

ANTAKYA MUTFAĞI

*Derleyen Sait Günal
Antakya Rotary Kulübü*



Antakya mutfağının kendine has özelliklerinin yanında çevre mutfaklarından etkilendiği ve aynı şekilde bu mutfakları da etkileyebildiği görülmektedir.

Tipik bir Akdeniz mutfağında kullanılan malzemelerin tümünü kullanır. Örneğin baklagiller ve tahıllar sıkça kullanılır. Zeytinyağı ve tereyağı yemeklerde kullanılan yağların başında gelir. Bunun yanında kuyruk yağı ve iç yağı da yemeklerde kullanıldığı gibi bunların karışımları da kullanılmıştır. Örnek olarak iç yağı ve tereyağı ikilisini kurabiye-lerde kullanarak gevreklik sağlamış, zeytinyağı ile tereyağını karıştırmak suretiyle (Kaytaş böreği) tereyağında tasarruf sağlamaya çalışmıştır. Kuyruk yağının kullanımının Antakya mutfağına büyük ihtimalle Orta Asya mutfağından girmiş olduğu kanısındayım. Çünkü bu mut-

faklardaki yemeklerin çok yakın tariflerle mutfağımızda yaşadığını görmekteyiz (Hamis, Karışık Ciğer, Kavurma). Antakya mutfağı çok kültürlere ev sahipliği yapmış bir mutfak olarak beğendiği tarifleri kendi tat ve damak zevkine uygun hale getirip mutfağına monte edebilmiştir. Böylece farklı mutfak kültürlerine hiçbir zaman kapalı kalmamış, aynı zamanda geleneksel ve yenilenen bir mutfak olmayı başarmıştır.

Antakya mutfağı tatlıları, ekşileri, etleri, hamurları, sarmaları, dolmaları, reçelleri, ekmekleri, peynirleri, çorbaları, soğuk ve sıcak yemekleri ile hatırı sayılan bir mutfak. Bir mutfak olabilmenin en önemli etkenlerinden biri özgün ve çok reçetelere sahip olması gerekliliğidir. Antakya mutfağında 400'ü aşkın yemek tarifinden 200'ünün özgün yemek reçetelerini ihtiva etmesinin yanında,

40'a yakın unutulmuş reçetelerinin de olması, hatırı sayılır bir mutfak boyutunda olduğunu gösterir. Osmanlı mutfağında 315 yemek tarifinin olması dikkate alındığında Antakya mutfağının önemini görmek mümkündür. (1)

Antakya mutfağında fakir mutfağı, zengin mutfağı ayrımı mevcut olup, bu iç içe yaşayan mutfaklarda aynı yemek reçeteleri farklı şekillerde uygulanabilmektedir. Antakya mutfağında gelenekler, yemeklerin yenme ve sunma özelliklerini de beraber getirir. Hangi yemek hangi yemekle birlikte sunulur veya yenilir, bu tür ikililer oluşturan yaklaşık 43 tür yemek görmekteyiz. (Geniş bilgi Antakya mutfağında ikiler bölümü).

Antakya mutfağının yemek reçetelerinde yaşam tarzını görmek mümkündür. Bu mutfağa baktığımızda gelin-kaynana ilişkisini, ataer-

KABAK BORANİYESİ



MALZEMELER

- 500 gr. parça et
- 1 kg. kış kabağı (beyaz)
- 1 avuç nohut
- 400 gr. tuzlu yoğurt
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 baş sarımsak
- 1 adet soğan

YAPILIŞI: Nohutlar bir gece önceden ıslatılır, haşlanır, süzülür. Et haşlanır. Başka bir tencerede 1 baş sarımsak ve 1 baş soğan, ince ince doğranır. Üstüne kuşbaşı iriliğinde doğranan kabak ilave edilir. Bir kaşık yağ ve su

ilave edilerek kabaklar yumuşayınca kadar pişirilir. Pişen kabakların üstüne et ve nohut ilave edilir. Haşlama suyuna da tuzlu yoğurt eklenerek eritildikten sonra, ana malzemenin bulunduğu tencerenin üzerine dökülerek tuzlu yoğurdun malzeme ile özdeşleşmesi sağlanır. Arzu edildiği takdirde, 1-2 baş biber ayıklanarak ilave edilebilir. Yemek ateşten alındıktan sonra bir çorba kaşığı yağ ile nane kızdırılarak üzerine dökülür.

Not: Nane kızdırılmadan da yemeğe serpilebilir.



kil bir aile yapısını görebiliriz. Ayrıca muhafazakar aile yapısından dolayı kadınlarla erkekler arasındaki sevgi ilişkisi hiçbir zaman ulu orta olmadığından, kadın sevgisini yaptığı yemeklerle, sunumlarla ifade eder. Genç kız evlenene kadar sıkı bir yemek öğrenimi altındadır. Hatta bu öğrenim küçük yaşlarda, analı kız yemeğinde görüldüğü gibi yemek yapımına hazırlık dönemidir.

Antakya mutfağında 2000 yıllık, 1500 yıllık, 1000 yıllık, 800 yıllık, 500 yıllık, 200 yıllık, 100 yıllık yemekler mevcut olup, bu yemeklerin orijinaliteleri ağız tadına ve kullandığı malzemeye uygun olduğundan tariflerini değiştirmeden günümüze taşıyabilen bir mutfak... (Örnek: Böbrek Dolması 3. yüzyıl., İsbangi 11. yüzyıl, Tüffahiye 13. yüzyıl, Pazı Yoğurtlama 15. yüzyıl, Asma Kabak Bastısı 16. yüzyıl gibi)

Antakya mutfağı günümüzün Fast Food denilen ve hareket halinde yemek ihtiyacını karşılamak isteyenlere hizmet eden bir mutfak aynı zamanda. Bu konuda da hatırı sayılabilecek kadar çeşide sahiptir. (Biberli Ekmek, Yumurta Öccesi, Bezirgan Kebabı, Zengin, Simit, Ayran).

Antakya mutfağı otlardan taze iken yaptığı yemeklerin dışında otları, sebzeleri, kurutmasını bilmiş ve bu ürünlerden içecekler, yemekler, tat vericiler olarak faydalanabilmiştir. (Bu konu Antakya mutfağında kurutulmuş yiyecekler bölümünde daha geniş bir şekilde açıklanacaktır.)

Antakya mutfağının lezzet yaratmadaki mahareti övülmeye değer. Aynı malzemeyi birbirinden ilintisiz reçetelerde kullanmak suretiyle farklı tatlar yaratabilmektedir. Buna örnek olarak Sumak'ı gösterebiliriz. Herisede, soğanda, közlenmiş bi-

berde kullanmak suretiyle farklı tatları yakalayabilmektedir.

Yine bu mutfak her mevsimde kullanabileceği malzemeler bulmuştur. Turunç suyu, Koruk suyu, Semiz otu, sakız murcu gibi.

Antakya mutfağı pişirme açısından incelenmeğe değer mutfaklardan biri. Her türlü ısı enerjisini ve bu ısıyı çıkartan malzemeleri kullanmıştır. Kömür, Odun, Çırpı, Elektrik, Köz, Kor ateşi, Haşlama, Kızartma, Buğulama yöntemleri ile taş fırından, tandırdan ve sacdan da faydalanarak pişirme işlemlerini sağlamıştır.

Antakya mutfağında malzeme kullanımı uyumludur. Lezzet yaratmada birbirini tamamlayıcı öğeler olarak kullanılır. Örneğin: Tahin-Humus, Tahin-Maydanoz, Süzme Yoğurt, Ceviz-Biber v.s. Tatlılarının özgün reçetelerinde değişiklik hemen hemen yoktur. Kabak tatlısı, Künefe, Taş kadayıf, Paluza, peynir helvası gibi.

Unutulmuş onlarca yemeğinin mevcudiyeti, yemek şiirleri, mitolojik yemek hikayeleri, yemek tasvir mozaikleri, kullandığı kaplar, aynı yemeğin farklı biçimlerde görülmesine imkan veren ve birlikte yaşayan farklı kültürleri yansıtan bir mutfak. Bir oruk yemeğinin Hıristiyan kültüründe yapıldığında biçim, boyut ve iç malzeme bakımından Müslüman topluluğundan farklı olduğu gözlenir. Bu boyut müslüman toplumu içindeki alevi, sünni toplulukta da, Herise yemeğinde olduğu gibi aynı yemeğin (bkz Herise yazısı) farklı malzemelerle sunulduğu gözlenir.

PEYNİRLİ KÜNEFE



MALZEMELER

1 kg. tel kadayıf

1 kg. tuzsuz taze peynir (Mayalanması henüz tamamlanmış)

500 gr. tereyağı

ŞURUBU İÇİN: 1 kg. şeker

2 su bardağı (400 gr.) su

1 tatlı kaşığı limon suyu

YAPILIŞI: İnce kenarlı 60 cm. çapında bir tepside tereyağı eritilir. Ateş hafife alınıp, tel kadayıfları tereyağına eklenerek iyice yedirilip tiftiklenir. Ateşten alınan tel kadayıf ikiye ayrılır. Tepsi yağlanıp tel kadayıfının bir kısmı ½ cm.

kalınlığında yayılıp sıkıca bastırılır.

Üstüne iyice suyundan arıtılmış olan ve ufalanmış peynir tel kadayıfın üstü kaplanır. Kalan tel kadayıfları, peynirin üzerine serpilerek iyice kapatılarak sıkıştırılır. Tepsi orta sıcaklıktaki bir kömür ateşinde veya ocak ateşinde hafif hafif döndürülerek altı pembeleşinceye kadar işleme devam edilir. Ayrıca yağlanmış bir tepsiye ters yüz ederek, ikinci yüzü aynı işlemle kızartılır ve daha önceden hazırlanan şurup dökülerek servis edilir. **Not:** Künefeye soğuk şeker şurubu dökülmelidir.