MALATYA KALE MUTFAK VE YEMEK KÜLTÜRÜ

Malatya Valiliği

İlçedeki evlerde mutfak, evin içindedir. Bu bölüme hanimole adı verilir. Hanimolede raf ve gülün (makat) bulunur. Gülünün altına tencere ve tavalar; üzerine çuvallarda erzaklar konur. Hanimoleler, yemek pişirmenin dışında dinlenmek, yemek yemek ve oturmak için de düzenlenmiştir. Mutfağın içindeki ocakta, süt ürünleri ve yemek pişirilirken evin dışındaki ocakta ise ekmek ve büyük yemekler pişirilir.
Hanimolelerde kullanılan kap kacakların çoğu, kalaylı bakırlardır. Bunlar; tencere, tava, teşt, kazan, terpoş (sahan), sıfra (sini), tahta kaşıklar, çömçe (kepçe), ağaç yayık (dükka), tuluğ (keçi derisi), ibrik, testi, tas ve gazziktir (Büyük kazanların daha küçüğüne verilen isim.). Yiyecek ve içecekler, bu bakır kaplarda saklanır. Bunların yanında küpte (dindaki) tereyağı ve peynir, testide (dızzik) su, tuluğda çökelek, çuvallarda ise kuru erzaklar saklanır.
İlçede düğün, sünnet, cenaze ve davetlerde toplu yemekler hazırlanır. Yemek pişirmeyi özel olarak meslek haline getiren kimseler olmamasına rağmen özel gün yemeklerini hazırlayabilen kadınlar bulunur.
Bu kişiler yemek yapmayı annelerinden ve diğer aile büyüklerinden öğrenmişlerdir. Kadınlar yemekleri yardımlaşarak yaparlar. Yapılan yemeğin tadına, yemeğe ev sahipliği yapan kişi bakar. Bu tat bakmanın karşılığında hediye olarak, yemeği yapanlara bahşiş verilir. Bunun dışında da yemek yapanlara ödenen bir ücret ya da verilen bir hediye yoktur. Verilen bahşişin miktarı, ev sahibinin ekonomik gücüne göre değişir.
Yemekler, günlük olarak pişirilir. Eski dönemlerde evlerde su ve soğutucu olmadığı için yiyecekler bozulmasın diye dere kenarlarında, sele altında muhafaza edilirdi. Günümüzde de ayrıca, tuluğ ve küpteki yiyecekler, toprağa gömülerek muhafaza edilir. Ocaklar, taş veya kerpiçle şekillenir; toprak ve samandan hazırlanmış çamurla sıvanı. Öllükle (beyaz toprak) veya kil ile pardağ (cilalama) edilir.
Tahıllardan buğday, mısır, arpa, mercimek, küşnefit (Hayvan yemi olarak yetiştirilir.) öncelikle evin ihtiyacını karşılar, fazlası ise satılır.
Ekmek olarak sacda yufka, ekşileme, tandır ekmeği, (krep) şıllık, kömbe (ateşte kızartma) yapılır.
Ocakla ilgili inanışlara göre ocağa besmele ile su dökülür. Ekmek yapan bir sevap, ekmek sacını kaldıran iki sevap kazanır. Ekmek yaparken dökülen un süpürülünce unun kokusu meleklere kadar gider. Sacın başındaki kişi, suyu içmeden önce saca döker, daha sonra kendisi içer.
Kale'de avcılık, çok yaygın değildir. Tavşan, keklik, karatavuk, ördek, karabatak, yabani güvercin avlanılır. Bunlardan etli pilav veya tirit yapılır.

Kale İlçesinde Öğün Yemekleri
Öğle ve akşam yemeklerinde tarla ve bahçede çalıştıkları için kuvvetli yemek yemeyi tercih ederler. Küfte çeşitleri, sulu yemekler, pilav, kavurma, tekerlek köfte, hoşaf, ayran, ayranlı çorba gibi yemekler tercih ederler. Öğle yemeğine herkes evine gelir. Böylece enerji verici ve tok tutucu yemekler yerler.
Kahvaltılarda akşamdan kalan yemekler, kavurma (Isıtılarak gevşetilir; salça, su ve sarımsak konur; bir iki taşım kaynatılır, ekmekle yenir), yağ, peynir, süt, çökelek, bal, pekmez, reçel, sebze söğüşü yenir bazen de çay içilir.
İkindi öğününü (firavi), öğle ile akşam arasıdır. Hafif yemekler tercih edilir. Ya da hamur işleri ile çay tüketilir, ya da süt-ekmek, ayran-ekmek yenir.

Kale İlçesinde Belirli Günlerde Yapılan Yiyecekler
Lohusaya yedirilenler, bulamaç, pelluğ veya kuymak, pekmez ve yağ (yaraları geçsin diye), sulu yiyeceklerdir (sütü olsun diye). Bebeklere yedirilenler ise süt-pirinç unu, süt-nişe (nişasta) ile yapılan muhallebi mamaları, anne sütüdür.
Nişanda, şerbet içilir (Şekerli suya boya (gıda boyası) ve buz karıştırılarak hazırlanır). Düğünde, pilav-kavurma, cacık veya ayran, balcanlı tava-pilav, cacık veya ayran tüketilir.
Cenazede, pilav-et, sulu yemek-pilav-ayran gibi yiyecekler yenir. Komşular kendi aralarında anlaşarak cenaze çıkan eve üç gün, üç öğün yemek yaparlar. Ev sahibi de defin işinden sonra helva yapar. Dini bayramlarda, bayram sabahları kahvaltı saati yemek yenir.
Küfteler, sacda kavurma, çorba, tirit, ayran, hoşaf yapılır. Komşular, birbirlerinden ödünç yiyecek malzemesi alıp birbirlerine verirler. Ancak yoğurt ve hamur mayası (turşin) alınıp verilmez. Mart ayında da kuluçka için yumurta alınıp verilmez.

Kale İlçesinde Meyve ve Sebze Yemekleri
İlçede tüm sebze ve meyveler yetiştirilir. Sebze olarak domates (frang), biber (isot), salatalık (hıyar), patlıcan (balcan), kabak (gundir), fasulye (loğuk), pirpirim, marul, maydanoz yetiştirilir. Hepsinden yemek yapılır. Kış için kurutma, turşu, konserve yapılır. Ayrıca bazıları günümüzde derin dondurucuya da konularak da saklanır.
Kale'de meyvelerin başında kayısı gelir ve en önemli gelir kaynağıdır. Kayısıya mişmiş de denir.
Ayrıca vişne, çilek, erik, dut, üzüm, elma, kiraz, kavun, karpuz yetiştirilir. Çileğin dışında kışlık olarak tüm meyveler kurutulur. Duttan pekmez, pestil, erikten, erik ekşisi, vişneden şurup ve reçel yapılırken, kendine has

tadı ve kokusu olan, küçük olması nedeniyle reçel yapımında tercih edilen ve piyasada Kale çileği olarak satılan çilekler Malatyalının da tercihidir.

Kale İlçesinde Yetişen Otlarla Yapılan Yemekler
Kale İlçesinde yetişen otlar; reyhan; koku verir, yemeklerde kullanılır, çiğ olarak da yenir. Pirpirim, yoğurtlu köfte, cacık, acılı ayranda kullanılır. Pirpirimin kışlık kurutması ve sulu yemeği yapılır. Kuşdili, çiğ yenir.
Narpuz (püng); çorbada, pilavda, ayranlı çorbada, ayranlı cıllık köftede (yoğurtlu köfte) kullanılır. Nane; çorbalarda ve üşütmeye bağlı mide hastalıklarında (Tedavi edici olarak çayı içirilir) kullanılır.
Ebegümeci, tedavi amaçlı, iltihap söktürücü olarak kullanılır, kavurması ve böreği yapılır. İsottan evde pul biber ve dağ kekiği yapılır.
Otlar hem baharat olarak hem de alternatif tıp olarak hastalıkların tedavisinde kullanılmaktadır. Su da büyüğe verilir. Fakat evin büyüğü, büyüklüğünü gösterip suyu küçüğe verir.

Kale İlçesinin Sofra Adabı
Yemekler yer sofrası denilen sofra bezinin üzerine konulan sinide yenir. Yemekte kaşık, tas, sahan, tabak, terpoş kullanılır. Erkek ve kadın misafir varsa ayrı ayrı sofralar hazırlanır; yoksa ev halkı, hep birlikte yemek yer. Evin büyüğü Besmele ile yemeğe başlar; kim doyarsa Elhamdülillah diyerek kalkar.
Aynı kaptan yemek yendiği için yemeğe evin büyüğü başlar. Bu, büyüğe gösterilen saygıdandır.

Kale İlçesinde Yapılan Ev Tatlıları
Tatlıları ise kürt helvası (un helvası), baklava, kadayıf, sütlaçtır. Ayrıca serun (Yufkanın sacdan alınınca yufkanın içine kıymalı harç konur, yufka rulo şeklinde sarılıp iki parmak kalınlığında ve bantlar halinde kesilir, üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür.) yapılır.
İçecekleri arasında ayran, hoşaf suyu, vişne şurubu, şerbet, acılı ayran kullanılır. Yazın ve kışın en çok içilen içecek, acılı ayran ve hoşaf suyudur.

Kale İlçesinde Kışlık Hazırlıklar
Kışlık hazırlıklar için, bulgur kaynatılıp değirmene götürülür ve bulgur çeşitleri öğütülür. Yarma (Haşlanmamış, yıkanmış, ayıklanmış buğdaydan yapılır.), un, nişasta (nişe), tarhana, gendime hazırlanır.
Peynir, kavurma, tereyağı, yemeklik tuzlu tereyağı, tuluğ çökeleği, sucuk (bezde kurutarak), turşu, reçeller, konserveler, meyve kuruları, sebze kuruları, pekmez ve pestil türleri (dut, üzüm, kayısı), kayısı kuruları, kışlık tandır ekmekleri hazırlanır.
İlçede her ev kendi beslediği hayvanlardan tereyağı, peynir, çökelek, tuluğ çökeleği, kavurma, sucuk (Hazırlanan kıyma karışımı, küçük bez torbalara konup asılarak kurutulur.) ve diğer kışlık yiyecekleri hazırlarlar.

© lezzetler.com tarif no:171826 • adı:Malatya Kale Mutfak ve Yemek Kültürü • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:20.05.2024 - 18:59