

YEME-İÇME GELENEKLERİ VE HİKÂYELERİ ÜZERİNE BİR DERLEME

Prof. Dr. Günay Kut

Türklerin insan-insan ilişkileri ile ilgili çok güzel ve özellikle bize özel gelenekleri vardır. Bence gelenekler bir milleti birbirine bağlayan görünmez bağlardır. Bugün yeme-içme geleneklerimizin hemen hemen unutulmuş olanlarının bir kısmını burada sizlerle paylaşmak istiyorum. Bu geleneklerimiz toplumsal hayatımızın canlılığını ve paylaşma zevkini ortaya koyduğu gibi içinde muhakkak yeme-yedirme ve bunu yaparken de yasak savmaksızın içtenliğini ortaya koyma, kısacası bir milletin özelliklerinin karakterize edilmesini de sergiler.

Bu bildiriye sizlere Ana gecesi, baklava alayı, hünkâr beğendi ve hünkâr macunu, yemek yeme vakitleri ve kahve ikramı ile ilgili kaynaklardan derlediğim bilgileri ve kimilerinin hikâyelerini aktaracağım.

Ana Gecesi¹: Çocuk doğumunun yedinci günü gecesi sadece kadınlar arasında yapılan lohusayı kutlama eğlencesine verilen addır. Koçu'ya göre unutulmuş âdetlerimizden biri olan bu Ana gecesine genellikle akraba ve yakın dostlar çağrılırdı. Bu çağırma işlemi de lohusa şerbeti göndererek yapılırdı. Fakat bu şişeler gelin telleri, rengârenk kurdelelerle süslü gaz boyamalı şişelerdi. Lohusa da o gün yatağından kalkar, gelenlerin çocuğun kundağına taktığı hediyeleri kabul eder, kendi aralarında eğlenirlerdi. Ana gecesi tabirinin konak ve sarayda kullanılmadığı anlaşılıyor. Varlıklı ailelerde de lohusanın yataktan kalkışı olan yedinci günde yapılan kutlama ve eğlencelere *kına gecesi* veya *beşik alayı* deniyor. Abdülaziz Bey bu geleneği şöyle anlatır²:

¹ M. Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü I* (İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı, 1946): 60; Reşat Ekrem Koçu, *İstanbul Ansiklopedisi II* (İstanbul: İstanbul Ansiklopedisi ve Neşriyat, 1959) : 835.

² Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri I*, Yayına hazırlayanlar Kâzım Arısan, Duygu Arısan Günay (İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1995): 17.

“Lohusanın yatağının kaldırılacağı yedinci günün gecesi, ya kına gecesi denilen gece eğlencesiyle yetinilir ve ertesi günü sabah erkenden yatak kaldırılır. Ya da yine gece eğlencesiyle beraber ertesi günün akşamı beşik alayı tabir edilen “mutantan” bir merasim tertiplenir. Burada ikram olarak kahve yerine sadece lohusa şerbeti sunulur.”

Abdülaziz Bey daha sonra gelenlere akşam yemeği verildiğini, gece de mevsim meyveleri ikram edildiğini, beşik alayı gerçekleştirildiğini, büyük ailelerce yapıldığını ve hazırlanışını uzun uzadıya anlatmaktadır³. Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey ise kına gecesi âdetinin lohusalığın altıncı gününde olduğunu, yedinci günü de yatağın kalktığını kaydederek yarı gecede *beşik çıkma* merasimi yapıldığını anlatır. Kına gecesinde yemiş ikramının bir gelenek olduğunu, söyleyerek genellikle bu yemişlerin badem, kuru incir, kestane, iğde, keçi boynuzu, habbülleziz (Abdülleziz: Akdeniz’de ve Afrika’da yetişen bir ağacın dut kurusu şeklindeki meyvesi), hurma, fındık, üzüm olduğunu, daha sonraları ise bu meyvelerin yerini taze mevsim meyvelerine bıraktığını anlatır⁴.

“Ana”yla ilgili diğer bir gelenek de *ana pilavı*dır. Sadece Maraş ve yöresinde kullanılan bu tabir, kızını evlendiren annenin erkek evine gönderdiği etli pirinç pilavıdır. Bu gerdekten bir kaç gün sonra gerçekleşir⁵.

Baklava Alayı: Bir saray geleneği olan baklava alayı Ramazanın on beşinci günü yapılırdı. Saray mutfağında hazırlanan baklavaların bir merasimle yeniçeri neferlerine götürülmesine verilen addır⁶. Bu merasim bütün detayları ile Cevat Paşa’nın *Tarih-i Askerî-i Osmanî* adlı eserinde anlatılmıştır (s. 197). Bu gelenek Kanunî Sultan Süleyman döneminden itibaren kaldırıldığı 15 Ramazan 1241/21 Nisan 1826 yılına kadar devam etmiştir. Son baklava alayı bu tarihten- itibaren kaldırılmıştır⁷.

Yeniçeri ocağının kaldırılmasından bir buçuk ay önce yapılan bu son baklava alayı İstanbul halkının eğlencelerinden biri idi. Hatta Koçu, bu son baklava alayında olan bir

³ Abdülaziz Bey, a.g.e, 17-25.

⁴ Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, hazırlayan Ali Şükrü Çoruk (İstanbul: Kitabevi, 2001): 4-5.

⁵ *Türkiye’de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü I* (Ankara: Türk Dil Kurumu, 1963): 252.

⁶ Aynı yazar, a.g.e., 17-23; Saraydaki beşik alayı için bk. M. Zeki Pakalın, a.g.e., I, 211.

⁷ M. Zeki Pakalın, a.g.e., I, 149.

olay da anlatmış, alayı oğluyla seyre gelen birinin yeniçeriler tarafından itilip kakılıp tokatlanması üzerine, oğlunun yanında böyle bir davranışa maruz kalan babanın çok üzöldüğünü ve “*şu çocuk istedi de getirdim, böyle mübarek günde camiye bırakıp da Allahın gazabına müstehak bu makule mekruhları görmeyi kim isterdi, ilahî senden dilerim ki bu kavmi takımıyle dünya yüzünden kaldır, gelecek ramazan-ı şerife yetirtirme*” diye beddua ettiğini de kaydetmiştir⁸. Bu gelenekteki ilgi çeken bir husus da silahtar Ađa'nın bir merasimle baklava tepsilerinin bulunduğu yere gelerek yeniçerilerin birinci orta defterinde kayıtlı olan padişah adına iki tepsi baklava almasıdır. Bu baklavalar daha sonra her ortadan gelen iki nefere dağıılmak üzere verilirdi⁹.

Hünkâr Beğendi: Hepimizin zevkle yediği bu lezzetli yemekle ilgili bilgilerimiz çeşitli. Hünkâr kelimesinin etimolojisini bir kenara bırakalım (hüdavendigâr, hünkâr, Hünkâr). Kaynaklardan şimdi aktaracağım bilgilere göre hünkâr beğendi ilk kez Sultan Abdülaziz (II. Mahmud'un üçüncü oğlu saltanatı: 25 Haziran 1861-30 Mayıs 1876. Damarlarını keserek intihar etmiştir 4 Haziran 1876) için yapılmış bir yemektir. Yemek zevki olan padişah aşçıl arın kendisi için pişirdiği yemeklerden bıkkınlık getirip yeni damak zevkleri arar. Saraya alınan yemek pişirmede usta Arap cariyelerden birinin yaptığı bu patlıcandan yapılan etli yemeği çok beğenmiş, çeşniyâr kalfalar da birbirlerine “hünkâr beğendi” demişler ve yemeğin ismi hünkâr beğendi olarak kalmıştır¹⁰. Osmanlının tarihe karıştığı dönemde yemeğin ismi *Millet beğendiye* döndürölmüş ise de tutmamıştır¹¹. Fakat sonunda *beğendi* olarak anılmaya başlanmıştır. Bu zenci kadınlar *emir dolma* denen sade yağlı et dolması, zeytinyağlı yaprak ve patlıcan dolmaları ve en nefis tatlarda yaparlar her türlü sebze pişirmesini çok iyi bilirlerdi¹². Hünkâr adının bulunduğu yenmesinde fayda görölen diğer bir nesnenin adı da *hünkâr macunudur*. Adından da anlaşılacağı üzere padişah için türlü baharat kullanılarak içine misk ve anber katılarak yapılan bir macundur. Bu macun çok meşhur olup yapıldığında sadrazam, şeyhülislam,

⁸ R. Ekrem Koçu, *a.g.e.*, 4, 1940.

⁹ R. Ekrem Koçu, *a.g.e.*: 4, 1940.

¹⁰ M. Zeki Pakalın, *a.g.e.*, I. 868, Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, *a.g.e.*, 323.

¹¹ M. Zeki Pakalın, *a.g.e.*, I, 868.

¹² Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, *a.g.e.*, 323.

vezirler ve devlet adamlarına da Kahveçibaşı tarafından ikram edilirdi¹³. Macundan söz etmişken *Nevruziyye* adı verilen ve Nevruz'da yapılan özel bir macundan da söz etmeden geçmemek gerek. Çok eski bir geleneği olan nevrurun en basit açıklaması gece ile gündüzün eşitlendiği, güneşin koç (hamel) burcuna girmesiyle baharın da müjdecisi olan 21 Martı 22 Marta bağlayan gecede gerçekleşmesi şeklinde olabilir. Bu günü kutlamak için padişaha *nevruziyye* adlı kasideler sunulur. Fakat bizim burada üzerinde duracağımız bu günün yemekle ilgili geleneksel biçimde nasıl kutlandığıdır. Nevruziyye, nevruzu kutlamak üzere nevruz günü yapılan bir tatlıya verilen isimdir. Pakalın'ın anlattığına göre “*Eskiden kırk bir türlü baharat karıştırılarak yapılan nevruziyeler, son zamanlarda “lahut” denilen akide kıvamına gelmemiş şekerli ve az koyuca şuruba karanfil, kakule, anber, gülyağı, vanilya yahut misk, darçın, karanfil, kişniş, lavanta ruhu*” konarak yapılan bir türlü macundur. Macunların genellikle insanların cinsi dürtülerini de harekete getirdiği bilinmektedir. Bu macunda da bu özelliklerin olduğunu yine Pakalın'dan öğrenmekteyiz. Hatta yine aynı maddede bununla ilgili şu hikâyeyi de anlatır: “*Nevrûziyyenin en mükemmel bir Kudret ve Şehvet Macunu*” olduğunu kaydeden Lokman Hekim (Haber, Mübarek Nevruziyyeler 24 Mart 1942) eski bir eczacının kendisine söylediğini işaret ederek şunu yazıyor: “*İstibdat zamanında (70)lik bir nazır mükemmel bir nevruziyye yapmağımı emretti. Her şeyi tamam bir nevruziyye macunu yaptım. Galiba çok memnun olarak neş'e ve şetaret hissetmiş olacak ki ertesi gün bana (25) tane çil altın göndermişti*”¹⁴. Yine Pakalın'da ve Ayşe Osmanoğlu, *Babam Abdülhamid* adlı kitabında sarayda da nevruziyyenin yapıldığını anlatırlar. Buraya Ayşe Osmanoğlu'dan aldığımız *nevruziyye* yapımını olduğu gibi alıyorum¹⁵:

“*Nevruz, baharın ilk günü olduğundan bir gün önceden Eczahane-i Hümayun'da hazırlanmış olan ve Nevruz macunu denilen üzerine altın tozu dökülmüş, kırmızı renkte nevruz şekeri hazırlanır, tüllerle bağlı, güzel kaseler içinde Hânedân âzasına, vükelâya, mevki sahiplerine, bendegâna dağıtılırdı. Lezzeti pek güzeldi. Sabah erken aç karnına yemesi şifalı imiş. Bunun için gümüş tepsilere konur, yanına da “S” ile başlayan yedi türlü yiyecek dizilir, getirilirdi. “S”*”

¹³ M. Zeki Pakalın, *a.g.e.*, I. 869.

¹⁴ M. Zeki Pakalın, *a.g.e.*, II, 688-689; ayrıca bk. Pakize Aytaç, “Nevruz Üzerinde Bir Sohbet”, *Türk Kültüründe Nevruz Uluslararası Bilgi Şöleni (Sempozyumu) Bildirileri. Ankara 20-22 Mart 1955*, yayına hazırlayan Sadık Tural (Ankara: Atatürk Kültür Merkezi, 1995): 117-118.

¹⁵ Ayşe Osmanoğlu, *Babam Abdülhamid* (İstanbul: Güven Yayınevi, 1960): 96-97.

ile başlayan yedi türlü yiyecek şunlardı: 1) Susam, 2) Süt, 3) Simit, 4) Su, 5) Salep, 6) Safran, 7) Sarmısak. Bunlardan birer parça yalanınca şifa getireceğine inanılırdı.

Nevruz günü İran sefareteninden kumaş kaplı tablalar içinde kıymetli porselenler ve süslü kutularla macun, İran usûlü türlü şekerler Mabeyn-i Hümayun'a getirilip hediye olarak babama takdim olunurdu. Nevruz şekerinin üzerine, üstünde İran şahının resmi bulunan küçük İran altunlarıyla babamın ismi yazılmış olurdu. Babam da bunları bizlere veyahut arzu ettiği kimselere gönderirdi.”

Yukarıdaki anlatımdan da toplum hayatında ve sarayda nevruzun ne kadar önemli ve kutsal bir bayram olduğu açıkça anlaşılmakta. *Lâhuk*¹⁶ adı verilen nevruziyyenin yaygın olarak çocukluğumuzda mahallelerimize gelerek bölümlere ayrılmış yuvarlak bir tabla içinde mani okuyarak satılan allı, yeşilli, sarılı, penbeli macun olduğunu “geçmiş zaman olur ki hayali cihan değer” şekliyle hatırlayalım. Macun Adapazarı'nda halen “allı güllü” adıyla satılmaktadır. Lahuk kelimesine gelince halk tarafından pek bilinmeyen bu kelime Arapça la'ûk dan gelmektedir. Kelimenin tanımı “kaşıkla yaladıkları nesneye denir. Macun ve gülbeşeker gibi” şeklinde yapılmıştır¹⁷.

Bu kelime ile ilgili Diyarbakırlı Refî'nin (ö. 1231/1816) şu beytinde bu anlamda karşımıza çıkar:

Leb-i cânân fem-i uşşâka çü cânetse luhûk
Gam yemez ölse de şîrîdir o mânend-i la'ûk¹⁸

(Sevgilinin dudağı aşıkların ağızına can gibi ulaşırsa da aşıklar artık ölse de gam yemezler, zira o dudak la'ûk “macun” gibi tatlıdır.)

Loly poplar ve benzeri şekerlemeler çikalı çocukluğumuzun heyecanla beklentisi macuncular da hayal oldu. Mahalleye girişinde macuncunun sesini duyup koşuşturan çocukların kuşlar gibi cıvıltıları da yok artık...

¹⁶ Priscilla Mary Işın, “A Kings Confectioner in the orient” *Petits Propos Culinaires* 69 (February 2002): 111-121.

¹⁷ Mütercim Asım, Okyanusu'l-basit fî tercümeti'l- kamusi'l-muhît (İstanbul: Bulak, 1250[1834]): 50; Ayrıca bk. J. W. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon* (İstanbul: H. Matleosican, 1921): 1627'de luhuk adı altında Türkçede La'uk yerine kullanıldığını da belirtir.

¹⁸ Divan-ı Refî', Süleymaniye Ktp., Esat Efendi 3826, 42b.

Kuşluk Taamı ve Yatsuluk: Yıllar önce bir Amerikalı öğrencim bana şu soruyu sordu. Kahve Türkiye'ye gelmeden önce kahvaltı ve kahverengi için hangi sözcükleri kullanıyordunuz?

Biraz düşününce kahve olmadan kahvaltı olamayacağını anladım. Malumunuz olduğu üzere Türkler eskiden günde iki kez yemek yiyorlardı. Kuşluk ve akşam yemeği. Kuşluk yemeği sabah erkenden akşam yemeği ise ikindi namazından sonra¹⁹ yani güneş batmadan önce. Çok erken yemek yendiği için geceleri acıkılırdı. Gece yeme geleneğine de *yatsılık etmek* denilirdi²⁰. Sarayda bu âdet olduğu gibi halk da yatsılık etmek tabirini kullanmaktadır. Yatsı yemeği oldukça hafif olurdu. Çünkü adı üstünde yatma zamanı yendiği için midenin ağır yemekleri hazmedememesi dolayısıyla uykusuzluk yaratmamasına dikkat edilirdi.

Kuşluk yemeği Rumeli'de öğle yemeği anlamına kullanılmaktadır. Halk arasında yatsılık şeklinde de kullanılan kelime gece yatmadan evvel yenilen çerez anlamında kullanılır²¹.

Kahve sunumu: Kendine göre törensel bir biçimde sunulan yanında genellikle çubukla kimi zaman da şerbetle birlikte getirilir. Örneğin beşik alayındaki merasim sırasında hanımlara kahve sunulmadığı için çengilerin oyunu sırasında misafirlere kahve ve çubuk ikram edilir. Saray ve konaklarda kahve, altına ateş konulan bir ateşliği olan üst kısmında da su ısıtılan ve kahve yapılan *sitil*²² adlı güğümlerle ikram edilirdi. Bu ikisi, yani içine ateş konulan küçük mangal ile su konulan kısmı zincirle asılmak suretiyle misafirlerin önüne getirilirdi. Böylece kahve de sıcak olurdu. Hatta bazı devlet adamları kahve ile zehirlendikleri için kahve fincanların içine dağıtılmaksızın sitille misafirlerin önüne getirilerek orada fincanlara konur, ev sahibi de bu kahveden içtiği için herkes rahatlıkla kahvelerini içerdi. Bu kahve güğümlerinde genellikle on on iki kişilik kahve bulunurdu²³. Sitil takımında ayrıca tepsi ile bir deste de zarf bulunurdu. Kahve

¹⁹ M. Zeki Pakalın, *a.g.e.*, II, 330.

²⁰ M. Zeki Pakalın, *a.g.e.*, III, 607.

²¹ *Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü XI* (Ankara: Türk Dil Kurumu, 1979): 4202.

²² Abdülaziz Bey, *a.g.e.*, I, 22.

²³ M. Zeki Pakalın, *a.g.e.*, III, 236-237.

fincanları kulpsuz olduğundan bu zarfla ikram edilirdi. Kahve dağıtımını aynen Pakalın'dan aktarıyorum²⁴:

“Mülga Osmanlı Saltanat saraylarında birçok ocaklar gibi bir de kahve ocağı teşkilâtı vardı. Bir kahvecibaşının idaresinde bulunan bu kahveciler, kollar sıvalı, kaytanla işlenmiş cepkenlerin kolları arkaya ilişik, bellerinde fita, omuzlarında havlu tertemiz, çabuk ve çâlâk delikanlılardı. Sarayda bir cemiyet olduğunda sitil takımlarını alıp hizmete koyulurlardı. Evvelâ kahvecibaşı elinde sırmalı bir havlu ile önce, arkasında büyüktepsi içerisinde ağızları yukarı olarak konulmuş boş fincanlar ve hizalarında zarflar olduğu halde diğer bir kahveci, daha arkada sağ eli sitil tepsi altında, sol elle sitil zincirini tutmuş ve güğüm pişmiş kahve dolu olarak üçüncü bir kahveci ve en arkada büyük bir boş bir tepsiyi hamilen dördüncü kahveci olarak sıraya dizilirler. Kahveci başı kapıdan girer, arkasından getirilen sitilden kahve güğümünü alarak boş fincanları hemen bir hamlede mütesavi ve mütevazin bir halde doldurur ve kahve tevzii başlar. Sitil tepsisini hâmil kahveci içeri girip bir taraftan boşalan fincanları toplar...”

Konaklarda sünnet düğünü, kına gecesi veya evlenme gibi herhangi bir münasebetle yapılan toplantılarda misafirlere kalfalarca önce tatlı, daha sonra çubuk ve arkasından kahve ikram edilir. Kahve burada da üç kalfa tarafından sunulur²⁵.

Çubuk ve kahve hep birlikte dir. Onun için de bu konuda mülemma bir de halk arasında söylenen bazı deyişler şöhret bulmuştur:

El-kahvetü bilâ duhân

En-nevmü bilâ yorgan

Tütün kahve iki dâne birâder

Cihanı müşterek zabt eylemişler

Kahvenin geleneğimizdeki diğer bir yeri de yârenler meclisindedir: Bunu Ahmet Kıymaz “Yâren Kültürü’nde Türk Kültürü ritüelleri” adlı makalesinde şöyle dile getirir²⁶:

²⁴ M. Zeki Pakalın, *a.g.e.*, III, 237.

²⁵ Abdülaziz Bey, *a.g.e.*, I, 36.

“Kahve ve çay misafirleri; kural gereği izin isteyip giderler. Misafirler kural bilmiyor olabilir ya da kasıtlı olarak Yâren Odası’ni terk etmeyebilir. Bu durumda misafirlere “küllü kahve” ikram edilir ya da ayakkabısı süpürge üstünde önüne getirilir. Bu davranış ‘defol git’ anlamındadır....”

Yine yarenler meclisindeki kahve sunma töreni konak ve saraydaki törene benzemekle birlikte kahve önce büyük başağaya sunulur, sonra küçük başağaya ve sırasıyla yarenlere verilir. Fincan yarenlerce büyük başağanın tuttuğu şekilde yani sağ elle tutulup sol el fincanın altına konacak şekilde tutulur. Daha sonra başağa kahveden bir yudum alarak yine fincanı aynı şekilde tutar, bu üç kez tekrarlanır. Yarenler de aynı şekilde kahveyi yudumlarlar. Üç kezden sonra bu tören biter ve herkes kahvelerini istediği gibi içer²⁷.

Ayrıca Kırşehirde de söz kesildikten sonra kız istemeye gelenlere verilen kahveye de kalk git kahvesi denir.²⁸

Sözlerimi bitirmeden önce madem ki Gaziantep’teyiz ve de Gaziantep’te yakın zamanda bir yemek festivali yapıldı. Ben bununla ilgili bir gazete küpürünü sizlere okumak istiyorum: Yazı Mehmet Barlas’ın 22 Eylül 2005’te Sabah Gazetesi’nde yayımlandı. Yazı başlığıyla beraber şöyle (Düzeltilmiş alınıştır):

*“Kabaklamayı kim yediyse gerdeğe de o girsin.
Gaziantep’teki “Gurme Festivali”ne ben de davetliydim, ama gidemedim. Aslında bizim evin mutfağında her akşam “Antep Festivali” olduğu için, sadece dedemin, babamın kentini bir kez daha görmek fırsatını kaçırdım. Dünkü Akşam’da bu festivale giden Meriç Köyatası, üç günde kendilerine ikram edilen bazı Antep yemek ve tatlılarını yazmıştı.*

Kaçıranlar için aktarayım:

²⁶ Ahmet Kıymaz, “Yâren Kültürü’nde Türk Kültürü ritüelleri” *Yâren Kültürü ve Çankırı, II. Çankırı Kültür Bilgi Şöleni Bildirileri* (Çankırı: t.y. , Kültür ve Turizm Bakanlığı katkılarıyla Çankırı Valiliği) 136.

²⁷ Ahmet Kıymaz, *a.g.m.*, 137.

²⁸ Derleme Sözlüğü VIII (Ankara: TDK, 1975), 2609.

Lahmacun, patlıcanlı kebab, simit kebabı, çiğ köfte, firik pilavı, etli ve etsiz çiğ köfte, mercimek köftesi, Tarhana Çorbası, Döğmeli Alaca Çorba, Öz Çorba, Kıymalı Firik Pilavı, Kuzu Kapamalı Firik Pilavı, Özbek Pilavı, Mercimekli Pilav, Şiveydiz, Yoğurtlu Patates Doğrama, Ayvalı Ekşili Taraklık, Türlü Firikli Acur Dolması, Yoğurtlu akıtmalı Ufak Köfte (diğer adı Analı Kızlı Köfte), Ekşili Akıtmalı Ufak Köfte (bunun da diğer adı Analı Kızlı Köfte), Ayvalı Tas Kebabı, Bulgurlu Pancar Sarması, Alı Yeşilli Dolma, Pirpirim Aşı, Kazan Kebabı, Yuvarlama, Kilis Kebabı, Zeytin Piyazı, Pirpirim Piyazı, Patlıcan Salatası, Abugannuş, Muhammara, Alanazik ve Yarım Tava, Altı Ezmeli Kıyma, Altı Ezmeli Kuşbaşı, Simit Kebabı, Sebzeli Kebab, Sade Kuşbaşı Şiş, Patlıcanlı Kebab, Frenkli Kebab, Ayvalı Soğanlı Kebab, Sade Kıyma Kebabı, Antep Terbiyeli Tavuk Şiş, Cartlak Kebabı, Boyun Kebabı, Beyran, Ciğer Kebabı, Firikli Kuzu Kapamalı Pilav, vb.

Bazı tatlılar da şunlar:

Cevizli Künefe, Kaymaklı Künefe, Fısıklı Künefe, Fıstıklı Burma Kadayıfı, Kaymaklı Burma Kadayıfı, Sütlü Zerde, Şöbiyet, Dürüm Dolama, Sarığı Burma (Bülbül Yuvası).

Sevgili Meriç Köyatası bu yemek ve tatlıların hepsini üç günde yeseydi, şu anda hâlâ Gaziantep'te ve bir hastanede yatmakla yerine "Malhita" demeyi ve "Pirpirim" in semizotu olduğunu da öğrenirdi. Hatta köfte yerine "Küfte" der ve "Kuşbaşı şiş" ten de "Tike" diye söz ederdi.

Merak ediyorum. Lahmacunlar çullama mıydı ve "Söğürme" li miydi acaba? Şiveydizin altına beyaz pilav serdiler mi? Sabaha karşı "Bamya Tava", kahvaltıda "Katmer" yemediler mi?

Eski Antep'te düğünde "Kabaklama" yapmışlar. Düğünün davetlileri kapışmış kabaklamayı. Damada kalmamış. Düğünün sonunda damada "Hadi artık kalk yerinden, gerdeğe gideceksin" demişler. Damat öfkeyle bağırması:

-Kabaklamayı kim yediyse o girsin gerdeğe!

Antep böyledir işte. Kalbe giden yol Antep'te gerçekten mutfaktan geçer. Ama bu yol bir sokak değil bir bulvardır, hatta otoyoldur.

Yıllar önce rahmetli Hilmi Yetkin bizi bağevinde akşam yemeğine davet etmişti. Tam 40 çeşit yemek hazırlamışlardı. Hilmi Yetkin "Hazırlıksız yakalandık, bir şey yapamadık" diye eziliyordu.

Gaziantep'in "Gurme Festivali"ne imzalarını atan İmam Çağdaş'a ve Ragıp Güzelbey'e buradan selam ediyor, Meriç Köyatası'na "Afiyet Olsun" mu, yoksa "Geçmiş Olsun" mu diyebileceğimi kestirememenin çaresizliğini yaşıyorum."