Gastronominin yaratıcı şehri Hatay, gücünü çok kültürlü yapısından alıyor



Gücünü kadim geçmişinden ve çok kültürlülüğünden alan Hatay, 8000 yıllık tarihiyle medeniyetlerin buluşma merkezleri arasında yer alıyor. Her bir medeniyetin, dinin, yaşanmışlığın getirmiş olduğu çeşitlilik ise yöreye has bir yemek kültürünü ve yöreye özgü lezzet yelpazesini ortaya çıkarıyor. Dokuz coğrafi işaretli ürünü bulunan Hatay'da yemek sözcüğü birlikteliği temsil ediyor.

Hatay'da "yemek" sözcüğü; birlik, mutluluk, kalabalık sofralar ve eşsiz lezzetler anlamına geliyor. Yeni nesil ticaret anlayışında katma değeri yüksek ürünlerin ülkelere hatırı sayılır kazançlar getirdiğini hesaba kattığımızda ancak özgün ürünler ortaya çıkararak, küresel piyasalarda kalıcı yer edinmek mümkün. Bu noktada coğrafi işaretler ayırt edici özelikleriyle benzerlerinden ayrılarak öne çıkıyor. UNESCO tarafından gastronomi alanında 'Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil edilen Hatay; mutfak kültürü ve nesilden nesle aktarılan yöresel tarifleriyle en zengin kentler arasında yer alıyor.



Dokuz ürün coğrafi işaretli

Hatay, yöresel ürün ve lezzetleriyle bugüne kadar dokuz ürün için coğrafi işaret tescili aldı. Söz konusu rakamı önümüzde-



ki yıllarda daha da yukarı çekmek isteyen kent yönetiminin bekleyen başvuruları da bulunuyor. Bugün itibarıyla kentte Antakya Künefesi, Hatay Defne Sabunu, Antakya Sürkü, Antakya Küflü Sürkü, Antakya Kağıt Kebabı, Antakya Tuzlu Yoğurdu, Samandağı Ney-i, Dörtyol Mandarini ve Hatay İpeği tescil almış benzersiz ürünler arasında bulunuyor.

Antakya Künefesi, yeni nesil teknolojilerle dünyanın her yerinde

Antakya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 2008 yılında tescil ettirilen Antakya Künefesi; Hatay mutfağının en beğenilen lezzetlerinden birisi. Gastroturizm ile gelişen ambalajlama ve gıda teknolojileri sayesinde Antakya Künefesi ihracatta da önemli bir yere sahip. Firmalar ürünün geleneksel niteliklerini bozmadan endüstriyel ölçekte üretim yaparak artan talebi karşılayabiliyor. Antakya Künefesi, donuk gıda teknolojisine uygun bir ürün olduğu için dünyanın her köşesine gönderilebiliyor. Üretiminde tel kadayıf, Antakya yöresine özgü tuzsuz inek peyniri, tereyağı ve şerbet kullanılıyor. Bakır tepsiye konan tel kadayıf tabakası arasında künefelik peynirin pişirilmesi ve istenilen tatlılıkta şerbet eklenmesi ile Antakya Künefesi elde ediliyor.

Mayasında sabun yağı yerine defne yağı ve zeytinyağı var

Hatay Defne Sabunu'nun ayırt edici özelliği, sabun mayasına sabun yağı değil tamamen defne yağı ve zeytinyağı koyularak sabunun imal edilmesi. Hatay Defne Sabunu'nun ünü; sabun üretiminde, toprak ve iklim yapısı nedeniyle Hatay yöresinde yaygın olarak ve yüksek kalitede yetişen defne ağacı meyvesinin ustalık içeren yöntemle

Hatay'ın Menşe Adları

Dörtyol Mandarini
Samandağ Ney-i

Hatay'ın Mahreç İşaretleri

Antakya Kağıt Kebabı
Antakya Küflü Sürkü
Antakya Künefesi
Antakya Sürkü
Antakya Tuzlu Yoğurdu
Hatay Defne Sabunu
Hatay İpeği









çıkarılan yağının ve yine Hatay yöresinde üretilen zeytinyağının eski dönemlerden beri kullanılan, maharet gerektiren geleneksel yöntemle sabun haline getirilmesinden kaynaklanıyor. Hatay Defne Sabunu, 2017 yılında Samandağ Kaymakamlığı tarafından tescil ettirildi.

Antakya Sürkü, zengin baharatlarla damaklara eşsiz bir lezzet sunuyor

Antakya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından, 2018 yılında tescil ettirilen Antakya Sürkü'nün en önemli ayırt edici özelliği üretiminde kullanılan baharatlar. Bu ürün, asitliği ilerlemiş inek sütünün veya yayık altı ayranının kaynatılması ile elde edilen çökeleğe yabani kekik ile birlikte tuz, biber salçası ve isteğe bağlı olarak değişik baharatların ve aromatik otların tercihe göre sarımsak ilave edilerek yoğrulmasıyla üretiliyor. Antakya Sürkü, içeriğindeki zengin baharatlarıyla antioksidan içeriği yüksek bir süt ürünü. Hem salatalarda kullanılan hem de zeytinyağıyla birlikte tüketilen bu ürünün gastroturizmde önemli bir yeri bulunuyor.

Küflendirilerek pişirilen Antakya Küflü Sürkü

Türkiye'de çökelek veya lor kullanılarak üretilen bir dizi peynir bulunuyor. Bu tip peynirler Batı Anadolu'da "ekşimik"; Bolu, Akdeniz ve Karadeniz bölgelerinde "keş"; Trabzon'da "minci veya minzi"; Rize ve Erzurum'da "kurçi veya kurç" Bitlis'te "jaji", olarak biliniyor. Ancak bu peynirlerin üretiminde baharat ve aromatik bitkiler kullanılmadığı gibi, kurutulması esnasında da küf oluşumu istenmiyor. Antakya Küflü Sürkü ise tam aksine küflendirilerek (küflü hali yörede "pişmiş" olarak adlandırılır) olgunlaştırılıyor. Bu süreçte peynir; görünüm, tat ve koku olarak değişime uğruyor. Ancak diğer küflü peynirlerin aksine bu ürün küfler yüzeyden uzaklaştırıldıktan sonra tüketiliyor. Antakya Küflü Sürkü, 2018 yılında Antakya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından tescil ettirildi.





Antakya Kağıt Kebabı'nın yöredeki adı "lahme la varka"

Türkiye'de etin "zırh" denilen satır benzeri bıçak ile kıyılarak yapılan birkaç kebap çeşidinden birisi de Antakya Kağıt Kebabı. Yörede "lahme la varka" olarak da bilinen bu kebap, gündelik tüketimin yanı sıra evlilik, düğün, adak, cenaze gibi törenlerde ikram ediliyor. Antakya Kağıt Kebabı, 2020 yılında Antakya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından tescil ettirildi.

Biraz tuzlu, biraz tütsülü ve karşınızda Antakya Tuzlu Yoğurdu

Antakya Tuzlu Yoğurdu; geçmişi 80-100 yıl kadar geriye dayanan, inek veya keçi sütlerinden üretilen, yoğurdun süzülmesi, tekrar sulandırılması, geniş bakır kalaylı leğenlerde veya kazanlarda pişirilmesi ve belli bir kıvama geldiğinde ise tuz ilavesinin yapılması ile üretilen fermente bir süt ürünü. Ekşi ve tuzlu tadının yanı sıra, geleneksel üretim metoduna göre odun ateşinde pişirilenlerde dumandan dolayı hafif tütsülenmiş tat ve koku bulunuyor. Küçük baş hayvan sayısının azalmasıyla üretimi sadece ev tüketimi düzeyine düşen Antakya Tuzlu Yoğurdu, coğrafi işaret tescili sonrası artan taleple büyük marketlerde de yerini almaya başladı. Özellikle keçi sütünde üretilen Antakya Tuzlu Yoğurdu beslenme açısından özen gösteren tüketicilerin gözdesi oldu. Antakya Tuzlu Yoğurdu, 2020 yılında Antakya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından tescil ettirildi.

Asırlık ustalık birikimi Hatay İpeği'ne katma değer sağlıyor

Hatay İpeği, Hatay yöresinde yüzlerce yıldır üretilmekte olan ekonomik değeri yüksek bir ürün olarak dikkat çekiyor. Bu yörede yaşayan ustaların geçmişten gelen bilgi ve birikimleri Hatay İpeği'nin günümüze kadar ulaşmasını sağlıyor. Hatay İpeği'nden dokunan kumaşların en önemli özelliği en ve boy olarak dikilebilmesi. Bu kumaşlar dört farklı tipte sınıflandırılıyor: dört basamaklı elbiselik kumaş, sadakor gömleklik kumaş, kirman elbiselik kumaş, şal ve örtülük kumaş. Hatay İpeği, 2017



yılında Hatay Büyükşehir Belediyesi tarafından tescil ettirildi.

Hatay ekolojisinin Türk müziğine armağanı olan Samandağ Ney-i

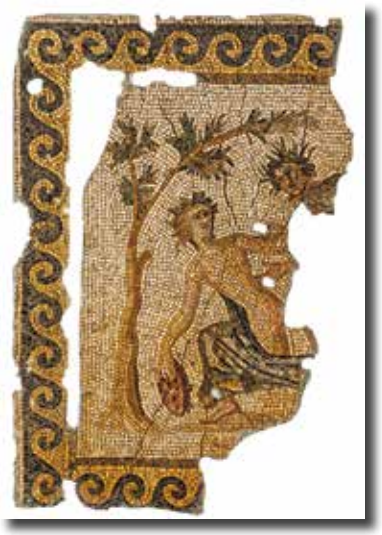
Samandağ Ney-i, 2020 yılında Antakya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından tescil ettirilen 15-25 milimetre çapında üflemeli bir çalgı. Üretiminde Samandağ sınırları içerisinde yetişen Arundo donax L. Kamışı kullanılıyor. Bu kamış ekolojik bir ürün olup, Hatay ekolojisinin Türk müziğine armağanı. Samandağ'da yetişen kamışların kabuğunda neyin ömrünü uzatan doğal bir koruyucu bulunuyor. Bu özellik aynı zamanda üflerken çıkan sesin stabil olmasını da sağlıyor. Ürünün tescil edilmesiyle Hatay ilinden ney üretimine olan talep oldukça arttı.

Kendine has aromasıyla erkenci, Dörtyol Mandarini

Dörtyol Mandarini; erkencilik, ürününün kendine has aroması, usare miktarı, suda çözünebilir kuru madde oranı gibi özellikleri bakımından diğer yörelerde üretilen ürünlerle kıyaslandığında belirgin farklılıklar gösteriyor. Dörtyol Mandarini tatlı ve kokuludur. Meyve kabuğu, hasat döneminde sarımsı portakal renginde ve hafif pürüzlüdür. Kabuğun meyve etine bağlılığı gevşektir ve bu nedenle puflaşma eğilimi fazladır. Meyveler orta büyüklükte, basık şekilli, meyve eti, koyu portakal renginde, sulu, aromalı ve kalitesi yüksektir. Meyvesi çekirdeksiz veya en fazla altı adet çekirdeğe sahiptir. Dörtyol Mandarini, 2019 yılında Dörtyol Turunçgil Üreticileri Birliği tarafından tescil ettirildi.



BİR ÜRÜN BİR ÖYKÜ (Anonim)



"Saçlarından taç yaptığım çiçekler"

Defne yaprağının Hatay mutfağında ayrı bir yeri vardır. Kendinde barındırdığı eşsiz aromatik lezzet Hatay mutfağında birçok yemeğe ayrı bir lezzet katar. Bununla beraber coğrafi işaret tescilli Hatay Defne Sabunu'nda da defne yapraklarından elde edilen defne yağı vardır. Aslında hem dramatik hem de bitmeyen bir aşkı sembolize eder defne yaprağı Yunan Mitolojisi'nde. Zeus'un oğlu Apollon bir gün Hatay'da dolaşırken güzeller güzeli Daphne'yi görür. İlk görüşte aşık olur. Fakat Daphne bu aşka karşılık vermez. Apollon ona delicesine tutulmuş peşini bırakmıyordu. Ormanda karşılaştıklarında Tanrı Apollon güzeller güzeli bu kızla konuşmak istedi ancak Daphne ondan korkarak koşmaya başladı. Apollon'dan kaçan Daphne yakalanacağını anladığında, "Ey toprak ana ört beni, sakla, koru!" diye yakarır. Bu yakarışa cevap gelir ve Daphne'nin tüm bedeni odun gibi ağırlaşmaya başlar. Güzel kokulu saçları yapraklara dönüşür ve kolları dallar halinde uzanır. Küçük ayakları ise kök olup toprağın derinliklerine doğru iner. O günden sonra Defne ağacı Apollon'un en sevdiği ağaç olur ve defne yaprakları genç tanrının saçlarında bir çelengi sembolize eder. Kahramanlara ise gösterdikleri liyakattan dolayı ödül olarak defne yapraklarından yapılma taçlar takılır.