

# ANTAKYA GELENEKSEL YEMEK KÜLTÜRÜ<sup>1</sup>

Hüseyin TÜRK<sup>4</sup>

Kadriye ŞAHİN"

## ÖZET

Beslenme insanın karşılaşması gerektiği en temel biyolojik gereksinimdir. Aynı zamanda kişiden kişiye, bölgeden bölgeye, toplumdaki farklılıklar gösteren bir dizi kültürel öğeyi meydana getiren önemli bir kültür sistemidir. Bu kültür sisteminin adı " yemek kültürü"dür. Yemek kültürü, bir toplumda yiyeceğin üretilmesinden tüketilmesine kadar izlediği serüven ve bu serüvene bağlı olarak ortaya çıkan maddi-manevi kültür öğelerinin oluşturduğu önemli bir kültürel sistemdir.

Antakya değişik kültürel öğelerden meydana gelen mozaik bir yapıya sahiptir. Bu mozaığın önemli motiflerinden birisi geleneksel ve törensel yemekleri bulunan oldukça zengin bir içeriğe sahip olan Antakya yemek kültürüdür. Antakya yemek kültürünün şekillenmesinde rol oynayan önemli etmenler ekolojik, ekonomik, kültürel ve dinsel etmenlerdir.

**Anahtar Kelimeler:** Antakya, Beslenme, Yemek Kültürü, Geleneksel Yemekler, Törensel Yemekler.

## ABSTRACT

Nutrition is the most basic biological need of human. Beyond a need, it is also an important cultural system creates some elements which have differences in the various regions and societies. The name of this culture is "food culture". Food culture is an adventure of the food from production to consumption and based upon this adventure created by the physical and moral cultural elements in society. Antakya has a mozaic structure of various cultural elements. One of these pattern of this mozaic is food culture of Antakya which has traditional and ceremonial foods and a rich includeings. The important facts played roles in structuring of food culture of Antakya are ecologic, religious, and cultural ones.

**Keywords:** Antakya, Nutritional, Food Culture, Traditional Foods, Ceremonial Foods.

## Giriş

Beslenme bütün canlılar için karşılanması gereken ortak bir biyolojik ihtiyaçtır. Bu biyolojik ihtiyaç zamanla ihtiyaç olmaktan çıkarak, bir dizi kültürel davranışı da içinde barındıran bir zevke dönüşmektedir. Beslenmede temel amaç karın doyurmaktır ancak karın doyurma çok geniş bir kültürel çeşitlenme gösterir. Bu nedenle yemek kültürü toplumları birbirlerinden ayıran önemli bir kültürel ayrıç olabilmektedir.

<sup>1</sup> Bu çalışma Doç. Dr. Hüseyin Türk danışmanlığında ve Kadriye Şahin tarafından hazırlanan "Antakya Geleneksel Yemek Kültürünün Beslenme Antropolojisi Açısından incelenmesi" isimli yüksek lisans tezinden alınmıştır.

\* Doç. Dr., Mustafa Kemal Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi \*\* Arş.Gör., Mustafa Kemal Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi

Başlangıçta yaşamak için yemek, sonraları yemek için yaşamaya ve sonrasında bir sanata dönüşmektedir. Yaşamak için yemeden bir sanata dönüşen yemek kültürünün öyküsünü Güvenç şu şekilde açıklamaktadır:

"Canlılar yaşamak için beslenir, barınır, dinlenir; varkalmak için savaşır ve çoğalır. Yaşamın yasası böyledir. Canlıların çoğu bütün bu işleri genetik programa uyarak -içgüdüleriyle- yaparlar. İnsan ise, yaşamı için gerekli görevleri, kendi kültürünün birikimi, yaratıcılığı ve sürekliliği ile gerçekleştirir. Zamanla yemek sanatı, yapı sanatı, giyim sanatı, savaş sanatı, sevme sanatı gibi bazı biyolojik işlevler sanat olur. Yaşamak için yiyen insan, yemek için yaşamaya başlar, yıkmak için yapar, soyunmak için giyinir, çoğalmak şartı ile sevişir vb. İnsanbilimciler asıl amaçlarını aşan bu tür işlevleri, ikincil (sosyal / psikolojik / kültürel) gereksemeler sınıfına koyarlar. Kültürel varlık alanında, sosyal/bireysel değerler, biyolojik gerekler önüne geçebilir. Kurala göre, doğal gerekler, kuşkusuz haktır ama " törelerdir her şeyi meşru kılan". Fazla yiyen şişmanlarken, yeterince yemeyen acıdan ölebilir. Böylece kültür, doğal gerekler ile sosyal gerekçelerin bir çatışma ve uzlaşma alanı olur. İşte bu bağlamda, yemekle ilgili değerler, tutum ve davranışlar, bir beslenme sorunu olmaktan çıkar, özgün bir sanata dönüşür" ( Güvenç, 1996:13).

Güvenç'e göre (1996:15-16) "Yemekler ve yemekte kullanılan gereçler özel veya özgün olsa da, yemeğin yerine getirdiği işlevi açısından bazı kuralların evrenselliği vardır: "Paylaşılan her şey bir grup yaratır, kişileri bir araya getirir, eğitir, toplumsallaştırır. Kültürler, paylaşılan yemeğin, hane içinde, aileler arasında, toplum ve topluluklar arası ilişkilerde, büyüsel bir kaynaştırma, uzlaştırma gücüne sahip olduğunu görmüş; toplu yemekleri, dua ve şükran deyimleriyle, törensel ve toplu bir ibadete dönüştürmüşler... 'Aynı kazandan yemek', aynı çatı altında yaşamaktan, hatta bazen aynı yastıkta kocamaktan daha güçlü bir dayanışma sağlayabilir. Yemeklerin paylaşılması kişileri birbirine yaklaştırır, kapalı yürekleri açar, yalnız mideyi değil kalbi de onarır. Yakın dostlar için 'yedikleri içtikleri ayrı gitmez' denir. Para ve besin paylaşıldıkça tükendiği halde yemek ve sofraya sevgi gibidir, paylaşıldıkça çoğalır". Güvenç'inde belirttiği gibi önemsiz bir olgu gibi görünen yemeğin birçok işlevi vardır. Yemeğin yerine getirdiği işlev toplumların kültürel yapılarına göre farklılıklar göstermektedir. Ancak hangi kültürde olursa olsun yemek insanların bir araya gelmesinde son derece önemli bir öğedir.

Kültür toplumun bir üyesi olarak insanın evrim sürecinde kazandığı biyolojik kazanımlar temelinde ortaya çıkan, toplumsal etkileşim yoluyla sürdürülen ve öğrenme yoluyla sonraki kuşaklara aktarılan maddi-manevi yaşam tarzı ve dünya görüşünün bileşiminden oluşan evrimsel bir adaptasyon aracıdır (Türk, 2002:6). Yemek insanın biyolojik gereksinimlerinden en önemlisidir. Ancak beslenme yemeğin kültürel olarak yorumlanış biçimidir. Bu anlamda beslenme insanın yaşamını devam ettirme savaşında ayakta kalmak için kullandığı kültürel adaptasyon araçlarından biridir. Yemek kültürü toplumun üyesi olan bireyler tarafından kültürlenme sonucunda öğrenilen ve bir sonraki kuşağa aktarılan, farklı beslenme davranışlarının bütünüdür. Bütün tarihsel süreç içerisinde yemek kültürü hiçbir zaman ortadan kaybolmamış, karın doyurma eylemi hayatta kalma ve kültür yaratmanın en önemli uyarıcılarından biri olmuştur. Bu nedenle "İnsanın var olduğu dönemden bu yana insanlar çevresel bağlamlar ve kültürel yapılar içerisinde yeterli, lezzetli, çevresellik yönünden uygun ve ideolojik bakımdan kabul gören besinleri üretmenin yolunu bulmuştur" (Jerome, Pelto ve Kandel, 1987:13). Mutfak kültürü, kültür ve geleneğin her zaman en uzun süre ayakta kalan bölümü olmuştur (Roden, 2000:153).

Uygarlık düzeyine bağılı olarak yemek kültürleri zamanla karmaşık bir yapı haline dönüşmüştür. Bu karmaşık sistem içerisinde yer alan "yiyecek ve kültür konusu hem karmaşık hem de zor bir konudur. Antropologlar, halkbilimciler (folklorcular), coğrafyacılar, tarihçiler, psikologlar ve sosyologların ilgisini çeken bir çalışmadır" (Gayan, 1998: 1). Yiyecekler, içecekler, yemekler ve bunlarla ilgili maddi- manevi kültürel öğeler sadece tek bir bilim dalını ilgilendirmeyip bir çok disiplin tarafından değişik bakış açısı ve yöntem ile ele alınmış; konunun öneminden ve karmaşıklığından dolayı birçok bilim dalına konu olmuştur. Çünkü karın doyurmak evrensel bir kavramdır. Karın doyurmak evrensel bir kavram olmakla birlikte, her toplumun yemek yeme şekilleri çeşitlilik gösterdiğinden aynı zamanda bölgeseldir.

Beslenme Antropolojisi, beslenme ile kültür arasındaki ilişkileri inceler ve bunların karşılıklı etkileşimlerini ele alır (Tezcan 2000: 1). Beslenme Antropolojisi antropolojik verilerin ve yöntemlerin insan beslenmesinin kültürel yönlerinin çözümlenmesine uygulanmasıdır (Tezcan 2000:1'dan, Fieldhouse 1991:17). Biyokültürel bir disiplin olan Beslenme Antropolojisi'nin kültürel yönünü yemek kültürü ile ilgili çalışmalar oluşturmaktadır.

Antakya yemekleri konusunda daha önce yapılan çalışmalar vardır. Rotary Kulübü'nün yaptığı çalışmada Antakya'ya özgü yemeklerin yanı sıra Antakya da yapılan mezeler, turşular, tatlılar, salatalar, tarif şeklinde derlenmiştir. Tekin (1993) Hatay mutfak kültürü, beslenme ve mutfak eşyalar konusunda çalışması bulunmaktadır. Doğruer (1993) Antakya mutfağının temel yemekleri konusunda çalışma yapmıştır. Halıcı'nın (1984) Akdeniz Bölgesi yemekleri konusunda yaptığı çalışmasında Antakya'da yapılan yemekler konusunda bilgiler verilmiştir.

### **Yöntem**

Yemek kültürü çalışması yeme içme ve toplum düzeni, yemeğin dili, yemek ve diğer kültür sistemleriyle olan ilişkisi, bir yemeğin içine konan yiyecekler, bir öğünde yenen yemekler, bir mutfağı oluşturan öğünler ve yemeğin yapısal dizgilerinin çözümlenmesinden oluşmaktadır (Tapper ve Zubaida, 2000:1-18).

Yemek kültürü oldukça geniş bir çatışma alanını kapsamaktadır. Dolayısıyla konuyu tek bir bakış açısı ile değerlendirmek bir eksiklik olabilir. Yemek kültürü çalışmalarında; ilgili maddi-manevi her bir kültür öğesinin bir işlevi ve bu işlevlerin her birinin bir yapı içerisinde anlam kazanması, yapıyla karşılıklı ilişki içerisinde olması nedeniyle yapısal fonksiyonalist bakış açısının önemli bir yeri bulunmaktadır. Yemek ile ilgili kültürel öğelerin yerel, bölgesel ve ulusal coğrafyada dağılımını diffüzyonizm ve her bir kültür öğesinin tarihi bir gerekçesi (orjini) bulunacağı ve yemek kültürü ile içinde bulunduğu ekolojik çevrenin ilişkisi de göz ardı edilmemelidir.

Bu çalışmada öncelikle konu ile ilgili literatürlerin taranması yapılmıştır. Toplam iki yılı kapsayan çalışmanın asıl bölümünü alan çalışması (field work) oluşturmaktadır. Araştırmanın ağırlık noktası kültürel yönü olduğu için bu konuda Antakya da ne gibi veriler elde edilebileceği önceden yapılan gözlemler ve ön araştırma sonucunda saptanmıştır. Yemek kültürünün değişik yönlerini ortaya koyulması için çeşitli yerleşim alanları belirlenmiştir. Ancak bu yerleşim alanlarına gidilmeden önce kılavuz kişiler belirlenerek alan hakkında önceden bilgi toplanmıştır. Bu görüşmeler sonucu sorular hazırlanmış ve alana çıkılmıştır. Çalışmanın alanı Antakya merkez olmakla beraber, Antakya'ya bağılı bazı köylerden, Yayladağ, Samandağ, Altınözü, Reyhanlı ilçeleri ile bunlara bağılı bazı köylerden de örneklem alınmıştır. Alan çalışması sırasında ailelere ve kılavuz kişilere

yönelik sorular hazırlanmıştır. Dolayısıyla elde edilen verilerin çoğu a-landan elde edilen özgün bulgulara dayalı olarak oluşturulmuştur.

### **Antakya Yemek Kültürü**

Antakya Hatay İlinin merkez ilçesi olup tarihi çok eski dönemlere kadar dayanır. Bulunduğu coğrafi konumu içinde bulundurduğu farklı dinsel ve kültürel gruplardan dolayı son derece zengin ve köklü bir kültüre sahiptir. Bu zengin ve köklü kültürün en renkli öğelerinden biriside yılların birikimi ile meydana gelmiş ve bir sanata dönüşmüş olan Antakya yemek kültürüdür. Her kültürün yemek sanatı farklıdır. Antakya yemek kültürü tarihin içerisinde süzülüp gelen birçok kültürün etkileşimleri sonucu ve birçok faktörün de etkisi ile oldukça zengin ve karmaşık bir yapı kazanmıştır. Bu karmaşık yapı hem tarihsel zenginlikten, hem de değişik etnik ve dinsel grupların çokluğundan kaynaklanmaktadır. Yaşamak için yemek bir ihtiyaç ancak yemek için yaşamak bir yaşam felsefesidir. Antakya yemek kültürünün karmaşıklığı, zenginliği, özgünlüğü, işlevselliği ve birçok kültürel sistem ile iç içe oluşundan anladığımız kadarıyla burada yemek için yaşamak felsefesi daha çok geçerlidir.

Yemek statü simgesi, toplumsal mesafe, siyasal güç ve aile bağlarının bir ifadesi olarak toplumsal bir işlevi yerine getirir (Bulduk 2000: 49). Bu anlamda yemeğin ve ilgili davranış kalıplarının sosyal yaşamda önemi yadsınamaz. Biyolojik bir gereksinim olan yemek, bu anlamda farklı grupların farklı davranışlarını yansıtan bir simgeye ve toplumsal bir eyleme dönüşmektedir. İşte bireylerin tek çatı altında birleştiren toplumsal eylemin adı yemek kültürüdür. Yemeğin kaynaştırıcı ve bütünleyici özelliğinin en güzel örneği Antakya da yer alan farklı kültürel veya dinsel grupların mutfak geleneğindeki ortak motiflerdir. Antakya'da örf, adet ve gelenekler, inançlar, zevkler, ekonomik gelir düzeyi, eğitim seviyesinde büyük farklar olsa da yemek kültürü bu karmaşık toplumu, küçük farklılıklara rağmen ortak bir mutfak kültürü altında toplayabilmektedir.

İnsanlar toplumlar ve kültürler zamanla birbirlerinden etkileşim yoluyla değişik kültürel öğeleri alırlar. Zamanla bu kültürel öğeler bir pota içerisinde eriyerek çeşitli kültür kalıpları meydana getirir. İşte Antakya yemek kültürü de çeşitli faktörlerin etkisi ile bir pota içerisinde eriyerek bu kadar zengin bir kültürel sistem haline gelmiştir.

### **Yemek Kültürünü Etkileyen Etmenler**

Beslenmeyi dolayısıyla da yemek kültürünü etkileyen çeşitli etmenler vardır. Baysal ve Yücecan (1982) yaptıkları çalışmada beslenme kültürünü oluşturan başlıca etmenleri: coğrafik, demografik, etnografik, ekonomik ve eğitim olarak belirlemişlerdir (Baysal ve Yücecan, 1982:130). Ancak Yücecan (1997) daha sonraki yıllarda yaptığı çalışmasında beslenmeyi etkileyen etmenleri iki grupta incelemiştir. Bunlar: "Kişilerin besin alımı ve tüketimi ile ilgili davranışlarına etki eden etmenler doğal ve kişisel etmenler olmak üzere iki grupta incelenmektedir. Çevresel etmenler; doğal çevre, iklim, yerel özellikler, toprağın durumunu vb. üretilebilecek besin ürünlerini teknolojik çevre besinin işlenmesi depolanması ve pazarlanması vb. tüketim için bulunabilir besinlerin çeşitlerini etkiler. Sosyal kültürel çevre; ise sosyal ve ekonomik yapı, kültürel normlar vb. bulunabilir yiyecekler arasından yapılacak seçimi etkiler. Kişisel etmenler çevresel etmenlerin de etkisiyle kişinin yaşam biçimini oluşturur" (Yücecan, 1997:456). Yemek kültürünü etkileyen etmenler araştırmacılar tarafından farklı maddeler altında incelenmektedir. Yemek kültürünü etkileyen etmenleri Antakya da yemek kültürü konusunda yaptığımız çalışma sonucunda ekolojik, ekonomik, kültürel ve dinsel etmenler olmak üzere dört grupta toplayabiliriz.

Ekolojik etmenler Antakya'nın içinde bulunduğu coğrafi konum, iklimsel özellikler ve çevre ile ilgilidir. Antakya yazları sıcak ve kurak, kışları ılık ve yağışlı geçen Akdeniz iklim kuşağında yer almaktadır. Bu uygun iklim kuşağı tarımsal üretimin kolaylıkla yapılmasına zemin hazırlamaktadır. Verimli tarım arazileri ve su kaynakları yönünden zengin olan Antakya özellikle tarımsal ürünler bakımından son derece zengindir. Hemen hemen bütün sebze ve meyveler burada yetiştirilmektedir. Hayvancılıkta da hem büyükbaş besicilik hem de küçükbaş besicilik görülmektedir. Tarımsal üretim yönünden son derece zengin olan Antakya'nın bu avantajı seyyahlardan öğrendiğimiz kadarıyla geçmişte bu yerleşim yerine oldukça üstün imkanlar sağlamıştır. Demir'e göre (1996:117); Antakya'yı 1211 tarihinde ziyaret eden Oldenburg " tabiatın yaratıcı gücü bu sevgili kenti zengin su kaynakları ve yağmurlarla beslemektedir" der. Çok sayıda meyve, çiçek bahçelerinin Asi nehri ile sulandığını belirtir. Antakya halkının çeşitli meyve ağaçları bulunan bahçeleri ile övündüklerini ve kaynak suları sevdiklerini, suların yeraltından evlere kadar getirildiğinden söz eder. Geçmişte olduğu gibi bugünde Antakya verimli arazileri ve bol su kaynakları ile övünülecek bir yerdir. Böyle bir ekolojiye sahip olmaları üretimdeki kolaylıkları da beraberinde getirmiştir.

Bölge içerisinde yapılan üretim sonucunda elde edilen ürünlerin bölge halkına ulaşımındaki kolaylık, ekonomik yönden güçlenmesine neden olmuştur. Ekonomik seviye halkın alım gücünün etkilemektedir. Halkın alım gücü yüksek olsa da yine bölge içerisinde ekonomik yönden farklı gruplar bulunmaktadır. Bu farklı gruplar yemek kültürünün gerek şekillenmesinde gerekse farklılaşmasında önemli bir yere sahiptir.

Yemek kültürüne etki eden etmenlerden birisi de kültürel etmenlerdir. Kültürel etmenler bireyin yaşadığı toplumsal çevre, tarihsel zenginlik, göçler, çevre ile etkileşim, eğitim düzeyi ile ilgilidir. Antakya tarihi Orta Paleolitik döneme kadar uzanan uzun bir süreci kapsamaktadır. Orta Paleolitik dönemden sonra Üst Paleolitik, Neolitik, Kalkolitik ve Bronz çağlarında da yerleşmelere rastlanmıştır. Bronz çağından sonra M.Ö. 1800- 540 tarihleri arasında Akadlar, Babiller, Hurriler, Mitani, Mısırlılar, Hititler, Asurlar, Sami-Aramiler, Persler bölgede hakimiyet kurmuşlardır. Bundan sonra İskender bölgeye hakim olmuş ancak ölümü üzerine bölge Seleukoslar'ın daha sonrada Persler'in egemenliğine girmiştir. Daha sonra Roma, Bizans, Alevi Hamdaniler (Halep), Haçlılar, Memlûkiüler ve Yavuz Sultan Selim'in Mısır seferi sonunda 1516 yılında da Osmanlı egemenliğine girmiştir. 1918 yılında Fransızlar işgali altındaki kent 1938 yılında bağımsız Hatay devleti olarak karşımıza çıkar. En son olarak 1939 yılında Türkiye Cumhuriyeti sınırlarına girmiştir. Geçmişte ve bugün Asya, Afrika ve Avrupa arasında bir köprü olmasından dolayı insanın hem biyolojik hem de kültürel evriminde rol oynayan önemli merkezlerden biri olmuştur (Türk, 2002: 19). Görüldüğü gibi Antakya tarihi süreç içerisinde birçok siyasi yapılanmaların içerisinde değişik kültürlerin etkisi altında kalmıştır. Bütün bu tarihsel süreç içerisinde yer alan kültürlerin yüzyıllar süren zaman diliminde mutfak olgusu ile ilgili ortak motiflere rastlanıldığı gibi zamanla bir değişim de göstererek bugünlere gelmiştir.

Roma döneminde (M.S.64-638) Antakya kenti harap olmasına rağmen, iklimsel özelliklerin güzelliği ve Harbiye (Dafne)'nin şirinliği hoşlarına gittiği için 700 sene kadar burada kalındı. Bu dönemde Antakya, uzun sefahat alemlerinin düzenlendiği, ordunun savaştan çok zevki sefaya düştüğü yine depremler, felaketler olmasına rağmen eğlenceden ve zevkten vazgeçilmeyen bir kent olma özelliğini sürdürmüştür (Kızıldağı, 1964: 11). Antakya'da bugün de eğlence hayatı son derece önemli bir yere sahiptir. Eğlence denildiğinde akla gelen ilk yer Dafne (Harbiye)'dir. Konu eğlence olunca burada eğlence ve yemeği birbirinden

ayırmak mümkün değildir. Yiyelim, içelim, eğlenelim anlayışı ile insanlar hem zevkle karın doyururlar hem de eğlenirler. Roma da yemekler süslü olup çok çeşitli baharatlar kullanılmaktadır (Deighton, 1999: 57-58). Bugün Antakya yemeklerinin çoğu baharatlıdır ve içerik olarak Romalılar'ın karmaşık tatlara sahip yemekleri ile büyük benzerlik göstermektedir. Osmanlılarda ızgara yapımı son derece zengin, tüketimi yüksektir (Belge, 2000: 141). Izgara konusunda Antakya ile benzeştiği söylenebilir.

İnsanların dini inançları ile yemek kültürleri arasında doğrudan bir ilişki vardır. Beslenmede dini etmen oldukça etkilidir. İnanç biçimleri insanların ne yiyeceğine, neyi yememesi gerektiğine karar verdiği gibi, dini ritüellerde sunulan yiyecekler de insanların yaşamlarında oldukça etkili olmaktadır. Bilindiği üzere Antakya değişik din gruplarının bulunduğu inançlar açısından da oldukça karmaşık «ynı zamanda da zengin bir kültürdür. Farklı dinsel inançların yemek kültürüne çeşitli etkileri bulunmaktadır. Bu etkiler bazı yiyecek ve içeceklerle karşı konulan yasaklamalar veya bunlara kazandırılan kutsallık özelliği ile karşımıza çıkmaktadır. Dinsel inançların yemek kültürü konusuna en çok etkisini dinsel yasa ve uygulamalarla ilgili olan oruç, adak, bayram ve kutsal gün ve gecelerde görmekteyiz. Bunun dışında Antakya da yapılan yemekler genellikle aynıdır. Ancak bazı yemekler ve yiyecekler gerek dinsel kaynaklı gerekse geleneksel kaynaklı olmak üzere simgeleştirilmiş, inanç içerisinde bir anlam kazandırılmıştır. Halk tarafından kutsal sayılan bazı yiyecek ve içecekler aşağıda verilmiştir.

#### **Kutsal Olanlar:**

<b>Nusayriler</b>	<b>Hıristiyanlar</b>	<b>Sünniler</b>
Nakfi	r	Zemzem
Ekmek	İsa Helvası	Suyu
Hhsi (aşur)	Ekmek	Ekmek
Tuz	Şarap	Nar
	Yumurta	Tuz

"Nakfi" Nusayriler(Arap Aleviler) de namaz esnasında cemaate dağıtılan bir içecektir. Her namazda mutlaka olmalıdır. Erkekler tarafından hazırlanır. "Nakfi" kuru veya yaş üzümünden yapılmaktadır. Genelde kuru üzümle yapılan ve Nusayrilerin bayram, adak ve amcılık geleneklerinde toplu namazda törensel içecek olarak kullanılan nakfinin yapıma biçimi ve törenlerdeki işlevi aşağıdaki gibidir:

Kuru üzüm suya ıslatılır. Sonra tülbendin içine üzüm taneleri konur ve elle preslenir özü alınır. Kabuğu tülbentte kalır. Üzüm suyu elde edilir. Bazen taze olan üzüm taneleri elle sıkılır ve üzüm suyu elde edilir. Eskiden üzüm suyu testiye konulurdu ve bir süre mayalanmaya bırakılırdı. Nakfi bahurla bahurlandıktan sonra bir bardağa doldurulur ve toplu namazda şeyh (şih) tarafından sağ eline alınarak dua okunur ve kutsanmış olur. Kutsanma işlemi yapıldıktan sonra 3 ayrı bardağa doldurulur. Daha sonra şih'in sağında ve solunda bulunan nakip ve necipe verilir birer yudum aldıktan sonra cemaate dağıtılır. Herkes birer yudum alır. Nakfiyi eline alan " Allah seni Kevser nehrinden içirdi" diyerek içeceğin kutsallığı dile getirilir.

Bu ritüelin kökeni Kırklar Cemi'ne dayanmaktadır. Hz. Muhammet miraçtan döndüğü zaman Kırklar Cemine katılır. Hz. Ali'nin yanına oturur ama yanındaki-nin Hz. Ali olduğunu anlayamaz. Hz. Muhammet cem töreninde bulunanların kırklar olduğunu, ancak Selman-ı Farisi'min cemde olmadığını öğrenir. Selman-ı Farisi bu sırada bir üzüm tanesi getirerek Hz. Muhammet'e

vererek orada bulunanlara eşit bir şekilde paylaşmasını ister. Hz. Muhammet üzüm tanesini şerbet yaparak cem töreninde bulunanlara dağıtır. Şerbetten içen kırklar semah dönerler (İmam Cafer Buyruğu, 1997:11-16).

"Hrisi" özellikle Nusayriler de geçmişten günümüze üstlendiği işlev nedeniyle kutsallık kazanmıştır. Bayram ve adakların baş yemeği olan "hrisiyi" yapan kişiler erkek olmalı ve "hrisi" yapılacak mutfak eşyaları dua okunarak yıkanmalıdır. "Hrisi" yapan kişinin ahlaki ve dini açıdan toplumca iyi tanınan temiz insanlardan olması gerekmektedir. Adet gören kadınların "hrisiye" yaklaşması kesinlikle yasaktır. "Hrisi" bir yemek olmasının yanında gerek yapım aşamasında gerekse taşıdığı simgesel anlam bakımından kutsal olarak kabul edilmektedir. "Hrisi" iyice pişirilmiş et ve dövmenin bir birlerine karıştırılmasıyla elde edilen bir yemek türüdür.

Ekmek her üç din grubunda da son derece önemli bir yere sahiptir. Tanrının insanlara sunduğu en önemli nimet olarak görülmektedir. Üzerine basılması, israf edilmesi günah olarak değerlendirilir. Ancak ekmeğin Hıristiyanlar da apayrı bir yeri vardır. Şarap ve ekmeğin ayrılmaz bütünlüğü Hıristiyanlar da karşımıza çıkmaktadır. Hz. İsa son yemeğini yerken masada yer alan ekmeği almış ve Havariler arasında paylaşmıştır. Havariler'e ekmeği verirken "alın bu ekmeği bölüşün, bu ekmeğin benim size feda edilen bedenimdir" der. Daha sonra şarabı alarak "bu şarabı için bu da benim size feda edilen kanımdır" der. Bundan dolayı ekmeğin ve şarapın Hıristiyanlar için son derece önemli bir yere sahiptir. Kilisede yapılan ayinlerde ekmeğin okunmuş olan kutsal şaraba batırılır ve gelen cemaate verilir. Ekmeğin şaraba batırılması olayına "komünyon" denmektedir." Ekmeğim asıl özü İsa Mesih idi ve İsa Mesih "Bakire Meryem'in rahmine ekilmiş, onun etinden mayalanmış, çektiği eziyetlerle yoğrulmuş, mezarını oluşturan fırında pişmiş, kutsal ev sahibinin insanlara her gün sunduğu kilisede olgunlaşmıştır" (Montanari, 1995: 32). İsa'nın doğum günü olan Noel'de yapılan "İsa helvası" da Hıristiyanlar için kutsal sayılan törensel bir yiyecektir. "İsa helvası" İsa'nın doğum gününü simgeleyen bir tatlı olduğu için kutsal olarak görülmektedir. Yumurta Hıristiyanlarda kutsal olan bir diğer yiyecektir. Yumurta Antikçağda da yaşamın simgesi olarak görülmüş ve birçok inançsal anlam yüklenmiştir. Hıristiyanlarda Paskalya Bayramında yumurtanın özel bir yeri vardır. Nusayriler'de de Yumurta Bayramı kutlanmaktadır. Ancak Nusayriler'in bu bayramı Hıristiyanlar'dan etkileşim sonucunda ortaya çıkmıştır. Paskalya Bayramı'nın ortaya çıkmasıyla ilgili olarak halk tarafından şu şekilde bir hikaye anlatılmaktadır; "İsa dirildi-ğinde bir kadın koşarak gelmiş ve İsa ayağa kalktı demiş. Orada elinde bir sepet yumurta bulunan yumurta tüccarı varmış. İsa'nın kalktığını söyleyen kadına ben inanmam İsa kalkmaz demiş. Eğer şu sepetin içindeki yumurtalar renkli olursa İsa'nın kalktığına inanırım demiş. O anda yumurtalar renkli olmuş ve adam da inanmış". Bayramda yer alan renkli yumurtaların kökeni buraya dayanmaktadır. Paskalya Bayramı ve bu bayramın önemli bir motifi olan renkli yumurtalar İsa'nın dirilişini simgelemektedir.

Zemzem suyu, haç ibadeti özellikle Sünniler arasında yaygın olduğu için Sünnilerce kutsal sayılmaktadır. Hacca gidenler oradan zemzem suyunu getirirler ve eve gelenlere özel kadehi ile ikram ederler. Zemzem suyunu içenler dua okurlar.

Tuz da hem Nusayriler hem de Sünnilerce kutsal sayılmaktadır. Bununla ilgili çeşitli inançlar bulunmaktadır. Örneğin tuzu yere dökünce öteki dünyada kirpikler ile tek tek toplanacağına inanılır. Nar özellikle Sünnilerde kutsal olarak kabul edilir. Nar tanelerini hiç yere dökmeden yenilirse cennete gidileceği inancı bulunmaktadır. Bunlara benzer birçok gelenekse inanç bulunmaktadır. Ancak

geleneksel inançlar zaman ilerledikçe, eğitim seviyesi yükseldikçe azalmış bazıları ortadan kalkmış ve ya zayıflamıştır.

Antakya da yer alan farklı dinsel grupların kutsal saydıkları yiyecek ve içecekler yanında yasak olduğuna inandıkları bazı yiyecek ve içeceklerde bulunmaktadır.

#### **Yasak Olanlar:**

<b>Nusayriler</b>	<b>Hıristiyanlar</b>	<b>Sünniler</b>
Dişi hayvan eti	Oruç zamanı	Dişi hayvan eti
Tavşan	Hayvansal gıda yemek	Alkol
Domuz		Domuz
Pulsuz Balık		

Nusayrilerde özellikle dişi hayvan eti yenilmez. Bu yasak Sünnilerde de görülmekte ancak Nusayriler kadar güçlü bir inanca bağlı değildir. Bunun nedeni ise dişi hayvanın doğurganlık özelliği ve verimliliğinden kaynaklanmaktadır. Kurban olarak kesilen hayvanların hepsi erkek hayvanlardır. Tavşan kedigillerden olması nedeniyle dudağı kediye benzediği için yenilmez. Pulsuz balık yeterince temizlenmediği için yenmesi yasaktır. Bunun yanında kalamar, karides gibi deniz ürünleri de yenilmez. Ancak bu inançlarda bir zayıflama görülmektedir. Alkol Sünnilerde kesin olarak yasaklanmıştır. Ancak bu yasağın yaygı olarak uygulandığı söylenemez. Domuz' hem Sünnilerde hem de Nusayrilerde yasaklanmış bir hayvandır. Buna karşın Hıristiyanlar tarafından tüketildiği görülmektedir. (Sünniler ve Nusayrilerde mundar hayvan eti, at, eşek türü hayvanlar ve leş yiyen hayvanlar ve böceklerde yenilmemektedir.) Hıristiyanlarda ise en önemli yasak, oruç zamanı hayvansal hiçbir ürünün yenilmemesidir. Hayvansal ürünlerin kendisi yenilmediği gibi içerisinde hayvansal yiyecek bulunan yiyecekler de yenilmemektedir.

' Harris yatığı çalışmasında domuzun yasaklanmasının nedenlerini tarihsel süreç içerisinde ekolojik dengelerinin değişmesi ve domuzun yaşam alanının daralmasının bir sonucu olduğunu savunmaktadır. Yaklaşık M.Ö. 7000 yıllarında evcilleştirilen domuzun o dönemdeki yaşam alanı çok genişti. İ.Ö 1200 'lerde Filistin'e gelen İsraililer daha önce işlenen dağlık araziye ele geçirirler. Bunun sonucu burada doğal yem ile domuz besleme sahası daraldı. Domuzlar üretim ile elde edilen yemlerle beslenmeye başlandı. Buda maliyeti arttırdı. Levücus 'da azılı bulunan kilise yasağının üstünlüğü onun kesin olmasıydı. Zarar vermeyecek kadar domuz yetiştirmeyi bile günah saymakla domuz yetiştiriciliğine olan eğilimi azaltıyordu. Aslında burada yapılmak istenen şey tahıl yetiştirmeyi, ağaç ürünlerini ve maliyeti düşük olan hayvansal protein kaynaklarına özendirmek içindi (Harris.1994: 197-198).

#### **Yemek Kültürü ve Esnafılar**

Antakya yemek kültürünün önemli öğelerinden birisi de yemek kültürü ile ilgili olan esnafılardır. Bunlar mutfakta kullanılan maddi kültür öğelerinin niteliğini yansıtan bakırcı kalaycı gibi esnafılar ile, yiyecek alışverişi yapılan çarşılar, fırınlar, kasaplardır. Antakya da bugün iki tane bakırcı ve iki tanede kalaycı kalmıştır. Yapılan araştırmalara göre geçmiş yıllarda bu meslekten geçimini sağlayan esnafılar daha fazlaymış; ancak günümüzde bu kalaycılar ve bakırcılar işlevini yitirmişlerdir. Günlük yaşamda bakır mutfak malzemeleri kent merkezi dışında kırsal alanlarda kullanılmaktadır. Yakın tarihe kadar özellikle köylerde içi kalaylanmış bakır mutfak eşyalarını görmek mümkünken artık yeni üretilen mutfak eşyaları kırsal alanlarda da yerini zaman kaybetmeden almıştır. Gelişen teknoloji sonucu toprak veya bakır mutfak eşyalarının yerini melamin, cam



porselen, plastik hatta günümüzde evlerde çok yaygın olarak kullanılmasa da kağıt mutfak eşyaları almıştır. Bakır mutfak eşyalarından en çok kullanılan büyük kazanlardır. Bunlarda genelde dinsel veya geleneksel nitelikli toplantılarda yemek pişirme amaçlı kullanılmaktadır. Mutfakta kullanılan toprak araç-gereçlerin sayısı yok denecek kadar azdır. Genellikle sarma içi yapılan "kassa" adı ile bilinen yayvan bir leğen şeklindeki mutfak aracı hala kullanılmaktadır. Köylerde yine içinde bulgur pişirilen "tencere", içine zeytinyağı, zeytin veya çökelek konulan "caralardan" bulunmaktadır. Yemek kültürü konusunda son derece önemli işleve sahip olan esnaflar ise fırıncılar, kasaplar, tel kadayıf yapanlar, tatlıcılar ve lokantalar. Antakya merkezi içinde dağılım alamda önemlidir. Genellikle kasaplar ve fırınların yerleşim yeri kentde belirli bir yerde toplanır. Ancak Antakya fırıncıların ve kasapların yayılım alanı bakımından oldukça ilginç bir özellik göstermektedir. Antakya'da fırıncılar ve kasaplar mahalle aralarına yayıldıkları için geniş bir alanı kaplamaktadır. Aslında kasaplar sadece et alınan ve kıyma yaptırılan yerler, fırıncılar da ekmek yapılan yerler iken Antakya'da bunların ötesinde bazı işlevleri de yerine getirmektedirler. Antakya'da hemen hemen her mahallede kasap ve fırın bulunmaktadır. Özellikle öğle ve akşam yemekleri için insanlar genellikle kasaplara " kağıt kebabı" ve " tepsi kebabı" için sipariş verirler. Kasap istenilen siparişi hazırlar ve hemen yanında veya yakınında bulunan fırına gönderir. Orada pişirdikten sonra kasaba geri gelir. Sipariş sahibi de gelip alır veya evine servis yapılır. Mahalle arasındaki kasap ve fırıncılar özellikle mahallenin fırında pişecek her türlü yiyeceğini yapılması için vardır. Bunlar " biberli ekmek", "lahmacun", "pide", "bayramlarda kake", "tepsi oruğu" gibi çok değişik yiyecekleri pişirmektedirler. Antakya da geçmişte konuyla ilgili olarak yaptığımız çalışma sonucunda geçmiş ile bugün arasında önemli bir değişim olduğu görülmüştür:

" Antakya'da 1960 ve 1970'li yıllarda Antakya'da dönerciler yoktu. Meydan hamamı, uzun çarşının olduğu yerlerde ve köprü başında, humus ve bakla ezmesi yapan yerler vardı. Şalgama, turşucu ve meyan (piyam, peyam) şerbeti satanlar daha çoktu. Özellikle ramazan aylarında, küncülü helva, zahlep, boza satan seyyar satıcılar vardı. Uzun çarşıda, tel kadayıf yapanlar, şekerciler, künefelik peynir yapan yerler yine bulunmaktaydı. O yıllarda kasap, fırın, tatlıcı,

peynirci hep aynı yerdeydiler. Eskiden Pazartesi ve Perşembe günleri büyük pazar kurulurdu. Buraya herkes ürününü satmaya gelirdi ve herkes alışveriş yapardı. Yine köprü başında tandır ekmeği yapan yerler vardı. Burada tandır ekmeği şimdiki açık ekmek gibi yapılırdı ve herkese satılırdı" (İbrahim Şeten, 50, Antakya).

"1950'li yıllarda Ulu Cami'nin yanında tandır ekmeği yapan yerler vardı. Burada tahta barakalar seyyar satıcılar vardı. 1949 yılında tandır ekmeğinin tanesi 5 kuruştı. Camiden çıkanlar tandır ekmeği alırlardı. Esnaflar erkenden işyerlerini açarlardı. Humus ve bakla ezmesi yapan yerler vardı. Sabahın erken saatlerinde dükkanlarının önünde kahve ocaklarında süt pişirirlerdi. Sabah namazı herkes bir bardak süt ve bir kake alır bunu yedikten sonra işyerlerini açarlardı. Künefeciler sabah namazından önce dükkanlarını açarlardı ve kömürde künefe yaparlardı. Herkes evden hazırladığı ekmeçlik hamuru fırına getirir kendisi ekmeğini yapardı. Yine bu yıllarda şalgamcılar, zahlepçiler vardı. Halk tandır ekmeğinin içine somun ekmeğini sarıp yerdi " (Halit Fakiroğlu, 67, Antakya).

Yemek kültürü açısından Antakya'nın en önemli mekanlarından birisi Peynirciler Çarşısı'dır. İsmi Peynirciler Çarşısı'dır ancak içerisinde her türlü yiyeceği bulmak mümkündür. Burada her türlü süt ürününün yanında, tel kadayıf, taş kadayıf yapanlar, turşucular, zeytinciler, nar ekşisi, zeytinyağı, salça satanlar, fırınlar, kasaplar hepsi yan yana ve iç içe bulunmaktadır.

### **Geleneksel Yemekler**

Antakya kültürel olarak son derece karmaşık bir yapıya sahiptir. Ancak bu karmaşıklık içerisinde yer alan ayrı dinsel grupların gelenek ve uygulamalarındaki farklılıklarından ileri gelmektedir. Bazı gruplar arasında devam eden gelenekler bazı gruplar arasında yok olmuş ve şekil yada anlam değişikliğine uğramıştır.

Antakya yemeklerinin kendine özgü yanları yanında Akdeniz Bölgesinde yer alan diğer illerle de benzer ve ortak yemekleri bulunmaktadır. Bu benzerlik en çok bölge içerisinde yer almayan Gaziantep ile bölge içerisinde yer alan ve Hatay iline sınır komşu olan Adana ve Mersin illerinde görülmektedir. Birbirine yakın olan bu illerin ekolojik benzerliği ve bölge içerisinde zaman içerisinde meydana gelen ve hala devam eden göçlerden kaynaklanmaktadır. Çünkü bu göçler sadece insanların yer değiştirmesi anlamında değil aynı zamanda kültürel yakınlaşmayı ve benzeşmeyi de birlikte getirmektedir.

Antakya'nın özellikle kendine has geleneksel yemekleri, meze ve salataları, yiyecekleri şunlardır:

#### **Yemekler**

Oruk Ekşi Aşı	Bulgur	Marul aşısı	dolması Tuz.
Yoğurt Aşı	Öccesi	Boraniye	yoğ. kabak dol.
Yılan Balığı	Kimyonlu	Söğürme	
Tuzlu yoğ.	keb. Pirinç	Kemmunlu	
Çor.	köftesi	aş Firikli aş	
Tepsi kebabı	Şıhılmaşisi	Kömeçli	
Kağıt kebabı	Şeyh Mualla	bulgur Kesir	

#### **Meze ve Salatalar**

Humus	Abugannuş	Yeşil zeytin salatası
Hettüş	Tarator Süzme	Küflü çökelek salatası
Bakla ezmesi	yoğurt	Zahter
Cevizli Biber	Zeytin salatası	
	salatası	

#### **Diğer Yiyecekler**

Bayram	Künefe Kake	Tandır
semirseği Kayta	Katıklı	ekmeği
böreği	ekmek	Kömbe Taş
Külçe Şenköy	Biberli	kadayıfı
helvası	ekmek	Kabak tatlısı

Yukarıda verilen yemek ve yiyeceklerin dışında Antakya'da, gerek kendine has gerekse farklı yörelere özgü yemek ve yiyecekler bulunmaktadır. Yemek kültürünün oluşmasında ekolojik faktörlerin yanı sıra, tarihi faktörler de oldukça önemli bir rol oynar. Her ne kadar Fragner "Akdeniz geleneklerinin temelinde başlıca Akdeniz'in doğası ve ikliminin verdiklerinin yattığı sanılmasın" diyerek bu ortak mutfak alanının özellikle iki önemli üstyapı olan Roma imparatorluğu ve İspanyol-Osmanlı hegemonyası tarafından biçimlendirildiğini (Fragner, 2000: 51) belirtse de Akdeniz mutfağında tarihi ve siyasi etkilerin yanı sıra ekolojik faktörlerin de etkili olduğunu söylemek gerekmektedir. Bu nedenle bölge içinde yemekler benzerlik göstermektedir.

Öteki bölge illerinden oldukça farklı ve kendine özgü yemek çeşitlerinin bulunması ise aynı zamanda onlardan farklı bir tarihi geleneğe de sahip olduğunu göstermektedir. Bu durumuyla Antakya hem Akdeniz Bölgesi illeriyle ortak bir geleneği paylaşmakta hem de onlardan oldukça farklı ve kendine özgü bir geleneği korumaktadır. Bu farklı geleneğin Arap kültürünün etkisinden kaynaklandığı söylenebilir. Zubaida' ya göre; Güneyde bulunan illerin mutfak kültürlerinin Suriye, özellikle de Halep'ten etkilenmiştir: "Osmanlı İmparatorluğunun parçalanmasıyla ortaya çıkan Arap ülkelerinden Suriye'nin bölündüğü üç ülkenin kentleri benzer yemek malzemesi ve biçimleriyle bir ölçüde kültürel türdeşlik gösterirler. Anadolu'nun güney bölgelerinde Adana, Antep, Mardin ve Adana, Suriye kentleriyle özellikle Halep'le birçok ortak mutfak izlerini paylaşırlar. Bol baharat katılması, köfte (kebba) türleri ile yaygın salata ve mezeler Suriye'nin ve Irak'ın her yerlerinde rastlanan mezeler ile içki kültürüne

Müslümanlarla paylaşımı azda olsa rastlanılmaktadır. (Zubaida, 2000:32). Bugün Antakya'da yapılan mezelerin birçoğuna Halep'te rastlamak mümkündür. Bol baharatlı ve acılı yemekler, karmaşık tatlar aynı zamanda Ortadoğu'nun bazı kültürleri ile paylaşılan ortak motiflerdir.

### **Törenselleşen Yemekler**

Yemekler ve yiyecekler toplumların sosyal yaşamlarında son derece önemli bir yere sahiptir. Geleneksel veya dinsel törenlerin baş aktörleri gelenek ve göreneklerle beraber yemekler ve bunlarla ilgili hazırlıklardır. Her kültürde olduğu gibi Antakya'da da yemekler, yiyecekler ve içeceklerin nişan, düğün, kına gecesi, hidrellez, ölüm, sünnet gibi toplumların hayatında önemli yere sahip ve yıllardır varlıklarını sürdürerek gelenekselleşmiş kültürel ritüellerdeki yeri de son derece önemlidir. Ancak bölgedeki kültürel karmaşadan dolayı bu törenleri tek düze anlatabilmek mümkün değildir. Gerek farklı kültür grupları gerekse farklı yerlerde oturan gruplardan dolayı birçok değişkenler ortaya çıkmaktadır. Ancak geçmişe oranla günümüzde büyük bir değişim meydana gelmektedir.

İnsan yaşamının üç önemli dönemi vardır. Bunlar doğum, evlenme ve ölümdür. Bu üç ögede toplumlarca birçok dinsel veya geleneksel nitelikli inanç ve uygulamalar ile anlam kazanmaktadır. Antakya'da konuyla ilgili uygulanan geleneklerin bir çoğu, yiyecek ve içeceklerle de bağlantılıdır. Doğum yapan kadına çeşitli yiyecekler ikram edilir. Bundaki amaç annenin bebeğin ihtiyacı olan sütü sağlaması ve biyolojik olarak kendini iyileştirmesidir. Bazı yörelerde sütü gelmesi için et yedirilirken, bazı yörelerde tatlı yedirilir. Çocuk doğduğunda mahalleye baklava dağıtılır. Gelenlere tatlı ikram edilir ki aile bu mutluluğunu herkes ile paylaşsın.

Yaşamın ikinci önemli aşaması evliliğdir. Evlenme gelenekleri kız istemeden düğüne kadar bir dizi geleneği içerisinde barındıran önemli bir kültürel sistemdir. Evlenme gelenekleri, görücü gelme, söz kesme, nişan, düğün hamamı, kına gecesi, nikah ve son aşama olan düğün ve bütün bu uygulamalar esnasında çeşitli inanışlar, adet ve gelenekler, ilgili kültüre özgü diğer uygulamalardan oluşmaktadır. Evlenme gelenekleri doğum, ölüm, askere uğurlama, sünnet gibi sosyal yaşamın vazgeçilmez bir parçasıdır. Yemek birçok törenselleşen geleneğe olduğu gibi evlenme geleneklerinde de önemli bir işleve sahiptir. Antakya'da evlenme gelenekleri ile ilgili olarak geçmişten günümüze fark edilir bir değişim olmuştur. Eskiden evlenme geleneklerinin her aşaması gerçekleştirilirken günümüzde bu geleneklerden bazıları işlevini yitirmiştir. Bu değişim 15-20 yıl gibi kısa bir zaman süreci içerisinde daha da hız kazanmış zaman geçtikçe geleneksellikten modernleşmeye doğru bir değişim süreci izlenmiştir.

Antakya'da kız istemeye gelindiğinde kız evi oğlan evine mutlaka kahve ikram eder. Kahvenin Türk toplumunda özel bir yeri vardır. Bundan dolayı da " bir kahvenin kırk yıl hatırı vardır" demişler. Bunun yanında isteyen çeşitli sıcak veya soğuk içecek ve tatlı, pasta türü ikramda bulunabilir. Kız istemeden sonra önemli bir aşama söz kesmedir. Söz kesme ile beraber bu olayı resmileştirmek ve herkese duyurmak amacı ile tatlı yenir. Kız istemede nasıl kahve önemli ise söz kesme de de tatlı o denli önemlidir. Tatlı kız evinde yenir ve oğlan tarafından kız evine götürülür. Bu tatlı genellikle baklavadır. Söz kesmeden sonra sıra nişan olayına gelir. Eskiden nişanda tıpkı düğün gibi evlerde ve yemekli yapılmış. Ancak günümüzde Nişan geleneğinde de bir değişim görülmektedir. Şimdi isteyen evinde isteyen ise salon veya restoranlar da yapmaktadır. Antakya'da eskiden sıkça yapılan ama günümüzde çok/ender rastladığımız evlenme geleneklerinden birisi düğün hamamıdır. Düğünden önce hamama gidilir. Hamamda özellikle yemek için "sarmaiçi" yapılır. Bunun dışında çeşitli dolmalar, sarmalar, pasta ve börekler, meyveler, içecekler evlerden getirilir ve büyük bir eğlence ile yenir. Öncede belirttiğimiz gibi bu gelenek artık günümüzde eskiye oranla çok daha az bir işleve sahiptir. Evlenme geleneklerinin en önemli aşaması düğün aşamasıdır. Düğünler eskiden genellikle evlerde yemekli olarak

yapılıyormuş. Yemek hazırlamak ve düğün olduğu için kurban kesilirmiş. Aşçılar bir gün öncesinden başlayarak düğün yemekleri hazırlarlarmış. Kuru fasulye, taze fasulye, aşur, pirinç pilavı, dolma türü yiyecekler kazanlarla hazırlanır ve düğüne gelen bütün konuklara ikram edilirmiş. Masalara ve yere sofralar hazırlanır bir şenlik havasında yemekler yenirmiş. Günümüzde artık düğünler evlerde değil salon veya restoranlarda yapılmaktadır. Restau rantlarda yapılan düğünjer yemekli ve genellikle içkilidir. Evlerde isteyen dolma, sarma, pilav, kebab, oruk vb. yemekleri düğün evine özellikle uzaktan gelen misafirler için hazırlanmaktadır.

Yaşamın üçüncü ve son aşaması ise ölümdür. Ölüm gelenekleri gerek dinsel gerekse geleneksel birçok uygulama ile iç içedir. Antakya da ölümle ilgili değişik uygulamalar söz konusudur. Ölü çıkan evde ilk 3 gün veya 7 gün yemek pişmez, ocak yanmaz. Ailenin dost akraba ve komşuları eve yemek getirir. Böylelikle ailenin acısını paylaşırlar. Ölümün 7. 40.50.52. günlerinde çeşitli gelenekler vardır. Bazıları 7. günü kurban keser ve yemek hazırlar. Buna 7. gün yemeği denir. 40. gününde kurban kesilir, yemek yapılır, lokum dağıtılır, helva yapılır, lahmacun yapılır ve gelenler ile paylaşılır. 50. gününde yemek hazırlanır veya helva dağıtılır. 52.gününde lokum ve bisküvi dağıtılır. Görüldüğü gibi ölümü anma günlerinin yapım şekillerinde birçok farklar bulunmaktadır. Bununda nedeni Antakya'nın inançsal ve kültürel zenginliği ve çeşitliliğidir.

Dinlerde son derece önemli bir yere sahip olan bayramlar her dinde farklı sayıda ve farklı ritüellerle kuşanılmaktadır. Bu bayramlarda yapılan belirli ritüel ve bunun yanında belirli yiyecekler ve içecekler bulunmaktadır. Nusayriler'de yıl içerisinde kutlanan birçok bayram vardır. Hem kutlanan bayramların çokluğundan hem de yazılı olmamasından dolayı bayramların sayıları' farklı verilmektedir. Bu bayramların bazıları sadece Alevilere özgü kutlanırken bazıları Sünnilerle birlikte kutlanan bayramlar ve bazıları da Hıristiyanlardan etkileşim sonucu alınan bayramlardır. Çünkü Aleviler için her din kutsal olarak kabul edilmektedir. Aleviler, Sünniler ve Hıristiyanların arasında bir etkileşim olduğunu göstermektedir. Geçmişten günümüze hep bir arada iç içe yaşamışlardır. Bu yakınlık her üç grubun yemek kültürüne yansımış olup ortak birçok yemek bulunmaktadır. Aleviler de gerek bayramların gerekse adakların en baş yemeği hrisidir. Bunun yanında etli çorba, et haşlaması, dolma da yapılmaktadır. Ancak bu yemeklerden hiçbiri hrisi kadar derin anlamlarla yüklü değildir. Nusayriler de dinsel bir yemek olarak görülen hrisi Sünnilerde günlük bir yiyecek olarak karşımıza çıkmaktadır. Buna karşın bayram kakesi hem Sünniler de hem de Nusayriler de görülmektedir. Nusayriler ve Sünniler'in ortak kutladıkları iki bayram Ramazan ve Kurban bayramıdır. Ancak Nusayriler'in dini günler için kullandıkları takvim miladi takvim olmadığı için genellikle aynı zaman diliminde kutlanılmaz. Hıristiyanlar ile Nusayriler arasında Yumurta Bayramı, Miladi Bayram ve Kıddes'tir. Nusayriler özellikle Miladi Bayramda, "zileybi"<sup>2</sup> ve "züngül"<sup>3</sup> yiyeceklerini yaparlar. Hıristiyanlar için en büyük bayram Paskalya Bayramı'dır. Bu bayramın en büyük simgesi renkli yumurtalardır. Bunun yanında oruk ve lebni (yoğurt çorbası) yapılır. Miladi bayramda ise özellikle isa Helvası yapılmaktadır. Barbara Bayramında lokma yapılır. Alevi Nusayriler de kurban kesilmeden bayram yapılmaz. Her bayramda adağı olan kurban keser ve din ayırımı gözetmeksizin herkesle bayramda yapılan yemekler paylaşılır.

### **Sofra Adabı**

<sup>2</sup> Zileybi, içine tarçın, costiltib (hint cevizi), şumra, çörek otu, susam, tuz, maya, un, su konmaktadır. Öncelikle su ile un karıştırılarak hamur haline getirilerek iyice yoğrulur. Diğer malzemeler içine eklenir. Ve tekrar iyice yoğrulur. Hamurun mayalanması beklenir. Mayalandıktan sonra hamur elle yağ yardımıyla ince yufkalar şeklinde açılır ve yağda kızartılır. Hamura değişik şekiller verilerek günün eğlenceli geçmesi sağlanır. Züngül, hamuru tıpkı zileybi gibi hazırlanır. Hamur açılır ve içine kıymalı kavrulmuş et konularak yağda kızartılır.

Antakya yemek kültürünün önemli bir yapı taşıda sofraya geleneğidir. Sofra geçmişten günümüze (değişim göstermiş olan) ilişkilerin daha samimi kurulduğu, birlikteliğin, dostluğun simgesi, kültürel özelliklerin göstergesi, statü belirleyicidir. Yere sofraya örtüsü denen bir örtünün serilmesinden, yerden biraz yüksekçe yuvarlak bir tahta yada özellikle kentsel yaşamda etrafında sandalyelere oturan masa üzerine her öğün konan tabaklar, çatallar ve yemeklerle birlikte yapılan vazgeçilmez dost sohbetlerinin mekanıdır. Toplumdan topluma değişen bir öğe olmasından dolayı kültürel farklılığın en güzel ifade edildiği mekanlardan biridir. Antakya da tespit ettiğimiz sofraya türleri şunlardır:

- |                    |                   |                             |
|--------------------|-------------------|-----------------------------|
| 1. Aile sofrası    | 4. Bayram sofrası | 7. Hamam sofrası            |
| 2. Misafir sofrası | 5. Düşün sofrası  | 8. Eğlence, ziyafet sofrası |
| 3. Ramazan sofrası | 6. Adak sofrası   |                             |

Bu sofraya çeşitlerinin her birinin kendine has düzenlemeleri ve özellikleri vardır. Antakya da sofraya düzeni, sofraya süsleme unsurları, yemek servisi vb konular sofraya adabını oluşturmaktadır. Burada en dikkat çekici özellik günün her saatinde hazırlanan sofraların zengin çeşitli ve bol renkli olmasıdır. Mevsimine göre her tür yeşillik ( maydanoz, nane, tere, roka,soğan, sarımsak) sofraların vazgeçilmez sebzeleridir. Antakya da iki tür yemek servisi görülür. Bunlar dan birincisi restau rantlarda da görülen mezeler, ve alkol, ara sıcaklar, ana yemekler ve tatlı meyvedir. Yemekte çorba varsa en başta çorba servisi yapılır. Bu özelliği Fransız mutfağı ile de benzeşmektedir. İkincisi ise yapılan bütün yemeklerin aynı anda sofraya getirilmesi ile yapılan servistir. Bu şekilde isteyen dilediği yemekten alabilmektedir. Servis nasıl olursa olsun Antakya kültüründe misafire son derece önem verilir saygı duyulur ve misafir genellikle yemekler veya çeşitli yiyecek ve içecekler ile ağırlanır.

### **Sonuç**

Antakya yemek kültürü son derece zengin bir içeriğe sahiptir. Bölgede yapılan yemekler ve diğer yiyeceklerin zenginliği, kendine has özellikleri ve diğer bölgelerle benzerliği yanısıra bölge içerisinde değişik kültür gruplarının birbirinden etkileşimi bunun sonucuda görünüşte tek düze bir yapı ancak içerik olarak çok değişik öğeler birbiri içerisinde geçmiş durumdadır. Yemek kültürünün bu denli zengin olmasının nedenleri bölgenin bulunduğu ekolojik yapı, tarihsel sürecin derinliği, farklı dinsel grupların bulunması, farklı kültürel yapılara sahip grupların varlığı ve bunun sonucunda ortaya çıkan değişik tat, tercih, damak zevki ile yılların getirdiği birikimler ve de etkileşim ile kazanılan yemek kültürüne eklenen yeni kültürel öğelerdir. Antakya da her alanda olduğu gibi yemek kültürü konusunda da hızlı bir değişim görülmekte ancak bu değişim birçok kültürel öğede olduğundan daha yavaş ve durağan bir seyir izlemektedir. Yinede bu durağanlığa karşılık geçmişin birçok değişik tadı ve gelenekleri ortadan kaybolmuş ve kaybolmaktadır. Antakya yemek kültürü birleştirici ve bütünleştirici özelliğinden dolayı son derece önemli bir kültür sistemidir. Konuyla ilgili olarak şu ana kadar henüz bilimsel bir çalışma yapılmamıştır. Burada değişik bilim dallarından araştırmacılar bir araya gelerek konunun her yönünü bilimsel ve objektif bir şekilde ele almalı; yapılan araştırmada elde edilen bulguları kamuoyuna sunarak, toplumun kendi kültürel zenginliklerinin farkında olmalarını sağlamak ve yapılacak diğer çalışmalara zemin hazırlamak gerekmektedir.

## KAYNAKÇA

BaysalA, Yücecan S., (1982), Yöresel Yemeklerimiz.Geleneksel Türk Yemekleri ve Beslenme. Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Konya, Turizm Derneği Yayınları.

Belge, M.,(2001), Tarih Boyunca Yemek Kültürü İstanbul, İletişim Yayınları.

Bulduk, S., (2000), Yemek ve Mutfak Kültürünün Toplumsal Fonksiyonları. Folklor Halkbilim Dergisi, Cilt.6, sayı:47, Ankara.

Deighton, H., (1999), Eski Roman Yaşantısında Birgün. İstanbul, Homer Kitabevi.

Demir, A., (1996), Çağlar İçinde Antakya, İstanbul, Akbank Yayınları.

Fragner, B., 2000, "Toplumsal Gerçeklik ve Kurmaca Mutfak: İran ve Orta Asya Yemek Kitaplarına Bir Bakış". Ortadoğu Mutfak Kültürleri, T İstanbul Tarih Vakfı Yayınları..

Gayan, Pamela,(1998), Food and Culture,New York.

Güvenç, B., (1996), 'Yemek. Kültür ve Yemek Kültürü ".Eskimeyen Tatlar, Türk **Mutfak Kültürü, İstanbul**.

Halıcı, N., (1983), Akdeniz Bölgesi Yemekleri, Konya, Arı Basımevi.

Harris, M., (1994), Yamyamlar ve Krallar. Kültürlerin Kökenleri. Ankara, İmge Kitabevi.

Jerome, W. N., Pelto, H.G., Kandel, F.R., (1987). "An Ecological Approach to Nutritional Antropoloav".Nutritional Antropology, America, Redgrave Pubishing Company.

Kızıldağlı, E., (1964), Antakya Kapılarında. İstanbul.

Montanari, M, (1995), Avrupa da Yemeğin Tarihi. İstanbul, Afa Yayıncılık.

Roden, O, (2000), "Ortadoğuda Musevi Yemekleri". Ortadoğu Mutfak Kültürleri, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul.

Tapper, R., Zubaida, S., 2000, Ortadoğu Mutfak Kültürleri, İstanbul,Tarih Vakfı Yayınları.

Tekin, M., (1993), Hatay Mutfağı Sempozyumu. Hatay Folklor Araştırmaları Derneği, Antakya.

Tezcan, M., (2000), Türk Yemek Antropolojisi Yazıları, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.

Türk, H., (2002), Nusavrilik ( Arap Aleviliği) ve Nusayrilerde Hızır İnancı . , Ankara, Ütopya Yayınevi.

Yücecan, S.,(1997), Ankara İli. İlçe ve Köylerinde Yaşayan Ailelerin Beslenme Alışkanlıklarını Etkileyen Sosvo-Kültürel Etmenler, 5 Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi, Maddi Kültür Seksiyon Bildirileri, Ankara, TC. Kültür Bakanlığı Yayınları.

Zubaida, S., 2000, "Ortadoğu Yemek Kültürlerinin Ulusal, Yerel ve Küresel Boyutları", Ortadoğu Mutfak Kültürleri, İstanbul, Tarih Vakfı Yayınları.

## KAYNAK KİŞİLER

İsim	Yaş	Eğitim Durumu	Görüşme Yapılan Yer
Esin Çolak	36	Lise	Antakya
Halit Fakiroğlu	67	İlkokul	Antakya
Emine Kılınçoğlu	44	Üniversite	Antakya
İbrahim Şeten	50	İlkokul	Antakya
Hasan Karabacak	76	İlkokul	Antakya



Kadriye Tuncer	46	İlkokul	Antakya
Ferda Hammoşođlu	34	Lise	Antakya
Songül Önal	23	Lise	Antakya
Emel Uyar	47	Ortaokul	Antakya
Sultan Sucuođlu	39	Lise	Antakya
Fatma Keleş	37	Lise	Antakya
Nazife Horoz	65	İlkokul	Antakya
Nuran Sanson	31	İlkokul	Antakya
Zeynep Kılınçoğlu	54	Eđt. Yok	Antakya
Kazım Erinç	50	Üniversite	Antakya
Hatice Kocaođlu	50	Yok	Fatikli/Altınözü
Fatma Alkan	46	Ortaokul	Fatikli/ Altınözü
Hüseyin Alkan	50	İlkokul	Fatikii/ Altınözü
Ayyuş Mengüç	45	İlkokul	Ziyaretköy/Altınözü
Hüsne Yeşildađ	46	Yok	Altınözü
Emine İpek	20	İlkokul	Hacıpaşa/ Altınözü
Cemile Yamanođlu	25	Yok	Altınözü
Celile Yamanođlu	42	Yok	Altınözü
Lusi Karakaş	50	İlkokul	Vakıflı / Samandağ
Kuhar Kartun	40	Yok	Vakıftı / Samandağ
Sefire Duyan	32	Ortaokul	Yaylıca/ Samandağ
Demet Yıldız	20	İlkokul	Yaylıca/ Samandağ
Hamiyet Yetim	35	İlkokul	Bezge/ Yayladağ
Gönül Atmaca	24	Lise	Yayladağ
Ayşe Hançer	36	Yok	Yayladağ
Sedat Bahadır	41	Lisansüstü	Reyhanlı
Yelda Bahadır	35	Yüksekokul	Reyhanlı