



Mumbar Dolmasının Etrafında Şekillenen Sosyal Algı ve Pratikler Üzerine Bir İnceleme
A Study on Social Perceptions and Practices Shaped Around Mumbar Dolma

İbrahim ÇEKİÇ 

Dr. Öğretim Üyesi, Gaziantep İslam Bilim ve Teknoloji Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Gaziantep, Türkiye. ibrahim.cekic@gibtu.edu.tr

MAKALE BİLGİSİ

Geliş: 26.02.2024

Kabul: 25.04.2024

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Mumbar Dolması, Gelenek, Adana, Gaziantep, Hatay.

Derleme Makale

ARTICLE INFO

Received: 26.02.2024

Accepted: 25.04.2024

Keywords: Gastronomy, Stuffed Sheep Sausages, Tradition, Adana, Gaziantep, Hatay.

Rewiev Article

ÖZ

Bu çalışma, Türk mutfak kültürünün geleneksel sakatat yemeklerinden biri olan mumbar dolmasının şekil ve içerik özellikleri ile mumbar dolması etrafında oluşan sosyal algı ve pratiklerini belirlemek amacıyla yürütülmüştür. Çalışmanın ikincil verileri literatür taramasıyla; birincil verileri ise Hatay, Gaziantep ve Hatay illerinde ikamet eden, geleneksel kültüre hâkim kırk yaş üzeri beş kültür aktarıcısından mülakat tekniğiyle elde edilmiştir. Ulaşılan veriler üzerinden yapılan içerik analizi neticesinde Hatay, Gaziantep ve Adana illerinde yapılan mumbar dolmasının yapısal açıdan geleneksel farklılıklar gösterdiği; süreç içinde metaforik bir yapıya büründüğü (ağır yemek algısı, şifa kaynağı algısı ve saygı göstergesi algısı) ve hayatın birtakım evrelerine ilişkin sosyal pratikleri bünyesinde barındırdığı tespit edilmiştir. Çalışmanın, yemek kültürü ve toplumsal ilişkiler arasındaki derin bağları anlamak isteyen kesimler için önemli bir kaynak olacağı düşünülmektedir.

ABSTRACT

This study was carried out to determine the shape and content characteristics of stuffed sheep sausages, one of the traditional offal dishes of Turkish culinary culture, and the social perceptions and practices around stuffed sheep sausages. The secondary data of the study is through literature review; The primary data was obtained using an unstructured interview technique from five cultural transmitters over the age of forty who are fluent in traditional culture and reside in the provinces of Hatay, Gaziantep and Adana. As a result of the content analysis made on the data obtained, it was determined that the stuffed sheep sausages made in Hatay, Gaziantep and Adanaprovinces showed traditional differences in terms of structure; it has been determined that it has taken on a metaphorical structure in the process (perception of elegant food, perception of a source of healing and perception of a sign of respect) and incorporates social practices related to some stages of life. It is thought that the study will be an important resource for those who want to understand the deep ties between food culture and social relations

1. GİRİŞ

Farsça kökenli bûmbâr / bûnbâr (بومبار بومبار) isminin Türkçedeki karşılığı olan mumbar sözcüğü, genel itibarıyla “büyük baş hayvanlar ile koyun ve benzeri küçükbaş hayvanların kalın bağırsağı” şeklinde anlam bulmaktadır (Develioğlu, 1997; TDK, 1998). Anadolu coğrafyasında “mimbar, mımbar, mınbar, munbar” gibi farklı telaffuz formlarıyla karşılaşılan bu kelime, aynı zamanda kadim Türk mutfağının geleneksel yemeklerinden birinin de adıdır. Çeşitli sözlüklerde “bağırsak, kıyma, pirinç ve saire ile doldurularak yapılan bir yemek; hayvan bağırsağından yapılan dolma, sığır, koyun, keçi gibi hayvanların bağırsağına kıyma ciğer, pirinç veya bulgur doldurularak yapılan yemek” gibi tanımları bulunan mumbar (Kaya ve Kozan, 2003; Eren, 1999) teknik açıdan

çeşitli dolgu ve dolum malzemelerinden faydalanılarak yapılan dolma yemeğini andırmaktadır. Bu nedenle mumbar yemeğine birçok yörede mumbar/bumbar dolması da denilmektedir (Özbek ve Güzeller; 2022; Arslantaş, 2020; Akkor, 2019).

Tarihi ve edebi kaynaklar, mumbarın Türk mutfağındaki yerini oldukça eskilere dayandırmaktadır. Bu bağlamda dikkatleri üzerine çeken ilk kaynak, Divan-ı Lügat-it Türk'tür. 1074 yılında yazımı tamamlanan bu eserde günümüz mumbarına benzer bir yemeğin "baharat, pirinç ve etin bağırsağa doldurulmasıyla yapılan sucuk" anlamına gelen "sugut" kelimesiyle karşılandığı görülmektedir (Divânü Lugati't-Türk, 2005). Filippo Argenti'nin 1533 tarihli Regola del Parlare Turco (Türkçe Konuşma Kuralı) adlı eserinde ise mumbar kelimesi "bombár" şeklinde yer almakta ve İtalyanca bağırsak anlamına gelen "budello" kelimesiyle eşleştirilmektedir (Nişanyan Sözlük; 2021).

Bunların yanı sıra Evliya Çelebi'nin 17. yüzyılda kaleme aldığı Seyahatname adlı eserin İstanbul bölümünde mumbarın iki ayrı esnaf gurubuyla ilişkilendirildiği görülmektedir. Söz konusu esnaf guruplarından ilki koyun ciğercileri esnafıdır. Koyun ciğercileri esnafının ciğer satışıyla ilgili uygulaması eserde "Nice bin taze ciğeri kırkar ellişer tanesini, yüreği, böbreği, şirdeni mumbarıyla sııklara dizip "İyi koyun ciğeri" diye feryat ederler..." şeklinde ifade edilmektedir (Kahraman ve Dağlı, 2008). Bu durum o dönemin İstanbul'unda mumbar satışının müstakil olarak değil de takım halinde yapıldığına işaret etmektedir. Mumbar satışı yapan bir diğer esnaf grubu ise dolmacılar esnafıdır. Bu esnaf grubu Türk mutfağının geleneksel dolma türlerinin birçoğunu tezgâhlarında bulundurarak tüketicilere ulaştırmaktadır. Seyahatnamede dolmacılar esnafının "Bunlar dükkânlarında kabak, yaprak, mumbar, soğan, patlıcan, lahana dolmaları satarak geçerler." şeklinde bahsi geçmektedir (Kahraman ve Dağlı, 2008). Mumbar tarifinin yer bulduğu ilk basılı eser ise Mehmet Kâmil tarafından yazılan Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı) adlı taşbaskıdır. Tanzimattan beş yıl sonra yani 1844 yılında yayınlanan eserin dokuzuncu bölümünde mumbar ve şirdenin temizlenmesi; iç harcının terkihi ve pişirim usulleri hakkında çeşitli bilgilere yer verilmektedir (Kâmil, 2015:125).

Türk mutfağının sevilen ve aranan yemekleri arasında yer alan mumbarın yer bulduğu sosyal organizasyonların çeşitliliği ve şekillendirdiği pratiklerin yoğunluğu oldukça fazladır. Bu durum mumbarı fiziksel varlığının ötesinde Türk toplumunun kültürel kodlarını bünyesinde barındıran bir unsur haline getirmektedir.

Bu çalışma Türk mutfak kültürünün geleneksel yemeklerinden biri olan mumbar dolmasının yapısal özellikleri ile mumbar dolması etrafında oluşan sosyal algı ve pratiklerini belirlemek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın verileri, birincil ve ikincil kaynaklar üzerinden toplanmıştır. Bu bağlamda ilk olarak çalışma konusuyla örtüşen literatür ayrıntılı bir biçimde taranmış; elde edilen veriler fişlenerek kayıt altına alınmıştır. Çalışmanın birincil verilerine ise Hatay, Gaziantep ve Adana illerinde ikamet eden geleneksel kültüre hâkim kırk yaş üzeri beş kültür aktarıcısından yapılandırılmamış mülakat tekniği kullanılarak ulaşılmıştır. Çalışma toplanan verilerin içerik analizine tabi tutulması ve yorumlanması ile sonlandırılmıştır.

2. LİTERATÜR

Maddi Kültür Ögesi Olarak Mumbar

Mumbar, Anadolu'nun hemen hemen her bölgesinde çeşitli vesilelerle pişirilen geleneksel bir yemektir. Hazırlama ve pişirim hususunda yöreden yöreye bazı değişiklikler gösteren yemeğin bağırsak ve dolgu malzemesi olmak üzere iki ana unsuru bulunmaktadır. Mumbar yapımında daha ziyade küçükbaş hayvanların işlenmemiş kalın bağırsakları tercih edilmektedir (K.K.1, K.K.2, K.K.3, K.K.4, K.K.5). Bunlar arasında en makbul olanı ise koyun bağırsağıdır. Koyun bağırsağı tedarik edilirken renk ve koku kontrolleri mutlaka yapılmalıdır. Bağırsağın beyazlığı hayvanın sağlıklı oluşuna; kokusu ise mikrobiyolojik bir bozulmanın olup olmadığına işaret etmektedir (K2, K5).



Görsel 1. *Mubar Yapımında Kullanılan Kalın Bağırsak*

Mubar yapımında kullanılan bağırsağın temizlenmesi, hazırlama sürecinin en hassas aşamasıdır. Nihayetinde bağırsak birçok mikroorganizmanın barınması ve çoğalması için son derece elverişli bir yapıya sahiptir. Anadolu coğrafyasında mubarlık bağırsağın temizlenmesinde usta çırak ilişkisiyle kuşaktan kuşağa aktarılan geleneksel yöntemler uygulanmaktadır (K1). Söz konusu geleneksel uygulamaları sırasıyla tazyik, ters yüz etme, kazıma ve bekletme şeklinde sıralamak mümkündür. Tazyik, basınçlı suyun bağırsağa uygulanması anlamına gelmektedir. Bağırsağın bir ucunun musluğa geçirilerek tazyikli su akışının sağlandığı bu uygulamada temel amaç, dolum malzemesinin içerisinde bulunan kaba pisliğin ortadan kaldırılmasıdır. Kaba pisliğinden arındırılan bağırsağın bol su ile durulanmasının ardından ters yüz etme işlemine geçilir. Bu işlemde mubarlık bağırsağın dış yüzeyinin ince bir çubuk veya oklava yardımıyla içe katlanması söz konusudur (K1, K3, K5). Böylelikle tazyik işlemiyle tam olarak arındırılmayan iç yüzeyin temizlenebilmesine zemin hazırlanmış olur.



Görsel 2. *Kalın Bağırsağın Temizlenmesi*

Ters yüz edilen bağırsağın temizlenmesi kazıma yöntemiyle gerçekleştirilir. Bağırsağın iç yüzeyinin bıçak ya da benzeri bir aletle sıyırılması şeklinde tanımlanabilecek olan bu işlemi Melceü't-Tabbâhîn adlı eserde "Matlubu'l-

‘adet (arzu edilen miktarda) mumbar ve şirdenin içini dışına çevirip bıçak ile gereği gibi kazıyıp tathir edeler (temizlerler).’ şeklinde beyan edilmektedir (Kâmil, 2015:125). Bağırsağın temizlenmesi ile ilgili son aşama ise bekletmedir. Bu aşamada kazınmış olan bağırsak içerisinde nar ekşisi, limon suyu, karbonat, tuz veya sirke katkılı bir kap suda belirli bir süre dinlenmeye bırakılır. Bağırsaktaki mevcut kokunun giderilmesine yönelik olan bu uygulama aynı zamanda olası mikrobiyolojik tehlikelerin bertaraf edilmesi açısından da önemlidir.

Mumbar bağırsağının temizlenmesinin ardından iç harç olarak tabir edilen dolgu malzemesinin terkibine geçilir. İç harcın hazırlanmasında yöreden yöreye değişiklik gösteren uygulamalar bulunmaktadır. Söz konusu farklılıklar bölge insanının beslenme alışkanlıklarıyla ilişkilendirilebilir. Aşağıda yer alan tabloda mumbarın iç harcı hazırlanırken tercih edilen malzemeler sınıflandırılarak sıralanmıştır.

Tablo 1. İç Harç Hazırlanırken Kullanılan Malzemeler

Lezzet vericiler	Yağ	Sebze	Bakliyat
Pul biber	Zeytinyağı	Kuru soğan	Pirinç
Toz biber	Ayçiçek yağı	Domates	Bulgur
Karabiber	Kuyruk yağı	Maydanoz	
Kimyon	İç yağı		
Nar ekşisi			
Biber salçası			
Domates Salçası			

Yukarıda sıralanan malzemeler incelendiğinde mumbar harcının karmaşık bir yapıya sahip olduğu söylenebilir. Lezzet verici malzemelerin yoğun olarak kullanıldığı harç terkibinde dört farklı yağ çeşidinin kullanıldığı görülmektedir. Söz konusu yağ çeşitlerinden zeytinyağının kullanımı ise son derece yaygındır. Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde daha ziyade kuyruk yağı ve iç yağı tercih edilmektedir (K.K.2). Dolgu malzemesinin ana unsuru olan bulgurun pilavlık; pirincin ise dolmalık olanı kabul görmektedir (K4). Bulgur tercihinin yoğun olarak görüldüğü yerler arasında yağ tercihinde olduğu gibi Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgeleri bulunmaktadır. Kuru soğanın iç harç malzemesi olarak kullanımı ise tüm yörelerin ortak temayülüdür. Bunların yanı sıra iç harç hazırlanırken ciğer, böbrek gibi unsurların kullanıldığı da görülmektedir (K5) İç harcın bağırsağa dolumu esnasında huni, kaşık, dolma oyacağı gibi yardımcı aparatların kullanımı da son derece yaygındır.



Görsel 3. Mumbar Dolumu

Mumbar pişiriminde kullanılan mutfak aletleri pişirimin yeri ve amacına göre farklılık göstermektedir. Mumbar evlerde öğün yemeği olarak pişirilecekse ziyadesiyle geniş hacimli düdüklü tencereleden yararlanılır. Toplumsal katılımın yüksek olduğu sosyal organizasyonlarda ise geniş bakır kazanlar ile teşt adı verilen oldukça yayvan bakır leğenler tercih edilmektedir. Pişirim sırasında mumbar tahta kaşık ya da oklava yardımıyla çevrilerek tüm yüzeylerin kaynar suyla teması sağlanır. Mumbar yenecek kıvama geldiğinde ise sıcak olarak servis edilir (K.K.5).

Anadolu’da mumbar sunumuyla ilgili üç usul bulunmaktadır. Bunları toplu sunum, bireysel sunum ve dürüm sunumu şeklinde sıralamak mümkündür. Toplu sunumda, mumbarın sofranın ortasına konumlandırılan büyükçe bir kaptaki servisi söz konusudur. Bu sunum sofradakilerin diledikleri kadar mumbarı servis tabaklarına almalarına olanak tanır. Bireysel sunumda, mumbar doğrudan kişiye özel tabaklarda servis edilir (K.K.2; K.K.4; K.K.5). Dürüm sunumu ise genellikle seyyar mumbarcılarının tercih ettiği ekmek arası servis usulüdür.



Görsel 4. Toplu Mumbar Servisi



Görsel 5. Bireysel Mumbar Servisi

Bunların yanı sıra mumbarın temizlik, dolum ve pişirim aşamaları sırasında karşılaşılan atadan görme başka uygulamaların varlığından da söz edilebilir. Bu uygulamalardan bazıları aşağıdaki tabloda sınıflandırılarak sıralanmıştır.

Tablo 2. Mumbar Hazırlama Sürecinde Görülen Fiziksel Uygulamalar

Fiziksel Uygulama	Temizlik	Lezzet	Koku Giderme
Bağırsağın dış yağının sıyırılması	✓		✓
Bağırsağın tuz ile ovulması	✓		✓
Bağırsağın karbonatla ovulması	✓		✓
Bağırsağın sirke ile ovulması	✓		✓
Piştirim suyuna limon sıkılması		✓	✓
Piştirim suyuna nar ekşisi eklenmesi		✓	✓
Piştirim suyuna tuz eklenmesi		✓	
Piştirim suyuna soğan koyulması		✓	✓
Piştirim kabının altına kaburga döşenmesi		✓	
Piştirimin kemikli etle yapılması		✓	
Pirinç ve bulgur karışımı harç hazırlama		✓	
Pişen mumbarın tereyağında kızartılması		✓	
Pişen mumbarın zeytinyağında kızartılması		✓	

Mumbar Etrafında Şekillenen Sosyal Algı ve Pratikler

Mumbar yemeği, yer bulduğu özel gün ve törenler ile etrafında şekillendirdiği sosyal algı ve pratikler açısından da dikkatleri üzerine çekmektedir. Anadolu’nun çeşitli yörelerinde benzer ya da farklı varyantlarıyla varlığını sürdüren bu algı ve pratiklerden bazıları aşağıda sıralanmıştır.

Ağır Yemek Algısı

Anadolu’da ağır yemek, yapımı meşakkatli ve genel olarak maliyeti külfetli ikramlıkları ifade etmek için kullanılan bir kavramdır. Mumbarın ağır yemek olarak nitelendirilmesi daha ziyade yapım aşamasının güçlüklerle dolu olmasından kaynaklanmaktadır (K.K.2).

Saygı Göstergesi

Mumbarın özellikle iftar menüleri ve misafir sofralarındaki yeri oldukça önemlidir. Söz konusu sofralarda mumbarın bulunması davetlilere verilen değer bir göstergesi olarak kabul edilmektedir (K3).

Şifa Algısı

Anadolu'nun bazı yörelerinde mumbar tüketiminin vücut direncini arttıracığına ve soğuk kış günlerinde hastalıklardan koruyacağına ilişkin bir inanış bulunmaktadır (K4).

Kurban Bayramındaki Geleneksel Uygulamalar

Gaziantep yöresinde Kurban Bayramında kavurma yapılması ve mumbar pişirilmesi geleneksel bir hal almıştır. (Nahya, 1981). Kapadokya'da da görenekten beslenen benzer bir gelenek hâkimdir. Bu bağlamda osbarda (yöreye özgü kırmızı topraktan imal edilmiş çömlekte) pişirilen mumbarın Kurban Bayramı sofralarının vazgeçilmez bir unsuru haline geldiğini söylemek mümkündür (Cihangir, Gökçe ve Sunar, 2017).

Cigor Bayramındaki Geleneksel Uygulama

Siirt'te mumbar şubat ayının ilk pazartesininse denk gelen Cigor (Çıkgör) gününde baharı müjdeleyen nergis çiçeklerinin toplanmasının ardından bugüne özel piknik sofralarında yerini almaktadır (Yaşar, Akın ve Çelik, 2018: 34).

Tarifler ve Mekânlar

Mumbar, Anadolu'nun birçok yöresinde çeşitli vesilelerle pişirilen geleneksel bir yemek olmakla birlikte Adana, Gaziantep ve Hatay illerinin imgesel bir lezzeti haline gelmiştir. Bu illerde hazırlanan mumbar, genel hatlarıyla benzerlik gösterse de içerik açısından farklılıklarda göstermektedir. Aşağıdaki tablolarda söz konusu illere ait mumbar reçetelerine ve hazırlanış şekillerine yer verilmiştir.

Tablo 3. Adana Mumbarı

Malzemeler	Hazırlanışı
<p>Dolum malzemesi için; 2 adet koyun mumbarı 2 adet limon 3 yemek kaşığı tuz 2 su bardağı sirke 2 su bardağı su</p> <p>İç harcı için; 500 gr. pirinç 3 diş sarımsak 2 adet doğranmış kuru soğan 1 adet domates 1 çay bardağı sıvı yağ 1 yemek kaşığı biber salçası 2 çay kaşığı kimyon 2 çay kaşığı karabiber 1.5 tatlı kaşığı tuz</p> <p>Sosu için; 2 yemek kaşığı biber salçası 2 tatlı kaşığı domates salçası 3 diş sarımsak 1 tatlı kaşığı kimyon 1 tatlı kaşığı tuz Kâfi miktar sıcak su</p>	<p>Temizleme aşaması; Mumbar bol su ile yıkandıktan sonra iç ve dış kısmı kazınır. Kazıma işleminin ardından tekrar yıkanan mumbar limon ve tuz ile iyice ovularak sirkeli suda 30 dakika bekletilir. Bekletme işleminin ardından bol su ile yıkama işlemi tekrar edilir.</p> <p>Harç hazırlama ve dolum aşaması; İç harç malzemeleri geniş bir kaba koyularak karıştırılır. Mumbarların bir ucu bağlanır. Hazırlanan karışım mumbarın içine kaşık, dolma oyacağı ya da el yordamıyla sıkıştırılmadan aktarılır.</p> <p>Sos hazırlama ve pişirim aşaması; Doldurma işlemi tamamlandıca mumbarın diğer ucu da sıkı bir şekilde bağlanır. Ardından genişçe bir tencereye sos malzemeleri koyularak bir taşım kaynatılır. Mumbarlar hazırlanan sosun içine yerleştirilir ve 10 dakika yüksek ateşte pişirilir. Daha sonra ocağın pişirme seviyesi orta dereceye getirilerek pişirim süresi 45 dakikaya tamamlanır.</p> <p>Servis aşaması; Pişen mumbarlar sunum tabaklarına alınır ve tencerede kalan sos bir miktar ilave edilerek sıcak bir şekilde servis edilir. İsteğe bağlı olarak mumbarlar tereyağında hafif şekilde kızartılarak da servis edilebilir.</p>

Kaynak: (K.K.3)

Adana'da mumbar satışı yapan çok sayıda işletme bulunmaktadır. Bu işletmeler mumbarın yanı sıra şırdan satışı da yapmaktadır. Bazı işletmelerse mumbarı menülerinde tek çeşit olarak bulundurmaktadır. Şırdancı Kemal, Şırdancı Osman Usta, Şırdancı Mesut, Şırdancı Ali Baba, Şırdancı Emin, Şırdancı Bedo ve Şırdancı Kudret Adana'nın önde gelen mumbarcılarındandır. Çukurova'da mumbarın sokak satıcıları tarafından satışı ise günden güne azalmaktadır.

Tablo 4. Gaziantep Mumbarı

Malzemeler	Hazırlanışı
<p>Dolum malzemesi için; 800 gr. koyun mumbarı 2 yemek kaşığı tuz</p> <p>İç harcı için; 400 gr. yağlı koyun kıyması 250 gr. bulgur 5 adet kuru soğan 1 yemek kaşığı biber salçası 1 yemek kaşığı domates salçası 1 yemek kaşığı pul biber 1 çay kaşığı karabiber 3-4 diş sarımsak 1 tatlı kaşığı tuz</p> <p>Pişirim için; 2 yemek kaşığı tuz 200 gr. tereyağı Kâfi miktarda su</p>	<p>Temizleme aşaması; Soğuk suyla yıkanan mumbar tersyüz edilerek bıçak yardımıyla kazınır. Kıyılmış soğan ve tuz ile ovularak bir iki saat dinlendirilir. Ovma ve dinlendirme işlemi bir kez daha yapılır.</p> <p>Harç hazırlama ve dolum aşaması; Bir kabın içerisine harç malzemeleri koyularak iyice karıştırılır. Mumbar tekrar yıkanır. Suyu süzülükten sonra mumbarın bir ucu iple bağlanır ve iç harcı dolma oyacağı vasıtasıyla itilerek gevşek bir şekilde doldurulur. El yordamıyla harcın mumbar içinde eşit bir şekilde dağılımı sağlanır.</p> <p>Pişirim aşaması; Dolum işlemi tamamlandıktan sonra mumbar geniş bir tencereye yerleştirilir. Mumbarın üzerini geçecek kadar su ilave edilir ve yüksek ateşte kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başlayan tencerenin altı kısılır ve 45 dakika daha pişirilir. Mumbarlar piştikten suyu süzülerek geniş bir tavada tereyağı ile kızartılır.</p>

Kaynak: (K.K.1, K.K.2)

Gaziantep'in yöresel lezzetlerinden biri olan mumbarın en önemli özelliği bulgurla yapılmasıdır. Ayrıca iç harca eklenen et oldukça yağlıdır. Gaziantep mumbarı haşlanarak tüketildiği gibi, haşlama sonrası geniş bir tavada kızartılarak da tüketilmektedir (K1, K2). Gaziantep'te mumbar genellikle restoranlarda satılmaktadır. Mumbarcı Selda ve Yesemek Gaziantep Mutfağı söz konusu işletmelerden bazılarıdır. Bunların yanı sıra Mumbarcı Hattuş Bacı gibi evinde yaptığı mumbarı tüketicilere ulaştıran kadın girişimciler de bulunmaktadır.

Tablo 5. Hatay Mumbarı

Malzemeler	Hazırlanışı
<p>Dolum malzemesi için; 750 gr kuzu bağırsağı 2 yemek kaşığı tuz 2 adet limon 1 yemek kaşığı karbonat</p> <p>İç harcı için; 500 gr. Pirinç 4-5 diş sarımsak 2 adet ince doğranmış domates 2 adet ince doğranmış soğan 3-4 dal taze nane 1 tatlı kaşığı kimyon 1 tatlı kaşığı karabiber 1 tatlı kaşığı kimyon 1 yemek kaşığı biber salçası 1 tatlı kaşığı yenibahar 1 su bardağı sıvı yağ</p> <p>Pişirim için; 2 yemek kaşığı tuz 1 su bardağı zeytinyağı 2 adet soğan 4-5 diş sarımsak Kâfi miktarda su</p>	<p>Temizleme aşaması; Bol su ile yıkanan mumbarların her iki tarafı da tuz ve limon ile iyice ovulur. Ovma işleminin ardından bol su ile yıkanan mumbarlar karbonat ile ovularak beyazlatılarak tekrar sudan geçirilir.</p> <p>Harç hazırlama ve dolum aşaması; İç harç malzemelerinin tamamı bir kabın içine alınır. Malzemeler iyice karıştırılır. Hazırlanan iç harç mumbarların içine seyrek bir şekilde yerleştirilir. Malzemenin mumbarın her tarafına eşit olarak dağılması sağlanır.</p> <p>Pişirim aşaması; Dolum işleminin ardından her iki ucu da iple bağlanan mumbarlar içerisinde kaynamış su bulunan tencereye yerleştirilir. Mumbarın kokusunu gidermek için soğanlar ve sarımsaklar ikiye bölünerek tencereye atılır. Kaynama sırasında kâfi miktarda tuz tencereye pişirim suyuna eklenir ve mumbarlar 30- 40 dakika kaynatılır. Pişirimi tamamlanan mumbarlar sıcak bir şekilde servis edilir. İsteğe bağlı olarak mumbarlar zeytinyağında hafif şekilde kızartılarak da servis edilebilir.</p>

Kaynak: (K.K.4, K.K.5)

Hatay'da mumbar satışının yapıldığı mekân sayısı fazla değildir. Mevcut mekânlar ise mumbarı menülerinde yöresel çeşitlilik unsuru olarak bulundurmaktadırlar. Hayat Gastronomi Evi ve Hatay Sultan sofrası söz konusu mekânlardan bazılarıdır.

3. SONUÇ VE ÖNERİLER

Anadolu'nun hemen hemen tüm yörelerinde bilinen ve çeşitli vesilelerle pişirilen mumbar dolması geleneksel Türk mutfağının önemli bileşenlerinden biridir. Hazırlama ve pişirim aşamaları yöreler arasında bazı farklılıklar arz eden bu yemeğin imgesel birer lezzet haline dönüştüğü yerlerin başındaysa Gaziantep, Hatay ve Adana illeri gelmektedir. Bu çalışma mumbar dolmasının fiziki varlığı ile fiziki varlığı etrafında şekillenen sosyal algı ve pratikleri belirlemek amacıyla söz konusu illerde gerçekleştirilmiştir. Bu bağlamda ilk olarak çalışma konusu ile ilgili literatür ayrıntılı bir biçimde gözden geçirilmiş; ulaşılan bilgiler kayıt altına alınmıştır. Bu işlemin ardından Gaziantep, Hatay, Adana illerinde ikamet eden ve geleneksel mumbar dolmasının pişirim sürecinin sosyo-kültürel özelliklerine hakim olma şartını taşıyan kırk yaş üstü beş kültür aktarıcısından görüşme tekniği ile veri toplanmıştır.

ve bu veriler üzerinden içerik analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda mumbar dolmasının somut ve somut olmayan kültürel özellikleri ortaya çıkarılmıştır.

Araştırma sonuçları mumbar dolmasının bağırsak ve dolgu malzemesi olmak üzere iki ana unsuru bulunduğu; pişirim için yapımında daha ziyade küçükbaş hayvanların işlenmemiş kalın bağırsakları tercih edildiğine ve bunlar arasında en makbul olanının ise koyun bağırsağı olduğuna işaret etmektedir.

Araştırmanın bir başka bulgusu ise kullanılan bağırsağın temizlenme aşaması ile ilgilidir. Mikroorganizmaların barınmaları ve çoğalmaları için son derece elverişli bir yapıya sahip olan bağırsağın temizlenmesinde usta çırak ilişkisiyle kuşaktan kuşağa aktarılan geleneksel yöntemler uygulanmaktadır. Tazyik, ters yüz etme, kazıma ve bekletme şeklinde sıralanabilecek bu yöntemler sayesinde mikro organizmalarından arındırılan ve istenmeyen kokusu giderilen kalın bağırsak, iç harcın dolumu için hazır hale getirilmektedir.

Araştırmada ayrıca mumbar dolmasının etrafında birtakım sosyal algı ve pratiğin barındırdığı kültürel bir unsur olduğu belirlenmiştir. Anadolu'nun çeşitli yörelerinde benzer ya da farklı varyantlarıyla varlığını sürdüren bu algı ve pratikleri Ağır Yemek Algısı, Saygı Göstergesi, Şifa algısı, Kurban Bayramındaki Geleneksel Uygulamalar ve Cigor olmak üzere beş başlık altında sıralamak mümkündür. Ağır yemek algısı mumbarın hazırlanış sürecinin zahmetli oluşuyla ilgilidir. Bu yemeğin ikramı misafire duyulan saygının bir göstergesi olarak algılanmaktadır. Şifa algısı mumbar tüketiminin vücut direncini arttıracığına ve soğuk kış günlerinde hastalıklardan koruyacağına ilişkin inanışla ilişkilendirilebilir. Mumbar dolmasının süreç içinde bazı bayramların imgesel lezzeti haline gelmesi ise, göreneğin gelenekselleşmesi ile açıklanabilir. Bu çalışmada Türk mutfağında spesifik bir yere sahip mumbar dolmasının fiziki özellikleri hazırlama pratiklerine odaklanılmıştır. İleride yapılacak benzer çalışmaların mumbar dolması geleneğininin sürdürüldüğü diğer yörelerde yürütülmesi, karşılaştırmalı sonuçların ortaya koyulması açısından önem taşımaktadır.

KAYNAKÇA

- Arslantaş, F. (2020). Adana yemek kültürü (Master's thesis, Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Üniversitesi).
- Akkor, Y.E. (2019). Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı. Kayseri: Kayseri Büyükşehir Belediyesi Yayınları.
- Cihangir, İ.S., Gökçe, F. ve Sunar, H. (2017). Gelenekselden evrensel kültürel bir olgu yemek: "osbarda mimbar dolması. Social Sciences Studies Journal (SSSJJournal). Vol:3 Issue:7 pp:1373-1384.
- Devellioğlu, F. (1997). Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lügat. 14. Baskı, Aydın Kitabevi Yayınları, Ankara.
- Dîvânü Lugati't-Türk (2005) Çev: Seçkin Erdi, Serap Tuğba Yurteser, İstanbul: Kabalcı Yayınevi, 2005.
- Eren, H. (1999). Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü. Bizim Büro Basımevi, Ankara.
- Kahraman, S. A., ve Dağlı, Y. (2010). Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul. 1(2), sf.525,530.
- Kâmil, M. (2015). Melceü't-Tabbâhîn-Aşçıların Sığınağı. haz. Günay Kut ve Turgut Kut. İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları.
- Kaya, Ö. ve Ozan, H.A (2003). Mahalli Kelimeler Sözlüğü. Ukde Yayınları, Kahramanmaraş.
- Nahya, Z. (1981): Özel Gün Yemekleri. Türk Mutfağı Sempozyumu 31 Ekim-1 Kasım 1981 Bildiri Kitabı, Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Nişanyan Sözlük (2021). Bumbar. Web: <https://www.nisanyansozluk.com/?k=mumbar> Erişim Tarihi : 5.06.2021
- Özbek, Ç., ve Güzeller, N. (2022). Mersin mutfağının gastronomik ürünleri. Aydın Gastronomy, 6(2), 311-324.
- Türk Dil Kurumu (1998). Türkçe Sözlük. Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- Yaşar, H., Akın, E. ve Çelik, A. (2018). Siirt Halk Anlatıları-1. Grafiker yayınları, Ankara.