





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@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.

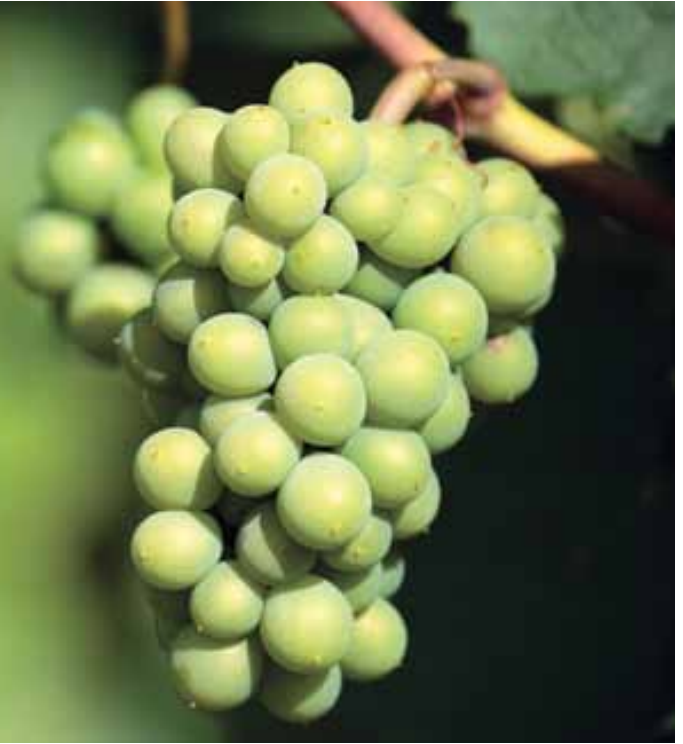
Bülten adı, Antakya Gastronomi Derneği ve yazar adı birlikte kaynak gösterilerek kısa alıntılar yapılabilir.

Bültenimizde yayımlanan makalelere ait yazı, görsel ve fotoğrafların sorumluluğu yazarına aittir.



Yazın habercisi koruk

Esra Dinçer
Uzman Diyetisyen



Orta Çağ Avrupa ve Arap mutfağından günümüze uyarlanmış tariflerde de geçen bir öge; koruk

Orta çağ Avrupa mutfağında ekşi tat şimdi olduğundan daha çok takdir edilir, lezzetleri derinleştirmek için, her türlü sos, çeşni, güveç ve ete yumuşak bir ekşilik katmak için kullanılırdı. Olgunlaşmamış üzüm suyundan elde edilen koruk (verjuise), özellikle de Fransız kilerin elemanıydı. Mutfaktaki değişimi sağlayan ise limon oldu. Avrupa'ya geri dönen Haçlılar tarafından yanlarında getirdikleri, presleme ve şişeleme gibi işlemleri gerektirmeyen "limon" un kesilmesi yetiyordu. Yıllar geçtikçe, koruk ve koruk suyunun popüleritesi azalmaya başladı, 19. yüzyıla kadar kiler raflarında pek de yer almadı.(1)

Orta Çağ Arap mutfağı en parlak dönemini Abbasi Mutfağı döneminde yaşamıştır, Abbasi mutfağının da büyük zenginliklerinden biri de; koruk ve koruk suyudur. Daha çok son dokunuş amacı ile veya eti yumuşatma, lezzetlendirme, ekşi lezzet vermek için kullanılmış. Abbasi saray mutfağında kullanılan yemek pişirme teknikleri karmaşık ve incelikliydi. Özellikle baharat, şeker, pirinç, turunç, gül suyu gibi pahalı ve nadide malzemeler kullanılırdı. Aynı zamanda nispeten daha kolay ulaşılan; kokulu otlar, koruk suyu da tercih edilirdi. Güveç gibi toprak kaplarda baharat, kokulu otlar, koruk, şeker ve gül suyu ile uzun süre pişen et, tavuk yahnileri hazırlanırdı.(2)

Osmanlı Mutfağı, özellikle, Fatih dönemine ait kayıtlardan çorbaya maydanoz, hıyar, kabak, gure (koruk) ve erik katıldığını öğreniyoruz. Karışımında erik ve gure (koruk) olanlar ekşili

çorba olarak tanımlanırdı. 16. yüzyıla ait bir yemek listesinde çorba yapımında kestane, kendene (boz ot), havuç, maydanoz, koruk, oğul otu, zirişk (anberbaris, kadın tuzluğu), limon, nar ekşisi, sumak, nane, yumurta, rişte (erişte), badem ve şalgamın da kullanıldığı ve neredeyse her birinden ayrı ayrı da çorbalar yapıldığı görülüyor.(3)

Osmanlı mutfağında koruk, turunç, limon ve narenciye suyu, ekşi nar suyu, sumak, ekşi erik çorbalarına ekşi tat vermek için kullanılırdı. Ekşi erikli çorba, koruklu kabak çorbası, nar ekşili tavuk çorbası, ekşili badem çorbası, koruk çorbası, sumak çorbası ekşili klasik dönem çorbalarına örneklerdir. Ancak 19. yüzyıla gelindiğinde Osmanlı mutfağında çorba yapımında ekşi tat veren turunç, narenc, nar, koruk suyunun tariflerde yer almadığı göze çarpmaktadır.

Osmanlı mutfağında sebzeler borani, kalye, musakka, bastı, silkme veya türlü adları altında temel olarak soğan, tereyağı ve et ilavesiyle tencerede kısık ateşte pişirilirdi. Sebzeler klasik dönemde tereyağında, geç dönemde ise zeytinyağında kızartılarak da hazırlanıyordu. Kızartılmış sebze yemekleri tava, kızartma ve mücver adlarıyla anılırdı. Sadeyağla kıyma/parça etle veya baharatlı pirinçle hazırlanan dolmalar diğer sebze yemek çeşitleriydi. Günümüzde sebze yemekleri hazırlanırken çok kullanılan domates ve domates salçası Osmanlı mutfağında bilinmediği için kullanılmıyordu. Koruk, koruk ekşisi, nar ekşisi, erik ekşisi gibi ekşiler tencerede pişirilen sebze yemekleriyle kullanılırdı.

Şerbetler; Hanımlara pratik yemek tariflerinin önerildiği 1907 tarihli Fahriye imzalı kitapta, çeşitli meyve ve çiçeklerden yapılan 24 şerbet tarifi verilmiştir. Bunlar menekşe, limonlu menekşe, portakal, turunç, vişne, çilek, Frenk üzümü, ekşi nar, demirhindi, sübye, badem sübye, keçiboynuzu, kuru üzüm, kızılıcak, ağaç çileği, gül, amberbaris, iğde çiçeği, yasemin, zambak, fulya, fil, amber çiçeği şerbetleri ve limonatadır. Mahmud Nedim ise 1900'de yayımlanan eserinde bunlara ek olarak şeftali, kayısı, erik, kavun çekirdeği ve koruk şerbetlerinden bahsetmiştir. Şerbet yapımında kullanılan malzeme, ailelerin varlık derecesine göre değişmekteydi. Dar gelirli sadece bal veya şeker yardımıyla basit şerbet yaparken; zenginler ve devlet büyüklerinin konaklarında limon, portakal, ağaç kavunu, menekşe, gül, karabaş, dut, nergis, safran ve ıhlamurdan hazırlanan şerbetler mutfak raflarını doldurmaktaydı.

1898 yılında bir şekerlemecinin gazeteye vermiş olduğu ilanda satışını yaptığını duyurduğu vişne, ananas, mandalina, menekşe, badem, gül, fulya, kızılıcak, ahududu, çilek, portakal, turunç, koruk, taze kayısı, böğürtlen, demirhindi şurupları, dönemin gözde şurupları olarak düşünülebilir.

Osmanlı'da özel günler; Kesilen kurban etinden yapılan yemekler bayram boyunca misafirlere ikram edilir genellikle yemek olarak yaprak sarması, sura, kavurma, işkembe çorbası, bohça böreği, büryan, darbana, ciğer, ayran, şerbetli tatlı gibi yiyecekler ikram edilir. Tok olan misafirlere ise kahve, çay veya koruk suyu ikram olarak sunulurdu.(2)

Günümüzde Yerel Mutfaklar ve Koruk;

Marmara Bölgesinde; Çanakkale, Balıkesir, Tekirdağ yörelerinde koruk suyu talep gören bir içecek türüdür. Koruk suyu özellikle kahvehanelerde ve kırsal yörelerde sevilen bir içecektir.

Güneydoğu Anadolu'da; tatlandırıcı olarak kullanılan ekşiler pişirilen yemeğe göre değişmektedir. Nar ekşisi, sumak ekşisi, koruk ekşisi özellikle sarma ve dolmalarda, salatalarda ve ekşili yemeklerin yapımında kullanılmaktadır. Gaziantep'de Goruk (koruk) terlemesi sıkça yapılan bir mezedir. Şanlıurfa ve çevresinde koruk cacığı (koruk salatası), koruklu su kabağı yemeği de yapılmaktadır.

Ege Bölgesi'nde; Koruk şerbeti Ege Bölgesi'nin geleneksel içecekleri arasında yer almaktadır. Ayrıca yemeklere ekşi bir tat vermek için de koruk, koruk suyu kullanılmaktadır. Koruk suyu

şişelendikten sonra koruyucu tabaka oluşturmak için mutlaka zeytinyağı eklendiği görülüyor. Koruk turşusu sıklıkla yapılır.

Akdeniz Bölgesi'nde; Isparta ve Burdur / Ağlasun'da yemeklerin yanında koruk suyu içilir. Koruk (goruk) suyu, Isparta'da "hardaliye" olarak da bilinir. Koruk taneleri ezilerek suyu çıkarılır, içine biraz su, ince doğranmış soğan ve tuz ilave edilerek pilav, makarna vb. yemeklerin yanında tüketilir. Ağlasun'da ise "koruk" denilmekte, koruk suyuna çok az su, ezilmiş sarımsak, ince doğranmış salatalık ve tuz eklenerek özellikle pilavın yanında içilmektedir. (4)

Antakya'da koruk ayrı bir yere sahiptir, mevsiminde; sarma ve dolmalara koruk herhangi bir işleme tabi tutulmadan, tencerenin en üstüne veya sarmaların arasına koyulup pişirilerek nefis bir ekşi lezzet sağlanır. Koruk suyu ise; çorbalarda, salatalarda, zeytinyağlı dolma ve sarmalarda, ekşilemelerde kullanılabilir.

Antakya'da ve İzmir çevresinde, kuruğun en çok kullanıldığı yemek ise; koruklu bamya'dır. Bunun en önemli sebebi; her ikisinin de aynı zamanda yetişiyor olması olabilir, özellikle enzimatik faktörler de düşünüldüğünde, asitlik oranı yüksek olan kuruğun bamyanın salyalanmasını engelleyerek çok daha lezzetli ve güzel görüntülü olmasını sağlıyor.

Koruk Suyu; Toplanan koruk salkımı tanelenir, iyice yıkanır, eskiden havanda, şimdilerde ise mutfak robotu, katı meyve sıkacağı ile ezilip, tülbentle süzdürülüp, çabuk bozulmasını önlemek için az tuz ilavesi yaparak cam şişe ile soğuk ortamda kısa süreli (1 ay) veya buzdolabı poşetinde buzlukta daha uzun süreli(6 ay) saklanabilmektedir.

Koruk şerbeti;

Zahmetli ve daha az tercih edilen ilk yöntem; Koruk taneleri saplarından ayıklanıp, bol suda yıkanır. Derince bir tencereye alınan koruklar hafif çatlatılıp üzerini bir-iki parmak geçecek kadar su ilavesiyle en az yarım saat kaynatılır. Yumuşayan koruklar kaynatılan suyuyla birlikte bez torba, tülbent, tel süzgeç, kevgir gibi bir malzeme ile sıkılır. Önemli olan posasından ayrılmış koruk şirasını almaktır. Koruk suyu tekrar kaynamak üzere derince bir tencereye alınır. Damak tadı gözetilerek şeker ilave edilir. Bu oran eksik ya da fazla olacak şekilde kişiye bırakılabilir. Kaynadıkça oluşan köpükler sürekli uzaklaştırılır. Bu kaynama işlemi kullanılan malzemenin miktarına göre 3-4 saati bulabilir. Köpükler azalıp, şıranın rengi daha koyu renk alacak, daha duru bir görüntü oluşacaktır. Ilık olarak içilebileceği gibi şişelenip

daha sonra inceltilerek soğuk bir içecek olarak tüketilebilir. Bunun için bir bardağın yarısına koruk şerbeti konur, üzerine soğuk su veya olgunlaşmış üzümlerden elde edilen üzüm suyu ile buz ilave edilir. Arzuya göre biraz daha şeker ilavesi yapılabilir.

Kolay ve daha sık kullanılan bir başka şerbet yapım şekli ise, koruklar ayıklanır, su ve ısı ile maruz kalmadan havan veya katı meyve sıkacağı ile ezilir, tülbent ile süzülür, süzülen koruk suyu 5-10 dakika dinlendirilir, altta kalan tortulu koruk suyu yemekler için ayrılırken, üstte kalan daha berrak koruk suyu, 1 su bardağı koruk suyuna 1/2 su bardağı şeker ilave ederek, cam şişelerde, buzdolabında muhafaza edilir, 1-2 ay boyunca sulandırarak limonata gibi tüketilir.(5)

Atık yönetimi; Mevcut çalışmalar, koruk suyu gibi olgunlaşmamış üzüm ürünlerinin polifenoller, şekerler, organik asitler, azotlu bileşikler ve steroller gibi yüksek oranda biyoaktif bileşikler içerdiğini bildirmiştir. Gıda sanayisinde ise koruktan elde edilen biyoaktif bileşenlerin; esmerleşme önleyici ve beyazlatıcı olarak, doğal katalizör, gıda koruyucu ve gıda katkı maddesi olarak kullanımlarının mümkün olduğunu göstermiştir. Ayrıca insan sağlığına faydalı etkilerinin yanında, bağıcılıkta; mahsul seyreltme işlemi ile atık hale gelen korukların; koruk suyu, koruk şerbeti yapımında kullanılması; bağ seyreltmeden kaynaklanan atıkları yeniden değerlendirmek, bağın sürdürülebilirliğini ve çiftçilerin ekonomik karlarını arttırabileceği de unutulmamalıdır.(6)

Günümüzde; ağırlıklı olarak; İtalya, Türkiye ve İran'da kullanılan koruk suyu, gün geçtikçe popülerliğini geri kazanmaktadır. Yalnızca limon suyu ve sirkeye alternatif olarak potansiyel kullanımı nedeniyle değil, aynı zamanda içerdiği yüksek polifenolik bileşik içeriği nedeniyle, antioksidan rolü ve düşük şeker içeriği ile dünya çapında artan bir ilgi vardır. Antik çağda, eski Yunanlılar, ülserleri tedavi etmek için bir ilaç olarak, yüksek yağlı yemeklerin sindirimine yardımcı olan bir ajan olarak kuruğu (verjuice) kullanmışlar. Verjuice, İran geleneksel tıbbında, hipertansiyonu kontrol edebilen ve ateroskleroza karşı koruyabilen bir lipid düşürücü meyve suyu olarak kullanılmıştır. Biyoaktif bileşiklerdeki zenginliği ve geniş fitokimyasal profili nedeniyle kalp koruyucu özelliklere sahip olduğu varsayılmaktadır. Ayrıca serum lipid profilinde, kan basıncında, inflamatuvar belirteçlerde, glisemik kontrolde ve kolesterol düşürmede yararlı değişiklikler ortaya çıkardığı öne sürülmektedir.(7)

Koruk; üzümün tarih boyunca ne kadar büyük bir



yer tuttuğuna şahitlik etmiş, ancak olgunlaşmamış olmasından sebep midir bilinmez sarsılmaz bir yer edinememiş, tarihin tozlu sayfalarında aslında eskiden daha sık kullanıldığını görebiliyorken, bir ara unutulmuş sonra tekrar tariflere geri dönmüştür. Ülkemizde, üretim standartlarının olmaması, hazırlanma ve saklanma koşullarının nispeten diğer ekşilere göre zor olması, meyve halinin daha çok ekonomik değere sahip olması nedeniyle unutulmaya yüz tutmuş koruk, son 2-3 yüzyılda Avrupa'da şişelenerek sos olarak satılıyor, Amerika'da alkollü veya alkolsüz içeceklere ekleniyor, okuduğum çalışmaların çoğunda ise gıda endüstrisinde umut verici potansiyele sahip olduğu belirtiliyor.

Yazın sıcak günlerde limonata yerine kaçımız koruk şerbeti içiyor? Yazlığında, komşusunda, köyünde, bağında bahçesinde asma olmayan kaç kişi vardır ki? Bağışıklığı güçlendiren, güçlü bir antioksidan olan, sindirimi ve bağırsakları çalıştıran koruk bu yazdan tezi yok hakkettiği ilgiyi görsün diye umut ediyorum....

Kaynaklar

1. <https://www.nytimes.com/2010/10/27/dining/27power.html>
2. Ö. Samancı, *Gastronomi Tarihi, T.C. Anadolu Üniversitesi, 2015*
3. A. Bilgin, *Osmanlı Mutfağı, T.C. Anadolu Üniversitesi, 2019*
4. N. Gökçe, B. Mil, H. Yüncü, S. Önçel, A. Bekar, *Yöresel Mutfaklar, T.C. Anadolu Üniversitesi, 2016*
5. Feryal Ömeroğlu, *kişisel iletişim, Haziran 2021*
6. G. Gutiérrez, W. Mengyuan, *Potential opportunities of thinned clusters in viticulture: a mini review, J Sci Food Agric, 2021*
7. N. Eddine, S. Tlais, *Effect of Four Grape Varieties on the Physicochemical and Sensory Properties of Unripe Grape Verjuice, Volume 2020 |Article ID 6457982, https://doi.org*



Koruklu lezzetler

Süheyl Budak

Koruk kelime anlamı ham üzüm(1), Dede Korkut hikayelerinde olgunlaşmamış üzüm olarak geçer(2). Koruk genel olarak üzüm ve şarabın gölgesinde kaldığı için üvey evlat muamelesi görmüş gibi görünse de, iyi bir araştırma yapıldığında, mutfaklarımızın baş tacı olduğunu görürüz.

Bu yazımızda Anadolu'da, Osmanlı mutfağında ve mutfağımızda koruktan nasıl faydalandığına, koruktan neler üretildiğine bir göz gezdireceğiz.

Koruktan neler yapıldığının ana başlıklarla yazalım: 1. Koruk ekşisi, 2. Koruk suyu, 3. Koruk aşısı, 4. Koruk çorbası, 5. Koruk tatlısı (koruk tanelerinden yapılan hoşaf; üzerine tarçın serpilerek servis ediliyor(3), 6. Koruk reçeli (4), 7. Koruk şerbeti (5) ve sıkı durun; 8. Koruk sosları.

Koruk, üzümün yetiştiği her bölgede önümüze çıkıyor. Ancak konu üzüm ve üzümünden üretilen şarap olunca koruk nedense pek dikkate alınmadığı gibi bazen üzüntü kaynağı da oluyor. Tıpkı aşağıdaki şiir gibi:

Toplayacağız sanmıştık
Gel gör ki salkımlar cılız kaldı
Bağ sahipleri olmamış
Salkımları toplayıp götürdü
Şimdi ellerimizde sayısız salkım var
Hepsi de koruk, hepsi de ekşi.(6)

Sekiz ana başlıkta topladığımız koruktan neler yapıldığına değindik ancak turşunun da koruktan yapıldığı bilgisine eriştik. Denizli ilimizde gelin turşusu koruk suyundan yapılmış. O zaman koruk suyu, koruk ekşisi nedir; onu açıklayalım.

Koruk ekşisi: Koruk sıkılıp kaynatılır, üstüne tuz eklenirse koruk ekşisi olur.

Koruk suyu: Ham koruk sıkılıp, sulandırılıp, içine şeker ilave edilirse koruk suyu olur. Koruk suyunun hangi yemeklerde kullanıldığına baktığımızda karşımıza ilk önce salatalar çıkıyor. İlginizi çekecek bir salatanın tarifini vereyim; Kilis yöresine ait koruk salatası. Muhteviyatı salatalık / sarımsak / koruk suyu / tuz / pul biber / nane(7).



Antakya mutfağında yeşil biber közlemesinde koruk ekşisi kullanılırken, koruk sulu çoban salatası, koruk ekşili asma kabak bastırma, taze bamyaya, patlıcan, biber ve kabak dolmalarında kullanır(8).

Bana göre bu yazının en önemli kısmı, bu konuda şimdiye kadar bu başlık altında incelenmemiş olan koruk soslarıdır. Defalarca okumama rağmen dikkatimden kaçan bir konu olduğunu farkettim. Korukla ilgili yazı yazmaya başladığımda, Abbasiler koruk suyunu kullanmış mı diye Kitabü't- Tabih kitabına bir göz atayım dedim. Bu kitaptaki Havamiz (ekşi yemekler) bölümündeki bazı yemek isimlerini ve koruk soslarını sizlerle paylaşayım. "İbrahimiye" yemeğinde taze koruk suyuna tatlı badem dövülüp suyla inceltilip koruk suyuyla birleştirilerek yemeğin üstüne dökülüyor. "Hummaziyye" yemeğinde ağaç kavunu suyuna çeyreği kadar koruk suyu eklendikten sonra elde edilen karışım yemeğe katılıyor. "Ta bahace" yemeğinde şarap sirkesi, koruk suyu ve limon suyu karıştırılıp yemeğe ekleniyor. "Hısrimiyeye" yemeğinde koruk suyunun onda biri kadar limon suyu eklenerek yemeğin üstüne dökülüyor(9).

Buradan 18. yüzyılda yazılan Aşçıbaşı yemek kitabında da koruk suyundan bazı sosları görüyoruz. "Patlıcan tava", koruk suyu ve

dövülmüş sarımsakla oluşturulan bir sosla tatlandırılıyor. "Midye tava"da koruk suyu, zeytinyağı, dövülmüş sarımsak, "hamsi tava" yemeğinde dövülmüş sarımsak ve koruk suyu ile, "Midye istridye pilakisi"nde maydanoz ve koruk suyu ile bir sos yapılıyor. "Ispanak kökü" yemeğinde yumurta, tuz, koruk suyu güzelce çalkalandıktan sonra ıspanakların üzerine dökülüyor(10).

Kaynakça:

1. *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*; P. Mary Işın, Koruk maddesi.
2. *Sözlerin Soy Ağacı*; Sevan Nişanyan, Adam Yay.
3. *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*; P. Mary Işın, Kitapevi Yay.
4. *Gülbeşeker*; P. Mary Işın, Y.K.Y.
5. *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü*; M. Yerasimos, Y.K.Y.
6. *Meyve Ağacından Hikayeler*; Tijen İnaltong, İletişim Yayınları, Bir Yunan şiiri Türkçe'ye kazandıran Türkiye Cumhuriyeti'nin ilk kültür bakanı sayın Talat Halman.
7. *Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü*; Gonca Tokuz, Gaziantep Üni. Yay.
8. *Antakya Mutfağı*; Antakya Mutfağında Ekşi Tatlar, S. Budak.
9. *Kitabü't- Tabih*; Muhammed b. El- Kerim, Kitap Yayınları.
10. *Aşçıbaşı*; M. Nedim bin Tosun, Y.K.Y.

Manilerimiz ve zengin sofralarımız

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

*Armudu taşlayalım
Dibinde kışlayalım
Müsaade ederseniz
Mâniye başlayalım*

Yiyecek içeceklerimiz maalesef gündelik kayıtlarımızda pek yer almazlar. Geçmişte bu konuda yapılan yayınlar pek kısıtlıdır. Ne de olsa bir geziden gelene bile “Yediğini içtiğini bırak, gördüğün güzellerden bahset!” demişiz. Oysa ne kadar önemliymiş. Şimdi anlıyoruz. Yediğimizi içtiğimizi anlatmayı önemsememiştik...belki de her gün aynı işi yapıyoruz diye aldırış bile etmemişiz. Düşünün ki yenilen içilenin mâli hesap kayıtları olmasa koskoca saraylarda bile ne sofralar kuruluyordu bilemeyecektik. Allahtan, unutulmasın diye bazı aşçılar, yemek tariflerini yazıp saklamış da en azından belli başlı yemeklerimiz günümüze kadar taşınabilmiş. Osmanlının son dönemlerinde Batı etkisiyle, resmi yemek davetlerinin mönüleri basılarak sofralara eklenmiş. Bu sayede hangi Padişah zamanında nasıl bir ziyafet sofrası hazırlandığını, nelere öncelik verildiğini, dönemine göre neyin moda olduğunu anlayabiliyoruz. Oysa ki çocuklukta tuttuğum günlükte bile ben, habire, o gün ne yiyip içtiğimi yazmışım. “Sevgili Günlük” diye başlayıp duygularımı dökmekten ziyade o gün ne yapıp ettiğimi, ne yediğimi, nereye gittiğimi, bize kimin geldiğini, O'nun da ne yediğini yazmışım. Demek Günlük yazmayı, motomot “gününü yazmak” olarak anlamışım. Geçmişte yaşasaymışım, bütün detayları yazıya döken iyi bir Vakanüvis olurmuşum.

Fark ettiğim bir şey, günümüze kadar gelen mânilerde yiyip içtiğimizin epey bir kaydının yapılmış olmasıdır. Maalesef ki mâni kültürümüz yok olmaya yüz tutmuş olduğundan bari bu konuda bir kayıt da ben geçeyim deyip araştırmaya başladım. Bu araştırmalarım sonucunda, yörede hangi sebzelerin yetiştiğinden tutun da ne tür tatlıların makbul olduğuna, kullanılan kap kacaklara, güzel gelinlerin hangi

meyvelere benzetildiğine kadar birçok bilgiyi mânilerde buldum. Üstelik Hatay genelinde bilinen mâni ve hahalar da bu konuda üzerine düşeni yapıyor, dillere pelesenk olmuş olanlar bir bir karşıma çıkıyorlardı.

Mesela Antakya'da bir kına gecesinde söylenecek söz müdür?:

*Havuşumda bir erik
Dalını eğer yerik,
Bu gelini sorarsan
Kaynanası geberik!*

Ama gelin görün ki Antakya evlerinin mimari yapısında var olan avlu(havuş) ve avlu kültüründe yer alan Erik ağacı bilgisi bize burada direk veriliyor. Bu havuşlarda mutlaka bir narenciye ağacı veya yaşlı bir cennet hurması da olmazsa olmazlardandır. Havuş, evin nefes alınan, eğlenilen, hanek edilen yeridir. Akşamın serinliği havuşa vurduğunda sofralar buraya kurulur ve Antakya rüzgarında püfür püfür hep birlikte keyif edilir. Erik dalı gevrek, üzerine çıkılmaz amma dallarının altında yapılan dedikodularda gevrek gevrek gülmek serbesttir! Erik candır! Adı üstünde can erik! Bu havuşlarda keyifle yenen Anteke yemeklerinde baş biberin yeri büyüktür ve bahçeler dolusu biber ekilir:

*Bahçelerde bibersin,
Niçin gönül bükersin?
Sana gönül verilmez!
Sen askere gidersin.*

Antakya sofrası tam bir Akdeniz sofrasıdır aslında. Bulgur ve etin önceliği hep vardır, acısı da boldur ama sebze ağırlıklı yemeklerimizin bolluğu da yadsınamaz:

*Fasulye fasıl olur,
Yemesi nasıl olur?
Ana beni evlendir
Bak geçim nasıl olur.*

Geleneksel yemeklerimiz aile kalabalık olduğundan koca sahanlarda pişer. Bakır tencereler sulu yemekleri daha da lezzetlendirir. Gelinler bakır siniler üzerindeki yemekleri taşıyıp sofralarını kurar sonra da gözünüzün içine bakarlar:

*Tenceremiz bakırlı,
Hem de dibi çakırlı
Şu bizim gelin kızımız,
Hem güzel hem akıllı.*

Yemek faslından sonra meyve ve tatlı faslı başlar:

*Üzüm koydum sepete,
Yar oturur tepede*

*Yenile bir yar sevdim,
Şan olsun memlekete!*

Hatay, Akdeniz kültürünün bir parçası olduğuna göre Muz'u bulmak da zor olmaz:

*Antakya'da muz olur
Fabrikada buz olur,
Peşim sıra dolaşma
Arkamızdan söz olur.*

Geline "eline sağlık" demenin bir başka yolu da, bal-kaymak ikilisine atıfta bulunmaktır:

*Ay doğar elek kimi,
Gün doğar melek kimi
Şu bizim gelinimiz,
Bal kimi kaymak kimi.*

Yemekten bir müddet sonra kahve faslı başlar. Şimdi moda olduğu gibi Süvari bardak değil bir fincandır asıl hatırı olan:

*Dolaba koydum fincan
İçine koydum mercan,
Kaynanama ad koydum
O da kuyruklu sıçan!*

Pek tasvip etmesek de bazıları kahvenin eşlikçisini unutmazlar:

*Harmandan gel harmandan
Tütün tarlalarından
İçme Samsun cigara
Hoşlanmam dumanından.*

Yeni bir bilgi; uzun süredir ekimi yapılamayan tütünler artık Altınözü ve Yayladağı'nı yeniden süslüyorlar.

Hatay'ın başka bir ilçesine, Dört Yol'a uzandığımızda yine bir sebze yemeğine denk geliyoruz:

*Tuzsuz bamya pişer mi?
Yere atsam şişer mi?
Sen gavur ben Müslüman,
Bize nikah düşer mi?*

Demek ki komşu kızı ya da oğlu gayrimüslümmüş. Hatay'da olağan bir durum!

Dört Yol, Turunçgil diyârıdır. Portakal ise baş tâci:

*Portakalın irisi,
Geçti kızlar sürüsü
Sürüsünden fayda yok!
Yaktı beni birisi.*

Pek bilen yoktur belki ama Amanoslar'ın eteklerinde Karadeniz'deki kadar olmasa da fındık

yetişmektedir:

*Fındık serdim harmana,
Aşık oldum ben sana
İkimizin derdini,
Yazdıralım fermana.*

Biraz da kışlık sebze ve meyvelerden gidelim:

*Çarşıdan aldım lahana
Kırdım koydum sahana
Hiç ömrümde görmedim
Böyle fallik kaynana!*

Kırıkhan'ın Amik ovası'nda yetişen şeker havuç, Pazara indiğinde sevinç ayrı olur:

*Çarşıda havuç kaynana,
Oğlun çavuş kaynana
Oğlun pazardan gelince,
Savuş git sen kaynana!*

Kaynana altta mı kalacak? cevap verir:

*İşte giderim bende,
Bir ayvam kaldı sende
Ayva gibi sarardım,
Din iman yok mu sende?*

Acar damat, yeni geline, sevdiği meyveden alır ve:

*Elmayı nazik soydum,
Yârin ağzına koydum
Afiyet olsun yarım,
Sen yedikçe ben doydum.*

Kırıkhan ve Hassa bağlarında gençler keyif yapsın ama araya sakallı dedeler girmezse daha iyi olur:

*Ağ üzüm kara üzüm
Salkımı düzüm düzüm
Sakallıya kız veren
Yürüsün dizin dizin*

Sonbahar'a sağlıklı gelindiye eğer, yeryüzündeki en şifalı meyvelerden biri olan Hurma'nın, komşu bahçelerde de olsa, memlekete özgü tipinin, tadına varılmalıdır:

*Bağa girdim hurmaya,
Avcı geldi vurmaya
Çok emekler sarfettim
Fatıma'yı sarmaya.*

Siz elâlemin bahçesinden hurma çalarken biz Kırıkhan'da bir köy düğünün ortasında bulduk kendimizi, hem de kara kılçıkla, kazanlar dolusu buğda aşısı yapmışlar:

*Sıra sıra kazanlar
Kara kara yazanlar*

*Cennet yüzü görmesin
Aramızı bozanlar!*

Meğer kızı istediğine değil yaşlı adama vermişler:

*Ağ kılçık kara kılçık
Gel sakallı karşıma çık
Eğer sen de yiğit isen
Sakalını yol karşı çık!*

Kırıkhan manilerine devam-bu ilçemizde Pamuk tarımı yaşam kaynağıdır:

*Pamuk dalları yeşil
Altında kahve pişir,
Her kahveyi içtikçe
Aklına beni düşür*

*Kahve piştiği yerde
Pişip taştığı yerde
Ne güzeldir ne çirkin
Gönül düştüğü yerde.*

Demek işten sonra bir yorgunluk kahvesi içiliyor ovada.

Epeyi Kırıkhan mânisi varmış... Antakya Gastronomi Derneğimizin kurucularından Erol Bey'in soyadı "İğde". Kendisi de Kırıkhanlı zaten:

*Bahçede İğde midir?
Dalları yerde midir?
Her gördüğün seversin,
Sendeki mide midir?*

Anlaşıldığı üzere aşk bile mide ile ilgili! Tamam da bu kaynanalardan ne istiyorlar!?

*Kaynana kazan kapağı
Oğlu şeker topağı
Kaynanayı n'etmeli?
Kaynar kazana atmalı
Yandım gelin! dedikçe
Altına odun atmalı.*

*Lambaya gaz koy kaynana
Dibini az koy kaynana
Oğlun çerez getirdi
Sensiz yedik kaynana*

Valla gelinin niyeti kötü, kaynana ne yapsın?
Kaynana derken görünce de çıktı ortaya:

*Altının sarısıyım
Biberin acısıyım
Var mı bana yan bakan?!
Damadın bacısıyım.*

Bir acı biber eksikti evde, o da tam oldu! Hani acı biberi Kırıkhan'da herkes severdi? Neyse ağızımızı

tatlandırmaya iki parmak bal çalalım:

*Masa üstünde bal var
Oğlan anneme yalvar
Eğer annem vermezse
El aç Allah'a yalvar.*

Bu memlekette Arıcılık da vardır pekmezcilik de, hem de en hasından:
Bal idim pekmez oldum

*Gül idim kokmaz oldum
Kıymetim pek çok idi
On para etmez oldum*

*Masa üstünde pekmez
Bu pekmez bana yetmez
Kırıkhan'ın kızları
Eşeksiz gelin gitmez*

Güveç için en kolay yemeklerden biri derler. Ne kadar kolay görünse de asıl iş, hazırlığında. Bütün malzemeler hazır olduktan sonra açık alanda açık ekmekle yenilen güvecin tadına doyum olmaz,

*Ateşe koydum güveç
Gel bu sevdadan vazgeç
Madem o senden kaçır
Kendine başka yar seç*

Güveç tuzsuz olmaz ama kullanılan salçanın da tuz ayarını iyi bilmek lazım,

*Tuz kabında tuz olsam
Bir nişanlı kız olsam
Baktım yârim geliyor
Evde yalnız olsam*

Sofralarınıza gelen maydanozun yüzde yetmiş Hatay'da üretilir. Kesin bilgi-yayalım!

*Maydanoz demet demet
Yarimin adı Mehmet
Mehmet benim olursa
Kırıkhan olur cennet*

Kısa bir yolculuktan sonra Reyhanlı'ya varacak olursak o sıcakta yapılacak ilk iş:

*Karpuz kestim yiyen yok
Halın nedir diyen yok
Onbeşinde yar sevdim
Mübarek ola diyen yok!*

Biz diyelim bari, mübarek olsun! Karpuz da buz gibiymiş. İçimiz serinledi. Kızımız Reyhanlı'nın beylerine gelin gitmiş galiba, yaşı da genç, biraz yadırganmış:

Karpuz kestim suyumuş

*Bu ne tevir huyumuş?
İş bilmemez işmar bilmemez
Kürt içinde büyümüş.*

Ama sonra gönlünü almışlar:

*Portakal dilim dilim
Gel otur benim gülüm
Gülüm sana ne dedim
Kırılısın benim dilim!*

*Gelinin gönlü halâ kırık:
Aya bak yıldıza bak!
Yayıık yayan kıza bak!
Kız Allahın seversen,
Yönün dönder bize bak!*

O sıcakta yayık ayrıanı da iyi gider. Bazıları hafif ekşitip içer.

Bu sefer de kızı sınır ötesine gelin ederler:

*Koz içi payam içi
Yüklenmiş yarin göçü
Yarım gadan alayım
Gittiğin Arap içi.*

Bu da benden olsun:

*Bilge rehber der karnım acıktı
Gurultum göğşe ulaştı
Bu kadar laftan niyetim
Yemekte bahtıma çıktı*

*Hatay'da aç mı kalacak?
Yoluna güller saçacak*

*Dur Bilge azıcık sabret!
Sofralar açılır elbet
Sen yaz ki hep okuyalım
Arada bizi de keşfet*

*Yazıktır bu kaynanalara
Yapmayın bu kadar tatava
Anam yemek yapmış gidek yörü!
Bitsin bu kaynana terörü!*

Amik Ovası'na yüzümüzü dönüp yine Kırıkhan'dan bir mani ile bitirelim:

*Yaza yaza yaz geldi
Çarşıya kiraz geldi
Daha yazacak idim
Mürekkeğim az geldi*

Kaynaklar:

- Mehmet Tekin. Hatay Mânileri Hatay Folklor Araştırmaları Derneği Antakya 1991
- Ahmet Özdemir. Türk Mânilerinden Seçmeler. Barış Matbaası. İstanbul 2012

Bulama

Kırıkhanlı halk sanatçımız Sefil Ali'nin dizeleriyle...

*Sevgili dostlar; anamın Bulama ismiyle
söylediği şu bizim ayrıan çorbasına ne dedi
Sefil Alim?..*

*Köylerde bulama denir,
Şu bizim ayrıan çorbası,
Hem sıcak hem soğuk yenir,
Şu bizim ayrıan çorbası.*

*Taze yoğurttan yapılır,
Pirinç ve buğday katılır,
Nane yaprağı atılır,
Şu bizim ayrıan çorbası.*

*Yağlı yoğurdu bekletmeli,
Birazcık ta ekşitmeli,
Yazın daha çok yemeli,
Şu bizim ayrıan çorbası.*

*Hafifçe kızart kabağı,
Azgan dikenli yaprağı,
Kokusu sarar mutfağı,
Şu bizim ayrıan çorbası.*

*Sefil Alim çok mu övdüm,
Katmak için dövme dövdüm,
Yazın soğuk soğuk sevdim,
Şu bizim ayrıan çorbası.*

*Selamlar; yiyeclere, bilenlere afiyet olsun
güzel insanlar...*

*DÖVME: Taş havuzda ezilmiş buğday.
AZGAN DİKENİ: Bizim köylerde olur;
yaprağı naneye benzer bir diken türü.*

Eski bir yemeğin izinde

Bahtenis

Dolması

Mehmet Tanrıverdi

Mevsimlere ve hatta aylara bölünmüş yemekleri ile inanılmaz bir zenginliğe sahip Antakya mutfağı, bünyesinde özel günler ve dini bayramlara özgü yemekler de barındırır. Bu girizgâha göre okuyucu büyük bekleyiş içine girebilir ancak bahsettiğim yemekleri burada anlatmaya kalkar isek bu bir makale olmaz, olsa olsa kalın bir kitap olur.

Bu makalemizde Antakya mutfağının pek bilinmeyen bir yemeğinden bahsedeceğim. Bahtenis dolması! Türkçesi maydanoz dolması. Yağsız et 2-3 defa makinadan geçirilir, sadece yaprak kısımları ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ile iyice yoğurulur. Bu karışımdan oldukça küçük ve mekik şeklinde köfteler yapılır. Patatesler elma dilimi şeklinde dilimlenir. Sadeyağda önce patatesler, sonra da köfteler güzelce kızartılır. Daha sonra bu malzeme bir tencerede sadeyağla, salçalı suda pişirilir. Pirinç pilavıyla servis edilir.

“Pek bilinmeyen” tabiri size ilginç gelebilir. Nasıl bilinmez ki? Bu yemeğe ilk kez 2013 yılında yayımladığım “Çokkültürlü Bir Geleneğin Mutfağı, Antakya Yemekleri” kitabımda yer vermişim. O zaman dahi, ismi insanlara ‘bahtenis’ten dolayı aşınaymış gibi gelse de, neredeyse kimse böyle bir yemeğin varlığından haberdar değildi. Kimi benim uydurduğumu söyledi, kimi ise “Yahu, bu bildiğin İzmir köftenin nerdeyse aynısı” deyip bıyık altından güldü.

Uzun zamandır ortalıkta görünmeyen bu yemeği kitabıma aldığım için insanlara unutmış oldukları bir yemeği hatırlattığımdan dolayı övgü alacağımı beklerken onlardan bu tepkiyi almak beni hem şaşırtmış, hem de doğrusunu söylemek gerekirse garipsemişim. Acaba ben, yanlış biliyor olabilir miydim?

Oysa, çocukluğumdan beri her Ramazan bayramı soframızı süsleyen yemeklerden biriydi. Annem

arife gününün gecesi oturur, geç saatlere kadar köfteleri hazırlar, kızartır; sabah erkenden kalkıp pişirmek üzere bir kenara ayırır, biz de gecenin bir vakti sokakta oyunu bırakıp geçip çıkar o misler gibi kokan köftelerden aşırırdık. Bayram sabahı top atar ve babam bayram namazından dönünce ailecek dosdoğru mezarlık ziyaretine gider, saat on buçuk gibi eve döndüğümüzde annem bayram sofrasını hazırlardı. Aç karnına sabah sabah o yemekleri yemek ne güzel gelirdi? Fırında kızarmış tavuk, tavuk suyunda pişmiş nohutlu pirinç pilavı, sulu yemek olarak ta bahtenis dolması. Oruk ve kaytaz böreğini saymıyorum bile.

Bahtenis dolması rahmetli babamın en sevdiği yemeği ancak sadece yılda bir kez; o da Ramazan bayramında yapılırdı. Yıl içinde başka bir gün evimizde yapıldığını pek hatırlamıyorum. Peki, neden insanlar bu yemeği bilmiyorlar ya da hatırlayamıyorlardı? Sadece bizim eve mahsus bir yemek olduğuna dair şüpheye düşmüştüm. Oysa kitabımda yayımlamadan önce annem ve 90 küsur yaşında geçtiğimiz aylarda vefat eden halamdan da teyit almış, hatta belge olsun diye video kaydını da yapmışım. Üstelik, baba tarafından bir aile büyüğümüzün evinde yapıldığına da şahit olmuşum...

Annem bu yemeği rahmetli annesinden öğrenmiş. Rahmetli babasının da en sevdiği yemeklerden biriymiş ve illa her Ramazan bayramında yaptırırılmış. Yani, evlenmeden önce bildiği bir yemek! Babam ve halalarımın da bildiği ve onların da dediği gibi bir bayram yemeği. Üstelik bu iki aile, babam ve annem evleninceye kadar birbirlerini tanımıyorlar bile. Farklı mahallelerde oturan ve birbirlerinden henüz habersiz ve de birbirlerinden etkilenmiş olmaları imkansız olan bu iki ailenin evinde “bahtenis dolması” yemeği, üstelik aynı ritüel doğrultusunda ve aynı zamanda pişiyor ise, demek ki benden yana sorun yok.

Bu yazıyı hazırlamadan önce, farklı şehirlerde yaşadığımız, tahminimce 25 ya da 30 yıldır görüşmediğim rahmetli halalarımın birinin benden yaşça büyük kızını aradım. Hal hatır muhabbetinden sonra halamın böyle bir yemek yapıp yapmadığını sordum. Doğrudan “Evet” dedi; “Bayram yemeğimizdi.”

İnternette örneği var mıdır diye araştırmaya koyuldum. Arama motoruna “bahtenis dolması” yazınca pek çok dosya ve site karşıma çıktı. Ancak bunların hepsi benim yıllar önce internet sitemde yayınlamış olduğum tariftan oluşuyordu. Bütün siteler, yemek tarifçileri ve bloggerlar benim tarifimi virgülüne kadar kopyalamışlar, üstelik yemeğe ait

fotoğrafımı da kullanmışlardı. Anlayacağınız, yeni bir şey yoktu.

Bu kez “maydanoz dolması” olarak aratmayı denedim. Bartın yemeği olarak ekrana döküldü. Tarifler, videolar... Değerli şef Ömür Akkor ise bir Osmanlı yemeği olarak videolu tarifini veriyordu. Artık biraz daha rahattım. Yapım ve pişirim tekniği farklılıklar gösterse de, bu isimde bir yemek vardı.

Kabak, patlıcan, biber vs dolması oluyor da, maydanozun dolması nasıl oluyordu? Bir miktar kıyılmış maydanoz, haşlanmış pirinç, tuz ve karabiberle yoğurulan kıyma küçük toplar haline getiriliyor, yine kıyılmış maydanoz üzerinde gezdirilerek et topunun maydanozla kaplanması sağlanıyor. Böylece et, maydanoz yumağı içinde kalmış oluyor. Bir nevi mecazi anlamda dolma! Bu aşamadan sonra tarif yörelere göre farklılık gösteriyor. Kimi bu köfteleri (Antakya mutfağında olduğu gibi) kızartarak domates sosunda pişiriyor, kimi de limonlu suda haşlayıp servis ediyor.

Biraz da yabancı siteleri kurcalayınca da Lübnan mutfağında “Kofta with parsley” (maydanozlu köfte), bir başka sitede de “Lübnan köfte yahni/ güveç” olarak karşıma çıkmaz mı? Küçük mekikler ya da toplar şeklinde maydanozlu köfte kızartılıyor, domatesli bir sos içinde patatesle birlikte tencerede ya da tepside pişiriliyor. Ne tesadüftür ki, şehriyeli pilav ile servis ediliyor!

Yazılı belgeleri araştırdığımızda, Antakya’da yayımlanan Güney Rüzgarı dergisinin 231. sayısında Maydanoz Dolması ile ilgili olarak bir yazıya rastlıyoruz. Antakyalı bir hanımefendinin verdiği tarifile maydanoz dolmasından bahsediliyor. İri kıyma parçaları içli köfte hazırlar gibi oyuluyor, içi, sotelenmiş soğan ve maydanozla doldurulup kızartılarak, yine kızartılmış patatesle birlikte salçalı suda pişiriliyor. Doğrusunu isterseniz bu tarif bana biraz zorlama gibi geldi. Ya başka bir et dolması, belki Halep mutfağına ait bir tarifile bizim maydanoz dolması tarifi birbirine karıştırılmış ya da adının dolma olmasından dolayı, adına uyması amacıyla et doldurulmaya çalışılmış. Bilemedim... Kimseye de teyit ettiremedim.

Aslında, Mahmud Nedim bin Tosun’un Aşçıbaşı kitabında “maydanozlu köfte” gün gibi karşımızda duruyor. Kıyma, bir miktar kıyılmış soğan, maydanoz, tuz ve karabiber ile yoğuruluyor. Bir parmak uzunluğunda hazırlanan köfteler una bulanıp sadeyağda kızartılıyor. Kızarmış köfteler, kıyılmış maydanoz serilmiş tabağa alınıp servis ediliyor.

Yine Aşçıbaşı’nda maydanozlu köfteden hemen sonra “terbiyeli ekşili köfte” tarifi veriliyor. Bu tarif, Ömür Akkor’un verdiği Osmanlı yemeği tarifine benziyor ancak bu tarifte köfteler pişerken eğer var ise pişme suyuna bir iki domates dilimlenip atılıyor.

Aynı kitapta takip eden maddede bir “kimyonlu köfte” tarifi veriliyor ki, bizim Antakya mutfağında bahtenis dolmasında maydanoz yerine kimyon konularak aynı tarifile yapılan “kemmünlü kebab”ın neredeyse aynısı. Belli ki maydanoz dolması ve kimyonlu kebab, Türkmen ya da Osmanlı geleneğimize kalan küçük bir kırıntı.

Bence maydanoz dolmasını bir deneyin; İzmir köfteden daha lezzetli bulacağınıza eminim.

