



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERZURUM UZUNDERE MUTFAK KÜLTÜRÜ

Neziha Özsoy

Uzundere, Çoruh Havzası'nın Tortum Vadisi üzerinde yer alan küçük ve şirin bir ilçedir. Erzurum platosunun kuzey bölümünde yer alan Mescit ve Kargapazarı Dağları'nın uzantısı olan yüksek yaylalarla çevrilmiş ilçe toprakları, 1000 metre yükseltiye kadar düşen derin Tortum Vadisi üzerinde yer alan bağ ve bahçelerle çevrili yerleşim yerlerinin yer aldığı uzun bir koridor boyunca, Doğu Karadeniz'e açılan bir mikro klima alanıdır.

Bu olağanüstü coğrafya, beraberinde eşsiz bir gastronomi kültürünün gelişmesine yol açmıştır. Yemek kültürünün gelişmesine hizmet eden başlıca faktörler kısaca şu şekilde sıralanabilir:

İlçeyi çevreleyen platolarda tamamen doğal ortamlarda yetişen bitkilerle beslenen hayvanlardan elde edilen süt, tereyağı, peynir ve et ürünlerinin yemek yapımında ve çeşitli gıda maddelerinin hazırlanmasında yoğun biçimde kullanılması.

Vadi tabanlarında yer alan bağ ve bahçelerde yetiştirilen ve birçoğu bölgeye özel türlerden oluşan doğal meyve ve sebzelerin hem taze hem de saklanmış biçimlerinden yemek yapımında ve çeşitli gıdaların hazırlanmasında kullanılması geleneğinin olması.

Uzundere vadisinin genişlik olarak küçük bir mesafeyi kapsayacak şekilde 3000 metre ile 1000 metre yükseltileri arasında değişen topoğrafik yapısından kaynaklanan flora zenginliğinin sunduğu doğal bitki türlerinin yemeklerde ana malzeme ve tatlandırıcı olarak kullanılması.

Son olarak, yörede tarih boyunca hüküm sürmüş uygarlıkların her birinin kendi özgün mutfağının zengin bir yöresel yemek kültürünün oluşmasına katkı sağlaması.

Uzundere mutfağı, birbirine zıtmış gibi görülen tatlı, tuzlu ve ekşili tatları başarıyla bir araya getiren ve damak tadı gelişmiş olanlara farklı tatlar sunmayı başarabilen bir mutfaktır.

Tam buğday unu, tereyağı ve peynir, Uzundere mutfağının vazgeçilmezleridir. Hemen her tencere yemeğinde ve hamur işinde tereyağı kullanılmakta ve bu özgün mutfak, işlenmiş gıda maddelerini kullanan modern mutfaklara kafa tutmaktadır.

Yörede bol miktarda yetiştirilen meyveler, birçok yemek ve tatlının ana yapım malzemesini oluşturmaktadır.

Başta dut, kayısı, elma, ayva, armut, erik ve ceviz olmak üzere neredeyse bütün meyveler, yemek yapımında kullanılmakta, kimi zaman hamur işleri ile kimi zaman et ile uyumlu birliktelikler oluşturmaktadır.

Bu noktada mucizevi iki üründen söz etmek gerekir. Dut ve ceviz. Bu iki ürün de, yörenin hemen her mahalle ve köyünde bolca bulunmaktadır. Dut, her yıl ürün getiren, en olumsuz hava koşullarından bile en az etkilenen, zararlı mücadelesi gerektirmeyen bir meyvedir. Mucizevi özelliklerine ek olarak kurutularak ve pekmezi yapılarak saklanmaya elverişli bir ürün olması nedeniyle, Uzundere mutfağının bir vazgeçilmezi olmaktadır.

Ceviz ise, birçok aile için Pazar değeri olan bir ürün olduğu gibi, birçok yemek ve tatlının yapımında kullanılmaktadır.

Uzundere mutfağının özgünlüğünde, cömert doğasının sunduğu doğal bitkilerin de payı oldukça büyüktür.

Baharın ilk günlerinden itibaren, önce vadi tabanlarında sonra giderek daha yüksek alanlarda boy göstermeye başlayan onlarca bitki, en doğal halleriyle yemek yapımında kullanılmaktadır. Bunların bir kısmı, kurutularak veya salamura yapılarak saklanmakta ve uzun kış mevsimi boyunca tüketilmektedir.

Uzundere Mutfağı'nın bana göre en önemli özelliği doğallığıdır. Uzundere'nin temiz doğasında yetişen meyve sebze ve doğal bitkiler, ya hiç işlenmeden olduğu gibi ya da doğal ortamlarda ve hiç bir katkı maddesi eklenmeden işlenerek yemeklere malzeme olmaktadır.



© lezzetler.com tarif no:109746 • adi:Erzurum Uzundere Mutfak Kültürü • gönderen:tarifci abla • indirme tarihi:06.04.2025 - 10:37