





HATAY Mutfak Kültürü

Antakya Gastronomi Derneği
Aylık Bülteni

EDİTÖR
Mehmet Tanrıverdi

YAYIN KURULU
A.Vasi Köse
Süheyl Budak
Fuat Keşşaf
Metin Tansal
Erol İğde
İ. Ünal Kahraman
Bilge Gülben Gülgeç
Özgür İldir 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 makalelerin sorumluluğu yazarına aittir.

Editörden

Güz mevsiminin son ayını bitirdiğimiz şu günlerde kışın soğuk ve yağışlı zamanlarına doğru yelken açıyoruz. Her ne kadar Eylül ayı takvim yapraklarında sarı turuncu yapraklarla bezenmiş doğayla resmedilse de, gerçekte doğada en güzel renk cümbüşünün yaşandığı ay Kasım ayıdır. Ormanlarda, parklarda ve şehirlerarası yol kenarlarında yeşil, sarı ve kırmızı renklerin her tonunu görmek artık mümkündür. Sert esen poyrazla uçuşup yerlere saçılan kuru yapraklar ve henüz üç ay öncesinde yemyeşil yapraklarıyla tüm heybetiyle karşımızda durup, şimdiyse çırılçıplak kalmış çınarlar, incir ağaçları, kavaklar kışın gelip çattığının habercisidir.

Doğanın düzeni kusursuz işlemektedir. Yağsız ve reçinesiz ağaçların suyunu toprağa verip, hayvanların ise ilkbaharda uyanmak üzere doğanın zor şartları karşısında hayatta kalabilmek maksadıyla kış istirahatine çekilmeye başladıkları bu mevsim, insanlar için de aynı anlamı ifade eder. Çiftçi ve köylü hemen hemen yılın son hasadını zeytinle yapmış, satacağını ise satmıştır. Hemen herkes kış hazırlığını Kasım ayı bitmeden tamamlamıştır. Babadan kalma alışkanlıklarını devam ettiren halk bulgurunu, zahiresini, tuzlu yoğurdunu, nar ekşisini, pekmezini, zeytinyağını çoktan tedarik etmiştir. Yazdan kurutulmuş çökelekler kağıtlara sarılmış, zeytinler tatlandırılmış, kahvaltılık zahterler dövülmüş, turşular kurulmuş, yanından geçtiğinizde mis gibi kokusuyla iştahınızı kabartan sucuklar kasap dükkanlarının içinde ya da kapı önlerindeki askılarda yerini almıştır. Kışın soğuk ve uzun gecelerinde yenmek üzere hazırlanmış kavurgalar katremizlere doldurularak dolabın bir köşesine yerleştirilmiştir.

Hatay'da her mevsimin kendine özgü güzelliği vardır. Şalgam turşusunu, hömbelesi, leziz tatlısı yapılan turuncu, kebbeti bir kaç ay sonra isteseniz de bulamazsınız. Yemeklerimiz açısından da durum böyledir. Soğuk günlerde içimizi ısıtan kemmünlü biberli aşı, patatesli köfteyi suyuna iştahla bandırdığınız kabak börenyesini birkaç ay sonra yiyemezsiniz.

Kış ayları aktivite olarak düşük seviyede olduğumuz anlar olsa da, gastronomi açısından evlerimizde zengin tatlarla vakit geçireceğimiz zamanlardır. Güzel bir kış geçirmeniz dileğiyle...

Her derdin devası Keşir

Yazı:
Mehmet Tanrıverdi

Fotoğraflar:
Erol İçde



Keşir dediğimiz kara havuç, kasım ayı gelip te ufaktan ufaktan manav ve pazarcı tezgahlarında yer almaya başladığında, bir yıllık lezzet özlemimizin sonuna gelmiş olduğumuz ortaya çıkar. Kara havuç diğer iller ya da yörelerde gastronomik açıdan kısıtlı olarak bilinse de, Antakya mutfağında keşirin bir yeri elbette vardır.

Biz Antakyalılar genellikle kara havucu “keşir” olarak adlandırsak ta “keşir” Türk lehçelerinde havuç kelimesinin karşılığıdır. Kaşgarlı Mahmud Divânü Lügâti't-Türk'te havucu “turma” (turp) maddesi içinde açıklar.¹ Havuca “sarığ turma” denir ki sarı turp demektir. Kaşgarlı Mahmud'a göre Argu halkı havuca “gizri” demektedirler ve bunu Farsça'nın havuç anlamına gelen “gezer” sözünden almışlardır. Oğuzlar da buna “keşür” demişlerdir. Yine Kaşgarlı Mahmud'un tabirine göre Oğuzlar, Farslarla birlikte düşüp kalkmaya başlayınca bir takım Türkçe kelimeleri unutmuşlar, onların yerine Farsça kelimeler kullanmaya başlamışlar.

Orta Asya Türkçelerinde de havuç için *keşir*, *kişür*, *kişir*, *kişer* gibi fonetik açıdan birbirine benzer kelimeler kullanılmıştır. Ancak Galip Güner kaynaklarına dayandırdığı makalesinde² “geşür” kelimesini, havuç anlamına gelen Farsça “gezer”in değil, Sanskritçe aynı anlamdaki “gajara” kelimesinin fonetik olarak değişmiş biçimi olarak ifade eder. Bu Sanskritçe kelime bugün Hintçede “gajur”, Keşmir dilinde “gezür”, Pencap dilinde “gajjar”, Nepal dilinde “gajar” şeklinde telaffuz edilmektedir. Güner makalesinde Farsça “gezer” ya da Sanskritçe “gajara” kelimelerine bakıldığında

her iki kelimenin de havuç anlamına geliyor olması dolayısıyla bunların Hint Avrupa dil ailesine ait ortak bir kelime olduğunu, Kaşgarlı'nın Oğuzlara dayandırdığı “geşür” kelimesinin Hindistan yoluyla Türkçe'ye geçtiğini ifade etmektedir.

Bilimsel adı *Daucus carota L.* olan havuç, maydanozgiller familyasından iki yıllık otsu bir bitkidir. İlk olarak 10. yüzyılda İran ve Kuzey Arabistan'da tanımlanan havuçlar mor ve sarı renktedir. Bu havuçların 15. yüzyıl ortalarında buralardan Orta Doğu, Kuzey Afrika, Avrupa ve Çin olmak üzere doğu ve batıya doğru yayıldığı, Kuzey Avrupa'da 18. yüzyıla kadar sarı havucun tercih edildiği, turuncu havuçların ise 18. yüzyılda Hollanda'da geliştirildiği düşünülmektedir.³

Havuç botanik sınıflandırmaya göre iki gruba ayrılır. İlki Türkiye, Hindistan, Mısır, Afganistan ve Pakistan'da yetiştirilen ve antosiyanince zengin olan doğu grubu, diğeri ise dünya genelinde yetiştirilen karoten içeriği baskın olan batı grubudur. Antosiyanin grubunda bulunan havuçlar mor antosiyanin pigmentleri içermekte, karoten grupta yer alan havuçlar ise turuncu renkli karotenoid pigmentleri içermektedir.⁴ Doğu havuçlarının kökeninin Afganistan olduğu, Batı havuçlarının kökenleri hakkında fazla bilgiye sahip olunmadığı, Doğu havuçlarının çoğunun mor ve bazıları sarı iken, Batı havuçlarının turuncu, kırmızı ve beyaz renkte olduğu ifade edilmektedir.⁵ Kaşgarlı Mahmud'un “sarığ turma” tanımlamasına bakacak olursak, Orta Asya havuçlarının sarı renkli olduğunu düşünebiliriz. 26 Eylül 2018 tarihinde The Economist'te yayımlanan bir makalede,

1 Kaşgarlı Mahmud, Divanü Lügat-it Türk, Çev. Besim Atalay, TDK Yayınları, Cilt I, Ankara, 1985, s.431
2 Prof. Dr. Galip Güner. Divanü Lügat-it-Türk'te Oğuzca Olarak Geçen Geşür “havuç” Kelimesinin Kökeni Üzerine Düşünceler, Turkish Studies, Volume 6/3 Summer 2011, s.835-840

3 Prof. Dr. Rezzan Kasım, Prof. Dr. M. Ufuk Kasım. Farklı Renklerin Gücü “Havuç”, Uluslararası Marmara Bilim Kongresi, 2019
4 Abubekir Ulusoy, Bursa Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Müh. ABD, Yüksek Lisans Tezi, 2019
5 Prof. Dr. Rezzan Kasım, Prof. Dr. M. Ufuk Kasım. a.g.m.



bilim adamlarının ilk çiftçilerin istemeden renkli havuç ürettiğine, ilerleyen dönemlerde ise yabani türleri diğerlerinden ayırt edebilmek maksadıyla bu kez kasten renkli havuç üretimine devam edildiğine inandıklarından bahsediyor. Makalede yaklaşık 1100 yıl kadar önce mor, arkasından da sarı havuç türlerinin ortaya çıktığı, 600 yıl sonra da yani 18. yüzyılda seçici üretme teknikleriyle çok sayıda beta karoten içeren ve dolayısıyla A vitamini açısından zengin olan günümüzde alışık olduğumuz turuncu havuçların üretildiği ifade ediliyor. Makaleye göre turuncu havuçla ilgili bir başka teori de, Kuzeybatı Avrupa'nın bir kısmını yöneten İspanyol Habsburg monarşisine karşı 16. yüzyılda başlatılan isyanın lideri olan Orange'lı William onuruna Hollandalılar tarafından yetiştirildiğidir.⁶ Muhtemelen sarı ile mor havucu çaprazlamış olmalılar.

Turuncu havuçlar yüksek α ve β -karoten içeriğiyle A vitamini bakımından zengindir. A vitamini göz sağlığı, hücre gelişimi ve çoğalması, cildin, akciğerlerin ve bağırsakların korunması yoluyla bağışıklık sistemini güçlendirmesi açısından önemlidir. Mor havuçlar ise renklerini vücuttaki zararlı serbest radikallerin ayrılması için görev alan "antosiyenin" adı verilen maddeden almaktadırlar. Bazen bu pigmentler havuçta oldukça koyu bir renk oluşturmakta dolayısıyla "siyah havuç" olarak adlandırılmaktadır. Havuç beslenme açısından çok yönlü bir sebze olmasının ötesinde insan sağlığı açısından son derece önemli bir sebzedir. Havucun içerdiği maddelerin göz hastalıkları, kalp hastalıkları ve değişik kanser tipleri gibi farklı hastalıklara karşı önleyici etkilerinin olduğu belirlenmiştir. Son yapılan çalışmalarda düzenli olarak siyah havuç tüketiminin Alzheimer hastalığına karşı koruyucu etki gösterdiği de ifade edilmiştir.⁷

⁶ www.economist.com/the-economist-explains/2018/09/26/how-did-carrots-become-orange

⁷ Prof. Dr. Rezzan Kasım, Prof. Dr. M. Ufuk Kasım. a.g.m.

Yüksek oranda vitamin ve mineral içeren, çok kuvvetli antioksidanlar barındıran ve dolayısıyla insan sağlığı açısından çok önemli bir besin olduğu yeni yeni anlaşılan siyah/mor havuç ülkemizde en çok Konya, Ankara, Güney Marmara ve Antakya'da yetiştiriliyor. Mayıs ayının ikinci haftasından sonuna kadar ekimi yapılan mor havuç, Ekim sonundan Aralık sonuna kadar hasat ediliyor. Siyah havucun iç piyasada kullanım alanlarından biri de şalgam suyu yapımıdır. Vücut ve güneş yağı olarak kozmetik sektöründe; havuç suyu konsantresi, dondurma, pastacılık ürünleri, yoğurt, içecekler ve şekerlemeler gibi gıda maddelerinde doğal renklendirici olarak gıda sektöründe ve yine doğal ve hiçbir yan etkisi olmayan boyar madde olarak ilaç ve tekstil sektörlerinde kullanılmaktadır. Üretilen havucun çoğu ihraç edilmektedir.

Hatay'da çok uzun yıllardır bilinen, sofralarda yemekleri ve turşuları yer alan "keşir", Kırıkhan civarında yetiştirilmektedir. Adıyla ve tadıyla neredeyse Hatay'da yerel ürünümüz olarak zannettiğimiz keşir, üretimi Konya'da ancak 1940 yılında başlamasına rağmen, coğrafi işaret tescilli Konya Ereğli Belediyesince alınmıştır. 2014 yılında başvurusu yapılmış olan coğrafi işaret belgesi 2017'de "menşe" olarak TPE tarafından verilmiştir. Burada sormamız gereken; hangi kritere, araştırmaya, hangi geleneğe bağlı kalınarak bu tescil verilmiştir? Bir ürünü bir yöreye veya bir şehre mal ederken sadece tarımsal faaliyete bakmak yeterli midir? O ürünün o yörede bilinirliği, özellikle de mutfağındaki yeri ve önemi hiç mi önemli değildir? Bunların da, tescil için gerekli olan kriterlere dahil edilmesi gerekmez miydi? E, yani şimdi Konya Ereğli halkı gücenmesin ama, cümle alemin bildiği şalgam suyundan başka, kara havuçla yapılan kaç tane yemekleri vardır? Bu, sorgulanması gereken ancak artık çok geç kalınmış bir meseledir. Burada büyük bir zaafiyet olduğu aşikar. Üç yıl askıda kalmış olan

bir müracaata Hatay'da hiç bir kurumun itirazda bulunmaması ancak derin ihmal ile açıklanabilir.

Hatay'da keşir üretimi günümüzde Kırıkhan'ın yanısıra Kumlu ve Reyhanlı ilçelerimizde de yaygın olarak yapılmaktadır. Adanalı tüccarlar ve kara havuç işleme tesisleri, Ereğli'de yetiştirilen kara havuç alımını terkedip, daha çok pigment içerdiğinden dolayı Hatay havucunu tercih etmeye başlamışlardır.⁸ Kim bilir, belki yakın bir gelecekte Hatay keşir üretiminde Konya Ereğli üretimini yakalar ya da geçebilir.

Keşirin Antakya mutfağında bir yeri hep olmuştur. Manav tezgahlarındaki 2-3 aylık kısa ömrüne rağmen gastronomi dünyamıza katkı sağlar. En önemli gastronomik ürünlerimizden biri "çelem turşusu"dur. Ülkemizde şalgam suyu olarak bilinen çelem turşusu, koyu kırmızı renkte, bulanık ve ekşi bir tada sahip olup, hammaddesini şalgam, siyah havuç, su, tuz, bulgur unu ve maya oluşturmaktadır.

Bulgur unu maya ile yoğurulur. Bir beze sarılıp dinlendirilir. Ekşiyince bir miktar su içinde eritilip tel süzgeçte süzülür. Şalgamlar yıkanıp soyulur; dilimlenir. Havuçların üstleri kazınıp uzun şeritler halinde kesilir ve şalgamlarla beraber kavanoza yerleştirilir. Mayalı karışım eklenir. Bunun üzeri su ile kaplanır ve kavanozun kapağı kapatılır. Suyu kırmızılaşır şalgamlarda ekşime oluncaya kadar bekletilir.⁹

Maya ve bulgur unu kullanmadan da çok lezzetli çelem turşusu yapmak mümkündür. Mayasız olduğu için içimi daha kolay ve hafiftir.

Şalgamların kabuklarını soyup enlemesine 7-8 mm kalınlığında dilimleyin. Turşu suyunun şalgamın içine işlemesi için dilimlerin ortasına kadar bıçakla kesik atın. Bir kap içerisinde üzerlerine bir avuç tuz serpin ve ovun. Bir gece bekletin (3-4 saat ta yeterli olacaktır). Kara havuçların üstlerini kazıyın ve uzunlamasına, serçe parmağı kalınlığında dilimleyin ve yıkayın. Tuzda beklettiğiniz şalgam dilimlerini avuç içinizde sıkarak tuzlu ve acı suyundan arındırın. Bol su ile yıkayın ve süzün. Bir kavanoza bir kat şalgam bir kat havuç gelecek şekilde dizin. Üzerini geçecek kadar tuzlu su koyun. Tuzlu su deniz suyu tadında olmalıdır. Daha az kullanırsanız şalgamlar çabucak yumuşar ve bozulur. Kavanozun ağzını kapatın ve oda sıcaklığında 3-4 gün bekletin; daha sonra serin bir yere alın. 10 gün sonra çelem turşunuz hazırdır.¹⁰

8 A.Vasi Köse, kişisel bilgi, 15.11.2020.

9 Budak, Süheyl. Antakya Mutfağı, 2008, s.114

10 Tanrıverdi, Mehmet. Çokkültürlü Bir Geleneğin Mutfağı





Antakya ağzında çelem turşusu olarak telaffuz edilen şalgam turşusu Antakya'da hemen her evde yapılagelen bir kış ürünüdür. Soğuk ve yağışlı günlerin sofralarında hiç eksik olmaz; pek çok kış yemeğine eşlik eder. Özellikle baklalı aş, kemmünlü biberli aş, mercimekli aş, tuzlu yoğurtlu aş, pazı ve lahana sarmaları yanında sofralara renk ve lezzet katar.

Keşir, sofralarımızda sadece turşu olarak değil, ana yemek olduğu gibi, meze ve tatlı olarak ta kendini gösterir. Keşirdeki bu mönü zenginliğine Antakya mutfağı dışında rastlamak hemen hemen mümkün değildir. Bugün evlerinde ve bir iki yöresel restoran dışında yaparı kalmasa da, keşir dolması bu anlamda oldukça önemli ve özel bir yemektir.

Keşir dolması için keşirlerin iricesi ancak kısa boylu olanları seçilmelidir. Burada keşirlerin oyulması önemlidir. Oldukça sert olduklarından bir zamanlar çıkırkçılara götürülür, keşirler torna tezgahlarında oydurulmuş.¹¹ Daha da kolay, temizlenmiş keşirler biraz yumuşayınca kadar haşlanırsa, elde de rahatça oyulabilir. Haşlama suyunu dolmayı pişirirken kullanırsanız, renk ve besin kaybını azaltmış olursunuz.

Pirinç yıkanıp süzülür. Soğan ve sarımsaklar ince ince doğranır. Kıyma, domates ve biber salçaları, nar ekşisi, kuru nane, karabiber, zeytinyağı, tereyağı ve tuz ilave edilerek dolma harcı hazırlanır. Havuçların içi bu harçla, ağız kısmında iki parmak boşluk kalıncaya kadar doldurulur. Dolmaların ağız yukarı gelecek şekilde derince bir tencereye dizilir. Üstlerini aşmayacak miktarda su eklenerek pişirilir. Dinlendikten sonra sıcak servis edilir.¹²

11 İğde, Erol. Hatay Kültür ve Keşif Dergisi, 2011, Sayı 45, s.24
12 İğde, Erol. a.g.m.

Bir diğer önemli ana yemek keşirli pilavdır. Yıllar önce sevgili Metin Tansal'ın Hatay Sultan Sofrası'nda ilk kez tadına erişebilmiş, Antakya'nın köklü ailelerinden olmamıza rağmen neden bu yemeğin evimizde hiç yapılmadığını düşünüp hayıflanmışım. Lokum gibi etleri, kendine has ekşiliği, tadı ve rengi, yutarken boğazınızdan kayarak yumuşacık geçmesi hala aklımın bir köşesinde duruyor.

Kuşbaşı doğranmış kuzu eti haşlanır. Ayrı bir tencerede tereyağı eritilir. Halka halka doğranmış keşir ve küçük parçalara bölünmüş sarımsaklar tereyağında hafifçe çevrilir. Üzerine haşlanmış kuşbaşı etler, et suyu, pirinç, tuz ve karabiber eklenir. Önce yüksek, sonra kısık ateşte 15-20 dakika pişirilir. Ateşten almaya yakın kuru nane ve nar ekşisi gezdirilir.¹³

Meze olarak, daha doğru bir anlatımla kahvaltılık ya da ara öğün olarak "cevizli biberli keşir övelemesi" olarak karşımıza çıkar. İlginçtir ki, başka bir yemek (cevizli biber) kullanılarak üretilmiş bir yemektir.

Keşir ince halkalar halinde doğranır, kıyılmış soğanla yağda hafif kavrulur. Ateşten alınır. Soğuyunca, cevizli biber ve süzme yoğurtla karıştırılır. Servis tabağına konup üzerine zeytinyağı gezdirilir. Maydanozla süslenir.¹⁴

Bir havuç tatlısı olan cezeriye, yine siyah havuçla yapılan lezzetli bir tatlıdır. Haşlanıp ezilmiş ve suyu alınmış havuç posasının şekerle pişirilmesi ve son aşamada iri ceviz parçaları katılarak yoğurulup şekillendirilmiş, tarçın ve karanfille tatlandırılmış bir tatlıdır. Turuncu havuçla da yapılabilir ki, siyah havuçla yapmaktan nispeten daha zahmetsizdir.

13 Metin Tansal, Hatay Sultan Sofrası, kişisel görüşme, 15 Şubat 2012

14 Budak, Süheyl. a.g.e. s.289

Hem pişirme süresi daha azdır, hem de mutfağınız ve mutfak aletleriniz daha az batar!

Cezeriyenin atası olabilecek bir havuç tatlısına 13. yüzyılda yazılmış Kitâbü't-Tabih'te "Habîsul-Cezer"¹⁵ adıyla Abbasi mutfağında da rastlıyoruz. Tarife göre havuç soyulup kaynatılır, odunsu iç kısımları çıkarılır, ezilir ve suyu sıkılır. Susam yağı kızdırılır, un ve havuç ezmesi katılır. Azar azar şurup dökülerek koyulaşana kadar kaynatılıp indirilir.

Havuçla yapılan yemeklere pek çok yörede ve kitapta denk gelmemize rağmen neredeyse hiçbirinde Antakya mutfağında olduğu gibi havucun yemeğin ana maddesi olduğunu göremiyoruz. Özellikle de kara havuçla!

Mahmud Nedim bin Tosun'un 19. yüzyılda yazdığı Aşçıbaşı kitabında şalgam ve havuç aşısı olarak karşımıza çıkıyor. Havuç yemeğin ana maddesi olmasına rağmen rengi belirtilmemiştir.

Tıpkı yer elması gibi bunlar da yıkayıp soyuldukta (havuç ise tekerlek tekerlek olarak) doğranılıp bir tencereye konulur. Bir tavaya üç kaşık kadar sade ve o kadar da kıyma ve iki baş da soğan çentilip iyice kavruldukta biraz domates hülasesi, tuz ve baharatı da ilave olunarak tava tencereye boşaltılır. Ve üzerini geçinceye kadar kaynar et veya adı su ilave olunup ateşe oturtulur. Ceviz kadar da şeker atılıp kapak kapattıkta iki saat şu hallice kaynayıp tencere ateşten indirilir. Havuca bazı mevakide pörçüklü de diyorlar. Hele Harput vilayetince pörçüklü dedikleri ve havuç desek bir acayip gülerlek acaba ne diyor gibi garipsedikleri çoktur.¹⁶

Günümüzde de pek çok yörede, özellikle Hatay'da Kırıkhan, Reyhanlı, Hassa bölgelerinde havuca pörçüklü dendiğini görüyoruz.

Nevin Halıcı'nın Şanlıurfa yöresine attığı 'pirçikli pilav'da¹⁷ (muhtemelen turuncu) havuç kibrit çöpü biçiminde doğranmış olarak tavuklu pilavın içinde yemeğe çeşni katar.

Yazarı ve hangi tarihte yazıldığı pek bilinmeyen bir el yazması olan Kitâb-ı Me'külât'ta¹⁸ havuçla ilgili olarak birkaç yemek adı geçer. Kitapta tarifi verilen "nergise-i dâne" isimli yemek bizim keşirli pilavı andırır. Kitapta ayrıca bir "keşir macunu" tarifi de yer alır.

15 Muhammed b. El-Kerim, Kitâbü't-Tabih, Çev. Nazlı Pişkin, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2009, s.149

16 Mahmud Nedim bin Tosun, Aşçıbaşı, Haz. Priscilla Mary Işın, YKY, İstanbul, 1998, s.78

17 Halıcı, Nevin, Güney Doğu Anadolu Bölgesi Yemekleri, Arı Ofset, Konya, s.52

18 Kitâb-ı Me'külât. Bilinmeyen Bir Osmanlı Yemek Kitabı, Ruhun Gıdası Kitaplar, İstanbul, 2017



Yine Kitâbü't-Tabih'te reçetesine havuç giren pek çok yemek mevcuttur. Ancak hemen hiçbirinde havuç ana malzeme değildir. Havucun rengi de belirtilmemiştir. Malum, günümüzün yaygın havucu olan turuncu havucun 18. yüzyılda meşhur olduğunu düşünürsek, 13. yüzyılda yazılmış olan kitapta adı geçen havuçların sarı veya mor olabileceğini tahmin edebiliriz.

Yine aynı kitapta yemeğin terkiğine giren havucun, kimi yemeklerde mevsimine göre patlıcanla yer değiştirdiğine şahit oluyoruz. Ne mutlu ki, 13. yüzyıl Abbasi mutfağında patlıcanla havucun mevsimlere göre yer değiştirmesi geleneği bugün Antakya mutfağında halen devam etmektedir. Oruçun yanında yaptığımız "ekşi aşısı"nın içine (tercihen) yazın patlıcan, kışın ise keşir (kara havuç) koymamız, coğrafik kültürün yüzyıllardır Antakya mutfağında yaşadığının bir göstergesidir.

Sonuç olarak keşir, yemek tariflerinde pek fazla yer almasa, Antakya mutfağında dahi sadece birkaç yemeği yapılırsa da, günümüzde sessiz sedasız, özellikle sanayi alanında tercih edilen önemli ürünlerden biri olmayı başarmıştır.

Yumuşak kalpli enginar



Süheyl Budak

Bazı ürünlerle tanışmam geç oldu. Bu ürünlerden biri enginar diğeri kiraz. Kirazı da enginarı da İstanbul'da tanıdım. 1971-72 yıllarında kirazı sokak satıcıları olan arabacılardan, enginarı ise çok farklı bir ortamda tattım. Enginar ile ilk tanışmam, İstanbul'da İstiklal caddesinde çok lüks bir lokanta vardı; ismini şimdi hatırlayamıyacağım. Ancak vitrininde o ayın ürünü teşhir ederdi. Bu sunumu beni çok etkilerdi. Yaz sıcaklığının başlarında bir karpuz koyardı ama ne karpuz! İşte bu vitrinde o güzelim enginarı gördüm. Sapı uzun bırakılmış ve kalbi tabağa yapışmış; yanında taze bakla ve havuçların dizili bir tabak. Gözümü üzerinden uzun süre ayıramamıştım. İkinci tanışmam Kumkapı'da oldu. Garsonun sevgi ile taşıyıp, yeni mahsul derken, enginar tabağına gösterdiği saygı beni etkilemişti. Bu tür mekânlarda beyaz peynire de aynı saygıyı gösterirlerdi ancak bu seferki başkaydı. Tabak, enginarın kalbine bezelye, havuç dolu olarak gelmişti. Günümüzde tabağa ve yemeğe saygılı garsonlarımız kaldı mı?

Antakya mutfağın enginarın iki tür yemeğine sahipken, ben bu güzel bitkiden yapılan yemeği hiç yememişim. Hatta varlığından bile haberim yoktu. Evimizde hiç enginar yemeği yapılmadı... Oysa ki Antakya enginarı o kadar tanınmış ve ünlüymüş ki daha sonraları anladım. İyiyken (iyi ki) gastronomi ve mutfakla ilgilenmişim.

Gelelim enginara. "Kalbi olan ve sağlık sebzesi."(1)

Türkiye'de enginar yetiştiriciliği ve üretimi genellikle Ege ve Marmara bölgesinde yapılır. Ancak Akdeniz bölgesinde yetişen enginarların erken çıkmasından dolayı Antakya enginarı; kalbinin (çanak kısmı) diğer tiplere göre daha aromalı ve küçük olmasıyla dikkat çeker. Türkiye'de iki tür enginardan bahsedilirken (Sakız

ve Bayrampaşa), Antakya enginarından söz edilmez. Ancak, büyük Atamızın bu enginardan haberi varmış...

Enginar eski Yunanlılar ve Romalılar döneminde bilinen ve kral sofralarının en vazgeçilmez yemeklerinin başında gelirmiş. Bu savı doğrulamak için sizleri Hatay mozaik müzesindeki büfe mozağine götürüyüm. M.S. 3. yüzyılda yapılmış olan bu mozağın en üst kısmında enginar yaprakları ve hemen altında sosluk bulunuyor. Bu, bize bu bölgede enginarın tanınırlığının ne kadar eskilere dayandığını gösterirken, bana da bu bitkiyi bu kadar geç tanımamın acısını hissettiriyordu.

Gelelim tekrar mozağe. Soslukta sirke ve baldan oluşan bir sos bulunuyor ve enginarın yapraklarını bu sosta bekletip yedikleri gibi enginar yapraklarını kızartıp bu sosla tükettiklerini biliyoruz.

Enginarın mitolojik bir çok öyküye konu olduğunu da biliyoruz. Bu öykülerden birinde Cynara isimli genç güzel kızın sevgilisi aşk tanrısı Jüpiter tarafından enginar şekline dönüştürüldüğüne inanıldığı anlatılır.

Cumhuriyetimizin kurucusu gazi Mustafa Kemal Atatürk, hastalığının son zamanlarında canı enginar yemeği istemiş; Cumhurbaşkanlığı genel sekreteri tarafından Hatay'a sipariş edilmiş ancak bu son isteği olan Antakya enginarı yemek nasip olmamıştır.

Atatürk belki o günlerden bizim enginara dikkat çekmek istemiş olabilir ama gelin görün ki bu şehir her zamanki gibi kendi ürününe sahip çıkmamış, çilek yetiştirmenin peşine düşmüş. Başta Mustafa Kemal Üniversitemiz ve gastronomi paydaşları neredeyse orijinal tohumları belki de kaybolmaya

yüz tutmuş bu ürünümüzü hak etti yere taşır. Sahi, Hatay gastronomi şehri ilan edilmemiş miydi? Unesco Creative Cities genel anlayışında, bu tip sizlere özgü ürünlerinizi tanıtmanız en başta istenilen maddelerden biri. Günümüzde adına festivaller düzenlenip, adına coğrafi işaret alınan bu ürünü artık Hatay'da hak ettiği konuma taşımamız gereğine inanıyorum.

Enginardan ne yapılmış bir görelim; yapraklarından likör, konservesi, yağı, sosu, sirkesi, içkisi, turşusu, reçeli. Yemeklerine de geleceğim. Fatih dönemi (14. yy) Osmanlı yemeklerine baktığımızda zeytinyağlı baklalı enginar, etli dolması, yahnisi ve cacığını görüyoruz.(2)

Günümüzde yapılan yemeklerin adlarını sizlerle paylaşayım: Kenger aşısı, enginar kızartma, zeytinyağlı iç baklalı enginar, zeytinyağlı enginar dolma, enginar yaprak dolması, kıymalı enginar dolması, kuzu etli iç bakla enginar, maydanozlu Katolik enginarı, pirinçli enginar, enginar İtalyan dolması, hamurlu enginar dolması, enginarlı makarnalı graten, Lorraine usulü enginar, beşamel soslu enginar, enginar köftesi, enginarlı pilav. (3)

Antakya mutfağında da iki enginar yemeğine sahibiz. Biri et kaplamalı enginar diğeri de zeytinyağlı baklalı enginar. Yazımı çok sevdiğim bir şairin (Pablo Neruda) bir şiiri ile bitireyim:

*Yumuşak kalpli
Enginar
Hazırolda duran bir savaşçı gibi giyinip kuşanmış
Ve küçük miğfer yapmış
Kendine*

Enginarla ağzınızı tatlansın...

Kaynakça :

(1) Pablo Neruda; *Enginara övgü şiiri*

(2) Sabri Koz; *Yemek Kitabı, Y.K.Y.*

(3) *Enginar; İzmir Ticaret Borsası Yayınları*



Haftanın Konukları



Antakya Gastronomi Derneği Instagram sayfamızda her hafta pazartesi günleri saat 21.00'de canlı yayınladığımız "Pazartesi Sohbetleri" programımız aralıksız devam ediyor.

Derneğimiz üyesi sayın Özgür Ildır Öksüz'ün sunumuyla gerçekleşen programımızda bu ayki konuklarımızla yine çok keyifli dakikalar yaşadık.

2 Kasım Pazartesi günü bu ayın ilk konuğu derneğimiz üyesi avukat sayın Ece Cemali oldu. Sayın Cemali ile hepimizi hayatın bir köşesinde mutlaka ilgilendiren "Telif Hakları" konusunda görüştük. Bizlere ve izleyicilerimize çok önemli ve değerli bilgiler verdi.

9 Kasım Pazartesi konuşumumuz IT danışmanı sayın Zafer Aksay idi. Bilgi teknolojileri uzmanı sayın Aksay ile "Sosyal Medya Gastronomi ve Kahve" konulu söyleşimizde bizlere değerli bilgi ve deneyimlerini aktardı.

16 Kasım Pazartesi konuşumumuz Altınözü Belediye Başkanı sayın Rifat Sarı oldu. Kendisiyle özellikle Altınözü'nde gerçekleştirdikleri "Zeytin ve Zeytinyağı Festivali" konusunda güzel bir sohbet yaptık. Derneğimizle koordineli olarak gerçekleşen festivalin Altınözü ve dolayısıyla Hatay ekonomisine katkıları üzerine değerli görüşleri hususunda bilgiler aldık.

23 Kasım Pazartesi konuşumumuz herkesin neredeyse çok yakından takip ettiği Türk yemek uzmanı ve yazar sayın Sahrap Soysal oldu. "Antakya Mutfağı Üzerine Herşey" temalı sohbetimiz takipçilerimizin çok geniş katılımı altında oldukça güzel geçti. İzleyicilerimizin keyifli dakikalar geçirdiği, gerek yayın sırasında gerekse yayın sonrası yapılan yorumlardan kendini belli ediyordu.

Kasım ayının son programını 30 Kasım tarihinde Mutfak Sanatları Merkezi Başkanı, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Mutfaklar Koordinatörü Sayın Doğa Çitçi ile gerçekleştirdik. Sayın Çitçi ile "UNESCO'da Komşu İki Mutfak" temalı Antakya ve Gaziantep mutfakları üzerine konuştuk. Bizlere çok değerli bilgiler sundu.

Her pazartesi saat 21:00'de Instagram üzerinden canlı yayınlanmaya devam edecek olan programlarımızda sürpriz konu ve konuklarımızla sizlerle olmaya devam edeceğiz.

Halibu'l-esed'in binlerce yıllık tarihi

Nesrin Topalođlu

Antik dönemde üzüm ve incirler, fırınlanmış toprak kavanozlarda fermente ediliyordu.

İçki kültürü tarih öncesi dönemlerden günümüze kadar kesintisiz olarak süregelmiştir. İnsanlar asırlar boyunca içki içmişti; bazı devirlerde yasaklanmış olsa da gizli şekilde her zaman var olmuştu. Yasaklar cazibe merkezi midir bilinmez ama alkole karşı Osmanlı Devleti'nin dönem yöneticileri çok defa yasaklama girişiminde bulunsa da alkol tüketiminin

önüne geçilemedi (ülkemizde rakı üretimi, 1944'ten 2004'e kadarki 60 yıllık dönemde devlet tekelinde gerçekleştiriliyor).

Arkeologlara göre Neolitik dönemde içki, avcı-toplayıcı grupları ilk defa bir araya getiren önemli bir sosyalleşme aracıydı.

Antik tarihçi Thukididis (M.Ö 460-395) Peloponnesos savaşlarının tarihi adlı çalışmasında "Akdeniz halkları ne zaman zeytin ve asmayı yetiştirmeyi öğrendiler,

Fotoğraf, antik Akdeniz'de ulaşım için içki dolu amforaların yelkenli gemilere nasıl yüklendiğini gösteriyor.





medeniyete kavuştular” sözü zeytinin ve içkinin Akdeniz halkları için önemini özetler niteliktedir.

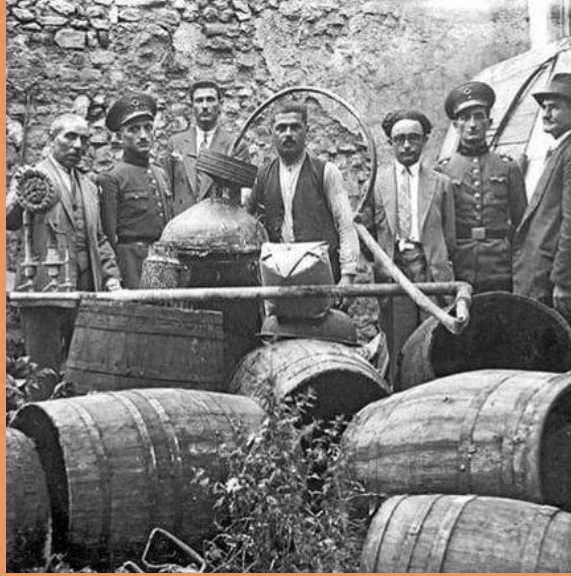
M.Ö. 2.700 yıllarında Sümerlere ait yazıtlarda tanrıça Gestin ‘ana asma kökü’, tanrı Pa-Gestin-Dug ‘iyi asma’ ve onun karısı Nin-Kasi ‘sarhoş eden meyve’ karşımıza çıkıyor. Eski Mısır’da ise Osiris’in “Şarap Tanrısı” olmasına rağmen, şarap hakkında “Tanrı Horus’un gözyaşı” veya “Güneş Tanrısı Ra’nın teri” gibi tanımlara da rastlamak mümkün.

Arkeologlar yaptıkları kazılar esnasında buldukları üzüm posalarından üzümün doğal veya düzenli ekim ürünü olup olmadığını ayırabiliyorlar. O nedenle düzenli ekime ait ilk izler ise M.Ö. 7.000 yıllarına kadar uzanıyor.

HALİBU’L-ESED ANLAMİ: Ğarak’tan (rakı) bahsederken kullanılan ‘halibu’l-esed’ deyimini Türkçe de “arşlan sütün” anlamındadır.

‘Arak’, Arapça’da ‘ter’ demektir ve imbikten geçirilerek yapılan bütün içkilerin ortak adıdır. İçkinin temel malzemesinin damıtılması sırasında imbikte beliren ve şişelere doldurulan damlalar ‘ter’i andırdıkları için, damıtılarak yapılan alkollü içkilere ‘arak’ denmiş ve kelime, Türkçe’de daha sonraları ‘rakı’ halini almıştır.

Tarihteki kültürlere bakıldığında içkinin insanoğlu üzerinde oluşturduğu derin izleri görmek oldukça kolay...



M.Ö. 7000 Çinliler alkol kullanıyor (üŖte).

Kaçak rakı (solda, ortada).

İmbik (altta).



Nörogastromi

Esra Dinçer
Uzman Diyetisyen



Yemek yemek mutlu eder. Sevdiğin bir yemekse daha da mutlu eder, sevdiğin bir kişi hazırlamışsa daha da mutlu eder, hafızanda o yemek ile ilgili güzel anıların varsa çok daha mutlu eder, yemek yediğin ortam sana huzur veriyorsa bir artı daha eklenir mutluluğuna, peki ya aynı yemeği, aynı ortamda aynı servis şekli ile bir başkası yese aynı derecede mutluluğu hissedebilir mi? Muhtemelen hayır... Aslında tüm başlığın açıklaması bu...

Sevdiğimiz besinlerin tadı bizi mutlu edecek kadar güzeldir; zaten yemeği bu yüzden severiz. Doğanın nimetlerinin bu mutluluk verici özelliği de aslında neslimizin devamını sağlayan olgunun da ta kendisi... Dahası, hayatta kalmak için yiyen diğer canlılardan farklı olarak, tarih boyunca yediklerimizin tadını daha da iyileştirmek için tarım ve hayvancılıkta, mutfakta, besin endüstrisinde, biyoloji ve kimyada sürekli olarak çabalamışız, çabalıyoruz da... Bu çabaların en güncel alanlarından biri de nörogastromi.

Baştan söylemek gerek, besinlerin duyularımızı, dolayısıyla sinir sistemimizi uyarma şekilleri hâlihazırda gastronominin ana ilgi alanı. Nörogastromi, bu bağın araştırılmasında bir adım ileri giderek şefleri ve bilim insanlarını (kesin olmak gerekirse nörologları) buluşturan yeni ve heyecan verici bir çalışma alanı.

Peki, yemek yemek bizi neden mutlu ediyor? Veya nasıl mutlu ediyor?

Tat alma olayı doğrudan kokuyla başlıyor. Koku-tat ilişkisi iyi bilinen bir konu ve güzel besinlerin kokuları da bize güzel geliyor. Öncelikli olarak çevresel kokular insan beynindeki yaklaşık 350 (köpeklerde 1200, fillerde 2000) koku alıcısını uyandırıyor. Bu alıcılar ortaklaşa harekete geçerek beyinde besinin koku profilini çıkarmaya başlıyor. Daha sonra yemeği çiğnediğimizde (ve besin

oksijenle temasa geçtikçe) retronazal alıcılar damağın arkasından daha çeşitli ve daha şiddetli koku sinyalleri gönderiyor. Örneğin; marine edilmiş bir bonfilenin çiğnedikçe farklı tınlarını alabilmek gibi... Tat almada dile düşen kısım ise dilin yüzeyindeki binlerce papilla ve her birinde yer alan 50-100 tat alıcısının burundaki sayısız çeşidin aksine 5 ana tat konusunda beyne sinyal göndermesinden ibaret. Doğal olarak beynimize giden tüm bu sinyaller, yediklerimizden aldığımız hazzın derecesini belirliyor. (1)

Nörogastromi; lezzet algısının biliş ve hafızayı etkileme yollarının incelenmesidir...

Nörogastromi tam olarak "haz alma" durumunda devreye giren, nispeten genç (10-15 yıllık) bir çalışma alanı. Beynimizin yediklerimizi nasıl algıladığı temel ilgi alanı. Alanın öncülerinden, belki de isim babası nörolog Gordon M. Shepherd, 2012'de yazdığı "Neurogastronomy" eserinde tam olarak bunu açıklama çabasında. Koku duyusunun tadı nasıl oluşturduğu sorusuyla başlayan eser, bunun toplumsal ve psikolojik sonuçları, yemek yeme alışkanlıkları, duygular, anılar ve bağımlılık üzerine etkileriyle devam ediyor. (2) Dahası sağlıklı beslenme ve yeme bozuklukları konularında bilimsel temeller oluşturuyor. Bu konu ayrıca, Uluslararası Nörogastromi Topluluğu'nun 2015'te düzenlediği ilk kongrede de ele alınmış. Yeme bozukluğu, çeşitli besinleri, özellikle katkı maddesi içerenleri tükettikten sonra beyin salgıladığı kimyasallara bağımlı hale gelmemizle ilgili bir durum olarak değerlendiriliyor. Bu bağ tam olarak anlaşıldığı zaman kesin tedavisi için de umutlu olabiliriz deniliyor. Yüksek şeker içeriğine sahip besinlerin neden olduğu "geçici mutluluk hissi" ile "diyabet" ilişkisi iyi bilinen bir örnek. Tartışmalı besin katkı maddesi "monosodyum glutamat"ın da benzer bir bağımlılık yaptığı sıklıkla öne sürülüyor. Öğrenilecek daha çok konu var...



Nörogastrominin uygulama alanlarından bir diğeri, beynimizin yemekleri nasıl algıladığından hareketle, bu algıyı “kandırmaya” yönelik. Bu besinlerin tadının “gerçekte” iyileştirilmesine yönelik çabalardan oldukça farklı bir uğraş. Bunun amacı sağlıklı besinleri beynin daha lezzetli algılamasını sağlamak. (1) Bunun için hali hazırda sağlıklı besinleri “tüketilebilir” veya “tercih edilebilir” hale getirmeye çalışmak diyebiliriz... “Geleneksel ama zararlı” yerine “fonksiyonel ve yararlı” algısı oluşturulması bu konuda en iyi örnek.

Servise sunulan tabakların görselliğinin konuk tatminine etkisi artık çok iyi bilinen bir konu. Bunun yanında restoran alanında kullanılan renklerin iştah, sipariş, salonda geçirilen süre gibi pek çok etken üzerinde etkili olduğu da biliniyor. Doğanın nimetlerinin farklı antioksidanlar içeren renk kodları ve bunların iştah açıcı özellikleri çok uygun bir örnek.



Renkler ve yarattığı duygular

Kırmızı iştah açar, sarı ve turuncu bizi susatır, mavi iştah kapatıyor. Fastfood restoranlarının sandalye devir hızını artırmak için kahverengi masalar kullandığı da iyi bilinen bir başka örnek. (1,3)

Nörogastromini yemek deneyimini iyileştirmek, ve neyi, nasıl, neden yediğimizi anlamamıza yardımcı olan karmaşık beyin süreçlerini anlamamıza olanak sağlayan bir alandır.

Nörogastromini, konukların tüm duyularına hitap eden bir yiyecek-içecek deneyiminden bahsederken, tüm duyuların “kümülatif” olarak yemek deneyimini oluşturduğunu anlatıyor. Farklı dekorasyon, ışıklandırma, müzik, koku, ses gibi

uygulamalarıyla konunun algısının şekillendiği, aynı yerde üretilen ama farklı mekanda sunulan yiyeceklerin çok başka duygular yarattığını da kanıtlanıyor.

Yeme-içme deneyimini iyileştirme amaçlı yapılan bir çalışma ile; servis donanımının tat algısına etkisine yoğunlaşarak; beyaz tabakta sunulan tatlıların daha şekerli algılandığı, hafif kaşıkla yenilen besinlerin, daha yoğun algılamamıza neden olduğu ve ana yemek için servis edilen yemeklere en uygun çatal-bıçakların ağır olanlar olduğu gibi sonuçlara ulaşılmış.(1)

Nörogastromini henüz çok genç

Nörogastromini oldukça genç bir bilim alanı ve genç olan tüm bilim alanları gibi olumlu ve heyecan verici umutlar veriyor. Tat ve kokuyu düzenleyen sinirsel ağ hakkında bilgilerimiz arttıkça, yemeklerden “neden ve nasıl haz aldığımız” konusundaki bildiklerimiz gelişeceği gibi, “yeme bozuklukları” na karşı elle tutulur sonuçlar da alacağımızı düşünebiliriz (3).

Beyindeki lezzeti tanımlayan sistem; öğrenme, hatırlama, duygularımız ve lisanımız ile çok yakın bağları olan bir sistemdir. Bu sistemin katkılarıyla arzu ettiğimiz yiyecek tercihlerimizi yapmakta ve yeme içme alışkanlıklarımızı belirlemekteyiz. (4) Bunun yanında, gastronomi turizminde duyuların; olumlu duygu ve hatırlanabilir deneyim oluşumundaki rolü düşünüldüğünde, nörolojinin turizme de destek sağlayacağını bekleyebiliriz. (1)

Şahsi fikrim; nörogastrominin daha derin incelenmesi ve araştırmaların artması ile; beslenme ve diyet programlarımızın hazırlanması ve uygulanmasında, davranışsal tüketim konusuna, hatta reklam algılarına, hastalık ve besin tercihlerinin yönetilmesi hususunda son derece faydalı olacağı yönünde...

Yediklerinizden elbette mutlu olun, 1 lokma da, bir tabak da aslında aynı mutluluğu verecektir, meslek gereği uyarmadan geçemeyeceğim, porsiyona dikkat...

Yedikleriniz afiyet olsun, ama ne yersen o olursun !

Kaynakça;

(1) Yıldız, Ö. Nörogastromini. <http://rmftf.deu.edu.tr/files/NrogastrominiA1.pdf>, (Erişim tarihi: 04.04.2020).

(2) Shepherd Gordon M., Neurogastromini, 2012

(3) <https://www.eater.com/2015/10/19/9553471/what-is-neurogastromini>.

(4) Ayhan Cöner, A., <http://apelasyon.com/Yazi/292-norogastromini>, Gastronomi, 2015

Bir zeytin hikayesi

Zeytin ve yağ damarları

İ. Ünal Kahraman

Her canlı gibi, zeytin ağacı da suyu sever lakin, susuzluğa da çok dayanıklıdır. Bu nedenle en sevdiği mevsimler yağışlı olması hasebiyle sonbahar ve ilkbahar dönemidir. Öyle ki, bu dönemde zeytinlikler kazılıp sürülerek, sıcak yaz günleri zeytin ağacının ihtiyacı olan yağmur sularının yüzeyden akması engellenir ve nihayetinde toprağın daha çok yağmur suyu emerek ağacın ihtiyacı olan suyu tutması sağlanır.

Zeytin ağacının ana kökleri toprağın 3-4 m derinliklerine uzanırken bu köklerden yayılan diğer kökler yüzeye yakın alanlarda yayılım gösterir. Zeytin ağacı olası bir kesilme ya da yanmaya maruz kaldığında, bu köklerden yeniden can bulur ve yaşama tutunmaya devam eder. Yaşama olan inancı “ölmez ağacı” yakıştırmasıyla taçlanır.

Hatay ili Erzin ilçesi sınırlarında bulunan Leçelik

bölgesi bir yanardağ hareketi sonucu binlerce yıl önce yanmış ve lav kalıntıları ile kaplı bir bölgedir. Öyle ki, yüzeyde hiç toprak yapısı olmamasına rağmen uzun yıllar toprak altında kalmış zeytin kökleri yada zeytin çekirdekleri, geçen bunca zamana rağmen tekrar yeşillenmiş ve onbinlerce delice zeytin ağacının yaşadığı büyük bir ormana dönüşmüştür. Karayoluyla Adana-Hatay istikametine doğru TEM otoyolu üzerindeki bu zeytin ormanını görmek mümkündür. Bu manzara, zeytinin yaşam felsefesi açısından topraklarımızda gördüğümüz muhteşem bir doğa harikasıdır.

Yine Payas ilçemiz de bulunan Sokollu Mehmet Paşa külliyesi avlusunda ve Altınözü ilçemizde bulunan ulu zeytin ağaçları bin küsür yıllık yaşlarıyla yaşayan anıt ağaçlardır. Bu nedenle kökleri bin yıllara dayanan bu kadim ağacın büyüklü hikayesinden etkilenmemek mümkün değildir.



Leçelik alanda delice zeytinleri.
Fotoğraf: Hüseyin Paşa Çetin



Fotoğrafını da paylaştığım bu mucize meyvenin gözle görülür damar yapısından da bahsetmek isterim.

Zeytinin olgunlaşma ve hasat dönemleri ekim ayı ile başlar. Özellikle yeşil kırmalık zeytin (kalbini kırmadan) hazırlanacaksa, zeytindeki yağ damarlarının belirgin olmaması çok önemlidir.

Gördüğümüz zeytinler, sekizinci ayın içinde olan "kalembezi" cinsi zeytindir. Yağ damarları oldukça belirgin olan zeytin taneleri hava sıcaklığının geceleri ortalama 10°C'nin altına düşmesiyle yağlanmaya başlar. İşte bu damarlar yolu ile ağacın gövdesinde oluşturduğu yağ meyvelere taşınarak zeytin tanelerinin yağlanması sağlanır.

Tanelerin tamamen yağlanması, zeytinlerin iyice siyahlaştığı, tohumlanmasından itibaren geçen dokuzuncu ayda gerçekleşir. Burada özellikle belirtmek isterim ki, zeytinin tomurcuktan çiçeğe ve tam olgunluk seviyesi olan yağlık siyah zeytine dönüşmesi, sağlıklı bir kadının erkek çocuğuna olan gebelik süresiyle aynıdır. Yani dokuz ay on gün.

Şubat ve mart ayı başında yoğun olarak, bir önceki yıl gelişen sürgünlerin üzerinde, yaprakların koltuk altlarında oluşan küçük beyaz-sarı karışımı renk tonlarında tomurcuklar salkım halinde kendini gösterir. Daha sonra sarı renkli mis kokulu çiçekler açar.

Eylül ve ekim ayı yeşil zeytin tüketim için en ideal aydır. Kasım ayı meyvelerde morarma ve siyahlaşma belirgin bir şekilde gözlemlenir. Bu



evrede hazırlanacak kırma zeytinler çok hızlı erime yaptığı için genelde tercih edilmez.

Tam olgunluğa ulaşması kasım ayı sonu aralık ayı başını bulur ve siyah salamuralık sele, çevirme ve zeytinyağı üretimi için en verimli dönemdir.

Her zeytinin bir karakteri ve mizacı vardır. Bu nedenle her zeytin cinsinin yaşadığı ortam ve iklim yapısıyla bütünleşen lezzet ve nefaset değerleri farklılık gösterir. Yetişen zeytinin bunlardan anlam ve karakter kazandığını söylemek yerinde ve doğru bir tespittir.