

Kültürel Coğrafya Bakımından Osmaniye İlinin Mutfak Kültürü (*)

Emine YILMAZ AKÇAÖZOĞLU (**)

Saliha KODAY (***)

Öz: İnsanın beslenme ile ilgili davranış ve uygulamaları tarım, ekonomi, coğrafya, dini inançlar, demografi, eğitim vb. çeşitli faktörlerin etkisiyle oluşmakta ve gelişmektedir. Tarım ve hayvancılık ekonomisine dayalı yemek kültürü, yöresine özgü özellikler taşımakta ve bu pratikler kuşaktan kuşağa aktarılmaktadır. Yeme içmeye konu olan tarımsal faaliyetler sonucu elde edilen ürünler, Osmaniye mutfak kültürünü etkilemektedir. Osmaniye mutfak kültürünün çevre illerle olan etkileşimi, gıda temininin coğrafi çevre ile olan etkileşimi anlatılmaktadır. Yörenin sahip olduğu yeme-içme alışkanlıklarının devamlılığı için verilerin kayda alınması ve aktarılması bu bağlamda önem arz etmektedir.

Anahtar Kelimeler: Kültürel Coğrafya, Osmaniye, Mutfak Kültürü

Culinary Culture of Osmaniye Province From Cultural Geography

Abstract: Human nutrition-related behaviors and practices of agriculture, economy, geography, religious beliefs, demography, education and so on. it is formed and developed by the influence of various factors. Food culture based on agriculture and livestock economy carries characteristic specific to the region and these practices are transferred from generation to generation. The products obtained as a result of the agricultural activities subject to eating affect the culinary culture of Osmaniye. The interaction of Osmaniye culinary culture with the surrounding cities, the interaction of food supply with the geographic environment is explained. In order to maintain the food and beverage habits of the region, data recording and transfer are important in this context.

Keywords: Cultural Geography, Osmaniye, Culinary Culture

Makale Geliş Tarihi: 23.05.2019

Makale Kabul Tarihi: 28.06.2019

I.Giriş

İnsanoğlunun toplayıcılık ve avcılık ile başlayan beslenme serüveni, yaşanan teknolojik gelişmelerin etkisiyle gastronomi alanının doğmasına yol açmış bulunmaktadır. Günümüzde yeme-içme üzerine olan düşünceler salt insan karnını doyurmakla kalmamış, yeme-içme üzerine geniş bir tartışma alanı oluşturmuştur. Birçok disiplin bu alanda çalışmalar yapmış bulunmaktadır. Bu çalışma ise Kültürel Coğrafya kapsamında yeme-içme faaliyetlerinin nasıl ele alındığı üzerine Osmaniye özelinde gerçekleştirilmiştir.

*) Bu çalışma Osmaniye İlinin Kültürel Coğrafyası adlı yüksek lisans tez çalışmasından alınmıştır.

**) Doktora Öğrencisi, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, (eposta: cografya-emine2013@hotmail.com)

***) Prof. Dr. Atatürk Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Coğrafya Bölümü, (eposta: skoday@atauni.edu.tr)

Gastronomi, Fransızca *gastronome* kökenli bir kelime olup Türk Dil Kurumu sözlüğündeki anlamı damak zevki olan, ağzının tadını bilen, iyi yemekten anlayan olarak tanımlanmaktadır (<http://www.tdk.gov.tr>). Kültür ve yemek arasındaki ilişkiyi inceleyen bir disiplin olarak geçen gastronomi, yiyecek ve içecek kültürünün bilime ve sanata dönüşmesi olarak nitelendirilebilmektedir (Bucak, Erdoğan Aracı, 2013:207).

Mutfak kültürü kavramı ise beslenmeyi sağlayan yemek, yiyecek, içecek türleri ve bunların hazırlanma, pişirilme, saklanma ve tüketilme sürecini; buna bağlı mekân ve ekipmanı, yeme-içme geleneği ile bu çerçevede gelişen inanış ve uygulamalardan oluşan bütünsel ve kendine özgü bir kültürel yapıyı anlatır (Kadıoğlu, 1997:1). Bu yapı coğrafi faktörler, tarihsel süreç, gelenekler, inançlar ve kültürler arası etkileşim gibi faktörlere bağlı olarak şekillenmektedir (Çelikoğlu, 2016:159). Yemek yemek bir kültürel alışkanlıktır. Bir milletin kültürel alışkanlıkları sosyokültürel yapının gereği olarak ortaya çıkar (Tezcan, 1982:128-129). Osmanlı mutfağı kültüründe geleneksel Türk kültürünün izlerini görmek oldukça mümkündür.

II. Araştırmanın Amacı ve Yöntemi

Çalışmaya konu olan araştırma sahasımız Osmanlı İlidir. Günümüzde insanların neler yiyip neler içtiği, geçmişten gelen yeme-içme alışkanlıkları ve gıda temini hususunda genel özellikleri kayda almak, coğrafi çevre ile ilişkisini kurmak çalışmanın amacını oluşturmaktadır. Osmanlı Tanıtım Derneği ile Osmanlı İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün hazırlamış oldukları yemek kitaplarından faydalanılması yanında bizzat yörede yapılan arazi çalışmaları, anket ve gözlemler yardımıyla yörenin sahip olduğu yeme-içme alışkanlıkları kültürel coğrafya bakış açısıyla ele alınmaya çalışılmıştır. Sahada yapılan tarım ve hayvancılık faaliyetleri üzerinde durulmuştur. Çünkü araştırma sahasında beslenmeye konu olan malzemeler tarım ve hayvancılık faaliyetleri ile elde edilmektedir. Yemek kültürü; yörenin fiziki, beşeri ve ekonomik coğrafya özellikleri ile ilişki kurularak anlatılmaya çalışılmıştır. Yemekleri ve yiyecekleri görsel olarak tanıtmak için fotoğraflarla desteklenmiştir.

III. Araştırma Sahasının Genel Özellikleri

Araştırma sahasını oluşturan Osmanlı ili, Akdeniz Bölgesi'nin Adana Bölümü'nde yer almaktadır. Doğuda Gaziantep, Kahramanmaraş illeri, kuzeyde Kahramanmaraş, Adana illeri, batıda Adana, güneyde Hatay ili ile çevrili bulunmaktadır (Harita 1). İlin toprakları güneybatı yönünde İskenderun Körfezi'ne 7,5 km uzaklıktadır ancak denize kıyısı yoktur. Osmanlı ili kuzey yarımkürede 35°52' - 36°42' doğu meridyenleri ile 36°57' - 37°45' kuzey paralelleri arasında yer almaktadır. İlin yüzölçümü 3.279,9 km² olup, il merkezi deniz seviyesinden 121 metre yükseklikte ve Akdeniz'e 20 kilometre mesafededir.

Amanos Dağları ile Misis dağlık kütleleri arasında yeni kıyı ovaları uzanmaktadır. Bu kıyı ovaları kuzeye doğru gidildikçe daralır ve Kısık Boğazı'ndaki geniş bir vadi tabanından itibaren Toprakkale yakınlarında Ceyhan Nehri ve Toroslar'dan bu nehre kavuşan Sumbas, Savrun, Deliçay gibi kollarının meydana getirdikleri Yüksek Ovada (Kadirli, Kozan ve Osmanlı Ovaları) alüvyial sahalar ve ovalar tekrar genişler. (Göney,

1976:14). Yüksek ova olarak da bilinen Yukarı Ova'nın toplam alanı 3.000 km²'ye yaklaşır. Adana Ovaları kadar bir büyüklüğe sahip olan Yukarı Ova, güney kenarında uzanan tepeler nedeniyle, doğrudan doğruya denize açılmaz. Bu ova da kendi arasında bölümlere ayrılabilir. Ancak buradaki bölümlenme, Adana Ovalarında olduğu gibi, akarsulara göre değil, ovaların ortalarındaki veya kenarlarındaki şehirlere göre yapılmıştır. Örneğin Kadirli, Kozan, Osmaniye ve Ceyhan Ovaları gibidir (Arınç, 2011:170).

Çukurova'nın doğu sınırındaki Osmaniye ilinin topraklarını, Orta Toroslar, Doğu ve Güneydoğu kesiminde Nur Dağları çevrelemektedir. Orta Toroslar ile Güneydoğu Torosların arasında kalan ilin, güney dağ silsilesini Nur Dağları oluşturmaktadır. Kuzey sınırını Gezit Dağı (2230 m) oluşturmaktadır. Batıya doğru olan yerde ovalar yer almaktadır. Dağlık alan ile ovalık alanın birleştiği noktada, Hasanbeyli, Bahçe, Kadirli, Sumbas ilçeleri kurulmuştur. Ovalık alanda ise Merkez ilçe, Toprakkale, Düziçi ilçeleri bulunmaktadır. İldeki toplam belediye sayısı 13 olup, köy sayısı 160 mahalle sayısı 132'dir. İlın toplam nüfusu 2018 yılı itibariyle 534.415 kişidir.



Harita1. Araştırma Sahasının Konum Haritası.

Araştırma sahası, Akdeniz iklimi özelliğini taşımaktadır. Genel olarak yazlar sıcak ve kurak, kışlar ılık ve yağışlı geçmektedir. Yayla kültürü çok gelişmiştir. Orman sahalarının yayıldığı alanlar 100 metreden başlayıp, 1900 metrelere kadar çıkmaktadır. Makiflorası ile saf veya karışık ormanlar yayılış göstermektedir. Araştırma sahası Aşağı Ceyhan Havzası'nda bulunmaktadır. Ovaların sulama ihtiyacı Ceyhan Nehri ve kolları vasıtasıyla karşılanmaktadır. Osmaniye ili sınırları içerisinde 510 km'lik akışa sahip Ceyhan Nehri'nin toplandığı Aslantaş Baraj Gölü ilin en büyük sulama alanına sahiptir. İlin turistik değeri olan tek termal kaynağı Haruniye Kaplıcası'dır.

Araştırma sahasının toplam 1.254.062 dekar tarım alanı vardır. % 83,2'sini tarla ziraat alanı, % 13,4'ünü meyve alanı, % 2,6'sını sebze alanı, % 0,62'sini nadas alanı oluşturmaktadır. Tarımsal üretime elverişli olan ilin üretim miktarları bölge genelinde bakıldığında tahıllardan buğday ve mısır, yağlı tohumlardan ayçiçeği ve yer fıstığı, bahçe bitkilerinden zeytin, turp, marul ve ıspanak en çok yetiştirilen ürünlerin başlıcalarını oluşturmaktadır. Ovalık alanlarda tarımsal faaliyetler yaygın iken, yükseltinin arttığı dağlık alanlarda hayvancılık yapılmaktadır.

IV. Osmaniye İlinin Mutfak Kültürü

Kadınların el lezzeti, erkeklerin pişirme yöntemleri ile cinsiyet ayrımı gözetmeden herkes yemek yapabilmekte, fiziksel ihtiyaçlarını giderebilmektedir. Anne sütü ile beslenmeye başlayan bir bebek büyüdükçe yaşadığı yörenin lezzetlerini tatmaya başlamakta, farklı yemek kültürlerini de tanıma isteği duymaktadır. Bu tanıma ve yemekleri tanıma isteği o kadar yüksek olmalı ki yemek yarışmaları, yemek programları, şehir tanıtımlarında öne çıkan yöresel yemekler, televizyon ekranlarında her an karşılaştığımız türden yayınlar olmaktadır. Yemek çeşitleri ile zengin Anadolu'da bazı tatlar aynı iken değişik isimler alabilmektedir. Tarım ve hayvancılık ekonomisine dayalı yemek kültürü, yöresine özgü özellikler taşımakta ve bu pratikler kuşaktan kuşağa uygulanmaktadır. Anamızdan atamızdan gördüğümüz kadarıyla yemek yapmaktayız. Yemek kültürü insanın nelerle beslendiği, nasıl beslendiği, pişirme teknikleri, kullandıkları malzemeler, yakın çevresindeki yerleşmelerle arasındaki farklılıklar bağlamında değerlendirilirse oldukça geniş bir alan oluşturacaktır. Ancak bu çalışmada yemeklerin içine konulan malzemelerin neler olduğuna, pişirme yöntemlerine ve yemeklerin coğrafi faktörler ile olan etkileşimi yapılmaya çalışılmıştır.

İnsanın beslenme ile ilgili davranış ve uygulamaları tarım, ekonomi, coğrafya, dini inançlar, demografi, eğitim vb. çeşitli faktörlerin etkisiyle oluşur, gelişir (Baysal, 1987:102). Bir yemek sistemine özellik kazandıran başlıca öğeler, yemekte kullanılan malzemeler ve yemeğin yapılış biçimidir (Artun,2008:142).

Osmaniye ilinde en önemli geçim kaynağı eskiden tarım ve hayvancılığa dayalıdır. İl genelinde konargöçer hayat uzun yıllar devam etmiştir. Toroslardaki Türkmen aşiretleri Nur Dağları üzerinde de konar-göçer olarak yaşamış bulunmakta ve hayvan sürülerinden ve bitki çeşitliliğinden faydalanmış olduğu görülmektedir. Beslenme ihtiyacını karşılamak için bir keçiyi kesmekte, derisini yüzdükten sonra ateş üzerinde pişirmektedirler. Günümüzde olduğu gibi ete sos katmak, dinlendirmek, terbiye etmek

gibi uygulamalar o dönemlerde yapılmamıştır. Bu durum yemek yapılan ortamın özelliklerinden de kaynaklanmaktadır.

Eski Türkler çoğunlukla et, süt ve hamur işleri ile beslenmişlerdir. Buradan hareketle günümüzde de yemek kültürümüzde önemli bir yer tutan kebab, pide, lahmacun çeşitleri ile her tür sebze ve hububat yemeklerinin etli olarak pişirilmesinin kökenlerini Eski Türklere dayandırmak mümkündür (Yurdigül, 2010:92). Doğu Akdeniz illerinde ana malzemesi ete dayalı kebab ve yine ana malzemesi kıyma olan pide ve lahmacun türleri yaygın olarak yenilmektedir. Hayvancılığın yanı sıra bölgedeki tarım faaliyetleri ve yetiştirilen tahıl ürünleri, sebze ve meyveler de yemek kültüründe önemli bir yer tutmaktadır.

Tahıl, özellikle buğday ürünleri Türk Mutfağının da belirgin özelliklerinden biridir. Buğday unundan hazırlanan ekmek türleri, unlu ve hamurlu yiyeceklerimizde çeşit fazlalığı dikkati çekmektedir (Kadioğlu, 1997:3). Zeytin üretiminin hızla artmakta olduğu araştırma sahasında insanlar, mutfağında zeytinyağı bulundurmakta soğuk veya sıcak lezzetlerde kullanmaktadır.

Araştırma sahasında özellikle yaz mevsimi çok sıcak geçmektedir. Bu sığağa maruz kalındığında insan vücudu ter ile tepkime göstermektedir. Vücuttaki su kaybının geri kazanılması için bol miktarda su içilmektedir. Bunun yanı sıra yoğurttan ayran yapılıp içilmektedir. İnceleme sahasında yapılan çorbaların birçoğu ayran ile yapılmaktadır. Hatta yörede özellikle yazın yoğurt katılarak yapılan soğuk çorbalar dikkat çekmektedir. Araştırma sahasında öteden beri özellikle dağlık bölgelerde yaylalarda bilhassa keçi yetiştiriciliği dikkat çekmektedir. Yöre insanı süt ve süt ürünlerine bu sayede kolayca ulaşabilmektedir. Bu nedenle yoğurt birçok yemekte bolca kullanılmaktadır.

Osmaniye mutfağının uygulamaları, bünyesinde farklılıkları da barındırırsa yine de Adana mutfağına benzemektedir. Mutfak kültürü benzerliği sadece Adana ili ile sınırlı kalmayıp, Gaziantep, Hatay ve Kahramanmaraş illerinin lezzetlerinden de pay almıştır. Araştırma sahasının sınır komşusu olan Hatay ve Gaziantep şehirlerinin gastronomi dalında UNESCO yaratıcı şehirler ağı üyeliği bulunmaktadır. Mutfak alanında başarı gösteren şehirlere komşu olmak etkileşimi kolaylaştırmaktadır. Komşu iller arasındaki göç hareketliliği, insanların yemek yeme alışkanlığını, neyi yediğini ve içtiğini etkilemiştir.

Eski adı Cebel-i Bereket olan Osmaniye ilinin de içinde yer aldığı Çukurova, ülkemizin tarım potansiyelinin en yüksek olduğu bir ovadır. Ova hemen her türlü bitkisel üretimin yapılmasına imkân sağlamaktadır. Bu da yöre yemek kültüründe kendisini göstermektedir. Buğday ambarlarımızdan biri olan Çukurova buğdayın çok yetiştirildiği alanlardan birisidir. Bu da yöre insanının yemeklerinde buğdaydan elde edilen bulgurun yemeklerde sıkça kullanılmasını sağlamıştır. Yörede sac üzerinde pişirilen yufka ekmeği ve bazlama günümüzde hala önemini korumaya devam eden önemli bir kültür olarak dikkat çekmektedir. Bulgur yemekleri ve köfteler grubunu oluşturan yemeklerin malzemesinde en fazla bulgur kullanılmaktadır. Bulgurdan yapılan köfteler fellah

köftesi, içli köfte, kısır, mercimekli köfte, sarmıçı ve sini kömbesi olmak üzere çeşitlilik göstermektedir (Tablo 1), (Foto 1-2-3).

Tablo 1. Yöresel Osmaniye Yemekleri.

Yemek Türü	Yemek Adı
Bulgur Yemekleri ve Köfteler	Fellah Köftesi, Ispanaklı Fellah Köftesi, İçli Köfte, Kısır, Lepe, Mercimekli Köfte, Sarmıçı (Sarmaıçı), Sini Kömbesi, Patatesli Köfte.
Çorbalar	Ayrınlı Çorba, Çakıldaklı Çorba, Dövmeli Yoğurtlu Çorba, Ekşili Köfte, Ekşili Kömeç (Ebegümeçi), Etlı Aşure, Kelle Paça, Maluta (Mahlûta), Mercimek Çorbası, Pirpirim Çorbası (Semizotu-Soğukluk), Sütlü Çorba, Tarhana Çorbası, Tutmaç, Tirşik, Toğga, Yüksük Çorbası, Yoğurt Çorbası.
Dolmalar ve Sarmalar	Kabak Çiçeği Dolması, Lahana Sarması, Pancar (Pazı) Yaprağı Sarması, Zeytinyağlı Asma (Üzüm) Yaprağı Sarması, Zeytinyağlı Karışık Dolma, Zeytinyağlı Kuru Dolma.
Etlı Yemekler	Bıldırcınlı Tas Kebabı, Mumbar Dolması, Etlı Kuru Fasulye, İşkembe (Karın Söğüş), Kaburga Dolması, Kadirli Sucuğu, Köy Tavuğu Dolması, Nohut Yahnisi, Osmaniye Kaşarlı Alabalık, Osmaniye Alabalık Kıyma Kebabı, Patlıcan Kebabı, Tavuklu Firik Pilavı, Tavuklu Patatesli Tava, Zorkun Tava.
Hamur İşi Yemekler	Acılı ekmek, Bazlama, Çökeleklı Börek (Kete), Etlı Saç Kömbesi, Elmalı Cevzlı Pasta, Ispanaklı Saç Kömbesi, Ispanaklı Saç Böreği (D Börek), Mantı, Mısır Unu Kek, Sıkma (Sokum), Osmaniye Simidi, Otlı Saç Böreği, Yufka Ekmek, Yoğurtlu Kömbe.
İçecekler	Ayran, Bögürtlen Şurubu, Gül Şerbeti, Kızılıcak Şerbeti, Limonata, Meyan Kökü Şerbeti, Nar Şerbeti, Şalgam, Turunç Ekşisi.
Kışık Yiyecek	Buğday (Hedik) Kaynatma, Belben, Erişte, Kıyma Zeytin, Kuru Patlıcan, Kuru Meyve, Konserve, Nar Ekşisi, Nişasta, Pekmez, Salça, Tarhana, Tereyağı, Turunç Ekşisi, Turunç Reçeli, Turşu.
Pilavlar	Domatesli Bulgur Pilavı, Dövmelı Pilavı, Şehriyelı Bulgur Pilavı, Yeşil Mercimeklı Bulgur Pilavı, Tavuklu Firik Pilavı, Tavuklu Pirinç Pilavı.
Salatalar-Yan Yiyecekler	Çoban Salatası, Gavurdağı Salatası, El Turşusu, Ezme Salata, Ispanak Ekşilemesi, Kavut, Lahana Ekşilemesi, Mevsim Salatası, Süllüm, Sögürme, Soğan Salatası, Teleme.
Sebze Yemekleri	Bahar Türüsü, Ekşili Kömeç, Fasulye Kavurması, Ispanak Kavurması-Yoğurtlaması, Ispanak Sulusu, Nohutlu Pırasa, Patates Kavurması, Patates Sulusu, Zeytinyağlı Kabak, Zeytinyağlı Etlı Taze Fasulye.
Tatlılar	Bal Kabağı Tatlısı, Bayram Kömbesi, Bici Bici, Elma Tatlısı, Fıstıklı Ezme Şeker, İncir Tatlısı, İrmik Tatlısı, İrmik Helvası, Kadayıf Tatlısı, Karakuş Tatlısı, Lokma

	Tatlısı, Nişasta Bulamacı, Osmaniye Fıstıklı Burma Tatlısı, Pekmezli Kömbe, Şam Tatlısı, Yağlı Ballı, Yer Fıstığı Şekeri, Yoğurt Tatlısı Yoğurtlu Kömbe.
--	--

Kaynak: Osmaniye Yöresel Yemekleri(Bahçeci, 2015),Osmaniye Yemekleri (İnce, 2017) Kitaplarından derlenmiştir.

Fellah köftesi daha çok Hatay ve Adana illerinde yapılırsa da, o yörelerden göç ile Osmaniye'ye gelen göçmenlerin yaptığı bir yemektir. Köfte olarak ifade edilen yemeklerin hepsinin ana maddesi bulgurdur. Sini kömbesi, içli köftenin tepside yapılmış şeklidir. İçli köfte, komşu illerde et kıyma makinesinin ağzına takılan aparat ile yapılmaktadır. Ancak Osmaniye'deki hanımlar içli köfteyi elleri ile açmaktadır.



Foto 1. İçli Köfte

Foto 2. Kısır

Foto 3. Mercimek Köftesi

Çorbaların yapım malzemelerinde yoğurt ve ayran dikkati çekmektedir. Süt ürünlerini temin etmek il genelinde genellikle tarım ve hayvancılığın temel ekonomik faaliyet olması nedeniyle oldukça kolaydır. İldeki Osmaniye, Kadirli gibi şehir yerleşmelerinde dahi hayvancılık ve tarım faaliyetlerini görmek olağan bir durumdur. Bu nedenle il genelinde hayvansal ve tarım ürünlerine ulaşmak oldukça kolaydır. Yöre sakinleri sütü aldıktan sonra kendileri mayalandırmakta ve yoğurt yapmaktadırlar. Mayalandırma işlemi, geleneksel adı ile *yoğurt çalması*. Ayranlı çorba, dövmeli yoğurtlu çorba, sütlü çorba, tirşik, toğga ve yoğurt çorbasında süt ürünleri kullanılmaktadır. Diğer çorbalar, çakıldaklı çorba, ekşili köfte, ekşili kömeç (ebegümeci), etli aşure, kelle paça, maluta (mahlûta), mercimek çorbası, pırpırım çorbası (semizotu-soğukluk), yüksük çorbası (Tablo 1).

Çorbalar arasında yapımı en zahmetli olan tirşik yemeğidir. Ana vatanı Kahramanmaraş'ın Andırın ilçesidir. Osmaniye'de tirşik yapıp satanlar bu yemeğe *Andırın Doktoru* ifadesini kullanmaktadırlar. Yabani pancar doğranırken eli kaşındırıldığı için çoğu ev hanımı doğranmış pancar satın almaktadır. Kış mevsiminde doğal olarak yetişen pancar bitkisi toplanarak, pazarda pazarcılar tarafından ince ince doğranıp satışı sunulabildiği gibi yöre insanı kendisi de pancar toplayıp yemek yapmaktadır. İnsanoğlu geçmiş zamanlarda özellikle tarımın başlamadığı dönemlerde doğadan topladığı bitkileri kullanarak yemek yapmıştır. Bu gelenek geçmişten günümüze birçok bitki de olduğu gibi devam etmektedir. Pancar, kültür bitkisi olmayıp yörenin coğrafi şartlarında doğal olarak yetişen bir bitkidir (Foto 4). Yine bu yemekte de da buğdaydan elde edilen olan döğme kullanılmaktadır. Nohut ile birlikte tencereye giren döğme, doğranmış pancar ve yoğurt karıştırılmakta üzerine sıcak su dökülmektedir. Ayranın ekşimesi bu noktada

önemlidir. Temiz bir beyaz tülbent ile tencere kapatılır, tülbentin üzerine un serpilir. Tencere kapağı ile kapandıktan sonra, sobanın yanına getirilir. Üzeri minder, battaniye veya havlu ile iyice sarılır. 12 saati aşkın bir süre bekletilir. Tirşiğin ekşimesi için farklı uygulamalar yapılmaktadır. Ailede geçimsiz olan birisinin kıyafeti getirilir *onun ismine vuruyorum* denilir. Ya da evdeki plastik terlikler üstü örtülmüş tencere üzerine konulur. Buradaki batıl inanç uygulamaları, geleneksel olarak sürdürülmekte ve tirşiğin bu sayede ekşi olacağına inanılmaktadır. 3 saatte pişirilen yemek ağza alındığında damağı gıdıklamaması gerekir. Gıdıklıyorsa o zaman pişirmeye devam edilir. İyice pişen tirşik, yine yöre insanının paylaşma özelliğinin gereği komşulara da dağıtıldıktan sonra yanında mercimek köftesi ile yenir.



Foto 4. Semt Pazarında Tirşik Satımı ve Tirşiklik Pancar Doğrama

Dolmalar ve sarmalardaki ortak özellik, kullanılan zeytinyağıdır (Foto 5). Osmaniye ili, zeytin üretimi açısından Doğu Akdeniz illeri arasında hızlı bir şekilde büyüme göstermiştir. Zeytin yetiştiriciliğinde son yıllarda önemli bir yere sahip olan ilin yemeklerinde, zeytinyağı daha fazla kullanılmaya başlamıştır.



Foto 5. Zeytinyağlı Yaprak ve Lahana Sarması

Türkmen ve Yörüklerinin hayvancılık yaptığı bilinmektedir. Toroslarda ve Nur Dağları üzerindeki göçebe çobanların beslenmesi keçi etine ya da yakın çevreden elde edilen yenilebilir otlara dayanmaktadır. Et, daha doyurucu ve besleyici olduğundan daha çok tercih edilmektedir. Göçebe kültürünün etkisiyle bilhassa et mangalda pişirilmektedir. Göçebe toplumlarda tencere yemeği yerine ateş yakılmak suretiyle pratik bir şekilde direk ateş üzerinde yemek pişirilmiştir. Bu gelenek yerleşik düzene geçildikten sonra da devam etmektedir. İşte mangal kültürü bu yörede geçmişten gelen bir alışkanlık olup bu nedenle özellikle et mangalda pişirmek suretiyle kebab olarak

tüketilmektedir. Bu da yörede mangal kültürünü oluşturmuştur. Dağlık alanlarda bol miktarda çam kozalakları bulunur ve onlardan ateş yakılır. Keçi eti o ateş üzerinde pişirilir. Çukurova’da, Yukarı Ova, Amik Ovası’nda, Gaziantep ve Kilis illerinde çok sık mangal yapıldığına rastlanılmaktadır. Yöre halkı tatil günlerinde piknik alanlarında vakit geçirmekte ve mangal yakmaktadırlar. Sahadaki toplumun yaşam tarzında yer edinmiş ve her kesimden insanın yaptığı bir eylem olarak görülmektedir. Adana’ya özgü olan ve Osmaniye’de de çokça yapılan Adana Kebabı mangal ziyafetinde tercih edilmektedir (Foto 6).



Foto 6. Piknik alanlarında mangal yakan piknikçilerden ve Adana Kebabından görünüm.

Bol yağlı koyun kıymasından yapılan “kıyma” adı verilen Adana Kebabı ve içli köfte özel günlerin ve Kurban Bayramının vazgeçilmez yemeğidir. Şalgam, kebabın yanında içecek olarak içilir (Artun, 2008:145).

İlde hem et hem de sebzenin bol ve çeşitli olması nedeniyle; kırmızı veya beyaz ete, sebze ilave edilerek tava usulü pişirme yöntemi de oldukça yaygındır. Soğan, patates, biber, domates, patlıcan doğranarak ete ilave edilmesiyle tepside veya tavada pişirilmektedir (Foto 8). Zorkun yaylasından adını alan Zorkun tava kırmızı et ile ve birkaç sebze ilave edilerek pide fırınında pişirilmektedir (Foto 9).



Foto 8. Tavuklu Patatesli Tava.

Foto 9. Zorkun Tava.

Yemek pişirme gereçlerindeki değişim teknolojik gelişmelerden etkilenmiş bulunmaktadır. Ateş üzerine sac konularak yapılan ocağın yerini elektrikli sac almıştır (Foto 10). Araştırma sahasındaki çoğu evde bu elektrikli saca rastlanmıştır. Çünkü sac

üzerinde pişirme uygulaması devam etmektedir. Yufka açılması, sac böreği yapılması yörenin geleneksel mutfağının ayrılmaz parçalarıdır. Yörede sac üzerinde yufka ekmek pişirilmesi yine göçebe hayatta yerleşik bir fırın yapılmasının zor olması nedeniyle, taşınabilir bir sac ve her yerde yakabilecekleri bir ateş sayesinde ekmeklerini pişirmişler ve bu gelenek yerleşik hayata geçildiğinde de bir kültür olarak günümüze kadar gelmiştir. Yine yöre insanının birçok işinde olduğu gibi ekmeğini pişirirken de birlikte imcece usulü ekmek yapmayı gelenek olarak günümüze kadar getirmiştir. Ekmek yapılacağı zaman komşuların bir araya gelip yardımlaşarak ekmek pişirdikleri dikkat çekmektedir. Ekmek pişirildiği gün bazlama yapmak, aynı hamurdan ıspanaklı, çökelekli, patatesli vs. börek yaparak komşulara dağıtmak yöre insanının paylaşımını ve birlikte yaşamanın en güzel örneğini göstermektedir. Yörede göçebe hayat ve daha sonra da yaylacılık faaliyeti bu geleneklerin oluşmasında etken olmuştur. Zaten Osmaniye ve çevresinde yaylacılık, eskiden tamamen hayvancılık faaliyetlerini desteklemek için yapılırken günümüzde buna ilave olarak rekreasyonel amaçlı olarak da yapılmaktadır.

Özellikle Çukurova yaz mevsiminde günlük en yüksek sıcaklıkların 35-40° C'ye ve havadaki nem miktarının % 65'in üzerine çıkmasıyla birlikte yörede bunaltıcı bir hava görülmekte, insan adeta nefes almakta zorlanmakta, gölgede oturduğu yerde bile aşırı derecede terlemektedir. Böyle bir durumda yöre insanının bir kısmı serinlemek için ya deniz kenarlarını (İskenderun, Yumurtalık gibi) ya da Ovanın kuzeyindeki yaylalara çıkma ihtiyacı duymaktadır (Koday, 1999:492). Osmaniye ili kültüründe yaylacılık çok önemli bir yer oluşturmuş ve bu etkiyi her türlü kültürün içinde görmek mümkündür. Yaylacılık aynı zamanda yörenin yemek kültürünün belirlenmesinde de etkili olmuştur.

Yörede imecenin ve sosyal hayatın ev ve eklentilerine de yansıdığını görmek mümkündür. Osmaniye ilinin özellikle kır meskenlerinde çardak; yörede "hayma" ve "taka" olarak adlandırılan iki farklı kısımdan oluşmaktadır; Hayma 2,5-3 m yüksekliğinde 4 tane ağaç direk üzerine kızılçam, bazen de meşe dallarının kapatılmasıyla oluşturulmaktadır. Direkler arasındaki mesafe 3-3.5m.dir. Haymanın üzerindeki dalların asıl amacı gölge oluşturması içindir. Haymalar altında "taka" olarak adlandırılan 50-75 cm yüksekliğinde kazıklar üzerine yatay ağaçlar konulmakta ve bunun üzeri 25-30 cm eninde 2-3 cm kalınlığındaki tahtalarla kaplanmaktadır. Zaten "hayma" ve "taka" Çukurova'daki köy evlerinin vazgeçilmez bir eklentisidir. Takalar, yaz mevsiminde yöre sakinlerinin öğle sıcağında gölgesinde serinlenip, dinlendikleri yemek yedikleri, akşamları oturup sohbet ettikleri yer olmanın yanında, bunaltıcı yaz sıcaklarında meskenlerin içerisine göre daha rahat uyuyabildikleri bir yerdir. Takaların dört tarafı açık olup, ancak iki ya da üç kenarı 30-40 cm yüksekliğinde korkuluklarla çevrilmiştir (Koday, 1999:497). Bu alanlar yöre insanının yaz sıcağında komşuları ile birlikte oturup sohbetler yapıp, yemek yapmak için hazırlıkların yapıldığı, yemekler yedikleri alanlardır (Foto 11).



Foto 10. Elektrikli Sac



Foto 11. Hayma

Şalgam yumrularının yemeği, çorbası, turşusu yapılır. Ülkemizin güney kentlerinde şalgam suyu denilen bir de içecek hazırlanır. Şalgam suyu Adana, Mersin ve Hatay illerimizde yılın büyük bir kısmında sofrada ve sofranın dışında en çok tüketilen bir içecektir. Şalgam suyunun Adana ve çevresinde bu denli yayılmasının en önemli nedeni şalgam suyu bu yöreye özgü yiyeceklerle iyi bir uyum sağlamakta ve tat yönünden bunları tamamlamış olmasıdır (Akçiçek, 1997:261-268). Şalgam suyunun yapılmasında hammadde olarak bulgur, su, kırmızı havuç, tuz, maya ve şalgam kullanılmaktadır. Şalgamın patent belgesi Mersin'in Tarsus ilçesinde bulunmaktadır. Doğu Akdeniz illerinde oldukça yaygın bir içecektir. Şalgam suyunun yapımı zahmetli, tadı lezzetlidir (Foto 12). Osmaniye simidi ile birlikte tüketilir (Foto 13).



Foto 12. Şalgam Suyundan Görünüm. **Foto 13.** Osmaniye Simidi ve satıcısı.

Salça yapımı imece usulüyle çalışılırsa bir günde hazırlanan bir haftaya yakın güneşte kurutulan kışık yiyecek olarak hazırlanmaktadır. Evlerin damlarına serilen sergilerde kurutulmaktadır. Biber temizleme, biber çekme ve çekilen biberi kurutma olarak üç aşama gerçekleşmektedir. Ülkenin her yerinde bu işlem aynı ayda yapılmamakta, biberin tarlada olgunlaşma ve olgunlaşan biberin tüketiciye ulaştırılması gerekmektedir. Yukarıova'da biberi pişirme ihtiyacı duyulmuyor. Çünkü güneşlenme süresi fazladır. Güneşten aldığı ısı ile salça kurumaktadır. (Foto 14). Güneşlenme süresinin az olduğu yerlerde biber pişirilerek salça haline getirilmektedir.



Foto 14. Salça Yapım Aşamalarından Görünümler.

Doğu Akdeniz illeri arasında zeytin dikimi ve ağaç başı üretimdeki artış ciddi oranda yükselmektedir. Zeytin bahçelerindeki bu gözle görülür artış mutfaktaki pratiklere yansımaktadır. Kıırma zeytin ya da çizik zeytin yapımı tüm yıl boyunca yenmek üzere hazırlanmaktadır.

Araştırma sahasında, sonbahar aylarında bağ bozumu yapılmaktadır. Yani üzümün, dalında kalmayacak kadar, hepsinin toplanması işlemi gerçekleştirilmektedir. Yöre insanı, bağdan topladığı üzümü, kış aylarında tüketmek üzere değerlendirmektedir. Siyah üzüm, meşe külü eklenmiş suda iyice yıkandıktan sonra, zeytinyağı dolu tekneye konulmaktadır. Sapından tutup, tekneden çıkarılmakta ve düz bir zemine serilmektedir. Hazırlanma bu şekilde olup, sıcak havanın etkisiyle kurutulma aşaması başlamaktadır. Kurutulup yenildiği gibi ayrıca üzümün pekmezi de yapılmaktadır. Pekmezlik üzüm, salkımı ile birlikte betondan yapılmış havuza atılmaktadır. Ayağında çizmesi olan güçlü birisi bu üzümü, suyu çıkana kadar tepelemektedir. Süzme işlemi yapıldıktan sonra, yörede teşt olarak ifade edilen büyük kovalarda bekletilmektedir. Ocak ateşinde biraz kaynatılmaktadır. Kaynayan üzüm suyu bakır veya alüminyum teştlere konulmaktadır (Foto 15). Bu sırada *pekmez toprağı* ilave edilip durultma yapılmaktadır. *Pekmez toprağı* olarak bilinen toprak türü, killi-kireçli karakterde olan redzinalardır (Foto 16).



Foto 15. Pekmez



Foto 16. Beyaz Toprak

Buğday hasadı yapıldıktan sonra değirmenlerde çekilen döğme ile tarhana yapılmaktadır. Yine bitkisel ve hayvansal ürünlerin karışımı söz konusudur. Ekşi yoğurt ile döğme karıştırılmakta güneşte kurutulmaktadır. Kahramanmaraş'ta genellikle çerezlik olarak yenen tarhana, Osmaniye ve Adana'da çorbalık olarak tüketilmektedir. Kışlık olarak hazırlanan tarhana çam dallarında ya da süpürge çalıkları üzerinde kurutulmaktadır (Foto 17).



Foto 17. Tarhana Kurutma İşlemleri

Kışlık olarak hazırlanan bir diğer gıda çeşidi nar ekşisidir. Nar meyvesi olgunlaştıktan sonra toplanır ve taneleri ayrılır. Ayrılan nar taneleri su ile karıştırılarak pişirilir ve nar ekşisi yapılır. Yemeklerde sos olarak ya da ekşili yemeklere ekşi tadını vermek amacıyla kullanılmaktadır (Foto18).



Foto 18. Nar Ekşisi Yapımından Görünümler

Bağ-bahçede yetiştirilen biberler yazın yenildikten sonra artanıyla turşu yapılmaktadır. Turşu da bir çeşit kışlık yiyecektir. Biberler kesildikten sonra bir kavanoza konur içerisine sarımsak, tuz, su ve sirke eklenir. Aroma vermesi için bulgur ve nohut da ilave edilmektedir.

Osmaniye genelinde doğal otlardan yapılmış yemekler oldukça yaygındır. Bunu konar-göçer yaşamla ilişkilendirebiliriz. Baharın gelmesiyle hayvanlarını otlatmak için yaylaya giden göçebe çobanların, kendi besin ihtiyacını da doğal ortamda yetişen otlarla karşıladığı görülmektedir. Kömeç otunu (Foto 19) soğanla kavurup, bulgur ilave ettikten sonra pilav gibi pişirmek yaygındır. Diğer ot türlerinin bazıları haşlanarak bazıları da kavularak yenilmektedir. Göçebe çobanlar, hayvan sürülerini otlatırken yanlarında erzak taşımanın zor olduğunu bildiklerinden, doğal ortamdaki bitkilerle karınlarını doyurmaktadırlar. Göçebe çobanların diğer bir gıda çeşidi “telemidir” (Foto 20). Keçinin sütü sağılır, daha olmamış ham incir dalı kopartılır. İncir sütü damlatılır. İyice karıştırıldıktan sonra yenir. Otlak sahalarda dolaşan göçebe çobanların yaygın olarak tükettikleri bir gıdadır.



Foto 19. Kömeç Otu.

Foto 20. Teleme

IV. Sonuç

Osmaniye kültürel coğrafyasının genelinde olduğu gibi yemek kültüründe de hem fiziki coğrafya hem de beşeri ve iktisadi coğrafya faktörlerinin belirleyici etkilerini görmek mümkündür. Araştırma sahasında yörenin beslenme alışkanlıkları tarım ve hayvancılık ekonomisine dayanmaktadır. Tahıllar, baklagiller, yağlı tohumlar, meyveler, turunçgiller, bağlar, zeytin bahçeleri ve sebzeler sahada bol miktarda bulunmaktadır. Hayvanların etinden, sütünden ve yumurtasından oluşan ürünler de hayvansal kaynaklı besin grubunu oluşturmaktadır. Araştırma sahasında süt ve süt ürünleri, buğday ve türevlerinin çokça tüketildiği görülmektedir. Haşlama, kavurma, kızartma gibi pişirme teknikleri uygulanmaktadır. Sebzeler etli ya da etsiz olarak pişirilmektedir. Etin tek başına pişirildiği usul mangal ateşidir. Piknik alanlarında tavuk etinin ya da kırmızı etin tüketildiğine rastlanılmaktadır. Osmaniye ili geneline bakıldığında çevre illerin mutfak kültürleri ile benzerlik gösterdiği, hatta aynı türden yemeklerin yapıldığı görülmüştür. Osmaniye ilinin nüfus verilerinden anlaşıldığı kadarıyla çevre illeri ile sürekli nüfus alışverişinde bulunduğu gerçeği ortadadır. Geçmişten günümüze devam eden göç hareketleri mutfak kültürüne yeni tatlar kazandırmıştır.

Bazı yemek türlerinin tarihi oldukça eski iken bazı lezzetler unutulmuştur. Nesilden nesile aktarılamayan yemeklerin unutulma sebebi, yemeklerin yapılış sırasındaki zahmeti olabilmektedir. Eskiden imece usulü ile yapılan yemeklerin yapımı için yardım edecek insan yokluğudur. Çünkü bireysel yaşama tercihleri günümüz insanında görülmektedir. Araştırma sahasının fiziki şartlarından olan güneşlenme süresinin uzunluğuna bağlı olarak bazı ürünlerin kurutulmasıyla gıdalar elde edilmektedir. Yer şekillerinin elverişliliği ile hem ekim ürünleri hem de dikim ürünleri tarımı yapılmaktadır. Doğal ortamda yetişen bitkiler, göçebe ve yerleşiklerin doğal besin kaynağını oluşturmaktadır. Sonuç itibarıyla zengin bir kültüre sahip olan Osmaniye ilinin, kültürel coğrafyasının içinde önemli bir yere sahip olan yemek kültürünün tanıtılması ilin bu anlamda Türk ve Dünya kültüründe yerini almasını sağlayacaktır.

Kaynaklar

- Akçiçek, E., (1997). “Tıbbi ve Folklorik Yönden Şalgam”, Erence Halkbilim Yazıları, Güneşim Ofset, 92-99, İzmir.
- Artun, E., (2008). “Adana Mutfak Kültürü ve Adana Yemeklerinden Örnekler” *Çukurova Üniversitesi Türkoloji Araştırmaları Merkezi (ÇÜTAM), Makale Bilgi Sistemi*, 141-171.
- Arınç, K., (2011). *Doğal, İktisadi, Sosyal ve Siyasal Yönleriyle Türkiye'nin Kıyı Bölgeleri*, Biyosfer Araştırmaları Merkezi Coğrafya Araştırmaları Serisi No:102 Eser Ofset Matbaacılık, Erzurum.
- Bahçeci, Ö., (2015). *Osmaniye Yöresel Yemekleri Kitabı*, Osmaniye Belediyesi'nin Kültür Hizmetidir, Gelişim Matbaacılık, Osmaniye.
- Baysal, A., (1987). “Türk Mutfağının Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi”, *III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*, Ankara.
- Bozyiğit, A., E., (1995). *Bizde Adet Böyledir*, Halk Kültürü Yazıları, Ankara.
- Bucak, T., Aracı Erdoğan, Ü., (2003). “Türkiye’de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme”, *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(30).
- Çelikoğlu, Ş., (2016). *Bartın Şehrinin Kültürel Coğrafyası (Maddi Kültür Varlıklarına Göre)*, Pegem Akademi, I. Baskı, Ankara.
- Göney, S., (1976). *Adana Ovaları I*, İstanbul Üniversitesi Yayın No: 2162, Coğrafya Enstitüsü Yayın No:88, Edebiyat Fakültesi Matbaası, İstanbul.
- İnce, G., (2017). *Osmaniye Yemekleri*, Osmaniye Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Akdeniz Ofset-Sürekli Form, Osmaniye.
- Kadioğlu, N., Ç., (1997). Türk Mutfağının, Akdeniz Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri Yönünden Değerlendirilmesinin Önemi”, *5.Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Maddi Kültür sekişyon Bildirileri*, Ankara, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları.
- Koday, Z., (1999). “Akarca Yaylası”, *Türk Coğrafya Dergisi*, Sayı: 34, (s.489-503), İstanbul.
- Osmaniye Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü, Brifing Raporu, 2017.
- Tezcan, M., (1982). “Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara, 1982, 128-129.
- Yaman, R., (1989). “Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları”, *II. Milletlerarası Yemek Kongresi*.

Yurdigül, A., (2010). *Kültür Endüstrisi Bağlamında Yemek Kültürü Eleştirisi*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.

<http://www.tdk.gov.tr> (Son Erişim Tarihi 02.03.2019).