



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİVRİĞİDE MUTFAK KÜLTÜRÜ

Divriği Kaymakamlığı

Divriği, zengin bir yemek ve mutfak kültürüne, sofraya görgüsüne ve geleneklerine sahip bir yöredir. Sonbaharda geleneksel olarak etlerden kavurma/etlik yapılır. Bitkisel besinlerden en çok kullanılan buğdaydır. İlçe sınırları içinde yetişen sebzeler, kendiliğinden yetişen bitkiler, sofralarda zengin bir çeşitlilik olarak karşımıza çıkar. Divan-ı Lügat-it Türk'te yer alan kömbe, kuymak, tutmaç, umaç ve ugut, Divriği mutfağında pişen yemeklerdendir. Elma, ayva ve armut meyvelerinin kurularına gah, kayısı ve erik kurusuna çir, dut kurusuna ise çemiç adı verilmiştir. Ayrıca, Divriği cevizi ünlüdür. Kurubaklagiller Divriği mutfağında önemli yer tutan diğer bir besindir. Baharatlardan ise en çok reyhan, anuhotu (anık) isimli dağ reyhanı ve kekik kullanılır.

Pilavlar

Alatlı pilav: Diğer adları; Divriği pilavı, muhaşerli pilav, ak pilav, çocukların deyimiyle de uyuyan pilavdır. Bayramlarda düğünlerde, özel misafirler için ve iftar sofralarında pişer.

Pilav için önce muhaşer hazırlanır. Muhaşer, ıslatılarak kabuğu çıkmış ve ikiye ayrılmış nohuttur. Daha sonra üzüm ayıklanır. Pilavda kullanılan üzüm, bu yörede bamyaya, parmak ya da Besni üzümü adıyla bilinir. Et olarak koyun, keçi, tavuk, hindi hatta geyik eti, bıldırcın eti, kekik eti konulabilir. Kefleme yapılır. Kefleme etin kemikten ayrılıp parmak büyüklüğünde parçalara bölünmesidir. Keflenmiş et sinilere serilir, üzerine alat (pilava lezzetini veren baharat); bahar, karabiber, karanfil ve tuzdan oluşan karışım serpilerek üzeri tülbentle örtülür. Bu işlemler bir gün önceden yapılır. Daha sonra kuru soğan ve alat katılır. Baharatlı soğan yağda bir iki kez çevrilir. Bir gün önceden hazırlanmış karışım konur ve karıştırılır. Üzerine tuzlu suda bekletilip süzölmüş pirinç ve yeteri kadar su eklenip pişmeye bırakılır. Pişmeye yakın tereyağı eritilip dökülür. Piştikten sonra üzerine temiz bir bez örtülüp demlenmeye bırakılır. Tepsisi ya da lengere ters çevrilerek sofraya getirilir. Üzüm hoşafı ile ikram edilir.

Ayrıca Dibi döşemeli pilav, Çandır Baba pilavı, Pullu pilav yöre yemeklerindendir.

Çorbalar: Tırta, Baduç aşısı, Dügürcek aşısı (pıt pıt aşısı), Ekşi aşısı (eşgi aşısı), Helle aşısı, Bulgurlu süt aşısı, Sütü yarma aşısı, Tırhit, Umaç aşısı, Tutmaç aşısı, İnce erişte aşısı, Yoğun erişte aşısı, Kellecoş, Tirit, Pastigan aşısı, Borana

Et Yemekleri ve Köfteler: Beyran, Gömlek dolması, Köz kebabı (külbastı), Kuzu dolması, Ciğer sarması, İskembe (has)-Mumbar (sucuk), Tavuk-hindi (culluh) dolması, İri köfte (içli köfte), Ayrılan köfte/yoğurtlu köfte.

Sarmalar: Karayaprak sarması, Herdemgüzeli sarması, Evelik sarması, Kazankarası sarması

Yörede Yetişen Bitkiler ve Sebzeler: Herdemgüzeli (perdemgüzeli), evelik, pürpürüm, kazankarası, yemlik, tellice, kuşkuş (guşguş) ve yüksüfotu gibi bitkiler bahçelerde kendiliğinden yetişir. Akpancar tarlalarda, ışkın (eşkın), madımak (madımalak), kuzu kulağı, teke sakalı, hıyarcık, kasni, kenger, çiriş ise kırlardan ve dağlardan toplanan bitkilerdir. Ayrıca; Baduç kavurması, Patlıcan kabuğu yemeği, Kabak çiçeği dolması, Sarmısaklı kök, Yer elması, Kazankarası, Göbelek, göbek (mantar), Yarpuz/narpuz, Yemlik bulunur.

Diğer yemekler: Keşkek, Gendime pilavı, Pancar pilavı, Cumur, Sırım

Hamur işleri ve Tatlılar: Babikko, Bazık, Beksimet (peksimet), Bisi, Hurma, Gatmer (katmer), Kopili, Kömbe, Dönderme, Kapama, Külleme, Pazık, Yufka kızartması yörede yapılan başlıca hamur işleridir. Divriği mutfağında sütü tatlılar, meyve ve baklagiller ile yapılan tatlılar ve unlu tatlılar yer almaktadır. Aslak (kuru kayısı) kavurması, incir kavurması, ayva dolması, sütü pekmezli elma dolması, cevizli elma dolması, cevizli havuç, ballı börek, ballı kabak, bastık (dut pekmezi) kavurması (kombis), datlas (aşure), hasirde, kar helvası, hurma-tava hurması, kadayıf (gadayıf), kaygana/ballı yumurta, kuymak (guymah), baklava (paglava), dilber dudacı, hanım bileği, sarığı burma, sütlaç (süt ası), tohinik, tel tel (tel helvası), ugut yörede yapılan başlıca tatlılardır. Ayrıca gül, kabak, karakemas (erik türü) reçelleri, gül şurubu, vişne, kayısı, kızılçık şerbeti yöresel reçel ve şerbetlerdir.

Kiler (kılar) kültürü: Divriği mutfağında kiler, önemli bir yer tutar. Yazdan sebze, meyve, süt ürünleri ile kış ayları için çeşitli hazırlıklar yapılır. Hem ekonomik yönden, hem de besin yönünden yemeklere destek olur. Yörede yapılan başlıca turşular şunlardır; Alıç (Aluç) turşusu (bir çeşit dağ meyvesi), Baduç turşusu (yeşil fasülye), Dip turşusu (pancar kökü), Kabak turşusu, Karpuz-kelek turşusu, Tırhik armudu turşusu. Hazırlıklar içinde kurutmalıklar önemli bir yer tutar. Baduç kurutması, Bamyaya kurusu, Biber kurusu, Kabak kurusu, Patlıcan kurusu, Anuh kurusu, İreyhan kurusu, Maydanoz kurusu, Nane kurusu yörede hazırlanan kurutmalıklardır. Kabuğu soyularak kurutulan meyveler kak, çekirdekli olup kurutulanlar çir ismini alırlar. Bunlar şöyle

sıralanabilir; Elma gahı, Armut gahı, Ayva gahı, Erik çiri, Kızılçık çiri, Aşlak (kayısı) çiri, Berge çiri, Vişne kurusu. Ezmeler, adından da anlaşılacağı gibi ezilip pişirilerek elde edilen meyve ve sebzelerdir. Bunları şöyle sıralayabiliriz; Erik ezmesi, Kayısı ezmesi, Kızılçık ezmesi, Domates ezmesi (polver), Biber ezmesi. Bastık (bastıh), meyvelerin ezilip, pişirilip süzöldükten sonra yeniden kaynatılıp koyulaştırılarak bez ya da tepsiye serilerek pestil haline getirilmesine denir. Ekşi kış eriği veya aluçar (can eriği) bastığı, Berge (Aşısız kayısı) bastığı, Dut bastığı, Hamam bastığı (karışık meyveler) yörede yapılır. Bunlardan başka ayrıca saruç, Dut pekmezi (tutbalı), Sötlü pekmez de yörede hazırlanan yiyecek türleridir. Saruç, içi ceviz ya da meyveyle, dışı dut ya da üzüm şırasıyla elde edilen eğlencelik yiyecek türüdür. Sötlü pekmez dut pekmezinin içine süt ilave edilerek yapılır.

Özel Gün Yemekleri

Şeker Goru: Nişanlı kıza oğlan evi tarafından kayıvalidesi, görümcesi, yengesi hatta komşusu tarafından şeker ikramı yapılması geleneğine şeker goru denir. Bu gelenek halen sürmektedir.

Elmalı Semah: Düğünden önce kız evinde kına gecesi yapılırken, oğlan evinde damat arkadaşlarıyla elmalı semah yapar. Sarmalar, köfteler, ciğer kavurmaları, ve salataların yanında; meyveler, özellikle de bol elma yiyerek gençlerin çalgılar eşliğinde neşe eğlendikleri, karşılıklı kaşık havası oynadıkları bir tören olan elmalı semah bir çeşit bekârlığa veda, evliliğe uğurlar olsun toplantısıdır.

Hacı Düğünü ve Hacı Yemeği: Hacıların döndüğü gün, ya kendi evinde ya da bir yakınının evinde 10-15 kişilik bir karşılama yemeği yapılır. Eğer evde nişanlı gençler ya da sünnet olacak çocuk varsa bunların düğünü hacı yemeği ile birlikte yapılır ki buna hacı düğünü adı verilir. Eğer yoksa bu yemeğe sadece hacı yemeği adı verilir.

Çandır Baba Pilavı: Mahalle çocukları Çandır Baba aracılığıyla yağmur yağmasını isterler. Bir sırığa korkuluk gibi eski püskü elbiseler giydirilir ve kuvvetli bir çocuk Çandır Baba adı verilen bu korkuluğu alır ve öne düşer, arkada mahallenin diğer çocukları hep bir ağızdan tekerleme söylerler. Bunu söyleyerek mahalleyi dolaşan çocuklar gittikleri evlerin kapılarını çalarak bulgur ve yağ isterler. Kimi ev yağ, kimi ev bulgur verir, kimi evler de çocuklara, öncü bir yağmur gibi su serperler. Topladıkları malzemelerle, yaşlı bir hanım tarafından evlerine buyur edilirler. Kadın dua ederek pilavı ocağa koyar. Birlikte oturulup yenilir. Böylece sofradan kalkmadan duaların kabul edildiğine inanılır.

Köylerde Ekin Törenleri: Ekin başlamadan önce ve ekin sonrasında geleneksel törenler yapılır. Ekin biçmeye başlamadan önce yapılan törenlere, "ziyarete gitme", ekin biçiminin son gününde "ekin salavatlama" ve harmanın kaldırılmasından birkaç hafta sonra yapılan törenlere de "ziyarete gitme" denir. Ziyarete gitme Orta Asya'dan getirilmiş bir gelenektir. Ziyaret yerleri ise, köylere yakın olan bir ermiş türbesi, su gözesi, kutsal bir ağaç, karlı bir dağ olabilir. Köylüler hep birlikte gittikleri ziyarette, kurban keser, pişirilen etli bulgur pilavını yerler ve topluca dua ederler.