MALATYA AKÇADAĞ MUTFAK VE YEMEK KÜLTÜRÜ

Malatya Valiliği

İlçedeki evlerde mutfak, evlerin içinde ya da dışındadır.
Bu mutfaklara kiler veya ambar denir. Kiler veya ambar genelde yemek yapmak için kullanılır ancak düğün, sünnet, cenaze gibi özel günlerde oturma ya da yatma yeri olarak da kullanılabilir. Bu odalarda raflar bulunur. Raflarda terpoş ve sahanlar, çeşitli boylarda guşganalar, sitiller, taslar, kazanlar ve teştler bulunur. Ambarlarda turşu, tahıl, kurutmalık, peynir gibi yiyecekler saklanır. Yiyecekler sitillerde, evin en soğuk odası olan ambarlarda muhafaza edilir.
İlçede yemek yapmayı meslek haline getiren altı kişi bulunmaktadır. Bunların dördü erkek ikisi bayandır. Özel lakapları olmamakla beraber bu kişilere isimleri ile hitap edilmektedir. Bunlardan, erkekler, mesleği, usta-çırak ilişkisi ile bayanlar ise aile büyüklerinden öğrenmişlerdir.
Ocaklar, hem evin girişinde hem de evin içinde bulunur. Özel bir adı yoktur. Kerpiç, taş ve çamurdan yapılır. Evin dışında ocağın bulunduğu yerin üzeri kapalıdır.
Burada ekmek de pişirildiği için sac, aktaracak (dönderecek), teşt, ekmek tahtası ve kazan da bulunur. Ocaklarda çalı çırpı, odun ve tezek yakılır. Günümüzde artık pişirme işleminde ocaktan doğalgaza geçilmiştir.

İnanışlarına göre:
-Ateşe su dökülmez, ateşle oynanmaz; çünkü günahtır.
-Ateş su ile değil kül ile söndürülür.

Akçadağ, kömbesi ve pilavı (etli, hafif sulu bulgur pilavı) ile ünlüdür. Davetlerin başyemeğidir. Her türlü davet ve toplu yemeklerde yapılır. Ayrıca etten kömbe, kavurma, lahmacun ve içli köfte mutlaka yapılır. Akçadağ kömbesi kavurmalı olması nedeniyle diğer ilçelerdeki kömbelerden farklıdır.
İlçede pişirilen çorbalar ise tarhana çorbası, yarma çorbası ve aşure çorbasıdır.
Burada yetiştirilen tahıl ürünlerinden buğday, mercimek, nohut ve mısırın ihtiyaç fazlası satılır. Buğday, evin ihtiyacı kadar kaynatılır, ayıklanır, çuvallara doldurulur, değirmende bulgur çeşitleri olarak öğütülür (pilavlık, köftelik olarak yani baş ve orta bulgur gibi). Unluk buğdaydan un yapılır. Mısırdan un yapılır ve bu da ekmek yapımında kullanılır. Nohut ve mercimeğin de ihtiyaç fazlası satılır.

Akçadağ İlçesinde Öğün Yemekleri
Sabah kahvaltısında, akşamdan kalan yemek veya çorbanın yanı sıra kaymaklı yoğurt, pekmez, bal, peynir, tereyağı ya da yumurta ve sac ekmeği yenir. Bunlara ilaveten çay veya süt içilir.

Öğle yemeğinde eğer aile fertleri bir arada ise, etli
bulgur pilavı, salata, köfte çeşitleri gibi yiyecekler yenir. İçecek olarakda ayran vardır.
Eğer aile fertleri tarla veya bahçede çalışıyorlar ise ziyaret köftesi (Etli hamurdan yapılıp haşlanarak yenen köfte.), ayran veya yoğurtlu çorba, sıkma köfte, sebze, hoşaf veya karpuz, peynir, sac ekmeği gibi gıdalar öğle yemeği için tarla veya bahçeye götürülür.
Akşam yemekleri, öğleden kalan yemeklere takviye edilerek hazırlanır. Akşam yemekleri aileyi bir araya toplayan yemek olduğu için akşam yemeklerine özen gösterilir. Mutlaka etli yemek, bir köfte çeşidi, ayran, cacık veya hoşaf bulunur.
Bu öğünlerin dışında ikindi ve yatsı öğünü bulunur.
Bu vakitlerde kahvaltılık yiyecekler ve kömbe yenir. Yemeklerinde tereyağı, kuyruk yağı ve zeytinyağı kullanır. Günümüzde sıvı yağlar da tercih edilmektedir.
Zeytinyağı dışarıdan alınır. Evlerde hayvan beslendiğinden tereyağı ihtiyaçları evden karşılanır.

Akçadağ İlçesinde Belirli Günlerde Yapılan Yiyecekler
İlçede lohusa kadına harle (pirinç lapası), eritilmiş yağ ve pekmez karışımı, kuymak, sütlü çorba, sütlaç (südlü) yedirilir. Bebeklere sütle yapılmış pirinç unlu muhallebi, biraz büyüyünce de yemek suları verilir.
Düğün ve mevlitlerde Akçadağ pilavı, yufka, ekşileme ve ekmek yenir, ayran içilir.
Nişanlarda nişan şerbeti içilir. Kınalarda kavurma yenir.
Cenazelerde defnin arkasından helva yapılır. Komşuları cenaze evine yemek verir.

Akçadağ İlçesinde Meyve ve Sebze Yemekleri
Akçadağ; iklimi sıcak, tarıma yetecek kadar suyu ve düz arazisi olan bir ilçedir. Bu özelliğinden dolayı Akçadağ'da her türlü sebze ve meyve yetiştirilir.
Akçadağ ilçesinde en çok ve en verimli olarak yetişen meyve kayısıdır. Burada iklim değişiklik gösterir. Yüksekleri serin, merkezi sıcaktır. Bundan dolayı kayısının olgunlaşma süreci farklılık gösterir. Haziran ayından eylül ayının başına kadar, Akçadağ'da dalında kayısı bulmak mümkündür. Kale ilçesinde kayısı çağla iken,

Akçadağ'ın yüksek köylerinde kayısı ağaçları, henüz çiçek açmamıştır veya yeni açmış durumdadır.
Kayısı halkın geçim kaynağıdır. Kayısıdan çir, gün kurusu, kayısı pestili ve kabuk yapılır. Diğer meyvelerden de armut, elma, üzüm, dut ve erik yetiştirilir.
Bunların hepsinden kurutma yapılır. Bu kurutmaların adına gah denir ve bunlar hoşafta kullanılır. Üzüm ve duttan pestil, pekmez ve cevizli sucuk yapılır. Pestil bulamacını, aile fertleri, piştiği gün, tatlı olarak da yerler.
Ceviz yetiştirilir, cevizin ihtiyaç fazlası satılır. Kiraz, ailenin ihtiyacı kadar yetiştirilir.
Burada yetiştirilen sebzeler; ıspanak, domates, biber, pancar piri, salatalık, acur (küte), patlıcan, maydanoz, nane, reyhan, marul, yeşil soğan, kabak, patatestir. İlçede dışarıdan alınan sebze ise pırasa ve karnabahardır.
Bu sebzelerden karnıyarık, kızartmalar, etli ve sulu yemekler, güveç ve türlü gibi yemekler yapılır. Bunların dışında sebzeli köfte çeşitleri ise şöyledir:
Avrat köftesi (kiraz yaprağından ekşili köfte), ıspanaklı ekşili köfte, pancar pirli yoğurtlu köfte, sulu köfte, patlıcanlı köfte.

Akçadağ İlçesinde Yetişen Otlarla Yapılan Yemekler
İlçe halkı eti sever. Bu yüzden ilçede çok fazla ot yemeği bilinmemektedir. Ancak var olanlardan da faydalanılır.
Kiraz yaprağından yapılan köftenin adı, kadınların bir araya toplanarak yaptığı ve yediği yemek olduğundan avrat köftesi olmuştur. Erkekler tarafından çok yenmez.
Pirpirim (semizotu)'den; cacık, yoğurtlu köfte ve sulu yemekler, ebegümecinden; katlama (katmer), yemlikten; salata, pilav ve sac böreği yapılır. Nane, çorbalarda; reyhan da köftelerde baharat olarak kullanılır. Isırgan otu, pilav ve sac böreğinde kullanılır.

Akçadağ İlçesinde Av ve Kümes Hayvanlarıyla Yemekler
Yemeği yapılan av hayvanları tavşan ve kekliktir.
Tavşandan ve keklikten tirit, pilav ya da etli pilav yapılır.
Tüm yapılan yemekler doyurucu özelliktedir.
Kümes hayvanlarından sadece tavuk yenir. Pilavı ve dolması yapılır. Kaz ve hindi vardır; ancak yemek amaçlı beslenmez.

Akçadağ İlçesinde Sofra Adabı
Yemek yerde yenir. Adına yer sofrası denir. Sofra bezi serilir. Üzerine sofra altlığı ile büyük sini konur.
Sofrada kaşık, tas, sahan (kalaylı bakır tabak) bulunur.
İçecek, sürahi ile gelirken su, toprak testi ile sofraya konur. Yemekte servis sırası yoktur; zira yemek ortaya terpoş (büyük bakır sahan) ile gelir; yemeğe ailenin büyüğü başlar. Eğer misafir varsa erkek ve kadın sofraları ayrı ayrı hazırlanır. Aile yalnız ise ailece sofraya oturulur. Eğer misafir varsa misafirin yemeğe başlaması beklenir. Yemeğe besmele ile başlanıp Elhamdülillah ile sofradan kalkılır. Misafir yoksa aile büyüğü yemekten kalktıktan sonra diğerleri kalkabilir.
Sofraya saygı büyüktür; yerleşik bir gelenek olarak, "Sofrada ele veya başka bir şeye dayanılarak oturulmaz." denir. Misafir rızkı ile gelir inancı burada oldukça yaygındır.
Akçadağ ilçesinde misafir çok sevilir. Ev sahibi özel yemeğinin yanı sıra evinde ne varsa sofraya koyar. İnsanı güler yüzlüdür, ısrar ederek yemek yedirir. Mevsime göre evinin en güzel köşesinde misafirini ağırlamayı sever.
Komşular arasında et ve sebze dışında diğer yiyecekler ödünç alınıp verilir. Alınan ne ise mutlaka iadesi yapılır.
Televizyon veya dergilerden yemek tarifleri haricinde sadece pasta ve börek çeşitlerinin tarifi alınır.
Son dönemde Akçadağ ilçesi, kayısıya alternatif olarak ticari olarak yumurta ve organik sebze meyve yetiştiriciliği yapmaktadır.

Akçadağ İlçesinde Kışlık Hazırlıklar
Kışlık hazırlıkların başında, yetiştirdiği hayvanlardan yaptığı kavurma gelir. Daha sonra bulgurunu yapar. Peynir, tereyağı ve çökeleğini hazırlar, küplere basar, evlerinin en serin yerinde toprağa gömerek saklar.
Turşu yapar, sebzeleri kurutur (dolmalık yaparak ve parçalayarak). Meyvelerini hoşaflık olarak kurutur.
Kışlık kuru yemiş olarak dut ve üzüm kurutulur. Ceviz ve çekirdek (kayısı) pestil ile yenir. Reçeller yapılır.
Kışlık ekmek olarak yufka ekmeği ve kış boyu, bittikçe ekşileme ekmek yapılır.

Akçadağ İlçesinde Yapılan Ev Tatlıları
Yöresel tatlılar olarak baklava, kadayıf ve fışfış yapılır.
Sütlü kuymak ve sütlü çorba yapılarak yenir. Bayramlarda ve özel günlerde bu tatlı çeşitlerinden ailenin şartlarına uygun olanlar aile tarafından seçilir.
İçecek olarak ayran, şurup, reçel ezmesinin şerbeti, pekmez şerbeti (pekmezi su ile eritme) hoşaf suları tüketilir.
Ekmek isimleri, ekşileme, yufka, mısır, sac börekleri (katmer) ve yarımca olarak adlandırılır. Yarımca, ıspanaklı, peynirli, çökelekli sac böreklerine verilen isim.

© lezzetler.com tarif no:171685 • adı:Malatya Akçadağ Mutfak ve Yemek Kültürü • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:11.05.2024 - 07:41