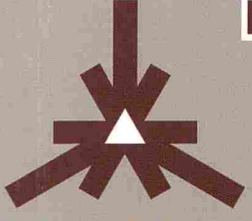


Nisan-Mayıs 2010



Tazazar

Buluşma Noktamız

KÜLTÜR SANAT YAŞAM DERGİNİZ

Fiyatı : 5 TL

▲ KILIS Sayı: 2



Unutulan bir Osmanlı Şehri KİLİS

VALİ TURHAN AYVAZ:
'HERŞEY GÜZEL OLACAK'

İşadamı
KAZANCIOĞLU:

KİLİS'E
YENİ BİR FAKÜLTE
DAHA YAPTIRMAYI
DÜŞÜNÜYORUM

İL ÖZEL İDARE
DURDURAK
BİLMİYOR

KATMERİ
TATTINIZ MI ?

60 YIL SONRA
SAHALARA DÖNDÜLER

KURBAN OLDUĞUM ZAHTER...



Doç. Dr. Nazım ŞEKEROĞLU
n.sekeroglu@tazadergisi.com

Kilislilerin günlük yaşamlarında vazgeçilmez bir yere sahip olan Zahter, lila-eflatun çiçekli bir kekik türü (*Thymbra spicata* L.)'dür. Kilis ve yöresindeki kıraç dağlarda yetişen bu bitki ülkemizin farklı bölgelerinde de doğal olarak yetişmektedir. Halk edebiyatında da yeri olan zahter hakkında birçok eser de bulunmaktadır. "Kurban olduğum zahter her dağda bitersin" -

Kurban olduğum zahter o da dağlarda biter" deyimini bunun açık bir göstergesidir. İlbaharın gelmesiyle birlikte Kilis çevresindeki dağlara koşan Kilisli ellerindeki torbalara taze kekik sürgünlerini doldurarak dönerler. Özenle saplarından ayıklanan taze kekikler Kilis zeytinlerinden üretilen organik zeytinyağı, tarlalarında üretilip sokularda dövülen Kilis Ev Biberi, Bahçe Arkası'ndaki (Kilis tabiriyle Bahçe ardı) veya Leylit'in Çemi'ndeki nar bahçelerinden üretilen nar

pekmeziyle harmanlanarak olgunlaşmaya bırakılır. Hazırlanan bu kekik salatası "Zahter Basması" sabah kahvaltılarında veya yemeklerin yanında afiyetle tüketilir, Kilisli olup ta dışarıda oturanların zahter zamanı Kilis'ten gönderilmesini özlemle bekledikleri en nadide yöresel ürünlerdendir. Son yıllarda yavaş yavaş unutulmaya yüz tutan "Zahter Basması" Kilis'teki özel sektörün gayretleriyle yeniden gündeme gelmiş, dükkânların raflarında yerini almış ve yöre insanının yanı sıra Kilis'i ziyaret eden yabancılarında beğenisine sunulmaya başlanmıştır.

Taze olarak toplanan zahterlerin bir kısmı ise gölgelik temiz bir yerde kurutulmuş yıl boyunca diğer zahter ürünlerinde kullanılmak üzere evin kilerinde yerini alır. Yaz aylarında kavun-karpuz zamanının geçmesi ile birlikte Kilis evlerinde

başka bir telaş yerini alacaktır. Yazdan kalan kavun-karpuz çekirdekleri, dağlardan toplanan veya çarşıdan alınan merengîç ve sumak, biraz kırık leblebi, azıcık baharat (küzbara, kimyon, anason, mayana vb.) ve tabii ki özenle kurutulmuş zahter artık kışlık katık olan "Kahvaltılık Zahter" karışımının yapılması için hazırdır. Besleyici, enerji verici ve hastalıklara karşı koruyucu olduğuna inanılan bu yöresel karışıma "Kahvaltılık Zahter" denmesinin nedeni bileşimindeki "Kurutulmuş Yeşil Zahter" miktarının

fazlalığındandır. Kilis organik zeytinyağı ve sıcak tırnak ekmeği ile sofraların baş tacıdır "Kahvaltılık Zahter".

Kış ayları gelip çattığında grip ve nezle olanlara, soğuklardan ötürü rahatsızlık çekenlere, başı ağrıyana, kulağı çınlayana anlaşılacağı üzere her derde deva olarak büyüklerin önerisidir Zahter. Kilis'te misafirlere ne içersiniz sorusunun klasik seçenekleri "Çay mı Zahter mi alırsınız" sorusudur. Yıl boyunca yörede bol miktarda bitkisel çay olarak tüketilen zahter, yöresel halk ilaçlarında zeytinyağı ile birlikte çeşitli rahatsızlıkların giderilmesinde de kullanılmaktadır. Kilis'te üretilmemekle birlikte ülkemizin farklı yörelerinde yetişen zahterlerden üretilen "Kekik Yağı" ve "Kekik Suyu" bölge insanının kullanımına sunulmaktadır. Kilis mutfak kültürünün ve unutulamayan yöresel lezzetlerinin başrolünde yine zahter yer almaktadır. Yöresel et yemeklerinin neredeyse tamamında baharat olarak kullanılan "Kurutulmuş Yeşil Zahter" günlük yaşamın vazgeçilmez parçasıdır. Zahter için söylenecek, yazılacak ve hatırlanacak o kadar çok şey var ki aklımızda, biz de son söz olarak "İyi ki varsın Zahter" diyerek yazımızı sonlandırıyoruz.

