Doğu Akdeniz'in 'paylaşılamayan' Lezzeti: Humus

Tahin, nohut ve sarımsağın birleşimiyle ortaya çıkan, kendine özgü lezzetiyle damaklarda ayrı bir tat bırakan humus, Hatay ve Tarsus'ta en sevilen yiyeceklerin arasında yer alıyor. - *24.09.2018*

Hatay ve Mersin'in Tarsus ilçesinin “paylaşamadığı” lezzet humus, her iki kentte farklı sunumla sofralardaki yerini alsa da yiyenlerin büyük beğenisini kazanıyor.

Tahin, nohut ve sarımsağın birleşimiyle ortaya çıkan, hazırlanışı ve ismi her iki yöre için de hemen hemen aynı olan humus, UNESCO tarafından gastronomi alanında “Yaratıcı Şehirler Ağı”na dahil edilen Hatay'da, üzerindeki zeytinyağı ve turşu süslemeleriyle genellikle soğuk meze olarak sofralarda yer alıyor.

Bir süre önce “Tarsus humusu” adıyla coğrafi işaret tescil belgesini alan Mersin'in Tarsus ilçesinde ise humus, nohudun tokmak yardımıyla ezilip tahinle harmanlandıktan sonra sunumunda baharat ve tereyağı eklenerek ana yemek olarak servis ediliyor.

Tarsus humusu pastırmalı, sucuklu ve sade çeşitleriyle beğenilere sunuluyor.

Her iki yörenin de vazgeçilmez yiyeceği humus, her haliyle her kesimin damağına hitap ediyor.

“İkisinin lezzeti birbirinden farklı”

Tarsus humusunun 15 yıllık lezzet ustası Eser Özalp, AA muhabirine yaptığı açıklamada, ilçenin Akdeniz, Girit, Arap, Türkmen ve Yörük mutfaklarından yansıyan çeşitli lezzetlere sahip olduğunu ifade ederek, bu yıl coğrafi işaret tescil belgesi alan humusun, diğer lezzetlere oranla daha çok öne çıkmaya başladığı anlattı.

Hatay ve Tarsus için humusun büyük önem taşıdığını anlatan Özalp, şöyle devam etti:

“Hatay'da ustalar humusu soğuk servis ediyor. Tabağın çevresini turşu ve domates ile süsleyerek, üzerine zeytinyağı döküp yeme aşamasına getiriyor. Tarsus'ta ise durum tam tersi, burada sıcak ve tereyağı eşlinde sunumu yapılıyor. Aradaki en büyük fark bu. İkisinin lezzeti birbirinden farklı. Türkiye'nin genelinde humus meze olarak biliniyor fakat humus Tarsus'ta öğün yemeği olarak yeniliyor. Çok fazla bilinmez. Bu nedenle Türkiye'ye tanıtılması gerekiyor.”

“Lübnan ve İsrail'in humus savaşları”

Hatay Büyükşehir Belediyesi Gastronomi Proje Uzmanı Celil Erkan da kentin 600 çeşit yemeği, bin çeşit mezesi ve 80 çeşit tatlısıyla gastronomi kenti olduğunu söyledi.

Humusun, dünya çapında bilinen bir lezzet olduğuna dikkati çeken Erkan, “Türkiye'de 10 bin yıldır nohut biliniyor ve humus da genellikle Ortadoğu, Arap mutfağında yer almaktadır. Türkiye'den hacca giden insanlarımız, hac yolunda doyurucu ve besleyici özelliği olduğu için humusu yiyorlar ve Türkiye'ye gelip Antakya'da bu lezzeti geliştiriyorlar. Bizim humusumuzun özelliği Ortadoğu'daki mutfaklarla benzeşse de daha süslü ve daha fazla malzemesi bulunur.” dedi.

Yaptıkları araştırmalarda, humusun ilk kez Lübnan'ın Zahle bölgesinde çıktığını hatta İsrail ile Lübnan arasında “dünyanın en iyi humusunu yapma” adı altında humus savaşları yaşandığının rivayet edildiğini anlatan Erkan, humusun bugün de Hatay ve Tarsus arasında paylaşılamayan bir yiyecek olarak dikkatleri çektiğini aktardı.

Humusun, her iki yörede de ayrı lezzetlere sahip olduğunu vurgulayan Erkan, humusun ana maddesi tahinin Tarsus'ta bol bulunması sebebiyle tescil almayı hak kazandığını düşündüklerini paylaştı.

Püf nokta nohutların bakır tencerede kaynatılması

Hatay'da üç kuşaktır humus yapan Muharrem Çayırcı ise yapılışını anlattığı lezzetin püf noktasının, nohutların bakır tencerelerde kaynaması olduğunu söyledi.

Lezzetlerinde oldukça iddialı olduklarını ve ilk kez yeyip de beğenmeyenlerden ücret almadıklarını belirten Çayırcı, “Hiç kimseyi memnuniyetsiz göndermedik. Ete göre daha hafif, daha doyurucu, tahin tok tutuyor, bizim humusumuzda hayvansal hiçbir ürün yok. Humusu tercih eden vejeteryan müşterilerimiz de var bunu etin yanında seven müşterilerimiz de var.” dedi.

Dedesinin 1923 yılında işletmeye başlattığı humus dükkanında işleri devam ettiren Adnan Yoğurtçu ise gastronomi kentine, insanların sırf humus gibi yöresel tatları tatmak için geldiğini söyledi.

Telefon: +90 (312) 473 84 23
E-Posta: mts@mevzuattakip.com.tr
Adres: Çetin Emeç Bulvari Hürriyet Cad. No: 2/12 Çankaya ANKARA