

**Turkish transcript:**

M: Berna siz ne taraftan?

B: Türkiye'nin ben güney tarafındanım, Tarsus'luyum. Tarsus Mersin'in bir ilçesi. Aslında Tarsus bayağı büyük bir kent, il olabilecek kadar büyük bir kent ama Adana ve Mersin'in arasında, diğer iki büyük ilin arasında kaldığı için şu anda il değil. Tarsus'luyum, Akdeniz'liyim yani. Mesala güzel bir şehir, bayağı eski bir şehirdir Tarsus.

Tarsus'da daha önce çok uygarlıklar olmuş. Mesala Kleopatra kapımız var. Kleopatra'nın o kapının altından geçtiği söylenir ve bilinir. Daha önce çünkü, daha önceki yıllarda Tarsus denizle kaplıymış, tam kıyı kentiymiş, şu anda birazcık kıyının gerisinde kalmış durumda ama eskiden o şekilde Kleopatra'nın gemiyle o kapıdan geçtiği söylenir, botla. Sonra Roma yolumuz var, eski Roma'lılardan kalma bir şehir var Tarsus'un altında bir tane daha. Gerçekten çok önemli bir kültür şehri Tarsus.

Ayrıca mesala denize çok yakın olduğu için yazlarımı Mersin Tömük'te yazlıkta geçiriyorum. Çok güzel bir şey, güneşin Akdeniz ikliminin tadını çıkarıyorum, evet güneyliyim.

M: Yani böyle güzel veya özel birşey var mı, bilmiyorum belki adet olarak veya yemek olarak...?

B: Yemek olarak konuşabilirim. Mesala Tarsus'un humusu çok meşhurdur, humus sanırım diğer kültürlerde de var, nohutun kaynatıldıktan sonra ezilerek yapılan bir yemek, gayet lezzetli, daha sonra onun üzerine biz ama orda şey yaparız, yağ yakarız. Yağı pul biberle, yağ ve sumak yakılır üzerinde gezdirilir. Gayet lezzetlidir, evet maydanozla da..

M: Özelliği yağ yakması mı?

B: Üzerinde evet, evet tekrar sumakla yağ gezdirilmesi humusun. Bir de cezeryemiz vardır, cezerye Tarsus'a özgü çok güzel bir tatlıdır. Havuçtan yapılır, havuç rendelendikten sonra, onu bi şekilde şekerle yapıyorlar, ben de tam yapılışını bilemiyorum. Ama daha sonra içine istenildiği gibi fındık konulabilir, ceviz konulabilir, şam fıstığı olabilir, çeşitli fıstık türleri konulabilir ve hazırlanır.

Bayağı sert bir şekilde olur, dilimlenerek yenilir, gayet güzel bir tadı var. Güzel bir tatlı.

Bu sadece sizin tarafınızda mı yapıyor?

Evet benim bildiğim kadarıyla Tarsus Mersin tarafında daha çok o tarafa özgü bir yemek o da, bir tatlı. Ayrıca Mersin'in de tantunisi meşhurdur, tantuni de kıymadan yapılan bir yemek çok zor değil ama çok lezzetli olduğu söyleniyor.

**English translation:**

M: Berna, where are you from?

B: I am from the southern part of Turkey, from Tarsus. Tarsus is a district of Mersin. Actually Tarsus is a very large place, it is as large as to become a city, but since it is between Adana and Mersin, it has not been given the status of city. I am from Tarsus, that is, I am Mediterranean. For example, it is a beautiful city, Tarsus is a quite old city. There have been many civilizations in Tarsus before. For example we have the Cleopatra door. It is said and known that Cleopatra has gone through that door. Because previously, in previous years, Tarsus was a seaside city, covered with sea, right now it is a bit behind the coast, but before, it has been said that Cleopatra went under that door with a ship. Then, we have the Roma road, there is a city from the Roman times beneath Tarsus. Tarsus is a really important cultural city.

Other than that, because it is very close to the sea, I spend my summers in Mersin Tömük, at our summer house. It is a very nice thing, I enjoy the Mediterranean climate and the sun. Yes I am southern.

M: I mean, is there a nice or special thing, maybe in terms of customs or cuisine?

B: I can talk about the cuisine. For example, the hummus of Tarsus is very famous. Hummus I think can be found in other cultures as well. It is made after the chickpeas are boiled and smashed, very delicious, after that in our region we burn oil over it. Oil is burned with red pepper, sumac and then sprinkled over it. It is very delicious and with parsley too..

M: Is the specialty the burning of oil over it?

B: Yes, on top of it, again sprinkling of oil with sumac. We also have *cezerye*; *cezerye* is special to Tarsus. It is made from carrots, after carrots are grated; they do it one way with sugar. I don't exactly know how it is made either. But afterwards, as it is preferred, hazelnuts, walnuts or pistachios, a variety of nuts can be added to it and then it will be prepared.

It is very hard, will be eaten by slicing it up [and] has a very delicious taste.

M: Is this only made in your region?

B: As far as I know, it is made mostly in the Tarsus Mersin; it is a special dish to this region, a special dessert. Also, the *tantuni* of Mersin is famous. *Tantuni* is also a dish made from ground beef. It is not difficult, but it is said that it is very delicious.

**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