



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MALATYA PÜTÜRGE MUTFAK VE YEMEK KÜLTÜRÜ

Malatya Valiliği

Mutfak, ilçe evlerinin en önemli bölümüdür. Mutfığa kiler adı verilir. Mutfakta bulaşıkların yıkandığı yerde çark denilen betondan yapılmış havuz şeklinde çeşmeler bulunur. Çark, kilerin en uygun yerindedir. Bazı kilerlerde davlumbazlı ocak da bulunur. Bazı evlerde ise ocaklar kilerin yanında üzeri kapalı bir bölümde bulunur.

Kilerler sadece yemek yapılan, kap kacakların saklandığı bir yer değil, aynı zamanda ev halkının oturduğu, icabında yatıp kalktığı bir yerdir. Bu bölüm, evlerin en serin yeridir. Bozulabilecek yiyecekler, çarkın içinde saklanır. Saklanan yiyecekler daha ziyade et ve süt ürünleridir.

Kuru yiyecekler, bez torbalara koyulup serin yerde asılarak ya da makatların üzerine dizilerek saklanır.

Kilerlerde yüklük denilen yatak yerleri bulunur. Eğer kiler, yatıp oturma amaçlı düzenlenmiş ise ocak, kilerin dışında bulunur.

Ocakla ilgili inanışlar açısından, gece ocağın etrafında gezilmez, uğursuzluktur. Ocakta pişen ilk ekmeği yiyenin karısı ölür. Ocakta yanmış ekmeği yiyen zengin olur. Ateşe su dökülmez, dökene cin çarpar.

İlçede yemek yapmayı meslek edinmiş kişiler yoktur. Ancak büyüklerinden yemek yapmayı öğrenmiş ve becerisini geliştirmiş kişiler vardır. Bunlar, özel günlerde (düğün, mevlit, ölüm, büyük davetleri gibi) hatır için bir araya gelerek yemek yaparlar. Bu işin sonunda para söz konusu olmaz, karşılığında kendilerine hediye verilir. Hediyeler; genellikle elbiselik kumaş, yazma, havlu, çorap gibi eşyalardır.

Yemek yapımında kullanılan kap kacaklar, kazanlar, büyük leğenler (teşt), guşgana (tencere), dilikli sahan (kenarları dilimli büyük bakır servis tabağı), kara kazanlar, sitil, maşrapa, tas, sac, küçük sahan ve sinidir.

Mutfakta veya kilerde bulunan ocağın yapım malzemesi taş ve topraktır. Taş U şeklinde dizilip toprak ve samanla hazırlanmış çamurla sıvanır. Ocakta odun, çalı çırpı, meşe çalısı yakılır. Ocakta pişirmenin yanında yiyecek ve içecek; kuzinede, maltızda, gazlı ocaklarda pişirilir.

Pütürge'de, hayvancılık ağırlıklı olmakla beraber insanlar, sebze ve meyveleri de kendi ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla yetiştirir. Domates, biber, patlıcan, fasulye, kabak, nane, lahana, reyhan, ıspanak, boy, acı biber gibi sebzeler yetiştirilip kullanılır. Yemeklerde çok fazla acı biber ve reyhan kullanılan bir ilçedir.

Pütürge İlçesinde Öğün Yemekleri

Kahvaltıda, tereyağı-çökelek, bal, derman, peynir, kaymak, katmerler, pekmez, ceviz, zeytin, mayalı kıllor yenir (Hamur mayalandırılır ve yağda kızartılarak hazırlanır).

Öğle yemeğinde, etli sebze yemeklerinin yanında mutlaka soğuk yoğurt çorbası, eğer katmer çeşitleri yenecekse ayran ile birlikte tüketilir.

Akşam yemeğinde, etli yemeklerin yanında bulgur pilavı; soğuk pekmezle yapılmış hoşaf ile birlikte tüketilir.

Ara öğünlerde akşam yemekleri erken yendiği için yatsı saatinde ayrı bir öğün yapılır; bu vakitte, kavurma, ekmek, yoğurt ve pekmez yenir.

Tarla ve bahçede yenen yiyecekler, çökelekli, peynirli veya yarpuzlu, pancarlı katmer; ayran, ekmek, yağ, çökelek, kaymak ve ayrandır.

Pütürge İlçesinde Belirli Günlerde Yapılan Yiyecekler

Lohusa ve emzikli kadına yedirilen yiyecekler, bulgur pilavı, bulamaç, heside8, eritilmiş tereyağı ve yaraları iyileştirip kuvvet versin diye pekmez gibi yiyecekler ile hoşaf suyu gibi içeceklerdir.

İlçede ekmek çeşitleri olarak sac üzerinde yufka, mayalı ekmek, mısır ekmeği, külünçe (yufka ekmeği) çizzik ekmek (krep), katmer, peynirli-çökelekli katmerler ve fırında ise su böreği yapılır.

Pütürge İlçesinde Yetişen Otlarla Yapılan Yemekler

Pütürge'de yaz mevsiminde ot ve sebzeler kurutup dövülerek hazırlanır. Baharatların temelini ilçede yetişen otlar oluşturur.

Bunlar reyhan, boy (değişik kokulu bir ot, baharat olarak kullanılır.), isot, nane, dağ kekiği, dağaniği, yarpuzdur.

Reyhan, kurutularak ovulur, ve çöpleri ayıklanır. otlardan yapılan yiyecekler, pancar kavurması, sakız piri yoğurtlaması, yarpuzlu katmer, sirmuk kavurması, pirpirim yoğurtlaması (cacık benzeri), pancarlı katmerdir.

Bu otlara ilaveten; nohut, buğday, mısır, kaya tuzu ile karpuz ve kabak çekirdeklerinin kavrulup dövülmesi sonucu elde edilen ve adına derman veya çemen denilen kahvaltılık yiyecek hazırlanır.

Derman ekmekle yenir ama öncelikle ekmek, tereyağı veya zeytinyağı ile yağlanır, daha sonra hazırlanan derman tozuna batırılır ve yenir.

Kahvaltılık için hazırlanan derman tozu; dağ otlarının ve tahıllarının bileşiminden meydana gelir. Değirmenlerde öğütülerek büyük çuvallarda saklanır. Kış sezonu boyunca yenir.

Bu arada il dışından gelen misafirlere hem yedirilir hem de hediye olarak verilir. Çünkü bu tozun sağlık açısından önemli bir besin kaynağı olduğuna inanılır. Yarpuz, çok kullanılan bir ot çeşididir. Sadece bahar ayında bulunur.

Taze iken sofralarda salata olarak hazırlanıp tüketilir.

Yarpuz salatası için yarpuz ayıklanır, yıkanır, el ile parçalanır. Tuz, zeytinyağı, erik ekşisi, isot (acı biberin

kurutulup dövülmüş hali) koyularak karıştırılır. İsteğe bağlı olarak haşlanmış yumurta da içine doğranabilir. Pütürge'nin Yöresel Özellik Taşıyan Bazı Yiyecekleri Çorbalar keşkek çorbası, kara çorba (kara nohutla yapılır), ev tarhanası, diğer çorba türleri ise diğer ilçe ve merkezle aynıdır. Sebze yemekleri, patlıcan yağlaması, güveç, afşir (fasulyeli pilav) dir. Et yemekleri, tas kebabi, kaburga dolması, sac kavurma (dana veya keçi etiyle yapılır), sulu kızartma, kuru kızartma, patlıcan oturtma (az sulu, etli, sebze yemeği), içli köfte, etli kıllor (Pütürge, Doğanyol, Kale ilçesinde), etli loliktir. Tatlılar, peynir helvası, un helvası, kadayıf, baklava, cumbur, bastık kavurması (yumurtalı, tereyağlı), sütlaçtır (sütlü). İçecekler ise, ayran, yandım çavuş ayranı (acı ayran), şerbet, hoşaf, erik şerbeti, pekmez şerbetidir.

Pütürge İlçesinde Sofra Adabı

Yemekler yer sofralarında büyük sini içerisinde yenir. Yemek yerken sinide, sahanlar, maşrapalar, kaşıklar ve taslar yerini alır. Yemeğe başlamadan önce Bismillahirrahmanirrahim denir, yemekten kalkarken ise Elhamdülillah denir.

Yemeğe evin büyük erkeği (baba veya dede gibi) başlar. Kalabalık ailelerde yemeği önce erkekler yer, sonra çocuklar ve kadınlar yer. Sofradan önce evin büyüğü kalkar. Su ise yaşı küçük olana verilir.

Sofrada yemek yerken konuşulmaz, sofranın bereketi kaçar. Tabakta yemek bırakılmaz, arkandan ağlar.

Besmelesiz yemeğe başlanırsa yediğini şeytan götürür, doymak bilmezsin. Ayakta yemek yenmez. Ayakkabı ile sofraya oturmak iyi değildir. Uğursuzluktur.

Komşular arasında ödünç yiyecekler alınıp verilir. Az miktarda verilmişse veren kişiye bağlı olarak alınmayabilir. Cuma geceleri soğan ve biber alınıp verilmez. Acı getireceğine inanılır. Komşular arasında yardımlaşma esastır. Küçük bebeklerin anne sütü ile beslenmesine dikkat edilir. Ancak bebek doymuyorsa sulandırılmış inek sütü ile evde hazırlanan nişastadan (ev yapımı buğday nişastası) mama yapılarak verilir.

"Mutfak ve sofraya ile ilgili yediğin önünde yemediğin arkada.", "Komşuda pişer, bize de düşer.", "Ocağın söne! Ocağına incir ağacı dikile! Elin, gözün dert görmeyel!" şeklinde yöresel deyiş ve beddualar vardır.

Pütürge İlçesinde Kışlık Hazırlıklar

İlçe halkı, sebzeleri kendi ihtiyaçlarını karşılamak amacı ile yetiştirir. İhtiyaç fazlası olan sebzeler, (domates, patlıcan, biber) kış mevsimi için kurutulur buna kak denir. İlçede konserve ve turşu yapma alışkanlığı da yaygındır.

Pütürge'de kayısı, elma, şeftali, kiraz, dut, erik kurutulur. Bunlara çir denir. Ayrıca reçeller yapılır, üzümünden ve duttan pekmez ve pestil, kayısıdan da gün kurusu hazırlanır. Kış için kavurma, kıyma ve sucuk yapılır. Sucuklar, bez torbalarda kurutulur.

İlçenin coğrafyası hayvancılığa elverişli olduğu için, hayvancılık ve süt ürünleri insanların geçim kaynağıdır.

Özellikle peynir ve tereyağı, Malatya'da da tercih edilir. Kış şartlarının ağır geçmesi nedeniyle yaz ayında mevcut olan her türlü yiyecek; salamura yapılarak, konserve yapılarak, kurutularak, toprağa gömülerek (küplerde peynir, tereyağı, çökelek) saklanır. Ayrıca kışa hazırlık için her ev kavurma veya kıymasını mutlaka hazırlar. Av hayvanlarından keklik, ördek, bıldırcın ve tavşan avlanır ve bunlardan salçalı, sulu yemek, etli pilav; keklikten ayrıca çiğköfte yapılır.

