

Slow Food Akdeniz



Temiz Sohbetlerin bu ayki röportajını bizler için Sayın Nilhan Aras gerçekleştirdi.

HİTİT MUTFAĞI

Hitit mutfağı çalışırken elde ettiğimiz verilerin çoğu tablet metinlerinden. Bunlar da ekseriyetle dini törenlere dair metinler. Hititler törenler ve tören sırasında uygulanan ritüeller konusunda çok hassaslar.



Her ayın 2. Ve 4. Pazarı Tarsus Yeryüzü Pazarı'na Davetlisiniz !!!!!!!



Nedim Atilla

Terra Madre
Anatolia 2021-
İzmir'e Doğru



Okan Özen

Freeganizm Ve Gıda
İsrafı



**Prof. Dr. Atabay
Düzenli**

Karaisalı Kırmızı
Biberi



Selin Sürmeli

Hambeles

HİTİT MUTFAĞI

Nilhan Aras

Adım Ülkü Menşure Solak, öğretmenim. 21 yıldır gastronomi eğitimi veriyor ve aynı zamanda öğreniyorum. Deneysel Bir Arkeoloji Çalışması Olarak Hitit Mutfağı benim yazarlarından biri olduğum ilk kitap. Hala yazmaya devam ediyorum.



Ben Asuman Albayrak. Aile Ekonomisi ve Beslenme Uzmanı olarak gastronomi alanında on sekiz yıldır öğretmenlik yapıyorum. Aynı zamanda alanımda araştırma ve saha çalışması yaparak kitap ve makale yazıyorum. Ayrıca on aydır Slowfood Tarsus üyesiyim.

Yıllar önce uzun soluklu bir Hitit mutfağı çalışması yaptığınızı ve bir yayın hazırladığınızı biliyorum. Araştırmalarınız sonucunda Hitit mutfağını nasıl tanımladınız?

A.A. Deneysel Hitit mutfağı çalıştığımız dönem için söylemek gerekirse mutfağın temelini ekmekler ve sakatatları da içeren et yemekleri oluşturmaktadır. Özellikle ekmekler günümüz ekmeklerinden çok daha nitelikli, lezzetli ve sağlıklı. Çünkü mayaları doğal ve de katkı maddesi olarak kullandıkları malzemeler koyun peyniri, incir, bal, bezelye, bakla gibi sağlıklı ürünler. En etkileyici ekmekleri de bence NINDA.GUR.RA (Koyun Peynirli ve İncirli Kalın Somun Ekmek) ile bezelyeli, baklalı, haşhaş ve şaraplı çeşitleri olan NINDA. LAL (Ballı Ekmek). Yine bugünlerde çok moda olan sakatatlar Hitit mutfağının da baş tacı yemekleridir. Özellikle ritüellerde tanrılara sundukları özel yemeklerdir. Yine o dönemde günümüzde şarap olarak adlandırdığımız şarap ya da şarap benzeri içecekleri, bira ya da bira benzeri içecekleri hem yemek ve

ekmek yapımında malzeme olarak hem de bir çeşit içecek olarak kullandıklarını görmekteyiz. O dönemde şeker olmadığı için tatlandırıcı olarak bal ve meyvelerin, tuzlu bir tat vermek içinse tuzun kullanıldığını bilmekteyiz. Yağ olarak zeytinyağını ve süt ürünlerinden peyniri kullandıklarını görmekteyiz. Ayrıca ekmeklerde daha çok buğday ve arpayı kullandıklarını da belirtebiliriz. Bunun yanı sıra susam, ayçiçeği, incir, zeytin, fasulye, bakla, bezelye, soğan, sarımsak, üzüm, nar, elma, kayısı, badem, fıstık, haşhaş, defne, nane, kekik, hardal, meşe, çiğdem gibi besinler Hititler dönemi Anadolu'sunun florasında yer almaktadır.

Günümüzde öğün sayısı üzerine çokça tartışma yapılıyor. Hitit mutfağında durum neydi? Kaç öğün yeniyordu?

A.A. Bu soruya 1. Hattuşili'nin vasiyetnamesi içinde 19. satırda geçen nasihat ile cevap verebiliriz.

"Babanın sözlerini korursan ekmek yiyeceksin, su da içeceksin! Yüreğine olgunluk çağı gelince günde iki kez, uç kez ye! Kendine iyi bak! yüreğine yaşlılık çökünce , doğuncaya kadar ye!"

Ayrıca Hitit ritüellerinin özellikle öğle saatlerinde yapıldığı da dikkate alınırsa Hitit kültüründe genellikle günde en az iki en çok üç öğün yemek yendiği saptamasını yapmak olasıdır.

Özellikle pandemi ile birlikte evde ekmek yapımı gündeme geldi. Hititlerde de ekmek çeşidinin çok olduğunu biliyoruz, ama sayısı, en azından ortalamada bir sayı için birden fazla önerme var. Sizce ekmek sayısı kaçtı?

A.A. Hitit mutfak kültürünü çalıştığımız dönemde Hititlerin 180'den fazla ekmek ve/veya unlu mamul yaptıklarını tespit etmiştik. Ekmeklerde daha çok buğday ve arpa unu kullandıklarını ve de katkı olarak arpa ezmesi, bal, meyve, sebze, peynir, şarap, bira, yağ, tuz eklediklerini biliyoruz. Ayrıca ekmelerinin hem mayalı hem de mayasız olduğunu, gök cisimleri, diş, üzüm salkımı gibi değişik şekillerle ve ölçü

kullanarak yaptıklarını biliyoruz. Günümüzde Anadolu'da yaygın kullanılan yufka ve somun ekmeğinin de yine o dönemde yapıldığını söyleyebiliriz. Ayrıca tek isim altında bahsedilen ekmeklerin hem mayalı hem mayasız olmakla birlikte içeriğinde kullanılan katkı malzemesine göre birden fazla çeşidinin olduğunu görmekteyiz. Örneğin Ballı Bezelyeli, Ballı baklalı, Ballı haşhaşlı ve şarap soslu gibi.

Ekmek için kullanılan maya da çok çeşitli...

Ü.M.S. Anadolu'da Neolitik Dönem'den Hititlere kadar birçok besinin hamur ya da sütü mayalamakta kullanıldığı tespit edilmiş. Biz bilim insanlarının tespit ettiği tüm bu olasılıkları deneysel olarak, o günün koşullarına en yakın şekilde üretilmiş unlarla çalıştık. Hamuru kendi kendine ekşitmek, bugün hala Hitit coğrafyasında en sık kullanılan mayalama biçimi. Maya bittiğinde ya da yaşlanıp verimsiz hale geldiğinde komşular birbirinden alıyorlar, tıpkı yoğurtta olduğu gibi. Bunun dışında meşe palamudunun hamur mayalamada kullanıldığı düşünülüyor, fakat biz meşenin hamurdan ziyade sütü mayaladığını fark ettik çalışmamız esnasında. Meşe palamudu dışında incir sütünün, kayısının, meşe odunu külünün, yoğurdun da hamur mayalayabildiğini gördük. Zaten bunların Anadolu'nun Hititler tarafından kullanıldığına dair bilgimiz vardı. Deneyler, bilgimizi teyit etmemizi sağladı.

Mutfakta en fazla hangi hayvan kullanılıyordu? Aynı şekilde hayvanın en fazla kullanılan bir bölümü olduğundan söz etmek mümkün mü?

Ü.M.S. En fazla kullanılan hayvan koyun. Küçükbaş Hitit coğrafyasına daha çok hakim. Fakat yer yer büyükbaş hayvanın da kullanıldığı biliniyor. İç organlar çok makbul. Özellikle karaciğer, yürek gibi. Fal bakmakta dahi kullanılıyor hayvanın karaciğeri.

A.A. Tarifler çoğunlukla Hitit dini metinlerinden. Biz bütün tarifleri, hiçbir ekleme ya da çıkarma yapmadan tabletlerde anlatıldığı gibi yaptık. Burada ritüeller anlatılıyor ve kurban sunularında genellikle etin üzerine bal ve şarap dökülüyor. Çünkü ikisi de et kadar kıymetli yiyecekler.

Köftenin köklerinden birinin de Hitit mutfağı olduğu düşünüyor. Sizce nasıl?

Ü.M.S. Açıkcası; köftenin kökeni hakkında düşünürken, insanın ilk kesici alet ürettiği güne kadar giderim ben. Çünkü kesmeyi öğrenmiş birinin kıymak eylemini yapabilmesi büyük olasılıktır. Anadolu’da kimi yerlerde (örneğin Abdigor köftesi gibi) etin dövülerek hamurlaştırıldığını da görüyoruz. Çorum Sungurlu’da da böyle dövülerek yapılan bir köfte çeşidi var. Yani yine Hitit coğrafyasında. Köfte eğer “hamur haline getirilmiş et” anlamında kullanılıyorsa, evet Hititler de bunu yapmış olabilir. Etnoarkeolojik veriler bunu işaret ediyor. Ama bu bugünkü köfteye ne kadar benzer, ilk kim yapmıştır, buna “kesin şudur” demek, biraz farazi ve bilim dışı olur. Mesela çiğ köfte için de 4000 yıllık bir tarihten bahsediyor uzmanlar. Hangisi daha eski? İlk kim yaptı bilinemez. “Şu köftenin kökü Hitit’tir, bu köftenin Urartu’dur” demek biraz mutfağın magazini olur. Hepsi, Anadolu’nun ortak kültür köklerinden besleniyor.

Bugün modern mutfaklarda adı sıkça geçen pek çok mutfak terimi ve uygulamasının Hititlerde de bir referansı var mı?

A.A. Çok güzel bir soru. Evet, tam birebir aynı olmasa da çok benzerlik var. Gastronomi ile ilgili okullarda uluslararası mutfak terimleri ve pişirme yöntemleri genellikle Fransızcadır ve tüm dünyada geçerlidir. Bunlardan marine etme, glaze etme, haşlayarak pişirme, ızgara pişirme, paneleme, fermantasyon gibi yöntemlere benzerlerinin Hitit mutfak kültüründe de var olduğunu görüyoruz. Örneğin etin pişmeden önce şarapta bekletilmesi (marine edilmesi), pişen ete ocaktan inmeden önce ya da indikten sonra yine şarap vb. bir içecek eklenmesi akla glaze yöntemini getiriyor. Yine et ya da sakatatların una bulunduktan sonra pişirilmesi panelemeye benzer bir yöntemi kullandıklarını gösteriyor.

Tören yemekleri için neler söylenebilir?

Ü.M.S. Hitit mutfağı çalışırken elde ettiğimiz verilerin çoğu tablet metinlerinden. Bunlar da ekseriyetle dini törenlere dair metinler. Hititler törenler ve tören sırasında uygulanan ritüeller konusunda çok hassaslar. Öyle ki, bir hata, eksik olursa başlarına kötü şeyler geleceğine inanıyorlar. Kral bütün işlerini, hatta savaşı bırakıp törenlere katılmak için şehir şehir dolaşıyor. Bu, onların inancına göre, kralın en önemli vazifesi. Rahipler, dansçılar, kurban edilecek hayvanlar ve ekmekler en güzel haliyle tören alanında. Zaten bir yılın neredeyse üçte ikisi törenlerle geçiyor. Adeta kendilerini adamışlar.

Hititler hayatın hemen her alanında kesin kuralları olan, bunlara uyulmaması durumunda da cezalandırma yapılacağını bildiren bir uygarlık. Bunun mutfağa yansıması nasıldı?

Ü.M.S. Tanrılara sunulan yiyeceklerin hazırlanması sırasında çok temiz çalışılıyor. Mutfaka hayvan giremiyor ve aşçı bütün vücudunu tıraş edip yıkanıyor. Hatta cinsel ilişkiden sonra yıkanmadan mutfaka girmenin cezası çok büyük. Öyle ki; yemekten çıkan tek bir kıl için bile sadece aşçı değil, bütün ailesinin cezalandırıldığını okuyoruz kaynaklardan. Belki de Hitit kanunlarında en ağır cezalar ritüel için hazırlanan yemekler yüzünden veriliyor.

TERRA MADRE ANATOLIA 2021-İZMİR'E DOĞRU



Nedim Atilla/

Slow Food Türkiye Kurucu Liderlerinden

2019 Temmuz'undan bu yana İzmir Büyükşehir Belediyesi, iki yılda bir İtalya'nın Torino kentinde gerçekleşen ve ilk kez İtalya dışında bir kentte yapılacak 'Terra Madre Anatolia' gastronomi fuarı için kolları sıvadı.

2021'de İzmir'de yapılması için anlaşılan "Terra Madre Anatolia" İzmir'e çok yakışacak. Fuar kapsamında üreticiler de bir araya gelerek sorunlarını konuşacak. Sağlıklı gıdaya erişim ve tarım konusunda çok sayıda panel ve çalıştay yapılacak. İzmir'de gerçekleşecek Terra Madre'nin Türkiye ve Akdeniz'den yüzlerce yerel üretici ve on binlerce ziyaretçiye ev sahipliği yapacak. Konuklarla birlikte yiyeceğiz, içeceğiz.

Biz ve yakın çevremiz Slow Food hareketinin farkındayız. Ama bir yıl kadar kalan Terra Madre Anatolia için İzmirli ne kadar farkındalar?

Bu sayıdan başlayarak Terra Madre Anatolia'nın yapılacağı günlere dek sizleri Slow Food ve Terra Madre konusunda en doğru ağızdan bilgilendirmek istiyorum.

Öyleyse buyurun başlayalım...

Uluslararası "Slow Food" hareketi, 9 Aralık 1989'da kurucu üye Falco Portinari'nin kaleme aldığı bir bildirinin dönemin AB üyesi 15 ülke tarafından onaylanmasıyla resmen kabul edilmiştir. Bugün 160 ülkede, "İyi Temiz Adil" prensipler içinde kalmak koşulu ile 1 milyondan fazla destekçiye ve 100 bin üyeye sahip Rotary'den sonra en güçlü uluslararası örgüttür. Slow Food'un kurucu lideri Carlo Petrini şu soruları sorarak başlatmıştır hareketi...

Yiyeceklerimiz nereden geliyor; ürünler hangi tohumlarla yetişiyor?

-Yiyeceklerimizin tadını oluşturan etmenler nedir?

-Yiyecek seçimlerimiz kültürümüzü nasıl etkiliyor?

Kuruluştaki yayımlanan manifesto; endüstriyel uygarlaşmayla başlayıp gelişen yüzyılımız, önce makineyi icat etti sonra da onu kendine yaşam modeli olarak seçtiğini dile getirir ve şunları söyler:

Hayatın koşturmacı telaşı bizi köleleştirdi, sinsi bir virüse yenik düştük: alışkanlıklarımızla aramıza giriyor, evimize, özelimize yayılıyor ve bizi hızlanmaya zorluyor.

Bu telaşın türünün neslini tüketme tehlikesine karşı ve insan olmanın hakkını vermek adına, Homo Sapiens kendini kurtarmalı. Hızlı hayatın evrensel çılgınlığına karşı direnmenin tek yolu sakin ve inatçı bir üslupla bedensel keyif unsurlarımızı sıkı sıkıya savunmaktır.

Uygun dozlarda, duyuşsal hazları ve uzun soluklu keyifleri korumak zorundayız. Durmadan çalışmayı verimlilik zannetme çılgınlığına kapılmış kalabalığın hastalığından uzak durmak için de kurulmuştur Slow Food hareketi...

Bizim bu düzene karşı koyuşumuz, Slow Food ile sofrada başlamalı. Bölgesel yemeklerimizin lezzetlerini, kokularını yeniden keşfedelim ve endüstriyel gıdaların ezici etkisini kendimizden uzak tutalım. Hızlı yaşam, üretkenlik adına, var olmamızın geleneklerini değıştirdi ve çevremizi, ufkumuzu tehdit etmekte.

Bu duruma tek çözüm Slow Food hareketidir.

Slow Food efsanesi, Carlo Petrini ve arkadaşlarının Roma’da açılacak Mc Donalds için yaptıkları protesto ile anlatılır. Bu hikaye gerçekten doğrudur ama yalnızca tüm gerçeğı yansıtmaz. Bu protesto noktasına nasıl gelirler?

Carlo Petrini, 1949 yılında Cuneo, Bra’da doğmuş. Torino ve çevresi çok bereketli toprakları olan bir bölge. 2’nci Dünya Savaşı bitmiş. İnsanlar aç. Bu arada Yeşil Devrim başlamış. Gıdada endüstrileşme başlamış.

Suni gübreler, asırlardır kullanılan tohumlar yerlerini verimi çok olan tohumlara vermişler. Böcek ilaçları, ot ilaçları kullanılmaya başlamış. Derken hayvancılıkta endüstrileşmeye başlamış. Yerli inek cinslerinin yerlerini Holstein inekleri almış. Çiftçiyi “Daha çok süt veriyor” diye ikna etmişler.

Et artık bollaşmış. Sebze ve meyve bollaşmış. Bir de muhteşem görüntüsü, boyları, ağırlıkları aynı herkes yerel eğri büğrü meyveleri sebzeleri terk edip bunlara yönelmiş.

Örneğın İtalya’da kişi başı et tüketimi 1960 yılında 22 kilo ilken 1975’de bu rakam 62 kiloya çıkmış. Tavuk, süt ve süt ürünleri gibi her şeyin tüketimi artmış. Bir de nüfus artmış. Bolluk, bereket herkes çok mutluymuş.

Petrini ve arkadaşları bu durumdaki anormalliğı sezmişler. Ama küçük çiftçide yok olmuş. Köyde iş olmayınca kentlere taşınmaya başlamışlar. Onların yerini çok uluslu firmalar almış.

Kalan çiftçiye başka ürünler ektirmeye başlamışlar. Eski tatlar kaybolmuş. Üstüne kalp, şeker ve kanser hastaları artmaya başlayınca uyanmışlar.

Kafa yormuşlar eğitime ve farkındalığa dayalı çalışmalar ve iyi yemek ve iyi kaliteli şarapla ilgili farkındalık çalışmaları yapmaya karar vermişler. İyi, Temiz, Adil gıda demişler ve “Tarladan Çatala” diye kolları sıvamışlar. Eğitim ve okul bahçeleri için bir topluluk kurmuşlar. 9 Aralık 1989’da da Avrupa Birliği’ne kendilerini anlatmışlar. Yazının girişinde dile getirdiğim gibi.

Slow Food Lideri Carlo Petrini 2006 sonunda İstanbul ve İzmir’e geldi ve beni de bu fikrin yaygınlaşması için görevlendirdi. 14 yıldır çalışıyorum...

Türkiye’de de 2000 kadar slow food destekçisi var. Bizler de Gerçek kültür; lezzeti yok saymak yerine onu geliştirmenin peşinde koşuyoruz. Bunun da yolu, uluslararası deneyim, bilgi ve proje değiş tokuşundan daha iyi ne olabilir?

“Slow Food” daha iyi bir geleceği emniyete alır. "Slow Food", küçük salyangoz simgesiyle, "yavaş" kımılıtya devinim getirecek nitelikli desteğe ihtiyaç duyan uluslararası bir düşünce hareketidir. Daha iyi, daha temiz ve daha adil bir dünya umudu...Hadi siz de Slow Food hareketine katılın.

Freeganizm Akımı ve Gıda İsrafi

Okan Özen/ Slow Food Antalya Çalışma Grubu

Son yüzyılın en önemli konuları açlık, yoksulluk, israf olmuştur. İnsanlık refah bir yaşam sürme çabası içerisindeyken yaşadığı ortamın özelliklerine uyum sağlamak durumundadır. Bununla beraber gelişen ve değişen sosyo-ekonomik düzeyler; açlık ve yoksulluk gibi toplumsal problemlerin oluşmasına neden olmuştur. Yoksulluk, açlık gibi kavramların ortak paydası olan “Gıda” üretim, dağıtım, tüketim gibi aşamalarda kayba uğramaktadır. Gıda savurganlığı tarladan sofraya kadar uzanmaktadır.

Üretim, işleme, ambalajlama, dağıtım, pazarlama, depolama, tüketim gibi aşamaların hemen hemen hepsinde israf görülebilmektedir. Türkiye İsrafi Önleme Vakfı’nın verilerine göre; Türkiye’de bir yılda 26 milyon ton gıda israfı yapılmaktadır. Yaklaşık 6 milyon ekmeğin çöpe gittiği düşünülmektedir. Uluslararası anlamda gıda israfını engellemeye yönelik birçok girişim yapılmıştır. Ülkemizde Toprak Mahsulleri Ofisi’nin “Ekmeğini İsraf Etme” projesi bu konuda etkili olan bir projedir. Web site içerisindeki ekmek değerlendirme tarifleri ve atık ekmek sayacı bulunması toplumsal bilinç oluşturmaktadır. Dünya üzerinde bu gibi kısa süreli projelerin dışında felsefe haline gelmiş bir beslenme stili bulunmaktadır. Bu trendin adı “Freeganizm” yani “Çöpten Beslenme”dir.

Freegan Food Nedir?

İngilizcedeki “Özgür” ve “Bedava” anlamlarına gelen “Free” ve hayvansal ürün tüketmeyi reddeden bir kültürü anlatan “Vegan” kelimelerinin bir araya gelmesiyle oluşan bir sözcüktür. Dumpster Diver olarak adlandırılan bu kültürü benimsemiş kişilerin çoğunluğunu veganlar oluştursa da hepsi bu görüşte değildir. Ekonomik katkıya dâhil olmamış, çöpten alınan hayvan ürünlerinin tüketilmesinin uygun olduğu görüşündedirler.

Dünyadaki israfın bu boyutlara ulaşması birçok kurumun ya da insanın dikkatini çekip çalışmaların başlamasına neden olmuştur. Bunlardan biri olan “Freeganizm”, kapital sistemi aslında boykot etmenin farklı bir boyutu olarak algılanmaktadır. Gıda israfının muazzam boyutlara geldiğini net bir şekilde gösteren bu düşünce; ekolojik izlerini en aza indirmeye çalışmakta ve insanın sadece israf ettiği yiyeceklerle bile hayata tutunmasına vurgu yapmaktadır. Dumpster Diver”lar halen giyilebilecek durumda olan kıyafetler, kullanılabilecek olan ürünleri kullanmaya yönelik davranış içerisindeyler.



Dünya üzerinde yoksulluk ve açlık çeken toplumlar varken aşırı tüketime karşıdırlar. Bu sayede vicdani bir sorumluluk olarak birçok ürünün tekrar değerlendirilebileceğini gözler önüne sermektedirler.

Dumpster Diver'lar sanıldığıının aksine sadece işsiz insanlardan oluşmamaktadır. Bu kültürü birçok farklı meslekten insanın benimsemiş olduğu görülmektedir.

Freeganlar, değişen dünya ortamında toplumsal bilinçlenme ve israfın sona ermesi için çabalamaktadırlar ve gün geçtikçe üstlendikleri bu görev tüm toplumdan destek almaya başlamıştır.

Bu kültürden hareketle, zamanla toplum içerisinde israfın karşısında duran ve tüketim odaklı olmak yerine ürünlerin yeniden değerlendirilebileceğini anlayan ve anlatan toplulukların çıkması ve onlara destek olunması gıda israfının önlenmesi konusunda göz ardı edilemeyecek kadar önemli bir husustur.

Kaynakça

(tarih yok). Food Print: <https://foodprint.org/issues/the-problem-of-food-waste/> adresinden alınmıştır

(2019).PINAR ENSTİTÜSÜ .

Dergisi, T. E. (tarih yok). Tarım Ekonomisi Dergisi.Tarım Ekonomisi Dergisi .

DÖLEKOĞLU, C. Ö. (tarih yok). Gıda Kayıpları, İsrar ve Toplumsal Çabalar.Tarım Ekonomisi Dergisi .

Ekmegevefa. (tarih yok). Ekmeğini İsrar Etme: <http://www.ekmegevefa.com/> adresinden alınmıştır

Reducing Wasted Food At Home . (tarih yok). EPA: <https://www.epa.gov/recycle/reducing-wasted-food-home> adresinden alınmıştır

Türkiye İsrar Önleme Vakfı. (tarih yok).Türkiye yılda 214 milyar liralık gıda israf ediyor. Türkiye İsrar Önleme Vakfı: <http://israf.org/sayfa/Turkiye-yilda-214-milyar-liralik-gida-israf-ediyor/564> adresinden alınmıştır

Karaisalı Kırmızı Biberi

Prof. Dr. Atabay Düzenli

Biber dünya mutfağının ve sofralarının vazgeçilmezidir. Taze ve kurusundan yemeği yapılır, salatası yapılır, közlenir salçası yapılır, turşusu yapılır ve kurutulup öğütülerek baharat olarakta kullanılır. Hatta acısının da şifalı olduğu söylenip durulur. Acı macı neredeyse reçeli ve marmelatı da yapıldı yapılacak. Yeşili vardır, sarısı vardır, kırmızısı vardır. Ülkesel ve yöresel olarak da isimler almıştır. Bilimsel olarak aynı tür ismi ile anılırken ülkesel olarak Kapyra denilmekle beraber ülkemizde bu ismin yanı sıra Çanakkale Bursa vb. birde aşağı yukarı 2010 yılından beride Adana'nın Karaisalı ilçesine öz" KARAİSALI KIRMIZI



BİBERİ" olarak adlandırılır. Çünkü yapılan bilimsel araştırmalar burada yetiştirilen biberin kuru madde miktarının renginin aromasının ve tadının her yönüyle çok daha değerli olduğu saptanmıştır. Bunun da en önemli nedeni Karaisalı toprağı suyu ve havası olduğu bilinmektedir. Sahip olduğu özelliklerinde Karaisalı'nın ekolojik özelliklerinden, ekim ve değerlendirme şekline geldiği bilinmektedir. Karaisalı yetiştirici ve yapımcılarının ellerinin marifetini ve gönüllerinin güzelliğini de unutmamak gerekir. Genel özellikleri ile Bursa biberine benzetilirse de sahip olduğu bu özellikler onu "Karaisalı Kırmızı Biberi" çeşidi olarak yeni bir çeşit haline dönüştürmüştür. Tohumu kendi biberlerinin tohumudur. Bu tohumlar çimlendirilir. Fideleri dikilir. İlaç ve kimyasal gübre verilmeden yetiştirilir. Sapları ve tohumları alınır. Yıkılır. Çekilir ve kaynatılmadan kurumaya terk edilir. Hatta "Karaisalı Biberi" adıyla da tescil edilmiştir. Ancak Slow Food Adana olarak bizim hedeflerimizden biride ürünümüzü yalnız ismi ile tescil ettirmek değil ürünün özellikleri, elde edilişi, yapılıma şekli ve değerlendirilmesi ile

tescil etmek ve ettirmektir.”Karaisalı Kırmızı Biberi”nin üretim miktarı ve yapım şekli olarak olanaklar şimdilik pazarlanmasının bölgesel olarak yapılmasına olanak vermektedir.Bu yöresel ürünü tanıtmayı yaşatmayı ve yerel üreticilerini desteklemek amacı ile Slow Food Adana olarak bir proje oluşturulmuştur.Bu proje kapsamında alan ziyaret edilmiş yetiştiriciler ve yetkililer ile görüşülmüştür.Amacı, ürünü yaşatmak, üreticiyi desteklemek ve ürünü coğrafik bir işaret haline getirmek olan bu projenin çalışmaları devam etmektedir.Hatta Ürünle ilgili bir görsel hazırlanarak da Slow Food un uluslararası “Terra Madre”etkinliğine gönderilmiş olup belki de bu satırları okuduğunuzda veya okurken bu görsel Slow Food ülkelerinde gösterimde olacaktır.Tamam Familyası Solanaceae (Patlıcangiller) türü Capsicum annuum L.(Biber) ama bu biberin Karaisalı kırmızı biber çeşidi olduğunu görmeniz ve salçasının nasıl yapıldığını anlamanız ve özellikle kendinizin tadına ve lezzetine bakmanız için hiç olmazsa bizim gibi Çakallı köyüne gitmeniz tarlalarında yürümeniz aşama aşama toplanışını hazırlanışını ve üstünüzün başınızın yüzünüzün kaşınızın ellerinizin ve ağzınızın biberle kıpkırmızı olması gerekiyor.Şüphesiz nasıl bir sevgi ve zenginlikle karşılandığımızı tahmin ediyorsunuzdur.Ama tahmin edemeyeceğiniz bir şey var:Yanınıza yedek bir giysi almayı unutmanınız dileği ile.....Biz almamışız da....



Hambeles

Selin Sürmeli/ Slow Food Antakya

“...topraktan menekşeler, lâleler, güller ve mersin ağaçları fişkırان, inanılmaz güzellikteki Asi Vadisi’nde kurulan Antakya’nın her yerinde, harabelerin sessizliği ve unutulmuşluğun hüznü var.” diye yazmaktadır 1836 tarihli “Bartlett, Purser, Carne Seyahatnamesi”nde. Antakya kenti asırlar boyunca sayısız seyyahı ağırlamıştır topraklarında. Seyahatnamelerin büyük bölümünde kent dokusu, doğal peyzajıyla birlikte tasvir edilmiştir. Şehre gelenleri muazzam güzelliğiyle büyüleyen bu manzaranın önemli unsurlarından biri ise, Antakya ve çevresinde hambeles olarak bilinen mersin ağaçlarıdır. 13. yüzyılda yaşamış olan coğrafyacı ve seyyah Yâkût el-Hamavî, Antakya’nın göz alıcı hamamlarından söz ederken hamamların mersin odunu (al as) ile ısıtıldığını aktarır. 1797 yılında Antakya’yı gezen seyyah W. G. Browne Antakya’dan Samandağ’a giden yol üzerinde bulunan dağ ve düzlüklerin mersin, zakkum, siklamen ve diğer kokulu bitkiler ile kaplı olduğundan bahseder. Ekim 1835 tarihinde Antakya’ya gelen Yarbey Chesney ise Beyt-el-Ma (Harbiye) ziyaretinde karşılaştığı su kaynaklarının defne ağaçları, zakkumlar ve mersin ağaçlarının arasından Asi Nehri’ne karıştığını anlatmaktadır.



Latince ismi *Myrtus communis* L. olan Mersin bitkisi (Murt, Hambeles), Myrtaceae (Mersingiller) Ailesindendir (Şekil 1). Mersin kelimesinin Eski Yunanca *Myrton* veya *Myrsine* kelimelerinden geldiği düşünülmektedir. Murt kelimesi Farsça ve Hambeles kelimesi Arapça kökenlidir. Maki topluluklarının tipik bir üyesi olan mersin, Akdeniz çevresinde yayılış göstermektedir. Mersin ağacı çağlar boyunca defne ve zeytin gibi özel bir bitki olarak kabul edilmiştir. Her dem yeşil oluşu ölümsüzlükle ilişkilendirilmiştir. Gılgamış destanında Tanrılara sunulan sofraya eşlik eden ve güzel kokusuyla Tanrıları sofraya çeken buhurdanlarda çeşitli bitkilerle birlikte mersin yaprakları yer alır. Antik Yunan’da kullanılan pek çok altın çelenk ise mersin yaprakları biçiminde bezenmiştir. Mitolojik anlatılarda Dionysos’un annesi Semele’yi ölümler ülkesinden kurtarmak için Hades’e en sevdiği bitki olan mersini bıraktığı anlatılır. Dionysos törenlerindeki adetlerden biri de mersin yaprağı ile süslenmiş taç takmaktır. Yunan mitolojisinde Afrodite’in aşkı ölümlü Adonis; mersin ağacına dönüşmüş olan annesi Myrrha’nın gövdesinden doğar. Mersin çalısı Antik Yunan’da Afrodite’le, Roma’da ise Venüs ile ilişkilendirilir. Botticelli’nin İlkbahar (La Primavera) tablosunda aşk ve güzellik tanrıçası Venüs’ün arkasında Mersin ağaçları yer alır (Şekil 2). Bu kompozisyonda mersin yaprağı evlilik, cinsel istek ve çocuk doğurma konuları sembolize etmektedir.

Antakya ve çevresinde hambeles adıyla bilinen mersin türü iri meyveli ve beyaz renklidir (Şekil 3). Bölgede nadiren de olsa siyah meyveli yabani mersine rastlanır. Çok yıllık ve her dem yeşil olan hambelesin tarımı yapıldığı gibi doğada yabani biçimde de bulunmaktadır. Yapraklarından uçucu yağ elde edilir. Antik çağlardan günümüze hambeles meyvesi ve yaprakları çeşitli rahatsızlıkların

tedavisinde kullanılmıştır. Kurutulmuş yaprakları yoğun aromatik özelliklerinden dolayı yemeklere katılmıştır. Hambeles günümüzde büyük oranda taze tüketilir ve raf ömrü oldukça kısadır. Siyah meyveli yabani mersinin ise meyveleri oldukça küçüktür ve beyaz meyveler kadar lezzetli bulunmaz. Antakya'nın kimi bölgesinde hambeles yaprakları "riyhen/reghan" olarak bilinir. Dini törenlerde ve cenazelerde hambeles yaprağı kullanılmaktadır. Bazı inanışlara göre kurutulmuş 7 yaprak bir araya getirilip yakılarak kişiler ya da nesneler nazara karşı korunur. Sapları sepet yapımında kullanılır. Bunun yanı sıra kimi kadınlar yeni doğan bebekler için "bebek reghanlama ritüeli" gerçekleştirir. Reyhan denilen hambeles yaprakları çeşitli bitkilerle havanda dövülür. Zeytinyağı içine hazırlanan toz bitkiler ile tuz konur ve yeni doğan bebek bu karışımla yağlanır. Böylece bebeğin hiçbir zaman kötü kokmayacağına inanılır. Nesiller boyu aktarılmış olan bu ritüel ne yazık ki zamanla terk edilmektedir.

Hambeles asırlardır bölgenin kültürünün, tarihinin ve kültürel peyzajının önemli bir unsuru olagelmıştır. Akdeniz iklimine özgü makiliklerin bir parçası olan bu bitki zor koşullara dayanıklıdır ve bakımı son derece kolaydır. Bu sebeple uyumlu olduğu doğal koşullarda rahatlıkla organik tarımı yapılabilir. Buna rağmen Antakya bölgesinde tarımı yapılan bitkilerin önde gelenleri arasında değildir. Genelde taze olarak tüketilen hambeles meyvesinin dondurma, sirke ve reçel gibi üretimleri az sayıda da olsa denenmektedir. Koyu renkli meyveler ise kurutularak satılmaktadır. Ancak kurutulmuş meyveler kimi zaman yaban mersini (blueberry) olarak pazarlanarak büyük bir karışıklığa neden olmaktadır. Uçucu yağ yönünden zengin hambeles yapraklarının yağı dünya genelinde parfüm ve ilaç sanayisinde sıkça kullanılmaktadır. Bunun yanı sıra İtalya'nın Sardunya Adası'nda yaprakları ve meyvelerinden oldukça meşhur iki çeşit likör üretilmektedir. Mirto Rosso'da siyah, Mirto Bianco'da ise beyaz meyveler kullanılmaktadır. Antakya'da ise hambeles rakısı ve hambeles likörü üretimi yapan az sayıda üretici bulunmaktadır. Tüm bu fiziksel ve kültürel özellikleri göz önüne alındığında, hambelesin yeterince değer görmediğini söyleyebiliriz. Üzerine daha derin araştırmalar yapılarak pek çok hikaye ve ritüele ulaşılacağı aşıkardır. Bu hikayeler ortaya çıkarılıp anlatıldıkça hambelesin itibarını iade etmek mümkün olacaktır.

Şekil 1 Myrtus Communis L.

(Kaynak: https://en.wikipedia.org/wiki/Myrtus#/media/File:Illustration_Myrtus_communis0.jpg)



Şekil 2 Botticelli-La Primavera 1481-1482 (Detay)



Şekil 3 Hambeles (Kaynak: https://mybeautifulcookbook.com/wp-content/uploads/2013/11/murt_mbc_b_00-copy.jpg)

