





HATAY Mutfak Kültürü

Antakya Gastronomi Derneği
Aylık Bülteni

EDITÖR
Mehmet Tanrıverdi

YAYIN KURULU
A.Vasi Köse
Süheyl Budak
Fuat Keşşaf
Metin Tansal
Erol İğde
Bilge Gülben Gülgeç
Özgür İldır Öksüz
Esra Dinçer
Mehmet Tanrıverdi

ANTAKYA GASTRONOMİ DERNEĞİ
Hastane Caddesi, Çerkezoğlu Sitesi
No:36 Antakya - Hatay

İLETİŞİM
e-mail: info@antakyagastonomi.com

Hatay Mutfak Kültürü Bülteni
Antakya Gastronomi Derneği tarafından
T.C. yasalarına uygun olarak yayımlanmaktadır.
Ayda bir yayımlanır.

UYARI

Bültenimizde yayınlanan içerik, fotoğraf ve makaleler Antakya Gastronomi Derneği'nin yazılı izni olmaksızın gazete, dergi, tez, toplum medyası ve dijital ortamda herhangi bir şekilde kullanılamaz.

Bülten adı, Antakya Gastronomi Derneği ve yazar adı birlikte kaynak gösterilerek kısa alıntılar yapılabilir.

Bültenimizde yayımlanan makalelere ait yazı, görsel ve fotoğrafların sorumluluğu yazarına aittir.





Şişberek, her kaşıқта kaç gerek?

Mehmet Tanrıverdi

Antakya mutfağında şişberek, şişperek ya da şiş börek olarak anılan bu hamur işi, çocukluğumda ailecek en çok sevdiğimiz ve dolayısıyla evimizde sık yapılan yemeklerden biri olmuştur. Oldukça zahmetli ve ön hazırlık gerektiren, ancak bir o kadar da lezzetli, doyurucu ve keyifli bir yemektir.

Un, su ve tuz ile mayasız, kulak memesinden biraz sert bir hamur yoğurulup dinlendirilir. Diğer tarafta, az yağlı kıymaya ince kıyılmış soğan, tuz ve karabiber katılıp karıştırılır. Bir oklava yardımıyla bıçak sırtı kalınlığında açılan hamur oldukça küçük karelere bölünür. Kesilen her bir kare hamur parçasının ortasına az miktarda kıyma harcından konup, hamur üçgen şeklinde kapatılır; üçgenin karşı iki ucu geriye doğru bükülerek üst üste getirilir. Böylece mantıya kulak ya da şapka şekli verilmiş olur. Bu mantıların ebadı ne kadar küçük olursa, o kadar makbüldür. Bununla ilgili olarak halk arasında “şişberek, her kaşıқта beş gerek” şeklinde eğlenceli bir deyim dahi vardır. Sonuçta kaşıkla yenen bir çorba olduğundan, tabağınızdaki yemeğe daldırdığınız her kaşığa ne kadar çok mantı denk gelirse o kadar keyif verici olup, şişbereği yapan için gurur vesilesidir.

Tencerede su kaynatılır, içine haşlanmış nohut ve çok az pirinç atılır. Bir miktar tuzlu yoğurt eklenip karıştırılarak suda erimesi sağlanır. Hazırlanan dinlendirilmiş mantılar tencereye dökülür. Mantılar birer birer su yüzüne çıkıp saydamlaşmaya ve

tuzlu yoğurdu bünyesine çekmeye başlayınca kadar kaynatılır. Tencereyi ateşten almadan önce üzerine kuru nane serpilir ve sıcak servis edilir.

Çocukluğumda bu çorbamsı geleneksel yemeğimize neden şiş börek dendiğini düşünüp durmuştum. Börek bizim için farklı bir kavramdı. Bu ise mantı çorbası gibi bir şey. Üstelik böreğin önündeki “şiş” takısı ne alaka idi? Bu yemeğe, daha doğrusu bu çorbaya hem şiş börek, hem de “kulak aşısı” dediğimizi de hatırlıyorum. O zaman şiş börekten çok, kulak aşısı adı bana daha doğru gibi gelirdi.

Kulak aşısı ya da kulak çorbası Anadolu’da oldukça bilinen yemekler arasında bulunuyor. Kulak çorbasına hemen her yörede rastlanırken özellikle Antalya, Malatya, Diyarbakır bölgelerinde yapılanlar en meşhur olanlar olarak göze çarpıyor. Malatya yöresinde üçgen kesilen hamur parçaları kızartılmış köftelerle ve yoğurtla pişiriliyor. Antalya’da ise içi dolgulu mantılar ekşili et suyu ile nohutla beraber kaynatılıyor. Nevin Halıcı’ya göre Diyarbakır usulü kulak çorbasında ise üçgen kapatılmış ve kurutulmuş mantılar önce yağda kızartılıyor, sonra da et suyunda pişiriliyor.¹

Kulak aşısı özellikle Sinop yöresinin meşhur yemeklerinden biri. Hamuru un, tuz, yumurta ile

¹ Halıcı, Nevin, Güney Doğu Anadolu Bölgesi Yemekleri, Arı Ofset, Konya, s.19

yapılan mayasız bir hamur. İç harcı ise kıymalı ya da peynir, yumurta, maydanoz karışımından olabiliyor. Üçgen kapatılıp tuzlu suda haşlanan mantının üzerine sarımsaklı tereyağı dökülüyor. Sosuna pul biber eklendiği gibi, mantıyı yerken üzerine kıyılmış ceviz de serpilebiliyor.

Yine benzer şekilde yapılan bir yemeğe Kütahya yöresinde "cimcik" adıyla rastlıyoruz. Ancak burada mantıların içi boş, yani hamur açılıp üçgen şeklinde kesilmiş. Suda haşlanıp sarımsaklı yoğurt ve sıcak yağda gezdirilmiş pul biber ile servis ediliyor.

Şiş börek ismini nihayet Gaziantep ve Kilis'te görüyoruz. İlk bakışta bizim şiş böreğe olan benzerliği gözden kaçmıyor. Hamur aynı teknikle hazırlanıyor, iç harcı kıyması da... Mantı yine benzer şekilde kapatılıyor. Ancak pişirirken pirinç kullanılmıyor; tuzlu yoğurt da olmadığı için yoğurt ve birleştirici olarak yumurta kullanılıyor. İçinde haşlanmış nohut var, piştikten sonra Antakya'da olduğu gibi üzerine nane de serpiyorlar. Kilis usulünde mantılar güneşte bir süre kurutuluyor. Çorbada ise nohut kullanılmıyor; gerisi hemen hemen aynı.

Orta Doğu'da özellikle Lübnan ve Suriye'de "şiş barak" adıyla yapıldığını görüyoruz. Hamuru benzer reçeteye hazırlayıp, kıymasını da farklı baharatlarla süsleyip yoğurt ya da labne ile pişiriyorlar.

Uzun yıllar önce, Erzurum'da askerliğimi yaptığım zamandı; Tatar böreği dedikleri bir yemeğe denk gelmişim. Adını duyduğumda önce börek sanmıştım ama tabii ki bizim bildiğimiz börek değildi. Tatar mantısı da dedikleri, bildiğin ince, küçük hamur parçaları. Mayasız hamur oklava ile açılıyor, küçük üçgenler halinde kesiliyor ve kurutuluyor. Yemek yapılacağı zaman kurutulmuş üçgen hamurlar kaynar suda haşlanıyor, üzerine sarımsaklı yoğurt ve kıyma dökülüp yeniyor. Bu yemeğin aynısını Aşçıbaşı'nda Nedim bin Tosun "yoğurtlu Tatar böreği"² ismiyle veriyor. Vaktiyle, sürekli at sırtında oradan oraya koşturan Türk ve Moğol savaşçıları yanlarında bu kurutulmuş mantılardan bulundurlarmış. Konakladıklarında ateş yakıp, bu kuru hamur parçalarını kaynatıp yerlermiş.³

Biz Tatar böreği, Tatar mantısı diye sohbet ederken konuşmalarımıza kulak misafiri olan Erzincanlı bir

2 Mahmud Nedim bin Tosun, Aşçıbaşı, Haz. Priscilla Mary Işın, YKY, İstanbul, 1998, s.83

3 Ortadoğu Mutfak Kültürleri, Çev. Ülkü Tansel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2000, s.80

vatandaş "Bizim orda buna hamur boranisi derler" demişti. Hamur boranisi! Ne güzel bir tanımlama değil mi? Biz tuzlu yoğurtla yaptığımız sebze yemeklerine borani/börenye derken, borani zaten bu coğrafyada yoğurtla yapılan yemeklerin genel adlandırması idi.

Bu yemeğe "börek" takısını yakıştıramıyor olmamıza sebep, belki de böreği kafamızda başka şekilde tasavvur ederek, aslında "berek" yani börek kelimesinin Türk dillerinde "hamurdan yapılan yemek"lerin genel adı olduğunu göz ardı etmiş olmamızdan kaynaklanıyordu. Dolayısıyla Tatar böreği ya da şiş böreğin bir nevi mantı olduğu, bunu ilk kez duyanlar dışında kimseyi şaşırtmıyordu. Tencere türü börekler günümüz börek tanımına uymadığı gibi, uzunca bir süre hamur işi yiyeceklerle börek arasında kesin ayırım yapılmamıştır.⁴

Börek aşısı, yüksük çorbası, tutmaç çorbası olarak ta Anadolu'da hemen her yörede yapılabiliyor. İsimler değişse de yapım tekniği birbirinin benzeri. Özet anlatımıyla, dolgulu ya da dolgusuz hamur yoğurtla, tuzlu su ya da et suyu ile kaynatılarak yemek hazırlanmış oluyor.

Şişbörek hakkında bilgi edinme amaçlı rastladığım tüm dokümanlarda bu yemeğin gerek ortaya çıkışı ve gerekse ismi ile ilgili olarak her yazarın bir arayış içinde olduğunu farkettim. Demek ki merakımda haksız sayılmazmışım.

İz sürmeye devam edelim.

Kimi yerde sulu ve ekşili, kimi yerde sarımsaklı yoğurt sosuyla yenen bu yemek Antakya'da çorba kıvamındadır. Çorbalar da Antakya mutfağında tek başına yenen yemekler değildir. Her sulu yemeğin bir eşlikçisi olduğu gibi, bu yemek te tek olarak yenmez, yanında mutlaka bu yemeğe özel bir börek olurdu.

Şişberek yapılırken hamurdan büyükçe bir parça ayrılır. Kıyma soğanla biraz kavrulur, içine kıyılmış ceviz, maydanoz, tuz ve karabiber atılıp soğumaya bırakılır. Hamur ince açılır, yaklaşık 20 cm çapında yuvarlak kesilir, üzerine kıymalı harç konup kapatılır. Yağda kızartılır. Kızgın yağda kısa sürede şişen ve kızaran bu lezzetli böreği, ilk ısırtka poflayarak çıkan buharıyla ağızımızı yaka yaka, şişberek yanında yenebilecek yegâne şey olarak bilirdik. Ne yalan söyleyeyim, şişberek dendiği zaman, ben bu iki yemeğin, yani çorba ve böreğin birlikte adının şişberek olduğunu zannedirdim.

4 Yerasimos, Marianna. Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Yemek Kültürü, YKY, İstanbul, 2019, s.83

Çünkü o böreğin bir adı yoktu. Bugün bile bir adı olduğu konusunda hiç bir Antakyalı dostum emin olamıyor. Bugün soruyorum eşe, dosta, akrabaya; “Yemeğin adı ne?”, diyorlar “Şişbörek!” “Peki” diyorum, “Yanında yediğiniz börek ne?” Kısa bir duraksamadan sonra, bunu bilmeyecek ne var der gibi yüzüme bakıp “Böreeek!” deyiveriyor. “Adı yok mu?” diyorum, başlıyor teklemeye; “Börek deriz... Puf börek deriz...” “Başka?” “Başka?.. Kıymalı bir börek iştel!” Galiba o böreğin Antakya’da hâlâ tam bir adı yok.

İnternette sayısız yeni nesil puf böreği tarifi olmasına karşın, puf böreği ile ilgili Nevin Halıcı’nın Türk Mutfağı kitabından⁵ ve Mahmud Nedim bin Tosun’un Aşçıbaşı kitabından⁶ örnekler vermek istiyorum. Halıcı, yufkanın içine konan iç harcının mahiyetini belirtmemekle beraber açılan hamurun tekrar tekrar yağlanıp katlanarak inceltildiğini, iç konan yufkanın kapatılarak bardak yardımıyla yarım ay ya da kare şekil verilerek kızgın yağda kızartıldığını yazıyor. Nedim bin Tosun ise puf böreği, çırçır böreği, fincan böreği adını verdiği tarifi paylaşıyor. Hamur ince açılıyor, üzerine küçük parçalar halinde kavrulmuş kıymalı soğanlı iç ya da peynir, yumurta ve maydanozdan müteşekkil iç harcından konulup kapatılıyor. Bir fincan ya da bardak ağızıyla kesilip şekil veriliyor. Bu haliyle kızgın sadeyağda kızartılıyor. Bu böreğe, pek karın doyurmadığı için çırçır böreği dendiğini ifade ediyor. Her iki tariften de bu böreklerin şeklinin küçük olduğu anlaşılıyor. Şeklen olmasa da pratikte bizim adını koyamadığımız böreğimize benziyorlar.

Eskişehir seyahatimizde modaya uyup, gerek Eskişehirliilerin gerekse yiyenlerin öve öve bitiremedikleri, coğrafi işaretli meşhur çiğ böreği yedik. Dükkanın önünde yarım saat sıra bekledikten sonra, beklediğimize değip deşmeyeceğini ikişer tane yediğimizde anlayacaktık. Değdi mi dersenez, bir Antakyalı dışarıda yediğı şeyleri her zaman kendi memleketindeki ile kıyaslar!

Çiğ börek adı Anadolu’da halk ağzında yanlış telaffuzun eseri olmalıdır. Çünkü börek hamurunun ve içine konan kıyma harcının yapım aşaması hariç çiğ olması söz konusu değildir. Tatarlar böreğin asıl adının çi börek olduğunu söylerler. “Çi” Kıpçak Türkçesinde lezzetli, nefis anlamına gelmektedir.⁷ Ayrıca çeşitli Türk dillerinde şiy börek, şı börek, cir börek, şır börek, şir börek benzeri isimleri de

5 Halıcı, Nevin, Türk Mutfağı, Güven Matbaası, Ankara, 1990, s.203.

6 Mahmud Nedim bin Tosun, a.g.e. s.83

7 Prof. Dr. Hilmi Özden, Bizim Ahıska Dergisi, Bahar 2014, Sayı 34, s.34

görüyoruz (biraz daha zorlarsak şiş böreğe mi gideceğiz ne?).

Divanü Lügat-it Türk’te “çir” kelimesine rastlıyoruz ki “yağ” anlamı taşımaktadır.⁸ Dolayısıyla çirbörek, Türkçe’de çok sık görülen ünsüz düşmesi ile çibörek şeklinde söylenmiş olabilir. Ünsüz değişimleri de olabileceğinden ç ile ş yer değişiminden dolayı şibörek ya da şir borek şeklinde de telaffuzu söz konusudur. Böylelikle çi börek ya da şı börek, “yağda pişirilen börek” ya da “lezzetli börek” anlamı kazanmış olmalıdır.

Şı börek ismi, şiş böreğe isim babalığı konusunda pek tatmin edici durmuyor. Çünkü şı börek, yağda pişirilen börek tanımlamasıyla başka bir pişirme yöntemiyle önümüze geliyor. Bu durumda tuzlu yoğurtlu mantı çorbamıza Orta Asya anılarımızdan kalan şı börek ismini uygun görmemiz pek mümkün görünmüyor.

Bakalım; daha neler bulacağız?

İslam öncesi İran’da “coşpara” isminde bir mantıya rastlıyoruz.⁹ Kare kesilmiş hamur parçası üzerine bir dolgu malzemesi koyup üçgen katlanır. İki keskin uç geriye doğru bükülüp üst üste gelecek şekilde birleştirilir. Böylece, küçük şapka şekilli mantılar ortaya çıkar. Coş, “kaynatmak” anlamına gelir, ancak ikinci öge olan “para” belirsizdir. Coşpara’daki analiz edilebilir bir anlamın yokluğunu hisseden İranlılar bu ismi “kuzu kulağı” anlamına gelen “goş-e-barreh” olarak telaffuz etmeye başladılar. Yine Orta Çağ’da Batı Sibiry’a da kürk karşılığı un ticareti yapan İranlı tüccarlar Batı Sibiryalılarına bu yemeği öğretirler ve ora halkı bu yemeğe “pelnan”, kelime karşılığı “kulak ekmeği” adını verirler¹⁰ (Bir an için kulak aşısı, kulak çorbasına durduk yere niye bu isimleri verdiğimiz aklıma geldi. Esin kaynağımız mı olmuşlardı, yoksa aklın yolu bir miydi?).

Sonunda şiş böreği fonetik olarak çağrıştıran bir isme denk geldik: “Coşpara”. Yine benzer yapıdaki isimlere Türk dünyasında da rastlıyoruz. Örneğin Azerbaycan’ın ulusal yemeklerinden biri olan “düşbere”. Kıyılmış et ve soğan karıştırılıyor ve tuz ekleniyor. Hamur ince açılıp kare kesiliyor, üzerine kıyma harcı konup iki köşesinden katlanıp üçgen şekli veriliyor. Üçgenin iki köşesi kıvrılıp arkada birleştirilerek mantılar elde ediliyor. Tuzlu suda kaynatılıyor ve sudan alınan mantılar sirkesarımsak sosu ile servis ediliyor. Bu mantılar

8 Kaşgarlı Mahmud, Divanü Lügat-it Türk, Çev. Besim Atalay, TDK Yayınları, Cilt I, Ankara, 1985, s.323

9 Davidson, Alan, The Oxford Companion to Food, 1999, s.434

10 Davidson, Alan, a.g.e. s.434



ne kadar küçük olursa, o kadar makbul oluyor. Her kaşıқта 5-8 mantı oluyormuş. Ancak bazı ustaların her kaşığa 20 adet düşbere yaptıkları oluyormuş. Hatta ustalar arasında en küçük düşbere yapma bahisleri oldukça yaygınmiş.¹¹ Bu durumda Antakyalıların “her kaşıқта beş gerek” böbürlenişleri sanırım yaya kalmış oluyor!

Tacikistan mutfağında “tuşbera” ismine rastlıyoruz ki, et doldurulmuş mayasız hamur karelerinin katlanması ve haşlanmasıyla elde ediliyor.¹²

Türklerin bu milli yemeğinin Orta Asya mutfaklarının tamamında benzer teknikler yapıldığını ve benzer isimlerle anıldığını görüyoruz. İslam öncesi İran’da “çoşpara” olarak karşılaştığımız yemek, Azerbaycan’da “düşbere”, Tacikistan’da “tuşpera”, Özbekistan’da “çuçvara”, Kazakça “tuşpere”, Kırgızca “çuçpara”, Arapça “şişbarak” ya da “şuşbarak” olarak karşımıza çıkıyor. Irak’ta “tatarbari” denirmiş.

Burada dikkatimizi çeken, “toş” ve “daş” kelimeleri anlam itibarıyla Türkçe’de “doldurulmuş” ve “dökülmüş” anlamında. “Berek” ile birleşince “doldurulmuş hamur yemeği” anlamı taşıyor ki, yemeğin adı hususunda önemli bir bilgi oluyor. İslam öncesi İranında kullanılan “çoşpara” belki de şimdi daha anlamlı oluyor. “Coş” kaynatmak ise “para” börek anlamı taşıyabilir ve böylelikle “kaynatılmış hamur yemeği” manasına gelebilir. Neticede bu yemeğin adı tüm Türk dillerinde börek ekiyle tamamlanmış, Orta Asya bozkırlarından “berek” olarak dünyayı dolaşmış, her ülke bu yemeği kendi baharatları ve zevkine göre kişiselleştirmiş. Irak’ta kullanılan “tatarbari” herhalde Tatar böreği demek olmalı.

Bizim şişböreğe en yakın olan Arapça şişbarak kelimesinin “çoşpara”dan geldiği düşünülse de, belki bizi bu fikirden caydıracak başka şeyler de bulabiliriz.

Şişboreğin atası pekâlâ mitolojik bir yemek olabilir. Türkçe’nin ilk ansiklopedisi ve dil bilgisi kitabı olarak kabul edilen Divanü Lügat-it Türk’te, bir efsaneye dayandırılan “tutmaç” isimli yemekten bahsedilir.¹³ Tutmaç, Zulkarneyn’in yaptırdığı bir yemektir. Kimi yorumcuların Büyük İskender olduğunu söylediği bu efsanevi egemen

Zulkarneyn, “karanlıklar ülkesi”nden çıktıktan sonra buyruğunda bulunan kavmin azıkları tükenmeye başlamış. Halk açlıktan yakılarak “bizi tutma aç” demişler. Bu sözün hem “bizi aç bırakma”, hem de “yolumuzu aç, bizi bırak yurdumuza gidelim” anlamına geldiğini düşünen Zulkarneyn, bilginlerine danışmış, onlar da bu yemeği bulmuşlardır.¹⁴ Kaşgarlı Mahmud’un sıraladığı vasıflara göre bu yemek bedeni güçlendirir, insana sağlık verir, kolay sindirilmediği için tok tutar.

Prof. Dr. Mehmet Altay Köymen, Divanü Lügat-it Türk’e dayandırarak anlattığı tutmaç ile ilgili çok değerli bilgiler verir.¹⁵ Tutmaçın ana malzemesini buğday unu ve et teşkil etmektedir. Undan hazırlanan hamur yufka gibi açılmakta, açılan bu hamur bıçakla baklava biçiminde kesilmektedir. Kesilmiş bu parçaların her birine “tutmaç çöpü” denmektedir. Bu tutmaç çöplerinin üzerine özel olarak doğranmış etten bir parça konmakta, karşılıklı iki ucu birleştirilerek parça kapatılmaktadır.

Tutmaç, tencerede bol su ile sürekli karıştırılarak kaynatılmaktadır. Pişen tutmaçlar taze dallardan örülmüş “çavlı” denen kepçe gibi bir aletle süzülür, suyundan arındırılmaktadır. İşin süzme ile bitmediğini belirten Köymen, pişen tutmaca o zaman “katık” adı verilen birtakım besin maddelerinin katıldığından bahseder. Bunların başında yoğurt gelmektedir. Yoğurt tek başına kullanılmamakta, sirke, sarımsak ve Türklerin o dönem “tagna” veya “tagna yava” dedikleri bir ağacın posası ve yine “sınçgan katı” dedikleri bir dikenin meyvesinin sıkılmak suretiyle suyu, “Avıtku” denen bir ağacın ilaç olarak kullanılan kırmızı meyveleri katılmaktadır.

Köymen, böylece uzun bir uğraşından sonra hazırlanan tutmaçın kaşıkla değil, şişle yendiğini ifade etmektedir. Tutmaç taneleri şişle yendikten sonra suyu da içilirmiş (kaşıkla yenmemesine sebep olarak, tutmaç tanelerinin kaşığa sığmayacak kadar büyük olduğunu düşünüyorum). Bu yemeğin sadece günlük yemek ihtiyacı için yapılmadığını anlatan Köymen, hazırlanan tutmaçların aynı ad verilen şişlere (şiş) dizilerek kurutulduğunu, gelecekteki ihtiyaçlar için daha sonra şişlerden alınarak pişirildiğini belirtmektedir.

Ne dersiniz? Neden şiş börek dendiği şimdi akla daha yakın değil mi?

11 Azerbaijani Cuisine (A Collection of Recipes of Azerbaijani Meals, Snacks and Drinks) editor Teymur Karimli, Emil Karimov, Afag Ramazanova, 2013, Bakü, Indigo Print House, s.93

12 Intangible Cultural Heritage in Tajikistan, editor Dilshod Rahimov, 2017, Dushanbe, R-graph Publisher House, s.220

13 Kaşgarlı Mahmud, a.g.e. s.452

14 Gürsoy, Deniz, Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz, Oğlak Güzel Kitaplar, İstanbul, 2004, s.89

15 Prof. Dr. Mehmet Altay Köymen, Alp Arslan Zamanı Türk Beslenme Sistemi, Selçuklu Araştırmaları Dergisi, 1971

Ekmekten fincana... Kahve çekirdeği

Esra Dinçer
Uzman Diyetisyen

Kahve bitkisinin 11. yüzyıl başlarında öğütülüp ekmek yapımında kullanıldığı, içecek olarak kullanımının birkaç yüzyıl sonra başladığı söyleniyor(1). Kahve sevenlere; kahveli ekmek fena fikir değil... Ne dersiniz? Kahve çekirdeğinin ekmek yapımında kullanıldığı ile ilgili 1-2 kaynak dışında başka bir bilgiye rastlamadım ama genel kanı; kahvenin, insanoğlunun hayatına Güneybatı Etiyopya'da bir dağ çobanının keçilerinin, kahve çekirdeklerini yediğinde girdi. Efsaneye göre Kaldi isimli bir dağ çobanı, sürüsünü otlatırken kahve çekirdeklerini yiyen keçilerin hoplayıp zıplamaya başladığını fark etti ve bu durumu keşişlerle paylaştı. Bu meyveyi deneyen keşişler kahvenin acı tadını beğenmeyip ateşe attılar ancak bir süre sonra kavrulmuş kahveden gelen aromalı koku, keşişlerin ilgisini çekmiş ve kavrulmuş kahve çekirdeğini demleyip içmeyi denemiş ve çok beğenmişler(2).

Kahvenin ne zaman Etiyopya'dan Yemen'e ulaştığı tam olarak bilinmiyor, ancak 15. yüzyıl başlarında olduğu tahmin ediliyor. Yemen'de Şazili tarikatı ve müritleri arasında yayıldığı ve tiryakilerinin de bu çevreden olduğu kesin bilgi. Yemen'de yetişen kahve, Osmanlı İmparatorluğu'nun bu toprakları fethinden sonra İstanbul'a getirilir.

İstanbul'da kahve tüketimine ilişkin en eski kayıt 1615 yılında İstanbul'da bulunan İtalyan seyyahın anlatımı ile aktarılır. Buna göre: "Türklerin rengi siyah olan çok başka bir içecekleri var. Bu içecek her zaman sıcak içiliyor. Yemek esnasında değil de yemekten sonra sanki bir sonralıkmiş gibi uzun hüpürtülerle veya büyük yudumlarla, dostlarla sohbet ederken içilmektedir. Onların



hiçbir toplantısı yoktur ki bundan içilmesin. Bu iş için büyük bir ateş bulunduruluyor, ateşin yanında içi bu karışımla dolu küçük porselen fincanlar tutuyorlar ve su yeterince ısındığında bu işle görevli adamlar bu küçük fincanları orada bulunanlara taşıyorlar. Bazen yedi sekiz saat bu içecek eşliğinde sohbet ederek vakit geçiriyorlar."

Osmanlı sarayının kahve ile tanışması 16.yüzyılın ikinci yarısında gerçekleşir. Sarayda da seçkinlerin içeceği olan kahve ancak 17. yüzyılda muhasebe kayıtlarında görülür. Bunun nedeni lüks bir ürün olan kahvenin parasının padişahın özel bütçesinden ödenmesine bağlanması(1).

Kahve yasakları!

Müslüman içkisi olarak tanınıp zamanında Hristiyanlara da yasak edilen kahve, 17. yüzyılın ortalarına doğru Avrupa'da büyük çaplı bir ilgi uyandırmıştır. Arap dünyasında olduğu gibi Hristiyan dünyasında da zaman zaman kahveye karşı yasaklamalar görülür. Bunların en ünlüsü



Papa 8. Clement'e aittir. İslam ülkelerinden ithal edilen pek çok ürünü olduğu gibi, kahveyi de dinî kaygılarla reddeden Papanın, kahvenin tadına baktıktan sonra "Neden bu şeytan içkisi bu kadar lezzetli?" diyerek hayretini ifade ettiği pek çok kaynakta belirtilir. Bu anektodun doğruluğu kesin olmasa da, kahve tüketimi üzerindeki yasakları kaldırarak tüketimini serbest bıraktığı bilinmektedir(1).

Sezen Aksu Söylüyor; "Bir acı kahvenin"

En yaygın kullanılan sosyal medya olan Instagram'da; günde en az 1 kez görürsün bir fincan, bir kupa veya karton bardakta bir kahve resmini... Paylaştıkça çoğalıyor gibi sanki kahve keyfi... Çoğu evde kahve köşesi vardır, ya da şurada bir kahve içmek ne keyiflidir diye geçiriverirsin içinden güzel bir manzara karşısında... İyi günde kötü günde içersin, sıkıntıyı, üzüntüyü ve sevinci paylaşırsın, bir iki kelam edersin, belki vaktin çoktur 2.'yi, 3.'yü bile içersin. Sezen Aksu'nun 1980' Sevgilerimle albümünden "Bir Acı Kahvenin" adlı parçayı dinlerken yazdığım bu yazıya süvari kahvem eşlik ediyor. Keçilerin ne büyük iş yaptıklarını düşünüyorum...

Sağlık açısından "Kahve"

Genel kanı kafeinin tamamen hayatınızdan çıkması yönünde değil, özel durumlarda ve belli yaş gruplarında kısıtlama yapılmalı elbette ama şekersiz, kremasız, sade kahve yasak lisesinde değil... Sağlık üzerine etkilerini özellikle kahve bileşikleri olan kafein, diterpen alkoller ve klorojenik asit aracılığı ile gerçekleştirmektedir. Geçmişte yapılan epidemiyolojik çalışmalarda kahve ve kafein tüketiminin potansiyel olarak sağlığı olumsuz yönde etkilediği düşünülse de, son zamanlarda

yapılan araştırma sonuçlarında kahve tüketiminin bazı kronik hastalıkların riskini azaltmada etkin olabileceği görüşü de bulunmaktadır(3) .

Kahve çekirdeklerinin kavrulması ve demlenmesi ile elde edilen kahve, dünyada en çok tüketilen içecekler arasındadır. Kahvenin aroması ve lezzeti kadar kafein içeriği de üzerinde durulan önemli konulardan birisidir. Kahve karbonhidratlar, lipitler, azotlu bileşikler, vitaminler, mineraller, alkaloidler ve fenolik bileşiklerin de dahil olduğu binden fazla kimyasal bileşik içeren kompleks bir içecektir.

Kahvenin Bileşenleri ve Olası Sağlık Etkileri

• Kafein (güçlü bir merkezi sinir sistemi uyarıcısı ve bronkodilatör).

Kahve çekirdekleri içerisinde doğal olarak bulunan bir alkaloid olan kafein kahve bileşikleri içerisinde en çok araştırılan maddedir. Kafeinin yarı ömrü yaklaşık olarak 4-6 saattir. Kafeinin neredeyse tamamı hızlı bir şekilde mide ve ince bağırsaktan emilerek beyin de dâhil olmak üzere vücuttaki tüm dokulara dağıtılıp, ilk olarak karaciğerde metabolize olmaktadır. Kahvede bulunan kafein miktarı; kahvenin türüne, kavrulma derecesine, pişirme yöntemine göre farklılık gösterebilmektedir. Standart bir fincan kahvenin 100 mg kafein sağladığı düşünülmektedir.

• Diterpen Alkoller (serum kolesterolü uyarıcısı)

Kahvede bulunan diğer bileşik diterpen alkoller olarak ifade edilen kafestol ve kahveoldür. Kahvedeki ana kolesterol artırıcı faktörler olduğu düşünülen bu bileşiklerin, kaynatılarak elde edilen kahve türlerinde (Türk kahvesi veya İskandinav kahvesi gibi) sıcak su içerisine boşaltılan kahve türlerine göre daha yüksek miktarda olduğu gözlemlenmiştir. Su ve kahve arasındaki etkileşimin kısa olması veya filtrasyon olmadan kaynayan suyun süzülmesi sistemlerde küçük parçacıkların olmayışı bu bileşiklerin suya daha az geçmesine neden olabileceğini düşündürmektedir . Kahve tüketiminin serum kolesterol konsantrasyonuna etkisinin araştırıldığı bir meta-analizde doza bağlı olarak filtre kahve tüketimine göre kaynamış kahve tüketiminin serumda LDL ve toplam kolesterol düzeyini artırdığı bulunmuştur.

• Klorojenik Asit

Kahvedeki en önemli polifenol klorojenik asittir ve kahvenin antioksidan özelliği klorojenik asitlerden gelmektedir. Antioksidan özelliğinin yanı sıra antibakterial ve antikarsinojenik etkilerinde dahil olduğu birçok biyolojik özellik sergilemektedir. Son zamanlarda hipoglisemik ve hipolipidemik etkileri de dikkat çekmektedir(3).

"Aklımda kalanlar"

- Kahve tüketimi ile kardiyovasküler hastalıklar arasındaki ilişki tam olarak aydınlatılamamıştır.
- Kaynamış kahve tüketenlerin, filtre kahve

tüketenlere oranla toplam kolesterol düzeyinde önemli bir artış gözlemlenmiş.

- Kahve tüketiminin kan basıncı üzerine etkisi ise hala tartışılmaktadır.
- Kahve tüketiminin farklı gruplarda kan basıncına etkisinin değerlendirildiği çalışmalarda, kan basıncına olumlu yönde, olumsuz yönde veya etkisinin olmadığına dair sonuçlara varılmıştır, net bir şey söylemek zor.
- Kahve tüketiminin, kafein almayan bireylerde akut kan basıncı artışıyla ilişkili olduğu, fakat kahve içme alışkanlığı olan bireylerde uzun dönem kan basıncına etkisinin ihmal edilebilir düzeyde olduğu belirtilmektedir.
- Kahve tüketiminin aritmi riskini arttırdığına dair veriler çelişkilidir. Yapılan çalışmalar sınırlı olsa da kahve tüketimiyle kardiyak aritmi riski arasında ilişki gösteren klinik bir veri olmadığı ve orta düzeyde kahve tüketiminin (günlük 3-4 fincan) kardiyak aritmi riskini arttırmayacağı söylenebilir deniyor.
- Kahvenin kansere karşı koruyucu olduğunu öne süren çalışmalar olsa da kanser ile ilişkili herhangi bir etkisinin olmadığını savunan çalışmalar da mevcuttur.
- Kafein içeriği yüksek kahve tüketimi sonrası çarpıntı, anksiyete ve uyku problemleri görülebilmektedir. Yüksek kafein seviyeleri (>750 mg/gün) idrar çıkışını, kemik sağlığı üzerine olumsuz etki sağlayarak idrar kalsiyum ve magnezyum atışını arttırabilmektedir.
- Düzenli kahve tüketen bireylerde böbrekler adaptasyonu sağladığı için diüretik etkisi daha az görülmektedir.
- Kahve tüketim miktarına, özelliğine ve bireysel farklılıklara bağlı olarak sağlık üzerine olumlu ve olumsuz etkileri bulunmaktadır(3).

Sonuç; En çok tüketilen içecekler arasında yer alan kahvenin hastalıklar üzerine olumlu ya da olumsuz etki oluşturması hala tartışma konusudur. Tüketilen kahvenin türü, pişirme yöntemi ve tüketim miktarına bağlı olarak etkilerinin değişebileceği belirtilmektedir. Ayrıca, yapılan çalışmalarda kahve tüketim miktarının genellikle sıvı olarak sorgulanıp kuru kahve içeriğinin net bir şekilde tespit edilememesinden dolayı kahvenin içindeki aktif maddelerin ne oranda vücuda alındığı belirlenememiştir. Çalışmalar arasında ortak bir metodoloji oluşturularak daha fazla uzunlamasına araştırma yapılmasına ihtiyaç vardır.

Hayatta herşey için geçerli olan kural kahvede de geçerli; AZI KARAR ÇOĞU ZARAR...

Türk Kahvesi sevmeyen var mı?

Kahve sevmem diyeni az duydum, eş, dost, akraba bir yana, 22 yıllık meslek hayatımda her danışanımdan anamnez alırım, bu geriye dönük



ve alışkanlıklarını anlamaya çalıştığım sorular sinsilesinde kahve ve çay içinde özel bir başlık vardır. Kaç bardak içtiklerini, şeker ekleyip eklemediklerini, tercih ettikleri kahveyi; Türk kahvesi mi? granül mü?, filtre mi? diye sorarım. Tüketim miktarı kadar, ne zaman tükettiklerini de sorarım... Antakya özelinde, ortalamalardan konuşacak olursak; günde en az 3 porsiyon Antakya kahvesi tüketiyoruz, şekerless daha çok seviyoruz. İlk kahveyi aç karına, gerisini ana öğün sonrasında tercih ediyoruz. 18-40 yaş aralığında buna ek en az 1 fincan filtre kahve veya granül kahve içiyoruz.

Kahve değil Antakya Kahvesi

Açık değil koyu, özellikle Coffee Arabica, belli bir ölçüde (18-19 mm) olan kahve çekirdekleri, işletme sırrı olan bir ısıda kavruluyor. Hep aynı kalitede olabilmesi için elek tabir edilen aynı ölçüdeki kahve çekirdekleri döne döne kavruluyor... Sonra makinede ekstra ince öğütülmüş kahve haline geliyor. Sıcak satın aldığınız kahveyi soğuyana kadar üzerini kapatmıyorsunuz, eve gelip cam kavanozda muhafaza ediyorsunuz... (4)

Neden çay bardağı (SUVARİ)...

Yaygın düşünceye göre; 1970 yıllarında Başbakanı Bülent ECEVİT Türkiye’de kahve satışını yasakladıktan sonra güvenlik birimleri kiraathanelere kahve baskınına gelirlermiş, Affan Kahvesi sahibi “Züheyr SAHİLLİ” kahveyi ufak poşetlere koyup önlüğünde saklamış. Kahvede, kahve satışı yasaksa kahve fincanının da görülmemesi gerek tabii, kahvenin cam bardağa

koyulması ve bir baskın anında kahveyi içen müşterilerinde; "bu kahveyi evimden getirdim" demesi yasal kabul edilince, müşteriler artık cam bardaktan daha fazla zevk almaya başlamışlar. Böylece kahve hem içim olarak hem de tutumu olarak daha konforlu olunca cam bardakta sunulmaya devam edilmiş, o günden bu yana da biz Antakyalılar suvariyi sevmişiz, bırakmamışız(5).

Mehmet Tanrıverdi'ye göre; fincan, fincan tabağı, çay bardağı bulundurmamak kahvehaneler ve özellikle iş yerleri için çok ekonomik olmayınca, çay bardağında hem kahve hem de çay içmenin daha ekonomik bir yöntem olduğuna karar verildiği yönünde...

Bir başka görüşe göre de; 2 yudumla biten fincan yerine, keyfi biraz daha uzatmak için çay bardağı tercih edilmiş olduğu...

Kahve tiryakisi olarak görüşlerini aldığımız Mustafa Otuzbir; kahveyi suvaride içmek aslında kahve ritüelini bozan bir alışkanlık, kahve fincanı hem çok daha görsel hem de kahvenin gereği diyor.

M. Fatih Ömeroğlu ise; kulpsuz fincanla kahve içmeyi sevenlerden, "aileden gelen bir gelenek aslında, cezve ve kulpsuz fincan tepsiye koyulur, kahve sunulur, yudum yudum fincana dökersin, kahve cezvede daha geç soğur, keyfi öyle çıkar" diye de ekliyor.

Ben de bir iş ile uğraşıyorsam, masa başında fazla vakit geçirmem gerekiyorsa suvari tercih ediyorum, ama keyif için içtiğim, özellikle de sabah ilk kahvem de fincan tercih ediyorum. Kişisel koleksiyonumda olan 60'a yakın kahve fincanımdan bir kaçının görselini de sizinle paylaşmak istedim, iş yerimde sergilediğim bu fincanlardan birini seçerek içtiğim Antakya kahvesinin tadı ise gerçekten başka...

Köpüklü mü köpüksüz mü?

Bizim aile de ve tanıdığım birçok Antakyalı ailede köpüklü kahve tercih edilmez, bunun nedeni; köpüklü kahve hızlı pişen kahvedir, köpüğü kaynata kaynata kaybetmen lazım, soğuk suda uzun uzun karıştırma karıştırma pişirmek gerekir. Eğer köpüklü kahve ikram edersen iç-git demektir, bol kaynatmış kahve ise gelen misafire özen gösterdiğinin belirtisidir. Hatta eskilerde kız istemeye gelindiğinde; köpüklü kahve "hızlıca pişirdim, hiç kızı isteme, git" demekmiş...

Zihni Öksüz'e göre çifte kavru lan kahve suda hızlı çözünmez, çok kaynatmak ve mümkünse köpüksüz içmek gerekir.

Erol İçde'ye göre; kahvenin kaynadığının daha



doğrusu tam anlamıyla piştiğinin göstergesi; evde en uzak odadan dahi kahve kokusunu duyabiliyor olmuştuk. İşte burada devreye taze kahve olup olmaması da devreye giriyor. Biz Antakyalılar kahveyi az ve taze alırız, fazla beklemiş kahve hem buram buram kokmaz hem de istenilen lezzet tınısını vermez.

Ateş, Köz, kahve makinesi...

Osmanlı'da Kahvecibaşı; kahve yapmak ve kahveye aroma katmak (sahlep, kakule, damla sakızı, menengiç, yemen kahvesi, çikolata, krema, keçiyoynuzu) ve sunumunu yapmak ile sorumlu kişiydi, ateş üstünde cezvede pişen kahve altın tepsi ile sunulurdu sarayda, halk kahvehanelerde yine ateş üstünde ama demlik veya güğümlerde pişen aromasız kahve içerdi... Zamanla kahveye ulaşma şansı artınca önce bakır cezve, sonra emaye cezve derken çelik cezve ve günümüzde teknolojinin gelişmesiyle cezveye benzer kahve makineleri, kutu şeklinde kahve makineleri kullanılmaya başlandı... İnatla cezve kullanan kahve tiryakileri var olsa da çoğumuz teknolojinin esiri olduk, belki de bu sebeple mangal sonrası o özlenen geleneksel lezzet için kalan közün üzerine bir cezve koyar kahvemizi kaynatırız.

Kaynaklar

1. T. Sandıkçioğlu, Ocak 2019, A.Ü Yayını No:

3352

2. <https://www.taftcoffee.com/blogs/blog/kahvenin-hikayesi>

3. S. Sözlü, B. Yılmaz, N.A. Tek, Kahve Tüketimi ve Bazı Hastalıklarla İlişkisi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü Dergisi / Cilt 8 Sayı 2 / 2017

4. Z. Öksüz, Kişisel İletişim, Şubat 2021

5. <http://www.affankahvesi.com/48-suvari.htm>

Hatay'da bir ajan

Bilge Gülben Gülgeç
T.C.Kültür ve Turizm Bakanlığı
Profesyonel Turist Rehberi

Farkındayım merak ettiniz ama önce çözüme kavuşturmamız gereken önemli bir şey var: Hatay'ın neresi olduğu meselesi...

Hatay ve Antakya'nın aynı şehir oldukları yanılığını artık bir çözelim: hem de basit bir şekilde!

Başlayalım: Hatay bir bölgenin adıdır ve Antakya bu bölgenin başkentidir! Öncelikle bu şekilde düşünmeye başlarsak tüm kafa karışıklığımız gidecektir. Bu güzel toprak parçasına "Hatay" adını bizzat Atatürk'ümüz vermiştir. İşte bu bölgede tam ondört tane şehir bulunmaktadır ve Antakya da bu şehirlerden sadece biridir. Diğerleri, İskenderun, Samandağ, Dört Yol, Kırkhan, Erzin, Arsuz, Altınöz, Belen, Payas, Hassa, Kumlu, Yayladağı, Reyhanlı.

Yani her biri kendi özelinde şahane şehirler! Hatay valiliği ise Antakya'dadır. Antakya bu yüzden Hatay'ın merkez ilçesi olarak anılır. Yani Hatay diye bir şehir, aslında yoktur! Bu saydığımız şehirlerin hepsi Hatay'dır. Hatay'ın birer ilçesidirler. Hatay denilen bereketli bölgenin bu nadide ilçelerinde yaşayan her bir birey kendini Hataylı olarak tanımlar ve Hataylı olarak hisseder. İşte bu!

Umarım bu anlatım ile her şey, yerli yerine oturmuştur artık. Hala oturmadıysa pandemi geçer geçmez bir Hatay turunuzda sizlere yüzyüze anlatırım.

Hatay'a son yıllarda çok gelen giden oldu. Gezginler, düzensiz göçmenler, gazeteciler, diplomatlar ve hatta ajanlar. Ama biz aslında şimdi gelenlerden değil, yaklaşık 116 yıl öncesinde, 1905 Nisan'ında gelmiş olanlardan bahsedeceğiz. Hatay'a ayak basan bir İngiliz ve onun hizmetkârından.

Halep'ten yola çıkıp da Antakya üzerinden Belen geçidini aşan Margaret Lowthian, İskenderun'a vardikten sonra batıya doğru ilerler ve öğleden sonra Payas'a adını atar. Deniz kıyısında bulunan Payas Kalesi'ne yakın

bir yerde çadırını kurar. Bu harabe, o zamanlar cezaevi olarak kullanılmaktadır ancak Margaret bütün yorgunluğuna rağmen kaleyi gezmek için kapısına kadar gider. Nöbetçi asker onu içeri alamayacağını, mahkûmlar arasında kavga çıktığını, hatta iki mahkûmun da öldüğünü söyler. Çaresiz çadırına geri döner (ileride yayınlanacak olan hatıratında, bu kalede mahkûmlara ekmek ve yemek verilmediğinden bahsedecektir).

O gece kalenin bedenlerine çarpıp duran dalgaları dinleyerek uykuya dalar. Ertesi günü erkenden kalkar ve çadırının kapısını aralayıp yemyeşil dağlara bakar. Kısa süre sonra bir asker, Kaymakam'ın kendisini evine davet ettiğini duyurur. Ancak Margaret gitmek istemez ve bu daveti reddeder. Kaymakam yine de nezaketi gereği ona bir miktar portakal ve Rus birası gönderir. O ise Payas'a geldiğini İskenderun'daki Catoni Bey'e çoktan haber vermiştir. O gün Cuma'dır ve bu sebeple Payas her zaman olduğundan daha kalabalıktır. Merkezdeki cami, bedesten ve hamamı keyifle gezer. Kale yakınlarında fotoğraflar çeker. Akşama doğru alışveriş yapıp çadırına döner. Ertesi günü hizmetkârı Faris'in de yardımıyla eşyalarını denk edip çadırını söker. Daha batıya, portakal bahçelerinin bulunduğu köye doğru yol alma niyetindedir. Nisan ayı tam da portakal çiçeklerinin açtığı bir zaman olduğundan, köy yolu üzerinde her yer mis gibi kokmaktadır. Bayılır bu güzelliğe. Özerli ve Çaylı köyü yakınlarına kadar ilerler. Burada Hacı Mustafa Efendi adında bir köylüyle tanışır ve bir tavuk satın almak istediğini söyler. Mustafa efendi onu tanrı misafiri olarak kabul eder ve ailesiyle elinden geldiği kadar iyi ağırlamaya çaba gösterir. En sonunda da Türk kahvesiyle uğurlar. Vedadan sonra Margaret, patika bir yoldan Gözene denilen tarihi su kemerlerinin olduğu yere doğru gider ve burada fotoğraflar çekip yine defterine notlar alır (bu fotoğraflar İsos kalıntılarının panoramik olarak neredeyse ilk çekimleridir). Sonra da tepeler arasından geçerek yönünü Toprakkale'ye çevirir. Fazla zamanı yoktur. Osmaniye ve Çukurova'nın geri kalanını merak

içindedir.

Margaret'in New Castle Upon Tyne'de bulunan King's College arşivinde saklı hatıratında Antakya ile ilgili detaylı fotoğrafların bulunduğu yola çıkarak burada da birkaç gün geçirdiğini söyleyebiliriz. Aslında bu, Margaret'in Anadolu'ya ilk gelişi değildir ancak ilk seferi farklı bir rota üzerinde olduğundan Hatay'ı görmesi ancak ikinci gelişine nasip olur. Yabancı gezginlerin hatıratları geçmiş yaşantımıza ışık tutması bakımından bizim için çok önemlidir ancak Margaret bununla kalmamıştır. Çünkü onun diğer gezginlerden farklı salt kadın olması değil, sekiz dil bilen, akıllı bir kadındır.

Gittiği yöreleri insan unsuruyla beraber ele almasıdır. Zamanında Oxford Üniversitesi'nden mezun olan ilk kadın ünvanına sahiptir. Üstelik de zengin bir aileye mensuptur. Ancak tüm bu sahip oldukları onu fazla ilgilendirmemekte, o, uzaklara, özellikle de Ortadoğu'ya ilgi duymaktadır. Birçok farklı ülkeyi görür ve sonra 1892'de eniştesinin diplomat olarak bulunduğu Tahran'a gider. Burada İran divanından şiirler çevirir. Farklı insanlarla tanışır ve yönünü Arap topraklarına çevirdiğinde ise ruhunun aslında ne zamandır buralarda olmak istediğini anlar. Mezuniyeti sebebiyle bir tarihçidir. Aynı zamanda bir arkeolog ve sanat tarihçi olarak da Ortadoğu'da yer edinir. Aşk ile çölleri aşar, bedevilerle hasbihal eder, Arap aşiretleri ile bağlar kurar, derken Irak'ın anası oluverir. O artık Osmanlı topraklarında müsamaha edilerek dolaşan bir İngiliz görevli ve Arabistanlı Lawrence'ın akıl hocasıdır. Yazımızın başlığından da anlaşılacağı üzere Hatay'a gelen bu kadın, hepimizin bildiği ünlü İngiliz ajanı Gertrude Bell'dir. Günümüze dönecek olursak, O'nun Anadolu Gezileri 2018'de, Aydın Menderes Üniversitesi tarafından incelenmiş ve aşağıdaki rotalara göre beş farklı tur programı önerisi ortaya konulmuştur;

Gertrude Bell'in Anadolu'ya ilk ziyareti Dardanel'dir. Yani Çanakkale.

1 Mayıs 1899'da başlayan bu ilk 10 günlük seyahatte, Çanakkale'den sonra İstanbul, Bursa ve Mudanya yer alır.

1905'teki ikinci seyahati ise 11 Nisan'da Antakya, İskenderun hattından başlar, Osmaniye, Kadırlı, Anavarza, Adana, Seyhan, Tarsus, Mersin, Kızkalesi, Silifke, Karaman, Konya, Afyon,



Gertrude Bell objektifinden 1905'teki haliyle St. Simon manastırı.

Eskişehir ve 20 Mayıs 1905'te İstanbul'da sona erer.

2 Nisan 1907'de İzmir'den başlayan rota, Kadifekale, Bornova, Efes, Menderes, Magnezya, Söke, Priene, Milet, Bafa, Bodrum, Çine, Aydın, Tralleis, Geyre, Laodikya, Pamukkale, Eğirdir, Sagalassos, Isparta, Avşar, Yaka, Tokmacık, Kumdanlı, Yalvaç, Beyşehir, Konya ve 16 Mayıs 1907'de Karaman'da sona erer.

15 Mayıs 1909'da Cizre'den başlayan rota ise, Haberli, Nusaybin, Midyat, Diyarbakır, Mardin, Malatya, Darende, Aziziye, Tomarza, Kayseri, Karahisar, Niğde, Bulgurlu, Madenşehir, Eskişehir'den devam edip 4 Temmuz 1909'da İstanbul'da sona erer.

15 Nisan 1911'de Nusaybin'den başlayan rota Mardin, Midyat, Hasankeyf, Silvan, Batman, Diyarbakır, Viranşehir ve 1 Haziran 1911'de İstanbul'da sona erer.

Dikkate alınması gereken bu çalışma, Anadolu'yu bir İngiliz gözünden, Gertrude Bell'in gözünden görmemizi sağlayacaktır. Bu rotalar bizi geçmişe götürürken Hatay'a, özellikle de en güzel ilçelerinden olan Payas ve İskenderun'a ilginin artmasına sebep olabilir. Payas'ta canı tavuk çeken bir ajanı hatırlarken ülkenin en güzel mutfağının keyfine dalmak bir hayal olmasa gerektir! Artık gerisi turizmcilere kalmış!

Kaynaklar:

Grolier Int.Americana Ans.Medya Holding A.Ş. 1993 Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, Semavi Eyice Erzin Tarihi, Cezmi Yurtsever, Erzin Belediyesi 2012