

AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

Hatice DERE YAĞAR

ANTALYA MUTFAK ve YEMEK KÜLTÜRÜ MÜZESİ TASARIMI

Müzecilik Ana Bilim Dalı
Yüksek Lisans Tezi

Antalya, 2012

AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

Hatice DERE YAĞAR

ANTALYA MUTFAK ve YEMEK KÜLTÜRÜ MÜZESİ TASARIMI

Danışman

Prof. Dr. Nevzat ÇEVİK

Müzecilik Ana Bilim Dalı

Yüksek Lisans Tezi

Antalya, 2012

Akdeniz Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğüne,

Hatice DERE'nin bu çalışması, jürimiz tarafından Müzecilik Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Programı tezi olarak kabul edilmiştir.

Başkan

: Doç. Dr. Gameli Oşkan

Üye (Danışmanı)

: Prof. Dr. Numan Çelik

Üye

: Doç. Dr. R. İber Gültekin

Tez Konusu:

Antalya
Müzesi Tasarımı

Mizok ve Yemek Kitha

Onay : Yukarıdaki imzaların, adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylarım.

Tez Savunma Tarihi 25/04/2012

Mezuniyet Tarihi 10/05/2012

Prof. Dr. Mehmet ŞEN
Müdür



İÇİNDEKİLER

KISALTMALAR LİSTESİ.....	v
TABLOLAR LİSTESİ.....	vi
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	vii
LEVHALAR LİSTESİ.....	viii
ÖZET.....	xiii
SUMMARY.....	xiv
ÖNSÖZ.....	xv
GİRİŞ.....	1

BİRİNCİ BÖLÜM

YEMEK, MUTFAK, MÜZE, KÜLTÜR TERİMLERİNİN AÇIKLAMASI

1.1 Yemek.....	3
1.2 Mutfak	3
1.3 Müze	4
1.4 Kültür.....	6

İKİNCİ BÖLÜM

ANTALYA İLİ'NİN DOĞASI

2.1 Coğrafi Özellikler.....	8
2.2 Tarım	9
2.3 Hayvancılık.....	14
2.4 Antalya Denizi ve Limanı	15

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ANTALYA MUTFAĞI NEDİR?

3.1. Neolitik Dönemde Mutfak ve Yemek	19
3.1.1. Çatalhöyük.....	20
3.1.2. Er Baba.....	20
3.1.3. Kuruçay	20
3.2 Helen Mutfak ve Yemek Kültürü	21
3.3 Roma Mutfak ve Yemek Kültürü	22

3.4 Selçuklu ve Osmanlı Döneminde Antalya Mutfağı.....	23
3.5 Girit Mutfağı.....	26
3.6 Kafkas Mutfağı.....	28
3.7 Kıbrıs Mutfağı	28
3.8 Mısır Mutfağı.....	29
3.9 Antalya Mutfağında Bir Gün.....	30

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

ANTALYA'DA MUTFAK VE YEMEK KÜLTÜRÜ TARİHİ ve BELGELERİ

4.1 Myra Antik Kentinin Limanı Andriake’ de Bulunan Granarium.	33
4.2 Perge Antik Kenti Batı Nekropolisi M2 No’lu Mezar.	34
4.3 Limyra Kurşun Masa.	34
4.4 Side Antik Kentine Ait Sikke.	34
4.5 Antalya Müzesi Perge Antik Kentinden Ele Geçen Mermer Masa.	34
4.6 Antalya Müzesi Bademağacı Höyüğünden Ele Geçen Mutfak Aletleri.....	35
4.7 Antalya Müzesi Etnografya Salonu Yakın Dönem Günlük Kullanım Kapları	35
4.8 Antalya Müzesi Etnografya Salonu Kahve Değirmenleri	35
4.9 Antalya Limanı	35

BEŞİNCİ BÖLÜM

EDEBİYATTA YEMEK ANLATIMLARI

5.1 Edebiyatta Yemek Anlatımları	36
--	----

ALTINCI BÖLÜM

ANTALYA MUTFAĞI İÇECEKLERİ

6.1 Antalya Mutfağı İçecekleri.....	44
-------------------------------------	----

YEDİNCİ BÖLÜM

ANTALYA MUTFAK VE YEMEK KÜLTÜRÜNÜN GELİŞİMİ, DEĞİŞİMİ ve NEDENLERİ

7.1 Sosyal Sınıflar ve Yemek	46
7.2 Coğrafi ve Fiziki Unsurlar	47
7.3 Göçler	48
7.4 Ticaret.....	50

7.5 İnanç ve Beslenme.....	51
----------------------------	----

SEKİZİNCİ BÖLÜM

NEDEN BÖYLE BİR MÜZE GEREKLİ ?

8.1 Neden Böyle Bir Müze Gerekli ?.....	57
---	----

DOKUZUNCU BÖLÜM

MÜZENİN TASARIMI

9.1. Örneklerin İncelenmesi	57
9.1.1 Alimentarium Gıda Müzesi	57
9.1.2 Hamburg Saalburg Römerkastell (Arkeoloji Parkı)	58
9.1.3. Tteok Müzesi	58
9.1.4 Emine Göğüş Mutfak Müzesi.....	59
9.1.5. Erzurum Evleri	59
9.2 Mutfak ve Yemek Müzesi İdari ve Hizmet Birimleri	60
9.3 Kurulacak Müzenin Mimarisi ve Sergi Kurguları	61
9.4 Sergilemede Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar	73

ONUNCU BÖLÜM

ANTALYA YEMEKLERİ

10.1. Çorbalar	74
10.1.1. Yarma Tarhana Çorbası.....	74
10.1.2. Hülüklü Çorba	74
10.1.3. Ara-Başı.....	74
10.1.4. Kekikli Çorba (Yayla Çorbası).....	76
10.2. Salata ve Mezeler	76
10.2.1. Hibeş.....	76
10.2.2. Piyaz	76
10.2.3. Tahinli Patlıcan Közlemesi.....	77
10.2.4. Börülce Salatası	78
10.2.5. Toros Salatası	78
10.2.6. Şakşuka.....	79
10.3. Ana Yemekler.....	80
10.3.1. Çakıldaklı Taze Fasulye	80

10.3.2. Kabak Çintmesi	81
10.3.3. Kabak Çiçeği Dolması.....	81
10.3.4. Lorlu Biber Dolması.....	82
10.3.5. Domates Civesi.....	83
10.3.6. Kuzu Göbeği Kavurması	84
10.3.7. Borana.....	85
10.3.8. Keşkek	86
10.3.9. Kölle	86
10.3.10. Kabuklu Guru	86
10.3.11. Muhliye.....	87
10.3.12. Yörük Kebabı	88
10.3.13. Şevketi Bostan.....	89
10.3.14. Fava	89
10.3.15. Gülgas - Göleviz- Gölevez	90
10.4. Hamur İşleri ve Tatlılar	91
10.4.1. Leğen Kömbesi.....	91
10.4.2. Kabak tatlısı.....	92
10.4.3. Elmalı Baklava	92
10.4.4. Aside.....	93
10.4.5. Sucuk Bulamacı.....	93
10.4.6. Hamali	94
10.4.7. Babata	95
10.4.8. Öküz Helvası	96
10.5. Reçeller.....	96
10.5.1. Turunç Reçeli	96
10.5.2. Bergamot Reçeli	96
10.5.3. Pekmez	97
10.5.4. Patlıcan Reçeli	97
10.5.5. Karpuz Kabuğu Reçeli	98
SONUÇ	99
KAYNAKÇA.....	102
LEVHALAR	109
ÖZGEÇMİŞ.....	142

KISALTMALAR LİSTESİ

age. adı geçen eser

bkz. bakınız

diğ. diğerleri

İ.Ö. İsa'dan Önce

İ.S. İsa'dan Sonra

Res. Resim

vb. ve benzeri

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 2.1 Antalya’da Mevsimlerine Göre Yetişen Sebzeler.....	11
Tablo 2.2 Antalya’da Mevsimlerine Göre Yetişen Meyveler.	13

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 9.1 Hisar Restaurant Giriş ve 1. Kat Planı.....	70
(Çizim: S. Atasoy, H. Yağar).	
Şekil 9.2 Hisar Restaurant Zemin Kat Planı.....	71
(Çizim: S. Atasoy, H. Yağar).	
Şekil 9.3 Şekil 3. Hisar Restaurant -1. Kat Planı.....	72
(Çizim: S. Atasoy, H. Yağar).	

LEVHALAR LİSTESİ

Resim 1 Myra Antik Kentinin Limanı Andriake’ de Bulunan Granarium.....	110
(Myra – Andriake Kazı Arşivi’nden, Foto: Gölge Cats).	
Resim 2 Perge Antik Kenti Batı Nekropolisi M2 No’lu Mezar.....	111
(Delemen 2008, 378).	
Resim 3 Limyra Kurşun Masa.....	111
(Borchhardt 1999, 142).	
Resim 4 Side Antik Kentine Ait Sikke.....	112
(http://www.coinarchives.com/a/results.php?search=pamphylia&s=0&results=100 , 05.01.201)	
Resim 5 Antalya Müzesi Perge Antik Kentinden Ele Geçen Mermer Masa.....	112
(Antalya Müzesi, Foto: Çağrı Yağar).	
Resim 6 Antalya Müzesi Bademağacı Höyüğünden Ele Geçen Mutfak Aletleri.....	113
(Antalya Müzesi, Foto: Çağrı Yağar).	
Resim 7 Antalya Müzesi Etnografya Salonu Yakın Dönem Günlük Kullanım Kapları....	113
(Antalya Müzesi, Foto: Çağrı Yağar).	
Resim 8 Antalya Müzesi Etnografya Salonu Kahve Değirmenleri.....	114
(Antalya Müzesi, Foto: Çağrı Yağar).	
Resim 9 Antalya Limanı.....	114
(Antalya Kent Müzesi Arşivi).	
Resim 10 Antalya Limanı.....	115
(Antalya Kent Müzesi Arşivi).	
Resim 11 Alimentarium Gıda Müzesi Bahçesi.....	115
(http://www.alimentarium.ch/en/garden.html , 05.01. 2012).	
Resim 12 Alimentarium Gıda Müzesi, Mutfak Araçları Sergisi.....	116
http://www.alimentarium.ch/en/permanent-exhibition.html , 05.01.2012).	
Resim 13 Alimentarium Gıda Müzesi, Mutfak Atölyesi.....	116
(http://www.alimentarium.ch/en/permanent-exhibition.html , 05.01.2012).	
Resim 14 Alimentarium Gıda Müzesi Yıllara Göre Yiyeceklerin Karşılaştırılması.....	117
http://www.flickr.com/photos/crablog/515891498/in/photostream , 05.01.2012)	
Resim 15 Alimentarium Gıda Müzesi, Çocuk Mutfak Atölyesi.....	117
http://www.alimentarium.ch/en/permanent-exhibition.html , 05.01.2012).	
Resim 16a Hamburg Saalburg Römerkastell (Arkeoloji Parkı), Roma Mutfak Tasarımı..	118
(http://www.saalburgmuseum.de/foerderverein/kueche/Sponsorenkatalog.pdf , 25. 12. 2011).	

Resim 16b	Hamburg Saalburg Römerkastell (Arkeoloji Parkı), Roma Mutfağı Tasarımı..	119
	(http://www.saalburgmuseum.de/foerderverein/kueche/Sponsorenkatalog.pdf , 25. 12. 2011).	
Resim 17	Tteok Müzesi Eski Değirmen Taşları, Havan ve Havan Tokmağı.....	120
	(http://www.stay.com/seoul/museum/19949/the-tteok-rice-cake-museum , 05.01.2012).	
Resim 18	Tteok Müzesi Geleneksel Eşyalarla Tteok Yapımı.....	120
	(http://visitkorea.or.kr/enu/SI/SI_EN_3_1_1_1.jsp?cid=268197 , 05.01.2012).	
Resim 19	Tteok Müzesi Geleneksel Mutfak Eşyaları.....	121
	(http://visitkorea.or.kr/enu/SI/SI_EN_3_1_1_1.jsp?cid=268197 , 05.01.2012).	
Resim 20	Emine Göğüş Mutfak Müzesi, Mutfak Kapları Sergisi.....	122
	(http://www.muzelerkenti.com/mpage2.aspx , 05.01.2012).	
Resim 21	Emine Göğüş Mutfak Müzesi, Sofra Kültürü Canlandırma.....	122
	http://www.muzelerkenti.com/mpage2.aspx , 05.01.2012).	
Resim 22	Erzurum Evleri Genel Görünüm.....	122
	(http://www.trekearth.com/gallery/Middle_East/Turkey/East_Anatolia/Erzurum/erzurum_evleri/photo623966.htm , 05.01.2012).	
Resim 23	Erzurum Evleri Yer Sofraları.....	123
	(http://ontheroad.adventure-antarctica.de/tag/yusufeli , 05.01.2012).	
Resim 24	Hisar Restaurant Giriş.....	123
	(Foto: Tevfik Durdemir).	
Resim 25	Turnikelerin Kurulması İçin Önerilen Mekan.....	124
	(Foto: Tevfik Durdemir).	
Resim 26	Satış Ofisi Olarak Önerilen Mekan.....	124
	(Foto: Tevfik Durdemir).	
Resim 27	Satış Ofisinden Aşağı ve Yukarıya Açılan Merdivenler.....	125
	(Foto: Tevfik Durdemir).	
Resim 28	Çocuk Yemek Alanı İçin Düşünülen Mekan ve Balkonlar.....	125
	(Foto: Tevfik Durdemir).	
Resim 29	Neolitik Dönem İçin Önerilen Mekan.....	126
	(Foto: Tevfik Durdemir).	
Resim 30	Helen – Roma Dönemi Salonu İçin Önerilen Bölüm.....	126
	(Foto: Tevfik Durdemir).	
Resim 31	Selçuklu – Osmanlı, Mübadele ve Cumhuriyet Dönemi İçin Ayrılan Salon....	127
	(Foto: Tevfik Durdemir).	

Resim 31a Selçuklu – Osmanlı, Mübadele ve Cumhuriyet Dönemi İçin Ayrılan Salondan Detay.	127
(Foto: Tefvik Durdemir).	
Resim 32 Restaurant Olarak Kullanılması Düşünülen Teras.....	128
(Foto: Tefvik Durdemir).	
Resim 33 Roma Dönemi Restaurantı Olarak Kullanılması Düşünülen Salon.....	128
(Foto: Tefvik Durdemir).	
Resim 34 Tarhana Çorbası.....	129
(Oral 2008, 441).	
Resim 35 Hülüklü Çorba.....	129
(http://www.lezzetyolu.com , 04.01.2012).	
Resim 36 Ara-başı.....	129
(Adar 2007, 15).	
Resim 37 Yayla Çorbası (Kekikli Çorba).....	130
(http://www.yemekvetatlitarifleri.com , 04.01.2012).	
Resim 39 Hibeş.....	129
(Adar 2007, 15).	
Resim 40 Piyaz.....	129
(Oral 2008, 442).	
Resim 41 Tahinli Patlıcan Közlemesi.....	130
(Adar 2007, 22).	
Resim 42 Börülce Salatası.....	130
(Adar 2007, 23).	
Resim 43 Toros Salatası.....	130
(Adar 2007, 25).	
Resim 47 Şakşuka.....	132
(Oral 2008, 442).	
Resim 48 Çakıldaklı Taze Fasulye.....	132
(Adar 2007, 40).	
Resim 49 Kabak Çintmesi.....	132
(Oral 2008, 441).	
Resim 50 Kabak Çiçeği Dolması.....	133
(Adar 2007, 44).	
Resim 51 Lorlu Biber Dolması.....	133

(Adar 2007, 41).	
Resim 52 Domates Civesi	133
(Oral 2010, 444).	
Resim 53 Kuzu Göbeği Kavurması.....	134
(Adar 200, 51).	
Resim 54 Borana.....	134
(Adar 2007, 46).	
Resim 55 Keşkek.....	134
(Oral 2010, 444).	
Resim 56 Kölle.....	135
(http://www.yemekvekultur.com , 04.01.2012).	
Resim 57 Gabuklu Guru.....	135
(Adar 2007, 53).	
Resim 58 Muhliye.....	135
(Adar 2007, 66).	
Resim 59 Yörük Kebabı.....	136
(Adar 2007, 74).	
Resim 60 Şevketi Bostan.....	136
(http://www.giritlilerdernegi.com , 04.01.2012).	
Resim 61 Fava.....	136
(http://www.mutfaksirlari.com , 04.01.2012).	
Resim 62 Göleviz.....	137
(Adar 2007, 67).	
Resim 63 Leğen Kömbesi.....	137
(Adar 2007, 131).	
Resim 64 Kabak Tatlısı.....	137
(Oral 2008, 444).	
Resim 65 Elmalı Baklava.....	138
(Adar 2007, 114).	
Resim 66 Aside.....	138
(http://www.mutfaktayiz.biz , 04.01.2012).	
Resim 67 Sucuk Bulamacı.....	138
(Adar 2007, 123).	
Resim 68 Hamali.....	139

(Adar 2007, 117).

Resim 69 Babata..... 139

(Adar 2007, 132).

Resim 70 Öküz (Öksüz Helvası)..... 139

(Adar 2007, 119).

Resim 71 Turunç Reçeli..... 140

(<http://www.yemektarifleri.info>, 04.01.2012).

Resim 72 Bergamut Reçeli..... 140

(<http://www.e-yemek.org>, 04.01.2012).

Resim 73 Pekmez..... 140

(Oral 2008, 445).

Resim 74 Patlıcan Reçeli..... 141

(Adar 2007, 135).

Resim 75 Karpuz Kabuğu Reçeli.....141

(Adar 2007, 138).

ÖZET

Müzecilik anlayışının son yıllardaki gelişim ve değişimiyle birlikte kent tarihleri de müzeoloji bilimiyle incelenmeye başlanmıştır ve bunun sonucu olarak da kent müzeleri doğmuştur. Son yıllarda dünyada ve ülkemizde oldukça hızlı bir gelişim gösteren kent müzeleri, bir kentin belleği olmasından dolayı oldukça önemlidir.

Mutfak ve yemeğin gelişimi toplumların yaşayış biçimlerini şekillendirdiği için konunun kent kültürü içerisinde değerlendirilmesini gerekli kılmıştır. Antalya mutfağı, gerek bulunduğu konumdan, gerekse çağlar boyu ağırladığı farklı kültürlerden dolayı oldukça zengindir. Neolitik dönemden günümüze kadar var olan bir kültürün değişimi ve farklılıkları bütün yönleriyle ele alınmaya çalışılmış, örneklerle anlatılmış ve sınıflandırılmıştır.

Çalışmada, öncelikle müze, mutfak, yemek, kültür kavramlarına genel bir giriş yapıldıktan sonra Antalya mutfağı tanımlanmaya çalışılmıştır. Antalya'nın doğası, Antalya'da mutfak ve kültürü tarihi ve belgeleri, Antalya bölgesine yapılan göçler, Antalya mutfak ve yemek kültürünün gelişimi, değişimi ve nedenleri gibi başlıklar altında incelenmiştir. Ardından Antalya'da böyle bir müzenin neden gerekli görüldüğüne açıklık getirilerek tüm bu araştırmalar sonucunda da bir müze tasarısı önerilmiştir.

Çalışmada Antalya kentinin kültürel zenginliğini, doğasını, ekonomisini ve tarih boyunca gelişimini mutfak ve yemek unsurları kullanılarak anlatılacak bir müze önerilmiştir.

SUMMARY

ANTALYA CUISINE AND DINING CULTURE MUSEUM DESIGN

In company with alternation and development of museum studies of late years, the history of cities are started to be studied with museology and as a result of this Museums of Cities are born. City museums which rapidly developed in the world and in our country of last years, are quite important to be memory of a city.

It is necessitated to consider the improvement of dining and cuisine inside of the city culture, as it gives a shape to the way of living of communities. Antalya cuisine is considerably rich due to its location and the different cultures are hosted down to the ages. In this article, the change and differences of a culture, existed since Neolithic Ages untill Modern Ages, are tried to be under depated, told and classified with samples.

In this study Antalya cuisine is tried to identified after a general introduction to the concepts of cuisine and dining. It is examined under headings such as; Nature of Antalya, Antalya cuisine and its culture and documents, the migrations to Antalya region, the change, improvement and resons of Antalya cuisine and dining culture. Then it is also suggested a design of a museum as a result of all these researches, by bringing clarity why should such a museum is necessary in Antalya.

In the study, a museum which is going to describe cultural wealth, nature, economy, and the development throught the history of the city of Antalya by using the elements of the cuisine and dining is suggested.

ÖNSÖZ

Lisansüstü eğitimime başlamamla birlikte Prof. Dr. Nevzat Çevik tarafından çalışmam için önerilen “Antalya Mutfak ve Yemek Kültürü Müzesi Tasarımı” konusu beni ilk andan itibaren düşünmeye ve çalışmaya teşvik etmiştir. Doğup büyüdüğüm kentin geçmişten bugüne var olan yeme – içme alışkanlıklarını, yemek ve mutfak kültürünü araştırmak benim için ayrı bir keyifti. Ayrıca Antalya Mutfak ve Yemek Müzesi Projesinin Antalya Büyükşehir Belediyesi tarafından gerçekleştirilmesi düşünülen projeler arasında yer alması bana ayrı bir heyecan katmıştır.

Hayata bakışının genişliği ve her daim pozitif enerjisiyle çevresindeki herkese güç veren, bitmek tükenmek bilmeyen heyecanı, arkeoloji bilimine aşık bir duayen olan hocam Prof. Dr. Nevzat Çevik’e kendisinden edindiğim kıymetli bilgiler için ve de kendisiyle çalışma şansını bana tanıdığı için en içten teşekkürlerimi sunarım.

Gerek kendisinden edindiğim bilgiler, gerekse çalışmam sırasında sözlü kaynak çalışmalarında benden yardımlarını esirgemeyen hocam Doç. Dr. Günseli Orhon’a ve Antalya’nın yaşayan tarihlerinden biri olan, 90 yıllık tecrübesiyle çalışmama katkı sağlayan Sadettin Erten Bey’e teşekkürü borç bilirim.

Antalya yemeklerini tek bir kaynaktan toplayan ve Antalya’da ilk olma özelliğine sahip olan “Toroslar’dan Akdeniz’e Antalya Lezzetleri” kitabını yayımlayan ve Hisar Restaurantta çalışmama izin vererek bana büyük kolaylıklar sağlayan Antalya Tanıtım Vakfı’na (ATAV) teşekkür ederim.

Literatür çevirilerinde ve tez çalışmam sırasında yaşadığım tüm zorluklarda bana destek olan Arkeolog Funda Akın’a, tez çalışmasında yer alan mimari çizimlerde büyük emeği olan Arkeolog Selim Atasoy’a, fotoğraf çekimlerinde benden desteğini esirgemeyen fotoğraf sanatçısı Tefik Durdemir’e ve tüm arkadaşlarıma teşekkür ederim.

Yaptığım her işte arkamda olan ve onlardan aldığım güç ve destekle hep bir adım daha ileriye gitmemi sağlayan “canım aileme” teşekkürlerimi sunarım.

Son olarak hayata bakışım ve düşüncelerimi yönlendirmemde her zaman belirleyici olan hayatı paylaştığım sevgili eşim Arkeolog Çağrı Yağar’a sonsuz teşekkürler...

Hatice DERE YAĞAR

GİRİŞ

Dünya uygarlıkları gelişimlerini, insanların yeme içme ihtiyacına/mecburiyetine borçludur. Tüm dönemler boyunca kürenin her köşesindeki insan grupları önce yaşamlarını sürdürebilmek gibi temel bir amaçla yiyecek ve içeceğin peşine düşmüş ve hemen ardından da daha, çok daha iyi beslenebilmek için olanaklar aramaya başlamıştır¹.

Zamanla ihtiyaçtan keyfe dönüşen yemek yemek de mutfak ve yemek kültürünü oluşturmuştur. Yemeğin en önemli etkisi ise insanoğlunun birlikte hareket etmesini sağlayan birleştirici özelliğidir. Mutfak kavramının oluşmasıyla birlikte mutfak tüm ailenin bir arada belli öğünlerde ve zamanlarda bir araya gelip yemek yediği yer olarak var olmuştur ve çağlar boyu bu şekilde devam etmiştir.

Bunun yanı sıra yaşamını sürdürebilme ve onu yükseltebilme yanında uzun bir gelecekte bunu garantiye alma isteği ve mecburiyeti insan yaşam kalitesinin değişiminde baş etken olurken aynı zamanda insan grupları arasındaki barışı da yok etmiştir. Gücü olan, olmayandan tüm kaynaklarını zorla almanın yollarını savaşla bulmuştur. Ve bu nedenle, ilk tarım topluluklarında başlayan “mallanma” süreciyle birlikte barış bir daha asla geri dönmek üzere gitmiştir².

Araştırmanın Amacı

İnsanlığın en önemli ve birincil önceliği beslenme gereksinimidir. Beslenme tüm toplumlarda o toplumun dayandığı coğrafyaya ekonomiye ve tarihe göre farklılık göstermektedir. Bu bağlamda dünyanın her yerinde yemek kültürü alışkanlıklarında farklılıklar görülmektedir. Eski ve kozmopolit bir yapıyla geçmişten bugüne her daim dinamik bir kent olan Antalya’nın dünü ve bugünüyle “Mutfak ve Yemek Kültürünü” incelemek ve bunu geleceğe aktarmak bu tezin amacını oluşturmaktadır.

Araştırmanın Önemi

Yemek kavramı siyasal, sosyal, ekonomik, ve kültürel olarak insanlık tarihinin temelini oluşturmaktadır. Yüzyıllardan beri süregelen bu kavram bir bütünlük halinde kültürü oluşturmuş toplumların üretim biçimlerini, başka toplumlarla olan ilişkilerini ve paylaşımlarını var etmiştir. Bu ilişkiler silsilesi içerisinde var olan bir kentin yeme – içme

¹ Çevik 2008, 23 – 29.

² a.g.e., 23 – 29.

alışkanlıkları her dönem kendini yeniden var ederek ve geliştirerek ilerlemiştir. Medeniyetin nasıl ve hangi aşamalardan geçerek kendini var ettiğini bilmek için temel gereksinim olan yeme ve içmenin hangi evrelerden geçtiğini iyi analiz etmek ve anlayabilmek önemlidir. Bu kapsamda dünü bugünle birleştirerek geleceğe ışık tutabilmek ve bugünün zenginliğinin geçmişte var olduğunu göstermek ve bu bağlamda yorumlanabilmesini sağlamak araştırmanın önemini oluşturmaktadır.

Araştırmanın Kapsamı

Bu tez çalışması Antalya Mutfak ve Yemek Kültürünü ve “Antalya Mutfak ve Yemek Kültürü Müzesi’nin tasarımını içermektedir. Kentin doğası, ekonomisi, tarihi gibi belgeler ayrı ayrı incelenerek bu bilgilerin Antalya Mutfak ve Yemek Kültürü Müzesinde nasıl sergilenebileceği üzerine önerilerde bulunulmuştur.

Araştırmanın Yöntemi

Çalışmada ilk olarak yemek, mutfak ve müze ve kültür terimleri ve Antalya’nın doğası başlığı altında kentin coğrafyası, tarımı, havyacılığı, denizi ve limanı incelenmiştir. Bu bilgiler ışığında Antalya mutfak ve yemek kültürünün gelişim ve değişim nedenleri irdelenmiş ülkemizde ve dünyada yer alan mutfak ve yemek kültürü müzelerinden örnekler verilmiştir. Son bölümde ise Antalya kent kültürü tarihini de içinde barındıran kapsamlı bir müze önerisinde bulunulmuştur.

BİRİNCİ BÖLÜM

YEMEK, MUTFAK, MÜZE, KÜLTÜR TERİMLERİNİN AÇIKLAMASI

1.1 Yemek

Beslenme güdüsü, bitkiler dahil bütün canlıların yalnız kendilerinin değil, türlerinin hayatta kalmalarını sağlayan ve yaradılıştan gelen buyruklardır³. Yemek ise bu ihtiyacın karşılanmasını sağlayan araçtır. Yemek sadece biyolojik bir eylem değildir. Yiyeceklerin üretimi, taşınması, depolanması ve tüketimi sürecinde oluşan farklı toplumsal birliktelikler ve ritüeller kültürün beslenme konusundaki önemini ortaya koymaktadır. Yiyecek maddelerinin üretimi, taşınması, saklanması ve kullanımı sürecindeki eylemler beslenme ve yiyecek konusunu kültür kavramı kapsamında değerlendirmemizi zorunlu kılmıştır⁴.

Barthes'in ifadesiyle, *yiyecek, dolayısıyla yiyecek etrafında oluşan yeme içme kültürü aynı zamanda bir iletişim sistemi, bir imgeler bütünü, göreneklere durumlara ve davranış biçimlerine ilişkin bir sözleşmedir*⁵ derken her toplumun kendine ait bir yemek kültürü olduğunu ve günlük hayata dair ne varsa bunların bileşiminden ortaya çıktığını söylemektedir.

Yemek zamanı aile fertlerinin sosyal etkileşimi, aile aktivitelerinin koordinasyonunun sağlanması, üyeler arasında bilgilerin paylaşıldığı, bireylerin şekillendiği rutin bir içeriğe sahiptir. Yemek, aile için sistem olarak ilave fonksiyonlara sahiptir. Yemek aileler için yaşamı sürdürme fonksiyonu yanında statü farklılaşması ve işbölümünün sürdürülmesini sağlamaktadır. Bu, yaşa, cinsiyete ve ekonomik sorumluluklara dayalı farklılıkları içermektedir. Yemeğin paylaşımsal farklılıkları, tarım toplumu, çiftçi aile ve endüstriyel düzenlemelerde oldukça çoktur. Yemek, toplumdaki simgesel anlamları ile aynı zamanda sosyolojinin konusudur. Gerek yemek masasında oturmamız gerekse, yemek paylaşımımız toplumsal simgeler esasında sosyalleşme sürecindeki kazanımlarımızdır. Bu kazanımlarımız toplumların kültürel kimliğinin önemli bir göstergesidir⁶.

1.2 Mutfak

Erken Neolitik çağda beslenme alışkanlıkları değişmiş, Temel bir gereksinim sonucu da çömlekçilik ortaya çıkmıştı. Çömlekçiliğin gelişmesiyle birlikte besinleri saklama ve depolama gereksini doğmuştur⁷. Yerleşik düzene geçişle birlikte de bu kapların saklanması

³ Bober 2003, 12.

⁴ Talas 2006, 275.

⁵ Oğuz ve diğ. 2008, 2.

⁶ Beşirli 2010, 159 – 169.

⁷ Sevin 2003, 64.

için bir mekana ihtiyaç duyulmuştur. Böylece ilk mutfak kullanımına başlanmıştır. Mutfakta kullanılan kaplar ise zaman içinde değişmiş ve gelişmiştir. Çömlekçilik bin yıllar içinde gelişerek farklı dönemler ve kültür bölgeleri için belirleyici olacak derecede farklı biçimlere sahip olmuştur⁸.

Yemeğin yapıldığı mekan olarak nitelendirilen mutfak, evin içinde, sobası (çoğunlukla kuzine), bacası, ocağı, fırını, rafları, (özellikle yeni betonarme evlerde) dolapları, buzdolabı, bulaşık yıkama musluğu ve tezgahı bulunan, bazı köylerde oturma odası olarak da kullanılan, bazılarında ise evin girişinde ilk oda da kurulmuş olan yapıya denir⁹.

Modern yaşamın getirdiği mimaride mutfak evin içinde ve kullanılan araçlar da elektrikli hale gelirken köy evlerindeki mutfak genellikle içinde ocaklığın da bulunduğu evin en önemli bölümüdür¹⁰. Bu evlerde mutfak evin yaşam alanının içinde yer almaktadır. Ocak hem ısınma hem de yemek pişirme amaçlı kullanılmaktadır.

Bir toplumun yaşama şeklini ve gelişmişlik düzeyini gösteren unsurlardan birisi o toplumun yeme içme alışkanlıklarının bilinmesidir ve bu alışkanlıklar bir bütünlük içerisinde mutfak kültürü olarak karşımıza çıkar. Kültür oluşturabilme yönüyle mutfak kavramı çok geniş ve önemli bir kavramdır

Günümüzde artık “mutfak” kelimesi, yemeğin pişirildiği yer kavramından çok ötede anlamlar içermektedir. Örneğin “Antalya Mutfağı” dediğimiz zaman Antalya Mutfağında pişen yemekleri, mutfakta kullanılan tüm araç – gereçleri ve kentin yemek ile ilgili örneklerini, yemeği sunuş biçimini anlamaktayız.

1.3 Müze

Belçikalı Samuel Ouicchebergi müzeografi üzerine ünlü eseri “Inscriptiones vel Tituli Theatri Amplissimi” de ideal müzeyi “*tüm evrende sahici ve kopya ne varsa tamamını canlandıran, en kapsamlı tiyatrodur*” diyerek tanımlamıştır. Müze müzlerin mekanıdır. Dokuz müzden her biri ayrı bir yaratıcı uğraşı gözetir, ona esin kaynağı olur. Örneğin, Melpomene zaten müz sözcüğünden türeyen müziğin, Erola lirik şiirin, Kalliope epik şiirin, Kleio tarihin müzleridir¹¹. Antik Yunan’da, başlarda, müzlere adanmış bahçe, tapınak, kutsal kalıntı odaları gibi birçok yere, hatta kimi festivaller kadar kitaplara da müze denebiliyordu¹². Eski Mısır ile Mezopotamya’da da değerli eşyaların mabetlerde, mezarlarda, kutsal alanlarda veya saraylarda bir arada sergilendikleri görülmüştür. Roma döneminde ise ilk kez sanatsal

⁸ a.g.e., 64.

⁹ Kılıç ve diğ. 2010.

¹⁰ Tanal 2008, 447.

¹¹ Artun 2006, 10.

¹² a.g.e., 13.

ağırlıklı objeleri Romalı Asinius Pallio halka açmış ve zenginlerin izlenimine sunmuştur¹³. İnsanlık öteden beri tabiatın ve kendinin ürettiklerini, yarattıklarını hem toplar, hem ayıklar. Bir yandan biriktirir, bir yandan ayırır. İnsanoğlunun bu özelliğinden ilk koleksiyonculuk başlamıştır. İlk koleksiyonlar ise eski yunan tapınaklarında tanrılara sunulan adaklardan oluşur. Orta çağda Avrupa'nın modern müze fikri haçlı seferleriyle doğar, insanların kendi ilgilerini çeken, onlara haz veren şeyleri toplayıp biriktirmesiyle başlar¹⁴. Palozzo Medici'nin Avrupa'nın ilk müzesi sayılan evi Avrupa müzelerinin kökeni olarak kabul edilmektedir¹⁵. İlk bilimsel sergi ise, İtalyan hekim Ullisse Aldrovandi (1522 – 1605) tarafından doğadan seçilen örneklerle gerçekleştirilmiştir. Bundan böylede Avrupa'da koleksiyonerliğin yanı sıra müze düşüncesi yerleşmeye başlamıştır¹⁶.

Müzeler ve kent tarihleri yakın zamana kadar yeterince birlikte düşünülmemiştir. Müzelerin toplumsal yaşam anlamında atladıkları pek çok konu vardır. Bununla beraber kent toplumlarına ilişkin bilgi ve eğitim verme düzeyleri, her tür toplumsal konudan daha zayıf kalmıştır¹⁷. 1960'lı yıllardan sonra yerel yönetimlerin daha aktif hale gelmeleri ve sivil toplum örgütlerinin güçlenmeye başlaması ile tüm dünyada kent müzeciliği de büyük ivme kazanmış, bunlar artık şehirlerin belediye hizmetleri gibi olmazsa olmaz kurumları arasında yer almaya başlamışlardır. Günümüzde dünyanın pek çok ülkesinde kent müzeleri vardır ve her yıl bunlara yenileri eklenmektedir. Kent müzelerinin klasik müzecilikten başlıca farkı onların *“insanların yaşadıkları bölgenin geçmişiyle ve yakın çevresiyle ilişki kurmalarını sağlayacak yapıda ve özellikte olmaları”*ndan kaynaklanmaktadır¹⁸.

20. yüzyılda gelişen yeni müzecilik anlayışı ile müzelerde eğitim kimliğinin ön plana çıktığını görmekteyiz. Eğitimin, müzenin amaçları ve işlevleri arasında yer almasıyla müzeler birer eğitim kurumları olarak görülmeye başlanmış, sahip oldukları koleksiyonlarını toplum yararına kullanmayı hedeflemişlerdir. Gelişen bu yeni müzecilik anlayışı ile birlikte kent müzeciliğinin de önemini artırmıştır. İçinde bulundukları kentin geçmişten günümüze tarihini, gelişimini ve bu gelişim ile birlikte o kentte yaşayan insanların yaşam tarzını, sosyal ve kültürel hayatının yanı sıra, ekonomik ve siyasal hayatını da anlatan kent müzeleri çağdaş müzecilik anlayışı ile birlikte ortaya çıkan ve gelişen bir kavram olmuştur¹⁹. Kent müzelerinin kuruluş amacı; geçmişte çevresinde oluşmuş uygarlıklardan kendi payına düşen mirası ve üzerinde yer aldıkları mekânın sahip olduğu kültürel birikimleri, modern müzecilik

¹³ Yücel 1999, 19 – 20.

¹⁴ Artun 2006, 18.

¹⁵ a.g.e., 56.

¹⁶ Yücel 1999, 21.

¹⁷ Fleming 2001, 25.

¹⁸ Yılmaz ve diğ. 2010, 307.

¹⁹ Kayaalp 2010, 12.

anlayışıyla, teknolojinin imkânlarından da yararlanarak, bugünkü kuşaklara taşıyabilmektir. Başka bir ifade ile kent müzeleri; şehri ve o şehrin sakinlerini bilinçlendirmek, onların geçmişi ve geleceği kavramalarına yardımcı olmak, o şehir halkını ve dışarıdan gelen ziyaretçilerin bilgisini arttırmak, gibi hedefleri olan kuruluşlardır. Kısaca kent müzeleri şehrin kimliğidir, geçmişidir ve geleceğidir. Kişilerin o şehre ait oldukları hissini güçlendiren, oraya uyum sağlamasını kolaylaştıran, geçmişe ait hikâyelerin paylaşıldığı, geleceğe ait umutların yeşerdiği mekânlardır. Kent müzeleri ve arşivleri, her şeyden önce kentlerin geçmişi ile ilişki kurmak ve kentin tarihsel birikimlerinin yaşadığımız zamanda hissedilmesini sağlamak açısından büyük önemi vardır²⁰. Kültürü, geçmişin değerlerini gelecek kuşaklara aktaran, toplumsal bilincin oluşmasını sağlayan bir olgu olarak düşündüğümüzde kent müzelerinin kültüre olan katkısı ortaya çıkmaktadır. Çünkü müzeler, kültürün aktarımını ve sürekliliğini sağlayan en önemli merkezlerdir. Kent müzeleri, yaşadıkları kente yabancılaşmış kitleleri hedef alarak içinde bulundukları kentin gelişimine katkıda bulunmak için ortak hedeflerin belirlenmesinde etkin olmalıdırlar²¹.

1.4 Kültür

Uzun yıllardır tartışılan ve halen tam anlamıyla bir tanımı yapılamayan “kültür kavramı” daha uzun yıllar araştırmacılar tarafından irdelenecek olsa da biz bu bölümde kültürün tanımından ziyade mutfak ve yemeğin kültürle ilişkisi üzerine kısaca değineceğiz.

Kültürü en genel anlamıyla kabaca tanımlarsak, kültür insan için, insanlık için, insanlar tarafından yaratılmış, bulunmuş her şeydir. İnsanlığın kendi için, kendi mutluluğu, rahatı ve potansiyel güçleri adına kendinin var ettiği, var edebildiği her şeydir kültür²².

İnsan bir kültür varlığıdır; onu hayvandan ayıran bu kültürlülüktür. Doğanın kendisi için önceden belirlemiş olmadığı hiçbir şeyi gerçekleştiremez hayvan. İnsansa kültür yaratır kendine; bu kendi yarattığı kültürde insanı geliştirir. Kültür insan için bir zorunluluktur. Kültür olmayınca o da olamayacağına göre: insanın kültür üretip kültürce üretildiği; kültür taşıyıp kültürce taşındığı temel gerçeği insan olarak insan varlığının en başta gelen varolma koşuludur²³. Yemek yemeği de insanın var olma koşullarından biri kabul eder ve yemeği insanın yaşam tarzını biçimlendiren ve hayatını yönlendiren bir kavram olarak düşünürsek yemeğin başlı başına bir kültür ögesi olduğunu görürüz.

²⁰ Yılmaz ve diğ. 2010, 307

²¹ Kayaalp 2010, 13.

²² Erinç 2004, 10.

²³ Uygur 1996, 18.

Yiyecek maddelerinin üretimi, taşınması, saklanması ve kullanımı sürecindeki eylemler beslenme ve yiyecek konusunu kültür kavramı kapsamında değerlendirmemizi zorunlu kılmıştır²⁴.

Yemek sadece besini oluşturan kimyasal maddeler ve organizmanın canlılığını sürdürmesi için taşıdığı önem esnasında değerlendirilecek bir durum değildir. Temininden tüketimine kadar yemekle ilgili oluşumlar insanların toplumsal davranışlarını dolayısıyla kültürü önemli bir konu haline getirmiştir. Yemek, toplumdaki simgesel anlamları ile aynı zamanda sosyolojinin konusudur. Gerek yemek masasında oturmamız gerekse, yemek paylaşımımız toplumsal simgeler esasında sosyalleşme sürecindeki kazanımlarımızdır. Bu kazanımlarımız toplumların kültürel kimliğinin önemli bir göstergesidir. Kruvasan Fransız toplumunun, kebab Arap toplumunun, hamurlu tatlılar Türk toplumunun, fast food Amerikan toplumunun, pizza İtalyan toplumunun ulusal kimliği ile özdeşleşmiştir. Türkler çorbayı tüm yemeklerin başlangıcında tüketirken, Avrupa mutfağında börek başlangıç yemeğidir²⁵.

Yemek ile ilgili dünya üzerindeki bu farklı uygulamalar kültürün çeşitliliğini bize ispatlamaktadır. Bu çeşitlilikte sosyoloji, coğrafya gibi bilimlerin etkisi önemi olduğundan yemek kültürünü incelerken bu bilimlerinde incelenmesi gerektiği görülmüştür.

²⁴ Talas 2006, 275.

²⁵ Beşirli 2010, 159 – 169.

İKİNCİ BÖLÜM

ANTALYA İLİ'NİN DOĞASI

2.1 Coğrafi Özellikler

Antik yazarlardan coğrafyacı Strabon Antalya ilinin konumunu şöyle tanımlamaktadır: *“Phaselis’ten sonra Pamphylia’nın başlangıcı ve büyük bir kale olan Olbia gelir ve oradan sonrada, büyük hacimde ve gürültüsü ta uzaktan duyulabilen, çok şiddetle yüksek bir kayadan aşağı çarparak düşen ve Katarrhaktes olarak adlandırılan ırmağa varılır. Bundan sonra Attaleia kenti gelir, burası adını kurucusu Attalos Philadelphos’tan almıştır”* demektedir²⁶. Üç traverten taraçanın birincisi üzerinde kurulan şehrin kuzeyi ve batısı Batı Toroslarla çevrili olup, doğusu ve güneyi açıktır²⁷. Antalya ilinin ortalama olarak %77. 8’ i dağlık, %10. 2’si ova, %12’si ise engebeldir²⁸. Akdeniz ikliminin hakim olduğu şehirde kış mevsimi ılık ve yağışlı, yaz mevsimi sıcak ve kurak geçmektedir. Bölgede yazın ortalama 35 °C sıcaklık olurken, kışın 9 °C olmaktadır²⁹. Yaz mevsiminin çok sıcak olması nedeniyle genelde Antalyalılar yazlarını yaylada geçirirken, kışları ılık geçtiği için kışlık ikamet yeri olmuştur³⁰. Kıyıda 500-600m yüksekliğe kadar olan yerlerde aşırı yaz kuraklığına uyan, kışında yeşil kalan makiler egemendir. Boyları 3 – 5 m’yi geçmeyen bu bitkiler arasında delice, kocayemiş, sandal, yabani çilek ve zakkum en yaygın olanlarıdır³¹.

Coğrafi çevre şartlarının, hâkimiyeti elinde tuttuğu dönemlerde insan ancak doğanın izin verdiği bir şekilde Karain, Beldibi gibi doğal mağaralarda yerleşmiş, neolitikten itibaren de yavaş yavaş çevreyi şekillendirmeye başlamıştır. Antalya, tarihi boyunca hep kültürün, sanatın, mimarinin, mitolojinin doruğu olmuştur. İklim özellikleri başta olmak üzere, yüksek nitelik ve sayıdaki tarihi, kültürel ören yerleri Antalya’da çok geniş bir turizm potansiyeli özelliği oluşturmaktadır³². Akdeniz bölgesinin iklimi hiç şüphesiz en çok bu bölgedeki yetişen bitki, sebze ve meyveleri etkilemektedir. Bölgenin coğrafi konumu ise, hayvancılık ve deniz ticareti üzerinde etkilidir. Bu nedenle bütün bu etkileri tezin bu bölümünde ayrı ayrı incelemek uygun görülmüştür. İlk olarak, bölgenin toprağına ve bu toprağına bağlı olarak bölgede yetişebilen sebze meyveleri yani bölgenin tarımını incelemek doğru olacaktır.

²⁶ Strabon XIV.

²⁷ Güçlü 1997, 1.

²⁸ Sarı ve diğ. 2010, 47

²⁹ Güçlü 1997, 1.

³⁰ Armağan 2003, 101.

³¹ Kunar 1997, 27.

³² Sarı 2010, 55.

2.2 Tarım

Antalya arazisinin % 4'ü otlak, % 51'i ormanlık, % 1'i bataklık, % 25'i ziraata elverişli topraklar ve % 19'u ziraata yaramayan taşlık kısımlardan ibarettir. 3000 metreyi geçen yüksekliklere sahip olması dolayısıyla sahip olduğu çeşitli iklim şartları gibi yetiştirdiği ürün de çok çeşitlidir. Sahil kısmında Akdeniz ikliminin, yukarılara doğru da yayla ikliminin bütün ürünleri yetiştirebilmektedir. Burada 250 çeşit çiçek, 41 çeşit sebze ve 36 çeşit meyve vardır. Hububat ve bakliyat sahlin ve yaylanın ana ürünüdür³³. Antalya ili, Akdeniz İklimi ile Yayla İklimi'ni birkaç kilometre ara ile birleştirmektedir. Bu sayede bu bölgede Akdeniz İklimi'nin bütün bitkileri yetiştirebilmektedir³⁴.

Antalya'da genel anlamda ekonomik hayatın tarım ve hayvancılığa yani ziraata, bunun yanında da ticarete dayandığı söylenebilir³⁵. Uygun kış koşulları, havaların erken ısınması, don olaylarının seyrekliği gibi etkenlerin seracılığın gelişmesinde rolü büyüktür. Bölge üretimi büyük kentlerin meyve sebze gereksinimini karşıladığı gibi, önemli ölçüde ihracat da yapılmaktadır³⁶.

Willermus Tyrensis, Fransız Haçlıları'nın Antalya'ya geldiği sırada (Ocak 1148) buradaki durumu şöyle anlatır: *“Burası çok zengin topraklara sahiptir, fakat halkına pek fayda sağlamaz, çünkü etraflarının düşmanla (Türkler) çevrili olması halkın bu toprakları ekmesini engeller. Bu yüzden hiç kimse tarım yapmadığından verimli topraklar boş durur... (Bununla beraber) çok temiz ve sağlıklı sulara, geniş meyve bahçelerine sahiptir. Deniz yoluyla bol miktarda ürün getirilir... Bu sayede onlarla gerekli maddelerde alışveriş sürdürülür...”* demiştir³⁷.

XV. yüzyıldaki Teke Sancağından günümüze kadar halen Akdeniz bölgesi ve Antalya tarımındaki bu önemli konumunu korumaktadır³⁸. Selçuklular devrinde Antalya'da tarım ürünlerini sayıp dökmek mümkün olmamakla beraber Anadolu'da bir emrin 10000 koç ile 10000 atı arpa yemliğine koyması ciddi şekilde arpa üretildiğinin kanıtıdır³⁹.

Evliya - Çelebi, Osmanlı bahçe kültürü içinde Antalya'nın konumunu şöyle belirtiyor: *“Sofya'nın dört bir yanında yirmiden fazla gezi yeri bulunur. Vitos dağı ile Sofya arasında Kom bağları Türk, Arap ve İran diyarlarında Konya'nın Meram'ı, Malatya'nın Aspoz'u, Antalya'nın Istıranz'ı, serhattaki Siram Peçoy'unun Baruthane, Saray Bosna'nın Mevlevihane mesireleri kadar ünlüdür. Sözü edilen koru bağları renk renk ağaçlarla bezeli*

³³ Onat ve diğ. 1957, 27.

³⁴ Çimrin 1999, 29.

³⁵ Beden 2007, 188.

³⁶ Çimrin 1999, 29.

³⁷ Oral 2010, 436.

³⁸ Antalya Valiliği 2000, 307.

³⁹ Güçlü 2009, 43.

bir koruluk olmakla bunların hiç birisi ona erişemezler. Tümü de yemyeşil ağaçlardır. İnsan girince çeşit çeşit çiçeklerin güzel kokularıyla bezenir. Bu arada vişne çiçekleri cihanı tutar, yer baştan aşağı çiçekle kaplanır. Lala Paşa mesiresi de bakımlı bir tekke imiş, şimdi sadece bağları kalmış... ” demiştir⁴⁰.

Antalya’da 1900 başlarında narenciye ekimine başlanmıştır. Antalya da ki narenciye ağaçları Ticaret ve Sanayi Odası’nın 1900 yılındaki her yıl sakız adasından 50 portakal, 50 mandalina fidanı alma kararı ile ıslah edilmeye başlanmıştır.

Cumhuriyet devrinde Tarım Bakanlığına bağlı zeytincilik teşkilatı, zeytin bahçeleri oluşturma yanında yabancı zeytinleri kaliteli kalemle aşılama devam etmiştir. Bu çabalar ilk meyvelerini 1936 – 1940 yılları arasında vermiş olup, Antalya kazasında 22.000 zeytin ağacından 385 ton, 1944 yılında 39.000 zeytin ağacından 193 ton ürün alınmıştır⁴¹. Ayrıca aynı yıllarda Antalya, Cumhuriyetin ilk yıllarında her yıl 500 ton buğday, 3000 ton arpa, 800 ton yulaf ve 360 ton sarı mısır sevk edebilen bir şehirdi⁴². Tezin bu bölümünde Antalya ve çevresinde yetişebilen başlıca ürünleri, sebze meyve ve hububatı inceleyeceğiz.

Antalya ve çevresinde yetişen başlıca sebzeler;

Antalya ve çevresinde 41 çeşit sebze yetişmektedir. Bunlar başlıca, patates, pancar, bakla, soğan, börülce, sarımsak⁴³ domates, patlıcan, biber, kabak⁴⁴, şalgam, bamya, pırasa, lahana, kereviz, dolmalık biber, bezelye, barbunya, ayşe kadın, ıspanak, enginar, kırmızı ve siyah turp, havuç, marul, salatalık, roka⁴⁵ Antalya ve çevresinde yetişen başlıca sebzelerdir.

⁴⁰ Oral 2010, 438.

⁴¹ Güçlü 1997, 56 – 60.

⁴² Güneş ve diğ. 2003, 312.

⁴³ Güçlü 1997, 54 – 55.1

⁴⁴ Çimrin 1999, 29.

⁴⁵ Beden 2007, 190.

Tablo 2.1 Antalya’da Mevsimlerine Göre Yetißen Sebzeler.

KIŞ	İLKBAHAR	YAZ	SONBAHAR
Marul	Sarımsak	Sivri biber	Turp
Balkabağı	Ebegümeçi	Domates	Pancar
Göleviz	Taze soğan	Salatalık	Mantar
Kereviz	Mantar	Patlıcan	Barbunya
Ispanak	Göleviz	Dolmalık biber	Zeytin
Havuç	Semizotu	Kabak	
Lahana	Deniz börülcesi	Bamya	
Brüksel Lahana	Tere	Barbunya	
Karnabahar	Enginar	Fasulye	
Şalgam	Taze asma yaprağı	Acur	
Turp	Labada	Bezelye	
Pırasa	Çiriş	Kuru soğan	
Roka	Bezelye	Patates	
Şevketi bostan	Bakla	Börülce	
Avokado	Kuzu göbeği	Semizotu	
Havuç		Nane	
Brokoli			

Antalya ve çevresinde yetişen başlıca meyveler;

Antalya ili ve çevresinde yetişebilen meyve çeşitlerine bakarsak 36 çeşit meyvenin bu bölgede yetişebildiğini görmekteyiz⁴⁶.

1332’de buraya gelen İbn Batuta, “*buranın bağ ve bahçeleri çoktur, meyveleri lezizdir. Ahalinin ‘kamaruddin’ adını verdikleri bir çeşit kayısı çok nefistir*” demiştir⁴⁷. Bunun dışında Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Antalya’nın meyveleri için su sözleri kullanmıştır: *Turuncu, kebbat, hurma, zeytin, incir, şeker kamışı, narui cihanı tutmuştur. Her tarafı bağ bahçedir... Tekeli Paşa bahçesi en meşhurdur...*” demiştir⁴⁸.

Antalya’nın başlıca meyveleri armut, ayva, badem, ceviz, dut, elma, erik, fındık, içde, kayısı, keçi boynuzu, kestane, kiraz, kızılıçık, muz, limon, portakal, turunç, mandalina, şeftali, vişne, incir, nar, muşmula, hurma⁴⁹, şeker kamışı, eğren, karpuz, siyah ve beyaz dutlar, ile çitlik, ambe, avakado, frenkinciridir. Ayrıca Antalya ovasında 57 çeşit portakal, 24 çeşit mandalina, 25 çeşit limon, 6 çeşit altıntop (grappe), 1 çeşit tatlı limon, 9 çeşit turunç, 2 çeşit bergamot gibi turunçgillerde yetişmektedir. Turunçgillerin az bilinenleri arasında şeker portakalı, çok aromatik bir kokusu ve C vitamini açısından çok zengin olan bergamot ile şatok vardır. Kıyı ovalarında tahılın yanında narenciye, incir, şeftali, muz, zeytin, yer fıstığı ekimi yoğunudur. Dağlık yörelerde ise tahıl türleri ile elma, armut, şeker pancarı, baklagiller ve üzüm yetiştirilir⁵⁰.

⁴⁶ Çimrin 1999, 2.

⁴⁷ Oral 2010, 437.

⁴⁸ Dörtlük ve diğ. 2008, 31.

⁴⁹ Güçlü 1997, 57.

⁵⁰ Çimrin 2006, 118.

Tablo 2.2 Antalya’da Mevsimlerine Göre Yetişen Meyveler.

KIŞ	İLKBAHAR	YAZ	SONBAHAR
Turunçgiller; Portakal, Limon, Greyfurt, Mandalina, Turunç, Şatok Amme Muz Bergamot	Muşmula Badem Erik Çilek	Kiraz Vişne Kavun Karpuz Şeftali Kayısı Eğren Dut Üzüm İncir Frenkinciri Çilek Mürdüm erik	Armut Ayva Ceviz Nar Elma İğde Keçiboynuzu Kızılcık Kestane Şeker pancarı Fındık Böğürtlen Mersin Hünnap

2.3 Hayvancılık

Antalya doğal koşulları ve mera varlığı yönünden hayvancılık sektörüne elverişli potansiyele sahiptir⁵¹. Bölgede, iklim, topografya ve bitki örtüsünün uygun olması birçok hayvan türünün yaşamasına ve gelişmesine olanak sağlamıştır⁵². Sayısal yönden zengin ve çeşitli hayvan varlığına karşın kalıtsal olarak soyu iyileştirilmemiş düşük verimli yerli ırkların çoğunluğu oluşturması, çayır mera alanlarının tarıma açılması, meraların düzensiz kullanılması, yem açığı bulunması bu sektöre olan kamu yatırımlarını engellemiş, dolayısıyla sektörün gelişmesi olumsuz yönde etkilenmiştir⁵³. Bölgenin av hayvanları potansiyelini, belirli bir düzeyde tutulabilmesi ve avcılığı geliştirebilmek için bazı hayvanların avlanması belirli bir süre yasaklanmış ve diğerlerinin avlanabilmesi için belirli süreler ayrılmıştır⁵⁴. Halk hayvancılıkla uğraştığı için yaylak ve kışlak hayatı yaşamaktadırlar. Antalya kazasında yaşayan halk Korkuteli'ndeki yaylalara çıkarken, Serik bölgesinde yaşayanlar Beyşehir ve Isparta'nın yaylalarına çıkıyorlardı⁵⁵. Kışın sahile inip yazın yaylaya çıkan ve 14 bin nüfuslu 2500 çadırılık aşiretlerle dağ köyleri halkı daha ziyade hayvancılıkla geçinmektedir. Bunlardan sağdıkları sütlerle yağ, peynir ve bütün bir sene muhafaza edilebilen bir cins yoğurt yapmaktaydılar.⁵⁶

Antalya ve çevresinde yetiştirilen ve avlanan başlıca hayvanlara bakarsak, koyun ve kıl keçisini görmekteyiz. Ancak farklı pek çok türde hayvan besiciliğinin yapıldığı da söylenebilir. Besicilik, hayvansal ürünlerin üretimi için yapıldığı gibi taşımacılık alanında da kullanılan önemli bir araç olmasından dolayı da yapılmakta idi. Antalya merkez kazasındaki başlıca hayvanlar, deve, öküz, manda, inek, koyun, keçi, tiftik keçisi, at, kısarak, merkep ve katırdır⁵⁷. Bunun yanı sıra XIX. yüzyılın ikinci yarısında Antalya'da dutluk ve buna bağlı olarak ipek böcekçiliği bir hayli gelişmiştir. Öyle ki Antalya koza şehri olarak tanınmaya başlanmıştır⁵⁸. İpek böcekçiliği 1950'li yıllardaki önemini tamamen yitirmiştir. Ancak Alanya yöresinde İpekböcekçiliği halen sürdürülmektedir⁵⁹. Osmanlı devleti döneminde ve Cumhuriyetin ilk yıllarında arıcılık ve tavukçuluk, ticari amacın dışında ihtiyaç için yapılmaktaydı. Bu nedenle Antalya vilayetinde 27.440 yerli kovan ile 128 fenni kovandan her yıl ortalama 300.000 kg bal ve 28.000 kg bal mumu alınırdı. XX. Yüzyılın ilk yarısında yerli arı kovanı sayısı 40.000'e fenni kovan sayısı 200-300'e ulaştı. Bunun yanında, 200-300 ton

⁵¹ Antalya Valiliği 2000, 320.

⁵² Çimrin 1999, 29.

⁵³ Antalya Valiliği 2000, 320.

⁵⁴ Çimrin 1999, 29.

⁵⁵ Güçlü 1997, 62.

⁵⁶ Onat ve diğ. 1957, 29.

⁵⁷ Beden 2007, 192.

⁵⁸ Güçlü 1997, 63.

⁵⁹ Çimrin 1999, 29.

bal, 25-30 ton bal mumu üretimi yapıldı. Antalya arıcılığı her geçen gün kovan sayısı ve üretim açısından iyiye doğru gitmekle birlikte, teknik arıcılık açısından gelişme kaydedememiştir. 1931 yılı ihracat durumu incelendiğinde keçi, koyun, tavuk, sığır, yumurta, koza, balmumu ihracatı yapıldığı görülür⁶⁰. Nitekim küçükbaş ve büyükbaş hayvan varlığı ilde giderek azalmaktadır. Şehirde sahil kesiminde ve geçiş bölgelerinde süt sığırcılığı yapılmasına karşın, dağlık kesimlerde keçi, koyun yetiştiriciliği ön planda tutulmaktadır⁶¹. Bölgede ki av hayvanları ise kaz, ördek, meke, balık ve vahşi hayvan avlarıdır. Bölgede avlanan başlıca kuşlar, kaz, ördek, keklik, güvercin, kepelden, bildircin, turaç, üveyik, incir kuşu, arı kuşu toy ve mekedir. Yabani hayvanlar ise tavşan, yabani domuz, kunduz, porsuk, tilki, çakal, vaşak, sansar ve kurttur⁶². Antalya’da hayvancılık eskiden önemli bir yer tutmaktaydı. Ancak bitkisel üretimden elde edilen gelirin hayvancılıktan elde edilen gelire göre çok yüksek olması, hayvancılıkla geçinen göçerlerin Yörüklerin bitkisel üretime kaymasına yol açmıştır. Bir kısım halkın hala tek geçim kaynağı budur.

2.4 Antalya Denizi ve Limanı

Antalya şehri küçük de olsa limanı olmasından dolayı her dönemde yerli ve yabancı tüccarların uğrak noktası olmuştur⁶³. Kıyı şeridindeki ovalardan hemen sonra dağlık alanların başlaması Antalya’nın iç kesimlerle olan ilişkilerini sınırlandırmıştır. Bu yüzden Antalya ile en kolay ilişkiler kıyı şeridi üzerinden ve deniz yolu ile kurulmuştur. Kurulduğu yerin ticaret ve deniz aşırı ulaşımına uygun olması, Antalya’yı kurulduğu dönemden itibaren Güney Anadolu’daki temel giriş çıkış limanlarından birisi yapmıştır. 1216 yılında Kıbrıslılardan alınarak Selçuklular tarafından ikinci defa fethedildikten sonra şehirdeki surlar, eski rıhtım ve mendirekler tamir edilmiş ve bugün yerinde hiçbir iz kalmayan bir tersane kurulmuştur. Selçuklular döneminde Anadolu Selçuklu donanmasının merkezi olan Antalya, Osmanlılar döneminde de Anadolu’nun deniz aşırı ülkelerle bağlantısını sağlayan önemli bir merkez olmuştur. Antalya Limanı, Osmanlılar zamanında özellikle XV. Yüzyılda Anadolu mallarının çıkışı, Suriye, Mısır ve Hindistan mallarının ise Anadolu’ya giriş kapısı olmuştur⁶⁴. Çünkü İç Anadolu’nun hububatı, madeni ve kumaşları Antalya İskelesi vasıtasıyla Frenk memleketlerine sevk edilirken; Hindistan, Mısır, Yemen ve Suriye’nin malları da aynı iskele ile Anadolu içlerine götürülüyordu. Şehrin ticari önemini fark eden Türkler, hemen bir tersane kurdular ve Antalya ormanlarından kestikleri sedir ağaçlarından büyük kalyonlar yaparak,

⁶⁰ Güçlü 1997, 64 – 69.

⁶¹ Antalya Valiliği 2000, 320

⁶² Çimrin 2008, 158.

⁶³ Güçlü 1997, 68 – 69.

⁶⁴ Armağan 2003, 100 – 115.

önemli bir donanma oluşturdular. Ayrıca Antalyalı tüccarlara ait ticari nitelikli birçok gemi diğer limanlara eşya nakletmekte idi⁶⁵.

Antalya Limanı'ndan başlayarak Kıbrıs, Şam, İskenderiye, İstanbul, Venedik gibi şehirlere ulaşan deniz yolu, XVI. Yüzyılda eski önemini kaybetmekle birlikte kullanılmaya devam edilmiştir. Devlet görevlilerinin Mısır'a gidip gelirken daha kısa zamanda ulaşımın sağlanması nedeniyle deniz yolunu kullandıkları belgelerden anlaşılmaktadır. Gerek kara ve gerekse deniz yolu ile Antalya'ya ulaşımı sağlayan bu yollar, hem eski çağlarda hem de Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde önemini korumuşlardır. Şehirde kurulan tersanenin Osmanlılar zamanında da kullanıldığı burada gemiler inşa edildiği arşiv belgelerinden anlaşılmaktadır⁶⁶.

Antalya'nın denizinde yetişen balıkları incelersek,

Yumuşak kabuklular: Ahtapot, Böcek, Karides, Çapara, İstakoz, Kalemarya, Mavi yengeç, Midye, Mürekkep balığı, Pavurya, Yengeç, Sünger, Yunus.

Tatlı su avları: Antalya Bölgesi tatlı su avları yönünden bir alabalık cennetidir. Özellikle Finike'nin Akçay'ı ile Karaçayı'nda, Köprüçay ve Manavgat Irmakları'nın yukarı kesimlerinde, Kargı, Alara ve Dim çaylarında Alabalık çoktur. Dim Çayı'nın yukarılarında, Akseki'nin Üzümlü Köyünde alabalık çoktur. Tatlı su avlarından Aynalı sazan, Çapak, Gökçe, Sudak, Tatlı su Kefalı, Karabalık, Kızıllanat, Levrek, Salyangoz, Sazan, Siraz, Turna ve Yılanbalığı avlanan diğer tatlı su avlarıdır.

Kültür balıkçılığı: Bölgede özel sektör tarafından tatlı sularda Aynalı sazan, Alabalık, Kefal, Tekirova'da denizde Çupra kültür balıkçılığı yapılmaktadır⁶⁷. Antalya'nın denizlerinde Akdeniz'in hemen bütün balık cinsleri bulunur. Mercan, fanrı, kocabaş, sinavrit, barbunya ve çipuraları pek lezzetlidir. Turna, pisi, dil, sardalya, izmarit, ve istavritleri de çok güzeldir. Zargana, senenin bazı mevsimlerinde palamut ve uskumru bile çıkar. İstakoz ve böcekleri de çok nefistir.

⁶⁵ Güçlü 1997, 2.

⁶⁶ Armağan 2003, 112 – 113.

⁶⁷ Çimrin 1999, 28.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ANTALYA MUTFAĞI NEDİR ?

Antalya mutfağından ve yemeklerinden söz ederken her çeşit ottan yapılan yemeklerden oluşan kültürden, her akşam sofrasında en az bir çeşit deniz mahsulü bulunan kültüre ya da her öğün mutlaka et ya da hamur işlerinden oluşan bir mutfak kültüründen söz etmek gerekmektedir. Antalya mutfağı bu çeşitliliği hiç şüphesiz çok kültürlü mutfağına borçludur. Antalya mutfağını oluşturan ana etmen Antalya'ya yapılan göçlerdir. Bu bağlamda Antalya mutfağını incelerken Antalya ile birlikte birçok mutfağın kültürünü de incelemek doğru olacaktır. Antalya mutfağı denildiğinde burada yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yiyecekler- içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, korunması; bu işlemler için gerekli araç-gereç ve teknikler ile yemek yeme adabı ve mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ve inanışlar anlaşılmalıdır.

Antalya mutfağını genel olarak Girit, Mısır, Kafkasya, Kıbrıs, Selanik mutfağının oluşturduğunu söylersek yanlış olmaz. Çünkü mübadele ve öncesinde farklı yerlerden gelen her göç kendi kültürünü de beraberinde getirmiştir. Günümüzden yüzyıllarca önce Mısır'dan Antalya'ya göçen ailelerin mutfak bilgilerinin, aynı şekilde Girit'ten gelip buraya yerleşen ailelerin mutfak bilgileriyle birlikte Yörük mutfağına eklenmesi ortaya oldukça saydam bir mutfak çıkmasına yol açmıştır. Saydam; çünkü, kimi yemeklerin içindeki malzemeler ya da pişirme yöntemi bile o yemeğin nereli olduğunun anlaşılmasını sağlıyor. Bununla birlikte yedi sekiz kuşaktır Antalya ve ilçelerinde yaşayan ve mutfaklarında pişen yemekleri Antalya yemeği kabul edenler hiç de azımsanacak sayıda değildir⁶⁸.

Akdeniz havzası ile Anadolu'da olduğu gibi, Antalya'da da yapılıp yenilen belli başlı yemekler; bölgenin kültürel ortamının açık izlerini taşımaktadır. Türkler, Anadolu'ya geldiklerinde Orta Asya'nın kültürel coğrafyasından aldıkları ürünleri, bu arada yemek-içmek kültürlerini de yanlarında getirmişlerdi. Akdeniz'e çıkmalarıyla, yanlarındaki kültürel unsurlara buranın etkilerini de katarak varsıl bir mutfak kültürü oluşturdukları görülmektedir. Siyasal olarak İslâmîk kültür içinde bulunmalarına karşın, yaşam biçimi olarak eski kültürleriyle Anadolu ve Akdeniz etkisini dışlamamışlar ve yeni bir kültürel sentez elde etmişlerdir. İşte Antalya mutfak kültürü, bu kültürel coğrafya içinde oluşum sürecine girmiş ve kendine özgü bir nitelik kazanmıştır. Bu kültürün daimî oluşum içinde olduğunu hâlen görüyoruz. Bu ise Anadolu ve Akdeniz mutfak zenginliğinin Antalya mutfağına yansımalarıdır.

⁶⁸ Aras 2007, 7.

19. yüzyıl ortalarında klasik bir Antalya evinde kullanılan mutfak eşyaları da, bu şehrin yemek kültürü hakkında önemli bilgiler vermektedir⁶⁹. Antalya mutfaklarında kullanılan tüm kap kakalar bakırdandı. Bunlar tencere, tava, sahan, büyük tencere (harani), sini, tepsi, kazan, kaçarola, leğen, iliştir, maşrapalar, leğen, tabak, büyük emaye tabaklar, porselen ya da seramik tabaklar, kahve fincanı, çay fincanı, bardaklar, bıçaklar, tahra, kaşık, küçük kaşıklar, küçük çatallar, yemeğin karıştırılması için tahta kaşıklar, kevgir, kepçe, damacana, kahve değirmeni, kahve tavası, kahve kutusu, kase, marmelat kavanozu, yağ için şişe, ekşi şişesi, sirke şişesi, tereyağı ve peynir kavanozu, etin kesilmesi için et tahtası, yufkanın açılması için oklava, senit, yemekler için tahta sofrası, yağ lambası, gaz lambası, tencerenin üzerine konduğu üç ayak ızgara, maşa gibi araçlar mutfakta kullanılan temel araçlardır. Diğerleri de peçeteler, masa örtüsü, önlük ve mutfak masası gibi eşyalardır⁷⁰. Bu dönemde kullanılan eşyalar hakkındaki bilgileri şer'îye sicili kayıtlarından öğrenmekteyiz⁷¹. Antalya il merkezindeki evlerin çoğunda yemek, bakırdan veya alüminyumdan yapılmış siniler üzerinde yenmektedir. Kalabalık evlerde çeşitli boylarda siniler vardır. Yemekte kaç kişi varsa buna göre yemek yenilecek sininin büyüğü veya küçüğü kullanılır. Bu siniler altına koyulan altlıklar da çeşitlidir. Antalya Kaleiçi evleri incelendiğinde mutfakların oldukça geniş olduğunu, mutfakların da içinde birkaç aileyi barındıran bir büyüklükte iken, Antalya ailesi ufalıp küçüldükçe, bu değişimden doğrudan Antalya mutfağının da etkilenmeye başladığını, küçüldüğünü görüyoruz. Eskiden aileler, zorunlu olmadıkça dışarıdan bir yiyecek maddesi almazlar iken, şimdi tamamen dışarıya bağımlı duruma gelmişlerdir. Örneğin, eskiden bulgur, tarhana, turşu, pestil, pekmez, reçel evlerde yapılırdı. Kaleiçi evlerinin büyükçe olmasının temel nedeni budur. Kısacası, eski mutfaklar yalnızca bir tüketim değil, aynı zamanda birer üretim mekânı idiler⁷².

Günümüz Antalya mutfağı ise, ülkenin dört bir yanından gelen göçlerle birlikte karma bir mutfağa sahiptir. 20. yüzyıl başlarına kadar Antalya mutfak kültürü içinde sebze yemeklerinin önemli bir ağırlığı varken, son yüzyıldır etli yemeklerin öncekine göre daha fazla ve baskın bir etkisi bariz bir şekilde kendini göstermiştir⁷³. Bunun nedenini ise şöyle açıklayabiliriz; Giritliler Mübadele Döneminde Antalya'ya göç ettikleri zaman Antalya'da ağırlıklı olarak Antalya halkının yerli halkı yaşamaktaydı ve Girit mutfağı yemeklerinden deniz ürünleri hariç her türlü yemeği benimsemişlerdir⁷⁴. Fakat yakın tarihte gerek ülkenin dört bir yanından

⁶⁹ Oral 2010, 441.

⁷⁰ Çimrin 2006, 115.

⁷¹ a.g.e., 438.

⁷² a.g.e., 441.

⁷³ a.g.e., 437.

⁷⁴ Deniz ürünlerinin benimsenmemesinin nedeni ise, Selçuklu dönemiyle birlikte gelen Türk mutfağında et ağırlıklı olarak beslenme düzenine sahip olması düşünülebilir.

gerekse çeşitli ülkelerden gelen göçler Girit mutfağını benimseyememişlerdir. Bunun yanı sıra yıllardır süregelen ve artık Antalyalı kabul edilen piyaz Arap kökenli bir salata ve bugün Antalya'nın simgesi olmuştur.

Kısaca, Antalya mutfağı Neolitik dönemden bugüne kadar bu topraklarda yaşayan farklı kültürlerin, farklı dinlerin, sentezinden oluşan bir mutfaktır, Antalya mutfağını incelerken ilk çağdan günümüze doğru gelen bir kronoloji oluşturmak doğru olacaktır. Bütün bu kültürleri ayrı ayrı incelemek bize günün Antalya mutfağının nasıl oluştuğuna dair daha net bir bilgi vermeyi sağlayacaktır.

3.1. Neolitik Dönemde Mutfak ve Yemek

Avcılık ve toplayıcılıkta insanlar yiyecek bulmayı öğrenmiştir⁷⁵. Toros Dağları'nın ormanlık güney etekleri ile Kuzey Suriye bozkırları arasındaki zengin ve bereketli otlaklarda yaşayan ceylan, karaca, alageyik, yaban öküzü ve yaban atı, yaban sığı, yaban koyunu, yaban keçisi ve toy, turna, ördek, kızıl keklik ve akbabadan oluşan, yakalanıp evlerde yetiştirilmeye müsait çok sayıda hayvanla karşılaşmışlardır. Böyle hayvanların doğada mevcut olması Paleolitik ve Mezolitik dönem insanının Neolitik döneme kolay geçmesini sağlamıştır⁷⁶.

Yemek tarihçileri insanların ilk olarak kertenkele, kaplumbağa gibi hayvanları yediklerini söylemektedirler. Daha sonra ise başka hayvanların öldürdüğü leşleri yemeğe başlamışlardır. Ateşin keşfi yemeği pişirmeye olanak tanımıştır. Bu olanak sonucu da atalarımız yemeği pişirebildikleri için daha sağlıklı olmaya başlamışlardır ve bu sayede evrim geçirebilmişlerdir. Ateşin nasıl bulunuşuna dair çeşitli düşünceler vardır. Ama genel olarak inanılan ateşin tesadüfen bulunmasıdır.

1. İlk düşünce, çakan bir şimşek sonucu bulunduğudur.
2. Avcılar eti taş çekiçlerle döverken et ya pişmiştir ya da kıvılcım çıkmıştır. Bunun sonucunda da insan eti pişirmeyi keşfetmiştir.
3. Bir diğer düşünce ise, çıkan bir orman yangını sonucu bir domuz kulübesi yanmıştır ve ateş domuzu pişirmiştir. Bunu yiyen insanda eti pişirmeyi öğrenmiştir.

Ateşin bulunuşunun ardından insanoğlu ateşi kontrol altına almaya başlamıştır ve ateşi bir yere hapsedmeye çalışmıştır. Ateşle birlikte insanlar çevreyi de kontrol altına almışlardır. Ateş insanların istedikleri zaman var edip istedikleri zaman söndürebildikleri için bir güç olmuştur⁷⁷.

⁷⁵ Civitello 2011, 1.

⁷⁶ Ünal 2007, 91.

⁷⁷ Civitello 2011, 1.

3.1.1 Çatalhöyük

Güneyindeki Toros Dağlarından çıkan derelerin bir zamanlar her çeşitten hayvanın beslendiği uçsuz bucaksız çayırlikları sulamak üzere yelpaze biçiminde yayıldığı bir birikinti ovasına yerleşmiş olan Çatalhöyük o zamanlar çevrenin elverişli ormanlarından da yararlanıyordu. Meşe, ardıç, yaban antepfıstığı, badem ve elma ağaçları vardı.

Çatalhöyükte pişirilmiş çanak çömlek bilinmiyordu. Halk pişmiş çömlek değil taştan kaplar, özenle ağaçtan oyulmuş kaplar ya da geçirgen olmaması için içi kille sıvanmış örme sepetler kullanıyordu. Ateşte kızdırılmış taşları kapların içine atıyorlardı. Çatalhöyükte evler kerpiçten yapılmadı. Ocak bu yaşama alanının ortasında bir yerde yer almaktaydı. Çoğu konutta hem kapı hem baca görevi gören girişin altında güney duvarına biraz girmiş yumurta biçimli üstü düz bir fırın bulunuyordu. Fırına bitişik içeriye doğru derin girinti, dolap görevi görüyordu. Çoğu kez bunlara ek olarak üstten doldurulup alttan boşatılan tahıl sandıkları bulunuyordu⁷⁸. Çatalhöyük halkı, alüvyonlu toprakları ve ırmaktan hiç olmazsa mevsimlik sağlanan sulama sayesinde en az 14 değişik yenilebilir bitkinin tarımını yapmış görünüyor⁷⁹.

3.1.2 Erbaba

Erken Neolitik Çağ'ın Göller Bölgesindeki bir diğer yerleşim olan Erbaba Beyşehir'in 10km kuzeyinde yer almaktadır. Hayvan ve bitki üreticiliğinde Çatalhöyük düzeyine eriştiği anlaşılan Erbaba'da, öteki İç Anadolu ve Göller Bölgesi merkezlerinden farklı bir biçimde, yontma taş endüstrisinin ana malzemesi çakmaktaşıdır, obsidyen azdır. Kuruçay'dakilerin aksine tarıma bilen bu topluluğun avcılıkla çok uğraşmadığı anlaşılmaktadır. Koyun, keçi ve sığırı evcilleştirmiş olan bu insanlar sert buğday, arpa ve mercimek gibi tahıl bitkileri ile bezelyegillerin tarımını yapmışlardır.

3.1.3 Kuruçay

En eski yerleşim yerlerinden biri olan ve Burdur da yer alan Kuruçay Höyük (M.Ö 6700 – 6500), bize erken dönem mutfak kültürü hakkında bilgiler vermektedir. Buraya ait Geç Neolitik ve erken Kalkolitik dönem tabakalarında tarım ve hayvancılığın varlığı görülmemektedir. Buna karşılık çok sayıda ezgi – öğütme taşlarının varlığı, bunlarla tahıl tanelerinin kırıldığı ve ezildiğini yani Kuruçay halkının tahılı tanıyıp yediğini göstermektedir. Araştırmacılar, Kuruçay'da besin üretimi yerine daha çok kara avcılığı ve belki de ticaretin ağırlıklı bir ekonomik düzenin varlığını düşünürler⁸⁰.

⁷⁸ Bober 2003, 34-35.

⁷⁹ Albayrak ve diğ. 2008, 55.

⁸⁰ Sevin 2003, 62 – 63.

3.2 Helen Mutfak ve Yemek Kültürü

Homeros'un İlyada ve Odysseia adlı eposları geometrik dönemde beslenmenin ete dayandığı izlenimi yaratmaktadır. Sık sık şölen sahnelerinde et ve ekmekle karınlarını doyurdukları yazmaktadır. Tarım başlıca geçim kaynağıdır. Bunu da yine yazılan şu mısralardan öğrenebilmekteyiz;

*Tanrı kalkana yumuşak bir toprak,
verimli bir tarla koydu,
bu toprak, üç kez sürülecek geniş bir topraktı,
çift süren adamlarla doluydu,
sürüyorlardı sabanı bir oraya bir buraya.
Dönüp beri ucuna varınca tarlanın,
Elinde bal gibi tatlı şarap dolu bir sağrakla
Bir adam geliyor, şarap sunuyordu.
Bir gidip bir geliyorlardı işte böylece,
Bitirmeye can atıyorlardı derin tarlayı.
Altındandı, ama kararmıştı arkalarındaki toprak,
Tıpkı sürülmüş gibi kararmıştı arkalarındaki toprak,
Aman ne görülecek şeydi bu ⁸¹.*

Yunanlıların başlıca kesim hayvanları sığır, koyun, keçi ve domuzdur. Tüketilen diğer besin maddeleri bal, peynir, zeytin, pancar, nar, elma, incir ve üzumdür. Arkaik dönemde beslenme tahıl ağırlıklı yiyecekler ile onlara katık edilen sebzelere dayanır. Ekmek ise önceleri arpadan yapılmış, sonraları buğday onun yerini almıştır. Eski Yunan çiftçisinin ürün yelpazesinin büyük kısmını, tüm Akdeniz havzası ve Yakındoğu'da olduğu gibi, Akdeniz üçlüsü olarak adlandırılan tahıl, asma ve zeytin oluşturuyordu. Tahıllar, temel beslenme ihtiyacını karşılamak amacıyla yetiştiriliyordu. Asma ve zeytin ise, tarım ekonomisinin en önemli iki ürünüydü. Asmadan elde edilen üzüm ile şarap sıra gibi içecekler elde ediliyordu, kaliteli Yunan şarabı da tüm antik dünyada tercih ediliyordu. Zeytin besin olarak kullanılmasının yanı sıra, Antik Dünyada birçok gereksinime karşılık veren zeytinyağı yapımında kullanılıyordu⁸². Zeytinden en iyi verimi almakla övünen Atinalılardı. Zeytinler önce yağ değirmenlerinde ezilir, çekirdekleri çıkartılır, sonradatekrar tekrar ezilirdi. Bunun dışında koyun yapağısından da hayvansal yağ elde ederlerdi⁸³.

⁸¹ Hom. İl. XVIII. - 540-545.

⁸² Özdzibay 2004, 14.

⁸³ Friedell 1999, 35.

Bu dönemde lahana ıspanak, pazı, soğan, fasulye, bezelye, mercimek ve bakla gibi sebzelerden söz edilmektedir. Sebzeler çiğ ya da haşlanarak yenilmiş baklagillerden lapa kıvamında yemekler yapılmıştır⁸⁴. Baklagiller, Eski Yunan'da, günlük besinin önemli bir parçasını oluşturuyordu. Şüphesiz, protein bakımından çok zengin oldukları için büyük bir eksikliği dolduruyorlardı; çünkü et pahalı ve sınırlı olduğundan bolca tüketilmiyordu. Tüm bunların dışında çeşitli sebzelerde yetiştiriliyordu. Theophrastos, *Peri Phyton Historias*'ın yedinci kitabında, lahana, pancar, şalgam, sap kerevizi, soğan ve sarımsağın yetiştirildiğinden bahseder⁸⁵.

Yunan mutfağının baskın tatları bal, sirke, mayalandırılmış bir balık sosu ve bol miktarda taze, kuru ot ve baharattı. Bu sosların hepsinde bal ve üzüm şurubunun bulunduğu görülür. Özellikle İ.Ö. 200'lü yıllarda ise daha yalın bir mutfak anlayışıyla birlikte, balık ve et ürünlerinin doğal tadını ön plana çıkartan tarifler kullanılmıştır. Yemeğin başlangıcında servis edilen iştah açıcı tatlı içki *mulsum*⁸⁶ ile başlanırdı⁸⁷. Yunanlılarda meyve veren ağaçlar arasında yalnızca zeytin, üzüm ve incir ağaçları ekonomik açıdan büyük bir öneme sahipti. Antik dönemde şarap yegane içecek durumundaydı bu yüzden bağcılık ve şarap üretimine büyük önem verilmiştir. Yunanlılar üzümleri ayakla ezer ve elde ettikleri şırayı pithoslarda mayalanmaya bırakırlar. Çok sayıda şarap türü vardı. Bunlar, bildik yöresel şaraplar hariç, pek ağır ve sertti ve çoğunlukla tatlıydı. Sirkeyi ise şarabı açık havada ekşiterek elde ediyorlardı⁸⁸. Antik dönemde şarap en önemli ticaret metalarından biridir⁸⁹. Ticaretteki hareketlilik besin maddelerine çeşitlilik kazandırmıştır. Lykia dan isli etin Atina'ya gönderildiği ele geçen yazıtlardan anlaşılmıştır⁹⁰.

Bu dönemde kullanılan kaplara baktığımız zaman, çanak tas kase tipleri ağırlıklıdır⁹¹. Saklama kabı olarak da pithoslar ve amphoralar kullanılmaktadır. Eski çağda yiyeceklerin korunması ve konserveleme amaçlı tutsüleme, tuzlama ve havadan yalıtma teknikleri kullanılmaktaydı⁹².

3.3 Roma Mutfak ve Yemek Kültürü

Roma'nın topraklarının büyük bölümünde tahıl yetiştirildiği ve tahıl türlerinin başlıca besin kaynağını oluşturduğu öğrenilebilmektedir. Kızılca buğday unundan yapılan *puls* adlı

⁸⁴ Delemen 2003, 5 – 7.

⁸⁵ Özdizbay 2004, 27.

⁸⁶ Yemeğin başlangıcında iştah açması için servis edilen şarap ile balın karışımından oluşan içki.

⁸⁷ Dalby ve diğ. 2001, 8.

⁸⁸ Friedell 1999, 34.

⁸⁹ Dalby ve diğ. 2001, 10.

⁹⁰ Delemen 2003, 8.

⁹¹ a.g.e, 6.

⁹² Friedell 1999, 34.

bulamaç öylesine yaygın bir yiyecektir ki, Yunanlılar Romalılarından *pulphagoi puls*⁹³ yiyenler diye söz eder⁹⁴. Çoğu insan günde bir ya da iki kez yiyordu. Eğer kahvaltı ediliyorsa, bu çok hafif oluyordu. Öğle yemekleri de genellikle hafif olurdu. Romalıların ana yemeği akşam yenen *cena* idi. Daha zengin olan *cena*, üç bölümden oluşuyordu. İlk bölüm, *gustatio*, bugünün ordövr veya başlangıç yemeklerine eşdeğerdi ve genellikle hazırlanması kolay sebze, mantar, yumurta ve kabuklu deniz ürünlerinden oluşuyordu. Ana yemek, *primae mensae* haşlanmış ya da kızartılmış et yemeklerinden, oluşuyordu; bunlar, sığır, kuzu, domuz, kümes hayvanları ile baharatlı soslarla hazırlanmış çeşitli sosisler olabilirdi. Tatlı ve ekşi soslar çok seviliyordu, ama en sevileni *liguamen*'de denen *garum*⁹⁵ idi⁹⁶.

Akşam yemeği öğleden sonranın geç saatlerinde başlardı. Eve sık sık erkek konuk çağrılarak sohbet ortamları hazırlanırdı. Yemek, yere oturarak yenir ve yiyecekler köleler tarafından konuklara sunulurdu. Yemekte çatal ve bıçak kullanılmazdı. Daha sonra meyve ya da tatlı ile içki ikram edilirdi. İçkiden sonra dans gösterileri yapılır, konuklar el ele tutuşarak şarkılar söylerdi. Yemeklerde şehirlilerin menüsü zeytin, bakla, soğan, incir, peynir ve yumurtadan oluşurdu. Köylüler daha ziyade su ile peksimetten oluşurdu⁹⁷.

3.4 Selçuklu ve Osmanlı Döneminde Antalya Mutfağı

Antalya 1085 yılında Selçuklu idaresine girmiştir. 1117 yılında yapılan bir antlaşma sonucu Antalya tekrar Bizanslıların eline geçmiştir. Selçuklu sultanı olan İzzeddin Keykavus yeniden bir büyük sefere girişmiştir ve şehir 1216 tarihinde tekrar fethedilmiştir⁹⁸. Türklerin Antalya'ya girişiyle birlikte Türk mutfakının özellikleri de Antalya'da görülmeye başlamıştır.

Anadolu halkının gelenek ve göreneklerle bütünleşmiş birtakım toplumsal töre ve törenlere bağlı beslenme, yemek anlayışı ve kültürü Türk halk mutfakını oluşturur. Günümüzde Anadolu'da canlı bir şekilde yaşamakta olan Türk halk mutfakı mercimek ve bulgur taneleriyle Çatalhöyük'ten ölü aşı töreniyle, Göktürk Kitabelerinden; kebab, yahni vb. Dede Korkud Hikâyeleri'nden ayran, yufka, kavurma, tutmaç, katmer vb. ile Divanü Lügat it-Türk'ten helva, pilâv, zerde, baklava ve börekle Selçuklulardan izler taşır⁹⁹. Orta Asya'dan Anadolu'ya göçen Türkler, tarihsel geçmişleri nedeniyle zengin bir kültüre sahiptirler. Orta Asya göçebe insanının et ve mayalanmış süt ürünlerini kullanmaları, Mezopotamya'nın

⁹³ Buğday ve arpanın suyla ıslatılarak pişirilmesiyle oluşan ekmek türü. Bugün İtalya'da mısır unu, irmik gibi diğer malzemelerle yapılan püre çeşitidir.

⁹⁴ Delemen 2003, 10.

⁹⁵ Bir tür ançuez esansı olan bu sos, tuzlanan balığın, bir tepsiye konarak birkaç hafta güneşte bırakılmasından sonra süzgeçten geçirilmesiyle elde edilmekteydi.

⁹⁶ Jacksons 1999, 29.

⁹⁷ Bilgin 2004, 79 – 80.

⁹⁸ Baykara 2010, 105 – 112.

⁹⁹ Halıcı 2003, 285.

tahılları, Akdeniz çevresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatı ile birlikte kullanılarak zengin bir Türk yemek kültürünün oluşmasında etkili olmuştur. Türk mutfak kültürü içinde Selçuklular yemek çeşitleri, yemek pişirme ve muhafaza teknikleri ile kendilerine has bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır. Et, un ve yağ Selçuklular döneminde yemek alışkanlığının simgesi olarak görülmektedir¹⁰⁰.

Selçuklu Türklerinin genel yemek alışkanlıklarına bakarsak, gündelik yaşamda yemek, birisi kuşluk vaktinde diğeri de akşam olmak üzere genellikle iki öğün olurdu. Kuşluk vakti uyanma ve evden çıkma saatine göre değişirdi. Bu öğünde hamur başta olmak üzere tok tutacak yemekler tercih edilirdi. Öğle vakti acıkılırsa meyve veya bazı içecekler tercih edilirdi. Sofradaki temel mutfak malzemeleri sahan, tabak, kase, tepsi, sini, maşrapa ve testilerdi. Öğle vakti acıkılırsa meyve veya bazı içecekler tercih edilirdi. Yemek genellikle kaşıkla yenirdi. Peynir, yoğurt, yağ gibi süttan elde edilen ürünler dönemin temel besin maddeleri arasındaydı. Koyun, keçi ve inekten elde edilen süt Selçuklu öncesi dönemde de Türklerin hayatında önemli bir yere sahipti. Türkiye Selçuklu mutfağında unlu/tahıllı gıdaların yanında sebze tüketimi de oldukça yaygındı. Bu dönemde, mercimek, pirinç, kabak, patlıcan, biber, havuç, kereviz, pırasa, hıyar, gibi sebzeler yetiştirilmekte ve bu sebzelerden değişik yemekler yapılmaktaydı¹⁰¹.

Bunun dışında coğrafi şartların alınan besinlerin üzerindeki etkisi bu dönemde de açıkça görülmektedir. Türklerde deniz ürünleriyle beslenme görülmezken bu dönemde Antalya'ya gelen Türklerin deniz mahsulü yedikleri ve avını yaptıkları bilinmektedir. İbn Bibi, Selçuklu Sultanı İzzettin Keykavus'un (1211-1220) Antalya'da bulunduğu bir sırada kara ve deniz avıyla günlerini geçirdiğini belirtmektedir¹⁰². Buğday, arpa, çavdar, burçak, nohut, mercimek, çörek otu, soğan, darı, yulaf, portakal, limon, turunç, zeytin, palamut, harnup'un Selçuklular devrinde Antalya da yendiği bilinmektedir. Tüm bu yiyecekler Osmanlı Döneminde de yenmeye devam etmiştir¹⁰³. Antalya, XIV. yüzyıl sonlarında, 1392 de Yıldırım Bayezid tarafından Osmanlı idaresine geçmiş, oğlu İsa Bey Sancak beyi olmuştur. Temür'ün Ankara savaşını kazanmasından sonra Beyler eski topraklarını kazanmakla birlikte, Antalya şehrinde Osmanlı yönetimi devam etmiştir¹⁰⁴.

Türklerin Orta Asya'daki yaşam biçimleri ve coğrafyanın özelliğinden kaynaklanan et ve süt ürünlerine dayalı beslenme alışkanlıklarını, birçok farklı ve yeni etkene rağmen, Osmanlı döneminde devam ettirmiş olması, buradaki sürekliliği açıkça göstermiştir. Anadolu'ya geçiş

¹⁰⁰ Güler 2010, 24 – 30.

¹⁰¹ Şahin2008, 39 – 57.

¹⁰² a.g.e., 436.

¹⁰³ Baykara 2010, 110.

¹⁰⁴ Oral 2010, 438.

sürecinde, Türkler konakladıkları ülkelerin beslenme alışkanlıklarından ve ürünlerinden faydalanmışlardır. Bu süreçte alınan İran ve Arap kültürlerine ait öğeler, Osmanlı döneminin sonuna kadar varlığını sürdürmüştür. Sözü edilen etkileşimi gösteren en önemli kanıtlar, Arapça ve Farsça yemek ve ürün isimleridir. Bununla birlikte, bu iki kültür havzasından devşirilen yemeklerin içerik itibarıyla değiştiği, Türklerin damak zevkine uygun hale getirildiği bilinmektedir¹⁰⁵.

1570 tarihli Muratpaşa Camisi'nin vakıfnamesinde belirtilen imaret masrafları arasında Antalya'da yapılan yemeklere ilişkin şunlar yazılıdır: *“Çorba için pirinçten bir kile ile dörtte bir kile, buğday çorbası için de böyledir. Bu sabah akşam devam eder. İmaret mutfağı için, keşkek yemeği için bir buçuk kile pirinç, altı okka bal, iki yüz dirhem yağ, üç dirhem safran, cuma akşamlarında sıra ile ekşiaş denilen buğday yemeği verilecektir ki buna bir ile bir buçuk kile pirinç, on sekiz okka siyah kuru üzüm, dört okka beyaz kuru üzüm, üç okka kuru erik, dört okka kuru incir, üç okka zerdali verilecek, cuma akşamları da zerde verilecektir. Zerde için dört okka nişasta, sekiz okka bal, altı dirhem safran, altı okka siyah kuru üzüm, iki okka kuru incir, iki okka erik ve bir buçuk okka badem tahsis edilecektir.”* Ramazan gecelerinde ve Aşure günlerinde verilen yemekler hakkında da önemli kayıtların bulunduğu yukarıda belirtilen vakıfnamede aynen şunlar yazılıdır: *“Ramazan geceleri için: Buğday yemeği ile zerde, diğer gecelerde ekşiaş, zerde, pirinç çorbası, buğday çorbası, sabah akşam her gün için dört kile –ki pişirildikten sonra her ekmek 90 dirhem ağırlığında olacak, çorba, ekmek ve yemekler için günde bir buçuk okka tuz, pirinç çorbası için iki okka un, bir okka soğan, buğday yemeği için bir okka ekşi (salça) verilecektir. Pirinç çorbası için sekiz okka et, bir miktar limon, süt bolluğunda kâfi süt verilecektir. Yemeklerin pişirilmesi için günde yedi yük odun tahsis edilecektir. Aşure günlerinde: dörtte bir kile pirinç bir kile buğday, dörtte bir kile mercimek, yarım kile mercimek, yarım kile bakla, dörtte bir kile kara erik, yirmi okka kuru kara üzüm, on okka sarı kuru üzüm, beş okka kuru incir, beş okka armut kurusu, iki okka badem, yarım kile fasulye, otuz okka pekmez verilecektir¹⁰⁶.”*

Tüm bu kayıtlar Osmanlı hakimiyetindeki Antalya'da ne yendiğine dair oldukça detaylı bir bilgidir. Ayrıca yine XV Numaralı Antalya Şer'iyye Sicili Defteri'nde geçen tarımsal ürünler incelendiğinde limon, elma, şeftali, dut, zeytin, üzüm, portakal, ceviz, palamut, susam, burçak, buğday, arpa ve mısır gibi tarım ürünlerinin ve meyveciliğin varlığı dikkat çekmektedir¹⁰⁷. Bu dönemden sonra ise mübadele döneminde Antalya aldığı bir çok göç ile

¹⁰⁵ Bilgin 2008, 71 – 93.

¹⁰⁶ Oral 2010, 438.

¹⁰⁷ Taşbaş 2007, 81.

çok kültürlü bir mutfak haline gelmiştir. Antalya'nın etkisinde kaldığı mutfakların başında ise, Girit, Kafkas, Kıbrıs ve Mısır mutfağı gelmektedir.

3.5 Girit Mutfağı

Büyük mübadele sonrasında Anadolu'nun çeşitli yerlerine yerleştirilen Giritli Müslüman halkın bundan böyle yaşayacakları topraklarda yeni ve güçlü bir kimlik oluşturmalarında, mutfak kültürleri büyük rol oynamış, en önemli farklılaşmayı da yabancı otların yoğun tüketimi ortaya koymuştur. Topraklarından kendi iradeleri dışında kopmak zorunda kalan Giritli Türkler, yaşadıkları büyük travmanın etkisini azaltmak istercesine devam ettirdikleri yemek alışkanlıkları ile Anadolu mutfağının zenginleşmesine şüphesiz önemli katkılarda bulunmuşlardır.

Girit mutfağını ve Giritlilerin yeme içme alışkanlıklarını diğer Anadolu mutfaklarından farklı kılan en temel özellik, yabancı otlardan yapılan çok çeşitli yemeklerin varlığıdır¹⁰⁸. Giritliler ağırlıklı olarak ot ve sebze yemekleri yer. Mısır'dan gelenler bol soğan ve sarımsak, domates ve domates salçası kullanıyorlar; ayrıca bamya, ebegümeci ve muhliye gibi salgısı olan sebzeler de onlardan gelmiştir¹⁰⁹. Girit mutfağını biçimlendiren en önemli etmenlerden biri, kuşkusuz bizzat Girit Adası'nın kendisidir. 5.5 milyon yıldır var olan bu ada, Akdeniz'de doğudan batıya uzanan bir hatta yer alırken, Akdeniz ve Kuzey Afrika iklim özelliklerini gösterir ve kendine özgü bir bitki örtüsüne sahiptir. Tarım dışında, çok gelişmiş olan zeytinciliğin yanı sıra, dağlık yapısının elverdiği ölçüde sakinlerine sayısız yabancı ot seçeneği sunar ki, bu otlar ziraatlarının yapılmasına gerek kalmadan doğal ortamlarından toplanabilen otlardır¹¹⁰.

Giritliler, Arap yemekleri ağırlıklı Antalya mutfağına çeşitlilik getirmişlerdir. Giritliler, sebzelerden başka kırlardan topladıkları radika, vururez, arapsaçı devetabanı, askolibrus, ebegümeci gibi birçok otları yemek yaparlardı¹¹¹. Girit Türklerinin mutfağı tek cümle ile ifade edilirse tabii beslenmeye dayanır. Bu mutfağın temelini otlar ve zeytinyağı oluşturur. Giritlilerin çoğu sağlıklı ve uzun ömürlüdürler. Bunu da ot yemekleri ve zeytinyağı kullanmaya bağlarlar. Girit sofrasını “yeşil sofrası” olarak nitelendirmek mümkündür. Çünkü daima yeşillik vardır. Giritliler dana etini bilmezler. Et olarak kuzu etini tercih ederler. Balığı çok severler ve çeşitli şekillerde tüketirler. Buğulamayı tercih ederler. Domatesli zeytinyağlı pilavları çok lezzetli olur. Sebzeye ve zeytinyağına düşkünlükleri sonucu zeytinyağlı, domatesli bamya, zeytinyağlı börülce, pişirilir. “Girit kebabı” denilen yemek enginar, kuzu eti

¹⁰⁸ Yentürk 2009, 485 - 486.

¹⁰⁹ Aras 2007, 8.

¹¹⁰ Yentürk 2009, 485.

¹¹¹ Çimrin 2006, 141.

ve zeytinyağıyla pişirilir. Otlardan yaptıkları değişik yemekleri yemeye bayılıyorlardı. Değişik isimler verdikleri otları genellikle haşlıyorlardı. Kavurarak yemeyi pek sevmezlerdi. Tencereye koydukları ot doğal rengini yitirmeden yemeklerini yapıyorlardı. Otlar kalın doğranmalı, tabağa konulduğunda diri durmalıydı. Börekleri meşhurdu. Çok sevdikleri, Girit'in neredeyse her yerinde buldukları bu otların içine kimi zaman tavuk, kimi zaman kuzu eti ya da pirinç gibi başka gıdalar ekleyip bir tür içlik oluşturarak, özene bezene böreklerini yaparlardı¹¹².

Girit yemek kültürünün otlardan sonra ikinci temelini zeytinyağı oluşturur. Etli yemekler, sebzeler, pilav, dolmalar, bütün yemekler zeytinyağı ile yapılır. Salata ve haşlanmış otlar üzerine zeytinyağı ve limon konulur¹¹³. Ayrıca yine coğrafyasının sunduğu olanaklarla deniz ürünleri ve küçükbaş hayvanlar Girit mutfağının belli başlı bileşenlerindendir. Besin değerleri ve sağlık üzerine yararları açısından oldukça değerli olan yabani otların, Girit tarzı beslenmenin en önemli unsuru olduğu artık herkes tarafından bilinmektedir. Genel olarak Girit Mutfağının karakteristik özelliklerine bakarsak;

- ✓ Zeytinyağı bol miktarda ve bir iki istisna dışındaki tüm yemeklerde kullanılır.
- ✓ Akdeniz ikliminde yetişen yenilebilir her türlü ot ve sebzeler bol miktarda tüketilir. (Her birinden haftada 8 – 10'ar öğün).
- ✓ Süt, süt ürünleri ve yumurta, her türlü etten daha çok tüketilir.
- ✓ Et daha ziyade sebze ve otlar eşliğinde sebze yemekleri şeklinde tüketilir. Koyun, kuzu ve oğlak gibi kırmızı et ve sakatatlar, balık ve tavuk eti, yenir.
- ✓ Karbonhidrat tüketiminin çoğunu her öğünde yenen köy ekmeği, haftada 3 -5 öğün yenen bakliyat ve haftada 3 -5 öğün yenen börek, ev makarnası ve pilav oluşturur.
- ✓ Bol şekerli, ağır tatlı çeşitlerine rağbet azdır.
- ✓ Sabah kahvaltılarında, Anadolu'nun çeşitli yörelerinde olduğu gibi bal, reçel, siyah, zeytin ve peynirin yanı sıra doğranmış domates ve yeşil biberin üzerine peynir, zeytin, kekik ve zeytinyağı eklenip tüketilir¹¹⁴.

Tüm bunlar belki de dünyada benzeri olmayan bir yemek kültürünün gelişmesine, yüzyıllarca ada sakinlerinin sağlıklı ve uzun omurlu bir yaşam sürmelerine ve bu yüzden Girit mutfağının ününün yayılmasına katkı sağlamıştır¹¹⁵.

¹¹² Arı 2007, 195.

¹¹³ Akçiçek 2003, 842-845.

¹¹⁴ Tunçgenç ve diğ. 2008, XI.

¹¹⁵ Yentürk 2009, 485.

3.6 Kafkas Mutfağı

Kökeni tarım ve hayvancılığa dayalı Kuzey Kafkasya halkları XIX. Yüzyıl ortalarından başlayarak siyasi zorlamalarla ana yurtlarını terk etmek zorunda kalmışlar, değişik ülkelerde dağınık bir biçimde yerleşmişlerdir. Kuzey Kafkasya mutfağı büyük ölçüde tarım ve hayvansal ürünlere dayanır. Genelde yemekler toplumların yaşadığı coğrafi bölgelere farklılık gösterir. Kafkas boylarındaki çeşitlilik ve farklılık yöre mutfak kültürüne geniş ölçüde yansımıştır. Kuzey Kafkas mutfağı özel gün ve törenlere göre de değişiklikler gösterir. Kuzey Kafkas asıllı toplulukların mutfak kültürleri göç olgusu ve zorunlu iskanlar nedeniyle yerleştikleri yöre kültürlerini etkilemiş, onlardaki bazı değerleri de içerisine almıştır. Bu toplulukların köylülükten kentliliğe, tarım toplumundan kısmen de olsa sanayi toplumuna geçmesi mutfak kültürlerini etkilemiştir¹¹⁶.

Evliya Çelebi seyahatnamesinde, “Kafkas mutfağı ile ilgili ekseriya darı unundan yapılmış pasta yerler, yani darı ununu katıca pişirip top top edip sıcak sıcak sezbale batırıp yerler. Sezbal bir çeşit bir şeydir ki cevizi havanda dövüp hardal ve tuz ile karıştırıp kaselere korlar ve cevizin yağını çıkarıp kırmızı Frenk biberi ile dövüp o kırmızı ceviz yağıyla peynir yağını mezkur sezbal içine korlar ve pastayı bu sezbale batırıp yerler. Ve dahi, semiz koyun ve kuzuları, başı ve boynuzları ve tırnakları, ciğer ve böbreğiyle pak ve Pakize yedi kat sularda yuyup arındırırlar. Mezkur koyunu büsbütün tandırda pişirip ziyafet sofrasına getirirler. Ama koyunu tandırda öyle pişirirler ki, sanki ilik olur. Geniş bir alanda değişik tür ve çeşitliliğe sahip Kuzey Kafkas Mutfağı, etnografya yönünden de zengin bir görünüm arz etmektedir”¹¹⁷, der.

3.7 Kıbrıs Mutfağı

Kıbrıs Türk halkı, 1571 yılında Osmanlıların Ada’yı fethinden sonra sürgün yöntemiyle buraya gelen ailelerin, belli ölçüde, türlü kavimlere mensup insanlarla karışımından oluşmuştur. Kıbrıs’ın 400 yılı aşkın bu sakinleri örf- adet, gelenek- görenek, giyim kuşam ve mutfak bakımlarından Anadolu’nun bir uzantısı olmakla beraber yerli halkın, bir ölçüde, özelliklerini de taşımaktadır¹¹⁸. Tarihin çok eski yıllarına uzanan değişik kültürlerin etkisiyle Kıbrıs yemekleri bu kültürlerin mozağini yansıtır.

Kıbrıs’lılar kendilerine özgü, lezzetli yemekler yaratmayı başarmışlardır. Yemeğin pişirilmesi ve sunumu Kıbrıs İnsanı için çok önemlidir. Bu bir kültürdür ve kendine has

¹¹⁶ Toygar 2003, 863

¹¹⁷ a.g.e, 865 – 866.

¹¹⁸ Fedai 2003, 891.

karakterini yansıtır. Şeftali kebabı, şiş kebabı, küp kebabı, köfte, fırın kebabı, et ve tavuk döner, mulihiya, bamya, tavuk makarna, herse, yalancı dolma, et dolması, kabak çiçeği dolması, ıspanak, patlıcan ve patates musakkası, kuru fasulye, pırasa, taze fasulye, kolokas, ızgara ve kebaplar, hamur işleri, balık çeşitleri, çorbalar ve özellikle onlarca çeşidi olan “mezeleri” Kıbrıs mutfağının zengin menüsünü oluşturur. Mevsiminde, limon, mandalina gibi turunçgillerden özenle hazırlanan buz gibi şerbetler, yazın sıcak günlerinde evlerin balkonunda, verandasında veya bahçesinde misafirlere ikram edilir. Macunlar da misafirlere yapılan ikramın başında gelir. Dikkat gerektiren bir şekilde hazırlanmış birbirinden güzel ve lezzetteki macunların ikramı, sunumu özel bir seremoniyi gerektirir. Ceviz macunu, tercih edilen en kıymetli ikramdır. Küçük bir kapta, küçük çatalarla ve bir bardak suyla ikram edilir. Ceviz, karpuz, bergamut, incir, kabak, ayva macunları, portakal reçeli, hurma macunu, üzüm reçeli, alıç reçeli, turunç macunu, çilek reçeli, erik reçeli, armut kompostosu, şeftali kompostosu, harup pekmezi, elma kompostosu, her evde bulunan ve misafirlere severek ikram edilen lezzetli tatlı çeşitleridir¹¹⁹.

Kıbrıs Türk mutfağının genel özelliklerine baktığımızda; Türkiye’de rastlanan aşırı acılı yemeklerin, iklim vs. gibi nedenlerden dolayı pek göze çarpmamasıdır. Baharat türlerinin sınırlı olmasına karşılık, karabiber, bahar (tarçın), karanfil, kimyon ve kekik ile taze ya da kurutulmuş nane daha çok kullanılmaktadır. Kıbrıs mutfağında beslenmenin ağırlık noktalarını tahıl, kurubaklagil, sebze ve zeytinyağı oluştururken 1974 Barış harekâtından sonra bunların yerini kırmızı et ağırlıklı beslenme almıştır.” Kıbrıs Türk mutfak kültürü üzerinde, daha önceden etkileşim içinde olduğu diğer kültürlerin izleri olmakla birlikte, coğrafi konumu sebebiyle Ada’da hâkim olan Akdeniz iklimi de belirleyici olmuştur. Dört yanının denizle çevrili olmasından dolayı sahil bölgelerinde balıkçılığın, Akdeniz ikliminin egemen olmasından dolayı da meyve ve sebzeciliğin gelişmiş olduğu görülmektedir¹²⁰.

3.8 Mısır Mutfacı

Herodotos bize Antik dönemde Mısır’lıların arpa ve buğday yediğini ve yine geçimlerini bunlarla sağladığını söylemektedir¹²¹. Nil nehri Mısır’a hayat vermektedir. Nil nehri içecek suyun, kefal balığının, sazan balığının, mersin balığının geldiği yerdir. Mısır da üç sezon vardı ve hepsi Nil’e ve tarıma bağlıydı. Haziranın ortasından ekim ortasına kadar sel dönemi, sular çekilince ekim ve büyütme dönemi gelmekteydi. Son dönem ise hasat dönemi idi ve

¹¹⁹ <http://www.neu.edu.tr/node/478>

¹²⁰ Oğuz ve diğ., 2008.

¹²¹ Herodotos II – 36.

hazirana kadar sürmekteydi. İnsanlar arpayı ve buğdayı elle ekerlerdi. Sonra keçileri tarlalarda yürüterek tohumun toprağın altına girmesini sağlardı. Bunun dışında birçok elma bahçeleri vardı¹²². Antik çağ Mısır mutfağını sadece varsayımlardan biliyoruz. Eski krallıktan kalma mezar kabartmalarında hayvan otlatan, çift süren, tarla sulayan ve hasat kaldıran çiftçileri görürüz. Köle ya da köylü işçilerin arpa ya da gernikten yapılan ekmek, soğan, pırasa, sarımsak ve otlarla tatlandırılmış baklagiller ile biradan oluşan bir beslenme düzenlerinin olduğunu biliyoruz. Mısır yemek kültüründe değişik harç ve baharat içeren yemekler ya da karmaşık soslar bulunmamaktaydı.

Bir kireçtaşı parçası üzerine yapılmış bir çizim denemesinde, Akhenaton'un çocuklarından biri bütün bir ördeği ısırarak yerken görülüyor. Önünde, ördeğin yanında yenecek şeylerin bulunduğu bir masa var. Mısırlılar enerji ve besini büyük ölçüde tahılların sağladığı bir beslenme düzeniyle ayakta duruyorlardı. Çok çeşit ekmekler yapıyorlardı¹²³. Yunan ve roma zamanlarına gelindiğinde hem susamyağına, hem de susam helvasına ilişkin bol belge vardır. Mısırdaki çok çeşitli meyve vardır. Hurma incir firavuninciri, nar, keçiboynuzu gibi meyveler yetişmektedir. Sebze olarak da soğan pırasa sukabağı kavun salatalık yetişmekteydi. Piramitlerin içinde yağ ve peynir içerir çeşitli etler, balık, süt ürünleri, meyve sebze, deve kuşu yumurtası ve hamur işleri hatta binanın nasıl yapıldığı binanın duvarlarında tarif edilmiştir¹²⁴. Günümüzde Antalya mutfağında yaygın olarak tüketilen hamur tatlısı olan Arap kadayıfı, bir çeşit baklagiller olan ve bizim çerez olarak tükettiğimiz tirmis de Mısır kökenliler sayesinde tanıdığımız yiyeceklerdendir¹²⁵.

3.9 Antalya Mutfağında Bir Gün

1930'lu yıllarda Antalya'da her evin bir bahçesi vardı. Evlerin hepsi ahşaptan yapılmıştı. Düden ırmağından ayrılan arık kaleiçindeki evlerin içme suyu hariç tüm ihtiyaçlarını karşılamaktaydı. Evlerin temizliği ve sebze meyvelerin su ihtiyacı bu arıktan karşılanırdı. Her evde en az dört beş çeşit meyve ağacı vardı. Komşular arasında bu meyveler paylaşıldı. Bu nedenle çarşıdan meyve alınmazdı. Bu yıllarda yerleşim kaleiçinde ağırlık göstermekteydi. Hıdırlık Kulesi'nden Cumhuriyet Meydanı'na kadar, doğuda ise Antalya Lisesi'ne kadar yerleşim görülmekteydi. Her evde bir arık ve havuz bulunmaktaydı. Havuzun kenarında ocak bulunurdu. İçeride mutfakta yapılamayacak işler bu ocakta yapılırdı. Ayrıca havuzun kenarında yüksek bir platform vardı. Burada siyah kazanlar olurdu. Havuzda çamaşırlar yıkanırken, havuzun yanında bulunan ocakta börekler açılırdı. Özellikle ramazan ayında sahur

¹²² Civitello 2011, 13.

¹²³ Bober 2003, 45 – 49.

¹²⁴ Civitello 2011, 13.

¹²⁵ Aras 2007, 3.

için burada börekler ve makarnalar hazırlanırdı. Bunun dışında bazı evlerde içme suyunun elde edildiği kuyular olurdu. Her evin kuyusu olmazdı. Bu yüzden komşularla içme suyu paylaşımı yapılırdı. Yat limanından eşeklerle evlere su taşınırdı. Ya da sokaklarda su satanlar olurdu. Ayrıca yaz aylarında dondurmacılar buz satardı. Soğuk su böyle elde edilirdi.

1930'lu yıllarda kentte pazar kurma alışkanlığı yoktu. Antalyalının alışverişini yaptığı dükkanlar ise tek katlıydı ve şarmpole kadar uzanmaktaydı. Et için bir dükkan, tahıl için bir dükkan, tekstil içinde ayrı dükkanlar bulunurdu. Ekmek ise ekmek fırınından çetele ile alınırdu. Antalya da o yıllarda 3-4 tane fırın vardı. Çetele o yıllarda veresiye alışverişin hesabını tutmak için bir memur tarafından bulunan bir yöntemdi. Çetele böğürtlen ağacının dalından yapılırdı. Dal uzunlamasına 2'ye ayrılır. Biri satıcı da diğeri ise alıcıda kalırdı. Her yapılan alışverişte dallara birer çentik atılırdı. Ay sonunda çizilen çentikler hesaplanır ve borç ödenirdi. Bu yöntem o dönemde okuma – yazma oranının oldukça düşük olmasından dolayı kullanılan bir yöntemdi. Alışveriş ya evin hizmetlisi ya da evin babası tarafından yahut ta bir hamal tarafından evin hanımının istekleri doğrultusunda gerçekleştirilirdi. Evin erkeği çok erken saatte alışverişe gider. Alınan erzaklar eve getirilirken konu komşudan çekinilir, alınanlar kimseye gösterilmeden eve sokulurdu. Erzak eve ister hamal tarafından getirilsin isterse evin erkeği tarafından getirilsin muhakkak karanfil, gül gibi çeşitli çiçeklerden bir demet oluşturularak gelen küfenin üstüne konurdu. Evin hanımı bütün işleri bitirince iş elbisesini çıkarır, eşini güzel karşılamak için renkli kıyafetlerini giyer, saçlarını düzeltir, yüzünü gül suyuyla parlatır, kırmızı gramfon kağıdını ıslatıp dudağına ve yanaklarına sürerdi. En son olarak ise küfenin üstünde gelen çiçeklerden bir tanesini saça takardı.

Mutfaklarda kiler yerine büyük bir sandık kullanılırdı. Mutfağın dışında ayrıca bir kömürlük bulunurdu. Mutfakta bir ocak, ocağın üstünde bir davlumbaz ve üzerinde bir raf vardı. Bu rafta cam kavanozlar bulunurdu. Mutfağın içinde veya dışında bir sebzelik olurdu. Patates, soğan gibi yiyecekler çuvalla alınırdu. Bunun dışında ceviz, badem kavun, karpuz da toplu şekilde alınırdu. Bütün bu yiyecekler mutfakta evin hanımının elini uzattığında ulaşabileceği bir yerde olurdu. Kışın yaz mahsullerinin kurutulmuşu (kayısı, erik vb.) mutfakta saklanırdı. Yemekleri ısıtmak için maltız kullanırdı. Maltız, mahalli demirciler tarafından yapılırdı.

Mutfak yemeğin yendiği yerdı. Yemekler yerde ahşap yuvarlak yerden 20 cm kadar yükseklikteki yer sofrasında yenirdi. Ayrı ayrı tabaklardan değil ortadan tek tabaktan yemek yenirdi. 1930'lu yıllarda henüz Antalya sofralarında çatal – bıçak yoktu. Yemek yenirken sadece kaşık kullanılmaktaydı. Antalya sofralarına çatal – bıçak 50'lerden sonra gelmiştir.

Evin en büyüğü kaşığını sallamadan kimse yemek yemeğe başlamazdı. Sofradan dua edilerek kalkılırdı.

Antalya evlerinde evin anne – babası sabah 5’te uyanarak güne erkenden başarlardı. Mangal yanarak ev ısıtılırdı. Kahvaltı sofrası hazırlanırdı. Kahvaltıda evde hazırlanan reçeller yenirdi. Turunç reçeli, karpuz kabuğu reçeli, bergamot reçeli, patlıcan reçeli, vişne reçeli, kayısı reçeli, çilek reçeli Antalya sofralarında sık görülen reçellerdendi. Bu reçeller arasında çilek her zaman yenmezdi. Çünkü çilek evlerin bahçesinde yetişmediğinden dışarıdan alınırdı. Bu nedenle sadece özel günlerde yenirdi. Karpuz, bergamot ve turunç reçelleri ise üretimi bol olduğundan oldukça sık tüketilirdi. Yumurtayı genelde herkes kendi tavuklarından elde ederdi ve haşlanmış olarak yenirdi. Peynir köylerden alınır zeytin ise evde yapılırdı. Kahvaltı ardından akşam yemeği hazırlıklarına başlanırdı. Özellikle yaz aylarında yemekler mümkün mertebe az yapılırdı. Çünkü kalan yemekler bozulurdu. Eğer yemek kalmışsa ahşap kaplanmış tel dolaba kaldırılırdı. Tel dolabın arkasında hava alması için bir boşluk bulunurdu. Etin fazlası ise çekilir, tuzlanır, pişirilir öyle saklanırdı. Yağ olarak tereyağı tercih edilirdi. Yağlar Urfa’dan gelirdi. Balıkçılık gelişmemişti. Bu yüzden en çok tatlı su balığı sazan tüketilirdi. Öğle yemeklerinde özellikle çalışanlar bir tasın içine ekmek doğrayıp üzerine süt ve şeker ekleyerek yerlerdi. Eve gelen misafirlere ikram olarak reçel verilirdi. Bunun yanı sıra reçel yapılırken reçelin suyu şişelere konur, konserve olarak saklanır. Misafir gelince buzlu vişne, çilek, portakal şurupları yapılarak misafire ikram edilirdi. Cenazelerde asla gelen misafirlere tatlı yiyecekler ikram edilmezdi. Ayrıca misafire ikram edilen bir başka içekte ayrandı.

Erkekler işten çıkınca meyhaneye giderlerdi. Evde içki içmek iyi görülmediğinden evlerde içki tüketilmezdi. Akşamüstü meyhaneleri vardı. Bu meyhanelerin girişleri genelde boncuk perdeyle kapatılırdı. İçkiler fıstık ve leblebiyle tüketilirdi¹²⁶.

¹²⁶ Tezin bu bölümü “Sadettin Erten” ile yapılan sözlü tarih çalışmasından derlenmiştir.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

ANTALYA'DA YEMEK VE MUTFAK KÜLTÜRÜ TARİHİ ve BELGELERİ

Antalya'da yemek ve mutfak kültürü tarihi ve belgeleri incelenirken birçok tarihi belgeyle karşılaşmıştır. Bunlar erken dönemlerde kazılarda ele geçen yazılı belgeler ve kap kaçaklarken, yakın dönemde minyatürler, gravürler, seyahatnameler ve fotoğraflardır. İncelenen belgeler içerisinde çalışmaya ışık tutacak kapsamlı bazı tarihi belgeler aşağıda anlatılmıştır.

4.1 Myra Antik Kentinin Limanı Andriake' de Bulunan Granarium.

Myra, Antalya'nın Demre ilçesinde, deniz ve karayollarının buluştuğu Orta Likya'da, her dönemde Likya sanat ve kültürünü nitelikte temsil eden parlak bir metropoldür¹²⁷. Andriake granariumu liman yerleşiminin en görkemli yapısıdır. Akdeniz'in de en büyük Granariumudur. İ.S. 129-130 yılında Hadrianus döneminde inşa edilen Granarium 2307 m2'yi bulan ölçüleriyle ve çatısına kadar ayakta kalmış korunmuşluğuyla çok özel bir yapıdır¹²⁸.

İ.S 2. Yüzyılla birlikte Roma'nın erzak temin politikası değişmiştir. Artık belli noktalarda büyük toplama merkezleri yapılmakta ve buralardan Roma'ya büyük gemilerle sevkiyat yapılmaktaydı. Bu biriktirip taşıma işlemi nedeniyle İmparatorluk horreum'u denilen bu dev silolar yapılmıştı. Patara ve Andriake'de inşa edilen Granarium'lar, Roma'nın Doğu Akdeniz'de limanlara ve de söz konusu kentlere verdiği önemin göstergesidir. Bu bağlamda, Mısır'dan Roma'ya tahıl taşıyan yük gemileri kötü hava koşulları ve zorunluluk getiren durumlarda, stratejik öneme sahip Patara ve Andriake limanına sığınabiliyorlardı. Limanlarda inşa edilen bu dev silolarla, tahıl geçici olarak korunabiliyordu. Ayrıca, söz konusu limanların sahip olduğu donanım, hububat gemilerinin lojistik hizmet alabilmesine de olanak sağlıyordu. Wörrle, Patara ve Andriake'de Granariumların, İmparator Hadrianus'un söz konusu kentleri ziyareti çerçevesindeki kişisel düzenlemeleriyle bağlantılı olarak inşa edilmiş olabileceklerini ve de sadece Mısır'dan yapılan tahıl ihracatın güvenliği için değil, ayrıca Likya yaylalarındaki hububatın depolanması için de kullanılmış olabileceklerini düşünür¹²⁹. Bu limandan sevk edilen malların tam listesi çıkmasa da, yazıta göre içlerinde, tahıl, purpur, katı katran, safran, zeytinyağı, şarap, incir ve balık bulunmaktaydı. Alım satımı hayli hareketli olan ve her

¹²⁷ Çevik 2010a, 54.

¹²⁸ Çevik 2010, 57.

¹²⁹ Çevik - Bulut 2010, 44 – 45.

bölgeden yüksek talep gelen köle ihracatında da Myra, Likya'nın en hareketli pazarıydı¹³⁰. Akdeniz'in en büyük granariumu olan Andriake granariumu, Roma döneminden başlayarak yüzyıllarca hububat ticaretinin merkezi konumunda olması işleviyle, yeme – içme gereksiniminin ham maddelerini bize çağlar boyunca belgelerle göstermesi açısından ayrıcalıklı bir yere sahiptir. (Res. 1).

4.2 Perge Antik Kenti Batı Nekropolisi M2 No'lu Mezar.

Perge antik kentinde bulunan antik çağda yeme-içme kültürüyle ilgili bir duvar resmi antikçağ yeme-içme alışkanlıklarıyla ilgili bir örnek olarak karşımıza çıkmaktadır. Perge Kazı ve Onarım Çalışmaları çerçevesinde 1994 yılından bu yana sürdürülmekte olan Batı Nekropolis kazılarının ortaya çıkardığı M2 kodlu mezar yapısını süslemektedir. Yapıyı yüksek lisans tezi kapsamında tüm özellikleriyle inceleyen ve yayınlayan Dr. Aşkın Özdzibay, onun Nemesis Enodia rahibi Eutykhianos ve ailesi için, Septimius Severus zamanında inşa edildiğini yazıt yardımıyla saptamış, ayrıca İ.S. 3. yüzyıl ortaları İ.S. 4. yüzyıl başlarına kadar kullanıldığı sonucuna ulaşmıştır. Mezardaki duvar resminde çiftin önünde dört ayaklı, dikdörtgen tablalı bir sehpa, onun üzerinde de iki adet yuvarlak ekmek/çörek yerleştirilmiştir¹³¹. (Res. 2).

4.3 Limyra Kurşun Masa.

Limyra Antik Kentinde ele geçen Xntabura mezarının çevresinde bulunmuş küçük kurşun masa, Xntabura için öbür dünyada krallara layık biçimde donatılmıştır¹³². Üzerinde salatalık, turp, tuzluk, bıçak, yaban domuzu başı, bir tabakta balık ve langustlar bulunmaktadır. (Res.3).

4.4 Side Antik Kentine Ait Sikke.

İ.Ö. 5.yy'a tarihlenen Side Antik Kentine ait gümüş staterde ön yüzde, bir yunusun üzerinde nar tasviri, onun üzerinde silik olarak bir harf görülmektedir. Arka yüzde ise, sağa dönük kare incus içinde miğferli Athena başı yer almaktadır¹³³. (Res. 4).

4.5 Antalya Müzesi Perge Antik Kentinden Ele Geçen Mermer Masa.

Antalya Müzesinde sergilenen mermer masa üzerinde Roma dönemine ait kaplarla bir canlandırma yapılmış, o dönemin sofrası masa mutfak araç gereçleriyle birlikte anlatılmaya

¹³⁰ Çevik 2010a, 73 – 74.

¹³¹ Delemen 2008, 371 – 372.

¹³² Borchhardt 1999, 142.

¹³³ SNG Fitzwilliam Lycia – Pamphylia no: 368.

çalışılmıştır. Dönemin sofra düzeni ve yemek kültürünün öğrenilmesi açısından önemli bir çalışmadır. (Res. 5).

4.6 Resim 6: Antalya Müzesi Bademağacı Höyüğünden Ele Geçen Mutfak Aletleri

Antalya Müzesinde sergilenen Bademağacı Höyüğüne ait yemek pişirme araçları bize dönem hakkında bilgi vermektedir. (Res. 6).

4.7 Antalya Müzesi Etnografya Salonu Yakın Dönem Günlük Kullanım Kapları

Antalya Müzesi Etnografya Salonunda yakın döneme ait ibrik, havan, tepsi, sürahi, yemek kapları, tava, sefer taşı gibi günlük kullanım kapları sergilenmiştir. (Res. 7).

4.8 Antalya Müzesi Etnografya Salonu Kahve Değirmenleri

Türklerdeki kahve kültürünü anlatan bu bölümde kahve fincanları, kahve değirmenleri, cezveler, kahve tavaları sergilenmektedir. (Res. 8).

4.9 Antalya Limanı

1935 yılına ait bir fotoğrafta Buğday çuvallarının Arapsuyu'ndan küçük motorlara yüklendiği görülmektedir. (Res. 9). Başka bir fotoğrafta ise limandaki yükleme işlemi görülmektedir. (Res. 10).

BEŞİNCİ BÖLÜM

EDEBİYATTA YEMEK ANLATIMLARI

Mutfak ve yemek incelenirken birçok alanda araştırma yapılması gerektiğini tezin farklı bölümlerinde görmüştük. Yemeği sanatta ve edebiyatta incelediğimiz zaman ise, edebiyattan şiire, filminden resme, müzikten heykele çok çeşitli alanlarda da yemeğin izlerini görebilmekteyiz. Tezin bu bölümünde ise edebiyatta yemeğin gelişimine ve edebiyatta yemek anlatımları üzerinde duracağız.

Halk Edebiyatında önemli yere sahip olan destanların oldukça çeşitli konuları vardır. Hatta diyebiliriz ki, âşıklarımız, hemen her konuda destan söylemiştir. Yemek destanları da bunlardan birisidir. Yemek destanları, içerdiği yemek çeşitleri ve buna bağlı gıdalar ile birlikte, bir bakıma yöre kültürü ve tarih açısından belge değerindedir.

Edebiyatımızda yemekler üzerine söylenmiş ilk manzum eserler XIV. Yüzyılın sonu ile XV. yüzyılın ilk yarısında yaşamış olan Kaygusuz Abdal’a aittir. Bu şiirler, literatürümüzde “sımatıye” olarak bilinir. Sımat, “sofraya dizilmiş yemekler”, sımatıye de “ yemekler hakkında yazılmış şiir” demektir. Sımatiyelerin ölçüleri değişiktir ve birimi genellikle beyittir. Sımatiyelerde yemek adı ve gıda olarak şu adlar geçmektedir: “Şeker, gülbeşeker, helva, bal, paluze, güllab, ballı kaygana, kaymak, yağ, tuz, ekmek, yufka, kalın yufka, çörek, arpa çöreği, darı çöreği, pilav, pirinç, bulgur, tarhana, keşkek, erişte, kebab, püryan, kavurma, yahni, et, burma, kalye, samsa, zeytin, soğan, havuç, hurma, şeftali, zerdali, üzüm, elma, armut, erik, kiraz, karpuz, düğlek, koz, fındık, fıstık, leblebi, kuru üzüm, badem, cacık, su, şerbet, somun, pide, katmer, hardallı yahni, sirkeli ve sarımsaklı paça, baharlı somağ, zerde, yağlı herse, muhallebi, sütlü pirinç, köfte, hoşmeri, baklava, mamunya, zülbiye...” Yemeklerin destanlardaki yer almalarında şairin zevki, tercihleri, yemeklerin yöresinde ön planda olması önemli rol oynar. Şair, yemeğin özelliklerini anlatırken söz konusu yemeğe olan eğilimini ve düşüncesini söylemekten çekinmez. Bu bakımdan verilen bilgileri mutlak bilgi olarak görmemek gerekir¹³⁴.

Türk edebiyatının destandan hikayeye geçen ilk örneklerinden *Dede Korkut*’ta, bol ve zengin ziyafetler beylerin halk ile birlikte vazgeçemedikleri eğlencelerdendir. Et ve kımıza dayanan beslenmeden çay ve ekmeğe geçiş Manas’ta bir kültür değişmesi, göçebelikten yerleşige geçiş olgusu, zenginlikten fakirliğe geçiş olarak gösterilmiştir. İlk Tanzimat

¹³⁴ Kaya 2007, 4 – 11.

yazarlarının Batı'dan yaptıkları çevirilerde et yemenin aleyhinde bulunmaları çok dikkat çekici bir noktadır¹³⁵.

Bunun dışında anonim halk şiirimizde yeme-içme ile ilgili pek çok düzgü vardır. Düzgü; muhtelif konularda ve daha ziyade ikilik yahut üçlüklerle söylenen, tecrübe ve görüşleri yansıtan teknik yönden üstünlüğe sahip özlü ve ölçülü sözler anlamına gelir. Sofra adabı, hangi sebze ve meyvelerin ne özellikte oldukları, hangi gıdaların ne vakit alınırsa vücuda daha faydalı olacağı gibi hususların yer aldığı yemek düzgülerinin çoğu atasözü niteliğindedir.

Halk edebiyatında geçen bazı düzgülere örnekler;

*“Önce çorba patlıcan pilavla hoşaf gelir
Helvaya tuz katılmaz bunu erbabı bilir.”*

*“Sabahları sütlü
Öğleleri etli
Akşamları tatlı.”*

*“Ye kavurgayı iç suyu et olsun
Ye hediği iç suyu dert olsun
Size varak yiyek içek
Bize varak konak göçek”.*

*“Ye tatlıyı içme suyu yanarsa yansın
Ye yağlıyı iç suyu donarsa donsın”¹³⁶.*

Günümüze anonim olarak gelen bu örnekler daha çok yemeğin nasıl yenip içileceğine dair bilgiler içeren niteliktedir. Bununla birlikte günümüzde halen kullanılan bazı atasözlerinde de yemek ile ilgili anlatımlar geçmektedir.

*Acıkan ne yemez, acıyan ne demez
Ağır ağır demeli, çabuk çabuk yemeli
Armudu soy ye, elmayı say ye
Az yiyen az uyur, çok yiyen güç uyur
Bal ile kaymak yenir ama her keseye göre değil*

¹³⁵ Enginün 2011, 10.

¹³⁶ Kaya 2007, 4 – 11.

*Yağına kıymayan çöreğini yoz (kuru) yer
Soğanın acısını yiyen bilmez, doğrayan bilir
Su küçüğün, söz (sofra, yemek) büyüğün
Sirkesini, sarımsağını sayan paçayı yiyemez
Her gün baklava börek yense bıkılır¹³⁷.*

Görüldüğü gibi atasözlerinde de verilmek istenen mesajlar yiyecek unsurları ile kurulan kelimelerle verilmeye çalışılmıştır.

Edebiyatın diğer önemli bir kolu olan romanlara baktığımız zaman ise, Nabizade Nazım'ın 1890 yılında yazdığı Antalya'nın Demre İlçesinin Beymelek Beldesinde geçen Karabibik romanı bize dönemin mutfak kültürü hakkında kısa bir bilgi vermektedir.

“Odanın zemini adi kuru toprak olup şurasına burasına Karabibik'in kim bilir kaçınıcı karın akrabasından beri tevarüs edegelen fersude, renksiz bir iki kilim parçası atılmış; bir köşeye bir iki kırık, murdar toprak çukal, bir iki tahta kaşık, bir iki kırık tabak, diğer bir köşeye içi yayla unu ile dolu bir kavanoz, darı unu ile dolu bir yayık, bir yufka sacı, bir sacayak, yağ, pirinç gibi bazı erzak kapları filan yığılmış idi.

Huri açlık tesiratına mağlup olanlara mahsus bir ihtiyaç saikasıyla yerinden kalktı, közlenmeye başlayan parçaları bir pırnal dalıyla bir tarafa çekip yaydıktan sonra üzerine sacayağı koydu. Bunun üzerine de tozlu yufka saçını yerleştirdi. Sac ısınıp kızmakta iken kendisi de küçük bir yufka tahtası üzerinde küçük bir el oklavasıyla yufka açmaya başladı. Bu sırada da Karabibik dolu testi ile geldi. Huri taze su ile hamuru ıslata ıslata açmakta idi. Fakat o kadar acemice açıyordu ki açtığı yufkanın yenilebilip yenilemeyeceği şüpheli idi. Bir iki tane değirmi, büyücek yufka açmış idi. Bunlardan bir tanesini kızgın sacın üzerine yaydı, bir taraftan da açmakta devam etti. Sacdan hafif hafif bir koku gelmekte idi. Bu koku biraz sonra yanık kokusuna tahavvül etti. O zaman Huri yufkayı altüst etti ki evvelce saca gelen taraftaki özler kabarmış, yanmış ve bazı taraftan delinmiş idi. Yufkanın öbür yüzü de bu suretle piştikten sonra diğer bir yufkayı serdi. Arkasından bir daha bir daha, sekiz tane yufkayı pişirdikten sonra sacı kaldırdı. Yerine bir çukal koydu. Bu çukal ile bir pilav pişirdi. İşte akşam yemeği de hazırlamış oldu”.

Huri sofrayı kaldırdı. Karabibik koynundan bir ufak çıkın çıkardı. Bu çıkından on kadar taze kahve tanesini aldı. Bu taneleri ufacık bir el tavaşının içerisine koydu. Bu tavayı ateşe tutup silke silke kahve tanelerini kavurmaya başladı. Odanın içine hafif bir kahve kokusu yayıldı Taneler biraz kavrulunca bunları kaba, küçük bir el değirmeninde çekti. Bu iri taneli

¹³⁷ <http://tdkterim.gov.tr>

*kahveyi bir teneke cezve içinde sade olarak pişirip kalın bir sigaranın dumanları içinde löpür löpür içti*¹³⁸.

Romanın bu bölümünde sac üzerinde yapılan yufkanın hazırlanma ve pişirme aşamaları anlatılmıştır. Bunun dışında tezin Antalya içecekleri kısmında değindiğimiz Antalya halkı tarafından da sıkça tüketildiğini bildiğimiz kahvenin pişirilmesinden bahsedilmiştir¹³⁹.

Son olarak şiiirde mutfak ve yemek anlatımlarını incelediğimiz zaman ise sayısız örnekle karşılaşmaktayız. Birçok şairin dizelerinde yemek ve içecek anlatımlarına değişik ve özgün bir bakış açısı ile yer verdiklerini görmekteyiz. Birkaç örneği incelersek,

Susadım

Üç tane elma soydular, üç tane portakal

Nafile

Bir bardak suyun yerini tutmadı

Acıktım

Kuş sütü, kuru üzüm getirdiler

Nafile

Bir çimdik somunun yerini tutmadı

Seni düşündüm sevgilim şükrederek

Su gibi aziz olasin her daim

*Ekmek gibi mübarek*¹⁴⁰.

Bedri Rahmi EYÜBOĞLU.

Sofra Adabı

Keşkek şu kazanda kaynar, benim bildiğim;

Şu güveçte helmelenir fasulya.

Kuzu şu kadar ateşte çevrilir;

Tuzlama şu tabağa konur ille..

Yumurta şu sahana kırılır.

Çorba mı? Çorba şu kaşıkla içilir tabii,

Hoşaf bu kaşıkla..

İster uskumru olsun, ister kolyoz,

İster orkinoz, ister hanos;

¹³⁸ Nazım 2012, 27 -28.

¹³⁹ Bkz, s.37.

¹⁴⁰ Eyüboğlu, 2010, 98.

*Balık şu bıçakla kesilir..
 şarap siyahsa şu kadehe konur elbet,
 Beyazsa bu kadehe
 Yavan ekmeği nasıl yersen ye...¹⁴¹.
 Metin ELOğLU*

Sıcak Mutfak

*Kan, ter, yağ
 Birkaç çeşit:
 Fırın, kuyu, kızartma
 Buğu, bastı, kapama
 Çengel, kağıt, kiremit.*

*Bir kadın ihtiyar
 Ocak başında
 Pişecek şimdi
 Üfler odunları
 Çömlek, kaynar su
 İçinde çakıllar
 Ağlaşır torunları.*

*İstakoz, sülün
 Barbunya, tekir
 Yürek, beyin onlar gibi
 Korku da yenir
 Çoktur yiyenleri.*

*Yalnız az pişirin
 Sindirimi zordur
 Kaldırmaz her mide
 Ve ne kadar her biri
 Ve neler katmalı*

¹⁴¹ <http://www.siirantolojisi.gen.tr/sofra-adabi~26859.html>

Yok kesin ölçü

El kararı.

Hemen yiyin

Çok da sıcak yemeyin

Soğusun daha iyi

Hem azık, hem katık

Bıktırır fazlası.

Yensin, bitsin

Kalmasın yarına

Dokunur çocuklara

Onlar hiç yemesin

Bu nokta çok önemli

Başka sofraya onlara

Başka şeyler yapmalı¹⁴².

Behçet NECATİGİL

Güzel

Kadın vurmuş maltıza tencereyi

Fasulye pişiriyordu

Adam düşünüyordu

Altmış beş fasulye diyordu

Yirmi be fasulye diyordu

Yirmi beş de soğan

Doksan

İki yüz de yağ

Etti mi sana iki yüz doksan

Yaaa

Adam düşünüyordu

Bir kundura almalı diyordu

Hayrı kalmadı bunların

Su alıyor bunlar diyordu

¹⁴² Necatigil 1975, 102.

Nasıl etsem diyordu
Çocuk zıpzip oynuyordu
Kedi sıçan tutuyordu
Kedinin tuttuğu sıçan
Ecel terleri döküyordu
Fasulyeler helme döküyordu
Çocuğun zıpızıpları
Kilimin sarısından mavisine
Mavisinden alına geçiyordu
Adamların kafasından hayaller geçiyordu
Kiminin han hamam geçiyordu
Soğan ekmek kiminin
Gökten bulutlar geçiyordu
Gök mavisi titriyordu bulutların ötesinde
Güzel güzel¹⁴³
Oktay RIFAT

Salatalık

Avluda diz boyu kar
lapa lapa da yağıyor
hızını alamadı sabahtan beri bir türlü

Mutfaktayız
Masada, muşambanın üstünde bahar
masada, muşambanın üstünde körpecik bir salatalık
çiçeği burnunda, pütürlü.

Çepçevre oturmuş bakıyoruz ona
çarpıveriyor yüzümüze yumuşacık
bir tazelik kokuyor bir tazelik

Çepçevre oturmuş bakıyoruz ona

¹⁴³ Rifat 1982, 122.

*şaşkın, düşünceli, iyimser
rüyada gibi bir halimiz var.*

*Masada, muşambanın üstünde umut
masada, muşambanın üstünde güzel günler
yeşil bir güneş ve yüklü bir bulut
yaklaşan sabırsız zümrüt bir kalabalık
açılıp saçılacak sevdalar
masada, muşambanın üstünde körpecik bir salatalık
çiçeği burnunda, pütürlü.*

*Avluda diz boyu kar
lapa lapa da yağıyor
hızını alamadı sabahtan beri bir türlü¹⁴⁴*

Nazım Hikmet

¹⁴⁴ Hikmet 2007, 50.

ALTINCI BÖLÜM

ANTALYA MUTFAĞI İÇECEKLERİ

Türkiye Selçuklu ve Beylikler Döneminde en yaygın içecek türünü çeşitli meyvelerden, bal yahut şekerden elde edilen şerbetler oluşturmaktaydı. Şerbetler halkın her kesiminin tükettiği, değişik baharatlarla da daha da lezzetli hale getirdiği vazgeçilmez tatlardı. Bahçesinde kayısı, üzüm, nar gibi ağaçları bulunan yahut bir iki kovan arısı bulunan her hane kendi şerbetini kendisi üretirdi. Şerbetin yanı sıra ayran da en fazla tüketilen içecek türüydü. Bal sade olarak yenilebildiği gibi bazı yağ ve kaymak ile de yenilmekte yahut şerbet olarak tüketilmekteydi. Balın, Yunus Emre'ye göre yağla, Kaygusuz Abdal'a göre ise kaymakla yenileni daha makbuldü. Bal şerbeti gündelik hayatta aile fertleri tarafından tüketilmekte, misafirlere ikram edilmekte, ve bazı hastalıkların tedavisinde kullanılmaktaydı. Bal şerbeti dışında, gülsuyu, nar, incir ve üzümünden de şerbetler yapılırdı. Şerbetler dükkanlarda veya sokak satıcıları tarafından bardakla satılırdı¹⁴⁵.

Antalya'da kış gecelerinde misafirlere meşrubatlardan havlıcan, zencefil, salep, macurana, fesleğen, kekik, karanfil gibi içecekler ikram edilirdi. Yazın ise; şerbet, vişne suyu, limonata, üzüm hoşafı ikram edilirdi. Hoşafın içerisine mersin yaprağı tat vermek için konurdu. Salep; sütün içine salep tuzuyla birlikte nişasta konur; ağır ağır karıştırılarak kaynatılır. Boza kıvamına gelince içine şeker konarak biraz daha karıştırılır. İçerken üzerine zencefil tozu ekilir. Eskiden özellikle soğuk kış sabahlarında, sokaklarda satılırdı. Müşteriler, salep güğümünün oturtulduğu maltız etrafında toplanarak ayakta salep içerlerdi¹⁴⁶. İçeceklerin soğutulması için buz kullanılırdı. Buz dağlardaki göllerde oluşan buzlardan temin edilirdi. Gölün olmadığı bölgelerde ise, muhtemelen soğuk suların içerisine katılarak buz elde ediliyordu¹⁴⁷.

Osmanlıların en köklü içeceği ve aynı zamanda en fazla tükettikleri keyif verici madde şüphesiz kahvedir. Etiyopya'da keşfedildikten sonra Arabistan yarımadasına taşınan kahve, bölgenin Türkler tarafından fethedildiği 16. Yüzyılın ilk çeyreğinde Osmanlı kültürüne girdi.

Kanuni Sultan Süleyman döneminde bu içeceğin satıldığı kahvehanelerin açılmasıyla kahve modası günden güne arttı. Yöneticilerden en at kesimlere kadar bütün toplumun ilgi odağı haline geldi¹⁴⁸.

¹⁴⁵ Şahin2008, 39 – 57.

¹⁴⁶ Çimrin 2006, 134.

¹⁴⁷ Şahin 2008, 39 – 57.

¹⁴⁸ Kuzucu 2008, 243 – 261.

Antalya halkı tarafından da vazgeçilmez içeceklerden biri olan kahve, çarşıdan kavrulmamış, çiğ olarak alınır; özel kahve tavalarında kavrulur, el değirmenlerinde çok ince olarak çekilirdi. Kahveler evde çekildiği için her evde bir kahve tavası ve kahve değirmeni¹⁴⁹ bulunurdu¹⁵⁰.

Tezin “Edebiyatta Yemek Anlatımları” bölümünde Nabizade Nazım’ın “Karabibik” adlı romanında kahvenin yapılışıyla ilgili bir bölüm görmüşük¹⁵¹.

Alkollü içeceklere baktığımız zaman ise, şarap her ne kadar Mevlana başta olmak üzere sufi çevreler İslam dini yasakladığı için içilmesine şiddetle karşı çıkmışlarsa da bilhassa devlet erkani başta olmak üzere pek çok kimsenin zaman zaman içtiği bir içki türüydü. Şarabın hammaddesi genellikle üzumdü. Bununla birlikte hurmadan ve nardan da şarap yapılmaktaydı. Hurma şarabına *nebiz* adı verilmişti. Nar şarabı da hurma şarabına benzer bir tada sahipti. Denizli civarında üretildiği anlaşılan nar şarabı üzüm şarabından daha keskin ve sarhoş ediciydi¹⁵².

Rum kaynaklarında Antalyalıların 1920’li yıllarda içki adetleri şöyle anlatılır: “evin erkeği işinden eve dönünce önce yıkanır, iş elbisesini çıkarır ve beyaz geceliğini giydikten sonra eşinin rakı ve çeşit çeşit mezelerle donattığı sofraya otururdu. Sofradaki mezeler genellikle beyaz peynir, turşu, mevsimine göre salata, salatalık, domates ve tarama, cacık, haşlanmış yumurtadan oluşurdu. Et fazla yenmezdi. Kıbrıs’tan şarap, rakı ve konyak gelirdi.

Antalya da 1960’lı yıllarda meyhanelerde meze olarak fasulye piyazı, lahana turşusu ve kırık leblebi gibi meze ve çerezler sürekli bulunurdu. Ramazan ayında meyhaneler kapanırdı. Bayram arifesinde meyhaneciler gedikli müşterilerin evlerine midye veya uskumru dolma gönderilirdi. Buna “unutma bizi dolması” denilirdi¹⁵³.

¹⁴⁹ Bkz. Resim 7.

¹⁵⁰ Çimrin 2006, 115.

¹⁵¹ Bkz. s.41.

¹⁵² Şahin2008, 39 – 57.

¹⁵³ Çimrin 2006, 164 – 165.

YEDİNCİ BÖLÜM

ANTALYA MUTFAK VE YEMEK KÜLTÜRÜNÜN GELİŞİMİ, DEĞİŞİMİ ve NEDENLERİ

Yemek yemek ve buna bağlı olarak mutfak kullanımı ve bunun sonucunda oluşan kültür hiç şüphesiz insanın var olduğu sürece devam edecek temel bir olgudur. Çünkü yemek yemek insanoğlunun yaşamını devam ettirebilmesi için ihtiyaç duyduğu en önemli olgudur. Bu nedenle bir toplumun mutfak ve yemek kültürünün gelişmesini ve değişimini incelerken hiç kuşkusuz birçok nedenle karşılaşılacaktır.¹⁵⁴ Kültürel ve kimliksel farklılıklar olsa da, “Yemek Kültürü” tarih boyunca, toplumların üretim biçimlerinden ve ilişkilerinden hiçbir zaman bağımsız olmamıştır. Bu nedenle “Yemek Kültürü” incelenirken, aynı zamanda egemen ve bağımlı toplumların ilişkilerinin de gözlenmesi gerekmektedir. Çünkü yaşam şeklinin değişmesi, beslenme alışkanlıklarının ve kültürünün değişmesinde önemli bir etkindir¹⁵⁵. Toplumlarda görülen gelişim ve değişim süreci, insanların yaşam kültürlerini de büyük ölçüde etkilemekte; yaşam koşullarındaki bu değişim ve gelişim beslenme kültürünün de değişmesine neden olmaktadır¹⁵⁶. Toplumların ekonomik durumları ve bu durumun şekillendirdiği gündelik hayat pratikleri mutfağın temel belirleyicisi konumundadır. Topluluğun tarımsal üretimle mi yoksa konar-göçer bir yaşam tarzı mı sergilediği, yaşadığı coğrafyanın fiziksel özellikleri beslenme kültürünü, yiyecekleri tüketilebilir hale getirme şeklini belirleyecektir¹⁵⁷. Bunun yanında birçok diğer unsur da yemek kültürü üzerinde etkili olabilir. Mutfak ve yemek kültürünün gelişimini ve değişimini etkileyen faktörleri alt başlıklar altında incelersek,

7.1 Sosyal Sınıflar ve Yemek

İnsan fizyolojik yapısı itibarıyla yemekle doğrudan alakalı olduğu gibi sosyal yönüyle de yaşadığı kültürün etkisiyle bir yemek anlayışına sahiptir. Hayat şeklindeki değişim ve dönüşümler, yemek kültürünün de değişmesine neden olur¹⁵⁸. Yemeklerden söz edilirken tadın ve kokunun, toplumsal ve kültürel yapılanma, dönemin ekonomik durumu hakkında bilgilerle bağlantılı olduğu görülmüştür. Örneğin tat statüseldir. Çünkü belli yemekler, belli

¹⁵⁴Toygar 2003, 863.

¹⁵⁵Güler 2010, 24 – 30.

¹⁵⁶Özer 2006, 127-145.

¹⁵⁷Beşirli 2010, 159-160.

¹⁵⁸Çetin 2006, 108.

rol ve statüdeki kişilerce yenmekte, beğenilmektedir¹⁵⁹. Bunu Hitit ve Mısır gibi eski mutfaklarda net olarak görebilmekteyiz. Tüm imparatorluk yönetim alanlarında olduğu gibi, Hititler'de de büyük şehirlerde, saraylarda yaşayan kraliyet ailesi ve çevresinin yemek kültürüyle, köylerde yaşayan halkın yemek kültürü arasında büyük fark vardı. Köylerde yaşayan, tarım ve hayvancılıkla geçimini sağlayan halkın temel besin kaynağı buğday, arpa gibi tahıllardan üretilen unlu gıdalar oluşturmaktaydı. Ancak kraliyet ailesi ve soylular sınıfı çok daha engin bir mutlak kültürüne sahiptiler¹⁶⁰. *Claude Levi Strauss*' un söylediği gibi, yemek sadece karın doyurmak için değildir. Yemek bizi beslemek için kullanılmakla birlikte varoluşun önemli yönlerinden bahsetmemiz için de kullanılır. Yemek malzemeleri, etnik veya sınıf grubunun sınırları gibi birey statüsünü gösterebilir. Bununla birlikte yemek pişirmenin diğer birçok karışık aşamaları da (kap kakak, pişirme ve yapılanlar) sosyal ve kültürel mesajların aktarılmasını sağlar¹⁶¹.

Bireylerin ekonomik durumları tüketim düzeylerini ve alışkanlıklarını etkilemektedir. Bu farklılaşma beslenme alışkanlıklarında da görülmekte hangi besinin ne kadar tüketildiği bireylerin işgal ettikleri sosyal sınıflara göre farklılaşmaktadır. Bunun yanı sıra yemeğin pişirilme tarzı veya pişirmede ve sunumda kullanılan enstrümanların da bireylerin sosyal sınıflarıyla ilişkili olduğu açıktır. Toplumların mutfaklarında görülen farklılaşma, aynı toplum içinde de, farklı sosyal sınıflarda ve tabakalarda da görülebilir. Bu hiyerarşik olarak bir farklılaşmadır¹⁶². Helen ve Roma yemek sahnelerinde gördüğümüz tüm detaylarda yine aynı şekilde kültürel mesajların aktarılmasında rol oynamıştır. Kısaca, yemek ve yemek yeme olayı tüm bu nedenlerle kendiliğinden sosyal roller ve ilişkilerle ilgili temel iletişimsel bir kavram olarak düşünülebilir¹⁶³.

7.2 Coğrafi ve Fiziki Unsurlar

Antalya'nın doğası bölümünü incelerken Antalya'nın coğrafi koşullarını ve bu coğrafyaya bağlı olarak Antalya toprağında yetişebilen ürünleri incelemiştik. Coğrafya ve iklim hayvanlara ve bitkilere dolayısıyla insanlara ılımlı olan yerleşim yerlerini belirlemede iki önemli faktördür¹⁶⁴. Coğrafyanın etkilediği en önemli etkenlerden biri de tarımdır. Tarım ise insanlığa yaşaması için şart olan düzenle besini sağlayan temel özelliğinin yanında; sebep olduğu gelişmelerde oynadığı etkin rol ile de insanlığın öyküsünde belirleyici olmuştur¹⁶⁵.

¹⁵⁹Kılıç ve diğ. 2003, 210.

¹⁶⁰Koç 2006, 31.

¹⁶¹Goode 2005, 172 – 175.

¹⁶²Beşirli 2010, 159-160.

¹⁶³Goode 2005, 172 – 175.

¹⁶⁴Civitello 2011, 5.

¹⁶⁵Özdizbay 2004, VII.

Theophrastos konu hakkında şunları söyler “ *havanın ve mevsimlerin genel doğasının karışımı, bitkilerin büyümesi ve beslenmesi konusunda en büyük etkindir. Yağmur, iyi hava ve fırtınalar zamanında olursa, bütün bitkiler tuzlu veya hafif toprakta bile iyi ürün ve meyve verir. Bir atasözü şöyle der: Toprak değil sene ürün verir. Toprak sonucu etkiler, fakat sadece, toprağın ağır veya hafif olması, ıslak veya kuru olması değil; aynı zamanda, etrafındaki hava da sonucu etkiler. Bazı hafif ve fakir topraklar, denizden esen melteme açık olduklarından çok iyi ürün verirler*¹⁶⁶. Bu sözler bize coğrafyanın tarım üzerindeki etkisini oldukça iyi anlatmaktadır.

Coğrafi çevre şartlarının, hâkimiyeti elinde tuttuğu dönemlerde insan ancak doğanın izin verdiği bir şekilde Karain, Beldibi gibi doğal mağaralarda yerleşmiş, neolitikten itibaren de yavaş yavaş çevreyi şekillendirmeye başlamıştır. Daha sonraki dönemlerde de ovadaki bataklıklar ve fundalıklar ile onların meydana getirdiği olumsuz şartların etkisiyle insan, insan ile doğa arasındaki uyumu yayla ile ova arasındaki harekette yakalamıştır¹⁶⁷. Antalya ili, Akdeniz iklimi ile Yayla İklimini birkaç kilometre ara ile birleştirmektedir. Bu olanakla, bir yandan Akdeniz İklimi’nin bütün bitkileri yetişir. Uygun kış koşulları, havaların erken ısınması, don olaylarının seyrekliği gibi etkenlerin seracılığın gelişmesinde rolü büyüktür¹⁶⁸. Kurulduğu yerin ticaret ve deniz aşırı ulaşımına uygun olması, Antalya’yı kurulduğu dönemden itibaren Güney Anadolu’daki temel giriş çıkış limanlarından birisi yapmıştır¹⁶⁹. Bu nedenle deniz ticareti gelişmiş, birçok ülkeyle ticari ilişkiler kurulmuş ve çeşitli ülkelerin ürünlerinin Antalya ve çevresinde tanınması sağlamıştır.

7.3 Göçler

Göç sadece bireylerin bulundukları coğrafi çevreyi değiştirmelerinden ibaret değildir. Coğrafi mekan değiştirme aynı zamanda göç sürecinin sosyal, ekonomik, kültürel ve siyasi boyutlarıyla toplum yapısını da değiştiren nüfus hareketleridir¹⁷⁰. Göç coğrafi bölgeler veya idari alanlar arasındaki yerleşim birimi değişiklikleri olarak tanımlanmaktadır. Göç; uzaklık, zaman ve kalıcılık olmak üzere üç kriter ile tanımlanmaktadır. Nüfusun; sürekli yaşama bölgelerini bireysel olarak, aileler veya gruplar halinde terk edip, geçici veya devamlı olarak yaşamak amacıyla bir başka yere gitmesi hareketine, göç etmek denir. Göç, insanın fiziksel çevresindeki işleğe bağlı ya da zorunlu, geçici ya da kalıcı bir değişimin meydana gelmesidir. Göç, sosyal, kültürel, ekonomik ve siyasi bazı değişikliklere neden olabileceği gibi, bu türden

¹⁶⁶ a.g.e, 11.

¹⁶⁷ Sarı 2010, 55.

¹⁶⁸ Çimrin 1999, 29.

¹⁶⁹ Armağan 2003, 110.

¹⁷⁰ Emgili 2003, 147.

değişimlerden de beslenebilir. Göç, bir idari sınır geçerek oturma yerini devamlı ya da uzun süreli olarak değiştirme olayını ifade etmektedir¹⁷¹.

Coğrafi şartlarının elverişli olması yanında, deniz ulaşımına ve geniş arazi yapısına sahip olan Antalya, tarihin her döneminde önemli göç olaylarına sahne olmuştur¹⁷². Tarih boyunca sürekli göç alan Antalya, Osmanlı Devleti Dönemi'nde de Müslüman Türk göçmenlerin iskan edildiği önemli şehirlerden birisidir. Göçmenlerin yerleştirilmesi için çaba gösteren Osmanlı Devleti oluşturduğu iskan politikası doğrultusunda göçmenleri boş ve geniş topraklara yerleştirmek, gerek Müslüman, gerekse ayrı dinden yerleşik bölgelerde denge sağlamak ve genellikle ülke sınırlarının denetim alanında tutulması gereği doğrultusunda iskan etmeye başladı¹⁷³. Bilhassa XIX. Yüzyılın son yıllarından itibaren, hakim devlet ve milletlerin zulmü sonucunda Rumeli'den, Kafkasya'dan ve Girit'ten göç eden yüzlerce Müslüman Türk Göçmen, Osmanlı Devleti tarafından Antalya'ya sevk edilmiş ve burada iskan edilmişlerdir. Antalya'ya sevk edilen muhacirler, karayolundan ziyade, genellikle deniz yolu ile Antalya'ya gelmişlerdir. Osmanlı memleketinin diğer köşelerinde olduğu gibi, Antalya'ya sevk edilen muhacirler de, mahalli ve merkezi yönetimin devamlı işbirliği yapması sonucunda, sağlıklı bir şekilde burada iskan edilmişlerdir. Antalya'ya sevk edilen göçmenlerin, devlet tarafından nakil, iâşe ve barınma ihtiyaçları karşılanmıştır. 1683'den itibaren Avrupa'dan çekilmeye başlayan Osmanlı Devleti, beraberinde göç hareketlerini de başlatmıştır. Osmanlı topraklarının hacmi daraldıkça, burada yaşayan Müslüman Türk nüfus, devletin hakimiyeti altında bulunan topraklara göç etmeye başlamıştır. Bunun yanında Rusların, Kafkasya'da uygulamış olduğu tehcir esnasında da önemli miktarda bir Müslüman nüfus, Osmanlı Devleti'ne sığınmıştır. Fiziksel, sosyal ve kültürel ortamlar insan gelişiminde rol oynayan önemli öğelerdir. Bu nedenle, fiziksel, sosyal ve kültürel ortamlarda meydana gelen değişimler insan gelişimini pozitif ya da negatif doğrultuda etkileme potansiyeli taşımaktadır. Antalya'nın coğrafi zenginliklerinin yanı sıra, tarihi özellikleri, tarihte en eski yerleşim yerlerinden biri olması da kentsel çekiciliği artıran, göçleri özendiren bir durum olarak karşımıza çıkmaktadır¹⁷⁴.

Antalya, 19. yüzyılın başından itibaren mübadele yoluyla iç göçe sahne olurken, 1970'lerden sonra ise, turizm, iklim, kentsel çekicilik özellikleri nedeni ile yoğun iç göçe sahne olmuştur. Antalya'da nüfusun büyümesinin ve kentleşmenin temel dinamiğini göç hareketleri oluşturmaktadır¹⁷⁵. Antalya'nın coğrafi zenginliklerinin yanı sıra, tarihi özellikleri,

¹⁷¹ Demirkaya 2007, 297 – 307.

¹⁷² Güçlü 1997, 40.

¹⁷³ Yentürk 2009, 485 – 490.

¹⁷⁴ Güçlü 2002, 35.

¹⁷⁵ Güçlü 2002, 44.

tarihte en eski yerleşim yerlerinden biri olması da kentsel çekiciliği artıran, göçleri özendiren bir durum olarak karşımıza çıkmaktadır¹⁷⁶. Böylesine hızlı büyüyen bir kentte farklı tabakaların, farklı grupların, kültürel yapılanmaların olması doğaldır. Homojen bir kent kültüründen söz edilememektedir¹⁷⁷. Bu nedenle homojen bir yemek kültüründen de söz etmek mümkün değildir. Çünkü her gelen göç kendi yemek kültürünü de birlikte getirmiştir. Girit'ten gelen ot ve su ürünleri ağırlıklı beslenme, Mısırdan gelen tahıl ağırlıklı beslenme, Kafkaslardan gelen et ağırlıklı beslenme çok çeşitli bir mutfak kültürü oluşmasını sağlamıştır. Hiç şüphesiz böyle zengin bir mutfağa sahip olmak Antalya için her zaman artı bir avantaj olmuştur.

7.4 Ticaret

Antalya konumu itibarıyla daha çok deniz ticaretinde etkili olmuştur. Çeşitli ülkelerle yapılan ithalat ve ihracatlar Antalya o dönemde dışarıya hububat, arpa, mısır, palamut, ipek, tırtıl, inşaat tahtası, yakacak odun, balmumu, susam pamuk satıyor, kahve, sabun, demir, baharat, pirinç, kalay, çelik, bakır, ipek kumaş, deri tuz alıyor. 1810'larda İngiltere – Fransa savaşı nedeniyle hububat gereksinimi artıyor. Antalya bölgesi de hububat üretimi açısından genişliyor. Antalya limanının faaliyetleri gelişiyor¹⁷⁸.

Antalya Limanı üzerinden yapılan ticaret yollarına ve taşınan ürünleri kısaca incelersek,

Antalya Limanı, Osmanlılar zamanında özellikle XV. Yüzyılda Anadolu mallarının çıkışı, Suriye, Mısır ve Hindistan mallarının ise Anadolu'ya giriş kapısı olmuştur¹⁷⁹. Teke livasında ticaret Antalya, Alaiye, Andifli (Kaş), Finike ve Kalkan limanları ile yapılmakta olup, Finike hariç diğer limanlarda gümrük idaresi bulunmaktadır¹⁸⁰. XV. yüzyılda önemli bir ticaret merkezi olan Bursa, Antalya üzerinden Suriye ve Mısır'a bağlanmaktaydı. XV. ve XVI. Yüzyıl gümrük kayıtlarına göre, Anadolu'dan Suriye ve Mısır'a yapılan ihracat kereste, demir ve demir ürünleri, afyon, kuru meyve, bal mumu ve katrandan oluşuyordu. Suriye ve Mısır'dan gelen gemiler ise hint baharatları, kumaş boyaları, çivit, keten, pirinç, şeker ve Suriye sabunu getiriyorlardı. Bu dönemde Antalya ve ona bağlı limanların gümrük gelirleri yılda 7000 düka altına ulaşıyordu. XVIII. Yüzyıla gelindiğinde ise, Akdeniz ticaretindeki büyük değişimler ve Anadolu'da İzmir'in gittikçe artan bir öneme sahip olması gibi nedenlerle Antalya trafiğindeki yoğunluğun eski düzeyinde olmadığı anlaşılmaktadır¹⁸¹.

¹⁷⁶Güçlü 2002, 35.

¹⁷⁷a.g.e , 20.

¹⁷⁸a.g.e, 38.

¹⁷⁹Armağan 2003, 114.

¹⁸⁰Güçlü 1997, 68 – 69.

¹⁸¹Armağan 2003, 114 – 115.

1810'lu yılların gümrük kayıtlarını inceleyen Suraiya Faroqhi, Antalya limanından götürülüp getirilen mallar arasında en önemli yeri yiyecek maddelerinin tuttuğunu, bunların hemen hepsinin bitkisel kökenli olduğunu; yiyecek maddeleri arasında şehriye, kök, halka, peksimet gibi hububat ürünlerinin başta geldiğini, pirincin ise en önemli ithal maddesi olduğunu yazmaktadır.

1914 yılında Antalya adalara (Rodos – İstanköy) odun ve hububat ihraç ederken, Rodos kanalıyla şeker, pirinç, kahve ithal ediliyordu. Milli Mücadele sırasında Antalya meyve, mahrakat, kereste, palamut, meyan kökü, şeker kamışı, hindistan cevizi, zahire, un, canlı hayvan ve ürünlerini ihraç ederken, manifatura, şeker, kahve, çay çuval, sabun, gaz ve zeytinyağı ithal edilmekte idi. 1931 yılı ihracatlarına bakarsak, un, keçi, koyun, susam, kereste, sığır, yumurta, pirinç, kepek, koza, portakal, ceviz kütüğü, yapağı, arpa, mandalina, limon, balmumu, sebze, küspe, kitre, palamut, buğday, yulaf, mısır, çavdar, kuru sebze, kepek, tavuk yemi, susam, pirinç, yaş meyve, karpuz, kuru meyve, anason ve sebzeler¹⁸². Antalya şehrinin bahçe ziraatının gelişmesine koşut olarak, çiftçiliğin de 19. yüzyılın ilk yarısında üretimini hızla arttırarak ilerlediği görülüyor. Bu dönemde Antalya halkının dışarıdan aldığı mallar arasında ise şunlar vardır: Sirke, pekmez, tereyağı (revgân-ı sâde), kahve, pirinç (erz), peynir, biber, pastırma, leblebi, soğan (basal), şehriye, hurma, tuz, sarımsak, üzüm, kayısı, şeker, zeytin, peynir, ceviz, hellim peyniri (Kıbrıs'tan), bal (asel), fındık, susam, köfter (üzüm şirasından yapılan kalın pestil), kırmızı havyar, balık yumurtası, nohut, üzüm, pekmez, zahire, un. Bunlardan bazıları, Antalya'da da üretilmekle birlikte, dışarıdan alındığı da oluyordu. Bal gibi bazı önemli gıda maddeleri ise Antikçağ'dan itibaren Antalya bölgesinde özenle üretilen, üstelik tarihsel belgelere yansıyan önemli bir gıdadır¹⁸³.

7.5 İnanç ve Beslenme

Din unsuru yemek kültürü üzerinde etkilidir. Çünkü ne gibi yiyecekler yenilir ya da yenmez, yılın belli günlerinde ne yenilir, günün hangi zamanlarında yemek yenilir gibi konular din kapsamındadır ve tüm bunlar yemek kültürü üzerinde de etkilidir¹⁸⁴. Yiyecekler her zaman tanrılara sunulan adaklar arasında olmuşlardır. Sunum bazen bir isteğin gerçekleşmesi karşısında şükür ifadesi iken bazen de bir talebin iletilmesi sürecinde gerçekleşir. İlkel topluluklarda hayvan ve bitkilerin yenilebilir olmasına karşın menülerine alınmamış olmasını da antropologlar, tabu inancı ile açıklar. Başka toplumlarda da nelerin

¹⁸² Güçlü 1997, 68 – 69.

¹⁸³ Oral 2010-, 439.

¹⁸⁴ Çetin 2006, 107 – 117.

yenilip yenilmeyeceğini değişik ölçülerde dinler belirlemiştir. Bu tek tanrılı dinlerde olduğu kadar çok tanrılı dinlerde de söz konusudur¹⁸⁵.

Yemek ile ilgili birçok ritüel vardır. Örneğin, hurma Yunanistan da meyve vermediği gibi sırf ilginç ve nadir olduğu için bazı kutsal merkezlerde, özellikle de Delos adasında Apollon'un onuruna yetiştirilirdi¹⁸⁶.

Bir başka örnek de Hitit ölü gömme geleneklerinden verebiliriz. Ölüm günü için Göklerin Güneş Tanrısı, kralın kendi atalarının ruhu, ölenin kendisi ve yiyecek ve içecek sunuları hazırlanır. Akşam, ceset yakılacağı odun yığınının üzerine konur. Meşale tutulur ve beden yakılır. Yeni gün doğarken kemikleri odun yığınının üzerinden alınır ve gerekli işlemler yapıldıktan sonra önünde yiyecek içecek dolu bir masanın olduğu bir sandalye (ya da kraliçeyse tabure) üzerine konur. Cenaze şöleni artık başlamıştır. Ölen kişi onur konuğu olarak şölende yerini alır. Üzerine kemiklerin konulduğu sandalyenin önüne bir masa yerleştirilir ve sıcak somunlar, parçalanmak üzere somunlar ve tatlı somunlar konur. Aşçılar ve sofralar, ilk uygun zamanda tabak çanakları dizer ve ilk uygun zamanda da işe başlar. Kemikleri toplayan herkese yiyecek sunarlar. Ölenin onuruna üç içki içilir. Şölen ve adak kurban ayinleri sonraki günlerde de devam eder. İncir, zeytin ve kara üzümlerden bir insan figürü yapılır. Bu lezzetli parçalarla muhtemelen, ölen kişinin ruhunu bir imge halini almaya ikna etmek amaçlanmaktadır¹⁸⁷.

Bunun dışında Mısırdaki kurban edilen hayvanın başına şarap serpererek beddua ederler. Bu nedenle, Mısırlılar ne öküz başını ne de başka bir hayvanın başını yemezler. İnek İsis'in kutsal hayvanı olduğu için kurban edilmez ve eti yenmez¹⁸⁸.

Çevik, bir yazısında dinin yemek kültürü üzerindeki etkisini şu sözlerle anlatmıştır: *“Eğer iklim ve coğrafyayla birlikte, yiyecek içecek maddelerini içeren doğa değişmemişse, ya da ticari bağlantılarla yeni yiyecekler gelmemişse sofranın değişmesi de beklenmez. Doğa değişmediği halde sofranın değiştiği tek an akültürasyon dönemleridir. Bu değişimin en önemli etkeni dindir. Bunun en güzel örneği de, gastronominin en şölensel parçası olan şarabın en yoğun olarak üretilip tüketildiği ve dünyanın en eski şarap kültürüne sahip olan Anadolu’da bugün sofralarda yerini kaybetmiş olmasıdır. Ya da domuz jambonuyla ünlü Likya’da İslamiyet’le birlikte domuzun “haram” sayılarak artık yenmemesidir”*¹⁸⁹.

Yine Çevik aynı konuşmasında, *“bugün “yavaş yemek”, “hızlı yemek” gibi yeme tarzları ve “deniz ürünleri”, “orman ürünleri”, “çoban sofrası” gibi çeşitler tamamen tarihsel bir*

¹⁸⁵Beşirli 2010, 163 – 164.

¹⁸⁶Friedell 1999, 33.

¹⁸⁷Bryce 2003, 194..

¹⁸⁸Herodotos II. 40-41.

¹⁸⁹Çevik, Gastronomi Sempozyumu açılış konuşması.

kaynaktan beslenmiştir. Örneğin “şarap şöleni” “symposion” olarak Helenistik Çağ kültüründe belirir. Örneğin “yavaş yeme” Roma İmparatorluğunda ve Lidya gibi ileri kültürlerde inanılmaz zenginlikte uzun-lezzetli-sohbetli keyif saatlerini geçirmek üzere ortaya çıkmıştır. Ve “slow food” akımının, bugünlerde tekrar baş gösterdiği ülkenin, Roma döneminde “en yavaş yeme” geleneğine sahip olan İtalya olması ise hiç de sürpriz değildir. Bu tarz bugün tekrar yaygınlaşmaya başlayan yavaş yeme kültürünü tekrar yaratmıştır: Bu konuda eskiye dönüş yaşanmaktadır. Ya da savaş ve yoğun iş (tarım gibi) anlarında zaman kaybetmeden beslenebilmek üzere ortaya çıkan hızlı yeme tarzı da bugün çok yaygın olan “fast food”un başlangıcını oluşturmaktadır. Yöresel olarak değerlendirildiği zaman da bugün sofralarda bulunan “yerel yiyecek ve içecekler” aynı toprakların çok derin geçmişinde benzerlerini bulmaktadır¹⁹⁰.

Yukarıda bahsettiğimiz tüm nedenler Antalya mutfak kültürünün günümüze kadar gelişim ve değişim nedenleridir. Mutfak ve yemek kültürü insan var olduğu sürece değişip ve gelişecektir. Buraya kadar anlattığımız tüm etmenlerin ve değişimlerin bugünün Antalya mutfağının oluşmasında büyük bir payı vardır. Hiç şüphesiz bugün yaşanan tüm etmenlerde geleceğin mutfağını oluşturacaktır.

Günümüz Antalya mutfağında Antalya’da yapılan tarımın etkisi halen görülmektedir. Özellikle turunçgiller ile yapılan reçeller günümüz Antalya mutfağında ayırıcı bir tema oluşturmaktadır. Fakat gelişen dünyada artık tarımın şartları ve koşulları değiştiğinden bölgede yapılan tarımın o bölgenin yemekleri üzerinde olan etkisi eskiye oranla git gide azalmaktadır. Çünkü artık bölgede yetişmeyen her sebze ve meyve istenildiği her an kolayca elde edilebilmektedir. Burada da yine kentte yapılan ticaretin etkisini yoğun olarak yemek üzerinde görebilmekteyiz.

Yukarıda saydığımız etmenlerden Antalya mutfak ve yemek kültürünü günümüzde halen yoğun bir şekilde etkileyen unsurlardan biri de göçtür. Antalya kenti her yıl sayısızca ülke içinden ve yurt dışından göç almaktadır. Daha önceki yıllarda her gelen göç Antalya’ya kendi yemeğini taşısa da günümüzde bunun böyle olmadığını, kendi yemek kültürlerinin sadece kendi mutfaklarında kaldığını, kendi kültürünü taşımaktan ziyade Antalya’da ortak bir yemek kültüründe buluşulduğu gözlemlenmektedir.

Son olarak ise, dinin günümüz Antalya mutfağında üzerinde etkisini irdelersek, Antalya kentinde yoğun olarak Müslüman halkın yaşadığını ancak son yıllarda özellikle Rusya, Almanya, İngiltere gibi ülkelerden gelen göçlerle gelecek yıllarda Müslüman ülkelerde yasaklanan bazı yiyeceklerin Antalya mutfağına girmesi muhtemeldir. Örneğin, bugün sadece

¹⁹⁰ Çevik, a.g.e.

belli restaurantlarda ve otellerde domuz eti yenilirken, yakın zamanda Antalya marketlerin de ayrı bir bölüm açılarak bu gıdaların satışına başlanabilir.

Tüm bunlar dışında günümüz Antalya Mutfağının değişimine ve gelişimine etki eden etmenleri kısaca, teknoloji ve sanayinin gelişmesi, kadının iş hayatına girmesi ve evden dışarıda geçirilen zamanın artmasıyla fast food kültürünün ağırlık kazanması, insanların başka ülke mutfaklarını merak ederek uygulamaları, televizyon, radyo, gazete gibi görsel ve yazılı basında yer alan reklamlar gibi çeşitli nedenleri sıralayabiliriz.¹⁹¹.

¹⁹¹ Güler 2010, 24 – 30.

SEKİZİNCİ BÖLÜM

NEDEN BÖYLE BİR MÜZE GEREKLİ ?

Yemeğin tarihini insanın var oluşuyla başlatabiliriz. O halde **“Neden Böyle Bir Müze Gerekli?”** sorusuna cevap verirken insanın temel gereksiniminin yeme-içme olduğu gerçeğini ve bu gerçeğin insanoğlunun var oluşuyla başladığını unutmamamız gerekmektedir. İnsanların acıkması ve açlığını gidermek için yemek yemesi biyolojik bir olay iken, bu açlığını ne şekilde, ne zaman ve hangi yemeği seçerek gidereceği antropolojik ve dolayısıyla kültürel bir olgudur¹⁹². Açlık duygusu insanları elde etmeye üretmeye zorlamış yerleşik düzenle birlikte çanak çömlek üretimine başlanmıştır. İlerleyen zamanlarda ticaret öğrenilmiş, başka toplumlarla iletişime geçilmiş ve böylece çeşitli kültürler oluşmuştur. Tarih öncesi ve tarih çağları boyunca insanoğlu bu gereksinimlerini hep belli bir sistem içerisinde geleceğe aktararak devam etmiştir. Ve bu da gelişimi kaçınılmaz kılmıştır.

İnsanlar ilk çağlardan beri kendisi için gerekli olan besin maddelerini kazanmak için uğraşmıştır. Avcılık ve toplayıcılıktan başlayıp yerleşik hayata geçen insanoğlu mutfak kavramını var ederek çeşitli zorluklarla elde ettiği yiyeceğini mutfağa taşımıştır. Gelişimin etkileşimi doğurduğu gerçeği her daim kendini göstermiş ve mutfak kültürü kavramı ortaya çıkmıştır. Böylece mutfak kavramı toplumların gelenek görenek örf ve adetlerinin temelindeki kavram olmuştur. Yiyeceklerin üretim ve tüketim sürecindeki farklılıklar ise o kültürün kimliğini oluşturmuştur. Mutfak ve yemek günlük hayatın her alanının yansımasının tam olarak görülebileceği bir kültürün var olduğu yerdir. Bir bölgenin bir toplumun geçmişini anlayabilmek için önce düşüncesini hemen ardından dilini bilmek gerekir ki bunlar üzerinden tarihi ortaya koyulmaya çalışılır. Bunların ardılı o toplumun yeme ve içme eylemlerini hangi sistematik içinde nasıl şekillendirdiklerini ve nasıl geliştirdiklerinin bilinmesi ve sunulması olmalıdır. Çok zengin Anadolu sentezinin bir parçası olan Antalya kentinin geçmişini bugünle buluşturacak olan yeme-içme kültürünün dünden bugüne ortaya koyulması bir kültürler silsilesinin evrimini, etkileşimini, zenginliğini tüm öğreticiliğiyle ortaya koyacaktır.

Bir bölgenin mutfak ve yemek kültürü incelenirken o bölgenin doğasını, coğrafyasını, dinini, tarımını, hayvancılığını, aldığı göçleri, yapmış olduğu ticaretleri ve tarihi gibi birçok ögeyi incelemek gerektiğini tezin çeşitli bölümlerinde gördük. Antalya kenti böyle bir müze kazandığı zaman kentin sadece mutfağı ve mutfağındaki yiyecekler değil kısaca kentin geçmişi öğrenilecektir. Kent müzelerinin vizyonunun, kent kültürünün devamlılığını

¹⁹² Talas 2006, 273 – 283.

sağlamak ve geleceğe aktarmak olduğu kabul edilirse, bu amaç için kentin mutfak ve yemek kültürü bu devamlılığın sağlanmasında eşsiz bir hazine olarak düşünülebilir. Bu müze sayesinde insanlar unuttukları yemek kültürünü tekrardan hatırlayacak, ya da başka kentlerden gelip yıllardır Antalya’da yaşayan insanlar yaşadığı kentin mutfak ve yemek kültürüyle tanışacaktır. Daha önce denemedikleri yemekleri evlerinde deneyerek çocuklarına aktaracaklardır. Bir kentin mutfağı o kentin gelişim düzeyiyle doğru orantılıdır. Bu nedenle Antalya mutfak ve yemek kültürü müzesi kentin mutfağının gelişimine katkı sağlarken aslında kentin gelişimine de katkı sağlamış olacaktır. Bir kentin belleğinin sağlam olabilmesinin en önemli ayaklarından birini geçmişteki yeme içme alışkanlıklarının bilinmesi ve yüzyıllar boyunca süregelen mutfak kültürü anlayışının iyi özümsemesi oluşturmaktadır. Bu noktada Antalya kentinin belleğine yön verecek olan Mutfak ve Yemek Müzesi sergilenen eserleriyle kültür hizmeti sunan, sergilenen eserlerin nitelikleriyle o ismi hak etmiş ve kültür etkinliklerini de içinde barındıran Antalya’nın en önemli dinamiklerinden biri olma ihtiyacını karşılamalıdır.

Korumacılık düşüncesinin müzelerden başlaması ve verilmesi gerekliliğini ve bu anlayışla kentin geçmişine sahip çıkma fikrini somut olarak var etme gerekliliği yine kentteki en büyük ihtiyaçlardan biridir. İnsanın en temel ihtiyaçları olan yeme içmenin tarihini, bir hikaye tadında, en ince ayrıntısına kadar hissettirecek ve etkilemesini bilerek, en üst düzeyden öğreticiliğiyle bugünün kentlisine anlatmak ve yaşatmak kentin ihtiyacıdır ve olmalıdır da. Tüm bu önerilen ihtiyaçlar bir araya getirildiğine Antalya kentinin neden böyle bir müzeye sahip olması gerektiğine yönelik olan soruya bütünlüklü bir cevap vermiş olacağız.

DOKUZUNCU BÖLÜM

MÜZENİN TASARIMI

9.1. Örneklerin İncelenmesi

9.1.1 Alimentarium Gıda Müzesi

İsviçre Veveyde yer alan Alimentarium Müzesi Nestle firması tarafından kurulan bir gıda müzesidir. Burada, sadece İsviçre'nin değil bütün dünya da görülen mutfak ve yemek kültürü anlatılmaktadır. Müzede insan ve yiyecek arasındaki ilişki, dengeli beslenme konusunda dünyadaki değişik bölgelerin uygulamaları ve yemekleri ziyaretçiye sunulularak detaylı olarak incelenmektedir. Ayrıca, restoranlarda ya da sokaklarda sofraya ve yemeğin geçirdiği tüm evrimler değişik atölyeler ve sergilerle anlatılmaktadır.

Müzenin bahçesinde çeşitli bitkilerin ve yiyeceklerin gelişimini gösteren bir bölüm yer almaktadır. Ayrıca burada bir piknik alanı yer almaktadır. Böylece gelen ziyaretçilerin müzede daha çok vakit geçirmeleri sağlanmıştır. (Res. 11). Sergi salonunda modern ve geçmişte kullanılan kaplar bir arada karışık olarak sergilenmiştir. (Res. 12). Ayrıca yetişkinler için dizayn edilen bir mutfakta konularında uzman aşçılar yemek ile ilgili çeşitli eğitimler vermektedir. (Res. 13). Yine müzede gelen ziyaretçilerin 1910 yılındaki ve 2000 yılındaki yiyecekleri kıyaslayabilecekleri bir sergi mevcuttur. (Res. 14).

Müze oldukça interaktif olarak tasarlanmıştır. Müze de özellikle çocuklara yönelik çok çeşitli atölyeler yer almaktadır. Mutfak Laboratuvarı bu atölyelerden biridir. Aynı anda 12 çocuğun konaklayabildiği bu mutfak ve tüm mutfak eşyaları çocuklar için uyarlanmıştır. Bu alanda, çocuklar pratik bir şekilde gıda ve beslenmeyi keşfetmektedirler. Atölyede çeşitli yemek yapma ve gıda dönüşümü çalışmaları yapılmaktadır. Görevli aşçılar çocuklara yemekler hazırlatırlar ve tattırırlar. Aynı zamanda çocuklar yaptıkları bu yemekleri evlerine de götürebilmektedirler. (Res. 15). Bir diğer bölüm bilgisayar restauranttır. Bir bilgisayar oyunu, çocukların besin gurupları ve beslenme özellikleri ile tanışmasını sağlar. Çocuklar, bir self servis sayacından gıda kartı seçerek yemek oluşturur. Bilgisayar programı, onlara gıdaların sınıflandırılmasına yardım eder ve vücut gelişmesindeki enerji ve fonksiyonları öğretir. Çocuklar aynı zamanda dengeli beslenmeyi de keşfederler. Bir başka atölyede keşif odasıdır. Burada çocuklara dünyanın çeşitli yerlerinde yemek ve farklı tarihsel zamanlardaki beslenme alışkanlıkları, meyve ve sebzeler, dengeli beslenme, beş duyu gibi çok çeşitli konularda eğitimler verilmektedir. Bu bölümden sonra çocuklar dev bir sindirim tüpünün

içine girmektedirler. Çocuk, dişlerden başlayıp karın ve daha ötesine kadar araştırma yapar. Her bir organdaki sindirimin bütün aşamaları, çizgi film şeklinde detaylıca gösterilir. En son olarak çocuk araştırma alanı ve multimedya köşesine sokulur. Burada dokunma ve hissetme yoluyla bir kaşif gibi sorular sorarak deneme yanılma yoluyla öğrenmektedir. Çocuğun bu bölüme kadar öğrendiği bilgiler çeşitli oyunlar, yarışmalar ve sınavlarla test edilir. Müze de çocukların eğlenirken öğrenmelerini sağlayacak tüm detaylar yer almaktadır¹⁹³.

9.1.2 Hamburg Saalburg Römerkastell (Arkeoloji Parkı)

Müzenin “Fabrica” olarak adlandırılan 26m2’lik bölümünde Roma mutfağı orijinaline uygun olarak canlandırılmıştır. Roma mutfağının hemen yanında karşılaştırma yapılabilmesi için arada çitle ayrılmış günümüz modern mutfağı tasarlanmıştır. İki mutfak sırt sırta tasvir edilmiştir. Roma mutfağını gezen ziyaretçilerin kendilerini adeta Roma dönemi mutfağında hissetmelerini sağlamak için o dönemin kap kaçakları orijinaline uygun olarak ürettirilip mutfağa yerleştirilmiştir. Daha gerçekçi olması içinde kapların yeni şekilde kullanılmış şekilde sergilenmiştir. Romalıların damak zevkine uygun yiyecekleri, her öğünde hangi yiyecekleri yedikleri bu bölümde anlatılmıştır. Bu sayede insanlar antik mutfak ve günümüz mutfağını karşılaştırma imkanı bulmuştur.

Hangi yiyeceklerin antik dönemden günümüze kadar var olduğu ya da antik dönemde olmayıp günümüzde var olan besinleri ayırt edebilme şansına sahiptirler¹⁹⁴. Mutfağa ait çizimde müzenin Roma mutfağı bölümünü görmekteyiz. (Res. 16a – 16b). Mutfakta, yerlerin tahta olduğu, ocağa yakın tabanların taş olduğu, amphoraların bulunduğu bir kap olduğu, yağ lambasının olduğu görülmektedir. Ayrıca mutfakta 3 ayrı pişirme yeri vardır. Bunu dışında mutfak eşyaları da yine mutfakta görülmektedir.

9.1.3. Tteok Müzesi

Tteok, bir çeşit pirinç kekidir ve müze adını bu kekten almıştır. Güney Kore’de yer alan Tteok Müzesi, Geleneksel Kore Gıda Enstitüsü’nün 3. katında yer almaktadır. Bu enstitü, geleneksel Kore mutfağının önemli bir araştırma ve eğitim enstitüsü olarak önem kazanmıştır. Burada ziyaretçilere, “Tteok” denen pirinç kekinin bütün özellikleri hakkında bilgi verilir. Eski değirmen taşları, havan ve havan tokmağı gibi eski eşyalarla yaşam biçimi ve tteok kekinin pirincinin yapılış aşamaları düzenlenen sergilerle anlatılmıştır. (Res. 17 - 18). Tteok’un tarihi ve yapımı hakkında bilgiye ilaveten eski Kore mutfak eşyaları da sergilenir.

¹⁹³ <http://www.alimentarium.ch/en/home.html>

¹⁹⁴ <http://www.saalburgmuseum.de/foerderverein/kueche/Sponsorenkatalog.pdf>

Ayrıca müzenin 1. katında geleneksel Kore çay kafesi de bulunmakta olup, burada ziyaretçilere lezzetli Kore pirinç keki ile birlikte mükemmel bir çay sunulur.

Geleneksel Kore Gıda Enstitüsü'nün ikinci katında ise Geleneksel Mutfak Eşyası Müzesi yer almaktadır. Burada yılbaşı ve doğum günü gibi özel günlerde kullanılan geleneksel Kore mutfak eşyaları sergilenir. (Res. 19). Ziyaretçiler, aynı zamanda sadece Kore mutfağını değil, tarih ve zaman içindeki değişimi de görürler. Müzenin atölye kısmında ise, Kore yemekleri eğitimi verilmektedir. 30 kişilik olan sınıflarda kurs bitiminde sertifika verilmektedir. Kursiyerler yemekleri yaparken geleneksel elbiseler giymektedir. Ayrıca eğitimler İngilizce, Japonca ve Çince olarak da verilebilmektedir¹⁹⁵.

9.1.4 Emine Göğüş Mutfak Müzesi

Gaziantep Kalesinin güneyinde bulunan 1909 yılında inşaatı tamamlanan Göğüş Konağı, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından 2008 yılında restore edilerek Türkiye'nin ilk ve tek mutfak müzesi, Emine Göğüş Gaziantep Mutfak Müzesi olarak açıldı. Emine Göğüş Gaziantep Mutfak Müzesi'nde Gaziantep'in geleneksel mutfak kültürü tanıtılmaktadır. Gaziantep Mutfağı'nda kullanılan mutfak malzemeleri, tabak, bardak, çatal – kaşık, servis tabakları, bakır eşyalar, sahanlar, sefer tasları özel vitrinlerde sergilenmektedir. (Res. 20). Gaziantep mutfak kültürünün önemli bir örneği olan yuvarlama yemeğinin yapılması, kış gecelerinde eskiden tandır başında bastık, sucuk, ceviz vb yenilmesi ve içecek kültürünün tanıtılması amacıyla kahve-mırra pişirilmesi ve içilmesi konuları, Gaziantep yöresine özgü kıyafetler giymiş mankenler yardımıyla canlandırılmaktadır¹⁹⁶. (Res. 21).

9.1.5. Erzurum Evleri

Tarihi 11 eski Erzurum evinin tek çatı altında toplanmasından oluşan restaurant – müzede 20 bine yakın eşya sergilenmektedir. Bunlar sadece mutfakla ilgili eşyalar değildir. Mutfak eşyalarının yanı sıra Erzurum evlerinde kullanılan bütün eşyalarda teşhir edilmiştir.(Res.22). Bunun dışında mekanda bir restaurant bölümü bulunmaktadır. Erzurum evlerinde pişirilen yöresel yemekler sunulmaktadır. Yemekler yer sofrasında sunulmaktadır ve yemekler bakır tabaklarda ve tahta kaşıklarla yenmektedir. (Res. 23). Restaurant - müzede ayrıca Eski Erzurum ev kültürü de öğrenilmektedir. Ziyaretçiler sadece yapıda sergilenen ev eşyalarına görmeye gelebildikleri gibi Erzurum'un yöresel tatlarına da bakabiliyorlar¹⁹⁷.

¹⁹⁵ <http://www.kfr.or.kr/eng/index.htm>

¹⁹⁶ <http://www.muzelerkenti.com>.

¹⁹⁷ <http://www.haberler.com/tarihi-erzurum-evleri-restoran-oluyor-3177234-haberi/>

9.2 Mutfak ve Yemek Müzesi İdari ve Hizmet Birimleri

Müzeler, sergiler, etkinlikler, yayınlar ve araştırmalar yoluyla “kültürel yönelimli bir kamu alanı” yaratmaktadırlar. Bu kamu alanının halkla toplumsal ve kültürel etkileşim içinde olması müzelerin değer üretiminin sağlanmasındaki kilit koşullar arasında yer almaktadır. Müzeler toplumsal ve ekonomik anlayışla, kentsel yeniden yapılanma ve ekonomik yeniden örgütlenme tartışmalarına katkıda bulunmaktadır.

Müze ve toplum arasındaki bağlantının zayıf olması nedeniyle müze yönetiminin ve işletiminin önemi artmaktadır. Müzenin değer üretim sürecinde müze yönetimi ve işletmesi, müzenin bağlı olduğu kurum, müze personeli, müzenin koleksiyonu, müze altyapısı, müze içindeki fonksiyonlar, etkinlik programlaması, tanıtım projeleri, müze finansörü, ziyaretçiler, koleksiyoncular, girişimci ve yatırımcılar, sanatçılar, akademisyenler ve öğrenciler yer almaktadır.

Müze Yönetimi

Müze yönetimi kurumun beynidir. Ziyaretçi sayısından, koleksiyon yönetimine; müze altyapısının gereksiniminden müzenin misyon ve vizyonuna kadar olan sürecin çeşitlenmesi, müze yönetimi ve işletimine bağlıdır. Müzenin misyonu doğrultusunda, çağdaş müzecilik kavramlarının vurgulanması, müzenin değer üretimini doğrudan etkilemektedir. Müze yönetimi, müzenin koleksiyonunu yürüten, müze altyapısının gereksinim ve ihtiyaçlarını belirleyen, programlama ve tanıtım aktivitelerini koordine eden bir yapıdır. Bu yapı müzenin bağlı olduğu kuruma göre şekillenmektedir¹⁹⁸. Mutfak ve Yemek Kültürü müzesi bu bağlamda düşünüldüğünde interaktif bir müze anlayışı önerildiğinden dolayı sürekli kendini yenileyebilen bir yapıya sahip olmalıdır.

Atölyeler ve Etkinlik Alanları

Müzenin işlevsel hale gelmesi için ve müzeye gelen ziyaretçi sayısının artması ve hedef kitlenin genişletilmesi için atölye çalışmaları ve çeşitli etkinlikler düzenlenmelidir. Bu nedenle bu etkinliklerin düzenlenmesinde ve müzenin tanıtım çalışmalarında müzenin halkla ilişkiler ayağının sağlam olması gerekmektedir. Bu konuda uzman bir personel müzeye oldukça yarar sağlayacaktır. Günümüzde artık müzeler öğreten ve eğlendiren mekanlar olarak algılanmaya başlamıştır. Bu nedenle müzeyi tanıtıcı broşürler, gazeteler dergiler vb. materyallerin çıkarılması, çeşitli atölye programları hazırlanması, çeşitli panel, söyleşi vb. çalışmaların yapılarak insanların zamanları değerlendirebilecekleri mekanlar yaratılması

¹⁹⁸ Bakbaşı 2010, 7 – 9.

müzeyi oldukça zenginleştirecektir. Bu etkinlikler için müzede belli bir bölüm ayrılması gerekmektedir. Bu alanlar sergi alanlarının çıkışında yer alması öğrenilen bilginin hemen atölyelerde uygulanması açısından verimli olabilir.

Restaurant

Bir müzede yeme içme olanaklarının zengin olması o müzeyi tercih edilir hale getirir ve çekici kılar. Bu nedenle Antalya Mutfak ve Yemek Kültürü Müzesinin Restaurant bölümü çok önemli bir işlevi üstlenmektedir. Müzeye ekonomik anlamda da katkı sağlayacak bu bölüm mutlaka bir işletme müdürü tarafından yönetilmelidir. Ayrıca restaurant bölümü de olacağı için bir işletme müdürünün de mutlaka olması gerekmektedir.

Satış Ofisleri

Müzeye ekonomik anlamda katkı sağlayacak diğer önemli birim de satış ofisleridir. Satış ofisleri müzenin hemen girişinde yer almalıdır. Satış ofisinin hemen yanına ziyaretçilerin dinlenebileceği mekanlar yaratılması bu birimi daha aktif kılacaktır.

Müze Depoları

Müzelerin en önemli birimlerinden biri de müze depolarıdır. Müzede eserlerin korunması ve kayıt altına alınması açısından oldukça önemli olan bu bölüm ışık ve ısıdan yoksun nem almayan bir mekan olması gerekmektedir. Eserlere istenilen her an ulaşılabilmesi açısından envanter kayıtları tutularak belli bir sisteme göre yerleştirilen eserler müze personelinin çalışmasını kolaylaştıracak şekilde tasarlanmalıdır.

9.3 Kurulacak Müzenin Mimarisi ve Sergi Kurguları

Bir müzenin tasarım sürecinde mekânsal kurgudan önce ve âdeta ondan bağımsız çok boyutlu bir kurgu vardır. Ya da olması gerekir. Bu, zamanca ve mekânca belirli bir yaşamsal gelişmenin öyküsünü, bugünün insanına, dünden yarına uzanan bir zaman çizgisi üzerinde, derinliğine ve yaşamsal ilişkileri içinde -her yönde- açıklamayı amaçlayan bir "anlatım kurgusu"dur. Kurgu, müzeyi oluşturan envanterin, nesne ve belgelerin tematik ve kronolojik bir sistematik içinde düzenlenmesinden çok ötede, çok boyutlu bir tasarımdır. Müzenin açıklamayı üstlendiği bir konu vardır veya olmalıdır¹⁹⁹. Tasarlanan müzede mutfak ve yemek ana tema olduğu için bu iki temayı vurgulayacak bölümler olmalıdır.

¹⁹⁹ Eldem 2001, 124.

Mutfakta ilk akla gelen, Mimari, iç mimari, donatı, araç – gereç, malzeme temini, hazırlama, pişirme, sunma, yeme – içme ve saklama olmalıdır. Müzenin tasarımını bu çerçevede düşünmek ve kurgulamak doğru olacaktır.

Mimari

Mutfağın evdeki konumunu, yerini ve yapısını içermektedir. Tezin çeşitli bölümlerinde Antalya mutfağının ev de büyük bir yer kapladığını, ayrıca evin bahçesinin de mutfak olarak özellikle yaz aylarında kullanıldığını görmüştük. Buna göre, müze kurgulanırken Antalya mutfağını yansıtacak bu özelliklere dikkat edilmelidir.

İç mimari ve Donatı

Mutfakta mutlaka olması gereken dolapları, rafları, pişirme araçlarını, tezgahlarını vb. içermektedir. Antalya mutfağında diğer kentlerden farklı olarak muhakkak bahçede de mutfaktan ayrı bir ocak bulunurdu. Bunun dışında Antalya kentinde hava sıcaklığının yüksek olmasından dolayı yiyeceklerin bozulmaması için kullanılan gömme dolaplar gibi vurucu farklılıklar yakalanılarak bir sergi önerisi getirilebilir.

Araç gereç

Yemeğin hazırlanması, sunulması ve yenilmesi aşamasında kullanılan bütün eşyalar düşünülmelidir. Antalya mutfaklarında kullanılan tüm kap kacaklar bakırdandı. Bunlar tencere, tava, sahan, büyük tencere (harani), sini, tepsi, kazan, kaçarola, leğen, ilıştır, maşrapalar, leğen, tabak, büyük emaye tabaklar, porselen ya da seramik tabaklar, kahve fincanı, çay fincanı, bardaklar, bıçaklar, tahra, kaşık, küçük kaşıklar, küçük çatallar, yemeğin karıştırılması için tahta kaşıklar, kevgir, kepçe, damacana, kahve değirmeni, kahve tavası, kahve kutusu, kase, marmelat kavanozu, yağ için şişe, ekşi şişesi, sirke şişesi, tereyağı ve peynir kavanozu, etin kesilmesi için et tahtası, yufkanın açılması için oklava, senit, yemekler için tahta sofrası, yağ lambası, gaz lambası, tencerenin üzerine konduğu üç ayak ızgara, maşa gibi araçlar mutfakta kullanılan temel araçlardır²⁰⁰. Bunların hepsi Antalya mutfağı anlatılırken kullanılması gereken araç ve gereçlerdir.

Malzeme temini

Malzemenin sofraya nasıl taşındığı, bir pazar alışverişi ile mi yoksa herkesin kendi bahçesinden ürettiği yiyeceklerle mi gibi tüm detaylar bu bölümde incelenmelidir.

²⁰⁰ Ayrıca bkz. s, 19,

Hazırlama

Bu bölümde ise, yemek hazırlanırken taze ürünlerin mi daha çok tercih edildiği yoksa yazdan hazırlanan konserve yiyeceklerin mi daha çok tercih edildiği gibi özellikler üzerinde durulmalıdır. Bunun dışında pazar alışkanlıkları da yine bu bölüm içinde değerlendirilebilir.

Pişirme

Bu bölümde daha önce belirttiğimiz Antalya ocakları, fırınları üzerinde durulmalı çeşitli pişirme teknikleri ile bir sergi kurgusu yaratılmalıdır.

Sunma

Bu bölümde Antalya mutfağına özel masa düzeni, kullanılan yemek yeme araçları, Antalya kültürünü yansıtan masa örtüleri, sofrta bezleri, tutamaklar vb. araçlar ele alınmalıdır.

Yeme – İçme

Bu bölümde artık sofranın her şeyi ile hazır olduğu, yemek yenilirken hangi araçların kullanıldığı, sofrta alışkanlıkları ve yemek adabı gibi detaylar düşünülmelidir.

Saklama

Son olarak ise, yemek yenildikten sonra kalan yemeklerin veya yazdan hazırlanan konservelerin nasıl saklandığına bu bölümde değinilmelidir. Örneğin, Antalya’da hava sıcaklığından dolayı et vb. ürünler çabuk bozulabildiğinden, etler alındıktan sonra kavrulup saklanmaktadır²⁰¹. Bu gibi uygulamaların detayları burada anlatılabilir.

Sergi kurgusunu 4 ana başlık altında inceleyebiliriz bunlar,

- ✓ Neolitik Dönem Mutfağı
- ✓ Helen – Roma Dönemi Mutfağı
- ✓ Selçuklu ve Osmanlı Mutfağı
- ✓ Mübadeleler ve Cumhuriyet Dönemi Mutfağı

Neolitik Dönem Salonu

Bu salonda materyal sergilemekten ziyade o dönemde kullanılan aletleri ve o dönemi betimleyen sahnelerin resmedildiği görsel sergiler ön plana çıkarılmalıdır. Bunun yanı sıra kaynaklardan öğrendiğimiz çeşitli hayvan kabuklarından o dönemde üretilen mutfak

²⁰¹ Ayrıca bkz. s, 19.

kaplarının kopyaları yine bu salonda sergilenebilir. Bu bölüm müzenin giriş bölümü olacağından gelen ziyaretçilere ön bir bilgi sunması açısından oldukça önemlidir. Neolitik dönem mutfak anlatılırken metaryal olarak ise av malzemeleri, kesici aletler v.b sergilenebilir. Bunlar el baltaları, kıyıcılar, çentikli kazıyıcılar, ve iri yonga aletler olabilir.

Ateşin bulunuşu ve bunun sonucunda yemeğin pişirilmesinin öğrenilmesi, avcılık ve toplayıcılık faaliyetleri, ilk çağda tarım faaliyetleri, Antalya ve çevresindeki mağaralardan Neolitik Dönem Mutfak Kültürlerinin izleri gibi temalar kullanılmalıdır. Dönemin mağara resimleri de bu alanın duvarlarında bilgileri verilerek gösterilmelidir. Avlanan hayvanlar üzerinde durulmalı, avcılık ve yemek kültürü bağdaştırılmalıdır. Aynı zamanda günlük yaşama dair tasvirler de sergi alanında olabilir.

Helen – Roma Dönemi Salonu

Helen ve Roma Dönemi Mutfakları birebir canlandırılarak anlatılmalıdır. Saalberg Müzesinde gördüğümüz, Roma Mutfaklarının tasvirine benzer bir uygulama bu salonda da kullanılabilir. Dönem kaplarının kopyaları bir masa üzerinde sergilenebilir. Gelen ziyaretçinin kendini o dönemin mutfaklarında hissetmesi sağlanmalıdır. Günlük yaşamın yanı sıra döneme ait özel gün ve kutlamaların öğrenilmesi amacıyla symposium vb. sahnelerin sergileriyle bu alan beslenmelidir. Ayrıca bu bölümde dönemin mutfak kültürünü ve yemeklerini bize aktaran antik yazarların kitaplarındaki yemek tarifleri de sergi alanında yer almalıdır.

Yine birçok insanın ilgisini çekeceği düşünülen, antik dönemde yapılan diyetler ve sağlıklı beslenme yöntemlerini anlatan belgeler hazırlanan panolarda sergilenebilir.

Selçuklu ve Osmanlı Mutfak

Osmanlı Mutfak bölümünde, ziyaretçiyi daha çok etkileyeceği düşünülen “Osmanlı Saray Mutfak” teması öne çıkarılmalıdır. Dönem mutfaklarının ihtişamı ve çeşitliliği ziyaretçiye hissettirilmelidir. Bunun yanında dönemin köy evlerindeki mutfak kültürü de aynı salonda yan yana verilmelidir. Böylece gelen ziyaretçi her iki mutfak arasındaki derin farkı görmesine olanak sağlanmış olur. Bunun dışında Osmanlı minyatürleri, ve ele geçen tüm yazılı belgelerde anlatılan mutfak ve yemek kültürü materyalleri ile bu bölüm zenginleştirilebilir.

Mübadeleler ve Cumhuriyet Dönemi Salonu

Bu salon ziyaretçinin en son gezeceği salondur. Antalya Mutfaklarının zenginliğini ve çeşitliliğini oluşturan kültür, bu salonda görsellik ön planda tutularak anlatılmalıdır. Girit, Arap, Kafkas, Selçuklu ve Osmanlı mutfaklarının etkileri çarpıcı bir şekilde tasarlanan

sergilerle anlatılmalıdır. Antalya Mutfak Kültürünü oluşturan tüm sentez bu salonda görülebilmelidir. Ayrıca yakın döneme ait lokantaların resimleri, bu lokantaların mönüleri yine bu alanda sergilenebilir.

Yine Antalya'ya yapılan göçlerin yemek kültürü üzerinde önemli etkisini vurgulamak adına bir göç haritası hazırlanarak harita üzerinde göçleri ve göçle birlikte taşınan yemekler ve yiyecekler sergilenebilir.

Atölyeler

Müzede atölyeler oluşturarak Antik Çağ mutfağı, Osmanlı mutfağı, Giritli mutfağı gibi kurslar verilmelidir. Bu kurslarda yemek pişirme eğitimleri verilebilir. Bu atölyede uygulama yapılabilmesi açısından mutlaka bir ocak, tezgah ve dolaplar olmalıdır. Ayrıca damak tadı ve anıların paylaşılması, yemek yapanlara özel olarak yaşayan farklılıkların saptanabilmesi için, ziyaretçilerin kendi tariflerini, anı ve deneyimlerini aktarabilecekleri, yazabilecekleri ortamlar sağlanmalıdır. Böylesi bir ortamın oluşturulması, verilerin yenilenmesi, toplumsal katılım sağlanması ve yemek kültürü konusunda daha ayrıntılı bir yaklaşımın geliştirilmesi açısından da önemli görülmektedir²⁰². Bunun dışında mevsime göre yazlık ve kışlık yiyeceklerin hazırlanması, konserve ürünlerin hazırlanması gibi konularda uygulamalı eğitimler düzenlenmelidir. Tüm bu aktivitelerle ziyaretçilerin müzeye sürekli bir şekilde bağlılığı kazanılmalıdır. Ayrıca bir müze gönüllüleri ekibi kurularak ziyaretçilerin müzeyi daha çok sahiplenmeleri ve müzeye katılımları artırılabilir.

Restaurant

Restoranın anlamı, “restorasyon”la eşittir. “Staure” iyileştirmedir. Yemek, sağlıklı vücut inşa etmenin eylemidir²⁰³. Müze geziminden sonra ziyaretçi içeride tanıdığı mutfakların hepsinin tadına restaurant bölümünde bakabilmelidir. Mönüler kişiye özel hazırlanmalı kişi ister Roma mutfağının, isterse Osmanlı mutfağının yemeklerini yiyebilmeli. Örneğin Roma mutfağını tercih eden kişiye Roma mutfağı kaplarıyla ve kıyafetleriyle yemekler sunulmalı. Aynı sunum Osmanlı Mutfak ve diğer mutfaklarda da uygulanmalıdır. Restaurant bölümü içerisinde geçici sergilerin kurulduğu bir alan bulunmalıdır. Bu sergilerde, ilk çağdan günümüze mutfak kullanım kapları ve araçlarının tarihsel gelişimi anlatılabilir. Örneğin, bir bıçağın ilk çağdan günümüze değişimi geçici sergi alanında anlatılabilecek konulardan biridir.

²⁰² Kılıç ve diğ. 2010, 202 – 214.

²⁰³ <https://twitter.com/#!/nevzatcevik>.

Satış Bölümü

Ziyaretçinin müzeden memnun şekilde ayrılabilmesi için mutlaka bir alışveriş bölümü olmalıdır. Çünkü müzeye gelen ziyaretçi müzeden ayrıldıktan sonra eline alabileceği herhangi bir şeyle müzeyi hatırlamak isteyecektir. Bu müzeye ait bir el broşürü, müzenin logosunun olduğu bir magnet olabileceği gibi yine müzenin logosunun üzerinde bulunduğu bir kupa da müzenin tekrar hatırlanması sağlayacaktır. Ayrıca bu bölümde antik kapların taklitleri ya da Osmanlı mutfağı kapları satışı yapılabilir. Bunun dışında unutulmuş mutfak malzemeleri elek, ibrik gibi kaplar mutfak kültürünün yeniden hatırlanması için bu bölümde satışa sunulmalı. Antalya’ya özel yiyecekler, reçeller (bergamot, turunç, patlıcan) özellikle gelen turistlerinde ilgisini çekecek ürünler olduğu için satılabilir. Bunun dışında yemek kitapları, çocuklar için eğitici kitaplar, oyuncaklarda yine müzenin alışveriş bölümünde yer alabilir.

Müzenin çocuk bölümü,

Çocuk müzesi vizyonu, hiç şüphesiz merak uyandırmak ve merak uyandırarak öğretmedir. Çocuk müzeleri ya da müzelerin çocuk salonları çocuklara yaşayarak öğrenme olanağı sunan eğitim mekanları olmalıdır. Müzenin çocuk bölümü sergileri ve programları katılımcı-eğitim modeli taşınmalıdır. Tasvirlerde hikayesel anlatım tercih edilerek eğlenirken öğrenmeleri hedeflenmelidir.

Çocuklara müzenin sadece nesnelerin toplandığı yer olarak görmeleri engellenmelidir. Çocuklar beş duyularını da kullanarak öğrenebilmelidir. Yani bir yiyeceğe dokunup, tadıp, koklayıp hem görüp hem hissedebilmelidir. Bu müze birçok müze anlayışının tersine çocuklara “Bak Ama Dokunma!” anlayışı yıkıp yerine “Gör, Dokun, Hisset, Tat ve Anla!” fikrini benimsetecek bir anlayışa sahip olacaktır. Mutfak müzesinin çocuk bölümünde,

- 1- Bir oyun yaratılarak yiyeceklerin tarihi anlatılabilir. Örneğin, çocukların gözleri kapatılarak birkaç yiyecek aynı anda verilerek yiyeceğin ne olduğunu bulma vb. gibi oyunlarla çocuklara yemek yeme alışkanlığı kazandırılabilir. Yapay bir çiftlik alanı veya bir sera oluşturularak yiyeceklerin gelişim aşamaları öğretilir.
- 2- Çocuklara çeşitli oyunlarla beslenme eğitimi verilebilir.
- 3- Çeşitli atölye çalışmaları düzenlenerek çocuklara kendi yiyecekleri yemekleri pişirmelerini sağlayacak bir mutfak yaratılabilir.
- 4- Bir bilgisayar ekranı kullanılarak çocukların öğrenmek istedikleri yiyeceklerin tarihini ve gelişimini gösteren bir program hazırlanabilir. Bununla birlikte istedikleri

- yiyecekleri karıştırarak ekranda yemek yapmaları ve bir masa düzeni kurmaları istenebilir. Programın tamamında sesler hakim olmalıdır. Bir kızartma yağının sesini ya da bir mısır patlarken çıkan sesi çocuk duyabilmelidir. Tüm bu oyunları başarıyla tamamlayan çocuklara ufak bir hediye verilebilir.
- 5- Dünyada çeşitli müzelerde kullanılan çocuklara yönelik etkinliklerden biri de yapboz tamamlama oyunudur. Müzede gezen çocuğa girişte müzenin bölümlerinden oluşan bir yapboz verilir ve bu yapbozu müzenin her bölümünde bir parça verilerek tek tek tamamlaması istenir. Yapbozu tamamlayan çocuk müzedeki her detayı görmüştür. Böylelikle müzenin eğitim ve öğretim rolü çocuğa eğlenerek kazandırılmıştır.
 - 6- Minyatür kap- kacaklar ve yiyecekler yaptırılarak çocuklar için özel bir sergi alanı oluşturulabilir.
 - 7- Çocuklar için bir sahne alanı yaratılarak yaratıcı – drama grubu oluşturularak, çocukların yiyeceklerle kendilerini ifade etmeleri ve tanımları sağlanabilir.

Müzenin Mimarisi

Müze kurgusu için Antalya Cumhuriyet Meydanı'nda bugün "Tophane" olarak adlandırılan mekanda bulunan Hisar Restaurant tercih edilmiştir. Bu mekanın tercih edilme nedeni, Antalya'nın merkezinde tarihi bir doku içinde bulunması ve yapının müze olarak kullanıma uygun olmasıdır. Antalya Mutfak ve Yemek Kültürü Müzesi olarak önerilen Tophane mevkiindeki Hisar Restaurant olarak kullanılan mekanın tarihçesi şehrin kuruluşuna kadar gitmektedir.

Mekanın bulunduğu alan surların çevirdiği şehrin iç kalesi olarak yapılmış ve yüzyıllar boyunca bu işlevini devam ettirmiştir. "Eski çağlardan beri, şehirleri kuşatan kaleler, genellikle "Dış ve İç Kale denilen iki bölümden meydana gelmekteydi. Bunlardan en dışta kalan "Sur" 'ların çevirdiği bölüme . "Dış Kale" iç surların çevirdiği bölüme ise "İç Kale" veya "Hisar" denilmektedir. "Dış Kale" daha çok askerî amaçlı savunmaya yönelik olarak yapılırken, "İç Kale" (Hisar) hem askerî amaçlı, hem de idarî ve malî amaçlı olarak kullanılmaktaydı. Antalya Kalesi körfezden başlayarak şehri baştan başa kuşatacak şekilde inşa edilmiştir. Dışarı ile irtibatı muhtelif kapılar vasıtası ile olmaktadır. Dış surlar, bu surların muhtelif yerlerine inşa edilen burç ve kuleler, genellikle ilk etapta yapılacak askerî taarruzları önleme amacına yöneliktir. Bu surları barış zamanında askerî, idarî malî vb. gibi çok amaçlı olarak kullanmak oldukça zor görülmektedir. İşte hem bu ihtiyaçları karşılamak,

hem de savaş zamanında savunma alanını daha da daraltmak amacıyla İç Kale'nin yani Hisar'ın inşa edilmiş olması kuvvetle muhtemeldir²⁰⁴.

Bu bilgiler ışığında restaurantın adını hisardan aldığı bilinmektedir. Kullanım alanına bakıldığında bir çok işlevi içinde barındırdığı gözlenen mekanda oldukça geniş ve büyük odalar bulunmaktadır. Tarih boyunca her dönem tamirat geçirmiş ve restore edilmiş olduğu da anlaşılmaktadır. “Antalya İç Kalesi, körfez çevresinde yer almaktadır. İçten yapılan yeni surlar ile bu mekan sağlanmış gözükmektedir. Bu mekanda, nevbethâneler, cephanelikler, zindan denilen hapisane, çeşitli emtia ve eşyaların muhafaza edildiği depolar yer almaktaydı. Bu özelliği ile çeşitli Osmanlı şehirlerinde gördüğümüz iç kalelerin fonksiyonlarını burada da görmekteyiz. 1815-1836 tarihlerinde yapılan tamiratlarda İç Kale'de yer alan bazı kapı, burç, kule, tabya, cephanelik ve depolar da ayrı ayrı tamir edilmiştir²⁰⁵. 1974 yılından beri Restaurant olarak kullanılan mekanda Roma Dönemi mimarisinin izleri tonozlu girişlerle kendini göstermektedir. Duvarlarda birçok döneme ait tamirat izleri bulunmakla birlikte yapının sağlamlığı, bugünlere kadar gelmesindeki büyük etkidir. Ancak yapı duvarlarının bilinçsizce kireçle boyanması ve bilimsel bir koruma ve güçlendirmeden yoksun bırakılması, zarar görmesinide neden olmuştur. Bilimsel veriler ışığında yeniden bir koruma ve güçlendirme çalışmasıyla kullanıma ve ziyarete hazır hale getirilmelidir.

Mekan 4 katlı olarak tasarlanmıştır. Mekana tek bir kapıdan giriş yapılabilmektedir. (Res. 24). Bu nedenle bu bölüm müzenin giriş bölümü olarak kullanılmak zorundadır ve kapının hem girişinde müze giriş turnikeleri kurulmalıdır. (Res. 25). Hemen ardından inen merdivenlere açılan bölüm müzenin satış ofisi olarak kullanılabilir. (Res. 26). Tezin kurgu bölümünde tasarlanan satış malzemelerinin tümü burada tasarlanan bankoda satışa sunulabilir. Bu alan bir merdivenle yukarı diğer bir merdivenle ise aşağıya açılmaktadır. (Res. 27). Yukarı doğru açılan merdivenlerin olduğu bölüm bugün kafe olarak işletilmektedir. Bölümün girişinde hemen solda kafenin mutfaklığı yer almaktadır. Bu bölüm buradan kaldırılarak müzenin idari ofisi buraya kurgulanabilir. İdari ofislerin hemen yanına ise, atölyeler kurulabilir. Buraya kurulacak mutfak tezgahları ile yemek kursları verilebilir. Bunun dışında bu bölümde 2 ayrı balkon bulunmaktadır. Bu balkonlar ahşaptandır ve yakın tarihte sonradan eklenmiştir. Bu balkonların olduğu bölümde ise, çocuklar için bir yemek alanı oluşturulabilir. (Res. 28).

Müzenin sergi alanı ise, müzenin girişinde solda kalan ve aşağıya açılan merdivenle birlikte başlatılabilir. Merdivenin hemen inişinde yer alan bölümde Neolitik dönem mutfak ve yemek kültürünü anlatan sergi kurgulanabilir. (Res. 29). Buradan sola doğru açılan bölüm ise yakın döneme kadar restaurant olarak kullanım görmüştür. Burada bir şaraphane ve

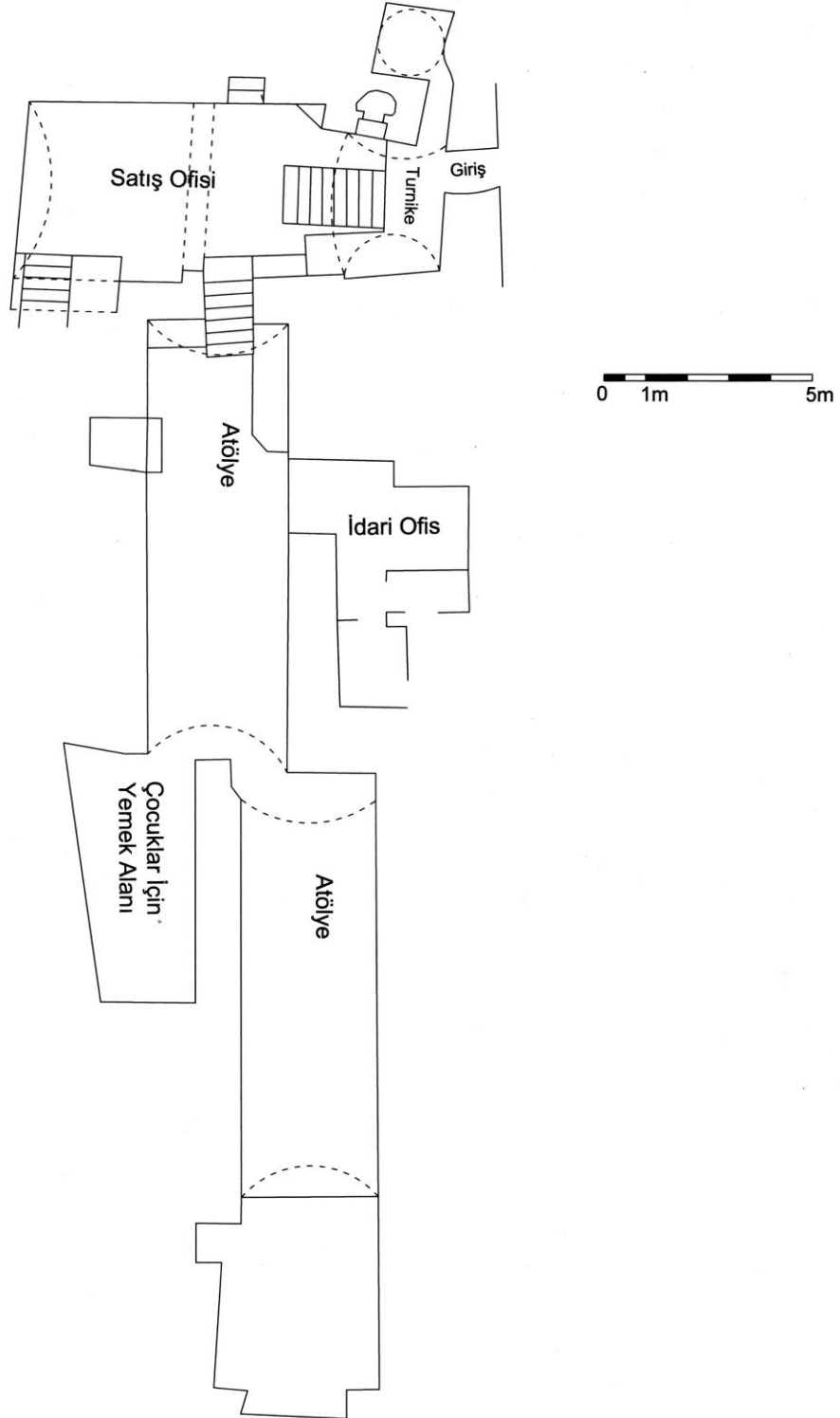
²⁰⁴ Özdemir 1992, 133 – 166.

²⁰⁵ a.g.e, 133 – 166.

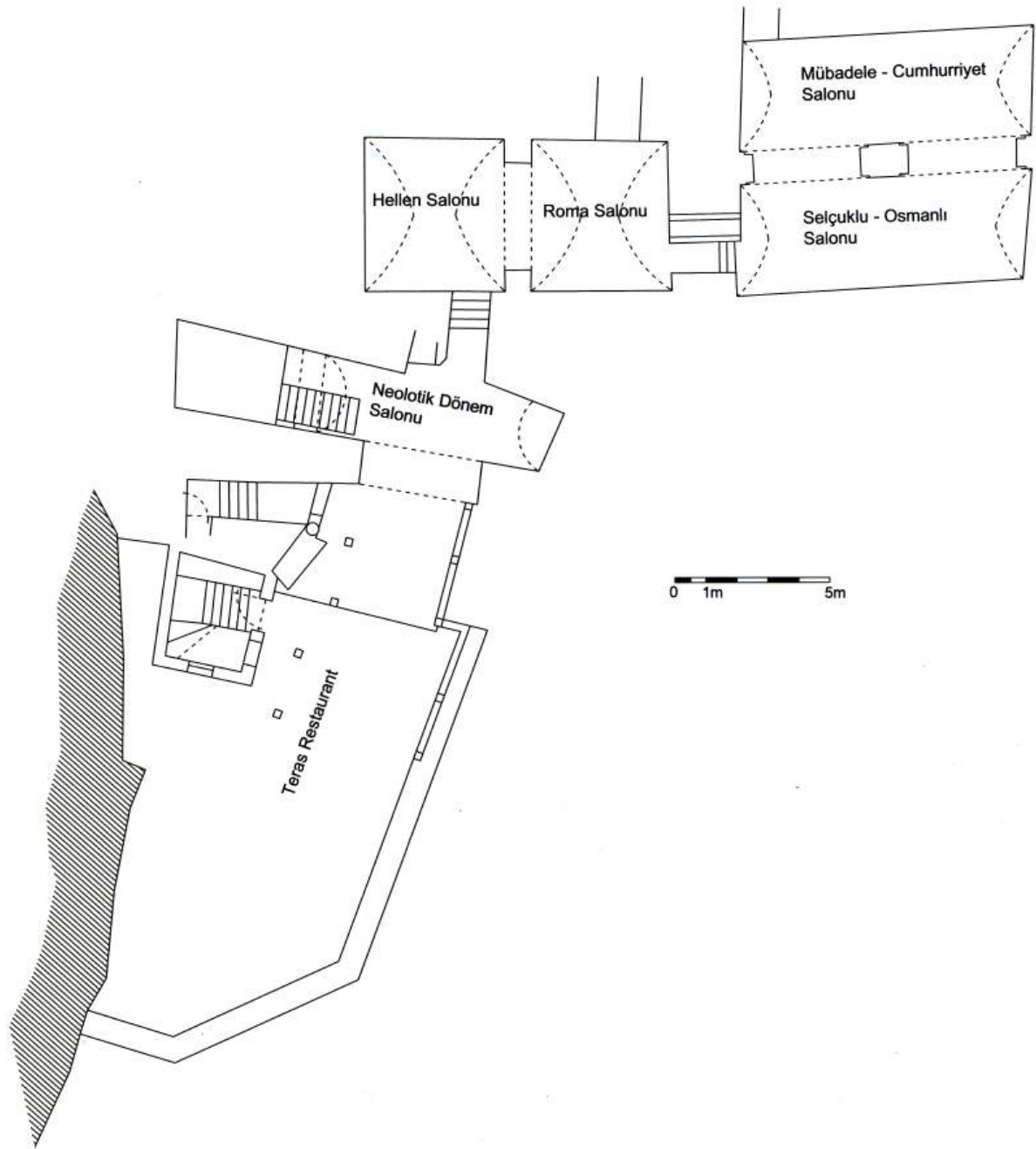
şaraphanenin arkasında mutfak bulunmaktadır. Bu kısım yapının tüm güzelliğini kapatmaktadır ve antik yapıyla hiçbir şekilde uyum sağlamamaktadır. Bu nedenle burada yer alan şaraphane ve mutfak bölümü yıkılarak sergi alanına kazandırılması hem alanı genişletir hem de görsel olarak daha iyi bir görüntü elde edilebilir. Gerek mekanda bulunan tonozlu geçişler, gerekse mekanın hiç gün ışığı almaması sergi tasarımına olumlu katkılar sağlayacağından dolayı mekanda müze alanı olarak kullanılabilecek en iyi mekanın burası olduğu düşünülmüştür. Bugün şaraphanenin olduğu bölümde Roma Dönemi mutfak ve yemek alışkanlıkları anlatılabilir. (Res. 30). Bunun yanı sıra antik dönemde şarap yapımı da burada ziyaretçilere aktarılabilir. Buranın devamında yer alan bölümde ise, Selçuklu, Osmanlı, Mübadele ve Cumhuriyet Dönemi salonlarının sergi kurguları gerçekleştirilebilir. (Res.31 – 31a).

Bu mekandan sonra ise, sağa doğru açılan kapı bir terasa çıkmaktadır. (Res. 32). Yakın döneme kadar yine burası kafe olarak kullanım görmüştür. Buradan aşağıya doğru bir kapı daha açılmaktadır. Kapıdan aşağı doğru bir merdiven inmektedir ve iki farklı odaya açılmaktadır. Alt odaya bir merdivenle inilmektedir. Alt odadan üst oda açılmış olan pencereler sayesinde görülebilmektedir. (Res. 33). Bu bölüm bugün kullanım görmemektedir. Yapının duvarlarından buranın yakın tarihte buraya eklendiği anlaşılmaktadır. Bu bölüm ise restaurant olarak kurgulanabilir. Buraya inen tüm merdivenlerde ve odalarda yine Antalya mutfak ve yemek kültürünü anlatan belgeler, şiirler, resimler sergilenebilir.

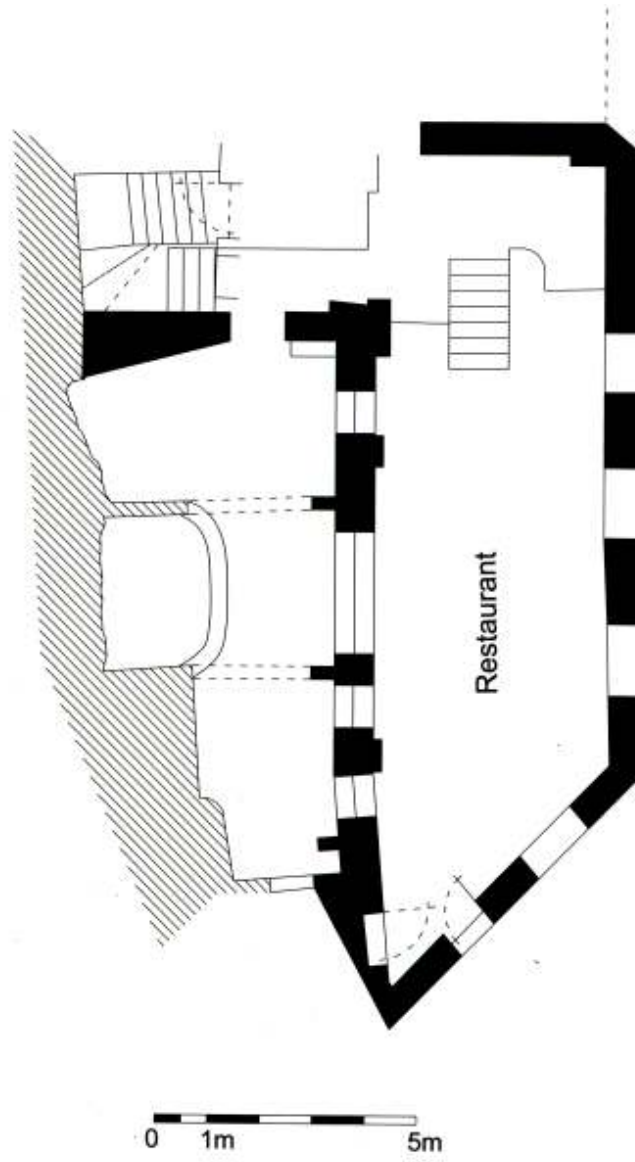
Bir diğer kurgu önerisi ise odalar yine Roma Salonu, Osmanlı Salonu gibi bölümlere ayrılarak her salon hem müze hem de yemek bölümü olarak kurgulanabilir. Müzeye gelen ziyaretçi hangi dönemim mutfağını tatmak isterse o bölüme geçerek, müze sergisiyle iç içe olan bir yemek yeme şansına sahip olabilir. Yine çocuklar için özel bir mekan ayarlanarak çocuk yemek bölümü yaratılabilir.



Şekil 9.1 Hisar Restaurant Giriş ve 1. Kat Planı.



Şekil 9.2 Hisar Restaurant Zemin Kat Planı.



Şekil 9.3 Hisar Restaurant -1. Kat Planı.

9.4 Sergilemede Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar

- 1- Müzenin tasarımı ziyaretçiye önce bilgiyi sunmalı, hemen ardından ise bu bilgiyle ilgili yapılan uygulama alanıyla beslenmelidir.
- 2- Müze mutlaka 5 duyuya hitap etmeli. Bunun için sergiler sadece görsel anlamda kalmamalı. Sergilere müzik ve ses mutlaka eklenmeli. Ayrıca ziyaretçinin malzemeye dokunabileceği tadabileceği, üretebileceği atölyelerde yaratılabilmeli. Açılan kurslar ve yarışmalarla ziyaretçi sayısı dinamik tutulmalıdır.
- 3- Yemek kültüründeki değişimler tarım aletlerinden, yiyeceğin ana malzemesini işleyen alet, araç ve gereçlere, yemeğin sunum biçiminden sofraya düzenine kadar çok çeşitli boyutlarda gerçekleştiğinden, tasarlanan sergide, her konu ya da her nesne, geçirdiği evre ve değişimler belirtilerek verilmelidir.
- 4- Göçler, sosyal nedenler ve teknoloji gibi çeşitli şekillerde elde edilen öğrenme süreci, tariflerin, yemeğin hazırlama, pişirme ve sunma biçimlerinin yanı sıra kullanılan alet, araç ve gereçlerin de değişmesine yol açmaktadır. Sergide, yemek kültürünün sahip olduğu bu devingen yapı gösterilmelidir.
- 5- Sergiye gelen ziyaretçilerin bilgi ve belgelere anında katılımı sağlanmalıdır. Konunun öneminin vurgulanması açısından müzede temel alınan ve serginin biçimlenmesinde temel alınması gerekli görülen öğeler, tarih, tat ve yemeğin yaratıcıları olmalıdır²⁰⁶.
- 6- Müzeye her yaş grubundan ziyaretçi geleceği için düzenlenecek olan atölyelerde ayrı yaş gruplarına hitap edebilecek etkinlikler düzenlenmelidir.
- 7- Müzeye gelen ziyaretçi müzeden ayrılırken müzeyi anlatan bir objeyi götürmek isteyecektir. Bu nedenle yine her yaş grubuna hitap eden çeşitli müzeyi tanıtan el broşürleri, küçük hediyelik eşyalar ücretsiz olarak sunulabilir. Böylece müzenin daha çok tanıtılması sağlanacaktır.
- 8- Müzede çeşitli zamanlarda panel, seminer, konferans gibi etkinlikler düzenlenmelidir.
- 9- Müzede özellikle genç nüfusa sosyal bir ortam sağlanmasına dikkat edilmelidir. Bunun için müzenin gençleri etkileyecek şekilde materyallere sahip olması gerekmektedir.
- 10- Müze giriş kapısından itibaren dikkat çekici ve merak uyandırıcı bir şekilde tasarlanmalıdır. Özellikle girişte canlı renklerin hakim olduğu bir tasarıma yer verilmelidir. Ziyaretçi bir sonraki bölümde ne ile karşılaşacağını merakla beklemelidir.

²⁰⁶ Kılıç ve diğ. 2010.

ONUNCU BÖLÜM

ANTALYA YEMEKLERİ

10.1. Çorbalar

10.1.1 Yarma Tarhana Çorbası

İyice ayıklanan beyaz buğday bulgur büyüklüğünde değirmende çekilir. Yarma adı verilen kırılmış buğday yağı alınmış ayran ile kazanda pişirilir. Kıvama gelince indirilip parça parça bez üzerine konularak güneşte kurutulur ve bez torbalarda saklanır. Yenilmek istendiğinde (Kışın çok soğuk günlerde) kuru olan Tarhana, bir gün önceden ıslatılmış fasulye, nohut ile birlikte içi su dolu bir tencereye konularak iyice pişirilir. İyice pişen tarhana üzerine kavrulmuş tereyağına kırmızı acı biber ilavesiyle servis yapılarak yenir. Soğuk kış günlerinin vazgeçilmez yemeğidir²⁰⁷. (Res. 34).

10.1.2 Hülüklü Çorba

Bu çorba Antalya düğünlerinin ana yemeğidir. Koyun, keçi gibi kasaplık hayvanların işkembe iyice temizlenir, buna gurçlama denir. Gurçlaması tamamlanan işkembe, kalın kıyılmış birkaç soğan ve limonla birkaç defa iyice ovulur. İşkembe kokusunu almak için yapılan bu işlemden sonra suda tekrar yıkanır. Her tarafı iyice unlanarak bir süre bekletildikten sonra tekrar yıkanarak kaynamakta olan tencereye konur. Orta yağlı kıyma, karabiber, domates veya salçası ve zeytinyağı birlikte yoğrulur. Yoğrulan bu malzemeden ufak bilyeler yapılır, yerli tabirle hülük denen bu bilyeler iyice kızartılır. Daha önceden ıslatılan nohut ve pirinçle işkembe iyice karıştırılır, harman yapılır. Yeteri kadar su, tereyağı, tuz, domates veya salçası ve kırmızıbiber konulduktan sonra daha önceden hazırlanan harman yavaş yavaş karıştırılarak çorbanın üzerine dökülür. Ağır ateşte iyice piştikten sonra soğumadan tabaklara konur, üzerine nane ekilip limon sıkılarak servis yapılır²⁰⁸. (Res. 35).

10.1.3 Ara-Başı

Malzemeler (8 Kişilik)

Çorba Malzemeleri

1 adet bütün tavuk (ayıklanmış)

²⁰⁷ Oral 2008, 441.

²⁰⁸ Çimrin 2006, 123.

- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber (acı)
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz .

Hamur Malzemeleri

- 5 çay bardağı un
- 20 çay bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz.

Hazırlanışı

Tavuk Haşlama

1. Ayıklanmış bütün tavuğu tencereye koyunuz. Üzerini bir parmak geçecek kadar tencereye su doldurunuz. Orta ateşte kaynamaya bırakınız.
2. Kaynamadan önce su yüzeyinde oluşan köpükleri alınız ve tavuğu etleri kemiklerinden kolayca ayrılncaya kadar haşlayınız. Soğumaya bırakınız.

Hamur Hazırlama

Unu tencereye koyunuz. Orta ateşte karıştırarak kavurunuz. Azar azar su ekleyip, devamlı karıştırarak sararıp koyu kıvamlı muhallebi elde edinceye kadar pişirmeyi sürdürünüz. Tuzunu katıp karıştırdıktan sonra muhallebiyi yaklaşık 1-1,5 parmak kalınlığında olacak şekilde tepsiye dökünüz. Soğumaya bırakınız.

Çorbayı Hazırlama

1. Haşlanmış tavuğu, tencereden alınız. Kemiklerini ve derilerini ayıklayınız. Etlerini tiftikleyip bir kaba koyunuz.
2. Tencereye 2 kaşık unu koyunuz. Orta ateşte karıştırarak kavurunuz. Tereyağını ekleyip, una yediriniz ve tencereye 1 çay bardağı suda sulandırılmış salçayı, kırmızı biberi, tuzu katınız. Birkaç çevirmeden sonra 8-10 bardak kadar tavuk haşlama suyunu katıp, kaynatınız.
3. Kaynayan çorbaya ufalanmış, tavuk etlerini ekleyiniz. Ocağın altını kısınız. Kıvam buluncaya kadar ara sıra karıştırarak 20-30 dakika daha pişirmeyi sürdürünüz.

Servis

Sıcak çorbayı servis kasesine koyunuz. Tepsideki soğumuş hamurun ortasını az açınız. Açılan yere kaseyi oturtunuz. Sofraya veriniz²⁰⁹. (Res. 36).

²⁰⁹ Adar 2007, 15

10.1.4 Kekikli Çorba (Yayla Çorbası)

Malzemeler

Süt, bulgur, nohut, kekik, yoğurt ve sarımsak.

Yapılışı

Tencereye nohut, bulgur konur ve kaynatılır. İçine süt konur. Kekik konur. Pişene kadar kaynatılır. Tuz, sarımsak ve yoğurt konularak, terbiye yapılır²¹⁰. (Res. 37).

10.2. Salata ve Mezeler

10.2.1 Hibeş

Malzemeler (2 kişilik)

1 su bardağı tahin

3 diş sarımsak

2 adet limon

1 tatlı kaşığı kimyon

1 kahve kaşığı kırmızı toz biber (acı)

1 kahve kaşığı tuz

Hazırlanışı

1. Çukur bir kap içine tahini, ezilmiş sarımsak dişlerini, kimyonu, kırmızı biberi ve tuzu koyunuz. Çırparak karıştırınız.

2. Limon suyunu azar azar ekleyip, karıştırarak tahine yediriniz. Boza kıvamı bir karışım tutturunuz. Karışım fazla yoğun ise. 1/2 veya 1 kahve fincanı suyu azar azar ekleyip, karıştırarak kıvam tutturunuz.

3. Hibeşi servis kabına aktarıp, sofraya veriniz²¹¹. (Res. 39).

10.2.2 Piyaz

Malzemeler;

2 su bardağı kuru fasulye,

4 su bardağı su,

1 tatlı kaşığı tuz.

Sos

10 diş sarımsak,

1 çay kaşığı haşlanmış fasulye,

½ su bardağı tahin,

½ su bardağı limon suyu,

²¹⁰ Oral 2008, 442.

²¹¹ a.g.e., 15.

½ su bardağı su.

Üzerine

1 su bardağı kıyılmış maydanoz,

2 adet haşlanmış yumurta.

Yapılışı

Fasulye ayıklanır, yıkanır haşlanır tuz atılıp 5 dak. daha kaynatılır suyu süzülür. Sarımsak dövülür, iki çorba kaşığı haşlanmış fasulye bir çorba kaşığı tahin, bir çorba kaşığı limon suyu koyulur. Hepsi iyice karıştırılır. Kalan limon suyu tahin ve su çırpılır. Fasulyeler tabağa konur. Sosu üzerine gezdirilir. Maydanoz ve yumurta sarısı ile süslendikten sonra servise alınır²¹². (Res. 40).

10.2.3 Tahinli Patlıcan Közlemesi

Malzemeler (4 kişilik)

4 adet patlıcan (közlemelik, çekirdeksiz)

1 çay bardağı dövülmüş ceviz içi

1 kahve fincanı zeytinyağı

1 adet limon

1 kahve fincanı tahin

2 - 3 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

1. Zeytinyağı ve limon suyunu çukur bir kaba koyup, karıştırınız.
2. Patlıcanlara bıçak saplayarak, birkaç delik açınız ve ocak üstü harlı ateşte çevirerek, közleyiniz.
3. Közlenmiş patlıcanların yanmış dış kabuklarını, ince akan musluk suyu altında bıçakla sıyırarak temizleyiniz. Hafif sıkarak suyunu çıkardıktan sonra zeytinyağı, limon karışımına koyunuz. Çatalla eziniz.
4. Ezilmiş patlıcanlara, dövülmüş ceviz içlerini, ezilmiş sarımsak dişlerini, tahini ve tuzu katınız. Tüm malzemeyi karıştırınız.
5. Karışımı servis tabağına çıkartınız. Üzerini kıyılmış maydanoz, kırmızı pul biber ile süsleyip, sofraya veriniz²¹³. (Res. 41).

²¹² Oral 2008, 442.

²¹³ Adar 2007, 22.

10.2.4 Börülce Salatası

Malzemeler (4 kişilik)

500 gram börülce (taze ve yeşil)

3 adet kırmızı etli biber

1 adet domates

1 adet soğan

3 adet taze soğan (ince kıyılmış)

3 - 4 diş sarımsak

1 demet maydanoz (ince kıyılmış)

1 adet limon

2 kahve fincanı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı tuz.

Hazırlanışı

1. Börülcelerin uçlarını kesip, ikiye bölünüz. Güzelce yıkayınız.

2. Börülceleri harlı ateşte fokur fokur kaynayan tuzlu bol suda 2 - 3 partide haşlayınız.

Haşlama esnasında tencereye kapak örtülmeyecektir.

3. Haşlanan börülceleri çukur bir kaba çıkartınız. Üzerine 1 kepçe haşlama suyu gezdiriniz.

4. Kırmızı etli biberleri 200 C fırında közleyiniz. Zar kabuklarını ve çekirdeklerini ayıklayınız. Yıkayıp börülce boyu ve genişliğinde şeritler halinde doğrayınız. Haşlanmış börülcelere katınız.

5. Soğanı piyaz şeklinde çok ince doğrayınız. Börülcelerin üzerine koyunuz.

6. Domatesin kabuğunu soyup, zar gibi küp küp doğrayınız. İnce kıyım taze soğanlar ve maydanozlarla birlikte salataya koyunuz. Tuzu gezdirip, tüm malzemeyi harmanlayınız.

7. Ayrı bir kap içinde limon suyu. ezilmiş sarımsak dişleri ve zeytinyağını çırpınız. Salataya ekleyip, karıştırınız.

8. Salatayı servis kabına aktarıp, sofraya veriniz²¹⁴. (Res. 42).

10.2.5 Toros Salatası

Malzemeler (4 kişilik)

3 adet közlemelik patlıcan

3 adet kırmızı etli biber

3 adet soğan

²¹⁴ a.g.e., 23.

- 1/2 demet nane (ince kıyılmış)
- 1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)
- 1/2 demet fesleğen (ince kıyılmış)
- 3 dış sarımsak
- 1 kahve fincanı sirke
- 1 kahve fincanı erik ekşisi veya limon suyu
- 2 kahve fincanı zeytinyağı
- 1/2 adet limon
- 2 tatlı kaşığı tuz.

Hazırlanışı

1 Patlıcanları ocak üstü harlı ateşte çevirerek, 5 - 6 dakika kolayca bıçak saplanıncaya kadar közleyiniz.

2. Közlenmiş patlıcanların yanmış kabuklarını ince akan musluk suyu altında bıçakla sıyrarak, alınız. Yıkayıp, suyunu sıktıktan sonra içinde limonlu zeytinyağı bulunan kaba koyunuz.

3. Kırmızı etli biberler ile ayıklanmış kabuklu soğanları önceden 200° kızdırılmış fırına atınız.

4. Yaklaşık 20 - 30 dakika sonra kolayca bıçak saplanıncaya kadar piştiğinde biberleri fırından alınız. Zar kabuklarını ve çekirdeklerini ayıklayıp, yıkayınız. Şeritler halinde doğrayıp, patlıcanların yanına koyunuz.

5. Soğanları 20 - 30 dakika daha kolayca bıçak saplanıncaya kadar közleyiniz. Kabuklarını soyup, patlıcan ve biberlerin yanına koyunuz.

6. Sirkeyi çukur bir kaptan ezilmiş sarımsak dişleri, tuz. 1 kahve fincanı su. erik ekşisi ile karıştırınız. Kaptaki patlıcanların üzerine döküp, karıştırınız. Buzdolabında en az 4 - 5 saat bekletiniz.

7. Patlıcanlı, biberli karışımı servis tabağına çıkartınız. Üzerine ince kıyılmış nane, maydanoz ve fesleğen karışımını gezdiriniz ve sofraya veriniz²¹⁵. (Res. 43).

10.2.6 Şakşuka

Malzemeler

- 5-6 tane sivri biber
- 2 tane patlıcan
- 2 tane olgun domates

²¹⁵ a.g.e., 25.

2 adet patates

3-4 diş sarımsak

1,5 su bardağı zeytinyağı,

Tuz.

Yapılışı

Sebzeler yıkanıp temizlenir. Patlıcanlar alacalı soyulur. Küp şeklinde doğranıp tuzlanır. 15-20 dakika bekletilir. Biber sap ve sapdipleri alınıp tohumları çıkartılarak 2 cm uzunluğunda doğranır. Patates soyulup küp şeklinde doğranır. Temiz bir mutfak bezinin arasında bekletilir. Domateslerin sap ve sap dipleri alınıp kabukları ve çekirdekleri temizlenir. Küçük küpler şeklinde doğranır. Önce patatesler yağda renk alıncaya kadar kızartılıp kağıt yayılmış bir kaba alınır. Patlıcanlar yıkanıp suyu iyice alınıp alındıktan sonra patatesin kızartıldığı yağda kızartılır. Kağıt yaydığımız bir kaba alınır. Biberlerde kızartılıp kağıt yayılmış bir kaba alınır. Ayrı bir kaptan az yağda domatesler eriyinceye kadar pişirilir. Sonra dövülmüş sarımsak ve tuz ilave edilir. Servis tabağına konulan patlıcan, biber ve patatesin üzerine dökülerek servis edilir²¹⁶. (Res. 47).

10.3. Ana Yemekler

10.3.1 Çakıldaklı Taze Fasulye

Malzemeler (8 Kişilik)

1 kilo taze çalı fasulyesi

500 gram taze beyaz barbunya

2 adet soğan (orta boy)

4 adet domates

3 - 4 diş sarımsak

2-3 yemek kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

1 çay bardağı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı tuz.

Hazırlanışı

1. Yeşil fasulyelerin uçlarını kesiniz. Enlemesine 2 veya 3 parçaya doğrayınız. Süzgüde yıkayınız.

2. Barbunya fasulyelerinin dış kabuklarını ayıklayınız. İçlerini alınız.

3. Tencereye zeytinyağını koyunuz ve orta ateşte yakmadan kızdırınız.

²¹⁶ Oral 2008, 442.

4. Kızgın yağda rendelenmiş soğanları karıştırarak, sararınca kadar kavurunuz ve rendelenmiş domatesleri ekleyiniz.

5. Domatesleri saldıkları suyu çeker gibi oluncaya kadar pişiriniz. Tencereye barbunyaları ve 1.5 bardak suyu katınız.

6. Barbunyaları yaklaşık 15 - 20 dakika pişirdikten sonra tencereye yeşil fasulyeleri, tuzu, şekeri, kırmızı pul biberi katınız. Birkaç taşım kaynatmadan sonra ocağın altını kısınız. Tencerenin kapağı açık yemeği pişirmeye bırakınız.

7. Fasulyeler pişmeden suyunu çektiğinde her defasında I çay bardağından fazla olmamak şartı ile sıcak su takviyesi yapınız

8. Fasulyeler kolayca çatal batıncaya kadar pişip, yemek kıvamını bulduğunda ezilmiş limon suyu ile karıştırılmış sarımsakları katınız.

9. Yemeği servis kabına aktarıp, ılık olarak sofraya veriniz²¹⁷. (Res. 48).

10.3.2 Kabak Çintmesi

Malzemeler;

½ kilo kabak,

1 çay kaşığı tuz,

¼ su bardağı zeytinyağı,

2 soğan,

3 domates,

1 tatlı kaşığı kırmızı biberi,

¼ su bardağı su.

Yapılışı; Kabaklar soyulup kuşbaşı şeklinde doğranıp tuzunu atıp karıştırılır. Soğanlar ince kıyılıp, yağda kavrulur. Domateslerin kabuklarını soyup doğradıktan sonra soğanlara ilave edilip karıştırılır. Kabaklar koyulup, kavrulur. Suyu ilave edilip kapağı kapatılır ve pişirilir²¹⁸. (Res. 49).

10.3.3 Kabak Çiçeği Dolması

Malzemeler (6 Kişilik)

30 adet kabak çiçeği

30 tatlı kaşığı pirinç

6 adet soğan (orta boy)

2 adet domates

²¹⁷ Adar 2007, 40.

²¹⁸ Oral 2008, 441.

- 1 yemek kaşığı fesleğen (kıyılmış)
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı nane
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 adet limon
- 1 tatlı kaşığı tuz.

Hazırlanışı

1. Kabak çiçeklerinin ortalarındaki cücükleri çiçekleri yırtmadan koparınız. İçlerinde varsa karınca misali küçük böcekleri üfleyerek gideriniz. Çiçekleri yıkayıp, süzgede süzölmeye bırakınız.
2. Tencereye zeytinyağını koyunuz. Orta ateşte yakmadan kızdırınız.
3. Kızgın yağda rendelenmiş soğanları karıştırarak yumuşayıp, sararıncaya kadar kavurunuz. Rendelenmiş domatesleri, şekeri katınız.
4. Domatesleri de soğanlarla birlikte karıştırarak, saldıkları suyu çeker gibi oluncaya kadar pişiriniz.
5. Tencereye yıkanmış pirinçleri, tuzu. Karabiberi, fesleğeni ve naneyi ekleyiniz. Tüm malzemeyi karıştırınız. Böylece hazırladığınız harcı soğumaya bırakınız.
6. Soğumuş harcı tıka basa olmayacak şekilde kaşık kaşık çiçeklere doldurunuz. Çiçeklerin uç yapraklarını içe doğru katlayınız ve katlanmış kısım alta gelecek şekilde çiçekleri dibi yağlanmış bir tencereye yan yana diziniz.
7. Tencereye 1 çay bardağı kadar sıcak su koyunuz. Kapağı kapalı orta ateş üstünde pişirmeye bırakınız.
8. İlk kaynamadan hemen sonra ocağın altını kısınız.
9. Dolmalar pişmeden suyunu çektiğinde her defasında 1 çay bardağından fazla olmamak şartı ile sıcak su takviyesi yapınız.
10. Dolmalar piştiğinde üzerlerine limon suyunu gezdiriniz. Ilımaya bırakınız.
11. Dolmaları servis tabağına çıkarıp, ılık ılık sofraya veriniz²¹⁹. (Res. 50).

10.3.4 Lorlu Biber Dolması

Malzemeler

- 6 adet dolmalık biber
- 6-8 yemek kaşığı lor peyniri (tatlı)

²¹⁹ Adar 2007, 44.

- 6 adet taze soğan
- 2 adet domates (büyük boy)
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- ½ demet taze nane
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay bardağı süt.

Hazırlanışı

Harç Hazırlama

1. Geniş yüzeyli bir tavayı orta ateşte kızdırıp, zeytinyağını koyunuz.
2. Kızgın yağda kıyılmış soğanları karıştırarak, sararıncaya kadar kavurunuz.
3. Kavrulmuş soğanlara, kabukları soyulmuş zar gibi doğranmış domatesleri katınız. Domatesleri de karıştırarak saldıkları suyu çeker gibi oluncaya kadar pişiriniz ve soğumaya bırakınız.
4. Soğumuş soğan ve domateslere, lor peynirini, tuzu, kıyılmış taze naneleri, karabiberi ve kimyonu katınız. Tüm malzemeyi karıştırınız.
5. Harcı hazır ediniz.

Dolmaları Hazırlama

1. Dolmalık yeşil biberlerin tepelerinden kapak kaldırınız. Çekirdekleri ayıklayıp, yıkayınız.
2. Biberlerin içlerini kaşık kaşık harçla doldurunuz ve çukur bir fırın kabına yan yana diziniz. 1 çay bardağı sıcak sütü ekleyiniz. Fırın kabının üzerini folyo kağıdı ile kaplayıp, önceden 180° kızdırılmış fırına veriniz. Yaklaşık 20 dakika sonra folyo kağıdını alınız. 15 - 20 dakika daha pişirmeyi sürdürünüz ve soğumaya bırakınız.
3. Lorlu biber dolmalarını servis tabağına koyup, sofraya veriniz²²⁰. (Res. 51).

10.3.5 Domates Civesi

Malzemeler

- 1 çay bardağı pirinç,
- 1 kg domates,
- 2 adet kuru soğan,
- 3 adet çarliston biber,

²²⁰ a.g.e., 4.

- 1 adet kurutulmuş Arnavut ciğeri,
- 2 adet orta boy patlıcan,
- 3-4 diş sarımsak,
- 1 çay kaşığı tuz,
- 1 çay kaşığı karabiber,
- 1 tatlı kaşığı nane,
- 1 tatlı kaşığı kuru fesleğen,
- 1 çay bardağı zeytinyağı.

Yapılışı

Orta boy bir tencereye ince kıyılmış soğanla birlikte zeytinyağı konulur. Orta ısıdaki ateşin üzerinde tahta kaşıkla kavrulmaya başlanır. 2-3 dakika sonra üzerine ince kıyılmış yeşil biberle tavla zarı şeklinde doğradığımız patlıcanlar ilave edilir. Küp küp doğranmış domateslerde eklenerek orta ateş de 2-3 ek kadar kavrulur. Öte yandan yıkanıp süzülen pirinç eklenir. Bu arada tüm malzeme üstüne çıkacak kadar fazla olmayan su eklenir. Yemek pişerken diğer taraftan sarımsaklar, arnavut biberi ile dövülür ve tencereye aktarılır. Yaklaşık 20-25 dk. sonra yemek pişer. Kapağını açıp nane ve fesleğen eklenip karıştırılır²²¹. (Res. 52).

10.3.6 Kuzu Göbeği Kavurması

Malzemeler (4 kişilik)

- 500 gram taze kuzu göbeği mantarı (morel)
- 2 adet kuru soğan (orta boy)
- 2 adet domates
- 4 adet yumurta
- 2 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz.

Hazırlanışı

1. Kuzu göbeklerini yıkayıp, kuşbaşı doğrayınız. Harlı ateşte kaynayan tuzlu bol suya atıp, çıkartınız ve süzgülüye koyunuz.
2. Geniş yüzeyli bir tavayı orta ateşte kızdırınız. Zeytinyağını koyunuz.
3. Kızgın yağlı tavada rendelenmiş veya diş diş doğranmış soğanları karıştırarak sararınca kadar kavurunuz ve tavaya rendelenmiş veya kabukları soyulmuş zar gibi doğranmış domatesleri katınız.

²²¹ Oral 2008,444.

4. Domatesleri de soğanlarla birlikte karıştırarak, saldıkları su çekilinceye kadar pişirdikten sonra tavaya kuzu göbeklerini koyunuz.

5. Kuzu göbeklerini de karıştırarak soğanlarla birlikte kavurunuz. Tuzu, karabiberi, kırmızı pul biberi ve çırpılmış yumurtaları katıp, karıştırınız.

6. Yumurtalar pişince yemeği servis kabına aktarınız. Sıcak sıcak sofraya veriniz²²². (Res. 53).

10.3.7 Borana

Malzemeler (3 kişilik)

3 adet patates

3 adet yumurta

2 su bardağı yoğurt

2 diş sarımsak

2 yemek kaşığı zeytinyağı

2 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

1 tatlı kaşığı tuz

1 su bardağı kızartma yağı.

Hazırlanışı

1. Patateslerin kabuklarını soyup, yıkayınız. Yaklaşık 1 santimetre küp boyutunda küp küp doğrayınız. Tuzlayıp süzğüye koyunuz.

2. Tavaya kızartma yağın koyunuz. Orta ateşte kızdırınız. Kızgın yağda patatesleri alt üst ederek parti parti kızartınız. Kızaranları yağ emici kağıt üzerine çıkartınız.

3. Fazla yağı alınmış patatesleri servis tabağına çıkartınız.

4. Yoğurdu, zeytinyağını, ezilmiş sarımsak dişlerini az tuz ile çırpınız. Patateslerin üzerine gezdiriniz.

5. Patatesleri kızartırken bir başka tencereye 4-5 cm. seviyesinde su koyup, orta ateşte kaynatınız.

6. Kaynar suya, suya 2 cm. mesafeden yumurtaları kırınız. Yumurtaların üstü beyazlaşınca kevgirle alınız. Servis tabağındaki patates ve yoğurtların üzerine çıkartınız. Üzerlerine az tuz serpiniz.

7. Yumurtaların üzerine kırmızı pul biberli, kızdırılmış tereyağını gezdiriniz. Servis tabağını sofraya veriniz²²³. (Res 54).

²²² Adar 200, 51.

²²³ Adar 2007, 46.

10.3.8 Keşkek

İyi kalite buğday iyice temizlenir. Islatılan buğday dibekte kabuğu çıkana kadar, taneler ezilmeden dövülür. Sonra rüzgârda savrularak kabukların tanelerden ayrılması sağlanır. Havalandırılarak nemi uçurulur. Taneler su ile iyice yıkanır. Bol su ile hafif ateşte pişirilir, özleşince ateşten indirilir, sıcak sıcak servis tabağına konulunca üzerine, eritilmiş, kavrulmuş ve içine tercihe göre acı kırmızıbiber konulmuş tereyağı dökülür, yanında et yemeği ile servis yapmak adettir. Keşkek yemeği Manavgat ilçe merkezi ve çevre köylerinde, düğünlerde, mevlitlerde, özel gün yemeklerinin demirbaşdır²²⁴. (Res. 55).

10.3.9 Kölle

Hazırlanışı:

Buğday, fasulye, nohut, bakla, suda kaynatılır. İçine kırmızıbiber, karabiber, tuz konur ve üstüne ceviz, badem ezmesi ekilerek yenir. Bu yemek ikindi, akşam ve gece vakti yenir. Kölle, özel anma günlerinin yemeği ve toplamı aracıdır. Çocuğun ilk dişi çıktığında yapılan kölle, "diş köllesi" adını alır. Yine çocuğun sünnetine yapılan kölleye "sünnet köllesi" ve düğünde yapılan kölleyle de "düğün köllesi" adı verilir²²⁵. (Res. 56).

10.3.10 Kabuklu Guru

Malzemeler (4 Kişilik)

250 gram gabuklu guru
1 su bardağı kuru barbunya fasulyesi
2 adet soğan (orta boy)
1 yemek kaşığı domates salçası
2 - 3 adet kırmızı kuru biber
1 yemek kaşığı un
2 kahve fincanı pilavlık bulgur
1/2 adet limon
2 kahve fincanı zeytinyağı
2 tatlı kaşığı tuz.

Hazırlanışı

1. Kabuklu kuru ile kuru barbunya fasulyelerini akşamdan sabaha, ayrı ayrı kaplarda bekletiniz, şişsinler.

²²⁴ Oral 2008, 444.

²²⁵ Çimrin 2006, 126.

2. Şişmiş kabuklu kurular ile kuru barbunya fasulyelerini ayrı ayrı tencerelerde yaklaşık 15 - 20 dakika ön haşlamaya tabi tutunuz. Esmerleşen sularını dökünüz.

3. Kuru barbunyalari tekrar tuzlu bol su içinde yumuşayıp, diri kalacak şekilde haşlayınız.

4. Soğanları rendeleyiniz. Tencereye koyunuz. Orta ateşte zeytinyağı ilavesi ile karıştırarak sararıncaya kadar kavurunuz.

5. Kavrulmuş soğanlara 1 bardak suda sulandırılmış salçayı katınız. Karıştırarak birkaç dakika kaynattıktan sonra tencereye yine 1 bardak suda sulandırılmış unu tel süzgeçten geçirerek azar azar katınız. Birkaç taşım kaynatmadan sonra tencereye kabuklu kuruları, kuru barbunyalari, limon suyunu, ufalanmış kuru kırmızı biberleri ve tuzu ekleyiniz. Tüm malzemenin üzerini 1 parmak geçecek kadar suyu tencereye doldurunuz. Tencereyi kapağı kapalı pişirmeye bırakınız.

6. Yaklaşık 25 - 30 dakika pişirmeden sonra ocağın altını kısınız.

7. Fasulyeler piştiğinde tencereye bulgurları katınız.

8. Bulgurlar şiştiğinde ve yemek kıvamını bulduğunda ocağın altını kapatınız.

9. Yemeği servis kabına aktarıp, ılık olarak sofraya veriniz²²⁶. (Res. 57).

10.3.11 Muhliye

Malzemeler (10 Kişilik)

5 bağ muhliye (taze)

2.5 kg davar eti yağlı (yan kemikli) 2,5

2 kg soğan

2kg domates

1 tatlı kaşığı limon tuzu

Tagliye Malzemeleri (üzerinin sosu)

4 adet soğan

1 baş sarımsak

100 gr kavrulmuş dövülmüş kuspura (kişniş)

1 tatlı kaşığı tatlı kırmızı toz biber

1 kahve fincanı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı tuz.

Hazırlanışı

²²⁶ Adar 2007, 53.

1. 2.5 kg yağlı davar eti yıkanıp, sade su ile ocağa konulur ve ara-ara etin kefi (suyun üzerinde biriken kahverengi köpük) alınır.

2. 2 kg kuru soğan çintilir, bol karabiber ve tuzla ovulur. Daha sonra pişmeye konulan etin içine eklenir.

3. 2 kg domates rendelenir, et ve soğana eklenir ve karışım pişmeye bırakılır.

4. Mahrata (iki saplı, ay biçimli kıyma bıçağı) ile incecik kıyılmış olan muhliye, pişmiş etin içine eklenir. Yemek, koyu renkli, kıvamlı bir çorba şeklini almış olur. Daha sonra içine, muhliyenin kaşığa alındığında uzamaması için, bir tatlı kaşığı limon tuzu konulur.

Tagliye'nin Hazırlanışı

1. Dört baş soğan çintilir ve zeytinyağında sarartılır.

2. Bir büyük baş sarımsak ayıklanıp, dövülüp içine eklenir.

3. Önceden kavrulmuş ve dövülmüş kuspapa (sadece kavurmanın ardından sıcakken dövülebilir. Soğuduğu zaman havanda dövülmez.) eklenir.

4. Bir tatlı kaşığı kırmızı tatlı biber, yağını toplaması için eklenir.

5. Bu karışım pişmiş ve altı söndürülmüş olan yemeğin üzerine eklenir²²⁷. (Res. 58).

10.3.12 Yörük Kebabı

Malzemeler (4 Kişilik)

1 kilo kuşbaşı et (kuzu veya oğlak)

500 gram arpacık soğan

2 adet kabak

2 adet havuç

1 adet patates

250 gram taze fasulye

2 su bardağı erişte (haşlanmış)

2 yemek kaşığı tereyağı

2 kahve fincanı zeytinyağı

2 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

1. Arpacık soğanların dip, kök kısımlarını kesmeden dış kabuklarını ayıklayınız.

2. Geniş bir tencereyi orta ateşte kızdırınız. Tereyağı ve zeytinyağı koyunuz.

²²⁷ Adar 2007, 66.

3. Kızgın yağda kuşbaşı etleri ve arpacık soğanları tahta kaşıkla karıştırarak etlerin saldıkları

su çekilinceye kadar yaklaşık 15-20 dakika kavurunuz.

4. Arpacık soğanları tencereden bir başka kaba çıkartınız. Etlere 1 bardak kaynar su ekleyiniz.

Ocağın altını kısınız. Tencereyi kapağı kapalı pişirmeye bırakınız.

5. Yaklaşık 30 - 40 dakika sonra etlerin pişmesine yakın tencereye, ayıklanmış ve kuşbaşı doğranmış havuçları, kabakları, patatesi, taze fasulyeleri, arpacık soğanları ve tuzu katınız. 1 bardak daha kaynar su ekleyiniz. Tencereyi tekrar kapağı kapalı, pişirmeye bırakınız.

6. Yaklaşık 25 - 30 dakika sonra etler ve sebzeler piştiğinde tencereye erişteleri katıp, karıştırınız. Birkaç dakika daha pişirdikten sonra yemek kıvamını bulduğunda ocağın altını kapatınız.

7. Yemeği servis kabına aktarıp, sıcak sıcak sofraya veriniz²²⁸. (Res. 59).

10.3.13 Şevketi Bostan

Bir süre sürülmeden bırakılan bahçe ve tarlalarda kendiliğinden yetişen bir bitkidir. Toprak üzerinde dikenli yeşil ve beyaz desenli yaprakları, toprak altında da havuç biçiminde derine inen koku bulunur. Sökülmesi ve ayıklanması zor olduğundan pahalıdır. Koku çıkarılınca yıkanmalı ve kokunun dışını kaplayan kabuğu soyularak ortasındaki odunsu kısmı atılmalıdır. Yenilen esas kısım bu köklerin kabuklarıdır. Yaprak bölümünden de dikenli kısımlar atılarak köke yakın kısımlar kullanılır. Kök kabukları şeritler halinde kesilir kabukların sert ve kara yerleri ayıklanır ve ayıklanmış yaprak dipleri ile birlikte hemen az limonlu su içerisine atılarak kararmaları önlenir. Şevketi bostan kuzu eti ile pişirilir. İstenirse tavuk eti ve dana eti ile de pişirilebilir. Et, tencerede zeytinyağında suyu salınıp kavruluncaya kadar pişirilir. Yıkanmış ve süzdürülmüş şevketi bostanlar içine atılır. Kısa bir süre karıştırılır ve üzerine yeterli su eklenerek pişirilir. İndirmeye yakın bir tatlı kaşığı un ile bir limon suyu karıştırılarak içine atılır. Kısa bir süre kaynatılıp indirilir²²⁹. (Res. 60).

10.3.14 Fava

Malzemeler

250 gr. kuru bakla,

²²⁸ Adar 2007, 74.

²²⁹ Çimrin 2006, 216.

1 ay bardağı zeytinyağı,
 1 adet orta boy kuru soğan,
 2 adet limon,
 7-8 dal dereotu,
 Tuz.
 1 adet kesme şeker.

Hazırlanışı:

Tencerenin içerisine ayıklanıp yıkanan baklalar konur. Küçük doğranmış soğana tuz, şeker koyup dört su bardağı su ilave edilerek baklalar iyice yumuşayıncaya kadar haşlanır. Baklalar pişince pre haline getirilir. Pre kıvamına getirilen bakla bir kabın içerisine boşaltılıp buzdolabında yaklaşık 2 saat bekletilir. Sonra servis tabağına ters çevrilip, üzerine bir limonun suyu ile karıştırılan zeytinyağı sezdirilir ve kıyılmış dereotu ile süslenerek servis yapılır²³⁰. (Res. 61).

10.3.15 Glgas - Göleviz- Gölevez

Malzemeler (6 Kişilik)

1 kilo glgas
 500 gram kuşbaşı koyun veya oğlak eti
 1 yemek kaşığı tereyağı
 1 baş sarımsak
 500 gram ıspanak
 1 kahve fincanı, zeytinyağı
 2 adet limon
 1 tatlı kaşığı karabiber
 1 tatlı kaşığı kırmızı biber
 1 tatlı kaşığı tuz.

Hazırlanışı

1. Tencereyi orta ateşte kızdırınız. Tereyağını ve kuşbaşı etleri koyunuz. Karıştırarak saldıkları suyu çekinceye kadar etleri kavurunuz. 1 çay bardağı sıcak su ekleyin ve ocağın altım kısınız.

2. Etleri tencerenin kapağı kapalı kısık ateşte pişirmeye bırakınız.

²³⁰ imrin 2008, 78.

3. Etlerin pişmesine yakın gölevezleri ayıklayıp, kuşbaşı doğrayınız. Doğramayı kırarak yapmayı tercih ediniz. Bol su ile yıkayıp, suyunu dökme işlemini 5 - 6 kez tekrarlayınız. İyice kurulayınız.

4. Etler piştiğinde tuzla ezilmiş 1 baş sarımsağı ekleyip, karıştırınız. Gölevezleri. limon suyunu, kırmızı biberi ve 2 bardak suyu katınız. Orta ateşte birkaç taşım kaynattıktan sonra ocağın altını kısınız. Tencerenin kapağı kapalı yemeği pişirmeye bırakınız.

5. Ispanak köklerini ayıklayınız. Yapraklarını bol suda yıkayıp, kabaca doğrayınız.

6. Geniş yüzeyli bir tavayı orta ateşte kızdırınız ve zeytinyağını koyunuz.

7. Kızgın yağlı tavada ıspanak yapraklarını karıştırarak, kavurunuz. Karabiberi, 1 veya 2 kepçe yemek suyunu katıp, ıspanakları eziniz.

8. Gölevezler piştiğinde ve yemek kıvamını bulduğunda ezilmiş ıspanakları yemeğe katıp, karıştırınız.

9. Yemeği servis kabına aktarıp, sıcak sıcak sofraya veriniz²³¹. (Res. 62).

10.4. Hamur İşleri ve Tatlılar

10.4.1 Leğen Kömbesi

Malzemeler (8 Kişilik)

1 kilo un

1 paket yaş maya

2,5 su bardağı haşhaş (haşkes)

2 su bardağı pekmez

Hazırlanışı

1. Mayayı 1 çay bardağı ten sıcaklığındaki ılık suda 10 dakika bekletiniz. Karıştırarak eritiniz.

2. Unu hamur yoğurma kabına ekleyiniz. Ortasını havuz gibi açınız İçine mayayı koyunuz. Azar azar su ilave edip, yoğurarak kulak memesi sertliğinde bir hamur tutturunuz. Üstüne bez örterek ılık ortamda 2 misli kabarana kadar yaklaşık 1 saat bekletiniz.

3. Haşhaş tohumlarını değirmende çekiniz ya da havanda dövünüz. Pekmez ile karıştırıp, harcı hazır ediniz.

4. Hamurdan yumurta büyüklüğü parça koparınız. Unlu düz zeminde yaklaşık 20 x 30 cm boyutlarında dikdörtgen şeklinde açınız. Üzerine tüm yüzeyi kaplayacak şekilde harç sürünüz. Uzun kenarından başlayarak rulo yapınız. Ruloyu salyangoz gibi dolayıp, yağlı tepsiye koyunuz.

²³¹ Adar 2007, 67.

5. Hamurdan gene yumurta büyüklüğü parça koparıp 20 x 30 cm. boyutlarında açınız. Üzerine harç sürünüz. Bu sefer kısa kenardan başlayarak yaklaşık 4 parmak genişliğinde olacak şekilde katlayınız. Yağlı tepsiye koyunuz.

6. Yarısalı salıangoz şekillendirilmiş, yarısalı katlanmış olarak tüm hamurdan kömbeler (çörekler) yapınız.

7. Tepsinin üzerini bez ile örterek ılık ortamda 1 saat bekletiniz.

8. Tepsiyi önceden 180° kızdırılmış fırına sürünüz. Yaklaşık 30 - 40 dakika sonra kömbelerin üstü kızardığında kabı fırından alınız. Servis kabına çıkartıp, çay sofrasına veriniz²³². (Res. 63).

10.4.2 Kabak tatlısı

Malzemeler

1 kg kabak, 600 gr. toz şeker, 200 gr. su, 10 adet karanfil, 1 su bardağı tahin.

Yapılışı:

Kabak soyulup doğranır. Tepsiyeye dizilir. Şekeri üzerine konularak karanfil konulur. Akşamdan hazırlanıp sabaha kadar bekletilir. Kg başına 200 gr(1su bardağı) su ilave edilir. Üzeri folyo ile kapatılarak 140 derece fırında yumuşatılıncaya kadar pişirilir. Üzeri tahin ve cevizle süslenerek servis edilir²³³. (Res. 64).

10.4.3 Elmalı Baklava

Malzemeler (8 Kişilik)

12 adet Hazır Baklavalık Yufka

1 su bardağı Zeytinyağı

Harç Malzemeleri

6 adet iri boy elma

1 çay bardağı toz şeker

1 tatlı kaşığı tarçın

Şurup

3 su bardağı toz şeker

2.5 su bardağı su

½ adet limon

Hazırlanışı

²³² a.g.e., 131.

²³³ Oral 2010, 444.

1. Rendelenmiş elmaları tencereye koyunuz. Orta ile kısık arası ateşte karıştırarak yumuşayınca kadar pişiriniz. Soğuduktan sonra sıkarak suyunu çıkarınız. Posaları çukur bir kaba koyunuz, üzerine şekeri ve tarçını ekleyip karıştırınız.
2. 6 hazır baklavalık yufkayı, aralarını fırça ile yağlayarak yağlanmış fırın kabına üst üste diziniz. Üstüne elmalı harcı yayınız, harcın üstüne de tekrar aralarını yağlayarak ikinci yarı 6 adet yufkayı döşeyiniz.
3. Yufkaların üzerini paralel kenar (baklava şekli) kesiniz. Kalan yağ ile fırçalayınız ve fırın kabını önceden 180 derece kızdırılmış fırına sürünüz.
4. Baklavaların pişmesine yakın su ile şekeri kaynatınız, limonu sıkınız. Hazırladığınız şurubu çok kısık ateşte bekletiniz.
5. Baklavaların üstü kızarınca kabı fırından alınız. Sıcak baklavaların üzerine sıcak şurup gezdiriniz. Soğumaya bırakınız.
6. Soğumuş baklavaları servis kabına aktararak servis yapınız²³⁴. (Res. 65).

10.4.4 Aside

Uzun kış gecelerinde eş dost meclisleri için veya yemek sonrası tatlı yerine yapılan bir tür helvadır. Aside yapmak için buğday unu, tuz, şeker, tereyağı ve dövülmüş ceviz ihtiyacı vardır. Tencereye konan su, tuz ve az miktarda tereyağı (hamurun tencereye yapışmaması için) ile kaynatılır. Bu suyun dörtte biri alınarak bir başka kaba konur. Tencerede kaynamakta olan suya un serpili serpili hamurlaşmaması için devamlı karıştırılır. Daha önceden ayrılan su, pişmekte olan hamura yedire yedire ilave edilir. İyice pişen pelte kıvamındaki hamur yaygın bir kap içine dökülür ve ortası açılıp, hamurun kenarları kalınlaştırılır. Hazırlanan şerbet, helvanın ortasına dökülür. Üzerine dövülmüş ceviz serpilip, tavada kızartılan tereyağı helvanın üzerinde gezdirilir²³⁵. (Res. 66).

10.4.5 Sucuk Bulamacı

Malzemeler (4 Kişilik)

2 su bardağı pekmez

4 su bardağı su

6 yemek kaşığı nişasta

4 yemek kaşığı şeker

1 su bardağı ceviz

Hazırlanışı

²³⁴ Adar 2007, 114.

²³⁵ Çimrin 2006, 133.

1. Tencereye pekmezi, suyu, nişastayı ve şekeri koyunuz. Pütür kalmayacak şekilde karıştırınız ve orta ateş üstünde devamlı karıştırarak kaynatınız.
2. Karışım kaynayınca ocağın altını kısınız. Yaklaşık 5 dakika karıştırarak pişirdikten sonra bulamacı 1,5 – 2 parmak kalınlığında olacak şekilde yayvan bir kaba dökünüz. Soğumaya bırakınız.
3. Soğumuş pelteyi baklava dilimleri şeklinde kesiniz. Servis tabağına çıkarınız. Üzerine dövülmüş cevizi gezdirip, servise veriniz²³⁶. (Res. 67).

10.4.6 Hamali

Malzemeler (8 kişilik)

6 adet hazır baklavalık yufka

1 su bardağı erimiş tereyağ

2 tatlı kaşığı tarçın

Harç Malzemeleri

3 su bardağı süt

5 yemek kaşığı buğday nişastası

3 yemek kaşığı şeker

Şurup Malzemeleri

3 su bardağı toz şeker

3 su bardağı su

1 parça ıtır yaprağı

1/2 adet limon

Hazırlanışı

1. Toz şeker, su ve ıtır yaprağını 3 – 5 dakika birlikte kaynatınız. Limonu sıkıp kestiriniz. İtir yaprağını alınız. Şurubu soğumaya bırakınız.
2. Süt, buğday nişastası ve şekeri orta ateşte karıştırarak kaynatınız. Ocağın altını kısınız. Kısık ateşte yaklaşık 10 – 15 dakika sürekli karıştırarak koyu bir pelte elde diniz.
3. Pelteyi yaklaşık 1 parmak kalınlığında yayvan bir kaba dökünüz. Soğumaya bırakınız.

Hamali Hazırlama

1. Baklavalık yufkalardan yaklaşık 3 parmak genişliğinde 40 cm. boyunda bantlar kesiniz ve yufka bantlarını erimiş tereyağı ile fırçalayarak yağlayınız.
2. Soğumuş pelteyi 1 santimetre küp'lük küpler halinde kesiniz.

²³⁶ Adar 2007,

3. Bir yufka bandını düz zemine koyunuz. Alt kısmına 2 veya 3 parça pelte koyunuz. Üçgen katlayarak, muska gibi sarınız. Yağlanmış fırın tepsisine koyunuz.
4. Aynı işlemleri diğer yufka bantları için yapınız ve tepsideki muskaların üzerlerini bol erimiş tereyağı ile fırçalayınız.
5. Tepsiyi önceden 220 derece kızdırılmış fırına veriniz. Yaklaşık 8 – 10 dakika sonra kontrol ediniz. Yufkaların üstü kızarmış ise tepsiyi hemen fırından alınız, değilse tekrar fırına sürünüz. Başında bekleyiniz. Yufkaların üzeri kızarır kızarmaz kabı fırından alınız. Tepsi fırında fazla kalırsa hamaliler içindeki pelte akar.
6. Fırından çıkar çıkmaz sıcak hamaliler üzerine soğuk şerbet gezdiriniz. Tatlıyı soğumaya bırakınız.
7. Soğumuş tatlıyı servis tabağına alınız. Üzerine tarçın serpiştirip sofraya veriniz²³⁷. (Res. 68).

10.4.7 Babata

Malzemeler (8 Kişilik)

- 5 çay bardağı mısır unu
- 1.5 çay bardağı yoğurt
- 2 çay bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı tahin
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı (ham) yer fıstığı
- 1 kahve fincanı susam.

Hazırlanışı

1. Yoğurdu, zeytinyağını, tahini ve toz şekeri çukur bir kap içinde iyice çırpınız.
2. Ayrı bir kaba mısır ununu, kabartma tozunu ve tarçını koyup, harmanlayınız. Ortasını havuz gibi açınız. İçine yoğurtlu karışımı koyunuz. Tüm malzemeyi karıştırarak birbirine yediriniz.
3. Hazırladığınız karışımı dibi yağlanmış fırın kabına aktarınız. Yaklaşık 1.5 parmak kalınlığında olacak şekilde yayınız. Üstünü düzeltiniz ve susam serpiştiriniz. 30 dakika dinlenmeye bırakınız.

²³⁷ a.g.e., 117.

4. Hamurun üstüne en son zar kabukları ayıklanmış ve 2'ye bölünmüş yarı fıstık tanelerini, aralarında 2 parmak mesafe olacak şekilde sıra sıra diziniz ve fırın kabını önceden 180 derece ısıtılmış fırına sürünüz.

5. Yaklaşık 45 – 50 dakika sonra hamurun üstü nar gibi kızardığında kabı fırından alınız. Soğumaya bırakınız.

6. Soğumuş keki önce fıstıkların arasından kesiniz. Sonra porsiyonluk parçalar halinde kesiniz. Servis tabağına çıkartıp, çay sofrasına veriniz²³⁸. (Res. 69).

10.4.8 Öküz Helvası

Üzüm veya keçi boynuzu pekmezi ile yapılan helva büyük güç gerektirdiğinden çok sık yapılmaz. Üzerine tereyağı dökülerek servis yapılır²³⁹. (Res. 70).

10.5. Reçeller

10.5.1 Turunç Reçeli

Kalın kabuklu turunçlar rendelenip, kabukları portakal soyar gibi dilimler halinde soyulur. İçleri sıyrılır ve kabukları kıvrılarak ipe dizilir. Birkaç gün sabah akşam suyu değiştirilerek bekletilir. Bu bekleme soğuk su içinde yapılır. Suda bekletmenin amacı kabuğun tetirinin (acısinin) azalmasıdır. Üç gün sonra turunç kabukları sudan alınarak, bir tencere içinde kaynatılır. Kaynama işlemi tamamlanınca, su iyice süzülür. Kıvamında haşlanmış kabuklar üzerine, 10 bütün turunca, yarım bardak su ve bir kilo şeker konur. Hafif ateşte bir miktar pişirilir, soğuyunca kavanozlara konur²⁴⁰. (Res. 71).

10.5.2 Bergamot Reçeli

Turunçgillerden bir meyve olan bergamottan yapılan reçel de Antalya'ya Özeldir. Bergamot reçeli aynı turunç reçeli gibi hazırlanır.

Bergamot Tozu:

Bergamot reçeli yaparken, bergamot kabukları çok hafif bir şekilde rendelenir. Rende arkasına biriken püre halindeki dış kabuk anığı, düz bir zemine yayılır ve güneş almayan rutubetsiz bir yerde kurutulur. Sonra evlerde çay yapılırken demliğin içine bir veya iki çay kaşığı bergamot tozu konur. Çaya aromatik bir tat ve koku veren, tadını güzelleştiren, Antalya yöresine has bu toz Antalya'daki şekerçi dükkanlarında da satılır. Yine bergamotun dış

²³⁸ a.g.e, 132.

²³⁹ Çimrin 2008, 74.

²⁴⁰ Çimrin 2006, 135.

kabuklarından elde edilen esans, daha çok limon kolonyasının içine satış sırasında ve istek üzerine konur²⁴¹. (Res. 72).

10.5.3 Pekmez

Pekmez elde etmek için toplanan üzümler, çeşitli yöntemlerle sıkıldıktan sonra üzüm suyu elde edilir. Ekşi halde olan üzüm suyu, 50-60 derece ateşte 15 dakika boyunca kaynamaya bırakılır. Pekmezin rengini berraklaştırmak ve tadındaki ekşiliği gidermek amacıyla içine pekmez toprağı ilave edilir. Takriben 100 kg üzüme 1,5 kg pekmez toprağı eklenmektedir. Kaynama işlemi bittikten sonra bir müddet bekletilen üzüm şirasının içindeki parçacıklar dibe çöker. Böylelikle üstte kalan berrak kısmı tortudan ayrılır, kalan tortu ise atılır. Elde edilen bu şıra, kaynatma kazanlarında kaynatılır. Kaynadıkça içinde bulunan şekerin etkisiyle rengi kararır. Kaynadıktan sonra göz göz kaynamaya başlaması, pekmezin artık kıvamlı bir şekilde piştiğinin göstergesidir²⁴². (Res.73).

10.5.4 Patlıcan Reçeli

1 kilo patlıcan (minik, reçellik, yaklaşık parmak boyu, çap 2 cm)

1 kilo toz şeker

2 adet limon tuzu (nohut büyüklüğünde)

5 – 6 adet karanfil

1 çay kaşığı loğusa şekeri (kırmızı)

2 litre kireç suyu.

Hazırlanışı

1. Minik patlıcanların sap kısımlarını kesiniz. Kabuklarını tamamen soyunuz ve kireç suyuna atıp 2 – 3 saat bekletiniz.
2. Kireçli suda beklemiş patlıcanları 3 – 5 kez iyice yıkayınız. Süzgede süzülmeye bırakınız.
3. Patlıcanları bol kaynar suda yumaşayınca kadar haşlayınız.
4. Haşlama suyunu dökünüz. Patlıcanları 25 – 30 dakika soğuk suda beklettikten sonra tekrar güzelce yıkayınız. Süzgede süzülmeye bırakınız.
5. Kurulanmış patlıcanları tencereye koyunuz. Üzerine limon tuzunu, karanfilleri, toz şekeri koyunuz ve akşamdan sabaha patlıcanlar su salıncaya kadar bekletiniz.
6. Tencereyi orta ateşte oturtunuz. Reçel kıvamını buluncaya kadar karıştırarak kaynatmayı sürdürünüz. Bu arada kırmızı loğusa şekerini katınız. Küçük bir damla

²⁴¹ a.g.e., 136.

²⁴² Oral 2010, 445.

şurup soğuk bir yüzeye damlatıldığında top gibi kalıyor dağılmıyorsa reçel kıvamını bulmuş demektir²⁴³. (Res. 74).

10.5.5 Karpuz Kabuğu Reçeli

1 adet karpuz (kalın kabuklu, orta boy)

6 – 8 su bardağı toz şeker

8- 10 adet karanfil

1 adet limon

1 çay kaşığı (kırmızı) şerbet boyası

2 litre kireç suyu.

Hazırlanışı

1. Karpuzu yıkayınız. Boylamasına 8 eşit parçaya bölünüz. İç kısımlarını alınız. Yeşil zar kabuklarını temizleyiniz. Kabukları kuşbaşı büyüklüğünde kare veya baklava şeklinde doğrayınız. Kireç suyuna yatırıp, yaklaşık 3 saat bekletiniz.
2. Kireçli sudan aldığınız kabukları bol suda 3 – 5 kez iyice yıkayınız ve bol kaynar suda yumuşayıp, diri kalacak şekilde haşlayınız.
3. Haşlanmış kabukların suyunu süzüp, kurulayınız. Bir başka tencere koyunuz. Üzerine karanfilleri, toz şekeri kaynatınız. Yaklaşık 8 – 10 saat bekletiniz. Bu süre zarfında kabuklar su salacaktır.
4. Tencereyi orta ateş üstüne oturtup, karıştırarak kaynatınız. Kırmızı boyayı katınız. Reçel kıvamını bulunca limon suyunu katınız. Ocağın altını kapatınız. Soğuk yüzeye damlatılan, bir damla şurup dağılmıyor, top gibi kalıyorsa reçel kıvamını bulmuş demektir.
5. Yaklaşık 5 dakika sonra reçeli sıcak sıcak kavonazlara koyunuz. Soğuduktan sonra da kavanozların kapaklarını kapatınız²⁴⁴. (Res. 75).

²⁴³ Adar 2007, 135.

²⁴⁴ a.g.e., 138.

SONUÇ

İnsanoğlunun hayata karşı ilk savaşı yiyecek bulmaya çalışmakla olmuştur. Yiyecek bulmayı ve beslenmeyi öğrenen insan belli bir zaman sonra bunun yetmediğini görünce üretmeyi öğrenmiştir. Tarihin her döneminde en önemli ihtiyaç olan yiyecek için savaşlar yapılmış, yıkımlar yaşanmıştır. Yiyecek bu özelliği ile her dönem tarihi etkilemeyi başarmıştır. Yeme içme kültürü; insanın besinleri üretmesinden toplamasına, hazırlamasından yeme içmesine kadar geçen zamanki bilgi birikiminin sonucudur. Bu yemek kültürü tarih boyunca zevk, eğlence, şölen ve boy gösterisi gibi kavramlarla bütünleşmiştir. Dünyayı yönlendiren, ülkeleri yönlendiren ya da bir evin halkını ilgilendiren birçok karar tarih boyunca yemek masalarında yemek yerken alınmıştır. Yemek bu yönüyle insanları bir araya getirmesiyle birleştirici bir özelliğe sahiptir. Mutfak ise birleştiriciliği sağlama da ve bir kentin kültürünü anlama da önemli bir hazinedir.

Antalya mutfağı incelenirken Antalya kenti bulunduğu konumdan dolayı tarih boyunca hep bir cazibe noktası olduğu görülmüştür. Sahip olduğu coğrafi özellikler gerek yiyecek üretimine gerekse yaşamaya oldukça elverişlidir. Antalya mutfağı araştırılırken bir kentim mutfağını tanıyabilmek için onun kültürünü oluşturan birçok etmeninde incelenmesi gerektiği görülmüştür. Bu nedenle çalışma yapılırken Antalya'nın coğrafyasından tarımına, hayvancılığında denizine limanına, diğer ülkelerle kurduğu ilişkilerden aldığı göçlere kadar tüm detaylar ayrı ayrı incelenmiştir. Bunun sonucunda görülmüştür ki Antalya mutfağının büyük bölümünü az önce saydığımız tüm nedenlerden dolayı aldığı göçler oluşturmuştur.

Göçlerin mutfak kültürü üzerinde önemli bir etkisi vardır. Göç sonucu terk edilen ülkeler geride kalırken kentin sahip olduğu kültür göçenlerle birlikte yeni yurduna taşınmaktadır. Bu yeni yurttaki tanışılan kültürlerle yeni bir sentez oluşturmaktadır ve böylece kültürler gelişim göstermektedir. İşte bu nedenle aldığı birçok göçten dolayı oldukça zengin bir mutfaktır. Her türlü otun, buğdayın ve tahılın, deniz ve kırmızı etin bir arada olduğu tek mutfak Antalya mutfağıdır.

Bunun dışında sosyolojinin konusuna giren birçok etmenden var olan bu kültürün gelişip değişmesine neden olmuştur. Yemek tarih boyunca sosyal bir sınıf oluşturmıştır. Bir imparatorun sofrasıyla çiftçinin sofrası ya da bir saray sofrasıyla halkın mutfağı hiçbir zaman aynı olmamıştır. Bunun içinde yemek hep bir güç ve statü gösterisi olmuştur. Bu nedenle bu sosyolojik ayrımın görülebilmesi için hazırlanan sergilerde insanların bu iki ayrımı görebilecekleri şekilde sunumlar hazırlanması önerilmiştir. Bunun dışında mutfak ve yemek

kültürü etkilediği düşünülen bir diğer unsurda dindir. Çağlar boyu değişen din ve inançlar kavramı dinin insanlara yasakladığı veya kazandırdığı yiyeceklerden dolayı yemek üzerinde etkisi vardır. Ya da dinin gerektirdiği neredeyse tüm ritüeller yemekle bağlantılıdır.

Müzenin tasarımı düşünülürken yukarıda bahsettiğimiz tüm unsurları içermesi gerektiği görülmüştür. Müze sadece mutfak ve yemeğin tarihini değil, aynı zamanda kentinde tarihini anlatabilmelidir. Bunun için ise çalışmada ziyaretçiyi sıkmamak adına hikayesel bir anlatım modeli önerilmiştir. Önerilen müzede ziyaretçi adeta bir zaman tüneline girer gibi, anlatılan zamanı yaşayabileceği kurgular tasarlanmıştır. Bununla birlikte ziyaretçiye sık sık karşılaştırma yapabileceği alanlar yaratılmıştır. Geçmişin ve bugünün aynı yerde görülebilmesi ziyaretçilere daha çok yorum yapabilme ve anlayabilme olanağı sağlayacaktır.

Müzeciliğin gelişmesiyle birlikte müzeler eğitim görevini de üstlenmiştir ve birer eğitim kurumu haline gelmiştir. Özellikle kent müzelerin bu misyonu üstlenmesi gerekmektedir. Çünkü kurulduğu kentin tarihini yeni nesillere aktarmakta önemli bir araçtır. Bu nedenle önerilen müzede özellikle çocuklara ayrılan bölümde çeşitli atölye programları önerilmiştir. Müzeye gelen çocuğa hissettirmeden eğitimine çocukla oyunlar oynayarak ve çocuğu eğlendirerek katkı sağlamak kurulacak müzenin en temel görevlerinden biri olmalıdır. Çocukların yanı sıra yetişkin eğitimleri de müzede olmazsa olmazlardandır. Bu nedenle yetişkinler içinde yemek kursları, seminerler gibi çeşitli atölye programları önerilmiştir. Bunun dışında müzeyi her zaman dinamik tutmak adına müzede mutlaka geçici sergiler olması önerilmiştir. Geçici sergilerin konusu ise Antalya kentinin tarihini Antalya yemek kültürü üzerinden anlatacağı konular olması gerektiği vurgulanmıştır.

Müzeye önerilen tüm düşünceler müzenin sosyal bir ortam haline getirilmesine yöneliktir. Her kesime ve her yaşa hitap eden uygulamalar müzeyi her zaman çekici kılacaktır. Bunun için farklı yaş grupları ya da farklı statülerdeki insanlara hitap edebilecek sunumlar müzeye önerilmiştir.

Çalışmada, müzenin bugün Tophane olarak adlandırılan mekanın altında bulunan antik dönem surlarının üzerine kurulmuş olan Hisar Restaurantta uygulanabileceği önerisi getirilmiştir. Burada tasarlanan planda mekanın mevcut restaurant bölümü korunarak bir müze önersi getirilmiştir. Çünkü mutfak ve yemek kültürleri müzesine gelen bir kişi müzeden mutlaka bir şeyler tadararak ve deneyerek ayrılmak isteyecektir. Bu ihtiyacın karşılanması da bu restaurantta Antalya kentine ait yemeklerin sunumuyla olacaktır. Burada yemek yiyen konuklar yıllardır yaşadığı topraklarda belki de hiç tatmadığı yemekleri deneyerek farklı bir deneyim kazanacaktır. Ayrıca bu mekan sayesinde bahsettiğimiz sosyal ortam da kazanılmış olacaktır. Belki de insanlar müzeye sadece bu restaurant için gelecektir. Bunun içinde

mekanın restaurant bölümünün tüm duvarlarının geçici sergi olarak kullanılması önerilmiştir. Böylece müze aracıyla halka verilmek ve ulaştırmak istenen tüm mesajlar ziyaretçiye belkide farkında olmadan kazandırılacaktır. Eğer bir müzede müzeye gelen insan, müzede kendisine önem verildiğini hissederse müze amacına ulaşır. Bu nedenle yapılan kurgular hep ziyaretçiye doğru mesajı verme odaklı olmalıdır.

Antalya gibi her geçen gün büyüyen ve her geçen gün yurtiçi ve yurtdışından birçok göç alarak kalabalıklaşan kozmopolit bir şehirde Antalya mutfak ve yemek kültürü tarihini anlatacak ve yaşatacak bir mekan ihtiyacı vardır. Tasarlanan bu müzeyle bu ihtiyaç önemli bir şekilde giderilecek ve örnek teşkil edecektir.

KAYNAKÇA

- Herodotos Herodotos, Herodot Tarihi, Kullanılan Metin ve Çeviri: M. Ökmen, (İstanbul, 2002).
- Homerios Homeros, İlyada, Kullanılan Metin ve Çeviri: İlyada, A. Erhat – A. Kadir, (İstanbul, 2003).
- Strabon 2005 Strabon, “Geographica, Antik Çağ Anadolu Coğrafyası” Çeviri: A. Pekman, (İstanbul 2005).
- Adar 2007 G. Adar, Torslar’dan Günümüze Antalya Lezzetleri, (Antalya 2007).
- Akçiçek 2003 E. Akçiçek, “Girit Türklerinin Mutfağı, Ot ve Zeytinyağı” Yemek Kitabı, (Ed), M. S. Koz, (İstanbul 2003).
- Albayrak ve diğ. 2008 A. Albayrak, Ü. M. Solak, A. Uhri, Deneysel Bir Arkeoloji Çalışması Olarak Hitit Mutfağı, (İstanbul 2008).
- Antalya Valiliği 2000 Antalya Valiliği, Antalya İli Çevre Durum Raporu, (Antalya 2000).
- Aras 2007 N. Aras, “Antalya Mutfağı”, Metro Gastro Dergisi 46, 2002, 6 – 19.
- Arı 2007 K. Arı, “ Ümit” Girit Sularına Gömüldü; Girit, Giritlilerin Yüreğine...”, Çağdaş Türkiye Tarihi Araştırmaları Dergisi, 14, 2007, 193 – 200.
- Armağan 2003 L. Armağan, “ XVI. Yüzyılda Antalya”, Son Bin Yılda Antalya Sempozyumu Bildirileri, (Ed.) N.Ekinci, M. Akın, (Antalya 2003).
- Artun 2006 A. Artun, “ Müze ve Modernlik Tarih Sahneleri – Sanat Müzeleri 1” (İstanbul 2006).
- Bakbaşı 2010 C. Bakbaşı, İstanbul’da Müzeler Temel Yapısal Özellikler, Fırsat ve Tehditler, Politika Önerileri, (İstanbul 2010).
- Baykara 2010 T. Baykara, “Türkiye Selçukluları Devrinde Antalya”, Dünden Bugüne Antalya, 1. Cilt, (Ed.) A. K. Atılgan, T.C. Antalya Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, Antalya, 2010, 105 – 112.

- Beden 2007 A. Beden, “Konya Vilayet Salnamelerine göre XX. Yüzyılın Başlarında Antalya’nın Sosyo Ekonomik Yapısı”, 20. Yüzyılda Antalya Sempozyumu, Sempozyum Bildirileri, 1.cilt, (Ed.) M. Oral, Antalya, 2007.
- Beşirli 2010 H. Beşirli, “Yemek, Kültür ve Kimlik” Milli Folklor Dergisi, 87, 2010, 159 – 169.
- Bilgin 2005 N.Bilgin, Felsefeden Ekonomiye Antik Yunan Dünyası, (İstanbul 2005).
- Bilgin 2008 A. Bilgin, “ Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı”, Türk Mutfağı, (Ed.) A. Bilgin – Ö.Samancı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü Sanat Eserleri Dizisi, 2008, 71 – 93.
- Bober 2003 P. P. Bober, Sanat, Kültür ve Mutfak, Çev. Ülkün Tansel, (İstanbul, 2003).
- Borchhardt 1999 J. Borchhardt, Limyra Zemuri Taşları, Çeviri: G. Yümer, (İstanbul 1999).
- Bryce 2003 T. Bryce, Hitit Dünyasında Yaşam Ve Toplum, Çeviri: M. Günay, (Ankara 2003).
- Civitello 2011 L. Civitello, Cuisine and Culture, (New Jersey 2011).
- Çetin 2006 A. Çetin, “Memlük Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış s.108” Milli Folklor Dergisi, 72, 2006, 107 - 117.
- Çevik 2008 N.Çevik, “Yeme-İçme Uygarlığı”, 2. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 10 Nisan 2008, Tayla Otel Kongre Salonu. (Henüz basılmamış).
- Çevik 2010 N. Çevik, “Myra ve Andriake Kazılarının İlk Yılı: 2009”, Anmed 8, 2010, 55 – 60.
- Çevik 2010a N. Çevik, “Myra ve Limanı Andriake, Kazı Başlarken Ön Düşünceler”, Arkeoloji ve Sanat Dergisi 134, İstanbul, 2010, 53 -82.
- Çevik 2008 N. Çevik, “Yaşamak için Yemek ve Yemek için Yaşamak”, Son Nokta Dergisi, 47, 23-29.

- Çevik – Bulut 2010 N. Çevik, S. Bulut "İkinci Kazı Sezonunda Myra ve Limanı Andriake", Arkeolojisinden Doğasına, Myra / Demre ve Çevresi, (Ed.) N. Çevik, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını, Antalya, 2010, 25 – 117
- Çimrin 1999 H. Çimrin, Antalya Tarihi ve Turistik Rehberi, (Antalya 1999).
- Çimrin 2006 H. Çimrin, Bir Zamanlar Antalya, Tarih, Gözlem ve Anılar, 2. Cilt, (Antalya, 2006).
- Çimrin 2008 H. Çimrin, Antalya Folkloru, (Antalya 2008).
- Dalby ve diğ. 2001 A. Dalby, S. Grainger, Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü, (İstanbul 2001).
- Delemen 2003 İ. Delemen, Antik Dönemde Beslenme, (İstanbul 2003).
- Delemen 2008 İ. Delemen, "Perge'den Bir Yemek Sahnesinden Batı Yankıları", Prof. Dr. Haluk Abbasoğlu'na 65. Yaş Armağanı Euergetes, İstanbul 2008, 373 – 378.
- Demirkaya 2007 H. Demirkaya, " Antalya'ya Yönelik İç Göç: Psiko – Sosyal ve Kültürel Sonuçları", 20. Yüzyılda Antalya Sempozyumu, Sempozyum Bildirileri, 1.cilt, (Ed.) M. Oral, Antalya, 2007.
- Dörtlük ve diğ. 2008 K. Dörtlük, R. Boyraz, "Gezginlerin Gözüyle Antalya", (Antalya 2008).
- Emgili 2003 F. Emgili, " Girit'ten Antalya'ya Yönelik Göçler (1897 – 1912), Son Bin Yılda Antalya Sempozyumu Bildirileri, (Ed.) N.Ekinci, M. Akın, (Antalya 2003).
- Enginün 2011 İ.Enginün, "Servet-i Fünuncular Yemekte" Türk Edebiyatı Dergisi 449, İstanbul 2011, 10 – 16.
- Erinç 2004 S.M.Erinç, Kültür Sanat Sanat Kültür, (Ankara 2004).
- Eyüboğlu 2010 B.R.Eyüboğlu, Dol Karabakır Dol, Bedri Rahmi Eyüboğlu Bütün Şiirleri, (İstanbul 2010).
- Fedai 2003 H. Fedai, "Kıbrıs'a Özgü Sayılabilecek Yemek, Çorba, Tatlı Türlerinden Bazılarının Tanıtılması", Yemek Kitabı, (Ed), M. S. Koz, (İstanbul 2003).
- Fleming 2001 D. Fleming, "Kentler Müzeler ve Toplum", Kent, Toplum, Müze, Deneyimler, Katkılar, (Ed.) B. Madran, 2001, 25 – 31.

- Friedell 1999 E. Friedell, Antik Yunan'ın Kültür Tatihi,  eviri: N. A a, (Ankara 1999).
- Goode 2005 J. Goode, "Yemek",  ev. F. Mormenek e, Milli Folklor Dergisi, 67, 2005, 172 – 176.
- Gönüllü 2009 A. Gönüllü, "Antalya'da  sk n Edilen Muhacirler (1878-1923)" Türkiyat Araştırmaları Dergisi, 26, 2009, 293-321.
- Güçlü 1997 M. Güçlü, 20. Yüzyılın İlk Yarisında Antalya, (Antalya 2007).
- Güçlü 2002 S.  . Güçlü, Kentlile me ve G   Sürecinde Antalya'da Kent Kültürü ve Kentlilik Bilinci, (Ankara 2002).
- Güçlü 2009 M. Güçlü, "Cumhuriyet'ten önce ve Sonra Antalya'da Tarım", Antalya'nın Tarım Tarihi Paneli, (Ed.) M. Güçlü, 2009.
- Güler 2010 S. Güler, "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme  eme Alışkanlıkları". Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 26, 2010, 24-30.
- G ne  ve di . 2003 G. G ne , M. G ne , "II. Dünya Savaşı Yıllarında Antalya", Son Bin Yılda Antalya Sempozyumu Bildirileri, (Ed.) N.Ekinci, M. Akın, (Antalya 2003).
- Halıcı 2003 N. Halıcı, "Türk Halk Mutfağı", Yemek Kitabı, (Ed), M. S. Koz ( stanbul 2003).
- Hikmet 2007 N. Hikmet, Nazım Hikmet Son  iirleri (1959 – 1963), ( stanbul 2007).
- Jackson 1999 R. Jackson, Roma  mparatorlu u'nda Doktorlar ve Hastalıklar,  eviri:  enol Mumcu ( stanbul 1999).
- Kaya 2007 D.Kaya, "Halk Edebiyatında Yemek Destanları", Motif Dergisi, 48, 2007, 4 -11.
- Kayaalp 2010 M. Kayaalp, " Kent M zecili inin  nemi ve Kültüre Olan Katkısı", Kent Hafıza Merkezleri Kent  htisas Kütüphaneleri, Kent Arşivleri ve Kent Müzeleri Sempozyumu, Ankara 2010, 12 - 17.
- Kılıç ve di . 2010 Y. Kılıç,  . Kara, "Eskişehir Yemek Kültürünün Süresiz Sergilenmesi  zerine D  ş nel Tasarılar", Türkiye'de Halk Bilimi M zecili i ve Sorunları Sempozyumu Bildirileri, (Ed.) M.  . Oğuz, T. S.  zkan, (Ankara 2003).
- Koç 2006  . Koç, Hititler, (Ankara 2006).

- Kunar 1997 S. Kunar, Antalya Çevresi Kültür Tarih ve Doğa Rehberi, Pamfilya, Likya, Pisidya, (Ankara 1997).
- Kuzucu 2008 K. Kuzucu, “Osmanlı İçecek Kültüründe Yeni Bir Tat Olarak Çay” Türk Mutfağı, (Ed.) A. Bilgin – Ö.Samancı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü Sanat Eserleri Dizisi, 2008, 243 – 261.
- Necatigil 1975 B. Necatigil, Kareler Aklar, (İstanbul 1975).
- Oğuz ve diğ. 2008 M.Ö.Oğuz, E. Tutsak, K.Genç, KKTC. 2008 Yılında İmgesel Yemekler, (Kıbrıs 2008).
- Onat ve diğ. 1957 B.Onat, A.M.Mansel, Turistik Antalya, (Ankara 1957).
- Oral 2010 M. Oral, “Antalya Mutfak Kültürü”, Dünden Bugüne Antalya 2. Cilt, (Ed.), A. K. Atılgan, T.C. Antalya Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, Antalya, 2010, 436 447.
- Özdemir 1992 R. Özdemir, "Osmanlı Döneminde Antalya'nın Fiziki ve Demografik Yapısı (1800- 1867)", E. Ü. Tarih İncelemeleri Dergisi. VII, 1992, 133 – 166.
- Özdizbay 2004 A. Özdizbay, “Eski Yunan’da Tarım”, (İstanbul 2004).
- Özer 2006 B.Ş.Özer, “Beslenme Kültürlerindeki Farklılıkların Bayan Tüketicilerin Gıda Ürünleri Satın Alma Davranışları Üzerindeki Etkileri” D.E.Ü.İ.İ.B.F. Dergisi, 1, 2006, 127 – 145.
- Rıfat 1982 O. Rıfat, Yaşayıp Ölmek, Aşk ve Avarelik Üstüne Şiirler, (İstanbul 1982).
- Sarı 2010 C. Sarı, “Kültürel Coğrafya Özellikleri” Dünden Bugüne Antalya, I. Cilt, (Ed.)A. K. Atılgan, T.C. Antalya Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, Antalya, 2010, 53-60.
- Sarı ve diğ. 2010 C. Sarı, İ. Koçak, “Antalya’nın Genel Coğrafya Özellikleri”, Dünden Bugüne Antalya, I. Cilt, (Ed.)A. K. Atılgan, T.C. Antalya Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, Antalya, 2010, 47 – 53.
- Sevin 2003 V. Sevin, Eski Anadolu ve Trakya, (İstanbul 2003).
- Şahin 2008 H.Şahin, “Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı”, Türk Mutfağı, (Ed.) A. Bilgin – Ö.Samancı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü Sanat Eserleri Dizisi, 2008, 39 – 57.

- Talas 2006 M. Talas; “Tarihî Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz’e Göre Türk Yemekleri”, *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 18, 2006, 273-283.
- Tanal 2010 Ö.Tanal, “Geleneksel Antalya Mutfağı” *Dünden Bugüne Antalya 2. Cilt*, (Ed.), A. K. Atılgan, T.C. Antalya Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, Antalya, 2010, 447 - 449.
- Taşbaş 2007 E. Taşbaş, “15 No’lu Şeriyeye Sicil Defterine Göre 1886 – 1867 Yılları Arasında Antalya Şehrinin İdari ve Sosyo Ekonomik Durumu”, Akdeniz Üniversitesi, SBE, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Antalya, 2007.
- Toygar 2003 N. B. Toygar, “ Türkiye’de Yaşayan Kuzey Kafkas Mutfak Kültürü ve Yemekleri”, *Yemek Kitabı*, (Ed), M. S. Koz (İstanbul 2003).
- Tunçgenç ve diğ. 2008 Ş. Tunçgenç, M. Tunçgenç, “Giritli Türklerin Mutfağından Ot ve Sebze Yemekleri”, (İstanbul 2007).
- Uygur 1996 N. Uygur, *Kültür Kuramı*, (İstanbul 1996).
- Ünal 2007 A. Ünal, “Anadolu’nun En Eski Yemekleri Hititler ve Çağdaşı Toplumlarda Mutfak Kültürü”, (İstanbul 2007).
- Yentürk 2009 A. Yentürk, “Girit Toprağını Hatırlatan Ot Yemekleri” *İzmirli Olmak Sempozyum Bildirileri*, İzmir, 2009, 485-490.
- Yılmaz ve diğ. 2010 C. Yılmaz, N. Camaş, “Samsun Kent Müzesi ve Samsun Kent Arşivi Kuruluş Çalışmaları”, *Kent Hafıza Merkezleri Kent İhtisas Kütüphaneleri, Kent Arşivleri ve Kent Müzeleri Sempozyumu*, Ankara 2010, 297 - 311.

İNTERNET KAYNAKLARI

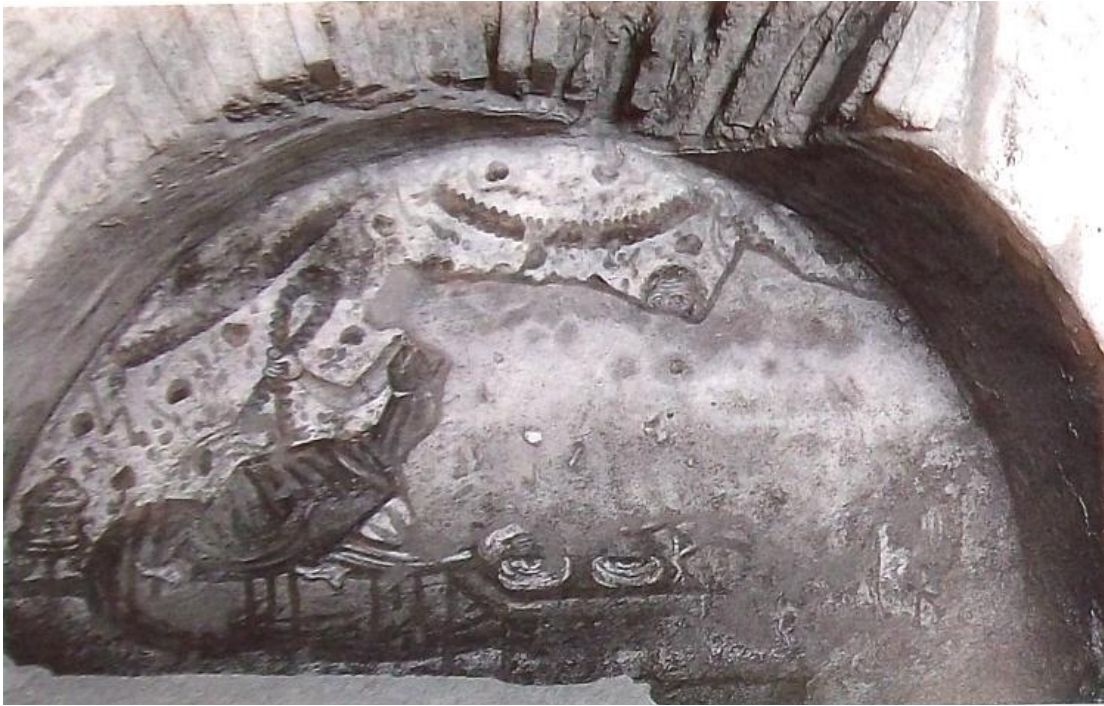
- <http://www.alimentarium.ch/en/permanent-exhibition.html>, 05.01.2012
- <http://www.alimentarium.ch/en/permanent-exhibition.html,05.01.2012>
- <http://www.coinarchives.com/a/results.php?search=pamphylia&s=0&results=100>, 05.01.2012
- <http://www.alimentarium.ch/en/garden.html,05.01.2012>
- <http://www.flickr.com/photos/crablog/515891498/in/photostream>, 05.01.2012
- <http://www.giritlilerderneği.com>, 04.01.2012

<http://www.lezzetyolu.com>, 04.01.2012
<http://www.morbiber.com>, 04.01.2012
<http://www.mutfaksirlari.com>, 04.01.2012
<http://www.mutfaktayiz.biz>, 04.01.2012
<http://www.muzelerkenti.com/mpage2.aspx>, 05.01.2012
<http://www.mydestination.com/antalya/restaurants/137684/hisar-restaurant>, 25.12.2011
<http://www.neu.edu.tr/node/478>
<http://www.ontheroad.adventure-antarctica.de/tag/yusufeli>, 05.01.2012
<http://www.pv-morges.ch/photos/index.php?rep=Photos%202010&page=2>, 05.01.2012
<http://www.saalburgmuseum.de/foerderverein/kueche/Sponsorenkatalog.pdf> , 25. 12. 2011
<http://www.saalburgmuseum.de/foerderverein/kueche/Sponsorenkatalog.pdf>, 25. 12. 2011
<http://www.siirantolojisi.gen.tr/sofra-adabi~26859.html>
<http://www.stay.com/seoul/museum/19949/the-tteok-rice-cake-museum>, 05.01.2012
<http://tdkterim.gov.tr>
<https://twitter.com/#!/nevzatcevik>
http://www.trekearth.com/gallery/Middle_East/Turkey/East_Anatolia/Erzurum/erzurum_evleri/photo623966.htm, 05.01.2012
http://www.visitkorea.or.kr/enu/SI/SI_EN_3_1_1_1.jsp?cid=268197, 05.01.2012
http://www.visitkorea.or.kr/enu/SI/SI_EN_3_1_1_1.jsp?cid=268197, 05.01.2012
<http://www.yemekvetatlitarifleri.com>, 04.01.2012
<http://www.yemektarifleri.info>, 04.01.2012
<http://www.yemekvekultur.com>, 04.01.2012
.

LEVHALAR



Resim 1: Myra Antik Kentinin Limanı Andriake’ de Bulunan Granarium.



Resim 2: Perge Antik Kenti Batı Nekropolisi M2 No'lu Mezar.



Resim 3: Limyra Kurşun Masa.



Resim 4: Side Antik Kentine Ait Sikke.



Resim 5: Antalya Müzesi Perge Antik Kentinden Ele Geçen Mermer Masa.



Resim 6: Antalya Müzesi Bademağacı Höyüğünden Ele Geçen Mutfak Aletleri.



Resim 7: Antalya Müzesi Etnografya Salonu Yakın Dönem Günlük Kullanım Kapları .



Resim 8: Antalya Müzesi Etnografya Salonu Kahve Değirmenleri.



Resim 9: Antalya Limanı. (1935).



Resim 10: Antalya Limanı. (1935).



Resim 11: Alimentarium Gıda Müzesi Bahçesi.



Resim 12: Alimentarium Gıda Müzesi, Mutfak Araçları Sergisi.



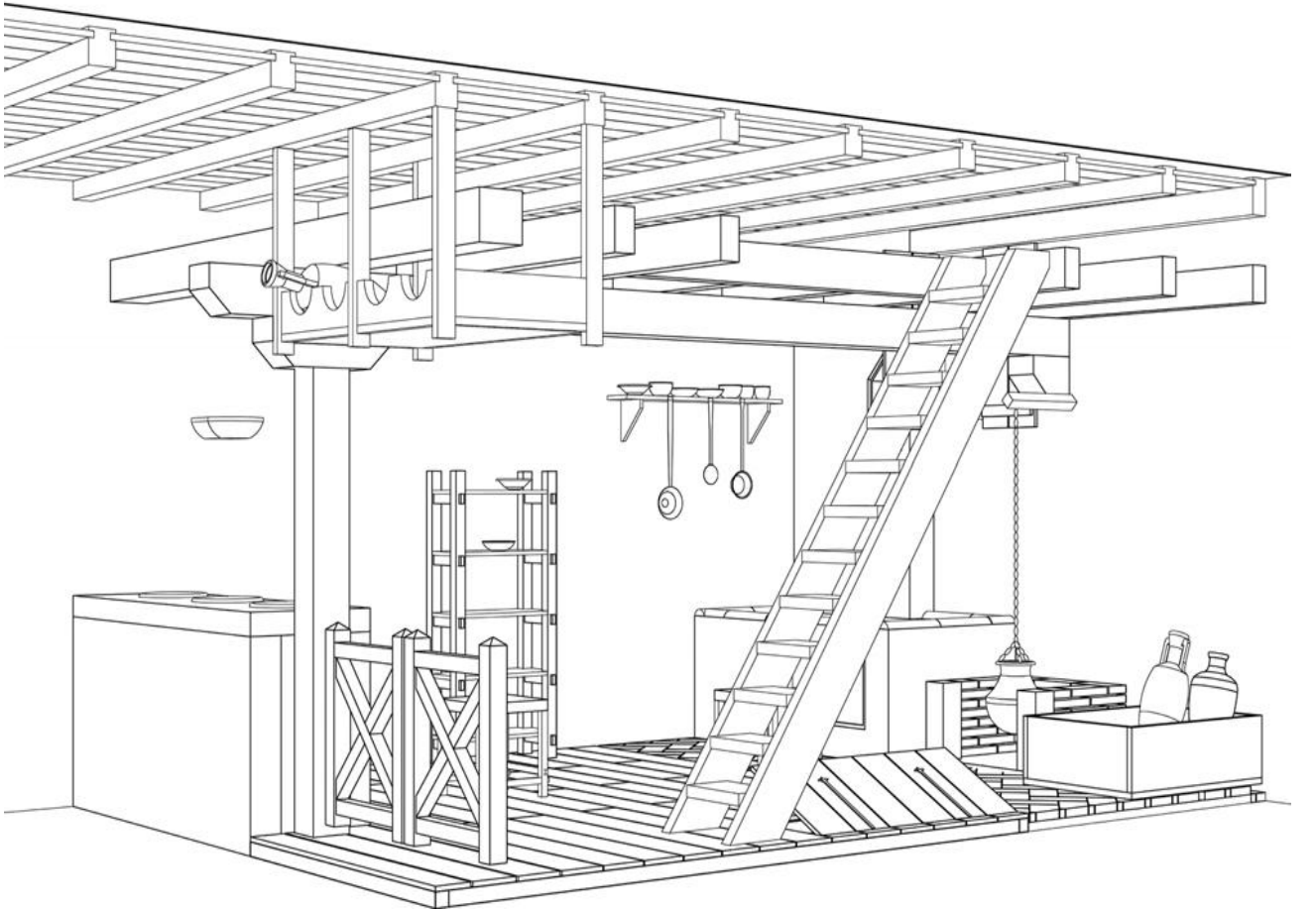
Resim 13: Alimentarium Gıda Müzesi, Mutfak Atölyesi.



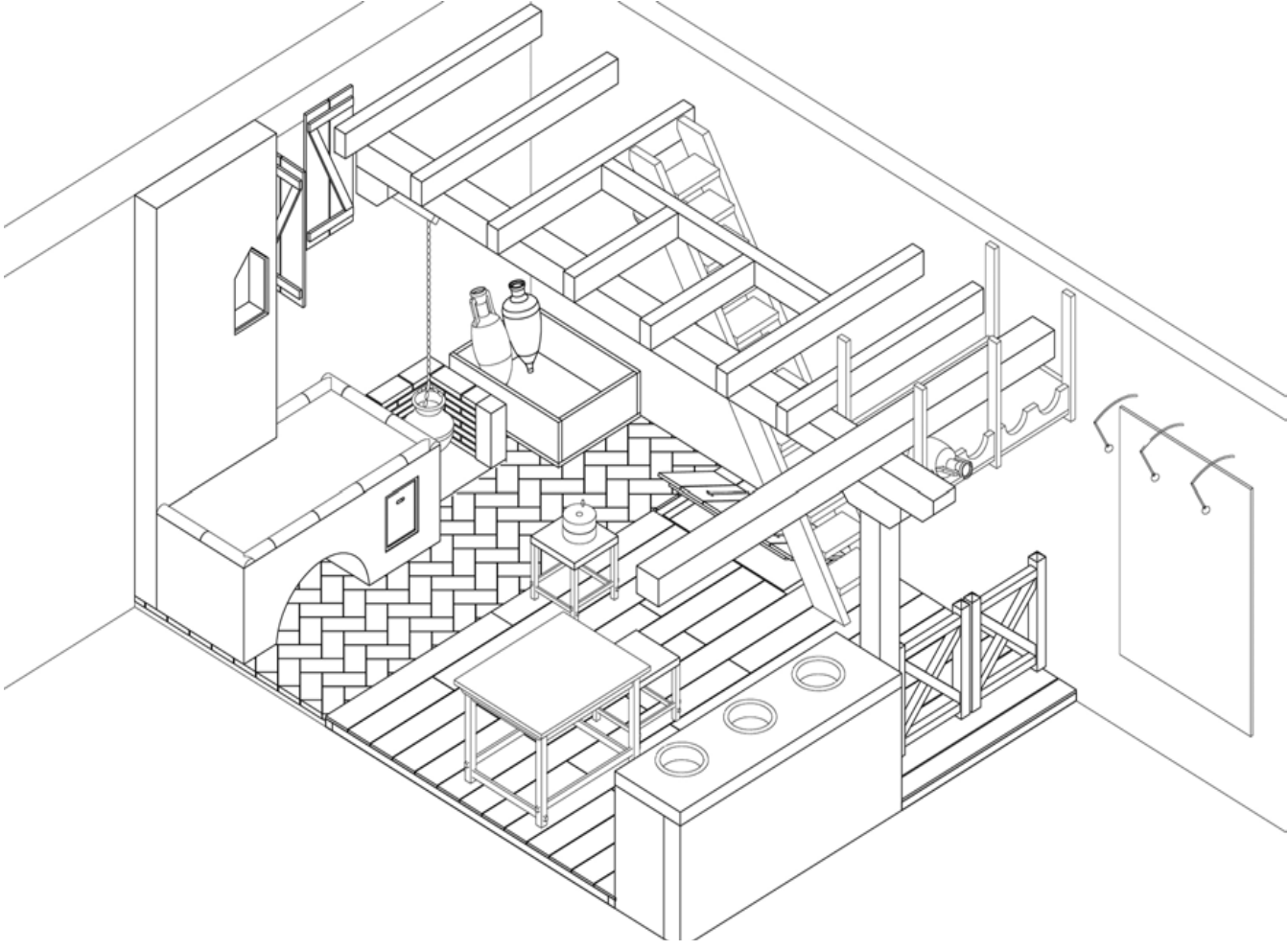
Resim 14: Alimentarium Gıda Müzesi Yıllara Göre Yiyeceklerin Karşılaştırılması.



Resim 15: Alimentarium Gıda Müzesi, Çocuk Mutfak Atölyesi.



Resim 16a: Hamburg Saalburg Römerkastell (Arkeoloji Parkı), Roma Mutfağı Tasarımı.



Resim 16b: Hamburg Saalburg Römerkastell (Arkeoloji Parkı), Roma Mutfağı Tasarımı.



Resim 17: Tteok Müzesi Eski Değirmen Taşları, Havan ve Havan Tokma



Resim 18: Tteok Müzesi Geleneksel Eşyalarla Tteok Yapımı.



Resim 19: Tteok Müzesi Geleneksel Mutfak Eşyaları.



Resim 20: Emine Göğüş Mutfak Müzesi, Mutfak Kapları Sergisi.



Resim 21: Emine Göğüş Mutfak Müzesi, Sofra Kültürü Canlandırma.



Resim 22: Erzurum Evleri Genel Görünüm.



Resim 23: Erzurum Evleri Yer Sofraları.



Resim 24: Hisar Restaurant Giriş.



Resim 25: Turnikelerin Kurulması İçin Önerilen Mekan.



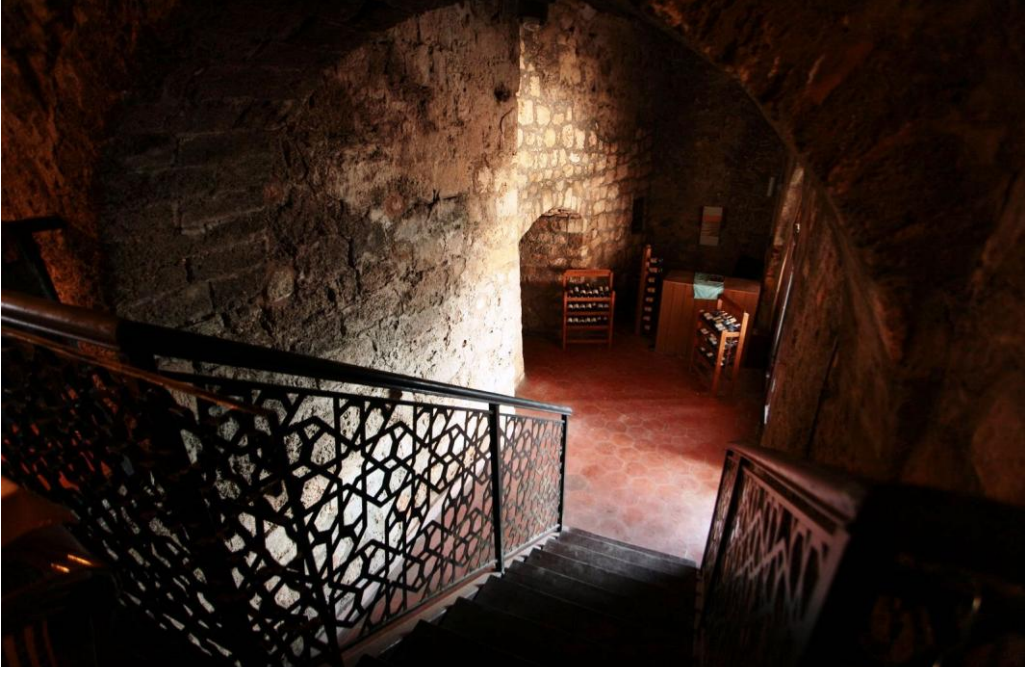
Resim 26: Satış Ofisi Olarak Önerilen Mekan.



Resim 27: Satış Ofisinden Aşağı ve Yukarıya Açılan Merdivenler.



Resim 28: Çocuk Yemek Alanı İçin Düşünülen Mekan ve Balkonlar.



Resim 29: Neolitik Dönem İçin Önerilen Mekan.



Resim 30: Helen – Roma Dönemi Şarap Yapımının Anlatılacağı Bölüm.



Resim 31: Selçuklu – Osmanlı, Mübadele ve Cumhuriyet Dönemi İçin Ayrılan Salon.



Resim 31a: Selçuklu – Osmanlı, Mübadele ve Cumhuriyet Dönemi İçin Ayrılan Salondan Detay.



Resim 32: Restaurant Olarak Kullanılması Düşünülen Teras.



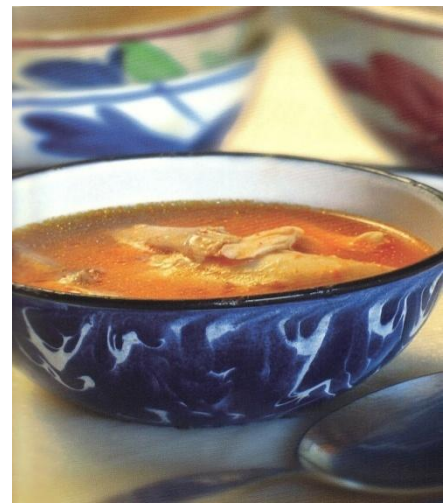
Resim 33: Roma Dönemi Restaurantı Olarak Kullanılması Düşünülen Salon.



Resim 34: Tarhana Çorbası.



Resim 35: Hülüklü Çorba.



Resim 36: Ara-başı.



Resim 37: Yayla Çorbası (Kekikli Çorba)



Resim 39: Hibeş.



Resim 40: Piyaz



Resim 41: Tahinli Patlıcan Közlemesi



Resim 42: Börülce Salatası.



Resim 43: Toros Salatası.



Resim 47: Şakşuka.



Resim 48: Çakıldaklı Taze Fasulye



Resim 49: Kabak Çintmesi.



Resim 50: Kabak Çiçeği Dolması.



Resim 51: Lorlu Biber Dolması.



Resim 52: Domates Civesi .



Resim 53: Kuzu Göbeği Kavurması.



Resim 54: Borana.



Resim 55: Keşkek.



Resim 56: Kölle.



Resim 57: Kabuklu Guru.



Resim 58: Muhliye.



Resim 59: Yörük Kebabı.



Resim 60: Şevketi Bostan.



Resim 61: Fava



Resim 62: Göleviz



Resim 63: Leğen Kömbesi



Resim 64: Kabak Tatlısı.



Resim 65: Elmalı Baklava



Resim 66: Aside.



Resim 67: Sucuk Bulamacı.



Resim 68: Hamali



Resim 69: Babata.



Resim 70: Öküz (Öksüz Helvası).



Resim 71: Turunç Reçeli.



Resim 72: Bergamut Reçeli.



Resim 73: Pekmez.



Resim 74: Patlıcan Reçeli.



Resim 75: Karpuz Kabuğu Reçeli.

ÖZGEÇMİŞ

KİŞİSEL BİLGİLER

Adı Soyadı : Hatice DERE YAĞAR

Doğum Tarihi-Yeri: 23.09.1985-ANTALYA.

Medeni Durumu : Evli.

EĞİTİM BİLGİLERİ

Lisans: Ege Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi Arkeoloji Bölümü.

Lise: Antalya Lisesi

İŞ DENEYİMİ:

2011 : Antalya Büyükşehir Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Daire Başkanlığı
Etkinlik Koordinatörü

BİLİMSEL ÇALIŞMALAR.

- 2010 : Demre Myra -Andriake Kazıları, Bilimsel Üye.
T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı ve Akdeniz Üniversitesi Arkeoloji Bölümü.
- 2010 : Myra Antik Kenti ve Çevresi Arkeojeofizik Araştırmaları Projesi” , Arkeolog
T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı ve Akdeniz Üniversitesi Arkeoloji Bölümü.
- 2009 : Demre Myra -Andriake Kazıları”, Bilimsel Üye..
T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı ve Akdeniz Üniversitesi Arkeoloji Bölümü.
- 2009 : Antalya Doğu Garajı Nekropolü Kurtarma Kazıları, Arkeolog.
Akdeniz Üniversitesi Arkeoloji Bölümü - Antalya Müzesi
- 2005- 2007: Klaros Apollon Tapınağı Kazıları”, Ekip Üyesi.
T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı ve Ege Üniversitesi Arkeoloji Bölümü.

E-Mail :derehatice@gmail.com