ıslatılması, posasının alınması ve elde edilen ekşi suyun daha sonra kullanılmasıdır. Sumak suyu kaplara konarak güneşte bırakılır ve birkaç gün bekletilerek koyulaştırılsa nar ekşisine benzer şekilde “Sumak Pekmezi” elde edilir. Pekmez kavanozlara doldurularak daha sonra kullanılmak üzere saklanır. Gerektiğinde arzu edilen ölçüde seyreltilerek kullanılır. Mevsiminde dolma ve sarma yapılırken, dolmaların altına sumak salkımları yerleştirilerek de kullanılmaktadır. Diğer bir yöntem sumak tanelerinin kurutulduktan sonra öğütülerek kullanılmasıdır. Sumak ekşisinin kullanıldığı yiyeceklerde turp salatası, soğan ve yarpuz piyazı örnek verilebilir.

4. Tatlılar

Gaziantep Mutfağında meyvelerin tatlılarda doğrudan kullanımı reçel ve marmelatlar dışında yok denecek kadar azdır. Komposto ve hoşaf lar daha çok hastalar, yaşlılar ile çocuklara yöneliktir. Bazen yemeklere de eşlik eder. Türk Mutfağında örneklerine sık olarak rastlanan ayva, elma, incir, şeftali, armut, kayısı gibi meyve tatlıları geleneksel Gaziantep Mutfağında yok denecek kadar az iken, bugün sayılamayacak kadar çok meyvenin tatlısı yapılmaktadır.

Meyvenin kullanıldığı geleneksel tatlı; unutulmuş tatlarımızdan biri olan çiğdem sütlacıdır.¹ Meyve suyu kullanılarak yapılan tatlılara gelince en önemlisi şüphesiz “paluze” dir. Farsça “Palude” sözcüğünden dilimize geçmiş olan, ülkemizde “Paluze”, “Palude” “Pelte” olarak bilinen bu tatlı meyve suyu ile nişastanın güzel, ilginç birlikteliğidir. Mevsiminde taze meyvenin suları ile yapılabilirdiği gibi, meyve şuruplarıyla da hazırlanabilmektedir. Gaziantep’te arzu edildiğinde sütlacın üzerine dökülerek de yenir.² Yörede sütlac pişirilirken içerisine konan limon veya portakal yapraklarının tatlılarımıza meyvelerin dolaylı bir katkısı olduğu da düşünülebilir. Bir diğer tatlı “Limon Tatlısı” olup, süt, yoğurt, yumurta limon suyu ve limon kabuğu eklenerek yapılan bu hamur tatlısı diğer hamur tatlıları kadar yaygın değildir.

Geleneksel tatlılarda yoğunluk; hamur işi tatlılarda, helvalarda, sütlü tatlılarda ve yörede “şire” denilen üzüm suyu veya pekmez kullanılarak yapılan tatlılardır. Bilindiği gibi helvaların ham maddesi elli yıl önce üzümle hazırlanırken şimdi üzüm yerine şeker kullanılmaktadır.

Şire tatlılarına sucuk, bastık, muska, dilme, tarhana, Besni Sucuğu, Besni Bastığı örnek verilebilir. Şirelerin uzun kış gecelerinin en büyük ikramı olduğu, genç kızlara sadece bu tatlı için “şire sandıkları” yaptırıldığı, tatlının ondan fazla çeşidinin olduğu, bazılarının yaş ve kurutulmuş tüketildiği ve şireler kullanılarak pek çok tatlı (sucuk, bastık kavurması vs) yapımında kullanıldığı ve Gaziantep’in meşhur bir kahvaltılığı olan “Tarhana Eritmesi”nin bir şire çeşidi olan tarhanadan yapıldığı düşünüldüğünde şirelerin Gaziantep tatlıları arasında ne kadar önemli bir yer tuttuğu anlaşılabilir.³

Yörede önemli bir tatlı çeşidi de pekmezdır. Türk Mutfağının belirgin bir özelliği Gaziantep’te de karşımıza çıkar. Pekmez önemli bir kahvaltılıktır. Tahinle karıştırılarak veya sade olarak tüketilir. Kahvaltıda sütün içerisine eklemek doğranarak oluşturulan Gaziantep’in meşhur kahvaltılığı “Dorgambaç” pekmez katılarak yenir. Pekmez aynı zamanda Gaziantep’te bir çok tatlı için vazgeçilmez öğedir. Örneğin Aşure, Muni Çorbası, Nişe Helvası, Küncülü Akid, Fakı Beyni, Karsambaç gibi tatlılarda pekmez kullanılır. Gaziantep’in geleneksel aşuresi pekmez kullanılarak yapılmaktadır. Son yıllarda pekmez yerine şeker konulmaktadır ki; bu kez de aşureye, kayısı, incir, portakal veya limon kabuğu rendesi, nar taneleri eklendiğinden, bu geleneksel özel gün tatlımızda, meyvelerin katkısının hala devam ettiğini, yaşatıldığını görmekteyiz. Pekmezler tatlı olarak tüketilmesinin yanı sıra çirli yahni gibi tatlandırıcı olarak bazı yemeklere de eşlik eder. Pekmezin kullanıldığı bir başka yiyecek ; elli yıl önce Hacca gidenler için azık olarak hazırlanan “Hac Helvası”dır. Kavrulmuş unla pekmezin karıştırılarak yapıldığı bu helva da unutulmuş lezzetlerimiz arasındadır.

- 1) Çiğdem baş kısımları soyulur, havanda dövüldükten sonra süt ile pişirilir, çiğdemler yumuşayınca şeker eklenir.
- 2) Gaziantep’te sütlac genelde şekerlessiz yapılır ve üzerine zerde konarak servis edilir. Buna “astarlı” denir. Zerde yerine paluze de konulabilir.
- 3) Şirelerin yapımı biraz zahmetli bir iş olduğundan Gaziantep’te şire etmeye yetmiş iki hacat (iş yapmaya yarayan aygıt veya eşya), bir Pişekar (işbilir) avrat gerek” diye söylenen yaygın bir söz de vardır.

Yörede genelde üzüm pekmezi kullanılır. Pekmez, gün pekmezi, tah pekmezi ile Balbaşılı Pekmez üretilen pekmez çeşitleridir. Taze üzüm suyundan elde edilen pekmeze “Bulama”, kuru üzümünden elde edilen pekmeze “Telbis” adı verilir. Balbaşılı pekmez üzüm suyunun yörede Balbaşılı (*Libanotica Labil Composit*)” olarak adlandırılan bitkinin dallarının arasından süzülmesi elde edilir. Şire ve pekmezlerin yapımı sonbahar aylarında yapılan önemli mevsimlik hazırlıkları arasındadır. Her ne kadar elli yıl öncesindeki yoğunluk ve tören havası olmasa da, Gaziantep tatlıları içerisinde şireler önemi hala korumaktadır.

Reçel ve marmelatlarda yüz yıl önce sadece yörede yetişen ve o günkü koşullarda temin edilebilen meyveler kullanırken şimdi hemen hemen tüm meyveler kullanılabilir. Yaygın olarak portakal, incir, ceviz, vişne, kayısı, elma, kayısı, zerdali, dut, şeftali gibi meyveler sayılabilir. Meyvelerin çeşitlerinin artmasının yanı sıra, eskiden üzüm suyundan yapılan reçellerin yerini, bugün şekerle yapılan reçeller almıştır. Sadece Ülkemizde değil, dünyada yetişen ve ülkemizde bulunan bir çok meyve ile reçel, marmelat, komposto yapılmaktadır.

Pestillere yörede “Çir Bastığı” olarak anılan kayısı pestili örnek verilebilir.

5. İçecekler

Şurup ve şerbetler günün her anında konuklara, müşterilere ikram edilebilen serinletici içeceklerdir. Diğer yörelerimizde olduğu gibi Gaziantep Mutfağında da bol miktarda tüketilir. Yarım yüzyıl önce profesyonel tatlıcılarda her zaman hazır bulunabilen üzüm şerbetine tatlandırıcı olarak tarçın, karanfil gibi baharatların yanı sıra gül suyu da eklenmektedir. Özel küçük bakır kaselerde kaşıkla içilen bu şerbet için ellerinde sıcak ekmekle gelen müşterilere alışkındır eski tatlıcılar. Profesyonel tatlıcılarda, pastanelerde daha çok portakal, limon, şurupları, meyve suları evlerde nar, dut, koruk, üzüm, pekmez şerbetlerinin yapılması yaygındır. Dut Şerbetine “Kara Dut Şerbeti” veya “Urumu Dut Şerbeti” de denir.

Yöreye özel “Tah Şerbeti” adıyla bir şerbet çeşidi vardır ki “Tah” adı verilen üzümün biraz çürümeye başlamış tanelerinden elde edilir. Yapılışı pekmezlerin yapımından farklı değildir. Diğer şerbetler gibi sunulmaz, genelde “İçli Köfte”, “Yapma” gibi bazı köfte yemeklerin yanında içilir.

Sonuç

Neredeyse sınırların ortadan kalktığı çağımızda, günlük sofralardan iş yemeklerine, atıştırılmalıklardan kahvaltılıklara, iftar sofralarından davet sofralarına, evlerde ve profesyonel işyerlerinde sunulan yiyeceklere, içeceklerle ve bunlara bağlı olarak mutfak kültürümüzde değişimin olması, özgün otantik tatların kaybolmaya başlaması kaçınılmazdır.

Buna karşın elli yıl önce bu yörede adı bile duyulmayan yemekler, tatlılar, içecekler bugün sofralarımızda yerini almanın da ötesinde vazgeçilmez yiyecek, içeceklerimiz olmuştur. Bu arada unutulmuş tatlar da olacaktır kuşkusuz. Tüm dünya mutfaklarında yaşanan hızlı değişimden Türk Mutfağı kadar Gaziantep Mutfağı da kendisine düşen payı almıştır. Gece oturmalarında konuklara hazırlanan “fekke” adı verilen; genellikle kuru yemişler, çerez, şireler ve mevsim meyveleri ve mevsim meyvelerinin yanı sıra “hevenk” adı verilen yaz ve sonbahar aylarından saklanmış armut, kavun, nar, üzüm gibi meyvelerin de sunulduğu, konuklara hoş sürprizlerin yapıldığı sofraları anımsayanlar azınlıktadır. Ne “fekke” kalmıştır, ne de “hevenk meyveleri”. Tüm meyveler her mevsim elimizin altındadır. Düğününde düğün yemeği olarak elma aşının yapıldığını övünerek

anlatan büyükanneler yoktur artık. Düğünler restoranlara taşınmıştır ya da düğün salonlarına. Nikah ve düğün törenlerinde limonata ikramı anılardadır tahmin edileceği gibi. Gaziantep'in meşhur kahvaltılığı olan "Tarhana Eritmesi"ni kahvaltıda yemek isteyen büyükbabaya merakla bakmaktadır torunlar.

Gaziantep Mutfağında meyveli tatların yeri değişmiştir belki ama önemi asla yadsınamaz. Saptamak, korumak, bizden sonraki kuşaklara aktarabilmek hepimizin görevidir. Sonuçta eski ve yeni lezzetler hepsi ortak dünya mirasımızın değerli birer parçalarıdır.

Kaynakça:

Belge Murat, Tarih Boyunca Yemek Kültürü, İletişim Yayınları, 6. Baskı 2001, İstanbul

Gürsoy, Deniz: Yöresel Mutfağımız, Oğlak Baskı Hizmetleri, 2. Baskı, Aralık 2001.

İnaltonç, Tijen: Meyve Ağacından Hikayeler, İletişim Yayınları, 2004, İstanbul.

Kamil Mehmet, Melceü't Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı) 1844 Yayına Hazırlayan: Cüneyt Kut, 1997, Duran Ofset ve Matbaacılık ve Ambalaj Sanayi A.Ş.

Özsabuncuoğlu, Özden; Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları, Yayın No: 3, 1. Baskı, 1995 Gaziantep Üniversitesi Basımevi, Gaziantep

Tokuz, Gonca: Gaziantep Yemekleri, Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları, Yayın No: 1, 1. Baskı, 1993 Gaziantep Üniversitesi Basımevi, Gaziantep

Tokuz, Gonca; Gaziantep Tatlıları, Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları, Yayın No: 3, 1. Baskı, 1995 Gaziantep Üniversitesi Basımevi, Gaziantep

Tokuz, Gonca: Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü, Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları Yayın No: Gaziantep Üniversitesi Basımevi 2003, Gaziantep.

Tokuz Gaziantep, Gaziantep Mutfağında Meyve Yemekleri, Ayıntap Kültür Sanat Edebiyat Dergisi, Eylül Aralık, 2005, Gaziantep, S 25,26.

Tosun, Mahmut Nedim: Aşçıbaşı, Hazırlayan: Priscilla Mary Işın, Yapı Kredi Yayınları, 1. Baskı, 1998 İstanbul

Yerasimos, Marianna, 500 Yıllık Osmanlı Yemek Kültürü, Günümüze Uyarlanmış 99 Osmanlı Yemeği, Osmanlı Mutfağı, Boyut Kitap ve Yayıncılık ve Tic. A.Ş. İstanbul, 2002.