



^{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.



Tatlı patates

Erol İğde

Çok eski zamanlarda Aztekler tarafından yetiştirilmeye başlandığı rivayet edilen tatlı patatesin resmi tarihi Orta ve Güney Amerika'ya dayanır. İspanyol gezginler tarafından 1600'lü yıllarda Kuzey Amerika'ya getirilen tatlı patates daha öncesinde 1500'lü yılların ilk çeyreğinde Japonya'da yetiştirilmiştir. Türkiye'deki tarihsel süreci ise 19. yüzyılın ikinci yarısı ile 20. yüzyılın başlarında Kıbrıs üzerinden ülkemize gelmesi ile başlar. Hatay'da, merkez ilçe ile İskenderun ve Yayladağ ilçelerine bağlı köylerde yetiştirilen tatlı patates son birkaç senedir İzmir'in Ödemiş ilçesinde de yetiştirilmeye başlanmıştır.

Tatlı patates sıcak iklimlere elverişli bir bitki olsa da, don mevsimi uzun sürmeyen ılıman iklimlerde de yetiştirilebilir. Kuraklığa dayanıklıdır. Afrika ve Asya ülkelerinin çoğunda yaygın olarak yetiştirilen ve tüketilen tatlı patates, yemeklerde farklı pişirme şekillerinde kullanıldığı gibi unu, ekmek yapımında kullanılır. Dondurma sanayiinde stabilizatör olarak kullanılır ve Japonya'da "shochu" olarak adlandırılan damıtılmış içecek üretiminde kullanılır.

Özellikle beslenme sistemleri büyük oranda tahıla dayalı olan ülkelerde sıkça görülen ve başta görme bozuklukları olmak üzere bir çok sağlık sorunlarına yol açan A vitamini eksikliği ile C vitamini eksikliğinin giderilmesinde tatlı patatesin çok önemli rolü vardır. Tatlı patatesten bulunan liflerin kolesterol ve kan şekerinin azalmasına katkıda bulunduğu da bilinmektedir. Aynı zamanda tatlı patates, adrenalin salgılayan bezleri güçlendirerek vücuda enerji sağlar. Fosfor, magnezyum, kalsiyum, C vitamini, potasyum ve folik asit içerir.

Tüm dünyada pek çok ülkede bilinip tüketilen bir ürün olan tatlı patates, maalesef ülkemizde Hatay sınırları dışında çok fazla tanınmıyor. Faydaları ve besin değeri konusunda hiçbir bilgiye sahip olmadığımız bu besini Japonlar, dünyayı kurtaracak tek ürünün tatlı patates olacağını iddia edecek kadar değerli görüyorlar. Bu nedenle konuyla ilgili çok derin araştırmalar ve yatırımlar yapmışlar.

Gezeganimizi bekleyen üç tehlike; kıtlık, enerji kaynaklarının tükenmesi ve çevre kirliliğini alt edebilecek tek gücün tatlı patates olduğunu ve 2050'de dünya nüfusunun 10 milyarı bulacağını söyleyen Japonya'nın Chiba Üniversitesi Dekanı Toyoki Kozai, olası bir kıtlığı önleyebilmek için besin değeri yüksek, zahmetsiz ve süratli yetişebilen gıdalara ihtiyaç duyulacağını belirtiyor. Tatlı patatesin çok az miktarda su ve gübre ile yetiştiğine dikkat çeken Kozai, sebzenin tam bir vitamin ve mineral deposu olduğunu, tatlı patatesten üretilecek alkolün taşıtlarda yakıt olarak kullanılabileceğini, böylece enerji kaynaklarının tükenmesinin de önüne geçilebileceğini ifade ediyor. Aynı zamanda Kozai, sebzede bulunan özlerden plastik benzeri madde üretmenin de mümkün olduğunu söylüyor.

İstanbul'daki Japon dostlarımıza göre Japon mutfağı için çok önemli bir besin kaynağı olan tatlı patates, pek çok yemek ve tatlı çeşidinde kullanılmaktaymış. Japonya'da tatlı patates kullanılarak hazırlanan yiyeceklere dair bir çok yemek kitabı bulunurmuş. Ayrıca Japonlar evlerinde tükettikleri kadar sokakta da tatlı patates tüketirlermiş. Tıpkı bizim kestaneçiler gibi, her

köşe başında tatlı patatesçiler varmış. Kısacası, hem ekonomik hem de besin değeri anlamında büyük bir önem taşıyormuş bizim tatlı patatesimiz de haberimiz yokmuş...

Kasım ayı Hatay'da tatlı patates zamanıdır. Bu zamanda İstanbul'daki Japon arkadaşım Junri ve dostlarına yaklaşık on beş senedir Hatay'dan tatlı patates temin etmek görevim haline geldi. Ben unutsam da Junri ve eşi Kenan unutmaz, mutlaka hatırlatırlar.

Yıllardır kendilerine tatlı patates getirmeme rağmen, yaptıkları yemekleri tatmak kısmet olmamıştı. Bu kez Junri hanım bizi kırmadı ve bir Pazar günü bize ve dolayısıyla okurlarımıza 6 çeşit yemek hazırladı. İlk kez görmeme ve tatmama rağmen gerçekten çok nefisti. Tariflerini de ayrıntılı olarak vermeyi ihmal etmedi.

Ne diyelim. Bunları yazması bizden, tatlı patates bulduğunuzda yapıp yemesi sizden.



SWEET POTATO

4 adet orta büyüklükte tatlı patates, 50 g margarin 2 yumurta (yumurtalardan birinin sarısı alınacak), 1/2 çay bardağı süt, 1 çorba kaşığı şeker

Tatlı patates çok iyi yıkanarak kurulanır. Islak peçeteye tek tek sarılır. Sonra streç filmle sararak 9 dakika mikrodalga fırında pişirilir (buharda da pişirilebilir). Her patates büyüklüğüne göre 2 ya da 4 parçaya bölünür. Patatesin içi çok derin olmamak kaydıyla kaşıkla bir miktar alınır (patlıcan oyar gibi). İç patatesler margarin, süt ve şeker mikserle karıştırılarak püre haline getirilir.

Püre halindeki patatesler daha önce içi oyulmuş patates kabuklarının içine bir kaşıkla hafif taşınlarak doldurulur. Üstüne yumurta sarısı ve süt karışımı sürülür. 220°C'de üstü pembeleşinceye kadar pişirilir. 5 çayında ve akşam yemeklerden sonra servis edilebilir.



TATLI PATATES KÖFTESİ

2 adet orta büyüklükte tatlı patates, 1/2 su bardağı kuru üzüm, 20 g tereyağı, 1 çorba kaşığı tarçın, 1 çorba kaşığı şeker, sıvı yağ

Patatesler yıkandıktan sonra kabukları soyulur. Dilimlenir ve renginin kararmaması için bir müddet suda bekletilir. Daha sonra yumuşayınca kadar haşlanır ve bir çatalla ezilir. Ezilmiş tatlı patatese üzüm, tarçın, tereyağı ve şeker ilave edilerek yoğurulur ve küçük köfteler haline getirilir. Sıvı yağda kızartılır. Öğle ve akşam yemekleri için idealdir.



KÜNCÜLÜ TATLI PATATES

3 adet orta büyüklükte tatlı patates, 1 çorba kaşığı susam, sıvı yağ, şerbet için: 1 bardak şeker, 1 bardak su

1 bardak su ve şekerden şerbet yapılarak soğumaya bırakılır.

Patatesler yıkanır ve kabuğu soyulmadan dikine 4 parçaya ayrılır ve enine musakka şeklinde doğranır. Renginin kararmaması için suya atılır. Daha sonra kızartma tavasında pembeleşinceye kadar kızartılır. Kızartılan patatesler sıcak sıcak soğuk şerbetin içine atılır. Şerbeti yeterince çektikten sonra süzülerek servis tabağına aktarılan patateslerin üzerine susam serpilir. Tatlı niyetine yenir.

TATLI PATATES ÇORBASI

1 adet büyük boy tatlı patates, 2 adet orta boy soğan, sıvı yağ, 1 adet tavuksuyu tablet, 1 bardak su, 3 bardak süt, tuz, karabiber.

Soğanlar doğranarak az yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Patatesin kabukları soyulur, çok küçük



doğranır. Kavrulmuş soğana ilave edilir. Ardından 1 bardak su ve tavuksuyu tablet de ilave edilerek bir miktar pişirilir. Patatesler yumuşayınca mikser de ezilir. Süt, tuz, karabiber ilave edilerek kaynayana kadar pişirilir.



SÜTLÜ TATLI PATATES

2 adet orta boy tatlı patates, 2 bardak süt, 25 g tereyağı, 1/2 tavuksuyu tablet , 1 tatlı kaşığı şeker, tuz, karabiber, 2 diş sarımsak, maydanoz.

Patates soyularak küp şeklinde doğranır. Sarımsak ilavesiyle tereyağında kavrulur. Pembeleşince 2 bardak süt ilave edilir. 5-6 dakika haşlanır. Yumuşayınca şeker, tavuksuyu tableti, tuz, karabiber ilave edilir. Kısık ateşte karıştırılarak 5-6 dakika pişirilir. Yumuşayınca ocaktan alınır. Doğranmış maydanozla süslenecek servis edilir.



TEMPURA

2 adet orta boy tatlı patates, 1 adet yumurta, soya sosu, 1/2 bardak buzlu su , sıvı yağ, 2 çorba kaşığı un, 1 adet orta boy turp

Turp, kabuğu suyuyla rendelenir ve yarım çay bardağı soya sosuyla sıcak su karıştırılarak bir kenarda bekletilir. Patatesler halka halka doğranır. Kararmaması için suya atılarak bekletilir. 1/2 bardak buzlu suya 1 yumurta kırılır. 2 kaşık un ilave edilir ve çırpılır. Sonra bu karışıma patatesler batırılarak yağda kızartılır. Kızaran patatesler bir peçete üzerinde yağları aldırılarak servis tabağına aktarılır. Önceden hazırlanmış turplu soya sosuna bandırılarak yenir.





Fırın ve fırın kütürü

Süheyl Budak

Bugünkü fırın anlayışının nereden ve nasıl geliştiği, fırınlarda neler piştiği, fırını doğuran nedenler üzerinde dağınık birçok araştırmanın olduğunu biliyorum. Bu araştırmaları birleştirip fırının ve buna bağlı kültürün oluşumunu beraberce izleyecek olursak, günümüzde teknolojinin çok ileri gitmesi fırınlara başka boyutlar kazandırırken, geçmişteki taş fırınların hayatımızda hala rol oynama devam ettiğini görürüz.

Bugünkü taş fırın, kara fırın olarak isimlendirdiğimiz fırınların yapımcıları Romalılardır(1). Romalılardan önce Asurlular döneminde ısıtılmış toprak kaplara konulan hamurun pişme fikrinin uygulandığını görürüz. Greklerde bu ısıtılmış kaplar yerine fırınları görüyoruz.

Ekmek pişirme yeri olarak görülen fırınların önceleri evlerde inşa edildiğini daha sonraları da umumi (genel) fırınların kurulduğu savı ilgi görmüştür(2). Fırın, Furun kelimesine en erken Müntehab-ı Şifa da rastlarız. Arapça furn, Yunanca Fournos, Latince Funos, Fransızca Four, İngilizce Furnace olarak isimlendirilmiş(3), Kayseri de “horon”, “kutlan” (küçük fırın) Tokat’ta “pıç” adları ile de anılan fırınları görebiliyoruz(4).

Köy ve kasabalarda yaygın olarak fırınlar (bir çeşit tandır) evlerin bahçelerin de ve eve bitişik olarak inşa edilirdi. Zamanla bu fırınlar sadece ekmek pişirilen yer olmaktan çıkar, içine çeşitli büyüklükteki kaplara konulan yiyeceklerin pişirme alanları olarak hizmet vermeye başlar. Ancak fırınların çıkış orijinleri Anadolu değildir. Roma İmparatorluğu’nda M.Ö. 170 yıllarında çarşı fırınları kurulduğunda, Roma halkının çoğu ekmeklerini evlerinde pişirmek yerine bu fırınlardan almaya başlayacaktı(5). Antakya’da fırından ekmek satın almak, yaygın olarak 1950 yıllarından sonrasına rastlar(6).

Roma’da zaman içinde M.S. 69-79 yıllarında Vespasian ile başlayarak, Flaviaulus sülalesi döneminde Romalı fırıncılar maaşlı kamu görevlisi yapıldı. Halkın ekmeğini pişiren fırıncılar kârı artık



kendi ceplerine değil fırıncılar birliğinin kasasına veriyorlardı (20. yüzyılda ülkemizde halk ekmeğin fabrikaları kurularak çalışanları maaşa bağlamak sureti ile edinilen kârlar belediyelere veriliyor). Roma'da bununla da kalınmayıp fırıncılara, bir dönem kurmuş oldukları fırıncılar encümeni azalarına senatör seçilme hakkı verilmiştir.

Roma'da idarenin ekmeğe verdiği önemi belirtmek için ekmeğin üzerinde amilin (üreticinin) damgası bulunurdu. Bu gelenek bir zamanlar Antakya'da da uygulanmıştır. Antakya fırınlarında ekmeğin üreten fırınlara belediye ekmeğe damga vurma zorunluluğu getirmiş ve her ekmeğin fırınının kendine has damgası bulunmaktaydı. Bu damgalara bakılarak ekmeğin hangi fırında imal edildiği bilinir, gramajı eksik veya iyi pişmeyen ekmeğin tesbit edildiğinde o fırına ceza kesilirdi. Bu uygulama 1980 yılına kadar devam ettikten sonra damgadan vazgeçilip yerine baskılı küçük kağıtlar kullanılmaya başlandı. Daha sonraları bundan da vazgeçilerek ekmeğin hangi fırında imal edildiği anlaşılmaz oldu.

İlk fırınlar kubbeli ve içten yanmalı, tabanları taş döşemeli idi. Yine fırının içinde yakılan ateşin ısı her yönde aynı olmadığından, içinde ekmeğin dışında başka yiyeceklere de pişirme imkanı tanınıyordu. Fırınların inşasında tabanda yapılan izolasyonla sıcaklığın sabit tutulması düşünülmüş, bunun için de tabanda iri çakıl, ince çakıl, kum,





cam kırıkları ve tuz döşenerek yalıtım sağlanmıştır.

İnsan hayatında ve mutfak kültüründe fırın her zaman önemli bir yer tutmuş, fırın her zaman ekmekle özdeşmiştir. Ekmeğin çarşı fırınlarından alınması ile birlikte ekmek çeşitliliği de artmış, örneğin somun, pide, tava vb. gibi ekmekler üretilmiştir.

Fatih saray mutfağı incelendiğinde sunulan ekmeklerde furun böreği, pide-i hassa, susamlı ekmek, sütlü ekmek, has ekmek isimlerini görüyoruz(7). Osmanlılarda da fırıncılığın belli bir sisteme oturtulmuş, katı kurallarla yönetilen bir iş kolu olduğunu görürüz. Osmanlıda fırıncı hiçbir nedenle fırını kapatamazdı. Çarşı fırınlarının ana işlevleri ekmek çıkarmak olduğu halde,

zamanla bazı yemeklerin bu fırınlarda pişirildiğini görürüz (Antakya fırınlarında da bu olgu ile sıkça karşılaşırız). Endülü mutfağında büyük sırsız toprak kaplar ile bakır kaplara konulan malzeme çarşı fırınına gönderilerek pişiriliyordu(8).

Biraz da Antakya çarşı fırınlarından bahsedelim; Antakya mutfağında çarşı fırınlarından iki türlü faydalanır; birincisi ekmek hamurunun fırına gönderilip pişirilmesinin yanında evde hazırlanan yemeğin de ev yerine fırında pişirilmesi; ikincisi de yemeğin çarşıda tüketilmesi amacıyla çarşıda hazırlanan yemeğin çarşı fırınında pişirilmesi.

Antakya çarşı fırınları pişirdikleri ürün çeşitlerinin artması, ekmeğin dışında başka ürünleri pişmek zorunda kalması ile beraber bu ürünler için çeşitli aparatları geliştirip kullanmak zorunda kalmıştır. Somun, pide, fıtır ekmekleri için farklı kürekler geliştirmiş ve kullanmaya başlamıştır. Bunun yanında yine bu fırınlar ekmek dışında pişirdikleri katıkli, biberli, lahmacun gibi ürünler için de farklı kürek aparatları geliştirmiş ve kullanmıştır. Pişme esnasında yağlanan veya kirlenen fırın döşemesini temizlemek maksadı ile de temizlik aparatı yapmış ve belli peryotlarda fırının tabanı temizlenerek ürünün hijeniligi sağlanmıştır.

Eskiden Antakya çarşı fırınları sabahları Antakya simidi üretir belli saatlerden sonra da ekmek



üretimine geçerdi. Oysa şimdi simit fırınları artık sadece simit üretir hale geldi. Kara fırın olarak tabir edilen çarşı fırınlarının karşısına teknolojik (fenni) fırınlar kurulsa da, çarşı fırınları işlevleri ve önemlerinden bir şey kaybetmemiştir.

Antakya'da mahalle aralarında olan fırınlar genelde ekmek ve evlerden gelen tepsiler (oruk, kebab, börek, katıklı, biberli vb.) pişirirken, çarşıdaki fırınlar ekmek üretiminin yanında kağıt kebabları, tepsi kebabları, lahmacun gibi ürünleri pişirir.

Antakya'da 1709-1894 yılları arasında 5 ekmekçi (fırıncı) esnafının başında bir "ekmekçi başı"nın görev yaptığını, 5 Aralık 1736 yılında 12 adet fırının çalıştığını bu fırınların yerlerini gösteren çizelgede 10 adedinin Antakya'da, 2'sinin de Süveydiye (Samandağı) olduğunu görürüz(9). 14 Mart 1776 yılında yapılan çalışmaya göre de fırınlarda çalışan esnafın 70 kişi olduğunu görürüz(10).

Kaynakça:

1. Burhan Oğuz, Türkiye Halklarının Kültür Kökenleri.
2. Prof. Maspero.
3. Sevan Nişanyan, Sözlerin Soyağacı; Adam Yayınları
4. Burhan Oğuz, Türkiye Halklarının Kültür Kökenleri
5. Artun Ünsal, Nimet Geldi Ekine, Y. K. Yayınları
6. Yazarın notu
7. Fatih Devri Yemekleri, A. Süheyl Ünver ıst. 1952
8. Endlüs Yemek Sanatı. David Waines Yemek ve Kültür, sayı 25
9. Antakya Esnaf Teşkilatı, Ant. 2007
10. Antakya Esnaf Teşkilatı, Ant. 2007