





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 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 makalelerin sorumluluğu yazarına aittir.





Aşların şahı

Mercimekli Aş

Esra Dinçer
Uzman Diyetisyen

Kabul ediyorum aşların, pilavların tarifi basittir, ana malzeme (pirinç, bulgur, firig) ve bu malzemeye göre su oranı belirlenir, tatlandırıcaksan ne isterden eklersin, ister domatesli aş yaparsın, ister patlıcanlı pilav, ister körili pirinç pilavı veya nohutlu havuçlu firig pilavı... Ama "Mercimekli Aş" bunların dışındadır. Canının istediğini ekleyemezsin. Eklersen de "Antakya usulü Mercimekli Aş" diyemezsin! O kadar nettir çizgileri, biz Antakyalıların kırmızı çizgisidir. Dört malzemeli (yeşil mercimek, bulgur, kuru soğan ve zeytinyağı) dev bir lezzettir. Antakya bu kadar baharat sever, ama asla eklemeyen Mercimekli Aş'a... Sebze sever asla eklemeyen Mercimekli Aş'a...

Mercimekli Aş için; "Bir ritüeldir" diyor Süheyl Budak, Antakya Mutfağı "tutucudur" diyor Mehmet Tanrıverdi, hal böyle olunca ritüellere assist olmuş, tutucu bir mutfağın yemeği çok önemlidir, değerlidir. Pişmiş aş su katılır belki ama, mercimekli aş soğan ve zeytinyağından başka bir şey katılmaz...

Mis gibi kokusu geldi mi burnunuza;

Mercimek ve bulgur tam ayarında pişmeli, lapa olursa kimse yemez, diri kalırsa rahatsız eder, soğanlar yarım ay doğranıp, iyi kalite zeytinyağında kahverengileşmişse, coss diye dökersen aşın üstüne... Yayılır koku tüm eve...

Antakya'da cuma günleri çoğu evde ya adaktan dolayı mercimekli aş pişer, ya da hafta sonuna yaklaşırken "ne pişirsem?" derdinden, akla gelen ilk yemeklerden biri olduğu için aş pişer... Yazın yanına bol ekşili çoban salata, kışın yanına turşu eşlik eder. Yoğurt, cacık, ayran 3'lüsünden biri de mutlaka olur.

40 Cuma

Bir isteğin gerçekleşti ise veya adağın varsa yada bir şeyi çok istiyorsan elde etmek için "40 cuma mercimekli aş" pişirmeye niyet edersin... Mesela ben; üniversiteyi kazandığım sene, yani lise sonda son 10 ay boyunca her cuma mercimekli aş yedim, öyle planlamış ki annem son cumadan sonraki pazar sınava girmiştik. Yıllar geçti; Kendi iş yerimi açtığım ilk haftadan itibaren 40 cuma iş yerinde mercimekli aş pişirdik. Pişirmek yetmez elbette paylaşmalısın da; konu komşu, arkadaş, aile üyeleri de bir kaşık olsa yemeli... İster "bereket" de, ister "hayaller gerçek olsun diye" bir inanış de, istersen "çok seviyorum zaten" 40 cuma adak ettim de... Bunun bir dinle, mezheple ilgisi yok, Yaradan'dan nasıl istediğinden çok, neye niyet ettiğin değil mi önemli olan!

Fakirin eti, zenginin etsiz günü, diyet yapanın sağlıklı öğünü, veganın proteini, çalışanın hızlı yemeği, gurbetten gelenin özlemi... Mercimekli Aş önemli...

Türkiye’de Yeşil Mercimek

Yeşil mercimek denince akla gelen ilk isim; öğrencisi olmaktan gurur duyduğum; Prof. Dr. Ayşe Baysal nam-ı diğer “Mercimekçi Teyze”dir. 80’li yılların sonu, bir profesör ekranda sağlıklı beslenmeyi anlatıyor ve beslenme içinde özellikle mercimeğin yararlarından bahsediyordu. O dönemde Türkiye’de mercimek bolluğu yaşanmıştı, tüketimi artırmak için başlayan bu programlarda; Türkiye’nin ilk kadın beslenme uzmanlarından Prof. Dr. Ayşe Baysal aslında hem mesleğini, hem de mercimeği anlatıyor, parlatıyordu. Oysa bir tarım politikasının son adımı idi Ayşe Hoca...

Az su tüketmesi, toprağa azot bağlaması, düşük sıcaklıklara ve kurağa dayanıklılığı nedeniyle yemeklik tane baklagiller içinde yetiştiricilikte ilk sırada yer alan mercimek, her şeyden önce de nadas alanlarını azaltmaya elverişli bir bitki olması nedeniyle üretimi artırılmıştı. İşte bu programlar; tüketiciye faydaları anlatılarak stokların eritilmesi amacını fazlasıyla yerine getirmişti.

Peki şimdi durum ne?

Kullandığınız yeşil mercimeğin paketine bakın; menşei neresi bir okuyun... Ben 3 farklı markanın kine baktım, üçü de Kanada...

Baklagil Islah Birim Başkanı Dr. Abdülkadir Aydoğan’a göre; Biz dünyada yeşilmercimek üretiminde 3. sıradayız, ama ürettiğimizi Irak, Mısır ve Sudan’a satıyoruz, daha ucuza mal edildiği için de ihtiyacın %70’ini Kanada’dan, geri kalanını da Kazakistan ve Avustralya’dan satın alıyoruz. Ancak Türk mercimeğinin, Kanada mercimeği ile mukayese edilemeyecek derecede üstün olduğu bunun en önemli sebebinin de kalite ve aromayı belirleyen güneş olduğu biliniyor... Ayrıca yapılan araştırmalara göre ülkemiz mercimeklerinde 100-150 ppm üzerinde demir bulunurken Kanada mercimeklerinde bu değer 40-60 ppm civarındadır. Kısacası nerde o eski mercimekler denilecek durumdayız...

Mercimeğin faydaları

Mercimek yüksek lif içeriği sebebiyle; bağırsak sağlığını korur. Bitkisel protein içeriği, doyuruculuğu, kan şekerini dengelemesi sebebiyle; kalp hastaları, şeker hastaları, hiperlipidemi problemi olanların, obez veya kilo vermeye çalışanların haftada en az 2 öğün tüketmelerini öneririm. Biri mercimekli aş olsun, diğeri mercimek salatası mesela...

Bunu okuyan gerçek bir Antakyalı zaten bir tarif istemez, yok ben Antakyalı değilim veya doğrusunu öğrenmeye çalışan bir Antakyalıym diyorsan kaynak olarak; Hatay Keşif Yayınlarından, “Çok Kültürlü Bir Geleneğin Mutfağı Antakya Yemekleri” kitabını edinmeni öneririm.

Deneysel mutfak

Bal kabağı dolması

Yelda Büyükaşık Güzel



Pazarlarda yerel üreticiler, özellikle civar köylerden kadınlar küçük bal kabakları satıyorlar sıkça

karşılaşıyorum. Tatlıdan daha farklı şekillerde de değerlendirebileceğiniz muhteşem bir sonbahar/kış sebzesi kabak. E vitamini deposu. Renkleri bile kış kasvetini dağıtmaya yeter. Borani, mercimekli ya da etli yahni olarak pişirebilirsiniz ama şu dolma tarifi, açık ara farklı en lezzetli bal kabağı yemeği oldu.

Bal kabağının çekirdeklerini çıkarıyorsunuz, pirinci yıkayıp soğan, sarımsak, kuşbaşı et, varsa kuru üzüm, badem vs. ile bir iç pilav harcı hazırlıyorsunuz. Tuzunu baharatını ekleyip kabağın içine dolduruyor, kabağın tepesiyle kapatıyorsunuz. Folyo ile sarıyorsunuz (kabağın sadece kabuğuna temas ettiği için alüminyum folyo kullanmanın sağlık açısından riski yok). Fırında 180 derecede iki saate yakın pişiyor. Çıkinca dilimleyip iç pilavıyla beraber tabaklara dağıtıyorsunuz. Tatlı/tuzlu/baharatlı tatlar çok güzel bir denge ile birbirlerine yaklaşıyorlar.

Aslında geleneksel mutfaklarımızda bu denge hep vardı, tatlı/tuzlunun beraber kullanıldığı pek çok yemeğimiz var. Domates topraklarımızda yok iken elma, erik gibi mayhoş tatlı meyvelerle tatlandırılmış yemekler. Zamanla damak tadımız tekdüzeleştirildi. Hatırlamak ilginç ve heyecanlı oluyor.



Balıkçı'nın narenciye aşkı

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

Balıkçı ile narenciye arasında nasıl bir ilişki kurdun diyenler olabilir. Bir İskenderunlu olarak, çocukluğumdan beri Akdeniz ile Amanos Dağları arasında kalan turuncu bahçelerde dolaşırım. Akdeniz'in en tuzlusundaki kayıkların üzerinde balıkçıları fotoğrafladığım da olur. İskenderun'da günbatımı her zaman güzeldir ve güneş ekseriyetle denizden batar. Tam da o kızıllıkta bir balıkçı, ne güzel de bir poz verir! Sırtınızı Yeşilköy'e, Dörtyol'a, portakal bahçelerine verip İskenderun'u karşınıza alın ve bir de öylece bakın bu solmuş denize. Belki bir balıkçı size el sallar.

"Balıkçı" mahlasını kullanan rehberlerin piri (ne de olsa Anadolu'nun ilk rehberidir kendileri), sürgüne gittiği Bodrum'u öylesine sevmiştir ki, birkaç yıl sonra affedildiği halde oradan ayrılmayıp yaşamaya devam etmiştir. Akıcı ve saf Türkçesiyle bize bıraktığı eserlerde, bu yoğun sevgiyi hissedebiliriz. İlk çevreci kitaplardan biri olan "Mavi Sürgün"de Halikarnas balıkçısı, bu şehir temelinde, Anadolu'nun her taşına olan aşkını ifade etmiştir. 1925'ten 1970'e kadarki Bodrum, şimdikine hiç mi hiç benzemez. Sanki bir masal diyarıdır. Hele "Aganta Burina Burinata"da onun deniz ve tarih sevgisi, içinize derinden işler. Kitap bittiğinde, siz de bir Balıkçı olup çıkıverirsiniz.

Cevat Şakir Kabaağaçlı Bodrum'a ilk gelişinde, çoğu Rumlardan kalma yaklaşık sekiz yüz mandalina ağacı olduğunu fark eder. Amma ve lakin, o zamanki halk, turunçgilleri yetiştirmesini pek bilmemektedir. Limon ve portakalın çeşidi yok denecek kadar azdır. Bunu kafaya takan Balıkçı, yurt dışından, on sekiz farklı cins narenciye fidanı getirir. Aralarında Brezilya'ya özgü portakallar da vardır. Hedefi ise C vitamini yüksek greyfurt ulaşmaktır. Düşlerinde, dallarında olgunlaşmış greyfurtların sarktığı ağaçlar gördüğünü söyler. Yani greyfurt cinsi narenciye de ilk kez Balıkçı sayesinde yurda giriş yapmıştır. Bir müddet sonra çevre köylerde bile ne yetiştirileceğinin kaygısına düşer. İlgilileri harekete geçirip, neyin nerede, ne kadar üretilceğinin planlamalarını yapar. Halk, onun teşviği ile bahçelerinde narenciye ağaçlarının sayısını arttırmaya başlar. Velhasıl, Bodrum'da önemli bir gelir kaynağına dönüşür bu narenciye işi. Balıkçı'nın bir "Merhaba"sı yetmiştir Bodrum'a! Sayısız çabalarının sonunda elde ettiği birikimle, turunçgil yetiştirme hakkında üç yüz sayfalık bir kitap da yazar. Ama ne yazık ki bu el yazısı eser, elden ele dolaşarak kaybolur. Bence bu kitap dönüştürülüp Hatay'ın Dörtyol ilçesine gelmiştir. Kimbilir?

Gelelim dil bilmenin ve ziraatın önemine.

Oxford'dan mezun olan ve sayısız dil bilen Kabaağaçlı, yurt dışından İngilizce, Fransızca ve İtalyanca tarım kitapları getirir. Çeviriler yapıp insanlara anlatır. Konuyla ilgili gelen tüm mektuplara da tek tek cevap verir. Antalya, Finike, Adana ve Dört Yol'daki yetiştiricilerden talepler gelir. Üşenmeden onlara da fidanlar gönderir. Ekmek parasından kesip Bodrum'un iklimine uygun tohumlar getirir. Bu tohumlardan üretim yapar, ceplerinde tohumlarla dolaşır. Hatta sırf bu tohumları gittiği her yere bırakmak için pantolonlarına bolca cep diktirdiğini söyler. Tarım işinin o kadar çok üstüne düşer ki, bir süre sonra tamamıyla toprağa hakim, nitelikli bir çiftçi olur.

Şimdi Bodrum'da kimi yerlerde bergamot ağaçlarını da görüyoruz. Gümüşlük ve Kadıkalesi'ndeki narenciye bahçelerinde yetişen bergamot sayesinde üretken kadınlar, Yalıkavak, Ortakent ve Turgutreis pazarlarında mis kokulu reçellerini satıyorlar. Bergamotun 1947-1950 yılları arasındaki Mandalina yetiştirme programları esnasında Oniki adalardan getirildiği düşünülse de Halikarnas Balıkçısı tarafından daha önce getirilmiş olması ihtimali de yüksek. Bodrum'un bu güzel ürünü, birçok kahvaltı masasını süslerken, biraz da pirimize kulak verelim:

"Eskiden evler, savaş ve savunma için, yüksek yamaçlara kondurulurdu. Bunlara ev değil, kule denirdi. Ama deniz özlemiyle maviye imrenişten ötürü yerlerinde duramayarak, çam kokan nalinlarıyla, tıngır mıngır yokuş aşağıya seğirtmişler. İki koyun gıcır gıcır çakılları boyunca dizilmişler. Arkada kalanlar ayak uçlarına kalkarak öndeki kız kardeşlerinin omuzları üzerinden denize bakakalmışlar. Kimi cesur evler denize dalıp kayık olmuşlar ve dalgalar üzerinde oynaya güle, karadaki pısrık kız kardeşleriyle alay etmişler. İşte bundan dolayı kayıklarla evlerin, birde mandalina bahçelerinin sıkı fıkı bir akrabalığı vardır. Denizde gidip gelmekten usanan kayıklar ya ev ya da mandalina bahçesi olurlar. Dağlarında her biri onsekizbin portakal veren ağaçlar yükselir. Dünyanın hiçbir yerinde rastlanmayan buhur ormanları buradadır."

Ne güzel anlatmış Bodrum'u ve onu süsleyen mandalina bahçelerini Balıkçı. Var mı Arşipel'e bakan Dört Yol için de, portakal çiçeklerinin kokusunu anlatacak biri?

Kullanılan kaynaklar:

Ben Halikarnas Balıkçısı, Doğdum Sevdim Öldüm, Prof. Dr. Şadan Gökova, Nisan 2014, Ankara
Mavi Sürgün, Bütün Eserleri, 3, Cevat Şakir Kabaağaçlı, 1990, Bilgi Yayınevi, 7. Basım
Aganta Burina Burinata, Bütün Eserleri, 1, Cevat Şakir Kabaağaçlı, 1986, Bilgi Yayınevi



Portakalı soydum, başucuma koydum...



Ünal kahraman

Bugün Hatay ilimizin narenciye cenneti olan şirin ilçesi Erzindeyim. Geçtiğimiz yıllarda tanıştığım bamyâ üreticisi olan değerli dostum Suat Hedef'i arayarak halini hatırlarını sual ettiğim telefon görüşmesinde kış aylarında neler yaptıklarını, neler ürettiklerini sorduğumda bugünlerde portakal kabuğu soyduklarını söylemesi üzerine ilk fırsatta yanına geleceğimi ve bu konuyu çalışmak istediğimi söyleyerek randevulaştık ve telefonu kapattık.

Yağmurlu ve bir o kadar da soğuk 17 Ocak günü Erzine doğru yola koyuldum.

Suat Beyin yaşadığı İsalı Mahallesi Bent üstü küme evlerine İlica istikametinden gelen ve debisi

oldukça yüksek akan İsalı deresinden araçlarımızla geçerek (maalesef köprü yok) ancak ulaşabildik.

Köy meydanında toplanan gençlerle biraz sohbet ve ardından içilen kahvelerimizden sonra narenciye üretimi ve son dönemde yapılan narenciye kabuklarının kurutulmasıyla ilgili konumuzu tüm detaylarıyla konuşup bolca notlar aldım. Birbirine yaslanmış evlerin avlularında kurulmuş sundurmaların altında sıra sıra dizili iplerde kurumak üzere asılmış narenciye kabukları inanılmaz güzel bir görsel şölen oluşturmuştu.

Narenciye çeşitlerini daha çok taze meyve olarak tükettiğimiz bir gerçek. Fakat bugün gördüklerim rengi ve tadıyla damaklarımızda vazgeçilmez bir



yer edinen portakal ve ona benzeyen turuncu renkli akrabalarının yalnızca sofralık taze meyve olarak kullanılmasının dışında birçok sektörde hammadde olarak kullanıldığı bilgisi beni şaşırttı. Öyle ki; dallarından tazecik toplanmış narenciye çeşitlerinin portakal, turunc ve mandalina gibi türlerinin el işçiliği ve insan gücüyle tek tek kabukları soyularak şeritler halinde önceden hazırlanmış kurutma iplerine asılarak doğal kurutma metoduyla kurutulmasıyla başlayan bir süreç.

Aralık, ocak ve şubat aylarında soğuk havada doğal ortamında yaklaşık 4-5 gün gibi bir sürede kurutulan kabuklar günümüzde gıda, kozmetik ve ilaç sanayi gibi bir çok sektörde hammadde olarak kullanılıyor. Bölge illerden ciddi alıcısı olan kurutulmuş kabuklar, daha çok İskandinav ülkelerine ihraç ediliyor.

Burada özellikle bahsetmeliyim ki, narenciye kabuklarını kurutmadaki asıl amaç, meyve kabuğundaki nem oranını istenilen değerlere düşürerek raf ömrünü uzatmak ve sektörde daha kolay işlenebilmesini sağlamak. Kurutulan kabuklardaki çürüme ve oksitlenme engellendiği

için sağlık açısından daha kıymetli hale geliyor. Narenciye kabuklarının taze meyveye oranla gördüğü yoğun talep, bölge istihdamı ve yöre halkının ilk elden üretime katılarak, kendi hinterlandındaki ürünleri kabuk kurutma, iç meyvenin değerlendirilmesi, reçel ve pastacılık için ham madde üretiminin yanında meyve şurubu, meyve suyu ve ziyadesiyle gıda sektöründeki ihtiyacı karşılamaının yanında nihayetinde ilaç ve kozmetik sektörü için de ham madde oluşturması açısından çok kıymetli.

Günümüzde özel sektör ve devlet yatırımlarının bölgeye çekilmesi, bu bağlamda kurulacak ilk elden yöre insanlarının teşvik edilmesiyle kooperatifleşme teşvik çalışmaları ülke ekonomisi ve şehrimiz açısından çok kıymetli.

Sobalı evlerde yaşayanlar hatırlayacaklardır. Kabukları itinayla koparılmadan soyulan portakal kabuğu kurdelesi, soba borusuna monte edilmiş çamaşır tellerine asılır, sobadan kaynaklı ısı kokusunun giderilmesi için doğal oda parfümü için kullanılırdı. Tatlı bir nostalji olarak hatırladığım bu kurutulmuş kabuklar bugün bir sanayi kolunun ham maddesi konumuna gelmiş durumda.



Sokak Lezzetleri

Sokakta yemek hem ucuz, hem lezzetli...

Mehmet Yaşın

Kent gezilerimde, sabah ve öğle yemeklerini genellikle sokakta yerim. Hem çok lezzetli hem de ucuz olur. Ayrıca kuyruklarda sürpriz dostluklar da kurulur.

En şanslı gezginler bence Türkiye'ye gelenlerdir. Çünkü ülkemiz bir sokak yemeği cennetidir. Turistler üç kuruşa çok lezzetli yemek yeme olanağını bulurlar. Gelin sokak yemeklerimizi sıralayalım: Lahmacun, simit, ekmeğin araları, nohutlu pilav, balık-ekmek, kokoreç, turşu suyu, çeşitli dürümler, börekler, tatlılar, kestane kebabı, haşlanmış veya közlenmiş mısır, sütlü badem, salatalık, taze ceviz, midye dolması... Mutlaka unuttuklarımız olmuştur, siz eklersiniz.

Bu yazımda size gezdiğim yerlerde neler yemişim, ne hissetmişim onlardan bahsedeceğim. Belki bir işinize yarar!

İsterseniz konuya dalmadan önce, sokak yemeklerinin geçmişinden bahsedeyim: İlk sokak yemeğinin antik Yunan kentlerinde satıldığı öne sürülür. Bu yemekler, kızarmış küçük balıklardı. Antik Roma'da ise yoksul semtlerdeki evlerde mutfak olmadığı için, halk sokakta satılan yemeklerle karınlarını doyurmak zorundaydı. Bu yemekler içinde en çok tüketilen, sade suyla yapılmış nohut çorbası ve bir parça ekmeği.

Çin'de de sokak yemeklerinin müşterileri genellikle fakirlerdi. Ama tezgahlarda satılan yemekler o kadar lezzetliydi ki, zenginler hizmetçilerine bu yemekleri aldırıp, gözlerden uzakta yemeyi tercih ederlerdi. Burada, bizim Tantuni aklıma geldi. O da önceleri Mersin sokaklarında, seyyar arabalarda satılan fakir yemeği idi. Varlıklılar bu arabaların yanına asla yaklaşmazlardı. Belediye, seyyar arabaları yasaklayıp, onların dükkanlarda satılmasını şart koşunca Tantuni'nin önü açıldı. Tantuni şimdi, büyük şehirlerde, üç-dört katlı lüks restoranlarda satılıyor.

Konumuza dönersek; Mısır'da çok kişi yanlarında

deriden yapılmış sofranın örtüsü taşırdı. Yemek vakti gelince, örtüler kuytu bir yere serilir, sokak satıcılarından alınan şiş kebab, pilav ve kızarmış hamurdan oluşan yemeklerini yerlerdi. Aztekler'de sokak yemekleri oldukça çeşitliydi. Satıcılar, hindi, tavşan, sincap, kurbağa ve balık etinden yapılmış yemekler, böceklerden yapılmış yahniler satarlardı. Osmanlı devleti ise sokakta yemek satanlar için yasa çıkartan, kurallar koyan, onları organize eden ilk ülke olmuştu.

Gelelim diğer ülkelere:

ABD- En bilinen sokak yemeği Hotdog. Çok sade bir sosisli sandviç. Üstüne biraz hardal, biraz ketçap, biraz kızarmış soğan parçacıkları konunca işlem tamam. Tuzlu Pretzel, hele sabahları sıcaksa dayanılır gibi değil. Çeşitli kentlerdeki yemek arabaları (özellikle New York ve Oregon Portland'da) tam bir ziyafet sunuyor. Hem de 5-10 dolara.

BALKANLAR- Tabii ki köfte ve börek. Bence en lezzetli köfteyi Boşnaklar yapıyor. Üsküp'te, börekli sandviç en sevilen sokak yemeği.

AMSTERDAM- Küçük arabalarda satılan, bol soğanlı salamura ringalı sandviçlere doyum olmuyor. Birkaç tane ile ancak doyuluyor. Peynirli sandviçler de muhteşem. Sandviçin arasına öylesine çok peynir koyuyorlar ki, insan yemekte zorlanıyor.

BERLİN- En sevilen sokak yemeği dönerli sandviç veya dürüm. Onu sosisli sandviçler izliyor. Sosisler o kadar uzun ki ekmeğin arasına sığmıyor. En sevdiğim sosis ise Currywurst. Tabii yanında buz gibi bir birayla.

NAPOLİ- Bir sokak yemeği cenneti. Yağda kızartılan pizza hem lezzetli, hem doyurucu hem de ucuz. Kızartma ağır gelirse normal pizza dilimlerini tercih edebilirsiniz. Benim favorim ise Focaccia Di Recco. Bu bizim peynirli gözlemeyi andırıyor. İtalya'da dondurmasız hayat olur mu?

İnsan onlarca çeşit arasından neyi seçeceğini şaşırıyor.

İSPANYA- Özellikle sabahları sıcak Churros. Bu, bizim tulumba tatlısının uzununu veya yuvarlağı. Bizde de sokaklarda satılan bir tatlı çeşidi (kerhane tatlısı). Üstüne biraz da erimiş çikolata gezdirilirse, tadı daha da doyumsuz oluyor. Ucuz, lezzetli, doyurucu bir kahvaltılık.

PRAG- Smazeny Syr, çok sevdiğim bir sokak yemeği. 1,5 cm kalınlığında ve tost dilimi büyüklüğündeki peynir, un, yumurta ve ekme kırıntısına bulanıp, tavada kızartılıyor. Yanında patates kızartması ile nefis bir öğle yemeği. Sokak satıcılarının sosisli sandviçleri de çok lezzetli ve doyurucu.

BANGKOK- Sokak yemeklerini sevenler için tam bir cennet. Tezgahlarda ne ararsan var. En sevilenler, kızarmış erişte. İplere asılmış, nar gibi kızarmış tavuklar ve ördekler ağız sulandırıyor. Kızarmış deniz mahsulleri, çekirdek gibi yenen haşlanmış minyatür karidesler, ızgara kedi balığı, çeşit çeşit çorba, isteyenlere kızarmış böcekler. Acılı, tatlı onlarca sos. Papaya salatası mutlaka tadılmalı. Yemekleri yapanlar ev kadınları olduğu için her şey çok lezzetli.

MARAKEŞ- El-Fna Meydanı, akşamları gerçeküstü bir görünüme bürünüyor. Meydanın ortasındaki tezgahlarda yemekler lezzetli ve ucuz: Tajin, şiş kebab, patates kızartması, ayıklanmış kelle, haşlanmış salyangoz, meyve suları, onlarca çeşit tatlı. Bunca yemeği hazmetmek için de naneli çay.

BOMBAY- Bu ülkede sanki kimse evinde yemek yemiyor. Her köşebaşında yemek tezgahları var. Çiğ börek benzeri kızartmalar, pide arası kebablar,

yoğurt soslu tavuk kızartması, inek memesi kızartması... Yemekler saymakla bitmez. Benim favorim Bhelpuri. Nohut unu, haşlanmış pirinç, patates, soğanla yapılan çok lezzetli bir yemek. Hindistan'da sokakta yemek yerken biraz dikkatli olmak gerek!

RİO- Lokantalar pahalı olduğu için sokak yemeklerine rağbet fazla. En çok sevilen sokak yemeği, Pao de Queijo denen peynirli sandviç. Plajlar ise haşlanmış ve ızgara karides satıcılarının hakimiyetinde. Sokak kebabçıları da oldukça lezzetli etler sunuyor. Sıcaktan bunalanlar için buz gibi hindistan cevizi suyu hazır. Hem de cevizin içinden.

REYKJAVİK- İzlanda, sokak yemekleri ile arası pek iyi olmayan bir ülke. Ama başkentteki küçük büfenin şöhreti tüm dünyaya yayılmış durumda. Bu büfenin duvarında, "Burada dünyanın en lezzetli sosisli sandviçi satılıyor" yazılı. Kapının önünde her zaman kuyruk var. Beklemeye geliyor. Michelin Guide bu küçük kulübeyi öneri listesine almış. Bill Clinton ve Anthony Bourdain de müşterilerinin arasında. Sosisler, dağlarda özgürce dolaşan kuzuların etinden yapılıyor.

MISIR- Bu ülkenin en sevilen sokak yemeği pek yabancımız değil. Bakla ile yapılan kızartılmış Falafel (Ta'amiya), pide arasında, özellikle kahvaltıda çok rağbet edilen bir sokak yemeği. Yanında acılı turşu ile lezzeti bir kat daha artıyor.

VİETNAM- Panh Mi denen sandviç, bugüne kadar yediğim en lezzetli sandviçlerin başında geliyor. Baget ekmeğin arasında ister salam, ister sosis, ister pate ve bol yeşillik. Sandviç ekmeği başlı başına bir harika. Fransız işgalinden miras kalmış. Panh Mi, bence sokak yemeklerinin en kralı.

Sokaktan gelen yemekler...

Süheyl Budak

Genelde sokak yiyecekleri, sokak mutfağı olarak dünyada bir (mutfak) yemek çeşidi olarak kategorize edilirken bazen Street Food (sokak yiyecekleri) olarak karşımıza çıktığını görebiliriz. Konumuz Antakya olunca bizim bu betimlemeyi çarşı mutfağı olarak betimlememiz daha uygun olacak. Sokak farklı bir alan çarşı farklı bir alan. Sokak satıcıları olabilir ama sokak yiyecekleri bana pek anlamlı gelmedi. Ancak sokakta satılan yiyecekleri kategorize etmek maksadı ile bu ismi vermek bazen doğru olabilir.

Türkiye'de sokak yiyecekleri veya çarşı mutfağının

yiyecekleri konusunda fazla bir çalışma yok. Yapılan çalışmaların (ulaşabildiklerim) hepsinin başlığı sokak yiyecekleri olarak geçmektedir. Ben bu çalışmamla hem bu sokak yiyeceklerini, hem arkasında oluşturulan mutfağı, hem de bu mutfağın hayatını anlatmaya çalışacağım. Gözümüzün önünde olan bu mutfağı ve yiyeceklerin gastronomi ile birleştirebilme önerilerini de sunacağım.

Sokak yiyecekleri nedir? Sokak yiyeceklerini kim satar? Yiyecekler genellikle kültür, tarih, insan ve mekanları daha iyi tanımanın ve anlamının

yollarını sunar. Sokak yiyecekleri, sokak satıcıları tarafından sokaklarda veya halkın ortak kullanımındaki kamu alanlarında satılan ve tüketici tarafından başka bir üretim gerektirmeyen, o an veya kısa bir sürede tüketilen yiyecek ve içeceklerdir(1)

Tanımlamayı yaptığımızı göre Antakya sokak/çarşı yemeklerine geçebiliriz. Daha doğrusu Antakya'nın böyle bir gastronomik zenginliği var mı? Önce dünyanın en eski sokak yiyeceklerine bir bakalım. İlk çağ uygarlıklarında köleleri vardı; onların yedikleri bizim bugünkü ayakta yemek "hızlı yemek, fast food"tan farklı değildi. Sümerler'de yoksulların gündelik yemeği bir tür arpa bulamacı veya ekmek ile soğanlı, yani bugünkü dille soğan-ekmek. Bazen soğan ekmek yerine yoksul Sümerlerin nehir balıklarından yapılmış balık-ekmeği tercih ettiği söylenir. Roma'da yoksul halkın en yaygın yemeklerinden birinin köşebaşında kızartılmış balık ile ekmekten oluştuğunu yemek tarihçilerinden öğreniyoruz(2).

Abbasiler döneminde Harun Reşid'in tebdili kıyafet yaparak Dicle nehri üzerinde balık tutup kızartanların yanında kendi eliyle balıkları pişirip muz yaprağına sarıp servis ettiğini 1001 Gece Masalları'nda görürüz. Aynı zamanda 1001 Gece Masalları'nda çokça sokak satıcıları ve sokaktan alınan yemeklerle karşılaşırız. Şunu rahatlıkla söyleyebiliriz; sokak veya çarşı yemekleri hep var olmuş, genelde müşterileri düşük gelirli insanlara yönelik bir yiyecek üreten bir mutfak olarak akıllara işlenmiş. Ancak bu mutfağı incelediğinizde yaratıcılığı, hızlı hareketli olması, basitliği ve lezzeti ile mutfaklarımızın temel taşlarından ve günümüz lokantacılığın yaratıcısı olarak görebiliriz.

Antakya çarşı yemekleri yönünden inanılmaz zengin bir alan. Ne acıdır ki bu alanda araştırma yapılmamış, hata bu alan görmemezlikten gelinmiştir. Sokak veya çarşı yemeklerinin genelde hijyen olmayan, içinde ne olduğu sorgulanmayan yiyecekler olduğu genel bir kanıdır. Ancak FAO'ya göre dünyada her gün 2.5 milyar insan sokak yiyecekleri satıcılarından faydalanmaktadır. Bizde ne kadar?

Sokak yemeklerin bir başka özelliği



de insanları gittikleri yerlerde keyif yapmaya yönlendirmesidir. İnsanlar, sokak/çarşı yemekleri sayesinde yerel lezzetleri keşfetmekle kalmaz, aynı zamanda o yiyecekleri temsil ettikleri kültürlerin özelliklerini de keşfetmektedirler. Şunu rahatlıkla söyleyebiliriz kültürünüz sokağa taşmışsa, gelen insan sizleri daha iyi tanımlayabiliyor. Bu açıdan sokak/çarşı yiyecekleri ve içeceklerimize önem vermeliyiz.

Sokak çarşı yemekleri ve içecekleri öyle kolayca oluşmaz. Bir zaman ve birikimin sonucu olmalı, arkasında güçlü bir mutfak ve kültürün bulunmalıdır. Bunun yanında bu ürünlerin satışı sağlayan alanların olması gerekir. Bu yiyecekler her dakika elinizin altında olmamalı, satıcılarının belli zaman ve noktalarda bulunmaları bu yiyecekleri daha da cazip kılmaktadır.

Gelelim Antakya'ya ve Antakya'nın sokak lezzetlerine. Eskiden sokak satıcılarını belediye zabıtalı kovalardı. Bir düdüğü, bir koşuşturma! Bazen tablasını katlayıp hızla babamın dükkanına bırakıp köşede zabitanın gitmesini bekleyen sokak satıcılarını hayretle izler, bir anlam veremezdim. Sonradan öğrendim, tablayı kaptırmadıysa sermayeyi kurtarmış oluyordu. O küçük aklımla bu kovalama hareketini hiç tasvip etmemiştim. Sonunda evine ekmek götürceklerdi. Ondan mıdır bilmem, sokak satıcılarını pek severim. Bunun yanında bir dükkanın köşesinde duran Şam tatlıcıları olurdu ama nedense onlara kimse karışmazdı. Sanki o dükkanın bir parçası gibiydi.

Gelelim Antakya sokak/çarşı yemekleri- içeceklerine. Sabahın en erken saatlerinde Antakya sabah simitçilerinin sesleri yankılanır. Sokaklarda caddelerde başlarında gezdirdikleri tablalarda simitlerini satarlar. Belli saatlerden sonra, yaklaşık saat dokuza doğru sabah simitçisi sokaklardan çekilir, fırınlarda simit satılmazdı. Bugünlerde olduğu gibi herkesin birbirine saygısı vardı, üreten ile satan aynı esnaf değildi. Sokak satıcılarında mekan ayrılığı mevcuttu; kimse kimsenin alanına tecavüz etmezdi. Buna zaten esnaf ta izin vermezdi. Her satıcının rotası belli idi. Rotalar karışmaz ve çakışmazdı. Bu rotalar içinde belediye zabıtası fazla yüklendiğinde, esnafın sokak satıcılarını korudukları görülürdü. Bugün bile Ayakkabıcılar Çarşısı'nda, Uzun Çarşı'da bazı köşelerde bekleyen kendine özgü sokak satıcılarını görmeniz mümkün.

Saat 10'dan sonra Şam tatlıcıları boy göstermeye başlar. Belki günümüzde bu saatler biraz daha ileri alınmış olabilir. Şam tatlısı satıcıları da iki türlü; birisi bir köşede durup satış yapan diğeri de bir güzergah takip eden. Allah rahmet eylesin, Şam tatlıcı Kemal ağa, Uzun Çarşı'da Yeni Hamam'a dönülen köşede dururdu; ama her gün değil pazartesi, perşembe, Cumartesi. Herkes bilir,

Kemal ağanın bu günlerde orda olacağını. Bir de belli bir güzergah takip eden Şam tatlıcılarıvar ki, onların da güzergah bitiminde tepsileri biter. Bazen güzergah bitmeden de tepsi bitebilir ama ikinci bir tepsi yapıp devam edilmez.

Zamanımızda unutulmuş ve sokak yemeklerinden çıkan iki yiyecekte bahis edelim. Bunlar nisan ayı ile beraber arzı endam eder. Biri Bezirgan kebabı(3) diğeri yumurta öccesi ile Zengin. Bu ürünü Damar satardı. Bu iki ürün de lezzetli ve doyurucu idi. Her ne kadar Antakya mutfağında öcce cevizli biberle yense de, sokak satıcıları farklı bir yaklaşımda sunmuşlardır. Tırnaklı ekmek ters çevrilip bolca zengin sürülür, içine öcceler konulur, dürüm yapıp verilir. Bazen öcceye parası yetmeye de tırnaklı ekmeğe zengin koyup dürüm halinde de satılırdı. Bu üç yiyeceğin baharla beraber ortaya çıkmasının sebebi yeşilliklerin taze ve ucuz olmalarıydı. Bu tür satıcıların camekanlı arabaları vardı ve bunların satış vakti öğleye kadardı. Öğleden sonra bu satıcıları göremezsiniz. Bunun yanında bir dönem sıcak lahmacun satıcıları türedi (1960-63). Ancak bu ürün uzun ömürlü olmadı ve zamanla çarşıdan ayrılmak zorunda kaldılar.

Öğle zamanında kağıt kebabları, tepsi kebabları ortaya çıkar ve bunlar genellikle esnafın kendi dükkanlarında yenilirdi. Bazen kağıt kebabı dürüm gibi sarılıp, yolda yürürken yenilirdi.

Öğleden sonra çarşının menüsü değişir ve ortaya züngülcüler çıkar. Evde pişirdikleri züngülleri belli bir rotada satarlardı. Hatta Fevzi Çakmak İlkokulu'nun önünden başlayıp Saray Caddesi'nde sonlanan rotadaki züngülcünün züngülünü yemek için yolda bekleyenler olurdu. Züngülcü her gün satacağı kadar züngül yapar, bazen rota tamamlanmadan züngül biterdi. Hiçbir zaman ekleme yapılmaz, eve dönülürdü. Şimdi her dakika züngül var!

Öğleden sonra çıkan bir ürün de Cevizli. Bunu tek bir kişi yapardı; rahmetli Mehmet Ali Gözen. Rotası yoktu durak noktası vardı. Ayakkabıcılar Çarşısı'nın sonunda manifaturacı Nizamettin Tanrıverdi'nin dükkanının önünde durur, büyük bir maharetle tepsisinden aldığı cevizli parçasını bıçağın tersi ile dövüp sunar. Sonrada "Cuma gecesi bayım, bekarlara yaramaz" diyerek işine devam eder. Tepsideki ürün bitince evin yolu tutulur. Maalesef günümüzde bu ürünün satıcısı kalmadı. Aynı saatlerde sakızlı satıcıları ortaya çıkar. Bunlar belli bir rota takip ederler, uzayan şekeri bir tahta parçasına çeke, çeke sarıp çocuklara verirlerdi.

İkinci vakti gelince ikinci simidi satıcıların naraları çarşığı kaplar. Simidin sıcaklığını ve tazeliğini anlatmak için biraz da mizah katıp bağıarak "elliymesin" deyince, esnaf ta satıcıya argo

kelimelerle cevap vererek simit satılırdı. Bazen çarşıda satılan can erik nağmeli ve vurgulu bir şekilde manilerle satmaya çalışır; “erik / canım erik / ellenmeyik / satamasak / biz yerik.”

Sokak/çarşı yiyecekleri ve içecekleri konusunda söylenen mani sözler maalesef toplanmamış. Birkaç çarşı tasvirleri olan şiirler elimizde mevcut. Bunun dışında bir çalışmaya da raslamadım. İnşallah bu konunun uzmanları bir el atarda, bu farklı günlük yaşam kültürünü geleceğe taşıma imkanı buluruz.

Uzun Çarşı'nın başında (Kurtuluş Caddesi'nden inerken) topçu Şakir vardı. Bu zat ramazanda top patlattığı için bu adla anılırdı. Kışın kabak tatlısı yapar satardı ki kabak tatlıları kehribar sarısı renginde olurdu. Yazın ne sattığını hatırlamıyorum. Yine o günlerin klasik bir yiyeceği unutuldu. Kadayıfçıdan alınan taş kadayıfa tahin helvası koyup yolda yenilirdi. Bu bazen bir öğle yemeği, bazen kahvaltı, bazen de tatlı niyetine yenilirdi.

Çarşıda belli rotaları izleyen, ilkokulların önünde durup sonra da sokakta dolaşan askılı deri kayışlarıyla tutturulan camlı camekanın içinde hünkar külahı pastası ile dolu yürürken boynuna asılı durduğunda açılıp kapanan iki ayaklı bir

tablaya dönüşen aparatını açıp üzerine camlı camekanı koyup pastasını satan pastacı vardı.

Yine camlı camekanda satılan bir pastanın sesleri çınlardı Sukker-i Halip Gureybi (şekerli-sütlü pasta). Bu pastanın özelliği, pandispanya pastasından daha yoğun, yuvarlak, üstü şekerle dantel işlemeli bir pastaydı (günümüzde üretilmiyor). Ancak son üreticiyi buldum, yakında belgeselini çekeceğim. Her iki pastacının durak ve rotaları farklı idi. Hiçbir zaman kesişmezdi. Bu ürünlerin tabanları Ulu Cami'nin arkasındaki Bedesten fırınında pişirilip şekerle süslenirken sonra cemakanlı kutuya yerleştirilip satışa hazır hale getirilirdi. Buradan şunu anlamamız gerekir, o zamanlarda fırınlarının bazılarını pasta pişirme yeri olarak görebiliriz. Zaten Şam tatlısı da taş fırınlarda pişirilirdi.

Baharla birlikte çarşıda ve okul önlerinde Gazil Benat (pamuk şekeri, tam çevirisi kızların iplikleri) satıcıları, kışın sabahleyin erken başlayan ve bahara kadar süren salep satıcısı, Köprü'de duran Cafer ağa (toz).

Biraz da babamın mesleğinden bahis edeceğim; rahmetli babam, nedenini hiçbir zaman öğrenemediğim aliminyum alaşimli kapların içine



renkli akide şekeri dökmek sureti ile elde edilen horoz, tavşan şekerleri imal eder, Uzun Çarşı'daki esnafa satardı. Çok kısa bir süre zarfında bu kalıpları birilerine ya hediye etti ya da devir etti. Çünkü Uzun Çarşı'dan geçerken horoz şekerleri görünce bizim kalıplar aklıma gelirdi. Yine rahmetli babamın bulup kısa süreliğine yapmış olduğu kağıt şeker. Bu şeker renkli akide şekerinden imal edilirdi. Bu günkü pişirme kağıdından (o zamanlar yağlı kağıt olarak bilinirdi) 10x10 cm büyüklüğünde kağıtları kesip konik şekilde kıvrılıp, hazırlanan renkli akide şekerlerinden sarı, kırmızı, yeşil olmak üzere üç renkle doldurulup ağızları kapatılıp satılırdı. Bunu da kısa bir süre yaptıktan sonra bıraktı ama Uzun Çarşı'daki şekerçiler ve bakkallar uzun süre sattılar. Biz daha büyük imalathanemizde farklı şekerlemeler üretmeye devam ettik. Bu şekerlemeye çocuklar bayılırdı. Akide şekeri emilerek tüketilirdi, ara verdiğinizde kağıdı kapatıp cebinizde koyabilirdiniz.

İlkbaharda sarı bülbül genellikle öğleden sonra ortaya çıkan bir üründü. Sarı bülbül haşlanmış nohuttan başkası değildi. Külâh şeklinde sarılmış samanlı kağıtların içine doldurulup üzerine kimyon ve tuz serpilerek servis edilen bir çerezlik olarak satılırdı.

Çarşı/sokak yiyeceklerinden olan halen vazgeçilmeyen ve sadece sonbahar ile ilkbahar arasında satılan, kahvaltıda tüketilen bakla ezmesi. Bugün maalesef her dakika satılan bir ürün haline geldi. Bunun yanında yine bir sokak yiyeceği olan humus öğle yemeği olarak devreye girerdi (bu konuda geniş bilgi yayınlanmamış; Anadolu'da kahvaltılı şölenleri, S. Budak).

İçeceklerle gelince; genelde içecekler yaz ayları ile ortaya çıkar. Önceleri meyan kökü şerbeti daha sonraları muz şerbeti, dut şerbeti ortaya çıkardı. Muz ve dut şerbeti uzun soluklu olamadı. Bu hem fiyat hem de kültür olarak kabul görmedi. Çünkü dut şerbeti zaten evlerde verilen bir içecek türüydü. Meyan kökü şerbeti satanlar o kadar çoktu ki, buna rağmen satıcıların güzergahları birbiri ile çakışmazdı. Antakya esnafı en iyi şerbeti ve şerbetçiyi bilir ve herkesin bir şerbetçisi bulunurdu. Esnaf içtiği şerbetin ücretini genel olarak hafta sonunda öder, ertesi hafta yeniden başlanılırdı. Ödeme şekli de, her içilen şerbet için dükkanın bir köşesine tebeşirle bir çentik atılır, cumartesi günü bu çentikler toplanıp ücret alınırdı. Hep düşünmüşümdür, tebeşirle atılan çentikler istenirse bu çentiklerden biri veya bir kaç silinebilir ama hiç kimse buna yeltenmezdi. Şu güven ortamına bir bakar mısınız?

Yaz dedik te, dondurmalar bahis etmemek olmaz. Sahlepli dondurma ikindiye yakın ortaya çıkardı. Zahmetli bir işti dondurma yapmak. İç içe geçmiş, arasında buz ve tuz olan iki kabın

iç kısmındaki kabı hızla çevirip sütü dondurmak için verilen emektir. Çok lezzetli dondurmalar üretilirdi. Dondurmacının iki türlü külâhı vardı bir de dondurma fincanı. Dondurma arabada satılırdı. Külâhlardan biri bugünkü gibi olanın yanında düz gofretler olurdu. Bu düz gofret dikdörtgen şeklindeki kayar bir mekanizmanın içine önce gofret sonra dondurma üstüne tekrar gofret konulup mekanizma yukarı bastırılarak gofretli dondurma çıkartılıp servis edilirdi. Bu tip dondurmanın fiyatı da bir külâhli dondurmanın iki katıydı. Yine bu zaman diliminde limonlu dondurma satılırdı ama nedense limonlu dondurma külâhta değil bardakta satılırdı. Bunun yanında çok az olsa da Haytalı satıcıları olurdu. Bu satıcılar daha çok perşembe günlerinde veya pazar yerlerinde görülürdü. Haytalı'nın üstüne rendelenmiş buz ve gül kokulu kırmızı su ilave edilirdi.

Önemli bir sokak tatlısı sadece Ramazan'da çıkartılan Ramazan helvasıdır. Tepsilere dizilip öğleden sonra sokakta satılırdı. O zamanlar Ramazan helvasını üretenler bir veya iki kişiydi. Üreticiler hiçbir zaman dükkanda bu ürünü satmazlardı.

Ayranı unuttuk. Zamanımızda ayran satıcıları kalmadı. Nedenini bilmiyorum; acaba çok mu hijenik olduk? Genelde nisan ayında başlar ayrıncılar. Sabahleyin Antakya simidi ile servis edilir, öğleye doğru simit ortadan kalkar ancak ayran kalır. İki tür ayrıncı vardı. Sabit noktada duran bir de arabasıyla belli güzergahı dolaşan. Bugünkü Köprü başında Vakıf hanın olduğu alanda Ulu Cami'ye bakan tarafta duran bir ayrıncı bulunurdu. Ayrancının iki adet emaye kovası vardı. Bu kovaların birisinde sadece yoğurt ikincisinde buz ve yoğurt bulunur ve bu kovaların içinde de çirpma telleri durur satış yapıldıktan sonra yoğurt çirpilmeye devam edilirdi. Ayran servisi de kendilerine özgü bir şekilde sunulurdu. Şöyle ki; bir bakır kapla kovadan ayrıncı alır cam bardağa yüksekte dökererek ayrıncı köpüklendirirdi. Öyle bir köpük oluşturur ki, köpük bardağın üzerine çıkardı. Ayrancılar genellikle saat on gibi işe başlar ve ikindide işleri biterdi. Mevsim olarak ta eylülün sonu, ayrıncıların sokaktan çekildiği aydır. Yine kış mevsiminde şerbetçi Sıtkı meyan şerbeti yerine küspe satardı. Küspe, tahinin sıcak su ile hızlı bir şekilde çirpilmek suretiyle katılaştırılması sağlanan bir üründü.

Gelelim günümüz sokak yiyecek ve içeceklerine.

Günümüzde bazı ürünler ve satıcıları da artık yok. Ancak bunların yerini alan ürünler yaratılmış. Sokak yemekleri ve içecekleri zamana göre uymaya çalışmış, ağız tadı değişimiyle kendisi de değişime uğramış. Artık zabita sokak satıcılarını kovalamıyor, hatta sohbet ettiği oluyor.

Günümüzde belli saatler içinde ve güzergah takip ortadan kalkmış durumda. İkinci simidini sabah ta alabiliyorsunuz. Simitlerin yerini poğaçaların aldığını veya sabah simidinin yanında satıldığını görüyoruz. Simitçiler de ürün çeşitliğine gitmişler; susamlı İstanbul veya Ankara simidini tablalarında görebilirsiniz. Tek ürün yerine simitçiler ambalajlı ayran da satmaya başladılar. Yine sokak satıcılarda biberli ekmek, külçe, yağlı ekmek satılmaya başladı. Önceleri fırınlarda sabahleyin satılan bu ürünler bugün sokağa taşmış durumda.

Eskiden sokak satıcıları belli saatlerden sonra ortalıkta görünürken bugün sokak satıcıları arasına akşam saat yedi itibarıyla ortaya çıkıp gecenin geç saatlerine kadar belli bir noktada durup satış

yapan satıcılar katıldı. Bunlar Antakya sucuğu satıcıları, ciğerciler, kokoreççiler, kebaççılar, dürümcüler, yarfıstığı krokanları satıcıları...

Ülkemizin güzel şehirlerinin tümünde sokak yiyecekleri ve içecekleri mevcut ancak bu kadar farklı ürünlere sahip bir başka şehir bulamazsınız. Gelin bu konuyu biraz daha üzerinde araştırmalar yapmak suretiyle konuya ve yemeklerimize sahip çıkalım.

Kaynakça:

(1) Civanoglu İ.M. *Gastronomi Turizmi*, 2017

(2) Tuğrul Şavkay, 8 Temmuz 2001, *Hürriyet Gazetesi*

(3) *Bezirgan Kebabı*, Antakya Mutfağı S. Budak, 2007

Sokak lezzetleri...

Ünal Kahraman

Sokak lezzetlerinin müdavimi olanlar bilirler. Her ürünün ve her satıcının kendine özgü bir sloganı vardır. Simitçisinden, ciğercisine, kokoreççisinden erikçisine kadar. Hal böyle olunca sokaklarda arz-endam eden lezzetle de doğal olarak bizi kendine çekiyor ve tabiri caizse gönül bağıyla bizleri kendisine bağlıyor.

Peki, tok insanı bile acıktıran bu lezzetlerin sırrı nedir? Etrafa yayılan kokular, tıktırlar, cızırtılar, tezgahlara ve seyyar arabalara dizilmiş birbirinden renkli yiyecekler, içecekler, pişmekte ve kızarmakta olan nefis taamlar, satıcısının hayal gücünü ortaya koyan tezgah ve vitrin düzenleri ve bir sürü şey iştahımızı kabartmaya ve bizi nefsimize yenik düşürmeye yetiyor.

Sokak lezzetlerini zevki sefa için, keyif için olanlar ve karın doyurmak için olanlar diye iki kategoride inceleyebiliriz.

Bir bardak şerbet, belki külahta dondurma yürek serinleten keyif vericilerden olsa da, soğuk kış günlerinde bir bardak sahlepe içimizi ısıtmaya yetiyor. Açlık kan şekerimiz düştüğünde özellikle köşebaşlarının müdavimi olan müşebbek (halkalı tatlı) tatlıcıları ilk lokmada imdada yetişse de, nihayetinde acıkan midemizi teselli etmek, ucundan kenarından da olsa bir şeyler atıştırmak pek tabii ki ayak üstü yiyecek satıcılarında, seyyar arabacılarında ve sokak satıcılarında mümkün.

Sokak lezzetleri lebi deya bir konu ve neyi yazsanız bir diğeri de eksik kalıyor.

Gelelim sokak satıcılarının geliştirip söyledikleri sloganlarına. Çoğu zaman okul önlerinde, stadyum etrafında, çarşı köşelerinde ve bazen da semt pazarlarında karşılaştığımız bu esnaf grubu bakalım ürünlerini satarken neler söylüyorlar.

Bu arada her meslek erbabının bir raconu olduğunu da unutmamak gerek. Erikçisinden, şerbetçisine, simitçisinden kavurmacısına kadar neredeyse her satıcının hayal ikliminden nameler dökülür çarşı ve pazar meydanlarına...

"A-b-c-ç-d-e-f-g-Yumuşaaaaak gevreeeeek simiiiiit" bizi ilkökul yıllarına götürüp ince bir naiflikle alfabeyi bir daha okutuyor.

Köşebaşındaki erikçi yazın ilk meyvelerinden olan insanın ağızını sulandıran can eriklerini koyduğu





sepetinin önünde gülümseten sloganıyla meraklı bakışların kendisine yönelmesini sağlıyor: “Eriiiiik, erik canım. Canım erik. Can erik. Köyden geliiiiik. Ellenmeyiiiiik. Satılmazsa biz yerik.”

Ötelerden seyyar arabasında ciğer kavurması satan kavurmacı “Kavurma ayraaaaaan, gersi yalaaaaan.” diye bağırarak sizi kendisine çağırır.

Peki ya şerbetçiye ne demeli? Sirtına yüklediği şerbet tulumbası ile ve elindeki tasları birbirine vurarak çıkardığı dikkat çeken metal sesinine eşlik ettiği ve söylediği “Şakır şakır buzlu şerbeeeeet. Yangın yüreklere devaaaaa, Doktor reçetesi buuuuu. Buz gibi şerbeeeeet...”

Ağustos ayının yangın sığınının tezgahının başında dondurmasını bir külah daha satmanın telaşındaki dondurmacıya kulak verdiğimizde en melodik sloganı ardı ardına sıraladığını duyarız: “Ebelere, dedelere, ninelere, evde kalmışlara, gelin olmuşlara, doğum yapmışlara, imama, papaza, amcalara, beylere, hanım ablalara, çocuklara kaymaaaaaak, limooooon dondurmaaaaa.”

Antakyanın Saray Caddesi’nde genellikle akşamları ortaya çıkan, başında külahı, elinde pamuk şekerlerinin dizili olduğu sopasıyla pembe şekerlerini satan yaşlı şekerci amcanın bir çırpıda söylediği tekerlemeyi anlamak için ona iyice yaklaşmanız ve kulak kabartmanız gerek. Ve mutlaka bir tane de pamuklu şeker almalısınız: “Gel bak bal şeker, yemeyenin canı çeker, aşkım acı çeker, yerli pamuk şeker, yeni çıktı bu şeker, yiyen pişman yemeyen pişman, almayanın canı çeker, pembeli şeker, pamuk şeker...”

Camekanlı el arabasında şarkı söyler gibi

kahke satan amcanın sözleri ise kahkesi kadar sıcaktır: “Şen Anteke yolundan, yeni çıktı fırından, Acembaba unundan, yağlı da var, şekerli de var. Halis kahkeeee.”

Başında kırmızı fesi, sırtında limonata yüklü tulumbası ve elinde tuttuğu kocaman bir demet nanesiyle limonata satan yaşlı amcağı, özellikle pilajlarda ve deniz kenarlarında seyyar arabasında bici bici ve limon dondurma satan seyyar esnafı, yine özel tasarlanmış olduğu her halinden belli olan seyyar arabasında şalgam satan ki şalgam suyunu tasta bardağa savurarak döker, üzerine tanesini yani kırıkhanın meşhur kitar kara havuç dilimlerini de koyarak “Tanesiz şalgam salçasız yemeğe benzer” diyen şalgamcıyı, yaz aylarını özlemle anımsamamıza sebep olan mısırıcıyı unutmamak gerek. Çünkü o değişmeyen çocukluk lezzetlerindedir. Közde pişmişine dökülen tuzlu su ile yine kendinden soyulmuş kabuğu da ambalaj gibi kullanılır ki, asıl keyif de buradadır. “Gaynamış mısır, mısır gaynamış, sekiz sıra mısır. Süt mısır. Közde mısııııı...”

Bu liste böylece uzayıp gider. Biliyorum sizler de bu yazıyı okuduğunuzda daha bir sürü sokak satıcısı ve onların sloganları gelecek aklınıza. Doksanlı yılları yaşamış dostlarım sokak lezzetleri hakkında daha fazla anı biriktirmiştir mutlaka. Günümüzde ne acıdır ki elma şekercilerini, sıcacık şeker kaplı badem satıcılarını, akşam simitçilerini ve bozacıları artık göremiyoruz. Elimizde bunlardan ne yazık ki bir elin parmakları kadar kaldı. Sokak satıcılarından bir şeyler almasak da bir selamı hak ediyorlar.

Kalın sağlıcakla.

Arsuz kültüründe eskilerin nezaketini ve mutfak lezzetlerini hatırlatan bir tat

Fullah

Nesrin Topaloğlu

Arsuz mutfağımız, sahip olduğu tatlarla beş duyuya hitap eder. Yaşadığımız bu toprakların çiçeğinden tutun da her türlü meyve ve sebze mutfağımızda koca bir yaşama sanatını dile getirir ve biz Arsuzlu'ların yaşam felsefesini ortaya koyar.

Nenelerimizin yüzlerce yıl bu mükemmelliği elde etmeleri için doğanın bahşettiği bitkilerden başka bir şeye ihtiyaçları yoktu, övgüye değer lezzetler, aromalar ve güzel kokular elde etmeleri için doğa onlar için yeterliydi.

Bugünkü mutfak zenginliğimizi doğadaki her bitkiyi tanıyan büyüklerimize borçluyuz. Bir zamanlar o bitkilerle inanılmaz lezzetler yaratan nenelerimizin tatlarını gelecek nesillere aktarabilmek, kaybetmemek ve o muhteşem rayihayı damaklarımızda yeniden hissetmek için fullah şerbetini aslına uygun olarak yazılı kayıt altına aldım.

Fullah, halk arasında "fill" Arap yasemini" KAWKAB EL ŞARK (Doğu'nun yıldızı) ismiyle dünyada ise Arabian Jasmine (Jasminum sambac) Arap yasemini adıyla biliniyor. Dünya bu çiçeği Araplardan tanıdığı için en yaygın adı Arap yasemini olarak kalmış ve halk arasında yenilebilir yasemin türleri arasında tek tür olarak biliniyor.

Fullah, hoş kokulu, naif, katmerli bir çiçek olup genellikle sabahları güzel kokularını etrafa saçar. Zira naiflik bu çiçeğin "fitrat"ında var. Saflığı ve adanmışlığı temsil ettiğinden koklanması yasaklı tek çiçektir. Koklandığında ise anında solarak kararır.

Sadeliğin, kutsallığın, adanmışlığın, alçak gönüllülüğün ve saflığın sembolü olarak kabul edilen fullah, aynı zamanda kültürümüzde bir selamlama ifadesidir. Gündelik iletişimde başlangıç ve ön söz kabul edilebilecek bir ritüeldir.

Bu çiçeğin muhibbi olan nene ve dedelerimiz sabahın erken vakitlerinde uyandıklarında birbirlerine

"Sabah al fill" "sabah al yasmeen" derler. Anlamı; "Sabah sabah yasemin kokuları sarsın etrafını" "güzel fill kokuları karşılansın seni..." "Günaydın", "İyi sabahlar", "Hayırlı sabahlar", "Sabah-ı şerifleriniz hayır olsun".



KÜLTÜREL MİRASIMIZ FULLAH ŞERBETİ

Çiçekler, şerbet yapımında ana malzeme olarak kullanıldığı gibi şerbete hoş bir aroma kattığından ve özsuğu yenilebilir bir esans olduğundan aroma verici bir koku ve tat olarak da kullanılmıştır.

Şerbetler, eski zamanlarda şeker kamışının saplarından, boğumları arasından elde edilen şekerli sıvı ile hazırlanırdı. Kamışın şekerli suyu akide yapıldıktan sonra yani konsantre edildikten sonra birş denilen küçük testilere doldurulur ve hava almaması için şişelerin ağzı un hamuru ile kapatılarak başka mevsimlere saklanırdı.

Koyu kıvamlı bu şuruplara daha sonra içileceği zaman içerisine soğuk su ve çiçek özsuğu eklenip karıştırılarak "şerbet" olarak tüketilmekteydi. "Şerbet", kelime olarak şurup ve şarap ile birlikte Arapçada "içmek" anlamına gelir ve "şurb", "şırb" "şarba" "manu-şrab" kökünden türemiştir.

Nenelerimiz fill, balasan, gül, portakal, turunç vb. çiçeklerden damıtma yöntemiyle elde ettikleri özsuğu yıllarca şifa veren bir ilaç ve gıda olarak görmüş ve bu çiçeklerin özsuğunu cilt ve göz iltihaplanmalarında, mide yanmalarında ve mikroplardan korumak için yeni doğmuş bebeklerin cildine sürerek tedavi edici bir ilaç olarak kullanmışlar.

Mutfak kültürümüzün ayrıcalıklı içecekleri arasında yer alan bu şerbetler, daha çok bir tedavi aracı olarak eskilerin hayatına bu şekilde girmiştir.

Yöremiz insanı hazır meyve suları ve asitli içeceklerle tanışana dek şerbet; yöremizde nişan, düğün, söz gibi özel günlerde ikram olarak sunulurdu. Eskiden aniden gelen misafirlere hazırlıklı olmak amacıyla evlerde şuruplar yapılmış ve misafir geldiğinde hemen sulandırılarak ikram edilmiştir.