MALATYA DOĞANŞEHİR MUTFAK VE YEMEK KÜLTÜRÜ

Malatya Valiliği

İlçenin eski ev düzeninde mutfaklar, evin örtme denilen avlu kısmındaki ocaklı göz bölümünde bulunur. Ocaklı göz, yemek yapılan bölüme verilen isimdir. Ocak taştan yapılır, üzeri bol samanlı çamurla sıvanır. Kullanılan taşlar, taş ocaklarından çıkarılan taşlardandır. Ocağın üzerine konulan sacayağı (kazan altı ve ocak demiri), ocakta yemek pişeceği kabın taban büyüklüğüne göre ocağın iç büyüklüğünü ayarlar.
Ocakta yemek pişirilirken maşa, süve taşı (Kınalı ekmek pişirilirken kullanılır.), kepçe, kevgir, kazan aktarağaç (ekmek döndüreceği), oklava, ekmek açma tahtası, sac, tencere, tava (Ocakta kullanılan tencere ve tavaların dışları tencere kararmasın diye çamurla, külle veya krem deterjanla sıvanır.) kullanılan kap kacak türleridir.
Zamanın imkânsızlıklarından dolayı ocaklı gözde hem yemek yapılır, hem yenir, hem de oturulur, hem de yatılırdı. Ocaklı gözde yemek yapılırken kullanılan araç gereçler, hep kalaylı bakır ile ağaç malzemelerdendir. Bunlar çıngıllı kazan, teşt (büyük davetlerde), guşgana, leğen, sitil, kova, kevgir, sini, tepsi, süzek (kemis) ve toprak testidir.
İlçede yemek yapmayı meslek haline getiren kişiler bulunur. Bu kişilere keyveni denir. İlçe bunların sayısı sekiz kişi kadardır. Önceleri eli yemek yapmaya yatkın, pişirdiği yenen kadınlar, keyveni olarak ilçenin ihtiyacını karşılarken daha sonraları erkek keyveniler de bu gruba katılmıştır. Mesleği aile büyüklerinden usta-çırak ilişkisiyle öğrenmişlerdir. Keyveniler, düğün, sünnet, mevlit ve cenaze yemekleri ile misafir ağırlamaları ve ilçenin ileri gelenlerinin davetlerinde çağırılır. Yapılan işin karşılığında keyvenilere fistanlık (elbiselik), peştemallık (önlük), havlu yazma yiyecek ve para verilir. Keyveniler bazen de bu işi hatır için yapar.
Kap kacaklar, örtmedeki6 hızna damında raflarda, takalarda7, tütünsellik (ahşap tütün kurutma yerleri) üzerinde, makatlarda, (makatın hem üzerinde hem de altında), erzak torbaları makatların altında bulunur.
Yiyecek ve içecekler evin hızna damında (kiler) saklanır. Hızna damları, evlerin en serin bölümleridir.
Yiyecekler tel dolaplarda, ağaç dallarından yapılmış süt selelerinin altında ve su havuzlarında ağzı bakır kapaklı kaplarda saklanır.
Yiyecek fazlalıkları ise hızna damındaki tahta ambarlarda; peynir ve yağ sırlı küplerde ve su havuzlarında muhafaza edilir.
İnanışlara göre ocağa su dökülmez, ocağın külü süpürülmez, külü karıştırılmaz. Büyük yemeklerde, ev düğünlerinde sac ekmeklerinde bahçe ocakları günümüzde de kullanılır.

Doğanşehir'de Et ve Bulgurla Yapılan Yemek Türleri
Tiritli köfte (et ve bulgurdan), kelle paça, güveç, etli pilav, etli kömbe, dolmalar, içli köfte, kavurma, haşlama, kaburga dolması gibi et yemekleri yapılır.
Buğday, mercimek, nohut, kuru fasulye yetiştirilir. Doğanşehir'in kuru fasulyesi ünlüdür. İl dışına da satışı yapılmaktadır. Çok aranan, küçük taneli ince kabuklu ve lezzetli bir fasulye türüdür, şeker fasulye denir.
Doğanşehir'e bağlı Sürgü ve Erkenek'te yetiştirilir. Etli kuru fasulye, etli nohut yahnisi, bulgur köfteleri, mercimekli çiğköfte, mercimekli bulgur pilavı ve mercimek çorbaları gibi tahıl yemekleri yapılır.
Doğanşehir'de çorbalara şora denir. En çok pişen çorbalar ise şunlardır: Tarhana (yöresel) çorbası, mercimek çorbası, bulama çorbası, katıklı çorba, yayla çorbasıdır.
Süt ve süt ürünleri olarak ise; sütlü çorba, sütlaç, peynir ve peynir helvası, kaygana, yoğurtlu çorba, sarımsaklı yoğurtlu köfte gibi yiyecekler halen pişirilen ve sevilerek yenen yiyeceklerdendir.
Hayvancılık ise ailelerin ihtiyaçları kadardır. Sütten kışlık olarak peynir, çökelek, yoğurt (süzme), tereyağı, kaymak ve dumas (tulum çökeleği) yapılır.
Genelde sac üzerinde pişirilen ekmek ve börek çeşitlerimiz, mayalı ekmek, kınalı ekmek, yufka, ekşili ekmek, kıymalı börek, patatesli, çökelekli böreklerdir. Böreğe yanış (patatesli yanış gibi); gözleme ya da hıtap denir.
Örtme: Evin dışındaki avluda bulunan ocaklı göz ve hızna damı bulunan kısım.
Taka: Hızna damında bulunan önü açık duvar raflarıdır.

Doğanşehir İlçesinde Öğün Yemekleri
İlçede sabah kahvaltısında peynir, kaymak, zeytin, yumurta (haşlama, tereyağında, melemen gibi), süt, çay, çorba, kınalı ekmek gibi yiyecekler yenir.
Öğle yemeklerinde her türlü et ve sebze yemeği ile pilav yenir.
Akşam yemeklerinde bazen öğle yemeğine göre daha hafif yiyecekler tercih edilir. Bazen de analıkızlı köfte, yahni-pilav, cacık gibi yiyecekler yenir ve içecek olarak da ayran ile hoşaf tüketilir.
İkindi öğününde ise kınalı ekmek, börek, çay ve kahvaltılıklar yenir.
Tarlada çalışırken yenen yemeğe azık denir. Bu yiyecekler bulgurludur ya da taşınması kolay yiyeceklerdir. Domates, yumurta, peynir, ayran, bulgurlu köfteler ya da pilav gibi.

Doğanşehir İlçesinde Belirli Günlerde Yapılan Yiyecekler
Bayramlarda mutlaka dolma köfte (içli köfte), üzüm hoşafı, kınalı ekmek, yufka, sütlaç ve mevsimi ise lahana

köftesi yapılır.
Cenaze evine, askerden gelene, ev yapana, ev alana katmer yapılarak götürülür. Ayrıca cenazenin arkasından fitresi niyetine bozuk para dağıtılır.
Doğum yapana ise kuymak, herle, lohusa bulamacı götürülür, şerbet içirilir, kabuk kavurması, tatlı yedirilir ve süt içirilir.
Bebeğe inek sütünden ve pirinç unundan muhallebi, pelize, çorba, yoğurt, dağ çayı (ada çayı) ve papatya çayı verilir.

Doğanşehir İlçesinde Meyve ve Sebze Yemekleri
İlçe, düzlük ve sulu bir araziye sahip olduğu için sebzecilik, meyvecilik oldukça gelişmiştir. İlçede hemen hemen tüm sebzeler yetiştirilir. Bunlar, soğan, sarımsak, patlıcan, acur, fasulye, maydanoz, pirpirim, çörek otu, havuç, turp, salatalık, samut (dereotu), patates, ıspanak, domates, biber gibi sebzelerdir. Yemek yapımında, yetiştirilen tüm sebzeler kullanılır. Fazlası kış aylarında kullanmak için kurutulur.
Sebze yemekleri olarak menemen, ıspanak kavurması, patates yemekleri, türlü (Toprak güveçte ve tandırda pişer.) ve salatalar yapılır. Ayrıca, et haşlamanın içine sebzeler konur, etli yeşil fasulye ve yeşil fasulyenin zeytinyağlısı ve kavurması yapılır.
Elma: İlçede en çok yetiştirilen meyvedir ve birçok çeşidi vardır. Malatya'nın elması ile ünlü en önemli ilçesidir.
Armut: Bal armudu, güz armudu, yaz begi, dağ armudu, sarı armut, üzüm armudu gibi çeşitleri yetiştirilir.
Kayısı: Kaba aşı, hasanbey, hacıhaliloğlu, soğanoğlu, hüdayı, çataloğlu gibi çeşitleri vardır.
Kiraz: Dalbastı, İspanyol kirazı, turfanda kirazı, kiraz türleri olarak karşımıza çıkar.
Üzüm: Bal üzümü, peygamber üzümü, erkenek üzümü, öküzgözü, yazılı, sık, kızıl ve şeker üzümü gibi çeşitleri vardır.
Erik: Dağ eriği, seher eriği, mermerik eriği de erik türlerindendir.
Ayrıca dut ve ceviz de yetiştirilir.
Salata olarak en çok, cacık (Salatalık veya pirpirimden yapılmış.), domates salatası, narpuz salatası (taze narpız, biber, sumak karışımı) ve pirpirim salatası yapılır.

Doğanşehir İlçesinde Yetişen Otlarla Yapılan Yemekler
Livinç otunun (gavur pancarı) kavurması yapılır.
Ebelek otunun sarması yapılır. Isırgan otundan kavurma yapılır, börek içi hazırlanır. Isırgan demlenerek de içilir. Yemlik otu çiğ yenir. Gede budak otundan (yabani sarımsak) börek yapılır. Pirpirimden cacık, yöresel çorbalar, yoğurtlu köfte, sulu yemek ve ot yemekleri yapılır.
Yiyeceklerde baharat olarak sumak, erik ekşisi, anığ (nane), kekik, narpuz, karabiber, kırmızı pul biber kullanılır.

Doğanşehir İlçesinde Av ve Kümes Hayvanlarıyla Yemekler
Av havyalarıyla keklik kömbe ve kel köftesi, tavşanlama yapılır (tavşanlı pilav veya etli pilav).
Kümes hayvanlarıyla haşlama-pilav, kızartma-pilav veya mangalda ızgara ve iç pilavla doldurmalar şeklinde yemekler yapılır. Her türlü kümes hayvanı beslenir ve yenir.

Doğanşehir İlçesinde Sofra Adabı
İlçede yemekler; yere serilen sofra bezi üzerine kasnak ve onun üzerine konulan sinide yenir. Siniye kaşıklar, sahan, tabak, çatal, bardak veya tas konur, yemek büyük tabakla ortaya konur, sahanlarla dağıtılır. Kalabalık ailelerde önce erkekler, daha sonra kadınlar ve çocuklar, en son ise gelinler sofraya oturur. Şimdi ise aileler küçüldüğü için aile hep birlikte oturur.
Yemeğe Bismillah ile başlanır, Elhamdülillah denilerek bitirilir. Yemek, saygıdan dolayı büyükten küçüğe doğru dağıtılır ve yemeğe, evin büyük erkeği başlar. Su ise önce büyüğe teklif edilse de o sırasını küçüğe verir. Sofradan, en önce büyükler kalkar.
Genelde tabakta yemek bırakılmaz yani artık yemekli tabak olmaz. Çünkü tabağı temizlemenin sünnet olduğuna inanılır.
Eskiden yapılan ama bugün artık unutulmaya yüz tutmuş yemekler vardır. Bulama çorba, dövme aşı, keşli çorba, ekmek kavurmasıdır. Yeni nesil, bu yiyecekleri hem pişirmeyi bilmez hem de uzun süre mutfakta kalmak istemediğinden ve de yapılması uzun sürdüğünden bu yemekleri pişirmek istemez.
Bulgur, buğday, un, ekmek gibi yiyecekler ödünç alınıp verilir. Pişirilen yemeklerden de komşuya pay verilir, geri alınmaz.

Doğanşehir İlçesinde Kışlık Hazırlıklar
Kışa hazırlanan ürünlerin başında bulgur gelir.
Bulgur çeşitleri; köftelik ve pilavlıklar, yarma (çelinti) tarhana, un, erişte olarak isimlendirilir. Domates, biber, salatalık, kabak, patlıcan külahları, turşu, domates ve biber salçası, nane kurusu, reyhan kurusu gibi sebzelerden kuruları hazırlanır. Kışlık kavurma yapılır.

Doğanşehir İlçesinde Yapılan Ev Tatlıları
Tatlı olarak kadayıf, tortor, baklava ve sütlaç yenir. İçeceklerde ise ayran, pekmez şerbeti, şurup, hoşaf ve reçel ezmesi tercih edilir.

Doğanşehir İlçesi Polat Mutfağı İle İlgili Bazı Özellikler
-Tarhana yapılırken lezzet versin diye yeşilbiber yaprağı karıştırılır.
-Dövme tarhanasında livinç denilen dağ otu kullanılır (pişmiş dövme, livinç otu, yoğurt, un, tuz, nane).
-Fındık yaprağından ekşili köfte yapılır.
-Düğün ve mevlitte mutlaka şerbet içilir. Şerbet: Su, şeker, kırmızı gıda boyası (moda), karanfil (Cezvede kaynatılıp suyu karıştırılır) karıştırılıp soğuk olarak ikram edilir.
-Komşunun evinde pancar haşlanmaz, aksi takdirde cenaze çıkar inancı yaygındır.
-Tarhana ve sarımsak asılmaz. Eve iyi gelmez denir.

-Bulgurlu, sütlü çorbaların isteyen tuzlusunu, isteyen tatlısını pişirir.

© lezzetler.com tarif no:171724 • adı:Malatya Doğanşehir Mutfak ve Yemek Kültürü • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:21.05.2024 - 19:41