



## 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 İldir 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.



# Biberli / katıklı ekmek

Ayfer Tuzcu Ünsal

Hatay bölgesinin bu çok sevdiğim ekmek çeşidinin temel malzemesi çökelektir. Çökelek, tereyağı yapıldıktan sonra arta kalan ayranın kaynama sırasında kesilerek çökelti haline gelmesiyle elde edilir. Bazıları lor ile çökeleği karıştırır!

Lor, peynir elde edildikten sonra arta kalan suyun kaynarak çökelti bırakmasından, çökelek ise dediğim gibi tereyağından arta kalan ayranın çökmesinden elde edilir. Cahide Bekçi'yi bizzat gözleyerek gördüm ki, Cahide Hanım, lezzetli çökelek elde etmek istediği zaman, tereyağı yapacağı yoğurdun içerisine daha az su katıp ayran haline getiriyor. Tereyağı elde ettikten sonra da ayranı kaynatıp çökeltiyor. Yok, tereyağından arta kalan ayran olarak kullanacaksa o zaman tereyağı yoğurduna daha fazla su katıp, ayran haline getiriyor, tereyağından sonra da onu ayran olarak kullanıyor.

Hatay bölgesinde halen her köyde ayrandan tereyağı imal ediliyor. Köylüler tarafından yapılan tereyağı ambalajlı değil, herhangi bir markası veya kimin imal ettiğine dair bir etiketi de yok! Çökelek de öyle, ambalajlı değil, etiketi ve son kullanma

tarihi bulunmuyor! Ben bu yazdığım standart dışı ambalajlarına rağmen her iki ürünü de tüketmekte tereddüt etmiyorum. Neden biliyor musunuz?

Bir gün tereyağı almak için büyük marketlerden birisine elimde bütçeyle gittim. Rafta bulunan tüm markaları elime aldım ve bütçeyle üzerlerini okudum. Tabii, hiç birisi ayrandan yapılmamıştı, sütte imal edilmişlerdi. Ve istisnasız hepsinin içerisinde istemediğim dozda koruyucu madde, çoğunda patates, nişasta gibi yoğunluk verici gıda ürünleri bulunuyordu. O gün ve sonrasında marketten hiç tereyağı almadım. İstanbul'da bulunduğum zaman ürünlerine pek güvendiğim Aysun the Sütçü'den alırım tereyağını.

Hatay'daki ayrandan yapılmış tereyağı standart ürün olmadığı için, içerisinde koruyucu kimyasal yok. Yanısıra, patates veya nişasta filan da bulunmuyor! Zaten tadına bakarak alıyorum, senelerdir başıma bir şey de gelmedi! Ayrıca, ambalaj malzemesi kullanarak çevreyi kirletme gibi kötü bir işlem de yapmıyorum. Yanımda buz aküsü ve ona uygun kap taşıyorum, her türlü süt ürünü

alışverişimi o şekilde yapıyorum.

Gelelim katıklı ekmeğe... Katık, bazı yörelerde yoğurda verilen isimdir. Ancak Hatay'da ana malzemesi çökelek olan ekmeğe verilen isimdir. Yurdumuzun diğer yörelerinde üzerine süzölmüş yoğurt konularak yapılan pide/ekmek türü yiyecekler de var.

Katıklı ekmeği yapmak için ben günler önceden sürk peyniri üretiyorum. Sürk peynirinin de ana maddesi çökelektir. Musa Bey'in kitabında sürk için pek güzel bir tarif var. O tarifte fırında çok düşük sıcaklıkta iyice kuruttuğum sürk peynirini buzdolabında günlerce saklıyorum. Musa Bey, kullanılmazsa dondurmamızı önermiş, ama ben gerek görmüyorum. Sıkıca kapattığım cam kaplarda sürk peynirini saklıyorum ve istediğim zaman kullanıyorum.

Yine Musa Bey'in kitabında çok güzel bir katıklı ekmeği tarifi de bulunuyor. Ben, biberli ekmeği dediğim katıklı ekmeği yapmasını Fatma Gezmen'den öğrendim. Gerek Fatma'nın, gerekse eşi Hasan'ın kendilerine göre ayrı tarifleri vardır. Bu sene, tarif defterimde yazılı Fatma'nın reçetesi ile Musa Bey'in reçetesini evlendirdim, böylece kendi reçetemi elde ettim! Azıcık ip ucu verecek olursam, Musa Bey, sadece sürk kullanırken, Fatma çökelek ağırlıklı reçete kullanıyor. Ben ise, az çökelek, bol sürk kullanıyorum. Ayrıca, bol kekik, kişniş ve kimyon kullanıyorum. Yazdığım bu baharatları daha önceden çekip hazırlıyorum. Büyük bir soğan, taze kırmızı ve yeşil biber ve hatta suyu az bir domates de kullandığım malzemeler arasında. Bir de biber salçası ve bir bardak da halis Hatay zeytinyağı koyduğum malzemeler arasında bulunuyor. Neredeyse kabuklu susam ve çörek otunu unuttuyordum! Son yazdıklarımı az miktarda koyuyorum tabii...

Biberli/katıklı ekmeği pek eski bir tarif olmalı... Ama içerisindeki biberler, biber salçası ve hatta Fatma Gezmen tarafından eklenen susuz domates yüzyıl önce yaygınlaşan sebzeler...

Ben şanslıyım! Yaşadığım yerde harika bir fırın ve fırıncı var... Bugün onun yanında oturdum, o benim getirdiğim malzemeleri dörde böldüğü ekmeği hamuruna bir nevi sürdü, hazırladı. Sonra serin fırında pişirdi. Bu işi lahmacun gibi düşünün... Lahmacun malzemesi yerine katıklı ekmeği malzemesi... Fırıncımız çok usta bir adam... Ben de kendisine Urfa ve çevresinin tarihi hakkında bilgi verdim, çok memnun oldu.

# Badem ezmesi

Esra Dinçer

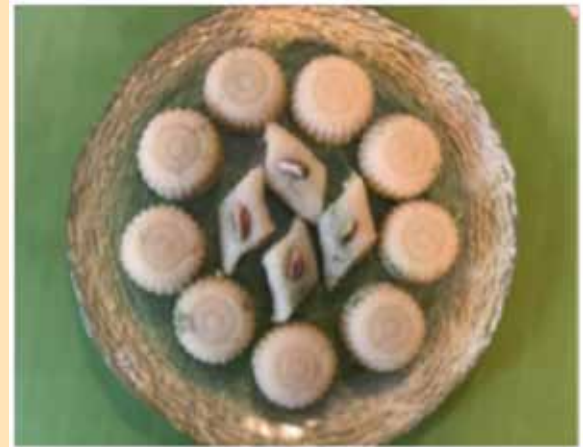
Annem Feryal Ömeroğlu; akrabaların, arkadaşlarının iyi günlerinde (kız isteme, nişan, tebrik gibi) mutlaka kocaman bir tabak badem ezmesi yapardı. Zamanla haliyle herkes evlenip, çoluk çocuğa karışınca annem de yapmaz oldu. Süheyl Budak ağabey arayıp "bademle ilgili yazı yazacağım, sen de badem ezmesi tarifini yazar mısın?" diyince, işte tam zamanı dedim ve ne zamandır özlediğim, basit ama çok lezzetli badem ezmesi tarifini annemden hem izleyerek öğrendim, hem de siz de yapın diye yazmak istedim.

## Tarif

Anne ne kadar badem kullanacağız? Ne kadar pudra şekeri diye sordum? "Ben gramajla yapmamam, göz kararı" dedi... Annemin göz kararı ve benim görebildiklerimizle size tam olarak aktarıyorum.

Yaklaşık 2-3 su bardağı dolusu çiğ bademi üzerini geçecek kadar su ekleyip, kabuklarını soyabileceğimiz hale gelene kadar ocağa aldı. Hızlıca kabuklarını soyup süzgece aldı, güçlü motora sahip bir mutfak robotunda un haline, daha doğrusu yağlanıp un ufak olana kadar inceltti. Robotta incelen bademleri bir tepsiye koydu ve ikiye ayırdı, "işte bak göz kararı; badem ununun yarısı kadar pudra şekeri koyacaksın" dedi. Pudra şekerini ekleyip iyice yoğurmaya başladı, "burada püf noktası iyice yoğurmak" dedi. Yoğurdukça hamur gibi oldu badem ve pudra şekeri... Sonra "içine fıstık ezmesi koyarım ben" dedi. Aynı mantıkla ama rondoda değil, resimdeki gibi el öğütücüsünde fıstıkları inceltti, yarısı kadar pudra şekeri ve 1-2 kaşık su ile yoğurdu, basit fıstık ezmesini de elde etti. Bademli hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar aldı, avucunun içinde hamurun ortasında havuz açtı, havuza da fıstık ezmesini koyup kapattı, ufak kömbe kalıbında şekil verdi. O andan itibaren onu resimleyeceğimi unuttum, ama çok özlemiştim... Benden başka özleyenler de vardı, bitti... Elimde resim olmadığına göre tekrar yapmalıydım... "Madem öyle bir dahakine ben hiç karışmayacağım, sen kendin yaparsın hem de öğrenmiş olursun" dedi annem... Resimdeki benim yaptığım, annemin yaptığının resmi olsaydı aradaki 7 farkı bulabilirdiniz.

*Kaynak; Feryal Ömeroğlu, Eylül, 2021*



# Hatay'da enginar tarımı

M. Yusuf Barak



Ben Av. M. Yusuf BARAK ve ortağım Elek. Müh. Mazhar BAHADIRLI ile, mesleklerimiz dışında atalarımızdan beri süregelen tarımsal faaliyetlerimizi devam ettirmekteyiz. Geride bıraktığımız, 2 senemizi işgal eden pandemi koşulları süresinde, bölgemiz Amik Ovasında bulunan topraklarımızda hangi çeşit katma değerli ürün yetiştirebileceğimiz hususunda birtakım çalışmalarımız oldu. Buna istinaden yaptığımız araştırmalarda çocukluğumuzdan beri gelen bazı öğretiler üzerinde yoğunlaştık. Bunlardan bir tanesi ise aklımın hep bir köşesinde olan, Ulu Önder M. Kemal ATATÜRK' ün siroz hastalığı döneminde Hatay' dan karaciğere iyi gelmesi münasebetiyle talep edilen ve fakat ömrünün vefa etmemesi dolayısıyla temin edilemeyen Enginar sebzesi idi. Konunun derinliklerine indiğimizde; aslında Ege bölgemizde nam saldığını bildiğimiz bu bitkinin milattan önce 3. YY da dünyada ilk olarak bu topraklarda keşfedilip yetiştirildiğini, ayrıca kalitesi ve lezzeti ile Osmanlı Saray Mutfağına Hatay Enginarı adı altında tedarik edilecek kadar değerli bir ürün olduğunu öğrendik. Daha evvel ticari manada yetiştirildiğini duymadığımız bu ürün için kararımızı vermiş ve artık planlama yapma aşamasında geçerek ürünün öncelikle Çukurova bölgesinde pazarını oluşturmak adına düşüncelerimizi faaliyete dökmek istedik. Ürünün

sofra tüketiminin bölgenin mutfak anlayışına ters olması sebebiyle satışta zorlanacağımızın farkında olup, düşük riskli üretim ve maliyet planlaması yapma zarureti doğmuştu. Aslında herkesin dilinde olan fakat konu hakkında pek fikir sahibi olmadıklarını düşündüğüm, inovatif ve sürdürülebilir tarım için yapılacak planlamalarda birkaç başlık bulunmaktadır.

Bunlardan ilki bölge toprak ve coğrafya koşullarına uygun ürün ve çeşidi, ikincisi kaliteli ürün elde etmek amacıyla sürdürülebilir ve doğaya zarar vermeyecek ve aynı zamanda düşük maliyetli tarım teknolojisi kullanarak hasat elde etmek ve sonuncusu ürünü tarladan sofraya en inovatif şekilde yüksek gelir elde ederek ulaştırmak. Son madde; içerisinde pazarlama, risk, ARGE, finans ve tasarım unsurlarını barındırmaktadır.

Bölgede tarım yapan herkesin de bildiği üzere, sebze yetiştiriciliğinde en önde gelen iki lokasyon bulunmaktadır; Arsuz ve Reyhanlı'nın Suriye sınırına yakın bölgesindeki kırmızı toprak alanlar. Arsuz bölgemiz turizm, parselasyon sorunları ve üretim maliyetleri açısından tarım için artık eskiye nazaran uygun bir bölge değildir. Bu sebeple ortağımın arazilerinin bulunduğu Davutpaşa/ Reyhanlı bölgesinin enginar yetiştiriciliği için



biçilmiş kaftan olduğunu tespit ettik. Türde ise iki seçenekten ilerlemek gerekir; bunlar ata tohum türleri (sakız ve Bayrampaşa) ve hibrid denilen türlerdir. Ana farklılık ise uzun dönem, az hasat ve kısa dönem, çok hasat olarak nitelendirilebilir. Meyvecilik yapıyor ve türü ilk olarak deniyor oluşumuz dolayısıyla hibrid türde karar kıldık. Ezcümle; hangi tür ekilirse ekilsin, enginar bu toprakların sebzesi ve bu topraklara olan aşkını verimde görebildik.

Satışa geldiğimizde ise babamın şu sözü kulağımda hep yankılandı desem yeridir; “Çiftçinin malı hale düşerse Allah yardımcısı olsun.” Yaş meyve sebze ihracatında ülke lideri olan ilimizde enginar ticareti yapan tüccarımız bulunmadığından mütevellit ürünleri İskenderun, Antakya, Adana, Tarsus, Mersin ve Gaziantep hallerine ağ oluşturduk ve sattık. Bazı ihracatçılarla görüşmelerimiz de oldu fakat tarafımızca olumsuz sonuçlandırıldı. Biz gençler olarak bu kadar tarımsal üretimin olduğu bölgede kimilerinin

arka bahçesine dönüşmüş olan ticaret borsası ve odalarının fiyat istikrarı ve rekabet kurallarının işleyişi bakımından ne iş yaptıklarını kendimize sorduk. Yardım istediğimiz ve yardım edecekleri taahhütlerinde bulunan bazı bürokrat ve siyasetçi büyüklerimizin bizden öğrendikleri ile dışarıdan mal tedarik edip satış yaptıklarını ve bununla yetinmeyip enginar ektiklerini duyunca da açıkçası üzölmüş olsak da bizi daha çok kamçıladi. Ben ve kardeş bildiğim ortağımın bu işi yapmaktaki en büyük ideali başımıza her ne gelirse gelsin öncü olmak, kimilerine yol göstermek idi. Bugün ektiğimiz tarihin üzerinden bir sene geçti ve dönüp baktığımızda sonuna kadar başarılı olduğumuzu görmenin huzuru ve mutluluğu içerisindeyiz. Hatay çok farklı, çok değerli bir coğrafya. Birçok ülke ve bölge gördük, yurtdışında nice eğitimler aldık, fakat böyle bereketli toprakları Allah herkese nasip etmez. Değerini bilip, ülkeye katma değer sağlamak zorunda olduğumuzun bilincini taşımak en önemli vatandaşlık görevi olduğunu düşünüyorum.

# İncir

Av. Abbas Bilgili  
a.bilgili@gmail.com



Güzel konuşan insanın ağzından bal damladığı söylenir. Şimdi size ağzından bal damlayan meyve var mıdır desem, eminim “incir!” diye bağırsınız. Sadece siz değil, Homeros da öyle söylüyor Odysseia Destanı’nda. Troya Savaşı’ndan eve dönüş yolculuğunda “bal gibi incirler”den bahseder. Hakikaten incir ağzından bal damlayan en bilindik meyvedir. Öyle bilindik bir meyvedir ki, hem dünya yüzeyinde çok yaygın hem de kökü tarihin derinliklerine uzanır. Tarihin derinlikleri derken, ne kadar eskiye gitmeli diye soranlar olabilir. Gidebildiğiniz kadar gidin derim. Tek tanrılı dinlerin ilk insan kabul ettiği Adem ile Havva’nın “tesettür defilesi”ne çıktıklarında giydikleri elbisenin bir incir yaprağı olduğunu herkes bilir. Sadece tek tanrılı dinler değil, birçok milletin mitolojik öykülerinde de inciri görürüz. Hint mitolojisinden Yunan mitolojisine kadar.

Yunan mitolojisindeki sapık tanrıların, kızların peşinde çok koştuğunu bilirsiniz. Tanrı Dionyos, aşık olduğu Syka isimli peri kızını bir sarhoşluk anında incir ağacına dönüştürür. Bu sebeple de sürekli başını incir yaprağı ile süslemiş. Zaten Rumcada syka kelimesi incir anlamına gelir. Bu tanrıların dünyasında incir o kadar kıymetlidir ki, tanrıça Demeter, kendisini misafirperverlikle ağırlayan Phytalos’a incir ağacı hediye eder.[1]

Mitolojik dünyadan gerçekliğe dönersek yine önümüze incir çıkıyor. Uygur metinlerinde “incir” ve “encir olarak geçer, “incir ağacı” için de “incir yığacı” dendiğini görüyoruz. Tarihçi Herodot’a göre Lydia’da yaşamın on temel nimetlerinden birisi incirdir. Nietzsche, filozof Epikuros’tan bahsederken, “Küçük bir bahçe, incirler,

biraz peynir ve üç ya da dört arkadaş - buydu Epikuros’un bolluğu” diyor.[2]

Herkes kendi incirini övedursun, bizim köyde benim çocukluğumun inciri bir başkaydı. İlk okul üçe kadar köyde okumuştum. Bizimkiler ilçeye taşınmışlar, ben köyde dedemin yanında kalmıştım. Abim gelip, “seni de ilçedeki okula götüreceğiz” dediğinde, bir incir ağacının dalları üstündeydim. Hem ben hem öğretmenim üzümüştük bu habere.

Çocukluk anılarımda en fazla yer tutan meyvedir incir. O zamanlar bahçeler incir ağaçları ile doluydu. Temmuz güneşini emen meyveler Ağustos ve Eylülde bütün görkemi ile salınırdı dallardan. Kabarıp, kabuğunu patlatınca, yarıktan bal kıvamında sıvısı akardı. Fazla olgunlaşanlara “hurmalaşmış” derdik ki, hurmaya on çektikten eminim.

Sıcacık yazıların kalemi Ayfer Tunç’un incir anlatımı bir başkadır. Bakın ne diyor Tunç; “İncir ağacı baharın gelişini haber veren ağaçlardan değildir. Hiç incirler çiçek açtı, bahar geldi dendiğini işittiniz mi? İncir ağacı doğurgan ve çilekeş annelere benzer. Sütüldür. Kayayı deler. İlle de yaşar, tırmanır, büyür, doğurur. Ne meyvesi, ne çiçeği kokar. Bu nedenle inciri ısırdığım an, bir mucizeyle karşılaşmış gibi bir duyguya kapılıyorum. Kendini belli etmeyen bu meyve, ne ilahi bir lezzete sahiptir.”[3] Ayfer Tunç’a katılmamak mümkün değil. Gerçekten de incirin lezzeti bir başkadır.

Bu ilahî lezzette börtü böceğin de hakkı vardı; daldan dala sıçrayan incir kuşları ürkek ve tedirgin



ortaklarımızdı.

Kuşların da insanlar gibi bu evrensel lezzetten hoşlandıkları belli ki, Portekiz'in Nobel'li yazarı Jose Saramago'nun anılarındaki incirin bizimkinden farkı yok. Yazar ve ozan Saramago "sabahleyin erkenden meyve bahçesindeki incir ağacına tırmanıp geceki çiyden hâlâ nemli olan meyvelere erişerek, içlerinden fıskıran bal damlalarını, tıpkı tatlı düşkünü bir kuş gibi emmek"ten bahsediyor.[4] Portekiz nere, bizim köy nere... Ama lezzet ve duygu aynı. İncir karşısında kuş ve insan da aynı.

Bizim köyün incirini unutamasak da güzel ülkemizin bir çok yöresinin gözde meyvesidir. Mersin yöresinde Mut'tun yayla ikliminde olgunlaşan incirler Adana pazarlarına kadar uzanır. İskenderun - Antakya istikametinde yolculuk yapanlar bilir; Belen ve Kıcı mevkiinde yol kenarında satılan incirlerin tadına doyum olmaz. Ana incir dendiğinden Ege Bölgesi, özellikle de Aydın ilk akla gelen yerdir. Evliya Çelebi 17'nci yüzyılda Nazilli'deki incirleri öve öve bitiremez. Uzun uzun anlattığı lop incirler için "yedi iklimde görmedim, böyle hoş inciri olur" diyor.[5] Bizim

topraklarımızdan Mezopotamya, Mısır ve Akdeniz kıyıları ve Uzakdoğu'ya yayılmıştır. İspanyol papazları onu ta Amerika'ya kadar götürmüşler. Amerika'daki bir çeşidin adı "Calmyrna" olup, California ve Smyrna (İzmir) melezi demektir.

Anadolu'nun bazı yörelerinde incire "maya" dendiğini görüyoruz. Ben de Kozan'da incire "maya" dendiğini duyduğumda şaşırılmıştım, ama buna kendimce anlam yükledim. Acı süt içeren ham incir meyvesinin yaz sıcaklığının etkisiyle olgunlaşma sürecinde mayalanarak bala dönüştüğünü anlatıyor olabilir bu kavram.

"Maya" denince telemeyi hatırladım. "Çobanın gönlü olursa tekedden teleme çalar" denir ya, işte o telemeyi bahsediyorum. "Teleme" kitaplarda bir peynir çeşidi olarak geçiyor ise de, benim gözümde bir peynir çeşidi olmaktan uzaktır. Kırılan taze incir dalından ya da ham incir meyvesinden (ki biz ona "tum" deriz), taze keçi sütüne akıtılan birkaç damla acı incir sütü maya vazifesi görür. Karıştırılan süt hemencecik yoğurt kıvamında lezzetli bir yiyeceğe dönüşür ki, onun adı "teleme"dir. Kalıcı ve uzun vadeli bir yiyecek olmadığı için peynir olarak kabul etmemek daha



doğru gibi geliyor bana.

Yaz sicağında toprak damlara borçak çalılarının üstüne sererek kuruturduk incirleri. Tahta sandıklara basıp, arasına birkaç tane de defneyaprağı konduğunda, rayihası daha bir etkili olurdu. Kuru inciri en çok da arasına ceviz katarak yemeyi severdik. Doğal ve lezzetliydi. Kış gecelerinde rahmetli babam, çevresine topladığı torunlarına güle eğlene yedirirdi incirle cevizi.

Anadolu'nun bu kadim meyvesi sadece dinsel ve mitolojik metinlere değil, kültürel hayatın bir çok alanına nüfuz etmiştir. Zaten köy hayatımıza bu kadar sinmiş olan incirin, kültürümüzün dışında kalması düşünülemez. "Kalenin dibinde üç ağaç incir / Kolumda kelepçe, boynumda zincir" diye seslendirdiğimiz türküde, "kalenin dibindeki üç ağaç incir" sadece "zincir"e kafiye olsun diye konulmadı oraya. Garibanlar gelip geçerken yesin diye var o üç ağaç incir.

Atalarımız "darı unundan baklava, incir ağacından oklava olmaz" demişler, çünkü "erik dalı gibi basmaya gelemmez gevreklikte" değilse de biraz yamuk yumuktur.

"İncir reçeli" bir sinema filminin adı olmaktan öte, incirle şekerin kavanozda sarmaş dolaş kış uykusuna yatmış halidir.

Hayli hüznü, ciğerdelen bir türküde "Hastane önünde incir ağacı / Doktor bulamadı bana ilacı" dense de, inciri ilaç niyetine dahi yiyebilirsiniz. Bu türküdeki ağır hüznü incir ağacından kaynaklanmıyor, ancak bu güzel meyvenin "ocağına incir dikmek" gibi olumsuzluk içeren bir deyime de konu olduğunu biliyoruz. İncir fidanı, çok olumsuz yerlerde ve özellikle de yıkıntılarda, harabeye dönmüş, çökmüş duvarlarda dahi kendini gösterir ki, "ocağına incir dikmek" sözü buradan türemiş olmalı.

Hiçbir gıdaya kutsallık atfedilmesini kabul etmem, ama incirin Tevrat, İncil ve Kur'an-ı Kerim'de geçtiğini belirtmeliyim. Kur'an-ı Kerim'deki surelerden birinin adı "Tin" suresidir. "Tin" Arapçada incir demektir. "Vattin-i vazzeytuni..." diye başlayan ayette, "and olsun o incire o zeytine" denilmektedir.

Ölümsüzlüğü, uzun bir ömrü, bereketi, aşkı, cinselliği, bolluğu, ve gücü simgelediği söylenir.

Bu güzel yaz meyvesini bu şekilde anarken, bugüne kadar bize verdiklerinden dolayı biraz da



borcumuzu ödemiş gibi hissediyorum kendimi.

Şu an bir incir ağacının gölgesinde düşünüyorum; insanoğlu ne tuhaf değil mi? Çoğu zaman "incir çekirdeğini doldurmayan" sebeplerle bir başkasının "ocağına incir dikmeyi" marifet zannediyor! Yapıcı olmak, yardımcı olmak, sevmek varken "bir çuval inciri berbat etmenin" gereği var mı?

[1] Aynur Koçak, *Bilgelik Varlık Bereket Sembolü İncirin Serüveni*, [https://www.academia.edu/20783416/\\_B%C4%B0LGE\\_L%C4%B0K\\_VARLIK\\_BEREKET\\_SEMBOL\\_%C3%9C\\_%C4%B0NC%C4%B0R%C4%B0N\\_SER%C3%9CVEN%C4%B0?email\\_work\\_card=thumbnail](https://www.academia.edu/20783416/_B%C4%B0LGE_L%C4%B0K_VARLIK_BEREKET_SEMBOL_%C3%9C_%C4%B0NC%C4%B0R%C4%B0N_SER%C3%9CVEN%C4%B0?email_work_card=thumbnail)

[2] Friedrich Nietzsche, *Gezgin ve Gölgesi*, Türkçesi: Mustafa Tüzel, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 6. Baskı, İstanbul 2020, s. 102

[3] Ayfer Tunç, *Ömür Diyorlar Buna*, Can Yayınları, 4. Baskı, İstanbul 2018, s. 138, 139

[4] Jose Saramago, *Küçük Anılar, Çeviren: İnci Kut, Kırmızı Kedi Yayınları, İstanbul 2018i s. 15*

[5] Evliya Çelebi, *Günümüz Türkçesi ile Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, Hazırlayan: Seyit Ali Kahraman, YKY, 2. Baskı, 9. Kitap, s. 110, 111



# Badem

Süheyl Budak

Her çağda, her medeniyette boy gösteren, adına maniler, şarkılar, bilmeceler yazılan, tatlıları, köfteleri, şurupları yapılan, yemeklerin baş tacı, mutfağın gösterişli ürünü, sosları, mitosları zenginlik timsali olan bir üründen söz edeceğiz.

Mitoloji sözlüğünde badem ağacı bakın nasıl anlatılıyor: “Phyllis (bir aşk hikayesinin kadın kahramanı) yaprakları olmayan bir ağaca, bir badem ağacına dönüşmüştü(1). Ondandır mı bilmem, badem ağacı yaprakları çıkmadan çiçek açar.

Badem yazısına bilmecelerle devam edelim;  
“Dağ doruğunda çilli Fatma,  
Altı tahta, üstü tahta,  
İçinde bir sarı softa.”

“Dal üstünde kitli sandık,  
Dışı kütük, içi katık.”

“Yeşildir abası, sarıdır libası, içinde iliği var, bin tane deliği var.”

“Yeşil onun libası, sarıdır abası, içinde bir tadı var, üstünde bin delik var.”

“Bir fırınım var, içi bir pide alır” (2)

Biraz da badem nerelerde kullanılmış ve bademden neler yapılmış, ona bakalım. Her çağda yağı çıkartılmış, güzellik katsın, cildi güzelleştirsin diye kullanılmış. Mutfakta badem ne zaman kullanılmaya başladığına baktığımızda,

Roma mutfağında şölen yemeklerinde, Philoxenu şöleninde yemeklerden ve içkilerden doyduktan sonra, masaların temizlenip şölene katılanlara ince zarlı taze bademler sunulduğunu yazar(3). Bizim buzlu bademin atası mı? Yine Deipnon eski Yunan şöleninde kuru incir dolmasını badem ezmesi ile doldurulup inceltirilmiş balla pişirilip servis edildiğini görüyoruz(4).

Biraz yakın zamana gelelim. 9. ve 11. yüzyıl mutfaklarında bir gezinti yaparak, badem nerelerde kullanılmış bir göz atalım. Bu yüzyıllara ait bilinen üç kitap var; biz Kitabü't- tabih'te geçen bademli tarifleri yazalım:  
Cüzabu'l Katayıf (içi badem ve şekerle doldurulmuş taş kadayıfı),  
Cüzabu Hubzi-Katayıf (kat kat dizilen kadayıfların arasına badem serpilerek yapılan tatlı),  
Cüzabu Habisu'l Levz (yufkaların arasına badem ezmesi serilen tatlı),  
Cüzabu'r-Rutap (kat kat döşenen hurmaların her katına badem ezmesi konularak yapılan tatlı),  
Habisu'l-Levz (badem ezmesi),  
Sabuniye (bademli pelte),  
Mekşufe (örtüsü kaldırılmış anlamında, safranlı badem ezmesi ancak ince bir dokuya sahip),  
Levzinec (badem ezmesinin sembusak hamuruna sarılıp kızartılması. Bu ilerde Osmanlı tatlılarında samsa olarak önümüze gelecek),  
Falludec (farklı bir badem ezmesi, yapısı sert ve baharat kullanımının yanında şekillendirilerek sunuluyor).  
Mükeffen (bademe bu tarifte Antep fıstığı eşlik ediyor ve bir çeşit pelteye sarılıp servis ediliyor),

Semek ve akras (badem ezmesini nişasta ile buluşturan katı bir tatlı; balık ve somun şekilleri verilerek sunuluyor),  
Rutab Mu'assal (bademli hurma tatlısı).

Tatlılardan soslara geçmek isterim. Yine bu mutfak her yemeğe göre farklı bir sos hazırlama açısından çok zengin ve yaratıcı. Biz bu yemeklerin adlarını yazıp, bademin nasıl bir sosa döndüğünü görelim:

İbrahimiyye (koruk suyu ve bademin oluşturduğu bir sos),  
Hummaziye (ağaç kavunu suyuna badem ezilip akışkan hale getirip karıştırılıyor),  
Zirbac (soyulmuş badem doğrudan yemeğe giriyor),  
Tuffahiyye (dövülmüş badem ve elma suyu sos haline getirilip yemeğe katılıyor),  
Hisrimiyye (koruk suyu, limon suyu ve bademle bir sos hazırlanıyor),  
Ribasiyye (badem iyice dövülüp suyla akışkan hale getirilip yemeğe dökülüyor),  
Limuniyye (limon suyu ve bademle yapılan bir sosla pişiriliyor),  
Mişmişiyye (kaysı suyu ve bademle yapılan bir sosla pişiriliyor),  
İsfidbace (bu et yemeği badem su ile inceltilecek bir çeşit badem sütü ile pişirilir),  
Seferceliyye (akışkan badem sosuyla pişiriliyor),  
Rutabiyye (hurma şeklindeki köftelere iri dövülmüş bademle pişiriliyor),  
Unnabiyye (taze hünnap ve bademle pişirilen bir et yemeği)(5).

Bademli soslari ve bademin yemeklerde kullanım şekillerini yazmamım nedeni, o çok ünlü soslarla erişilmez gibi gösterilen sosların bademli sosların yanında yaya kalacağını göstermek, batının tereyağlı soslarından başka bizim diyebileceğimiz sosların olduğunu ve bunların yaşatılması konusunda çalışmaların yapılması için bir çalışma olarak görülmesini isterim.

Abbasi mutfağında bademli nar şerbetinden bahis etmek isterim. Nar suyu, bal, gül suyu ve file bademden oluşan bu şerbeti 'Binbir Gece Masalları'nda da görüyoruz. Binbir Gece Masalları denilince bademi bakın nasıl kullanmış önce sevgilisini bademle atılan metine bir göz atalım.

"Bademler: bana şöyle derler: utangaç bakireler olarak, üç kat yeşil mantıyla, kabuğun içindeki inciler gibi sarınırsınız. İkimiz tatlı ve direnişimizi kırmayı bilenler için hoş ta olsak; erken çağımızı acı ve yüzeyde sert olarak geçirmeyi severiz. Ama zaman geçer ve artık sertlik kalmaz. O zaman

çatlarız ve yüreğimiz dokunulmadık ve beyaz tazeliği içinde kendini gelip geçenlere sunar. (6) Altı yüz yirmi dördüncü hikayede "Hasan'ın annesi üzerinde üzüm, hurma, armut dolu meyve tepsileri ile reçel kavanozları, Badem ezmesi ve her türlü lezzetli tatlıların bulunduğu... (7) Binbir Gece Masalları'nda bademli baklavanın yapılışını görüyoruz "bu sabah , baklava tepsileri için hamuru hazırlamış ve hemen onu inceltip yufka haline getirmiş, aralarına badem ve fıstık serpererek yufkaları sıralamıştım ki...(8) Binbir Gece Masalları'nda badem ezmesinin farklı bir türünü de görüyoruz "sıcak adaların aselbentte kokulandırılmış badem ezmeleri (9)

Osmanlı divan edebiyatında badem sevgilinin gözü, ağzı, dudağa benzetilmiştir.

Edirneli Nazmi'nin sekiz beyitlik Redifli gazelin de; Şimdi yirsin vurup ağyar ile şeker badam Olsun ey la'i-i şeker gözleri badam olsun(10)

Bademin manevi tedavi etiği inancına baktığımızda bu yöntemlerden biri badem muskatıdır. Mevlevi geleneğinde şeyhlerin üç tane badem üzerine ezan, ezin, pesin kelimelerini yazarak sırasıyla bir tane sıtma hastasına yedirildiği ifade edilir.(11)

Biraz da Evliya Çelebi seyahatnamesine bir göz atıp bademe bakalım; Seyahatnamenin badem maddesinde badem pıstığı (kavrulmuş badem kast ediliyor), badem hamiresi, badem mülebbesi, badem pilavı, bademiye (helva çeşidi), bademli baklava (bin bir gece masallarında da görmüştük), bademli köfterler (sucuk, pestil türleri), bademli zerde, kırma badem pilavı, bademli Ayntap köfteleri.(12)

Osmanlı mutfak kültürüne baktığımızda badem yüzyıllar içerisinde farklı alanlarda kullanılmış, son yüzyıllarda mutfaklardan yavaşça çekilmiş. Biz burada Osmanlı mutfağında bademin ön plana alınan yemek ve tatlılarının isimlerini paylaşarak bademin mutfaktaki serüvenine devam edelim.

Zırva veya zirbac (bademli yahni), bademli pilav, seferceli, tuffahiye(13)  
bademli, terbiyeli badem çorbası, badem çorbası, ekşili badem çorbası, dane-i saru, badem helvası, badem macunu(14). Bademli çörek, badem şekeri, badem ezmesi, bademli Antep köfteleri. (15) Kabuni pilavı, kadayıf mücveri, yufkacı kadayıf, helvayı Asude, helvayı hakani, mülki gaziler helvası, badem kurabiyesi(16) badem kurabiyesi, acı badem kurabiyesi, somada (badem şurubu)



(17). Çağla bademinden turşu ve reçel yapılırken badem sübyesini unutmamak gerekir, (18).

Biraz da kendi mutfağımızdan ve zamanımıza geldiğimizde bademin kullanım alanlarının devam ettiğini ve yemeklerde bademin bir zenginlik ve gösteriş olarak kullanıldığını gözlemleriz. Buna birkaç örnekle anlatalım. Antakya ve Ortadoğu mutfağında pişirilen maklube yemeği bolca tereyağında kavrulan bademle servis edilir, keza kaysılı gerdan, bademli et, iç pilav, pirinçli puf böreği, beş kardeş, mutfağımızın bademi kullandığı yemekler arasında(19). Anadolu mutfağına taşmadan çağla pilavını(20) ekleyip yazıya son vermek istiyorum.

Kaynakça:

1. Tijen İnaltong; Meyve Ağacından Aikayeler, İletişim Yayınları
2. İlhan Başgöz; Türk bilmeceleeri, Kültür Bakanlığı Yayınları
3. A. Dalby, S. Grainger; Antik Çağ Yemekleri, Homer Yayınları
4. P. Pray Bober; Sanat Kültür Mutfak, Kitap Yayınevi

5. Muhammed b. Kerim; Kitabü't-Tabih, Kitap Yayınları
6. Alim Şerif Onaran; Binbir Gece Masalları, Cilt 3/2, sayfa 420, Y.K.Y.
7. Alim Şerif Onaran; Binbir gece masalları, Cilt 3/1, sayfa 322
8. Alim Şerif Onaran; Bin bir gece masalları, Cilt 4/1, Karıların İhaneti Hikayesinden, sayfa 145
9. Alim Şerif Onaran; Binbir Gece Masalları, cilt 1/2 sayfa 676
10. Gizem Saral; 16. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü
11. A.g.y.
12. M. Yerasimos; Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Yemek Kültürü, Y.K.Y.
13. S. Ünver; Fatih Devri Yemekleri
14. Semih Tezcan; Ziyafet Defterleri, İst. 1998
15. Evliya Çelebi Seyahatnamesi, Y.K.Y.
16. Feyzi Halıcı; Ali Şeref Dedenin Yemek Risalesi
17. H. Fahriye; Tatlıcı Başı, Bateş Kültür Yayınları.
18. P. Mary Işın; Osmanlı Mutfak Sözlüğü, Kitap Yayınları
19. S. Budak; Geçmişten Geleceğe Antakya Mutfağı
20. Gonca Tokuz; Gaziantep Yemekleri