



Kültürel Bir Değer Olarak Unutulmaya Yüz Tutmuş Geleneksel Hatay Yemekleri ve Bu Kültürel Değerin Korunması Önerileri (Hatay's Traditional Foods as a Cultural Value that Sinking into Oblivion and Suggestions about Protecting This Cultural Value)

*Fatih ÖZDEMİR^a, Büşra GÜNGÖR^a

^aİskenderun Technical University, 31200, İskenderun/Turkey

Anahtar Kelimeler

Geleneksel Hatay yemekleri,
Yemek reçeteleri,
Yöresel tatlar.

Öz

Bu çalışmada Hatay'ın öz kültürüne ait unutulmaya yüz tutmuş 17 yemek, bunları geleneksel usulde yapan Hatay'ın ev hanımları ile yüz yüze görüşülerek, tarifleri ve yapıları araştırılıp sunulmuştur. Bu yemekler nohutlu köfte, soğanlı tavuk dolma, balık ekşilisi, alabalık sacaltı, kenger yoğurtlaması, kozyağı bozsulusu, ıspatanlı bulgur lepesi, kömeçli pirinç lepesi, balkabaklı pastırma, nişastalı guymak, kömbe, toğga, ekşili (eşgili) çorba, uşuratl (yabani tere) börek, sac oruğu, zahter salatası ve mumbar dolmasıdır. Bu kültürün unutulmaması için neler yapılabilir? Hali hazırda neler yapılmaktadır? Genel bir değerlendirme yapılmıştır. Sonuç olarak, yapılacak olan yöresel yemek festivalleriyle, unutulmaya yüz tutmuş birçok yemek reçetesi gün yüzüne çıkarılabilir, yeni nesillerle buluşturulabilir. Ödüllü yöresel yemek yarışmaları ile dikkat çekilerek, geleneksel yemeklere ilgi artırabilir. Hali hazırda Hatay Payas ilçesi MEB Halk Eğitim Merkezince açılan aşçılık kursu kapsamında yöresel yemekler uygulamalı olarak, geleneksel usullerle yerli halkın katılımı sağlanarak öğretilmektedir. Bu ve benzeri çalışmalar bizi biz yapan öz kültürümüzün yaşatılmasında çok önemli bir işlev görmektedir. Özellikle bu tür çalışmaların desteklenmesi elzemdir.

Keywords

Traditional Hatay food,
Food recipes,
Local flavors.

Abstract

In this study, 17 almost forgotten dishes belong to Hatay's own culture were investigated and presented by interviewing with housewives and collecting recipes and cooking. These dishes are chickpea patties, onion stuffed chicken, soured fish, trout sacalti, gundelia with yogurt, kozyagi bozsulu, watercress with bulgur, rice with hibiscus, pumpkin with dried meat, cream with starch, meat stuffed pie, toğga soup, sour soup, garden cress pie, ground meat stuffed bulgur pie, thyme salad and rice stuffed sheep sausages. What can be done in order prevent this culture falling into oblivion? What has been done already? An overall assessment was made. As a result, it appears that with regional food festivals, many almost forgotten food recipes can be rediscovered and brought together for the new generations. The regional culinary competitions with awards can draw attention and may increase interest in traditional food. The Public Education Center under the Ministry of Education in Payas district of Hatay has already opened an applied culinary course of local specialties and teaches traditional methods and ensures participation of indigenous people. This and similar efforts are very important function for keeping alive the essence of our culture which make us who we are. It is especially essential to support such efforts.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: fatih.ozdemir@iste.edu.tr (F. Özdemir)