

HATAY- İSKENDERUN BÖLGESİNDE KIŞ HAZIRLIKLARI*

WINTER PREPARATIONS IN HATAY İSKENDERUN REGION

İnci GÜL**
Bülent ARI***

Makale Bilgisi/Article Info: Geliş/Received: 09/12/2024 Düzeltme/Revised: 26/12/2024 Kabul/Accepted: 27/12/2024

Derleme Makalesi / Review Article

Atıf / Cite as: Gül, İ. ve Arı, B. (2024). Hatay- İskenderun Bölgesinde Kış Hazırlıkları. *Bellek Uluslararası Tarih ve Kültür Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 95-110. <https://doi.org/10.52735/bellek.1598738>

ÖZ

İskenderun, tarihi dolayısıyla birçok farklı kültüre ev sahipliği yapmış bir ilçedir ve bu sebepten bu yörenin insanları farklı kültürlerle iç içe büyümesinin getirdiği geniş mutfak kültürüne sahiptir. Bu kültür, insanların kış hazırlıkları eylemlerine büyük ölçüde yansımış olup sözlü kültür ürünü olarak yaşatılmaktadır. İskenderun yöresinde yaşayan insanların mutfak kültüründe kış hazırlıkları, önemli bir yere sahiptir. Bu çalışma, kış hazırlıklarının gözlem ve görüşme yöntemiyle kayıt altına alınmasını sağlamıştır. Kişilerin kendi öznel yaşam, bilgi ve tecrübelerinden yararlanarak ortaya konan bu çalışma, bilgilerin ve tariflerin nesnelliği bakımından sınırlı işleve sahiptir. Bu bağlamda yöre insanının eğitimi ve sosyo-ekonomik durumlarının kış hazırlıkları üzerindeki etkisi de ortaya konmuştur.

Anahtar Kelimeler: Gündelik Hayat, Kış Hazırlıkları, Yiyecek, İskenderun, Kadın, Kadın Alanı

EXTENDED SUMMARY

Iskenderun, due to its historical background, has hosted many different cultures, and as a result, the people of this region have a rich culinary culture shaped by growing up intertwined with various cultures. This culture is greatly reflected in the winter preparation activities of the people and is preserved as a product of oral culture. Winter preparations hold significant importance in the culinary culture of the people living in the Iskenderun region. The agricultural practices adopted by the people over historical periods, their geography, and cultural elements have led to the shaping of their culinary culture and the foods prepared for winter. The process known as winter preparation in folk cuisine spans from July to the end of November. Winter preparations are an important part of "daily life." This process is almost entirely a "women's domain." Women carry out winter preparations individually or in groups, either through collective work or family-based collaboration. Similar to many regions, it has been determined that in the Iskenderun area, selected for this field research, the processes of drying and boiling foods cover the period from the summer months until the winter months when the effects of winter are felt.

* Bu araştırma sürecinde; TR Dizin 2020 kuralları kapsamında "Yükseköğretim Kurumları Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Yönergesinde" yer alan tüm kurallara uyulmuş ve yönergenin ikinci bölümünde yer alan "Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiğine Aykırı Eylemlerden" hiçbiri gerçekleştirilmemiştir. Ayrıca bu araştırma "Etik Kurul İzni" gerektirmeyen bir çalışmadır.

** Yüksek Lisans Öğrencisi, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, incgl.111@gmail.com, **ORCID: 0009-0006-7539-478X**

*** Prof. Dr., Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, bulentari01@gmail.com, **ORCID: 0000-0002-7807-366X**

It has been observed that among the fields of study in folklore, the practices related to winter preparations, which were much more common in earlier periods, are seen to be less practiced today. The advancements that have allowed access to desired foods in every season, the allocation of time to daily activities, people's relocation to different neighborhoods, the reduction of free time, the unlimited opportunities offered by supermarket chains, markets that sell many vegetables year-round, the economy not fitting into family budgets, and the price hikes of each vegetable during its season have all contributed to a decrease in the demand for winter preparations and have led to a lack of necessity for them. These factors have gradually led to a decline in winter preparations, with those that continue shifting from collective practices to individual ones. However, in cases where more labor-intensive winter preparations, such as baking bread, are required, it has been observed that collectivity remains sustainable even today. In this context, it can be said that, in general terms, each of these factors has weakened the culture of neighborhood solidarity. The ingredients used in meals prepared during winter, which consist of additive-free products and pure foods, are intended for a comfortable winter, contributing to the family's economy. At the same time, winter preparations serve as a form of mutual cooperation, thereby fostering unity and solidarity among neighbors preparing for winter together. This study conveys the methods of preparing and storing foods selected for winter during the summer and fall months, and it ensures that winter preparations are documented through observation and interviews. This study, based on individuals' subjective life experiences, knowledge, and skills, has limited functionality in terms of the objectivity of the information and recipes. In this context, the effects of the local people's education and socio-economic status on winter preparations have also been highlighted. In the study, winter preparations will be examined through concepts such as the women's domain, daily life, food, nutrition, home-based production, traditional methods, cookware, kitchen, and production processes, among others. Most women living in Iskenderun begin preparing for the winter, particularly during the summer months. In this research, winter preparations in the Iskenderun region were documented using observation and interview methods. Rather than guided interviews, a semi-structured interview technique was employed to capture the most natural form of winter preparations, adapting to situations that developed in a natural setting.

Among the preparations are making tomato paste, sourdough, drying tomatoes, beans, okra, and eggplants; collecting thyme, baking bread, curing olives, preparing dried mint, making olive oil, preparing red pepper flakes, storing grape leaves, and making pomegranate molasses and fig paste. This study will consist of a detailed examination of these preparations.

In this research, winter preparations in the Iskenderun region were documented using observation and interview methods, and the semi-structured interview technique was applied to capture the most natural form of winter preparations. It was found that the ingredients used in meals during the winter months consist of additive-free products and pure foods, aiming for a comfortable winter and contributing to the family's economy. Additionally, it was observed that winter preparations serve as a form of mutual cooperation, thereby fostering unity and solidarity among neighbors preparing for winter together. The aim of this study is to reveal how winter preparations are made in Iskenderun, as well as the significance, importance, and functions of these preparations from a societal perspective. The significance of this study lies in documenting, through written records, the knowledge that the people living in the Iskenderun region have learned from their mothers, grandmothers, aunts, or elders, while keeping this knowledge alive through oral and practical traditions within their own culture. The goal is to emphasize that the information acquired is a product of oral culture, and by identifying the age of the informants and those from whom they learned the practices, to highlight how old this knowledge is and capture it in written form.

In the study, winter preparations will be explored through concepts such as the women's domain, daily life, food, nutrition, home-based production, domestic-type production, traditional methods, cookware, kitchen, production processes, and so on. The study will proceed with these concepts, focusing on winter preparations, women's domain, daily life, food, nutrition, home-based production, domestic-type production, traditional methods, cookware, kitchen, production processes, etc. The observed winter preparation activities have varied in terms of the number of participants from the past to the present, and the cookware used has evolved to include better and longer-lasting items that can preserve the products more effectively with each new production. All of the winter preparations presented in this study have been based on subjective experiences and have been documented through the shared knowledge, experiences, and actions of the interviewed informants.

Keywords: daily life, winter preparations, women, food, Iskenderun, women, women domain

GİRİŞ

Kentin kuruluşu tarih öncesi devirlere dayanmaktadır. Karaağaç mıntıkasında Telli köy adını taşıyan höyükte Mc. Evan'ın bulunduğu bazı çanak çömlek parçaları buranın antik çağ

öncesi yerleşime açıldığını göstermektedir. Milattan önce 2000'li yıllarda burada Hititlere bağlı Kadu Beyliği'nin kurulduğu bilinmektedir. (Kadu, Hitit'çe de körfez anlamına gelmektedir.) (URL1) Darius'a karşı İssos Savaşı'nda büyük bir başarı kazanan Makedonyalı Büyük İskender, daha sonra geldiği İskenderun'a kendi adını verdi. Milattan önce 302'de İskenderun komutanlarından Antigonos tarafından bugünkü İskenderun kuruldu. İskenderun'u daha önce adını verdiği diğer şehirlerden ayırmak için de Alexandretta veya Alexandria Minor (küçük İskenderiye) denmiştir. Emevi-Abba döneminde yine aynı anlamda İskandaruna ismini kullanmışlardır. Bu isim günümüze kadar gelmiştir. (Balan, 2001: 9). İskenderun, I. Dünya Savaşı sonrasında Fransa'nın nüfuz bölgesine girmiştir. Öyle ki 21. yüzyılda hala İskenderun merkez ve sahil kısımlarında Fransızlardan kalma binalar göze çarpmaktadır. Bu binalardan biri sahilde kurulmuş olan Kız Teknik ve Meslek Lisesinin öğretim binasıdır. Başka bir kısmında Ermeni mezarlığı bulunmakta, çarşısının içinde çok çeşitli mezheplere ait ibadethaneler yer almaktadır. En işler caddelerden olan Şehit Pamir caddesinde yer alan, kuruluşu 1870 yılında tamamlanan Rum Ortodoks Kilisesi ve Yenişehir mahallesinde yer alıp inşası 1858-1871 yılları arasında tamamlanan Latin Katolik Kilisesi, 6 Şubat 2023 depreminde büyük hasar görmüş, onarımı için Kültür ve Turizm Bakanlığının kontrolüne girmiştir. Bu bulgular, kentin kuruluşunun çok eski dönemlere dayandığını göstermekte ve bu bilgi ışığında bu bölgede yaşayan insanların, çok kültürlü yapıya sahip şehre aşinalıklarından farklılıklara dikkat çekmeyiip ortaklıklarla yaşamayı bildikleri görülmektedir.

1.1 Amaç

Bu araştırmada, İskenderun bölgesinde görülen kış hazırlıkları, gözlem ve görüşme yöntemleri ile kayıt altına alınmış, yönlendirilmiş görüşmeden ziyade doğal ortamda gelişen durumlara uygun olarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinin kullanılmasıyla kış hazırlıklarının en doğal haline ulaşılmaya çalışılmıştır. Çalışmanın amacı İskenderun'daki kış hazırlıklarının nasıl ne şekilde yapıldığını, ayrıca hazırlıkların toplum açısından anlamı, önemi ve işlevlerini ortaya koymaktır.

1.2 Önem

Bu çalışmanın önemi, İskenderun bölgesinde yaşayan halkın kendi kültürleri içerisinde annelerinden, ninelerinden, teyzelerinden yahut büyüklerinden öğrendikleri bilgileri sözlü ve eylemsel olarak yaşatırken yazılı kayıt altına almaktır. Çalışmada edinilen bilgilerin kaynak kişilerin yaşını ve öğrendikleri kişilerin yaşını öğrenerek ne kadar eski olduğunu, bir sözlü kültür ürünü olduğunu vurgulayarak bu kültürü yazılı kayıt altına alabilmektir.

1.2.3 Çalışmanın Kavramsal Çerçevesi

Çalışmada kış hazırlıkları, kadın alanı, gündelik hayat, besin, beslenme, ev içi üretim, ev tipi üretim, geleneksel yöntemler, kap-kacak, mutfak, üretim süreçleri vb. kavramlar üzerinden ilerleyecektir.

2. Mutfakta Kış Hazırlıkları

İskenderun, portakal ve zeytin tarım ürünlerinde ilk sırada yer almaktadır ve turuncgillerin yanı sıra arpa, buğday, nohut, fasulye gibi bakliyat, üzüm ve çeşitli sebzelerin yetiştirildiği toprağı verimli bir ilçedir. Bu çeşitlilik, insanların mutfaklarına yansımış, beslenme alışkanlıklarında da önemli bir değişiklik yaratmıştır. İskenderun'da yaşayan kadınların çoğu özellikle yaz mevsiminde kışı geçirecek hazırlıklar yapmaya başlarlar. Bu hazırlıkların arasında salça yapımı, ekşi yapımı; domates, fasulye, bamya, patlıcan kurutması;

kekik toplanması, ekmeğin açılması, zeytin kurulması, kuru nane hazırlanması, zeytinyağı yapılması, pul biber hazırlanması, asma yaprağı saklanması, nar ekşisi ve incir pestili yapılması vardır. Çalışma, bu hazırlıkların ayrıntısıyla incelenmesinden oluşacaktır.

Yiyecekler ve yemekler, sosyo-kültürel anlamı olan kültür öğeleri olup kültürel ve toplumsal ortamlar, insanların yemek yeme alışkanlıklarıyla doğrudan ilişkilidirler (Tezcan, 2000: 1-2). Yaşanan coğrafya, alışlagelen kültür, özenin büyüdüğü aile kişilerin yeme ve gıda hazırlama alışkanlıklarına birçok etkide bulunmaktadır. Yemeğin kendi dilini oluşturması, verilen mesajı anlamak, simge ve metaforlarının etkisi altında kalmak için sunulan yemeği tüketmek gerekli olmadığı gibi, pişirmek de gerekli değildir (Mentinis, 2021: s.25; aktaran Beşirli, 2023). Yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, sunulması gibi eylemler kültür mirasının maddi boyutunu oluşturmaktadır.

“Yiyeceklerin üretimi, tüketimi, hazırlanması, tamamen kültürün öğeleri olan gelenekler, inançlar ve tabularla bağlantılıdır. Yemek yeme alışkanlıklarını kültürel bağlamda ele alan araştırmacıların belirlemelerine göre; a) Kültür ne yiyeceğimizin temel belirtisidir. B) Kültür öğrenilmiştir. Yiyecek alışkanlıkları da küçük yaşlarda edinilir. Öğenildikten sonra uzun süre değişmez. C) Yiyecekler, kültürün bütünleyici bir parçasıdır. Fakat bir insanın ne yediği, coğrafya kadar kültüre de bağlıdır.” (Tezcan, 2000: 1-2). Kişinin kendi tercihi dışında beslenmesi, beslenme alışkanlığı ve bu alışkanlıkları neticesinde hayatını idame ettirecek kış hazırlıklarını yapabilmesi ve bunu alışkanlık haline getirmesi yaşadığı coğrafyanın da ötesinde büyüdüğü kültürün dinamiklerine bağlı bir faktördür. “Tercih olanağı olduğu zaman neyi seçtiği, onu ne biçimde sağladığı, nasıl pişirdiği, nasıl, ne zaman ve nerede yediği, kendi toplumsal grubunun alışkanlıklarına göre değişir (Tezcan, 2000: 1-2).

Kış hazırlıkları, genel anlamıyla kadınların hâkim olduğu ve büyük roller üstlendiği bir eylemdir. Kendi büyüklerinden öğrendikleri bilgiler doğrultusunda hayat kolaylaştırmaya çalışan kadınlar, bu hazırlıklara yaz aylarından itibaren başlarlar. Çalışmadaki kaynak kişilerin hazırlıkları kimlerden ve ne zaman öğrendikleri, anlattıkları bilgiler doğrultusunda cümlelerin içerisinde geçmekte ve bilgileri annelerinden edindikleri cümlesi ortak olarak kullanılmaktadır.

Kış hazırlıkları “gündelik hayat”ın önemli bir parçasıdır. Kış hazırlıkları neredeyse tamamen bir “kadın alanı”dır. Kadınlar bireysel olarak ya da gruplar halinde imece usulü ya da aile arası imece usulü kış hazırlıkları yapmaktadır. Yemek ve mutfak, toplumsal alanda işlevsel bir unsurdur. Yiyeceklerin yerine getirdikleri işlevler bireysel ve kolektif işlevler şeklinde basit bir tasnifle sınıflandırılabilir. Bu tasnifte besin, psikolojik ve toplumsal işlevleri yerine getiren araca dönüşür (Beşirli, 2023: 50). Bu araçlar vasıtasıyla toplumda kolektiflik artar, bu kolektiflik dayanışmayı artırır. Yalnızca kolektiflik ve dayanışma gibi öğelerde değil, birçok sebepte bu araçların etkisi görülür ve çok farklı nedenlerle kış hazırlıkları yapılır. Kış aylarında yapılan yemeklerin malzemelerinde katkısız ürünlerin olması, saf gıdaların tüketilmesi, kış aylarının rahat geçebilmesi, ailelerin ekonomilerine katkı sağlanması amacıyla yapılmaktadır. Aynı zamanda kış hazırlıkları bir imece işlevi görmekte, bu sebeple de birlikte kışa hazırlanan komşular arasında birlik ve beraberlik sağlamaktadır. Ev teknolojisiyle besin saklama geleneğinin, halkın beslenmesinde önemli katkısı vardır. Bu gelenek sayesinde bir yandan tek yönlü beslenme, diğer yandan mevsime bağlı kıtlıklar bir ölçüde önlenmektedir (Baysal, 1992: 9).

2.1 Kekik Yapımı

Mart-Nisan aylarında Suriye Kekiği olarak bilinen bu bitki, dağlarda ve kayalık bölgelerde kendiliğinden yetişmektedir. İskenderun bölgesinde yaşayan insanlar, özel olarak Arsuz’a ait Üçgüllük Köyünün dağ eteklerinde yetişen bu kekikleri, küçük bitkiler olması sebebiyle kalabalık gruplarla daha kolay ve keyifli toplamaktadır. Kekikler, pamuk işçiliği gibi dönemsel ve yoğun işçilik gerektirmez ancak dağ eteklerinde yetişmesi sebebiyle vaktinde toplanması daha uygundur. Kekikler toplanırken kökünden koparılması, baş tarafından

kırılmamasına özen gösterilmektedir. Herhangi bir kesici alet gerektirmeyen kekik, insan eliyle rahatça koparılabilir (KK7). Cıvarda yaşayan insanlar sabah yürüyüşlerinde bile herhangi bir poşeti ellerine alıp bu bitkileri toplamaktadır (KK5). Aynı zamanda İskenderun'da yayla olarak bilinen Soğukoluk bölgesinin yol kenarlarında, İskenderun merkezinde seyyar satıcılar tarafından satılmaktadır (KK6). Kahvaltı salatalarında ve baharat olarak kullanılan kekiğe bir diğer ismiyle zahter de denildiğini küçüklüğünde annesinden öğrenmiştir. (KK7) Kekik toplandıktan sonra uzun bir yıkama safhası geçirir. Sonrasında baharat olarak kullanmak için güneşte nemli halini bırakana kadar kurutulur. Kurutulduktan sonra tercihe göre büyük bitkinin kurumuş haliyle de kavanozlanabilir elle ufalanarak içindeki küçük sapların ve sert diplerinin ayrılması suretiyle de kavanozlanıp muhafaza edilebilir (KK2). Çok önceleri plastik kavanoz benzeri kutularda saklanan kekikler uzun ömürlü olmayıp hemen küflenmiş ve bozulmuştur. Bu sebeple cam kavanozlarda muhafazası önemlidir. Cam kavanoz edinmek, İskenderun yöresinde kolay bir eylem olmaktadır çünkü bölgenin alış-veriş kültürü genişliği sebebiyle merkezinde birçok zücaciye dükkanları bulunmaktadır. Kavanozların metal kapaklı olması, muhafazası için önemli bir noktadır ki metal kavanoz kapakları da zücaciyelerde ayrıca bulunabilen bir üründür (KK1). Cam kavanozlar her yıl kapakları yenilenerek kullanılma özelliğine sahiptir. Metal kapaklar kış hazırlıkları mevsimi geldiği zaman yerel marketler yanında ulusal marketlerde de özellikle satılmaktadır.

Kekik başka bir şekilde, özellikle kahvaltı salatalarında kullanılmak için salamura haline getirilir. Salamura hali için de kekiklerin diri ve taze olanları özel olarak yıkayıp süzülür, suyu iyice kuruyunca pul biber, limon tuzu, sıvı Ayçiçek yağı ve tuzla karıştırılarak malzemelerin özlerinin karışması için birkaç saat bekletilir. Sonrasında cam kavanozlara basılarak buzdolabında bir seneye kadar muhafaza edilebilir (KK1-KK7).

Bir diğer hali ise kekikler yıkandıktan sonra haşlanır, haşlanınca doğrudan soğuk suyun içine bırakılır, iyice soğuyunca poşetlenip buzlukta muhafaza edilir. Bu şoklanmış hali de her çeşit salataya aroma vermesi için kış boyunca kullanılır (KK1).

2.2 Kurutma İşlemleri

Temmuz-Ağustos aylarında kurutulacak kışlık sebzeler, tam mevsimi olduğu için İskenderun semt pazarlarından kilolarca alınır. İskenderun'da yıllardır süren, belli bölgelerinde belli günlerde kurulan semt pazarı kültürü, yöre insanının mutfak kültürüne hitap eden sebze-meyvelerden oluşmaktadır (KK1). Bu pazarlardan Cuma Pazarı, Perşembe Pazarı, Cumartesi ve Salı Pazarları, bölgenin birçok semtine kurulan haftalık pazarlardır. Cuma Pazarı, şehrin merkezine en yakın olan pazardır, Dumlupınar mahallesi civarında kurulmaktadır. Karaağaç bölgesinde kurulan Salı Pazarı da İskenderun merkezine uzak fakat farklı yerleşke olan Karaağaç'ta bilinen ve her hafta kurulan bir pazardır. Aynı zamanda İskenderun bölgesinde yaşayan insanlar, Adana otoban girişine yakın civarda kurulan sebze halinden de kurutmalık ve konservelik sebze alışverişi yapmaktadırlar. Bu sebze hali, diğer pazarların aksine sabaha karşı satışını yapmaktadır. İnsanlar, sabaha karşı 03.00-04.00 sularında gidip kurutmalık ya da konservelik sebze alışverişlerini yaparlar (KK5-KK6). Özel olarak sebzelerin canlı, iri hali işleminden geçerken kendini iyiden iyiye bırakmaması için seçilir. Bunların başında domates, patlıcan, fasulye ve bamya gelmektedir. Patlıcanlar yıkandıktan sonra içleri oyularak doğrudan tuzlanır, tuz oranının doğru ayarlanması kışın yapılacak yemeklerin lezzeti konusunda önemlidir (KK3). Tuzlanan patlıcanlar, İskenderun kültürünün önde gelen öğelerinden olan ev damlarında genişçe bir bezin üzerinde doğrudan güneş alacak şekilde açılır, sularını çekene kadar -belki on ile on beş gün arası- kurutmaya bırakılır. Patlıcanın yanında domatesler de yıkayıp kalın şekilde dilimlendikten sonra tıpkı patlıcanlar gibi tuzlanır ve kurutulmaya bırakılır (KK2- KK3). Patlıcana oranla daha geç kuruyan domatesler evin en güneş almayan ve serin yerinde saklanır. Kuru domatesler aynı zamanda zeytinyağı, sarımsak ve tercih edilen baharatla karıştırılıp kavanozlanabilir ve buzdolabında muhafaza edilir. İskenderun yerlilerinin sıkça

tercih ettiği bu yağlı kuru domates, bölgede genellikle kahvaltılarda tüketilir. Ortaya çıkan ürünün muhafazasında özellikle cam kavanoz kullanılması, ürünlerin doğru ve uzun süre saklanabilmesi açısından önemlidir. Aynı zamanda içerisinde zeytinyağı olması sebebiyle kişi dilediğince buzdolabında saklayabilir çünkü donan yağ buzdolabından çıktıktan en geç yarım saat sonra tekrar eski sıvı halini alacaktır. Bu ürün, Kasım ayının başından itibaren kahvaltılarda tüketilmeye başlanabilir (KK2-KK3).

2.3 Konserve Yapımı

Temmuz-Ağustos aylarında yapılan konserve, tüm hazırlıklar içinde diğer bölgelerde yapılan kış hazırlıkları ile en çok benzeyen usuldür. Bu konserve yapımının İzmir bölgesinde kahvaltılık menemen harcı olarak yapımı, Adana bölgesinde kahvaltılık sosu olarak yapımı yaygındır (KK4-KK5). İskenderun bölgesinde ise daha çok kış aylarında taze meyve sebze bulunmaması sebebiyle yaz aylarının taze meyve sebzelerinin tazeliğini uzun süre muhafaza edip yemeklere lezzetini versin diye başvurulan yöntemdir. İskenderun semt pazarlarından kilo kilo alınan domatesler, özellikle en kırmızı hallerinden seçilir. Kurutma işlemleri bölümünde açıklanan semt pazarları alışverişlerine konservelik domates alışverişi de dahildir. Sert ve darbe almamış domatesler de tercih edilmekle birlikte, yumuşamış domatesler çoğunlukla tercih edilir (KK1- KK5). Domatesler yıkanıp, soyulup şekli önemsiz şekilde doğandıktan sonra büyük tencerelerde içerisine biraz tuz ekleyip kaynatılır, henüz sıcakken kavanozlara doldurulup kavanoz ağzı sıkıca kapatılır ve kavanozun içindeki hava kendini dışarıya bıraksın ve içindeki domates bozulmasın diye kavanozlar ılıyana kadar ters çevrilip bekletilir. İyice soğuduktan sonra az güneş gören ve serin yerde kış boyunca muhafaza edilir. Bir başka yöntemi ise kaynayıp soğuduktan sonra küçük poşetlere koyarak dondurucuda muhafaza etmektir (KK5). İskenderun merkezinden yer alan birçok züccaciye dükkânında satılan kavanozlar, tam konserve zamanları çoğalır hatta süpermarketlerde bile kavanozların yer aldığı görülür. Uzun yıllardır cam ürünler kullanılmasına dikkat eden insanlar, uzun süre muhafaza edecekleri konserve yapımında da demir kapaklı kavanoz tercih etmektedir. Diğer muhafaza şekli olan poşetlenip buzdolabına konmasında da patlamaması için kalın buzdolabı poşetleri kullanılır (KK5).

2.4 Turşu Yapımı

Eylül-Ekim ayları İskenderun bölgesi için turşu kurmaya müsait zamanlardır. Süs biberi turşusu, salatalık, havuç, lahana, bamya, acur ve Samandağ süs biberi bu bölgede yaygın olarak turşusu kurulan türlerdir. Özellikle Samandağ süs biberi, acı olmasıyla bilinen ve diğer bölgelerden farklı olarak çok az suyla yetiştirilen ve az su sebebiyle acı tadı daha keskin olan biber türüdür, Hatay dışında pek çok bölgede bilinmemekle beraber turşusu da kurulmamaktadır (KK-6).

Biber turşusu için Samandağ bölgesindeki pazarcılardan biberin kilosu ve fiyatıyla ilgili görüşülür, pazarcı imkânı doğrultusunda sipariş edilen biberleri kasalamış halde herhangi bir otobüsle İskenderun'a gönderir. Samandağ, acı biber yetiştiriciliği konusunda adından sıkça söz ettiren bir ilçedir. Susuz yetiştirilmesi sebebiyle acılığını kaybetmeyen biber, damarlı ve pulludur (KK4). İskenderun'da turşu kuracak kişi biber kasasını aldıktan sonra ilaçlanma ihtimaline karşı sirkeli suda bekleterek yıkar ve daha sonra biberin ucunu keserek turşu yapılacak hale getirir. Turşular da cam kavanoz ya da "bidon" adı verilen beşer kiloluk saklama kaplarına basılır. Bu "bidon" adı verilen saklama kabı plastik olup, içerisinde uzun süre besin kalması ihtimali sağlıksızdır fakat geniş aileler, eskiden beşer kiloluk cam kavanozlar yaygın olmadığı için bu bidonları kullanmış, alışkanlık haline gelen kullanımları devam etmiştir (KK5).

2.5 Salça Yapımı

Salça yapmak, Türkiye'nin birçok bölgesinde sıkça görülen kış hazırlığıdır. Ağustos-Eylül aylarında sebzelerin mevsimi olması sebebiyle tam zamanı olarak görülür. Kırmızıbiber salçası yapımı çok etaplıdır, önce biberler ortadan ikiye dikey bir şekilde kesilir ve içerisindeki çekirdekleri alınır. Çekirdekleri temizlenen biberler suyunun kuruması için bir gün güneşte bekletilir (KK1-KK2). Daha sonra bekleyen biberler makinelerde ince ince çekilir ve tekrar bir gün güneşe bırakılır. Üçüncü güneşe bırakma işleminden sonra katılaştıran biberler kavanozlanır. Domates salçası ise kabukları soyulup doğranıp çekirdekleri süzildikten sonra katılaştıran kadar büyük bir tencere içinde kaynatılır. İyi kaynadıktan sonra geniş tepsilere yaydırılan salçalar yine güneşli bir yerde daha fazla katılaştırmaya bırakılır ve en nihayetinde kavanozlanıp muhafaza edilir (KK1).

Bütün bunlarla birlikte, İskenderun bölgesi yazları sıcak ve kurak; kışları nemli, yağışlı ve ılık olduğu için yöre insanlarının bakliyatları saklama yolları farklıdır. Serin ve kuru yerde muhafaza edilmesi gereken bakliyatlar çoğu zaman hava sebebiyle kurtlanmaktadır. Bu sebepten, yaz başında hem hayat kolaylaştırması açısından kış hazırlığı olarak hem de yazın hava sebebiyle kurtlanmasını önleyici bir girişim olarak fasulye, nohut gibi kuru bakliyatlar az tuzlu suda haşlanıp süzülür, soğuyunca poşetlenir ve buzlukta kış boyu muhafaza edilir (KK1).

2.6 Ekmek Açmak

Aynı zamanda kış girişinde birbirlerine yakın oturan kadınlar bir araya gelip kilolarca ekmek açarlar. Özellikle ekmek açma konusunda birden çok kaynak kişiyle görüşülmüş, ekmek açmanın kişiler için önemi, edilen sohbetlerin kendileri için işlevleri, ekmek açmanın görevleri, konuşmaların yapısı incelenmiştir. Ekmek açmanın ekonomik, toplumsal ve psikolojik işlevleri olduğu sonucuna varılmıştır. Hem ailenin hem komşuların birliğini artıran bu eylem, toplumsal bir ritüel haline dönüşmekte olup insanlar arasındaki dayanışmanın dilimini büyütmektedir. Ailenin dayanışmasının güçlendirilmesi ve sürdürülmesi ise, aile üyelerinin ailevi, dinsel ve toplumsal ritüellere katılmaları ile mümkündür (Beşirli, 2010: 167). Diğer tüm kış hazırlıklarından daha uzun süren ekmek açmak eylemi (KK1), ekmek açan kadınlar için evin içerisinden uzaklaşıp birbirlerine dert anlatma, akıl alma, motivasyon gibi işlevleri ile psikolojiye, bütün malzemelerin ücretleri ve ekmeğin yetme süresi düşünüldüğünde ekonomiye, yöre insanları açısından imece usulünü devam ettirdiği için toplumsal birliğe fayda sağlamaktadır. İmece köy veya küçük kasabalarda yazılı olmayan hukuka dayalı, herkes tarafından kabul gören bir dayanışma örgütüdür. İmece kültürü son yıllarda dünya genelinde artan müştarek hareketleri ile ilintili olarak değerlendirilebilir. (KARA, 2016: 380)

Ekmek açmak için öncelikle değirmenden en az yirmi beş kilo un alınır, hamur yapımı için hazırlıklar bir gün öncesinden ya da ekmeğin açılacağı günün ilk ışıklarından başlar. Yirmi beş kilo un için ayrıca beş kilo daha un alınır, bu beş kilo unun sebebi ise oklavalarla açılacak hamurun altına ve üstüne hamur yapışmasını diye serpilecek una ihtiyaç olmasıdır. Ekmeği yapacak evin sahibi, sabah erkenden yirmi beş kilo ununu iki yüz elli gram tuz ve yeteri kadar suyla yoğurur, yumak halinde eşit parçalara her yumağı unlayacak şekilde ayırır. Hamur yoğurup yumaklama işlemi tamamlandıktan sonra kesilmiş odunlar sacın yakılacağı yere taşınır, sac küllenir. Sacın küllenme sebebi üzerinde pişecek ekmeğin saca yapışmamasıdır (KK1). Ekmek açmak için önceden yardım istenilen komşular ekmeğin açılacağı yere verilen saatte gelir, evinde ekmek biten kadın daha az kilo olmak şartıyla kendi hamurunu yoğurup getirir. Daha az kilo olmasının sebebi, yirmi beş kilo ekmeğin en az dört-beş saatte açılıp pişirilmesidir ve aynı zamanda ekmek açmak kol kaslarını çok çalıştıran, yoran bir eylemdir (KK2). Bir kadının ekmek açmaya davet ettiği başka bir kadının kendi ihtiyacı doğrultusunda hamurunu hazırlayıp pişirmeye getirmesi, insanların içerisinde büyüdüğü kültüre dair büyük ipuçları vermektedir. "Kültür, sosyal dayanışma için temel oluşturur. Değer verilen ortak

hedefler için birlikte hareket etme duygusu yaratır. Kişiler arasında sadakat yaratır. (Fichter, 2012: 159-160; Aktaran Mehmet Akif Kara, 2016). Kadınlar toplandıktan ve ateş de yakıldıktan sonra ekmek açmaya başlayan kadınlar; öncelikle evlerden getirdikleri zeytin, peynir, domates, salatalık gibi kahvaltılıklarla kahvaltı eder, üzerine de Türk kahvelerini içip işe koyulurlar. Bu süre zarfında günlük hayatları, kendi çocukları, can sıkıcı konular, mutlu eden olaylar gibi bireysel birçok konudan bahsedip sohbet eşliğinde işlerini yapmaya devam ederler. Günün sonunda yine yaz döneminin taze sebzelerinden olan biber, patlıcan, domates gibi sebzeleri hala yanmakta olan ateşte pişirir, ekmeklerin arasına doğrayarak o anda tüketirler. Geleneksel olmamakla beraber, bu durumun keyif verici yönünden dolayı kendi aralarında bir ritüel haline dönüştürmüşlerdir (KK1, KK2, KK4, KK5).

2.7 Zeytin Kurmak

Bölgeden bölgeye değişiklik gösteren zeytin toplama işlemi Akdeniz Bölgesi'nde ekim-kasım aylarında başlayıp şubat ayına kadar devam etmektedir (KK8, KK9). Ekim ayının başında zeytin sahipleri sabaha karşı tarlalarına gidip zeytin toplamaya başlarlar. Toplanan zeytinler kadınlar tarafından tahta tokmaklarla kırılıp plastik veya cam bidonlara doldurulmaktadır. Zeytinlerin rengi yeşilden sarıya dönene kadar her gün bidondaki su değiştirilir. Zeytin, yenileceği zaman bir tasın içine biraz su ve biraz tuz konur içine de bir tane çiğ yumurta atılır eğer çiğ yumurta suda batmıyorsa tuz ayarının iyi olduğu düşünülerek bidonun içine dökülür ve ağzı sıkıca kapatılır (KK10). Siyah zeytin ise kişinin isteğine bağlı olarak kışın daha geç vakitlerinde -genellikle aralık, ocak ayları- toplanır (KK9). Siyah zeytinlerin kurulması yeşil zeytinden farklı olarak plastik veya cam bidonun içine kaya tuzu kullanılarak kurulmaktadır (KK10). Ayrıca Hatay Bölgesi'nde diğer zeytinlere göre farklı yetişen ve "halhalı" adı verilen zeytin bulunmaktadır. Halhalı zeytin, diğer zeytinlerin aksine daha küçük çekirdekli ve etli bir yapıya sahiptir. Eylül ayının ortalarında hasadı başlayan halhalı zeytininin en yağlı olgun dönemi ekim-kasım aylarıdır (KK9). Toplanan zeytinler, tahta tokmaklarla kırılarak diğer zeytinlerle aynı şekilde cam veya plastik şişelere doldurularak muhafaza edilir. Genellikle kahvaltıda yenmesi tercih edilir.

2.8 Zeytinyağı Yapımı

Zeytinyağı yapımı için genellikle siyah zeytin tercih edilmektedir, siyah zeytinler Hatay Bölgesi'nde aralık ayının sonlarıyla ocak ayının başlarında, Arsuz'da ve Karaağaç'taki zeytinliklerden toplanmaktadır (KK9). Zeytinyağı için siyah zeytin kullanılır, bunun sebebi yeşil zeytinden çıkarılan yağın acı olmasıdır. Zeytinyağı için zeytinin pirinası kullanılmaktadır. Zeytinler toplanır, toplu haldeyken ayıklanır, yaprak ve dallarından ayıklanır sonrasında tüm zeytinler yıkanır. Kıрма ve sıkma işlemleriyle zeytinler ezilir, bu işlemden sonra zeytinlerin tortu ve yağı ayrıştırılır. Sızma zeytinyağı isteniyorsa olgunlaşmış zeytinler kullanılır, buna göre rafine işlemleri yapılır (KK9, KK12). Eskiden evlerin önünde büyük değirmenlerde yapılırdı günümüzde insanlar topladıkları zeytinleri fabrikalara götürerek zeytinin yağını çekmektedir. Zeytinyağı ne kadar kalırsa lezzetinin o kadar güzel olduğu söylenmektedir (KK9).

2.9 Kuru Nane Yapımı

Hatay Bölgesi'nde kış hazırlığına çok önem verilmektedir ve genellikle yöre insanları bu hazırlıkları kendi evlerinde, doğal ürünlerle yapmayı tercih etmektedirler. Hatay Bölgesi ikliminden dolayı yeşil nane ekimine elverişlidir. Kuru nane yapmak için bahçelerden toplanılan veya semt pazarlarından satın alınan yeşil naneler sirkeli sularla yıkandıktan sonra geniş ve demir bir tepsiye dizilerek açık havada, güneşin vuracağı bir yerde kurumaya bırakılır. Ancak dışarıya bırakılan nanelerin güneşte çok kalıp siyahlaşmamasına dikkat edilmelidir.

Dışarıya serilen naneler hafif kurumaya başlayınca yaprakları gövdelerinden ayıklanır ve kalan yapraklar tekrar kurumaya bırakılır. Kuruyan yapraklar el yordamıyla iyice ufalanır ve bir cam kavanoz veya buzdolabı poşetine konarak muhafaza edilir (KK8).

2.10 Pul Biber Yapımı

Yılın belirli dönemlerinde toplanan biberlerin farklı işlevleri olduğu bilinmekte, pul biber yapmak için ağustos ayının sonu eylül ayının başında toplanan kırmızıbiberlere ihtiyaç duyulduğu kış hazırlığı yapan ev hanımları tarafından söylenmektedir (KK8, KK10, KK11). Özellikle ağustos-eylül ayının hasatlarının tercih edilmesinin sebebi, bölgenin temmuz ayında aşırı sıcak olmasından dolayı biberlerin kızarması ve daha az sulu olmasıdır. Toplanan kırmızı biberler, ortadan ikiye bölünür ve içindeki tohumlardan temizlenir. Daha sonra temizlenen biberler demir, düz ve geniş bir tepsiye dizilerek İskenderun bölgesinin önde gelen simge ve öğelerinden olan ev damlarında güneşte kurumaya bırakılır. Biberlerin en az üç gün güneşte kalması gerekmektedir (KK8). Kuruyan biberler toplanır, evde bulunan el öğütücüsü veya ucu keskin, öğütücü bir makine yardımıyla istenilen boyutta küçültülüp toz hâline getirilir. Toz hâline getirilen biberlere miktarına göre zeytin yağı -isteyen Ayçiçek yağı da kullanabilir-dökülür ve harmanlanır. Kullanılacağı kadar ayrılır ve geri kalanı cam bir kavanoza veya buzdolabı poşetine konularak tercihen buzdolabında muhafaza edilir (KK8, KK11).

2.11 Asma Yaprağı Saklamak

Hatay Bölgesi, ikliminden dolayı üzüm yetiştiriciliğine oldukça elverişlidir. Bu bölgede üzüm yaprağından etli sarma yemeği yapmak çok yaygındır. Asma yaprağı, yılda iki kez toplanmaktadır, bunlar mayıs ve haziran aylarıdır (KK9). Yaprak sarma yapmak için genellikle beyaz üzüm yaprağı tercih edilmektedir, bunun sebebi ise bu yaprağın daha ince ve daha damarlı olmasıdır (KK8, KK9, KK10). Asma yapraklarını kış için saklamanın iki yöntemi vardır. İskenderun'da genellikle plastik şişeye veya plastik büyükçe bidonlara dizme yöntemi kullanılmaktadır (KK8). Toplanan yapraklar boyutlarına göre bir plastik şişe veya bir bidona üst üste dizilir, dizilen yaprakların üstüne bozulmaması için tuzlu su doldurulup bir hafta boyunca göz önüne konulur ve -yaklaşık bir hafta- kontrol edilir. Üzerine eklenen tuzlu suyun kaynamış ya da ılık olması ehemmiyetli değildir. Bidonda olan suyun azalması yaprağın suyu çektiği ve bozulacağı anlamına gelir (KK8, KK10, KK12). Bidondaki suyun azaldığı görülürse su takviyesi yapılır ve daha sonra ağzı sıkıca kapatılarak muhafaza edilir. Kullanılacağı zaman bidondan çıkarılır ve tuzundan arındırmak amacıyla bir süre sıcak suda bekletilir daha sonra sarmaya hazır hale gelir. (KK8, KK9).

2.12 Nar Ekşisi Yapımı

Akdeniz ve Ege Bölgesi'nde sık rastlanan nar meyvesinin İskenderun'da diğer illere göre daha ekşi bir tadı olduğu söylenmektedir (KK9). İskenderun'da nar meyvesi, eylül ayının sonundan başlanarak ekim ayının ortasına kadar toplanır (KK9). Nar ekşisi yapmak için genellikle öğütülmesi kolay olması sebebiyle büyük çekirdekli narlar tercih edilmektedir. Narlar koparıldıktan sonra çekirdeklerin kolay ayrılması için 1-2 gün yumuşamaya bırakılır. Yumuşayan narın baş kısmı kesilir, narın geri kalan bölgelerine 4-5 dikey çizgi atılır ve tanelerin kolayca dökülebilmesi için dikey çizgilerinden aşağıya doğru açılır, tahta bir tokmak yardımıyla alt kısmına vurularak dövülür ve nar tanelerinin geniş ve çukur bir kaba dökülmesi sağlanır (KK1, KK2, KK8, KK9, KK10). Ayıklanan nar taneleri eski dönemlerde sıvı geçiren bir bezin içine konularak tahta tokmaklarla dövülüp suyu çıkarılıp daha sonra da büyük bakır veya alüminyum bir kazana konularak odun ateşinde kaynatılmaktaydı. Kaynama esnasında sürekli kazandaki nar suyu karıştırılıp üstündeki köpükler bir süzgeç yardımıyla alınır. Nar suyu, sakız kıvamı ve koyu kahverengi olana kadar kaynatma işlemi devam eder. Ne katı ne sıvı olacak şekilde kıvam alan nar suyu, başka bir kazana alınarak soğutulmaya bırakılır, soğuyan nar suyu artık sıvıdan katıya akışkan bir hal alıp nar ekşisine dönüşmüştür. Pet veya

cam şişelere doldurularak serin ve kuru bir yerde muhafaza edilmektedir (KK8, KK9, KK10). Günümüzde nar ayıklama işlemi daha kolay hale gelmiştir. Nar ayıklamak için özel makineler bulunmaktadır. Toplanan narlar makine yardımıyla çekirdeğinden ayrılır ve direkt narın suyu elde edilir. Ancak bundan sonraki süreç aynı şekilde devam etmektedir. (KK9).

2.13 İncir Pestili Yapımı

Hatay Bölgesi'nde yazın yaşanan yüksek sıcaklıktan dolayı incir çeşitliliği çok fazladır. İncirler haziran ayında olgunlaşmaya başlar ve haziran ayının sonlarına doğru toplanmaya başlar (KK9). Pestil yapmak için incirin çok pişmiş, iyiden iyiye yumuşamış ve çürümeye yakın hâli tercih edilmektedir. Toplanan olgun incirler kesilir, isteğe bağlı olarak içine ceviz eklenebilir ve evde bulunan mutfak robotu, çırpıcı, vb. öğütücü bir aletle öğütülür (KK12, KK13). Öğütülen incirler geniş, demir bir tepsiye ince olacak şekilde serilir ve kurumaya için yaklaşık on gün kadar bir süre ev balkonunda veya damında üzeri ince tülent şeklinde bir parça ile örtülmüş şekilde güneşte kurumaya bırakılır. Kuruyan incirler tepside alınarak kesilir ve poşetlere konulup ağzı sıkıca bağlanarak muhafaza edilir. (KK8, KK12, KK13). Hatay'ın belirli bölgelerinde incir pestiline "belben" adı da verilmektedir. (KK9, KK13).

SONUÇ

İskenderun bölgesinde yukarıda tanıtmış olduğumuz kış hazırlıklarının tamamı öznel deneyimlerle ortaya konmuş olup görüşülen kaynak kişilerin ortak bilgileri ve eylemleri doğrultusunda yazılı kayda geçirilmiştir. Gözlemlenen eylemler zaman, kişi sayısı bakımından geçmişten günümüze farklılık göstermiş, kullanılan kap-kacak konusunda her yeni üretim doğrultusunda daha iyisi ve daha uzun ömürlü muhafaza edebileni kullanılmıştır. Aynı zamanda bu eylemlerin gerçekleşmesi günümüzde birçok farklı sebepten, örneğin insanların gündelik hayatın uğraşlarına zaman ayırması, farklı mahallelere taşınmaları, boş zamanların azalması, istenilen yiyeceklere her mevsimde ulaşılabilecek gelişmelerin yaşanması, market zincirlerinin sunduğu sınırsız imkânlar, yaz kış birçok sebzenin bulunduğu pazarlar kış hazırlığı taleplerinin azalmasına, insanların gereksinim duymamasına yol açmıştır. Bu gibi sebepler zamanla kış hazırlıklarının kolektiflikten bireyselliğe geçmesine ancak çok meşakkatli kış hazırlıkları durumunda kolektifliğin günümüzde de sürdürülebilir olmasına sebebiyet vermiştir. Bu bağlamda, genel çerçevesiyle bakıldığında bu sebeplerden her biri komşuluk kültürünü zayıflatmıştır denilebilir. Aynı zamanda artık süpermarketlerde satılan dondurulmuş gıdaların tüketiminin artması, birçok kış hazırlığının yerini almaya başlamış fakat beslenme kültürüne ve sağlığına önem veren kişiler bu hazırlıkları sürdürmeye devam etmişlerdir. Özellikle tüm dünyada görülen COVID-19 virüsü sebebiyle evlere kapanan insanlar, ev içerisinde yapılan mevsimlik gıdalara önem vermiş, o günden bu yana kış hazırlıkları yeniden canlanmaya başlamıştır. Günümüzde hala İskenderun bölgesinde kış hazırlıklarının yapıldığı bilinen, görünen bir gerçektir. Bu sürdürülen gelenek, imece usulünü ve mahallelerde sürdürülen komşuluk kültürünün unutulmaya yüz tutmuş köşelerini hayatta tutmaktadır.

KAYNAKÇA

Dijital Kaynaklar

URL1: İlçemizin Tarihi, İskenderun Kaymakamlığı, www.iskenderun.gov.tr (Erişim tarihi: 17.01.2024)

Yazılı Kaynaklar

Balan, Hija (2001) "İskenderun" Yakın Doğu Üniversitesi Lisans Bitirme Tezi, 9-10

BAYSAL, Ayşe (1992). Kültür Bakanlığı Halk Kültürünü Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları:168, Semine, Kongre Bildirileri Dizisi:38, *Türk Mutfağında Kışa Hazırlık*, 9

BEŞİRLİ, Hayati (2010). “Yemek, Kültür ve Kimlik” Milli Folklor Dergisi 11(87): 167

BEŞİRLİ, Hayati (2023). “Yiyecek ve Mutfağın Toplumsal Görünümleri -Yemek ve Mutfak Tipolojisi Çalışması”, *Toplum ve Kültür Araştırma Dergisi*, 11: 47

Kara, Mehmet Akif (2016) “Toplumsal Dayanışma Kavramı Temelinde İmece Kültürü: Tirebolu-Doğankent Yöresi Örneği”, *International Journal of Social Science* 63: 378

YOLCU, Mehmet Ali (2018). “Nevşehir Yöresinde Ailelerin Geleneksel Kış Hazırlıkları” *Kültür Araştırma Dergisi* 1: 7-22

Sözlü Kaynaklar

KK-1: Latife Gül, 1962 doğumlu, okur-yazar, ev hanımı, İskenderun/Merkez

KK-2: Leyla Kenar, 1968 doğumlu, okur-yazar, ev hanımı, İskenderun/Merkez

KK-3: Sabahat Köybaşı, 1969 doğumlu, ilkokul mezunu, İskenderun/Merkez

KK-4: Gülhan Yükler, 1982 doğumlu, ortaokul mezunu, ev hanımı, İskenderun/Merkez

KK-5: Nurhan Kenar, 1987 doğumlu, lise mezunu, serbest meslek sahibi, İskenderun/Merkez

KK-6: Mahmut Uzay (Soyadını vermek istemedi), 1980 doğumlu, üniversite mezunu, serbest meslek sahibi, İskenderun Merkez

KK-7: Şemsa Güvercin, 1976 doğumlu, ilkokul mezunu, İskenderun/Merkez

KK-8: Hülya Culha, 1976 doğumlu, lise mezunu, ev hanımı, İskenderun/Merkez

KK-9: Zeki Deveci, 1969 doğumlu, ilkokul mezunu, çiftçi, İskenderun/Merkez

KK-10: Müzeyyen Tilki, 1959 doğumlu, ilkokul mezunu, ev hanımı, İskenderun/Merkez

KK-11: Selda Uludağ, 1974 doğumlu, ortaokul mezunu, ev hanımı, İskenderun/Merkez

KK12: Nursel Şahan, 1972 doğumlu, ortaokul mezunu, ev hanımı, İskenderun/Merkez

KK13: Gönül Deveci, 1972 doğumlu, ilkokul mezunu, ev hanımı, İskenderun/Merkez

EKLER

1. Taze Dağ Kekigi



2. Taze Dağ Kekiginin Bitki Hali



3.Ekmek Açmak için Hamur Hazırlığı



4.Ekmek Açma İşlemi



5. Ekmek Pişirmek



6. Pişen Ekmekler



7.Konserve Domates Hazırlığı



8.Kurumayı Bekleyen Biber Salçası



9. Kurutmaya Bırakılan Domatesler

