



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MALATYA DARENDE MUTFAK VE YEMEK KÜLTÜRÜ

Malatya Valiliği

İlçenin eski düzenli evlerinde mutfak yoktur. Evin dışında oturulan odanın duvarına gelecek şekilde yapılan ocakta yemek pişirilir. Ancak eski konaklarda ocak, evin dışında ayrı bir bölümde bulunur. Normal evlerde mutfak, yani ocaklı oda; yemek pişirme, yemek yeme, oturma ve yatma amaçlı kullanılıyorsa da konaklarda sadece yemek yapma amaçlı kullanılmaktadır. Mutfak duvarlarında boydan boya raflar bulunur. Raflara büyük tencereler, kazan ve sitiller büyüklüklerine göre aşağıdan yukarıya doğru dizilir. Lengerler (büyük sahan veya bakır tabaklar), külek (büyük ölçek), çanak, tas, çömçe gibi mutfak gereçleri hep raflarda dizilidir. Ancak, tahta kaşıklar ağaç kaşıklıklar içindedir. İbrik, sürahi, gümgüm, boduş³, süzek, helke⁴, çömçe (kepçe), maşrapa içecek yapımında kullanılan bazı kap türleridir. Raflarda tel dolaplar da bulunur. İçlerinde günlük tüketilecek yiyecekler saklanır (kahvaltılıklar gibi). Yiyeceklerin fazlası su içinde, sitil veya tencerelerin içerisinde ağzı kapalı olarak saklanır. Su arıkları, evlerin en serin yerleridir. Evlerdeki bu bölüme hızna denir. Sele altlarında günlük yiyecekler bulunurken, çuval veya torbaya konan kuru yiyecekler de ambarlarda saklanır. Konakların dışındaki eski evlerde, biri odanın içinde (oturulan oda) diğeri de dışarıda olmak üzere iki ocak bulunur. İçerideki ocak, yemek pişirmek ve aynı zamanda ısınmak için kullanılan ocağıdır. Evin girişinde üzeri kapalı olan bir bölüm bulunur. Bu bölüme hayat adı verilir. Üzeri açık olan bölüme ise avlu denir. Evin içindeki ocağın bacası bulunur. Dışarıdaki ocakta baca bulunmaz. Ocaklar kerpiçten ve taştan yapıp, samanlı çamurla kaplanır. Ocaklarda odun, çalı çırpı, tezek ve gazel yakılır. Tezek, kokusu yemeğe siner endişesiyle yemek pişirilirken kullanılmaz. Yakılan malzemeler (odunlar, çalı çırpı, gazel) hep bahçe artıklarıdır. Ocaklarla ilgili yöresel inanışlar vardır. Mesela, ocak yandıktan sonra (özellikle akşam ezanı ise) kimseye ateş verilmez, uğursuzluktur. Karanlıkta kül veya çöp dökülmez, ayrıca merdiven ve makas verilmez. Makasla oynanmaz, aksi takdirde kavga çıkacağına inanılır.

Yemek pişirirken çömçe (büyük tahta kaşık) sahan, tas, maşrapa, saplı tas, tencere, guşgana, kazan, leğen gibi yemeğin cinsine göre kap kacaklar kullanılır.

İlçede yemek yapmayı meslek haline getirmiş erkek aşçıları bulunur. Aşçıları çıraklıktan yetişmiştir. Yemek yapan kadınlar, sayıca çok azdır. Bunlar da yemek yapmayı usta-çırak ilişkisi içinde aile büyüklerinden öğrenmişlerdir. Aşçıların çağrıldığı yemekler; düğün, mevlit ve cenaze yemekleridir. Bu hizmetlerinin karşılığında kendilerine para verilmesinin yanında havlu, elbiselik kumaş gibi hediyeler verilir. Yakınlık derecelerine göre bazen de kendilerine para yerine sadece hediye verilir.

En meşhur çorbalar, gendime çorbası, kara çorba, bulgur çorbası, tutmaç çorbası, ayrılanlı çorbadır.

Et olarak en çok koyun eti yenir. Patlıcan tava, kuru fasulye, etli köfteler, kömbe, ciğerli köfte, kavurma ve kebablarda hep koyun eti tercih edilir. Küçükbaş hayvan etine davar eti denir. Dana eti, hamuru sağlam olsun diye sadece içli köftede kullanılır.

Darendede tahıl olarak buğday, kahverengi mercimek, yeşil mercimek, nohut, kuru fasulye yetiştirilir.

Darendede ilçesinde en çok yufka ve ekşili ekmek pişer.

Tandır ekmeği ise nadiren yapılır.

Darendede İlçesi'nde dil olarak Hazeince (Ermenice, Türkçe, Rusça, Farsça, Arapça karışımı bir dil) konuşanlar vardır.

Ülkenin her yanına dağılarak dolaşan Darendelilerin göç edip döndükçe oluşturdukları bir dildir.

Abır etmek: Yemek yemek.

Arif olmak: Anlamak.

Hazein: Adam

Gişol: Kaybol.

Darendede İlçesinde Öğün Yemekleri

Kahvaltıda öncelikle akşamdan kalan yemek yenir; tarla ve bahçede çalıştıkları için, insanların güçlü olmaları ve çabuk acıkmamaları için yemeğin yanı sıra yufka ekmeği, çörek (peynirli sac böreği), çökelek, peynir, tereyağı, bal, reçel, pekmez (10-15 yıldır artık pekmez yerine reçel tercih ediliyor.) de ayrıca tüketilir.

Öğle yemeğinde bulgurlu köfteler yanında yoğurt, ayran, kuru soğan, yoğurtlu çorba yenirken ikindide çay içilir.

Akşam yemeklerinde, dolmalar, içli köfte, lahana, ayran, cacık yenir.

Yatarken ise yatsılık olarak soğuk kavurma ekmekle yenir.

Tarla ve bahçelerde ise bulgur pilavı ya da karpuz, peynir, ekmek gibi hazırlanması çok vakit almayan yiyecekler yenir. Pilav ise ayran ve soğanla tüketilir.

Darendede İlçesinde Belirli Günlerde Yapılan Yiyecekler

Lohusa kadına tatlı yiyecekler, çorbalar ve muhallebi götürülür. Yaraları kapatır düşüncesiyle mutlaka yağ - pekmez eritilerek içirilir. Bebeğe öncelikle anne sütü verilir. Anne sütünün dışında ise süt ve nişastadan yapılan, bazen içine şeker bazen de pekmez konulan muhallebi yedirilir.

Darendede ilçesinde özel günlerde ve davetlerde mutlaka yapılan yemeklerden biri herse denilen hafif sulu

pilavdır. Herse şu şekilde yapılır: Tavuk eti haşlanır.

Suyuyla dövme pişirilir, çok iyi pişen dövmeye haşlanan ve liflerine ayrılan tavuk eti karıştırılır, ağaç kaşıkla bu karışım dövülür, dövülen karışım macun gibi olur, üzerine kavrulmuş tereyağı gezdirilir.

Ayrıca içli köfte, Darende kebabı, sac kavurma veya köfteler yapılır. Ramazanda bu yemeklerle oruç açılır.

Darende'de komşular arasında ödünç alıp verme, her şey için geçerlidir. Kimin neye ihtiyacı varsa -ekmekten çaya kadar- her şey alınıp verilir.

Teknolojik gelişmeler bu ilçede de günlük yaşantıyı yakından etkilemiştir. Örneğin, tarla ve bahçelerde yetişen sebzelerin, evin günlük ihtiyacından fazlası, kışın kullanılmak için kurutularak saklanırdı. Günümüzde ise meyve kurularının yerini dondurucularda saklanan yiyeceklerin aldığı görülür. İlçede yaşayan yaşlı teyzeler: "Sebze olarak eskiden tanımadığımız ve yemediğimiz, hatta pişirmesini dahi bilmediğimiz karnabahar, pırasa, mantar, brokoli gibi sebzeler soframıza katıldı. Yumurtalı pilav, gençler tarafından yenmez oldu.

Herle yemeği, günümüzde artık pek yapılmamaktadır." derler.

Herle: Bulgur suda haşlanarak suyu çektilir. Servis tabağına alınır. Sıcakken ortası açılır, erimiş ve yakılmış tereyağı konup hem bulgur hem yağ kaşığa birlikte alınarak yenir.

Darende İlçesinde Meyve ve Sebze Yemekleri

İlçede sebze olarak biber (isot), patlıcan (balcan), havuç, domates, fasulye, kabak, salatalık (hıyar) gibi sebze türleri yetiştirilir.

Bu yetişen sebzelerin hepsinden yemek yapılır. Ailenin yaz ve kış ihtiyacının fazlası satılır. Dışarıdan sadece pırasa ve karnabahar satın alınır.

Yetiştirilen sebzeler etle pişirilir. Sebze yemekleri pilav ile sulu yemek olarak yenir, ayrıca sebzeler ile menemen, tava ve kızartma da yapılır.

Darende İlçesinde Yetişen Otlarla Yapılan Yemekler

Yöresel otlar, mevsiminde kullanılır. Pancar yaprağı, sarma ve katıklı köftede kullanılır, ısırgan otu en çok börek, kavurma ile pilavda kullanılır. Ebegümecinden sarma yapılırken pirpirimin sulu yemeği ve cacığı olur. Nane ve reyhan hem çiğ olarak tüketilir hem de kurusu, baharat olarak yemeklerde kullanılır. Yemlikten salata yapılır.

Narpuz (yarpuz), nane ve reyhanın tazesı ve kurusu, baharat olarak çorbalarda ve salatalarda kullanılır.

Kenger (Hem sakızı yapılır hem bitkisi kavrulur.) ve dağ kekiğinin yanı sıra kara ve kırmızı pul biber de kullanılmaktadır. Salata olarak sebze salatalarının yanı sıra bat yapılır. Bat, kısırın değişik bir türüdür. Cacıklı börek yapılır. Her türlü otan içler hazırlanır, sac böreği pişer (Ebegümeci, ısırgan, yemlik, kenger gibi sebzeler kullanılır.)

Darende İlçesinde Av ve Kümes Hayvanlarıyla Yemekler

Av hayvanlarından keklikten kömbe, tavşandan da pilav yapılır.

Kümes hayvanları haşlanarak pilav ile yenir. İçleri pilavla doldurularak haşlama ve mangalda ızgaraları da yapılır. Haşlama suları ile pilav yapılır. Eti üzerine konur, doldurulan hayvanlar salçalı suda pişirilip fırında kızartılır.

Darende İlçesinde Sofra Adabı

Yemekler, oturulan odada; yerde, sofrada yenir. Sofra bezi yere serilir, sini altı üzerine bakır sini konularak sofranın hazırlığına başlanır. Kaşıklar, sahanlar (yemek konulan tahta tabaklar) dizilir. Taslara içecekler konur. Ekmekler dağıtılır. Erkek ve kadınlar için ayrı ayrı sofralar kurulur. Yemek ortaya büyük sahanlarda koyulur.

Besmele ile başlanan yemek, Allah' a şükür edilerek bitirilir. Yemeğe ailenin büyük erkeği başlar. Sini donatılmadan (yiyecek ve içeceklerin her türlü sınıya dizilmeden), aile büyüğü sofraya oturmadan, ailenin diğer fertleri sofraya oturmaz. Sofradan doyan kalkar.

Yemek saatine denk gelen misafir, yemek yedirilmeden gönderilmez. Ev halkının dışında bir kişi sofrada bulunduğu evin bereketinin artacağına inanıldığından, Darende'de misafir sevilir. Su, çocuklar sabredemez diye öncelikle çocuğa verilir. İlçe insanının sofrası ile ilgili farklı inanışları yoktur. Kızdıkları zaman: "Zıkkımın kökünü yiyenin!" denir.

Günümüzde yeniliklere ve öğrenmeye hevesli olan ilçe gençleri, televizyon, dergi ve halk eğitim kursları sayesinde değişik yemek uygulamalarını öğrenir. Yaşı biraz büyük olanlar ise mutfaklarına giren değişik yemekleri, damak tadlarına uygun değil diye pek benimsemez.

Kap kakaklar da eskiye göre oldukça değişti. Bakırların yerini çelik kaplar, teflonlar, camlar ve porselenler aldı. İlçede de olsa, köyde de olsa yaşam felsefesinin artık değişime uğradığı görülmektedir. Yemeklerde önceleri tereyağı ve kuyruk yağı kullanılırdı. Şimdi ise sıvı yağ da kullanılmaktadır.

Darende İlçesinde Kışlık Hazırlıklar

Kışlık hazırlıkların başında bulgur türlerinin hazırlanması gelir. Buğday kaynatılır, kurutulur ve ayklanır.

Çuvallara konan temizlenmiş buğday, değirmende cinsine göre çekilerek pilavlık ve köftelik bulgur olarak öğütülür. Un, dövme ve yarma yapılır. Erişte kesilir. Kavurma ve pastırma yapılır. Kışlık peynir, tereyağı, çökelek hazırlanıp hıznada, küplerde saklanır.

Ayran yayıkta yapılır.

Yetiştirilen sebzelerden ihtiyaç kadarı kurutulur veya donduruculara konur.

Turşu yapılır. Dut ve üzüm kurutulur. Elma, ayva, şeftali, çilek, erik, kayısı hem kurutulur hem bunların reçeli yapılır, hem de dondurucuya koyulur. Ceviz kırılmadan saklanır. Pestil, pekmez ve cevizli meyve sucuğu yapılır. Yetiştirilen tüm sebze ve meyvelerin ihtiyaç fazlası satılır. Meyve kurularına gah denir. Kayısıdan gün kurusu, çir ve kabuk yapılır. Pestil ise dut ve üzümle yapılır.

Darende İlçesinde Yapılan Ev Tatlıları

Tatlı olarak, fışfış, sarma (Yufka, cevizle sarılır.), baklava, kalbur hurması, sütlaç, pelte, muhallebi yapılır.

İçecek olarak, hoşaf, şerbet ve ayran hazırlanır.

A large, colorful plate of traditional Middle Eastern food. The plate is filled with a variety of dishes: a large bowl of hummus topped with olive oil and lemon juice, a bowl of meaty stew (possibly lamb or beef) with a rich brown sauce, a bowl of falafel (fried chickpea balls), a bowl of pita bread, a small bowl of yogurt with a sprinkle of herbs, and a side of fresh vegetables including tomatoes, cucumbers, and onions. The food is presented in a rustic, homely style.