MALATYA ARGUVAN MUTFAK VE YEMEK KÜLTÜRÜ

Malatya Valiliği

İlçe evlerinde mutfak, evin bahçesindedir. Buraya ekmek damı denir. Ekmek damı oturma yeri ve kiler olarak da kullanılır. Kışlık kullanmak üzere toplu alınan erzaklar ekmek damındaki makatların üzerinde ya da tahtaların altına konulan taşlarla yükseltilerek yapılan erzak basamaklarında muhafaza edilir. Kap kacak ve erzaklar, bu yükseltilen raflara koyulur. Odaları yetersiz olanlar, yatma amaçlı olarak da ekmek damını kullanırlar. Ekmek damlarında kazan, teşt, tencere, leğen, tava, guşgana, bakraç, sahan (sehen), kevgir (kergür), tahta kaşıklar, saplağ (büyük saplı tas), maşrapa, kemis, sini, yayık (tencere veya tuluğ) sürahi ve çatma yayık bulunur. Ekmek damında; tel dolap, ocak ve oturma köşesi vardır.
İlçede yemek yapmayı meslek haline getiren kadın ve erkekler bulunur. Bunlara keyfeni denir. Bunlar mesleğini, daha önceki keyfenilerin yanında çıraklık yaparak ya da aile büyüklerinden öğrenmiştir. Kadınlar, özellikle kayınvalidelerinden öğrenmişlerdir.
Adak yemekleri, cenaze törenleri, cem törenleri, düğün, sünnet, lokma günleri, Hızır ve Abdal Musa yemeklerinde keyfeniler çağırılır. Keyfenilere para, çorap, gömlek, havlu gibi hediyeler verilir. Kadınlara ise elbiselik, lif, yazma, çorap ve havlu verilir.
Yiyeceklerin günlük yenecek olanları tel dolapta; sonra yenilecek olanları ise serin yerde, sele altında, kuyuya sarkıtılarak, toprağa gömülerek veya samanla örtülerek saklanır.
Toprağa gömülerek: Peynir, tereyağı, çökelek,
Samanla örtülerek: Yumurta,
Kuyuya sarkıtılarak: Süt ve pişmiş yemek,
Kuru yiyecekler: Kilerde aşlık torbasında, kilerde mum sekili (iki bölmeli oda) odada ve makatın üzerinde saklanır.
Ayrıca malzemeler küpte, kovada, kavanozda, sele altında aşlık torbasında, çuvallarda, kalaylı bakraçlarda; günlük kullanılanlar ise sele altında saklanır.
Ocak; evin kilerinde, ekmek damında, bahçesinde veya avlusunda bulunur. Kerpiç ve taştan yapılır.
Çamurla sıvanır, beyaz toprak ile cilalanır. Ocakta kullanılmak üzere tencere, tava, sac, güveç, guşgana, tahta kaşık, toprak kaplar, sacayağı, leğen, teşt ve kazan bulunur.

Yörede Ocakla İlgili İnanışlar Şöyledir
Ocakta kül bırakılmaz, uğursuzluk sayılır.
Kara kazan geç vakitte alınıp verilmez.
Ateş sıçrayınca: “Biri senin dedikodunu yapıyor.” denir.
Ocağa su dökülmez, uğursuzluktur.
Sacayağı ters konmaz, uğursuzluktur.
Cenazelerde akşamdan kazan ters çevrilir, altına çıra konur; sevaptır.
Kara kazan içeri alınmaz, emanet ise akşam vakti götürülmez.
Soğan kabuğu ocağa atılmaz, “Cin çarpar, cin gelir.” denir.
Ocak söndürülürken: “Kış kış, gençlerin düğününde lazım.” denir.

Önceleri ocakta pişirilen yemekler daha sonraları (sırayla) gaz ocağı, kuzine sobası ve tüp gazlı ocaklarda pişirilmiştir.
İlçe halkı tarafından sevilerek en çok içilen çorbaların başında düğürcek (ince bulgur) çorbası, kış gıdılisi (mercimekli, patlıcanlı, nohutlu), kelle paça, tarhana çorbası, ayranlı çorba ve aşure çorbası gelir.
Yiyecekler hazırlanırken kullanılan yağlar, tereyağı ve zeytinyağıdır. Zeytinyağı, satın alınır; tereyağı ise evlerde beslenen hayvanlardan yapılır. Bu yapılanlar (tereyağı, peynir, çökelek, yoğurt ve süt), evlerin ihtiyacını karşılayacak kadardır. Ticari amaç düşünülmez.

Arguvan İlçesinde Öğün Yemekleri
Sabah kahvaltısında kaymak, çökelek çomağı (dürüm), peynir, bal, pekmez, reçel, tereyağı, sebze doğrama, kavurma (özellikle kışlık olarak), mayalı ekmek, un herlesi (Unla pirinç veya bulgur pişirilir.), tarhana çorbası, akıtma, şıllık (krep) yenir.
Öğle ve akşam yemeklerinde pilav (özellikle bulgur pilavı), erişte pilavı, karışık dolmalar, içli köfte, ayranlı çorba, cacık, pekmez, yoğurt, kaymak, sıkma köfte, bulgur düğürceği, gıllikli köfte, kış gıllıklisi, küllük, etli aş (pilav), kömbe sıklıkla yenir. İlçede öğünlerin doyurucu ve kuvvetli olduğu dikkat çekmektedir.
Normal öğünlerin yanı sıra şu öğünler de vardır:
Tütün Altı Öğünü (Sabah kahvaltısından önceki vakit): Çomak (yufka ekmeğine sarılan çökelek). Sabah erken saatte tarla, bahçe işlerine gidenler sigara altı olarak bu öğünde yerler. Daha sonra kahvaltı yaparlar.
İkindi Öğünü (Safranlık Vakti): Kısır, kiraz yaprağından ekşili köfte, küllük (sac arasında börek) yenir.

Arguvan İlçesinde Belirli Günlerde Yapılan Yiyecekler

Nişan ve özel günlerde lokma, kömbe, içli köfte, sarma, sulu et yemekleri, hoşaf, ev yemeği, bişi (lavaş ekmek) mutlaka yapılır. İçecek olarak şerbet, limonata ve ev yapımı meyve suları kullanılır.
Lohusa kadına un harlesi, pirinç harlesi, kuymak ve eritilmiş yağ-pekmez verilir. Bebeğe ise inek sütünden pirinç unlu mama, çorba suları, yemek suları, süt verilir.
Törenlerde ve özel günlerde pişen yemeğin kapağı kapalıdır. Ortaya para atılarak kapak açılır. Bu geleneğe saçı denir ve bir nevi bahşiştir. Düğünlerde üç gün ekmek pişirilir. Sacın üzerine de saçı atılır. Cenazelerde ev sahibi (cenaze sahibi) ilk gün yemek verir. Diğer gün, yemeklerini yakınları verir. Ancak yemek cenaze evinde pişer.

Arguvan İlçesinde Yetişen Otlarla Yapılan Yemekler
Yöresel otlar, bahar mevsiminde görülür. Bu dönemde toplanan otlar ve bu otlardan yapılan yemekler şunlardır:
Yemlik: Yemlikli pilav, yemlik kavurması.
Kenger: Kengerli pilav, kenger kavurması, kenger böreği (sacda), kenger turşusu, yoğurtlu kenger salatası.
Yarpuz: Yarpuzlu ayranlı çorba.
Pirpirim: Pirpirim kavurması, pirpirim çorbası, pirpirim cacığı.
Domalan: Domalan (topraktan kazılarak çıkarılan mantar) kavurması.
Ayrıca mıklama (menemen), domates kavurması (kurutulan domatesin kavrulması), fasulye kavurması, ıspanak kavurması, türlü, tirit, etli pilav (lokma) gibi et ya da sebze yemekleri yapılır.
Ebegü mecinden börek, pilav, kavurma; kuşkuktan madımak yemeği, gılcan otundan pilav, ısırgan otundan kavurma yapılır.
Çalık, reyhan ise çiğ ve kuru olarak kullanılır.
Bebboy otunun (gelincik), hem çayı hem kavurması pişirilir. Kangal otunun (yeşil dikenli ot) kavurması yapılırken, pancar piri, ıspanak gibi kullanılır. Saplarından ise turşu yapılır. Tort otunun da kavurması yapılır (Minik çiçekli bir ottur).
Yöresel otların mevsiminde tüketilmesine özen gösterilir.

Arguvan İlçesinde Meyve ve Sebze Yemekleri
Kayısı, elma, armut, üzüm, dut ve erik bolca yetiştirilir. Kayısı ile her ilçede olduğu gibi gün kurusu, çir, gabuk, pestil yapılır. İhtiyaç olanı alır, gerisi satılır.
Üzüm ve dutun pekmezi, pestili ve sucuğu yapılır. Malatya ve çevresinde erik ekşisi çok kullanılan bir tatlandırıcıdır. Güneydoğunun nar ekşisi gibidir. Meyveler taze iken tüketilir; ayrıca bunlardan evin meyve ihtiyacı karşılanır.
Arguvan'ın çok sulak arazisi olmadığından halk ticari olarak sebzecilik ile uğraşmaz. Ancak sadece evin ihtiyacı olan sebzeler yetiştirilir. Yetiştirilen sebzeler ıspanak, patates, biber (isot), domates (tomates), salatalık (hıyar), patlıcan, nane ve fasulyedir. Yetiştirilen sebzelerden yemek yapılır. İlçede yetişmeyen karnabahar, pırasa, havuç gibi sebzeler satın alınır.
Evlerde meyve suyu hazırlanır. Kuşburnu, erik, kayısı, elma ve alıç haşlanır. Süzgeçten geçirilir, şişelere doldurulur, soğuk içilir. Yazın meyvelerin tazesinden, kışın ise kurularından sürekli bu içecekler yapılır; istenirse şeker ile tatlandırılır.

Arguvan İlçesinde Yetişen Otlarla Yapılan Yemekler
Reyhan, nane, anığ (anık), kekik, karabiber ve pul biber (ev yapımı) kullanılır. Salatalardan ısırgan ve pirpirim salatası, patates ve domates salataları sürekli bulunur.
Ekmek genelde, evlerde pişer. Mayalı ekmek, yufka, küllük (Kömbe: İki sac arasında pişer.) gibi ekmek çeşitleri yapılır.
Ayrıca ıspanaklı, kıymalı, patatesli, peynirli, çökelekli kömbeler yapılır. Bunlar oldukça lezzetlidir. Mevsimine uygun olursa dağ otları da tercih edilir.

Arguvan İlçesinde Av ve Kümes Hayvanlarıyla Yemek
Yörede avcılık zevk için yapılır. Keklikten pilav, kömbe, içli köfte yapılır. Ördek pilav üzerinde yenir ve bıldırcın kızartılır, pilav üzerinde yenir.
Hemen hemen her evde tavuk, horoz ve hindi bulunur. Bunlar evin artıkları ile beslenirken evin et ve yumurta ihtiyacını karşılarlar. Tavuklu menemen, tavuk dolması, ferik (büyümemiş tavuk) etiyle bulgur pilavı, tavuklu pilav; hindi ve kaz dolması gibi yemekler hazırlanır.
Et veya et türleri bulunmadığı zaman ev hanımlarının en çok yaptığı ve aile fertlerine yedirdiği yiyecekler ise yumurtalı ekmek, çökelek çomağı (dürüm), sütlü bulgur çorbası, gıllikli köfte, menemen, muhallebi, sınır, kesnik, yoğurtlu ve sütlü çorba, düğürcek çorbasıdır.

Yörede yapılan bazı özel yemekler şunlardır:
Sınır yemeği: Yufka doğranır, üzerine yoğurt ve tereyağı gezdirilerek yenir.
Kesnik: Süt kesilince soğutulur, süzeğe konur, süzdürülür. Kahvaltılarda yenir.

Arguvan İlçesinde Sofra Adabı
Yörede yemekler yer sofrasında yenir. Sofra bezi serilir, üzerine ekmek tahtası konur; sofraya tas, sahan, bardak, kaşık dizilir. Guşgana ile yemek ortaya konur, sahanlara alınır. Ailenin tüm fertleri aynı sofraya oturur. Ayrı sofralar olmaz. Besmele ile başlanır. "Verdiğin nimetlere hamdolsun!" denir. Yemeğe hep beraber başlanır. Ama yine de kayınbabanın önce kaşığını yemeğe batırması beklenir. Doyan kalkar, kalkmanın bir sırası yoktur. Su, önce küçüğe verilir; sofraya en önce büyükler davet edilir.

Arguvan İlçesinde Kışlık Hazırlıklar

En başta bulgur, yarma, düğürcek (dövme), tarhana, erişte, un; sebzelerden konserve; meyvelerden reçel, pekmez, pestil (bastığ); sebze ve meyve kurutmaları, turşu; evlerde beslenen hayvanlardan kavurma yapılır. İnsanlar, peynir, tereyağı, çökelek gibi yiyeceklerini hazırlarlar. Hiç kimseye muhtaç olmadan yaşama fikri

eskiden beri buralarda geçerlidir.

Arguvan İlçesinde Yapılan Ev Tatlıları
Tatlı olarak haşıllı kuymak, hoşaf, fışfış, sütlü bulgur çorbası, kadayıf, baklava, dut pestili kavurması, sütlü bulgur çorbası, sütlü çorba (teneşir) yapılır. İçecek olarak önceleri; ayran, hoşaf suyu, limonata tüketilirken şimdilerde kola ve hazır meyve suları tercih edilmektedir.

Arguvan halkı keyifli ve mutlu yaşar. Burası adeta bir türkü yöresi olduğu için insanları, yaşlı çocuk demeden müzik dinlemeyi ve türkü söylemeyi çok sever.
Arguvan türküleri bütün yurtta meşhurdur. Genç nüfus, göç vermiş ve ilçeden ayrılmak zorunda kalmıştır. Bunlar gurbetten, ancak yazdan yaza gelirler.
Özellikle köylerde günümüzde sadece anne, baba ve yaşlılar bulunur.

© lezzetler.com tarif no:171720 • adı:Malatya Arguvan Mutfak ve Yemek Kültürü • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:05.05.2024 - 11:04