

Turkish transcript:

Zeliha: Biraz Mersin'den bahseder misin?

Mine: Ben 11 yaşına kadar Mersin'deydim. Türkiye'nin güneyinde, yani Akdeniz bölgesinde yer alıyor. Akdeniz'e kıyısı var.

Zeliha: İklimi nasıl?

Mine: Yazlar sıcak ve kurak, kışlar ılık ve yağışlı. Bitki örtüsü de maki.

Zeliha: Evet.

Mine: Evet bayağı sıcak, hatta aşırı sıcak. Yazları genelde insanlar yaylaya veya yazlık evlerine gidiyor. Ama benim ailem, annem ve babam sadece yazlık evi, hem yazlık hem kışlık eve çevirdiler, artık sürekli deniz kıyısındaki evde kalıyorlar. Kışın çok yağmur yağıyor, böyle karanlık bir havası var şehrin. Ama yazın da herkes güneye gittiği için kalabalık, hoş, güzel. Ama...

Zeliha: Turistler geliyor mu?

Mine: Turistler gelmiyor, şöyle diyelim, yine iç turistler çünkü Adana İncirlik Amerikan üssündeki insanlar geliyor... Yani yabancılar ama sonuçta Adana'da yaşıyorlar. İç turist mi dış turist mi bilemiyorum. Ama genelde iç turist sayısı fazlalıkla var, özellikle Güneydoğu Anadolu bölgesinden yakınlık amacıyla deniz kıyısı olarak Mersin'e gelmeyi tercih edenler oluyor. Zaten bizim yaşadığımız sitede de bayağı bir Gaziantep'li mevcut. İşte..

Zeliha: Peki nesi meşhur Mersin'in?

Mine: Kerebiç diye tatlısı meşhur. Tantuni diye bir et yemeği meşhur. Cezerye diye yine havuç tatlısı, lokuma benzeyen [incomplete sentence]. Şalgamı meşhur diyeceğim ama şimdi Adanalılar izlerse...bilemiyorum. Şalgam Tantuni ile iyi gidiyor. Ama genelde tantuni yazın yenmiyor, çünkü bayağı ağır bir yemek, bayağı yağlı, bayağı acı. Aslında acısı size bağlı.

Zeliha: Tantuni neyden yapılıyor?

Mine: Galiba koyun eti ya da dana eti, bilmiyorum koyun eti olabilir. Ama böyle biftek şeklinde...Küçük küçük doğranmış etler, lavaş ekmeğinin arasına konuluyor. Aynı zamanda soğan, maydanoz, domates ve acı. Çok güzel yağda kavruluyor et. Nefis leziz birşey. Her ne kadar İstanbul'da tantuniciler olsa da, Mersin'in tantunisi gibi olmuyor. Ve

galiba sanırım sadece Mersin'e özel bir yemek. Tabi İstanbul'daki çok kültürlülükten dolayı Tantuni'ciler açıldı ama asıl Mersin'e özgü bir yemek. Kerebiç de sadece Ramazan'a özgü bir tatlı ama İstanbul'daki tantunicilerde Kerebiç her zaman satılıyor.

Zeliha: O neyden yapılıyor?

Mine: Onun bilmiyorum aslında neyden yapıldığını. Ama hamurun içinde börek gibi, aslında pek börek de değil, elmalı turta gibi ama içinde ceviz var. Bu hamurun üstünde, hamur pişirildikten sonra, böyle köpüklü birşey konuluyor, kremşanti tadı değil aslında, ama şekil olarak kremşantiye benziyor. Ramazan'da böyle oruç açtıktan sonra oruç tutanlar, ya da oruç tutmayanlar her zaman yiyebiliyor.

English translation:

Zeliha: Can you tell us a bit about Mersin?

Mine: I lived in Mersin until the age of 11. Mersin is in the south of Turkey, in the Mediterranean region. It is on the Mediterranean coast.

Zeliha: How is the weather?

Mine: It is hot and dry in the summers; the winters are cool and rainy. It has maquis vegetation (high ground covered in thick vegetation).

Zeliha: Yes.

Mine: Yes it is very hot; it is actually extremely hot. In the summers, people usually go to the mountains or to their summer houses. But my family, my mom and my dad, turned the summerhouse into a house where they can live in both summer and winter; now they live in the house by the sea year-round. It rains a lot in the winter; the city gets a very dark atmosphere. But since everyone goes south in the summer, it is crowded and nice, beautiful. But . . .

Zeliha: Do tourists come?

Mine: Tourists don't come. Let me put it this way: I mean, internal tourists [come] because people from the Adana American base come. They are foreign, but they actually live in Adana. I am not quite sure if they would be [considered] internal tourists or external tourists. But generally, the number of internal tourists is high. Those from the Southeast region particularly like to come to Mersin, because it is closer and it has a sea-coast. In fact, there are a lot of people from Gaziantep in the area where we live. That is . . .

Zeliha: What is Mersin famous for?

Mine: A dessert named *kerebiç* is famous. A meat dish called *tantuni* is famous. A carrot dessert called *cezerye*, which looks like Turkish delight [is famous]. I am going to say that *Şalgam*¹ is famous, but if people from Adana watch this . . . I don't know. *Şalgam* goes well with *tantuni*. But *tantuni* isn't usually eaten during the summer, because it is quite a heavy meal, quite greasy, quite spicy. Actually, it's up to you how spicy it is.

Zeliha: What is tantuni made from?

Mine: I think the meat comes from sheep, or from calves, I don't know. It can be meat from sheep. But it is in the shape of beefsteak . . . finely chopped meat is put between thin (slices) of bread. At the same time, onions, parsley, tomatoes and hot [pepper] [are added]. It is fried well in oil. It is a fine, delicious thing. Although there are *tantuni* restaurants in Istanbul too, it's not like the *tantuni* in Mersin. And I think it is a meal that is particular to Mersin. But of course, because of multiculturalism, a lot of *tantuni* places have opened up in Istanbul; but it is in fact a dish special to Mersin. *Kerebiç* is a desert specific to Ramadan, but *kerebiç* is sold all the time in the *tantuni* restaurants in Istanbul.

Zeliha: What is that made from?

Mine: I don't actually know what it is made from. But it is like pastry made with dough . . . Actually, it is not much like pastry, it's like apple pie, but there are walnuts in it. On top of the dough, after the dough is cooked . . . something foamy is put on top. It is not like crême, but it looks like crême. After people who fast finish their fast [they eat it], and those who don't fast can eat it at any time.

About CultureTalk: CultureTalk is produced by the Five College Center for the Study of World Languages and housed on the LangMedia Website. The project provides students of language and culture with samples of people talking about their lives in the languages they use everyday. The participants in CultureTalk interviews and discussions are of many different ages and walks of life. They are free to express themselves as they wish. The ideas and opinions presented here are those of the participants. Inclusion in CultureTalk does not represent endorsement of these ideas or opinions by the Five College Center for the Study of World Languages, Five Colleges, Incorporated, or any of its member institutions: Amherst College, Hampshire College, Mount Holyoke College, Smith College and the University of Massachusetts at Amherst.

© 2003-2009 Five College Center for the Study of World Languages and Five Colleges, Incorporated

¹ A drink made from turnips