



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MALATYA ARAPGİR MUTFAK VE YEMEK KÜLTÜRÜ

### Malatya Valiliği

Geleneksel Arapgir evleri, bahçe içinde iki veya üç katlı, bodrumlu taş evlerdir. Odalarda ahşap yüklükler bulunur. Yüklüklerin içinde ise yekpare taş veya betondan yapılmış bir yer vardır. Buna çark denir. Odada bulunan çarkta banyo yapılır, mutfaktaki çarkta bulaşık yıkanır. Buraların suları yoktur, su giderleri vardır. Taşıma su kullanılır. Kiler veya mutfak bölümünde bulaşık yıkamak için büyük teşt (leğen), duvarlarda kapacak koymak için raflar, yoğurt ve süt koymak için kalaylı bakır sitiller, ayran yapmak için deri bir yayık bulunur. Ayran yayığına maşk adı verilir.

Arapgir evlerinde mutfak evin giriş katındadır. Mutfığa kiler de denir. Mutfakta iki ocak bulunur. Ayrı bir bölmede de iki kazan ocağı vardır. Kazan ocakları, çamaşır yıkamada, bulgur kaynatma ve pekmez pişirmede kullanılır. Mutfaktaki küçük ocaklarda ise yemek pişirilir. Kazan ocaklarının yanında tandırlar da bulunur. Bunların üzeri kapalıdır. Ocak; taş, tuğla, kerpiç ve samanlı çamurla yapılır. Üçayaklı demir (düstan), ocağın ortasına konur, maşa ve körük kullanılarak ateş yakılır.

Evin bodrum katında kiler bulunur. Buraya mahzen de denir. Serin olduğu için yağ, peynir, kuru soğan, patates, meyveler, salamura yaprak, turşu gibi yiyecekler burada muhafaza edilir. Mahzenin yanında tahtadan yapılmış buğday ve ekme ambarları vardır. Bu iki ambar da bulgur türleri, un ve tandır ekmeleleri saklanır. İlçedeki evlerde kiler ve mahzenin dışında evin üst katında şahnişin denilen bir oda vardır. Bu odada çerezler ve kıymetli yiyecekler saklanır. Oricik (cevizli sucuk), dut ve üzüm bastıkları (pestil), cevizler, bademler, dut kuruları, leblebi (ev yapımı), çorbalıklar ve tarhanalar burada saklanır.

Evlerin mahzeninden arık şeklinde sular akar. Yiyecekler bozulmasını diye kapalı kaplarda bu sulara bekletilir. Mahzende, günlük yiyecekler sele altında; peynir, yağ, salamuralar ise su arıklarında sitil içlerinde ağızları kapatılarak saklanır. Kışlık peynir ve yağ, küplerle toprağa gömülerek saklanırken domates, kavun, karpuz ve yumurta samana gömülerek saklanır. Üzüm ve ayva, ahşap kafeslere asılarak mahzende muhafaza edilir. Mahzenlerde ambar yok ise harar denilen dokuma çuvalarda buğday ve bulgur türleri saklanır. Harar da yok ise ipten dokunan direme denilen çuvalar kullanılır.

Bu çuvalar da kilerde muhafaza edilir.

Eskilere göre "Kilersiz ev, çıplak insan gibidir." Kilerdeki yiyeceklerin bolluğu ve çeşitliliği, evin varlıklı aile olduğunu gösterir. Bunun için de halk arasında, "Kuşun sütü, yılanın ödü, canın dermanı..." benzetmesi yapılır. Mutfakta yemek yapılır, ayrıca mutfak, samandan yastıklar ve keçeden minderlerle döşenerek oturmak için kullanılır bir de ihtiyaç duyulduğunda yatmak için kullanılır. Kilerde kullanılan araçlar genelde kalaylı olup bakırdandır. Bunlar kazan, lenger, sehin (sahan ve tabak) sini, tas, tava, tencere, tepsi, teşt, el leğeni, ibrik, güveç, çanak, küp, testi (toprak su testisi), tol (su kabağından yapılan testi) ve mangaldır. Büyük seceler, yiyecek saklamak içindir ve ağaç dallarından örülmüştür.

İlçede yemek yapmayı meslek haline getirmiş çok sayıda kadın ve erkek aşçı bulunmaktadır. Aşçılığı, kadınlar büyüklerinden, erkekler ustalarından öğrenmişlerdir.

Yapılan yemeklerin karşılığında erkekler genelde para alırken, kadınlar bu işi hatır gönül için yaparlar.

Hatır için çalışan kadınlara hediye olarak fistan (elbiselik), havlu, yazma; erkeklere davar (gıdik-oğlak) hediye edilir. "Kadın var arpa unundan aş eder; kadın var buğday unundan taş eder." Denilerek becerikli ve marifetli hanımlığın üstün bir meziyet olduğu sürekli vurgulanır. Yemek işine özenen gençlerin hiçbir zaman yemek yapma şevkleri kırılmaz; onlara umut ve cesaret verilir.

Arapgir yemeklerinde et ağırlıklı olarak kullanıldığı için Osmanlı mutfığının yemeklerine çok benzer.

Coğrafi özelliği nedeni ile Malatya mutfığı, Erzincan, Divriği ve Sivas mutfığı ile benzerlik gösterir.

Arapgir'de çorba çeşidi çoktur. Örnek olarak gatlı çorba (yoğurtlu), gurut çorbası (unlu yoğurt tarhanası), ekşili yumurta çorbası, erişte çorbası, gendime çorbası, keklik çorbası, malhita çorbası, üzüm tarhanası çorbası, tarhana çorbası, sütlü çorba gösterilebilir.

Tarhana kayası ile ilgili şöyle bir efsane anlatılır:

Yıllar önce yaşlı bir kadın tarhana yapmak için evlerden ayran toplamış. Tarhanayı ocağa koyup karıştırırken fakir ve yaşlı biri gelip aç olduğunu söylemiş.

Kadın: "Ben buldum da sen mi kaldın?" diye fakiri azarlayıp yemek vermeden kovmuş. Fakir ihtiyar, ellerini açarak: "İnşallah, sen de tarhanan da taş olursunuz!" demiş ve biranda kaybolmuş. Fakirin bedduası tutmuş ve kadın taş olmuş.

Ayrıca tatlı tarhana (üzüm tarhanası) çorbası, işkembe çorbası, kelacoş çorbası (fasulye, nohut ve gurut karışımı) pişirilir.

Arapgir'de hayvancılık da gelişmiştir. Her evin kendi ihtiyacını karşılayacak hayvanı bulunur. Etten yapılan yemekler ise sulu küfte (köfte), top küfte, cızbiz köfte, gubirik dolması (karın dolması), tandır kebabı, külbastı,

mercimek yahnisi, fasulye yahnisi, etli dolmalar, etli tiritler, ciğer tava, didme kaburga ve kavurma olarak karşımıza çıkar.

İlçede buğday, arpa, mercimek, nohut, fasulye yetiştirilir ve ihtiyaç fazlası satılır. Fiğ ise hayvan yemi olarak yetiştirilir.

#### Arapgir İlçesinde Öğün Yiyecekleri

Kahvaltıda önce çorba içilir. Kışın ekşileme ekmeği, yazın yufka ekmeği yenir. Daha sonra peynir, çökelek, zeytin, bal, tereyağı, reçel, pekmez yenip çay veya süt içilir.

Arapkirlilerde yaygın olarak kullanılan bir tekerleme vardır. Bu tekerlemeyi özellikle bayanlar söyler: "Önce baş (giyim-kuşam), sonra aş, sonra iş." denir. Böylece sabah kalkıldığında işler sıralanmış olur.

Öğle yemeğinde bir gün önceden kalan yemekler ile hafif şeyler yenir.

Akşam yemekleri ağır yemekler olup dolmalar, tiritler, pilavlar, salata, ayran, börekler ve kavurma yenir. Zira aile hep bir aradadır.

Tarlada, bahçede çalışırken evde hazırlanan bulgur köfteleri, baturma (bir çeşit kısır), perper (semizotu) yemeği, yufka ekmeği, peynir, çökelek gibi yiyecekler ayran ve hoşafıya yenir. Mevsim yaz ise ayran ve şerbet gibi içecekler ikindi vaktinde içilir. Ayrıca ceviz sulusu patik peyvazı gibi yiyecekler de yenir.

Kış aylarında yatsı vaktinde ise kuru kayısı, ceviz, badem, pestil, sucuk gibi çerezlerle hevenk üzümü (asılarak saklanan üzüm), kış armudu, nar, ayva gibi meyveler yenir. Bunlara kışlık çerez de denir.

#### Arapgir İlçesinde Belirli Günlerde Yapılan Yiyecekler

Arapgir'de lohusa kadına yağ-pekmez ya da yağ-bal yedirilir. Lohusa şerbeti, dut hoşafı, mercimek çorbası içirilir; aşure ve sütlü çorba yedirilir. Lohusaya tuzsuz tereyağı ısıtılıp, pekmezle yedirilir. Ayrıca sulu gıdalar da verilir. Bebeğe anne sütünün yanı sıra ihtiyaç varsa nişasta (nişe) muhallebisi yedirilir ve çorba suları içirilir. Düğünlerde ise etli yaprak sarması, etli pilav ya da tirit-pilav, helva, hoşaf ve ekmekek verilir.

Cenazelerde komşular, üç gün boyunca yemek yaparak cenaze evine götürürler. Cenazenin defninden sonra o evde helva pişirilir, dağıtılır. Cenaze evine baklava götürülmez.

Cenaze sahibi, ölen kişinin kırkinci gününe kadar her perşembe akşamı; pilav, yaprak sarması, börek, çörek yaparak fakir, zengin tüm komşularına dağıtır.

Kurban Bayramı'nda ise; tirit-kavurma, tas kebabi, tandır (biryan kebabı), kelle paça, bumber dolması gibi yemekler yapılır. Kaburga veya kaburga dolması uğraş isteyen, uzun sürede pişen bir yemek olduğundan, genç nesiller tarafından fazla yapılmamaktadır. Özellikle yaşlı insanlar, günümüzün yemeklerinin eski yemeklerin tadını vermediğini ve eskiden tarım ilaçlarının bu kadar kullanılmadığını, mevsiminde meyve ve sebzelerin yendiğini, yiyeceklerin yazdan kışa saklandığını dile getirirler.

#### Arapgir İlçesinde Meyve ve Sebze Yemekleri

Arapgir sulak, serin ve verimli toprakları olan bir ilçedir. Arapgir' de her türlü sebze yetiştirilir. Yetiştirilen sebzelerden yemek yapılır. Yetiştirilmeyen sebzeler ise kapiya gelen çerçiden, buğday veya arpa karşılığında alınır. Yetiştirilenlerin ihtiyaç fazlası, kışlık olarak hazırlanır ve komşu ile değiştirilir.

Sebze yemekleri, kabak, patlıcan, biber, salatalık dolması; üzüm yaprağı, lahana sarmaları ve etli dolmadır.

Ayrıca domatesten bildik (küçük domates) dolması, fasulye ve ispanaktan sulu yemekler; kabaktan, borani, musakka, çırpma kabak, sütlü kabak, kabak bastı (mücver); leyvazdan (yeşil fasulye) kavurma, sulu- etli yemek, mihla (yumurtalı kavurma); patatesten, sulu musakka yemeği; dolma ve salatası, kızartması yapılır. Patlıcandan karniyarık, kalyesi (etle meyve pişirme) buğulama, bamya yemeği, çelem (şalgam) dolması ve mihlama yapılır.

#### Arapgir İlçesinde Yetişen Otlarla Yapılan Yemekler

Arapgir ilçesinin yeşili oldukça ur. Bahar aylarında yeşeren otların hemen hemen hepsi değerlendirilir.

Ebegümeçi (yemeği yapılır), evelik otu (çorba, sarma ve kavurması yapılır), ısırğan otu (yemeği, salatası, börek ve kavurması yapılır), ışgın (yemeği yapılır) çiğ olarak da yenir, (şeker hastalığının dermanı olarak bilinen) kökü, çay olarak içilir, mantar (göbelek) yemeği yapılır, kenger (kavrulur, tohumlarından kahve; sütünden sakız yapılır, haşlanıp yoğurtlanır, yemlik (çiğ olarak yendiği gibi hafif sulu yemeği yapılır), kuzukulağı (Çiğ olarak yenir, salatası yapılır.)

Nergis (narpuz, yorpuz mihlaması yapılır, çorbalarda da kullanılır), şişirad (kuşburnu, çerez ve çay olarak tüketilir) yonca (salatası ve pilavı yapılır), aluç (çiğ yenir), sürsülük (küçük meyveli, alıç türü bir meyve, çiğ yenir), böğürtlen (şurubu ve reçeli yapılır), çiğdem (çiggoz, çiğ olarak yenir), daşık (yabani armuttur, çiğ yenir), kuzkuz (yemeği yapılır), kekik (kakuk), reyhan ve nane (baharat olarak kullanılır, yiyecekleri lezzetlendirmek için kullanılır) olmak üzere oldukça zengindir.

Yemeklerde genelde tereyağı kullanılır. Baharat olarak sumak, kekik, reyhan, nane, narpuz ve maydanoz kullanılır.

#### Arapgir İlçesinde Av ve Kümes Hayvanlarıyla Yemekler

Avcılık sevilen sporlardandır. Avlanan keklikten keklük tiridi; tavşandan tavşan öfelemesi ve etli pilavlar yapılır. Kümes hayvanlarından tavuk, hindi, kaz ve horozdan kızartma, tirit, öfeleme ve pilavlar yapılır.

Et kullanılmadığı zaman yumurta, tereyağında pişirilip bulgur pilavı ile karıştırılarak yenir. Bulgur köftesi sütle pişirilir (teneşir). Yoğurt, çökelek, lor, peynir, gurud2 , eyi (iyi), yağ (tereyağı) yapılarak yenir.

Gurud: yayık ayranı ateşte bir fiske tuz ile karıştırılarak kaynatma ile kestirilir. Soğuduktan sonra bez torbalara koyularak süzdürülür.

Süzülen kesmik, bez üzerinde yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılıp önce gölgede sonra güneşte kurutulur. Bu, kışlık bir katıktır.

Arapgir çayı, balık çeşitleriyle civar komşular açısından da ilgi çekmektedir. Balıklar zevkle avlanılır, hem de oracıkta pişirilip yenilerek piknikler yapılır.

### Arapgir İlçesinde Sofra Adabı

Yemek, yerde yenir. Sofra bezi yayılır. Sofra altı veya ayak denilen altlık koyularak üzerine sini yerleştirilir. Kaşık, çatal, tas veya bardak konur; ev halkının sayısına göre büyük veya küçük sini kullanılır. Yemek, hep birlikte yenir. Ancak misafir olduğunda ya da aile kalabalık ise ayrı ayrı sofralar kurulur. Sofraya su veya ayran büyük maşrapa ile getirilir, tas veya bardakla dağıtılır.

Sofralar, evin erkeği gelince hazırlanır. Erkek evde olmaz ise çocuklar, kalmış yemekle doyurulur. Yemeğe önce büyükler başlar, sofradan en önce evin büyüğü kalkar. Yemeğe, besmele sesli söylenerek başlanır.

Yemekten kalkmak isteyen kişi, eğer yanındakiler yemeğe devam ediyorsa, yemekten kalkmak isteyenler Elhamdülillah sözünü, sadece kendilerinin duyabilecekleri bir sesle söylerler. Özellikle davetlerde yemekten sonra dua okunur.

Artsın eksilmesin,

Taşsın dökülmesin,

Bu hane sahibi ebedi yoksulluk görmesin.

Kazananın kesesine bereket, canına sağlık.

Yiyenlere afiyet olsun! (Amin) şeklindedir.

Sofraya duyulan saygı; söz ve davranışlar kuşaktan kuşağa öğretilir. Sofrada bağdaş kurularak oturulmaz.

Sofrada çok konuşulmaz. Yemeğe büyük başlamadan başlanmaz.

Yiyecekleri ödünç alıp verme komşular arasında oldukça yaygındır. Yalnız yoğurt mayası, hayvan nazar olur düşüncesiyle az miktarda sembolik bir para karşılığı alınır veya mayayı alan kişi aldığı kadarı mutlaka iade edilir. Arapgir'de misafire ikram son derece önemlidir.

Arapgirli konuk ağırlemek çok sevilir. Evlerde yiyecek, içecek neler varsa ikram edilir. Aslında bu özellik Malatya'da belirgin olan en önemli özelliktir. "Misafir evin bereketidir." denir.

### Arapgir İlçesinde Kışlık Hazırlıklar

Kışlık erzakın hepsi, yerel olarak yetiştirilen ürünlerden hazırlanır. Erik ekşisi, domates, biber salçası, turşu, salamura yaprağı, bulgur çeşitleri, reçeller, pekmezler, marmelat, meyve kuruları, kışlık ekmekler, tarhana gibi yiyecekler hazırlanır. Ayrıca kavurma, et kurutması, peynir, çökelek, kaymak, tereyağı yapılır. Erişteler ve çorbaklar kesilir.

### Arapgir İlçesinde Yapılan Ev Tatlıları

Bu ilçede hamur işlerine önem verilir. Ekmek, tatlı ve börek çeşitleri çoktur. Bunlar; akıtma böreği, Arap-gir pişisi, cızlık, el böreği, açma börek, sırın, kömbe, sac börekleri, su böreği, mantı, bicik (çörek), ekşi hamur ekmeğidir (yufka, tandir, çarşı ekmeği).

Tatlı olarak kalbur hurması, baklava çeşitleri (kabak, kelle, kibrit, muhallebi baklavaları), dilberdudağı, sargılı burma, gadeyif (kadayıf), yağlı ballı yufka, un helvası, peynir helvası, gar helvası, pekmez helvası, hesirde (nişasta helvası), muhallebi, sütlaç (sütlü aş) bişi, dadlı aş (aşure) pestil kavurması, dut kavurması, kabak tatlısı, kayısı kavurması, ballı yumurta (kaygana) ilçede sürekli olarak hazırlanır.

İçecek olarak hoşaf, pelverde, üzüm şırası, şerbet ve şurup sürekli olarak tüketilir.

