



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@antakyagastronomi.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.



Hatay'da zeytin

A.Vasi Köse



Derler ki; Hz. Âdem ölürken, Allah'tan çocukları için merhamet dilemeye oğlu Hz. Şit'e görev verir. Hz. Şit, babasının isteği doğrultusunda cennet bahçesindeki iyilik ve kötülük ağacından üç tohum alarak babası Hz. Adem'in ağzına koyar. Hz. Adem toprağa verilir. Zamanla bu toprakta tohumlar yeşerir ve zeytin, sedir ve servi ağaçları oluşur. Zeytin meyvesi ile, sedir kerestesi, servi ağacı ise şifası ve türleri ile insanoğlunun en yakın yardımcısıdır.

Batı uygarlığının temellerinden olan Helenistik dönemde ise zeytin ağacı kutsal sayılmaktadır. Zeytin ağacını kesenler ölümle cezalandırılır veya sürgüne gönderilirdi. Antik dönemlerde olimpiyatlarda şampiyonların başına zeytin dalı takılırdı. Müslümanların kutsal kitabı Kuran-ı Kerim'de de zeytin ağacının Sina Dağı'ndan geldiğinden söz edilerek, meyvesinden yağ elde edildiği ve bu yağın yemeklere lezzet verdiğinden bahsedilir. Zeytin ve zeytinyağı sadece yemeklerde kullanılmamış, ilk çağlarda aydınlatmada, kandillerde kullanılmıştır.

Bu özel meyve dünyanın belirli bölgelerinde yetişmektedir. Bu alanlar Akdeniz kıyısında yer almaktadır. Zeytin bir yaşam biçimi, bir kültür, Akdeniz uygarlığının ayrılmaz bir parçasıdır. Hatay da bu şanslı bölgelerden biridir.

Zeytinin nerede ortaya çıktığı konusunda ortak bir görüş yoktur. Kimi botanistlere göre yabani zeytin ağacının (deliceler) anayurdu, çok sayıdaki delicelerin sık ormanlıklar oluşturduğu Anadolu'dur. Bu görüşe karşılık olarak kimilerine göre zeytinin anayurdu Girit adası, kimilerine göre

de Güney Kafkasya, İran veya Afrika'nın Kuzey bölgeleri, aşağı Mısır, Sudan, hatta Etiyopya...

Zeytin ağacına ilişkin insanoğlunun elindeki en önemli kanıt, kazılarda ortaya çıkarılmış, M.Ö. 37 bin yılına ait olduğu sanılan fosilleşmiş yabani zeytin yaprakları, dalları ve zeytin daneleridir. Afrika'nın kuzeyinde yapılan kazılarda M.Ö. 12 binli yıllara ait zeytin ağacı kalıntılarına da rastlanmıştır. Ancak, zeytinciliğin tarihi açısından zeytinin insanoğlunun günlük hayatına girmesi ve ekonomik bir uğraşa dönüşmesi Doğu Akdeniz bölgesinde başlamıştır. Yakınoğu alanlarında yapılan kazılarda ortaya çıkmış bulunan zeytin çekirdeklerinden dolayı zeytin kültürünün, günümüzden yaklaşık 6000 yıl önce Doğu Akdeniz bölgesinde başladığı ve zeytinyağının Anadolu, Suriye, Lübnan ve İsrail'den batıya yayıldığı düşünülmektedir.

Medeniyetlerin beşiği olan Mezopotamya'nın yüksek ve dağlık kesimlerinde yabani bitkilerin ehlileştirilerek düzenli tarıma geçilmiş olması, Anadolu'nun güney bölgesindeki Mardin, Antep, Maraş ve Hatay şeridinin kültür zeytinciliğinin beşiği olabileceği tezini güçlendirmektedir. Nasıl ki buğday, üzüm ve şarap Akdeniz'in doğusundan batıya yayılmış ise, kültür zeytinciliği ve zeytinyağının da aynı süreci izlemesi olasıdır. Zeytinin bir kültür bitkisine dönüşmesi M.Ö. 4000'lerde gerçekleşmiş, meyvesinin sıkılıp yağının çıkarılması ise M.Ö. 2500-2000 yıllarına rastlamıştır.

Olea europea ismiyle literatüre geçen zeytin ağacı, çok narin bir ağaçtır. Yavaş ve zor büyümesine rağmen uzun ömürlüdür. Zeytin ağacının ortalama



ömrü 300-400 yıldır. Ancak 3 bin yaşında zeytin ağaçlarına da rastlanmıştır. Hatay'da Payas Sokullu Mehmet Paşa Külliyesi'nin bahçesinde böyle çok yaşlı bir zeytin ağacı bulunmaktadır. Çok uzun ömürlü bir ağaç olması nedeniyle mitolojide adı "vivax oliva" yani "yedi canlı zeytin"dir. Bu "ölmez ağaç", efsanelerde de karşımıza çıkar. Büyük Tufan sonrası Nuh peygambere "Tufan sona erdi, sular çekildi" müjdesini veren güvercinin gagasında zeytin dalıyla gemiye dönüşü kutsal kitaplarda anlatılmaktadır.

Zeytin, Akdeniz ikliminin doğal bitkisidir. Kışları ılık ve yağışlı, ilkbahar ve sonbaharları serin, ama zaman zaman yağmurlu, yazları kurak ve az rüzgarlı iklimi, ışığı, güneşi ve suyu sever; ancak susuzluğa da dirençlidir. Kıraç, kalkerli, çakıllı, taşlı topraklarda da yetişir. Denizden 1000 m yüksekliklerde de yetişebilen, kökleri çok derinlere inebilen zeytin ağacı çalı görünümündedir. Yapraklarının üst yüzü koyu, alt yüzü ise gümüş rengidir. Yapraklar belirli bir düzen içinde dalın iki tarafından karşılıklı olarak çıkar. Gövde çapı ortalama 40-50 cm genişliğindedir. Gövde çürümeye karşı dayanıklıdır. Zeytin ağacı yaşlanınca gövdedeki yumrulara gelişen yeni uçlar gövdeyi yeniler. Boyu 4-10 m olan zeytin ağacı bir yıl bol, bir yıl az ürün verir. Nisan-Haziran ayları arasında çiçek açar. Yeşil zeytinler Ağustos ayı sonundan Kasım ayı başına kadar olgunlaşır. Kasım ayının ilk haftasından itibaren zeytin hasadı başlar.

Binlerce yıldan bu yana neredeyse hiç değişmeden günümüze kadar gelen zeytin

hasadında toplama, asırlar boyu elle yapılmaktadır. Kimi zaman dallarını uzun değneklerle çırpma yöntemiyle zeytin toplanmakta ise de, bu yöntem ağaca büyük zarar vermektedir. Günümüzde ağaç dallarına zarar vermeden, dalları kırılmadan toplama yapabilen çok basit makineler kullanılmaya başlanmıştır. Hatay genelinde Tarım İl Müdürlüğü'nün de önderlik ettiği hasat mevsimi Kasım ayında başlar ve Mart ayına kadar sürer. Özellikle Altınözü ve Yayladağı bölgesinde zeytin toplama makinesi ile zeytin hasadının yapılmaya başlanması sevindirici bir olay. Yere olgunlaşarak kendiliğinden düşen zeytinler ise toprakla temas halinde oksitlendiği için bu tür zeytinler ayrı toplanarak değerlendirilir. Bu zeytinlerden elde edilen zeytinyağı, sabun sanayiinde kullanılır. Hatay'da zeytin hasadı genel olarak silkme yöntemi ile yapılır. Elle toplamada, sağma veya taraklama yöntemi, yerden toplamada ise merdane veya fırça kullanılır.

Hatay'da geçtiğimiz beş yıl içerisinde zeytincilik ile ilgili önemli adımlar atılmaya, bilinçli üretim yapılmaya başlanmıştır. 270.000 hektar tarım arazisine sahip Hatay'da 50.000 hektarlık alanda zeytincilik yapılmaktadır. Bu alanlarda toplam 13.594.000 adet zeytin ağacı bulunmaktadır. Buna ilaveten her yıl 1-1.5 milyon adet arası yeni zeytin fidanları dikilmektedir. Geçtiğimiz yıl Hassa'da 54.000 dönüm hazine arazisine sözleşmeli olarak zeytin fidanı ekilmiştir. Ağaç başına ortalama zeytin verimi 30 kilogramdır. 2007-2008 üretim döneminde Hatay'da 193.500 ton zeytin elde edilmiş, 40.000 ton zeytinyağı üretilmiştir. Bunun 10.000 tonu başta Suudi Arabistan olmak üzere



ABD, Rusya, Çin, Kuveyt, Romanya ve Kanada gibi ülkelere ihraç edilmiştir. Hatay'da markalı zeytinyağı üretimi yapan 15 adet firma mevcuttur.

Zeytinyağının elde edilmesi

Anadolu coğrafyasında binlerce yıldır zeytinden zeytinyağı elde etme tekniği neredeyse değişmeden günümüze gelmiştir. Günümüzde geleneksel zeytinyağı çıkarma tekniği şöyledir; Zeytin sıkılır, hamuru çıkarılır, sırası elde edilir. Şırada su ve yağ karışır. Yağ, su ve tortudan ayrıştırılır. Bunun için havan, dibek, ezme havuzu, tokmak, ayakla ezme, merdane, patos, delip, yuvgu, değirmen taşı, torku, falaka, pres teknik ve malzemelerinin kullanıldığı sistemler geliştirilmiştir.

Bazı yörelerde elle sıkarak suyağı, su zeyti; ayakla sıkarak ayakyağı denilen saf zeytinyağı üretilmektedir. Hatay'ın Altınözü ilçesi genelinde su zeyti olarak bilinen ve zaman zaman devam ettirilen geleneksel zeytinyağı elde etme tekniğinde, toplanan zeytinler soğuk su ile yıkanır. Büyük bir değirmen taşına dökülerek bir atın çektiği bir başka taşla iyice ezilerek posası çıkartılır. Sıcak su ile yoğurulur ve yalaka sırası çıkartılır. Üste çıkan yağ kepçeyle alınıp kazana konur; dinlendirilir. Tortusu dibe çöker, bundan sabun yapılır. Çok ince tülbentlerden geçirildikten sonra büyük kaplara konan bu zeytinyağında asit oranı 2- 3'tür ve ağızda acımsı bir tat bırakır. Ancak, yüksek lezzetine rağmen zahmetli elde edilişi





nedeniyle bu teknik son beş on yılda kalkmış, yerine son teknoloji ile donatılmış fabrikalarda zeytinyağı elde edilmeye başlanmıştır.

Dağ köylerinde kara yağhanelerde mengene ile sıkılır. Yağhaneye tasirhane, masara da denir. Zeytin sineğinden hastalıklı olan zeytinden çıkarılan yağa kıymalı yağ denir. Lodos ve poyrazda yapılan sıkma, yağ asidini yükseltir. Çuvalda sıkılmayı beklerken kendiliğinden akan yağa burunyağı, gözyağı denir. Bez çuvala kese, kazana dağar, kazan karıştırmaya yarayan kabak kepçeye çomça, şaraphaneye sıkanak, teknelere innaz denir. Basit sıkmada siyah zeytinde 20 kilodan 4 kilo saf yağ çıkar.

Zeytinyağının saklanması

Zeytinyağı ışıktan, sıcaktan, hava ve zaman faktörlerinden çabuk etkilenir. Kapalı ve ışıksız yerde korunmalı, serin yerde durmalıdır. Hiçbir şekilde buzdolabına konulmaz. Cam ve koyu renkli şişelerde saklanır. Hava almamasına dikkat edilmelidir. Sızma tipi zeytinyağı salatalar ve cacıkta, doğal tip zeytinyağları kızartma ve yemeklerde kullanılır. Kızartmalarda birkaç kere aynı yağ kullanılabilir.

Zeytinyağı %75 oranında oleik asit gliseritleri taşır. A, E vitaminleri ve bünyesinde az miktarda fitosterol maddesi bulunur. Zeytinyağı, sabahları aç karnına 1-2 çorba kaşığı alındığında yumuşatıcı ve yatıştırıcı olarak etki yapar. Özellikle bağırsak hareketlerini düzenleyici ve safra söktürücü etkisi vardır. Safra kesesi tıkanıklığında ya da taş varlığında halk arasında sabahları aç karnına 50-100 g alınır ve tedaviye 1 hafta devam edilir.



Hatay zeytin türleri

Halhalı, Savrani, Elmacık, Haşebi, Sarı Haşebi, Sarı Ulak, Karamani, Sayfi, Saruani, Topakaşı, Celep, Mahallenin Çocuğu, Memecik, Kargaburun, Kalembezi, Gemlik yağlık ve Mudanya sofralık.

Son söz

Zeytin, insanoğluna sunulan çok önemli bir meyvedir. Yeşili, siyahı, meyvesi, yağı, ağacı, çekirdeği tamamen insan için vazgeçilmez bir üründür. Sağlıklı beslenmede yeterince değerlendiremediğimiz, yeterince tanımadığımız bu ürünün Hatay'ın kıraç topraklarında yaygınlaştırılması gerekir. Hatay'a özgü zeytin türlerinin ciddi anlamda araştırılarak veriminin yükseltilmesi zamanı gelmiştir. Zeytin ağacı sayısının artırılması, teknolojiden de yararlanılarak yeşil ve siyah zeytin ürünlerinin ambalajlama ve uzun süreli saklama tekniklerinin yaygınlaştırılması için üniversitenin, sivil toplum kuruluşlarının, bakanlık yetkililerinin, en önemlisi Hataylı çiftçinin bir araya gelerek Hatay'a ait zeytin markası yaratmasını, bu coğrafyaya ait zeytin türlerinin geliştirilmesini bekliyoruz.



Antakya'da herise geleneği

Süheyl Budak

Bildiğiniz gibi, Antakya ve yakın çevresi Müslüman, Hristiyan, Musevi toplumlarının birarada yaşadığı bir bölgedir. Bu dinlere mensup insanlarımızın renkli, ortak bir kültüre sahip olduklarını görürüz. Bu ortak yaşamın verdiği beraberlikle mutfak kültürü aynı yemeği, Antakya'da her din mensubuna kendi gelenekleri çerçevesinde farklı şekilde yorumlama imkanı sağlamıştır. Bu yemeğin ortak paydası, bazen yemeğin adıdır. Bazen yemeğin ana malzemesi, bazen de geleneğidir. Bu yazımızda Antakya ve çevresinde her din mensubunun yaptığı bir yemeği tanıtmak ve bu sayede de aynı yemeğin farklılığını ve zenginliğini gözler önüne sermek istiyoruz.

Öncelikle, Hatay'da Müslüman toplumun önemli iki mezhebi iç içe yaşamaktadır. Sünnî geleneğinde herisenin adı genel olarak keşkektir. Keşkek ana malzeme olarak dövme (buğday) ile etten

oluşmaktadır. Sünnî kesiminde et olarak boyun (gerdan) kullanılır. Bunun yanında horoz eti veya tavuk eti ile de yapıldığı görülür. Dövme ve etin yanına (bazen) nohut ve soğan eklendiğini görmekteyiz. Keşkeğin üzerine konulan malzeme olarak da her toplulukta farklı malzemeler kullanılmaktadır. Sünnî geleneğinde keşkek, içine pul biber, tereyağı konulup üzerine de kimyon ve ceviz serpilmek sureti ile servis edilir. Bu yemek, bir öğün yemeği olarak yapılır ve öğle vakti yenilir.

Alevi geleneğinde keşkeğin adı herisedir. Antakya Alevi mutfağında herise, geleneksel açıdan farklı işlevler yüklenmiştir. "Onu Ramazan'ın tek gecelerde arayın" hadisine izafeten Ramazan'ın 17-19-21-23-25-27 ve son gününde yapılan önemli ritüel bir yemektir. Yemeğin içeriğinden önce bu yemeğin kutsallığına vurgu yapmak istiyorum. Bu yemekte kullanılacak olan buğday (dövme) inançlı olan satıcıdan alınmak istenir. Kullanılacak et için kesilecek dana veya koyun özürsüz olmalıdır. Kesici, tanınan, bilinen ve koyuna eziyet etmeden kesecek bir kasap olmalıdır. Yemeği hazırlayacak olan kişiler ehil olmalıdır. Bu yemek yapılırken kadına görev verilmez; görev verilecekse bile, hamile veya hasta olmamalıdır.



Alevi geleneğinde herise, kazanlarda yapılır. Küçük kaplarda yapılmaz; günlük yemekler listesinde herise yoktur. Yüzlerce kişiye dağıtılacağı için bir veya iki kazan dolusu herise pişirilir. Hazırlanma şekli de oldukça farklıdır. Dana veya koyun kesilir. Kesilen hayvanın (koyun ise) kuyruğu alınıp bir kenarda tutulur. Ciğer, böbrek, yumurtalık gibi sakatatları başka bir kaba alınır. Ayak ve kelle ayrı bir tarafa bırakılır. Geriye kalan gövdesi büyük parçalar halinde ayrılıp büyük leğenlere veya kaplara konulur, üzerlerine su doldurmak sureti ile içlerindeki kanın akıtılması sağlanır. Bu işlem uzun uzadıya sürer ve etler bembeyaz olup, içlerinde bir damla kan kalmayınca sona erer.

Herise ateşi yakılır. Kazan yerleştirilip, dua okunarak içine etler konulur. Etler, üzerini kapatacak kadar su eklenip pişmeye bırakılır. Bu arada bu yemeği pişirecek kişilere ev sahibi bir akşam yemeği verir. Bu yemekte, dana veya koyundan ayrılan ciğer ve sakatatlarla bir ciğer kebabı veya ciğer kızartması ile dolma, humus v.s. gibi evde hazırlanan yiyecekler ikram edilip, ev halkı ile beraber akşam yemeği yenilir. Bütün gece pişirici yardımcısı ve ateşçi etin pişmesini kontrol ederler. Et belli bir kıvama gelince içine dövme eklenerek dövmenin et suyunda pişmesi sağlanır. Genelde bu pişirme işi sabah saat 6'ya kadar devam eder. Bu saatte herisenin dövme ve ayıklama işlerini yapacak olan kişiler gelir.

Sabah erken gelenlere ve orada hazır bulunanlara "kamhi" olarak adlandırılan, bana göre dövme çorbası halinde olan, çorbamsı yemekten bir tas verilerek sabah kahvaltısı gerçekleştirilir. En az iki ve üç kişi ellerinde gözenekli kevgirle herise kazanını karıştırır. Kazanın diğer tarafındaki kişi de, elindeki iki kaşık yardımı ile kevgire gelen etleri kemik ve kıkırdaktan ayıklamaya çalışır. Bu arada herisenin altındaki ateş alınır. Çok az bir ateşle demlenmeye bırakılmış olur.

Küçük bir odun ateşi üzerinde, kuyruk iri kıyılmış olarak büyük bir bakır tencereye veya küçük kovaya konulup eritilir. Eriyen kuyruğun altındaki alevli ateş alınıp sadece kor bırakılır ve kuyruk yağı kaynamadan sıcak tutulur. En iyi kimyon çekilip, torba ile herisenin bulunduğu alana getirilir. Herisenin dövülme zamanının gelip gelmediğine pişirici ustası karar verir. Tahta kepçeyle dövmeyi kontrol eder. Pişirici, dövmeyi ağzına dahi götürmeden gözü ile birkaç defa kepçeyi kazana daldırıp dövmeye baktıktan sonra, dövme işlemine başlamaları için işaret verir. İkişerli ve karşılıklı olarak dövme işlemine başlanır. Yorulan, bekleyen arkadaşına dövme kepçesini verir. Böylece dövme işlemi aralıksız devam eder. Pişirici yine gözü ile heriseyi tartarak dövme işleminin yeterli olup olmadığına karar verir. Dövme tamamlandıktan sonra kaplar bir sıraya konularak doldurulmaya başlanır. Kapların başında iki kişi beklemektedir. Bunlardan birinin elinde eritilmiş kuyruk yağı,



diğerinin elinde ise taze çekilmiş kimyon bulunur. Kuyruk yağı ve kimyon konmuş herise dağıtımına hazırdır. Sıcak sıcak, gideceği yere gitmesi sağlanır.

Antakya Alevi geleneğinde herise bir dinsel şölen yemeğidir. Bu yemeğin yanında özel bir ekmek verilir. Herisenin yanında verilen ve Ftir (fıtır) denilen ekmek incecik, yumuşacık, ipeğimsi bir yapıdadır. Ekmeğin en büyük özelliği Hititlerden bize miras kalmasıdır. Hititlerin 300'e yakın ekmek çeşidine sahip olduğunu biliyoruz. Bu ekmeklerden biri de çörek otlu ve ince açılan bir ekmek türüdür (Ekrem Aronan, Hititlerde ekmek). Bu ekmek türünün yapımı, pişirilmesi ve sunumu açısından diğer ekmeklerden farklı özelliği vardır. Bu ekmek, sadece dini günlerde ve adaklarda yapılan heriseye eşlik eden bir ekmektir. Dolayısı ile, ekmeğin yapılması da bu özel günlere denk gelir. Ekmek, taş fırında hazırlanıp pişirilen bir ekmek olup, isteyenler fırıncıya sayı bildirerek sipariş ederler. Fırıncı da bu sayı kadar ekmek üretir. Ekmek en az 50 ve 10'arlı katları ile istenir. 50, 60, 70... Ellinin altında ekmek pişirilmez. Zaten herise tek kazanlık yapılsa bile en az 100 kişiye dağıtılacaktır. Kaldı ki yapılsa bile yanına en az bir ekmek koymak gerekir.

Ekmek un, çörek otu, tarçın, şumra ve zeytin yağı ile yapılır. Hamur hazırlanıp küçük parçalara ayrılır. 100 gr'lık hamur parçaları oluşturulup dinlendirildikten sonra, hiç su kullanılmadan bu parçalar 60 cm çapında daireler oluşturuluncaya kadar en iyi (su zeyti) (1) zeytinyağı kullanılarak inceltir. Herisenin yanında verildiği gibi, Kadir Gecesi'nde (Ramazan ayının 27. günü) haşlanmış etle de verilen bir ekmek türüdür. Bunun için kesilen kurban, Ramazan ayının 26-27 gününün akşamından sonra haşlanmaya başlanır. Sabah ezanıyla etler kemiklerinden ayrılarak büyük bir tepsi veya lakına (2) konulup soğutulur. Evin en büyüğü olan nine veya anne etin başında durur. Evin ve mahallenin genç kızları fıtır ekmeklerini desteler halinde önlerine koyarlar. Evin büyüğü eti eşitçe her kızın önündeki ekmeğin ortasına bırakır bırakmaz, kızlar, ekmeğin bir ucunu eti kaplayacak şekilde kapatır. Sonra, iki yanını da birinci katlamanın üzerine kapatıp, ekmeğe takla attırmak suretiyle bir bohça haline getirir. Sarılan bu etli ekmekler bir hasır tepsiye özenle yerleştirilir. Bu işlemler bitince temiz beyaz bir örtü ile örtülür ve sabahın erken saatinde mahalleden başlamak üzere etli ekmekler dağıtılmaya başlanır. Günümüzde çok az insan bu zahmete katlanmaktadır.



Antakya ve köylerde köy hayratı ve mahalle hayratı olmak üzere yılda bir defa yapılan bir herise şöleni vardır. Genelde bu hayrat için ortak bir gün yemeği düzenlenir(3). Herise adağı Mart ayının sonu ile Haziran ayı başına kadar kararlaştırılan günde yapılır. Bu geleneksel yemeğin yapımının amacı ürün veriminin çok olması, meyve ağaçlarının çiçeklerinin dökülmemesi içindir. Köy halkı, tabiat anaya ithaf edilen bu yemeklerle ürünlerinin bollaşacağına, yapmadıkları takdirde o yıl ürünün azalacağına inanmıştır. Ancak günümüzde devam eden bu adak yemeği farklı bir hizmete dönüşmüştür.

Yıllar önce, köy hayratı için her haneden bulgur, buğday, zeytinyağı ve para toplanıp, bu yardımlardan bulgur ve zeytinyağı satılıp paraya dönüştürülüp adak yerine getirilirken, günümüzde sadece zeytinyağı ve para toplanmaktadır. Toplanan para arttığı takdirde gelecek yıla aktarılmaktadır. Paranın toplanması ve harcanması muhtar ve köy heyeti tarafından üstlenilir. Bu adak için yapılan herise genellikle 1000 kişilik olup, 4 kazanda pişirilir. Genelde 450 kg'lık 2 dana ve 200 kg dövme alınır ve bir ritim eşliğinde herise hazırlanır. Heriseyi yapacak olan en az 3 kişilik ekip için akşam kurbanlığın ciğerinden yemek yapılır; yanına da birkaç yemek eklenerek pişiricilerin karınları doyurulur. Köyden zeytinyağı toplanmasının bir nedeni de, fitır ekmeğinin yapımında kullanmak içindir. Genelde bu tip adaklar için 1000-1200 ekmek yapılır. Ekmeğin parası için de hayvanın derisi satılarak katkı

sağlanır. Herise piştikten sonra dağıtımı önem kazanır. Burada en önemli amaç, köy halkının tümünün heriseden tatmasıdır. Önce çocuklara, sonra gelen büyüklere ikram edilir. Yoksul, gelemeyen yaşlılara da kurulan bir ekip sayesinde, evlerine kadar götürülüp yemeleri sağlanır. Bu da, çok önemli bir sosyal yardımlaşmaya örnek teşkil eder. Yaşlı ve yoksullara herise götürülürken bu iki kesime köy hayratına verdikleri bağıştan en az iki katı olacak şekilde (elbise-para vs) hediye edilir ve heriseden yemeleri sağlanır. Herise yemeği böylece Antakya yöresinde bir sosyal yardımlaşma vesilesi olurken, ortak dayanışma yemeği olarak da önümüze çıkmaktadır.

Bunun dışında Alevi toplumunun akidelerinin temelini oluşturan Gadir Hum gününde de herise yapılıp, sofralar kurulup, yapılan heriseden dağıtmak suretiyle bu gün kutlanır. Herise, Antakya mutfağında dini bayram günü yemeği olmasının yanında Gadir Hum Bayramı için de vazgeçilmez bir yemek ritüelidir. Kurban Bayramı'ndan 10 gün sonra yapılan kutlama için kurban kesilir, herise pişirilir. Bu yemekten dost, akrabalara dağıtılırken, davet edilenlere de topluca bulunulan alanda sofrada düzeninde ekmek ve herise dağıtılır. Allaha hamd getirilerek adak sonlanmış olur.

(1) Antakya'ya ait olan sıcak su ile temas edilen zeytin yağı.

(2) Geniş, yüksek kenarlı leğen.

(3) Köy adağı yemeği Samankaya. Ali Pahalı.