



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MERSİN YÖRESEL YEMEKLERİ

Mersin Üniversitesi - Yrd. Doç. Dr. Şükran ÖKTEM

Beslenme, insanlar için öncelikle karın doyurmak, aynı zamanda zevk almak ve toplum içinde saygınlık kazanmayı sağlayan bir araçtır (Köksal, 1984:71). Toplumsal saygınlık için en önemli araçlardan biri de düğünlerdir, köylerde meydanlarda büyük kazanlarda pişirilen yemekler, halen devam etmesinin yanı sıra, günümüzde kentlerde, otellerde düzenlenen yemekli düğünler şeklinde de karşımıza çıkmaktadır. Ancak otellerdeki düğün yemekleri yöresel özellikleri göstermekten ziyade batılı mutfak çeşitlerinden oluşmaktadır. Yöresel özellikli yemekler kent dışında kasaba ve köylerde geleneksel olarak halen devam ettirilmektedir (Çiğirim, 2000: 204). Bu özellik Mersin'deki küçük yerleşim birimlerinde de gözlenmiştir.

Mersin'de yöresel yemek, günlük yaşantı gözönüne alındığında, çok çeşitlidir. Bir kısmı Türkiye'nin diğer yöreleri ile ortak olanlar, bir kısmı ise yalnızca Mersin yöresine özgü olan yemeklerdir. Bu çalışmada, kültürel niteliklerin gelecek nesillere aktarılabilmesi amacıyla, standart reçetelerde yöresel sözcük kullanımına önem verilmiştir. Mersin yöresel mutfak çeşitliliği göz önüne alınarak yalnızca çok bilinen örnekler ile evlerde artık çok fazla pişirilmediği düşünülen yemeklerin standart reçete örnekleri hazırlanmıştır.

Mersin yemekleri genel olarak Akdeniz, Güneydoğu ve Arap kültürü ile iç içedir. Ancak Mersin merkez ile ilçe ve köylerde bazı farklılıklar görülmektedir. Anamur, Gülnar, Aydıncık, Mut, Silifke ve Erdemli'de Yörük gelenekleri, Mersin merkezde ve Tarsus'ta ise Güneydoğu ve Arap kültürü daha baskındır. Standart Reçeteleri hazırlanmayan ama çok tüketilen ve evlerde halen pişirilen yemek adlarından bahsedildiğinde şu örnekleri görmek mümkündür; lahmacun, şırdan, mumbar (bumbar da denir), kebab çeşitleri, balık çeşitleri (özellikle lagos balığı), kısır, sac böreği, sarımsaklı köfte, işkembe dolması, işkembe çorbası, babagannuş, tatlı çeşitleri, künefe, fıstıklı sarma, kerebiç.