



EKİM 2020, SAYI 1

ANTALYA'NIN KAYBOLMAYA YÜZ TUTMUŞ DEĞERLERİ

BU SAYIDA

Antalya Usulü Piyazcılık

Antalya Usulü Piyaz Tarifi

Serik Bıçakçılığı

Tirmis ve Tirmişçilik



YERYÜZÜNDEKİ CENNET : ANTALYA

Yaygın bir inanişaya göre; Günümüzden tam 2000 yıl önce Bergama Kralı II.Attalos, en gözde akıncılarını dünya üzerindeki cenneti bulmaları için görevlendirmişti.

Krallarından aldıkları bu emir ile birlikte yola koyulan Akmalalar, diyar diyar dolaşmış ve en sonunda günümüzde Antalya şehrinin bulunduğu topraklara vardıklarında karşılarına çıkan eşsiz doğal güzellik karşısında nihayet dünya üzerindeki cenneti bulduklarını kabul etmişlerdi.

Bunun üzerine dört nala Bergama kentine geri dönen Akmalalar, Kral II.Attalos'un huzuruna çıkıp emrettiği gibi dünya üzerindeki cenneti bulduklarını söylemişlerdir.

Kral II.Attalos, Akmalalar tarafından dünya üzerindeki cennet olarak kabul edilen toprakları bir de kendi gözleri ile görmek istemiş, bugünkü Antalya şehrinin bulunduğu topraklara vardıklarında Kral Attalos, cennete geldiğini zannetmiş ve derhal bu topraklar üzerinde büyük bir kentin kurulmasını emretmiştir.

İsminin anlamı "Attalos Yurdu" olan Antalya, 2019 yılının sonunda elde edilen verilere göre 2.5 milyona ulaşan toplam nüfusu ile ülkemizin en kalabalık beşinci şehri konumundadır.



ANTALYA USULÜ PİYAZ VE PİYAZCILIK

Yüz yıla yaklaşan geçmişi ile ünü il sınırlarımızı aşmış olan Antalya Piyazı, kendine has yapım tekniği ile Antalya'mıza uğrayan yerli ve yabancı misafirlerimizin tadına bakmadan şehrimizden ayrılmadığı yöresel bir lezzettir.

Başka yörelerin mutfaklarında da yapılmakta olan piyaz çeşitleri, bu yörelerde salata olarak tüketilmekte iken, tarator soslu bir fasulye yemeği olan Antalya Usulü Piyaz, Antalya ve ilçelerinde ana yemek olarak tüketilmektedir.

Antalya Usulü Piyazı diğer piyazlardan farklı yapan özellikleri piyazın yapımı esnasında tarator sosunun ve tahinin kullanılması, kullanılan tarator sosunun içerisinde bulunan malzemelerin diğer yörelerde piyaz yapımında kullanılan malzemelerden farklı olması ve piyaz yapımında kullanılan küçük taneli fasulyelerdir.

Antalya mutfağının yöresel lezzetlerinin başında gelen Antalya Usulü Piyaz, Türk Patent Enstitüsü tarafından verilen Mahreç İşareti ile birlikte Coğrafi İşareti Ürünler arasındaki yerini almıştır.



ANTALYA USULÜ PİYAZ VE PİYAZCILIK

Antalya'nın yöresel mutfağı üzerine yazılmış olan çeşitli eserlerde, eskiden piyaz yapımında kullanılan Çandır fasulyesinin Antalya Usulü Piyaza kendine has özelliklerini kazandıran malzemelerden birisi olduğundan bahsedilmektedir.

Günümüzde Çandır fasulyesi üretiminin bir hayli kısıtlı olması nedeni ile Antalya Usulü Piyaz yapımında; Çandır fasulyesinin sahip olduğu özellikleri taşıyan küçük taneli, mat renkli ve damarlı Sıra tipi kuru fasulye kullanılmaktadır.

Antalya Usulü Piyazı ilk kez yapan kişinin **Piyazcı Sami** olduğu bilinmektedir. Antalya Valiliği'nin karşısında bulunan ve kendisi ile aynı adı taşıyan küçük dükkanını ziyaret ederek sizler de bu yöresel lezzeti tadabilirsiniz.

Ayrıca; Kapalıyol'da bulunan **Topçu Restoran** ve Meyve Sebze Halinde bulunan **Şişçi Volkan**, bu yöresel lezzeti tadabileceğiniz diğer noktalardır.



ANTALYA USULÜ PİYAZ VE PİYAZCILIK

Antalya Usulü Piyaz Tarifi

Ana Malzemeler

- 500 gr Sıra fasulyesi

Tarator Sos Malzemeleri

- 3 Yemek kaşığı haşlanmış kuru fasulye
- 1 Kahve fincanı tahin
- 5-6 Diş ezilmiş sarımsak
- 2 Kahve fincanı zeytinyağı
- 1 Adet limon suyu
- 1 Kahve fincanı sirke
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 2 Çay bardağı su

Üst İçin Gerekli Malzemeler

- 4 Adet haşlanmış yumurta
- 3 Adet domates
- 1/2 Demet maydanoz
- 2 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 Tatlı kaşığı karabiber
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- Bazı tariflerde tarator sosunun içerisine bir adet yumurtanın sarısı da ilave edilmektedir.
- İsteğinize göre piyazınıza siyah zeytin de koyabilirsiniz.

Verilen tarif ev tipi Antalya Usulü Piyaz tarifidir. Çarşı içi köfte-piyazcılarının her biri birbirine benzer ama hazırladıkları sosların lezzetleri birbirinden farklıdır. Kiminde tahin tadı daha baskın iken, kiminde ekiş tat daha hakimdir.



ANTALYA USULÜ PİYAZ VE PİYAZCILIK

Antalya Usulü Piyaz Yapımı

Fasulyeleri şişmeleri için akşamdan tuzlu su içerisine koyarak sabaha kadar tuzlu su içerisinde bekletiniz. Eğer fasulyelerinizi uzun süre tuzlu su içerisinde bekleterek şişirmeyi tercih etmiyor iseniz beş dakika süre ile bol tuzlu su içerisinde kaynatıp, 1 saat boyunca haşlama suyu içerisinde bekletiniz.

Şişmiş olan fasulyeleri; Orta ateşte ve bol tuzlu su içerisinde yaklaşık 20-25 dakikalık bir süre boyunca ön haşlamaya tabi tutunuz.

Ön haşlamanın ardından; kullandığınız haşlama suyunu dökünüz, fasulyeleri yeniden yıkayarak tekrardan tencereye koyunuz ve tuzlu suda haşlamaya devam ediniz.

Fasulyeleri, çatlayıp iyice pişinceye ve haşlama suyu çekilir gibi oluncaya kadar haşlayınız ve sonrasında ılımaya bırakınız.

Haşlanmış fasulyelerden üç yemek kaşığı alınız ve aldığınız bu fasulyeleri çukur bir kabın içerisine alarak çatal yardımı ile eziniz.



ANTALYA USULÜ PİYAZ VE PİYAZCILIK

Antalya Usulü Piyaz Yapımı

Ezilmiş olan fasulyeleri, tarif listesinde verdiğimiz diğer tarator sosu malzemeleri ile birlikte başka bir çukur kaba ilave ederek karıştırınız. Dilerseniz bu karıştırma işlemi mikser yardımı ile de gerçekleştirebilirsiniz.

Hazırladığınız fasulyeleri, kayık veya yayvan biçimdeki bir servis tabağına koyunuz. Ardından üzerine bir miktar tarator sosu daha gezdirip tekrardan karıştırınız.

Son olarak; Kabukları soyulmuş ve küp şeklinde doğranmış olan domatesleri, dört ayrı parçaya bölünmüş yumurtaları, ayıklanmış ve iyice yıkanıp ince ince kıyılmış olan taze soğanı, yeşil sivri biberleri, maydanozları, tuzu, kırmızı pul biberi ve karabiberi katıp yeniden kabaca karıştırınız, ardından servis tabağını sofraya veriniz.



SERİK BIÇAKÇILIĞI

Kaybolmaya yüz tutmuş meslekleri ve yöresel lezzetlerimizi anlattığımız dergimizde sıradaki durağımız Antalya şehir merkezinden 30 km uzaklıkta bulunan, Silyon ve Aspendos antik kentlerine ve Antalya ilinin en önemli Turizm merkezlerinden biri olan Belek'e ev sahipliği yapan Serik ilçesi.

Antalya'nın 130 bin nüfuslu ilçesi Serik'te geçmiş asırlar öncesine dayanan Serik bıçakçılığı, günümüzde usta ellerde yaşamını sürdürmeye devam ediyor.

Tüm aşamalarında el emeği gerektiren Serik bıçağının namlu kısmı çelikten, sap kısmı ise geyik,keçi veya koç boynuzundan imal edilmektedir.

Ünü dünyaya yayılan Serik bıçağının en önemli ayırt edici özellikleri namlusunun yapımında kullanılan çeliğin dövme çelik olması ve sahip olduğu kendine has kavisli yapısıdır.

Namlu yapımında kullanılan çeliğin dövülmesinden hayvanın boynuzunun kesilip işlenmesine kadar olan tüm aşamalarında el emeği gerektiren Serik bıçakçılığı, Akdeniz yöresinde hakim olan Yörük kültürünün önemli bir parçasıdır.

Akdeniz bölgesine hakim olan Yörük kültürünün önemli bir parçası olduğu için nesiller sonrasında bile alıcı bulmakta olan Serik bıçağı ve Serik bıçakçılığı, mesleğe olan ilgisizlikten ve ustaların yetiştirmek üzere çırak bulamamasından dolayı son dönemlerini yaşamakta.



TİRMİS VE TİRMİSÇİLİK

Antalya'da nesillerden beri sürdürülmekte olan geleneksel mesleklerden birisi olan ve "**Davetsiz düğüne tirmişçi gider.**" atasözüne konu olan tirmişçilik, geçmişte olduğu gibi günümüzde de seyyar satıcılar tarafından devam ettirilmekte olan bir meslek.

Latince adı "**Lupinus Albus**" olan Tirmis, baklagiller familyasında yer alan otsu bir bitkidir ve tarihi oldukça eski dönemlere dayanan Tirmis; Eski Mısır'da, Antik Roma'da ve Amerika bölgesinde yiyecek olarak tüketilmiştir.

Tirmis'in tarihine ait bilgilere göre; Güney Amerika topraklarında yaşamakta olan kızilderili kabilelerinden birisi olan Navajo kabilesinde yoğun olarak kullanılan bu bitkinin, kısırlığa çözüm olduğuna ve kız çocuğu doğurmaya sebep olacağına inanılmakta idi.

Ürdün, Lübnan, Suriye, Yunanistan, Mısır ve İsrail gibi birçok Akdeniz ülkesinin ortak lezzetleri arasında yer alan ve baklagiller sınıfından kendisi ile aynı adı taşıyan otsu bir bitkinin olgunlaşmış olan tohumlarından elde edilen Tirmis, meşakkatli bir çalışma sonucunda hazırlanmaktadır.

Ana vatanı Akdeniz Havzası olan ancak ülkemizde çok fazla bilinmeyen Tirmis, Antalya ve ilçelerinde çerez olarak tüketilmektedir.



TİRMİS VE TİRMİSÇİLİK

Türkiye'nin farklı bölgelerinde acı bakla, delice bakla, kurt baklası ve mısır baklası gibi isimler ile de tüketilen Tirmis, Konya ve Isparta yörelerinde ise Termiye ismi ile tüketilmektedir.

İspanya'da **altramurces**, Mısır'da **turmus** veya **termiş**, Portekiz'de **tremeço** adı ile bilinen Tirmis'e, bu ülkelerin cafe, bar ve publarında içeceklerin yanında servis edilir iken rastlamak mümkündür.

Tirmis; Yunanistan'da, Ürdün'de, Lübnan'da, Suriye'de ve İsrail'de tıpkı Antalya'da olduğu gibi camekanlı seyyar tezgahlarda satılıyor.

İtalya'da ise geleneksel bir Noel atıştırmalığı olan Tirmis, zeytin ile beraber aynı tabakta servis edilmektedir.

Zengin bir protein kaynağı olan Tirmis'in düzenli olarak günde bir avuç tüketilir ise bağırsakları çalıştırır, hemoroide iyi gelir, kan şekerini düşürür, vücutta meydana gelen yaraların daha hızlı iyileşmesini sağlar, guatr hastalığına iyi gelir, anne olan kadınlarda sütü artırır, böbrekleri temizlemeye yardımcı olur, idrar söktürür, vücutta biriken tuzların atılmasına yardımcı olur, böbrek taşlarını , böbrek kumlarını ve böbrek iltihaplarını söktürür ve ağrı kesici etkisi yaratır.

Kendine has bir tadı olan ve her yaştan insanın tükettiği Tirmis, görünümü açısından mısır tanelerini andırmaktadır.



TİRMİS VE TİRMİSÇİLİK

TİRMİS NASIL YAPILIR VE NASIL TÜKETİLİR?

Tirmis'in çeşitli işlemlerden geçirilerek içinde bulunan ve ona acılık veren bazı alkaloitlerden uzaklaştırılarak yemeye hazır hale getirilmesi işlemi **tatlandırma** olarak adlandırılmaktadır. Sözü edilen bu tatlandırma işlemi tıpkı zeytinin tatlandırılması gibi bir işlemdir.

Tirmisler, öncelik ile yıkanır ve yıkandıktan sonra bir gece boyunca suda bekletilir.

Bir sonraki gün suyun içinde bekletilen Tirmisler süzülür, iyice yıkanır ve bol su içerisinde tencerenin kapağı açık olacak şekilde haşlanır.

Haşlanan Tirmis'in rengi sarılaşır. Rengi sarılaşan Tirmisler, dokunarak kontrol edilir ve Tirmisler hafif yumuşayınca ocağın altı kapatılır.

Tirmisler bir müddet soğuduktan sonra, kalan suyu süzülür ve Tirmisler başka bir su dolu kabın içerisine alınır.

Tirmisler'in içerisine alındığı kaptaki su en az bir haftalık süre boyunca günde üç ya da dört kez değiştirilir.

Tirmis bazı kişilerde alerjiye neden olabilmektedir. Örneğin, yer fıstığına alerjisi olan insanların genellik ile Tirmis'e de alerjisi vardır.



TİRMİS VE TİRMİSÇİLİK

Kokusu ve acılığı tamamen geçene kadar sözü edilen su değıştirme işlemine devam edilir.

Tirmisler, acısı geçtikten sonra istenir ise tuzlanarak tüketilebilir veya içerisinde çok az miktarda kaya tuzu eritilmiş suda bir gün daha bekletilebilir.

Tuzlandıktan veya tuzlu su içerisinde bir süre daha bekletildikten sonra, Tirmisler tüketime hazır hale gelir.

Tirmis'in kolaylık ile sıyrılabilen kalın ve şeffaf bir kabuğu vardır. Bu kabuk başparmak ile işaret parmağı arasında sıkılarak veya ağızda kolayca çıkarılır ve kabuğun içerisinde kalan etli ve sarı kısım tüketilir.

Su içerisinde ve buzdolabında saklanması durumunda Tirmis, bir hafta kadar tazeliğini korumaktadır.

Son yıllarda, özellik ile toplumu oluşturan bireylerin sahip olduğu tüketim alışkanlıklarında yaşanan değışikliklere paralel olarak Tirmis'e olan ilgi azalmış ve maalesef faydaları saymak ile bitmeyen bu yöresel çerezimiz kaybolmaya yüz tutmuştur.

Acılık veren bazı alkaloitlerden uzaklaştırılmadan veya tatlandırılmadan tüketilmesi durumunda Tirmis, zehirleyici olabilir.