



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

HERİSE HAKKINDA

Hatay Valiliği

Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

Yemek reçeteleri yüzyıllar boyunca insanların ihtiyaçlarına uygun olarak değişebilmektedir. Zaman zaman değişikliğe uğramadan günümüze kadar gelebilen yemek türlerini de görebilmekteyiz. Bu yemeklerden biri de "Herise"dir. Herise, hemen hemen bütün Türkiye'de farklı adlarla ve ufak tefek malzeme farklılıkları ile önümüze çıkan ender bir yemek türü. Bu yemek türünü dizin sıralamasında bir yere koymak da mümkün değildir. Aş değildir, et yemeği değildir. Dolayısı ile herise kendine özgün bir yemektir. Önce bu yemeğin farklı adlarına, farklı reçetelerine, hikayelerine ve yapılarına bakalım.

Herise, Antakya mutfağında Keşkek, Aşir, Herise adlarını alırken, Türkiye genelinde Helise, Herise, Aşur, Dövme, Etlî aşir, Keşkek, Keşkek kebabı, Dövme pilavı (Malatya), Dügün aş (Uşak) ve Gelin boğduran gendime (Kayseri) gibi adlar verilmiştir.

Herisenin reçetelerine gelince; içindeki dövülmüş buğday her yerde aynı. Ancak içine konulan et değişebilmekte, bu et siğir eti olduğu gibi, hindi, tavuk, koyun eti de olabilmekte. İç Anadolu'da kurutulmuş etten yapılmaktadır. Bu yemeğin servis esnasında üzerine konulan malzeme genellikle tereyağıdır. Ancak Antakya mutfağında yüzüne konulan yağ, tereyağı olduğu gibi, kuyruk yağı da kullanılmıştır. Yağla beraber Antakya mutfağında kimyon, karabiber ve kırmızı biberin de eşlik ettiğini görmekteyiz. Osmanlı Türk mutfağında üzerine yağla beraber su mak ve kimyon konulduğunu görmekteyiz.

Herise günümüzde günlük bir yemek olmasının yanında Antakya ve yöresinde bir adak yemeği, bir dinsel gün (kadir gecesini) yemeği olarak ta yapıldığını görmekteyiz. Uşak yöresinde düğün yemeği, Akşehir yöresinde düğün ertesi damat karşılama yemeği, yaygın bir görüşe göre Selçuklu Beyliğinin milli bir yemeği. Ayrıca hazin bir öykünün sonunda farklı bir isim aldığını görmekteyiz: "Gelin Boğduran Gendime".

Selçuklar döneminden günümüze herisenin öyküsü ve o günlerdeki yapılışını yazalım: 18. yüzyıla ait bir yazma risalesinde; "meşhurdur ekseriya mevlevihanelerde Ramazan-ı şeriflerde dabh ederler kabuğu çıkarılmış keşkeklik buğdayı. Bir gece miktarı mukaddem suda ıslatılıp ba'dehu bol su ile kaynatıp gereği gibi yumuşak olduktan sonra kefgirden süzülüp, ba'dehu miktarı kifaye tuz, siniri çıkmış etten miktarı kifaye koyup kepçe ile döküp tekrar mezbur lahmun suyundan izafe ederek itidal üzere kıvama gelince tab h olduktan sonra sahana koyup üzerine sumak ve kimyon döküp tevanül buyururlar. Gayet latif ve ziyade mukavvimdir".

Herise'yi bir de Mevlana'nın mesnevisinde görüyoruz. Mesnevi'de buğday dibekte dövülür. Bir gece suda ıslatılır. Ertesi gün gerdan eti ile karıştırılarak dövüle dövüle pişirilir. Mevlana bu yemek için "herkes heriseye dönmüştür. Hiçbiri öbüründen farklı değildir ama bu birliği de birlikte gark olmayan bilmez, fark etmez de" demiştir.

Şimdi de Osmanlı mutfağında yapılan herisenin tarifini verelim; "Dövme tabir ettikleri aşurelik buğdaydan iki avuç kadar temizce yıkayıp ve yarım kıyye kadar da yağlısından ala koyun eti ile birlikte bir tencereye ve üzerine hayli geçinceye kadar su ilavesinden sonra altı kömür tozlu ve üzeri kuwetlice közlü bir ateşe oturtmalı, ta ki aheste aheste kaynamaya başlasın. Yarım saat mürüründe miktarı kifaye tuzu da atıldıktan sonra suyunu çekip her buğday tanesi patlayınca kadar ateşte terk etmeli, o zaman tencereyi ateşten indirip eti çıkartıp elyafını tiftik tiftik ettikten sonra kemikleri atıp tekrar etleri tencereye koyup miblağ tabir edilen ağaçtan hususi bir nevi tokmak ile bir lokma alındığında ilik ilik sakız gibi uzayınca kadar karıştırılıp ezilir. Üç kaşık kadar yanmış sade (suyu alınmış tereyağı) içine yarım kahve kaşığı kırmızı arnavut biberi atılıp karıştırıldııkça ewelce çukur yere mutebakisi de diğer cihetlerine kevgir ile gezdirilir ve hemen taze çekilmiş bolca kimyon serpip sıcak sıcak tenavül oluna. Pek hoş ve ihtiyarlar harcı bir taam olur. Bazen kimyon serpmezler ise de kimyon Herisenin direğidir filhakika kimyonlu heriseye doyum olmaz".

Antakya mutfağında yapılan Herise, açıklamasını yaptığımız son tarife uymaktadır. Ancak yöresel mutfağımızın ağırlıklı bölümünde sade yağla beraber kuyruk yağı ve kimyon konularak servis edilmektedir. Bu yemeğin Kazan Türklerinde de yapıldığını görmekteyiz. Kazan Türk yemek kitaplarında bu yemek Herise olarak yer almaktadır.

Şimdi de Anadolu'da farklı bir herisenin öyküsüne geçelim. Akşehir yöresinde damat karşılama yemeği olarak kabul edilen bu yemek, toprak kabın içine kurutulmuş et ve dövme konulup üzerini kaplayacak şekilde su eklenir. Ağız iyice kapandıktan sonra taş fırına akşamdan verilip sabahleyin alınan herise, sabah kahvaltısına gelen çiçeği burnunda damada, kaynanası tarafından ikram edilir. Kayseri yöresinde yapılan aynı yemek, burada farklı bir isimle anılır. Herise burada "gelin boğduran gendime" adını alır; gendime kabuğu alınmış buğday demektir. Bu yörede dövme, kurutulmuş diz kemiği ve yeterli miktarda su ile sabahdan akşama kadar yavaş yavaş pişirilen bir yemek. Bu yemeğin şöyle bir hikayesi var: Eskiden kaynananın izni olmadan gelinin herhangi bir şey yemesi söz konusu değildi; Kaynana, yemeği ocağa koyup evden çıkıyor. Yemek pişmeye yakın enfes kokularını saçmaya başlıyor. Kaynanasının yokluğundan istifade gelin, ayakta bu yemekten kaşıklaymaya başlar. Kaşığına yemeğin en güzel yeri olan diz kırırdağı takılır. Hiç tereddüt etmeden onu da yutmak isterken kötü tesadüf, tam bu sırada mutfağa kaynana girer. Gelin acele ile ağızındaki yutmağa kalkışınca nefes borusuna takılır ve oracıkta can verir. Bu nefis yemek, bir trajediye dönüşür. O gün, bu gün yemeğin adı gelin boğduran gendime olarak kalır. Damat karşılama yemeğinden bir gelin kaynana ilişkisinin

kültürünü gözler önüne seren, bir beyliğin milli yemeğini oluşturan, bir mistik felsefenin yaratıcısının tanımladığı bu yemek, dinsel ve özel günlerin yemeği olarak karşımıza çıkan ve bu özelliğinden dolayı yüzyıllardır çekiciliğini kaybetmeyen bu yemeğin daha uzun yıllar çekiciliğini koruyacağına inanıyorum.