URFA MUTFAĞI HAKKINDA

Mutfak kültürü geçmişten geleceğe aktarılarak gelen en zengin kültürel mirasımızdır. Bir ülkenin, bir coğrafyanın veya bir yörenin mutfak kültüründen bahsederken tarihin derinliklerine inerek beslendiği kaynaklardan da bahsetmek gerekir. Dünyanın ilk beş mutfağı içinde sayılan Türk mutfağı ve özelde Urfa mutfağı, mutfak kültürümüzün en önemli temel taşlarından biridir. Urfa mutfağı genelde dünyada, özelde Türkiye'de müstesna bir yere sahiptir. Urfa mutfağını böylesine müstesna hale getiren, sahip olduğu tarihsel ve kültürel birikimidir. Şanlıurfa sahip olduğu tarihsel ve kültürel birikimi ile dünya kültürel mirasına giren bir şehirdir. Dünya coğrafyasında kuruluş tarihi bilimsel olarak tespit edilemeyen birkaç şehirden biridir. Yani kuruluş tarihi kesin olarak tespit edilemeyen en eski şehirlerden biri... Neredeyse yapılan her yeni arkeolojik kazıda Urfa'nın tarihinin biraz daha eski olduğuna dair deliller elde ediliyor. Görülen o ki zaman ileri doğru gittikçe Urfa'nın tarihi eskiye doğru gitmektedir.
Rivayetlere göre Hz. Adem, eşi Hz. Havva ile birlikte hayatının bir evresinde gelip bu bölgede yerleşmiş ve ilk buğdayı Harran Ovası'nda ekerek çiftçilik tarihini buradan başlatmıştır. Ünlü tarihçi Ebul Farac'a göre Şanlıurfa, Nûh Tufanından sonra kurulan ilk şehirlerden biridir. Geçmişten günümüze il genelinde yapılan arkeolojik araştırmalar, Urfa'da 11500 yıl önce yerleşik bir hayatın olduğunu artık bilimsel olarak kanıtlamaktadır. Balıklıgöl'ün yanı başında yapılan kazılarda ortaya çıkan ve Şanlıurfa Arkeoloji Müzesi'nde sergilenen Dünyanın en eski heykelinin ve yine Urfa'ya 17 km mesafedeki Göbeklitepe'de ortaya çıkan Dünyanın en eski tapınağının 11500 yıl öncesine ait olduğu bilim adamlarınca ifade edilmektedir. Tespit edilebilen taşınmaz kültür varlıkları kapsamındaki eser sayısı ile Türkiye'nin ilk üç-dört şehri arasında gösterilen Şanlıurfa, il genelinde yapılan 35 arkeolojik kazı sayısı ile "Türkiye'de en çok arkeolojik kazı yapılan il" olma özelliğini hâlâ korumaktadır. Bu bağlamda şehir merkezi ve iki ilçe merkezi kentsel sit alanı olarak ilan edilmiştir. Bu özelliklerinden dolayı Şanlıurfa, "Müze Şehir" olarak anılır.
Şanlıurfa, çoktanrılı inançların yanı sıra birçok peygamberi bağrından çıkarmış, birçok peygamberin uğrak yeri olmuş ve bu yüce insanlara ev sahipliği yapmış bir şehirdir. Hz. İbrahim'in (a.s.) doğduğu ve ateşe atıldığı, Hz. Eyyub'un (a.s.) çile çektiği mağara ve türbesi, Hz. Elyesa'nın (a.s.) türbesi, Hz. Şuayb'ın (a.s.) şehri ve Hz. Lût (a.s.), Hz. Şshak (a.s.), Hz. Ya'kûb (a.s.), Hz. Yusuf (a.s.), Hz. Musa
(a.s.) ve Hz. Şsa (a.s.)'nın zaman zaman bu bölgelerde yaşaması ve Şanlıurfa ile olan bağları, bu tarihi şehrin "Peygamberler Şehri" veya "Peygamberler Diyarı" adıyla anılmasına sebep olmuştur. Urfa tarihsel birikimi ile birçok medeniyete beşiklik etmiştir. Din, dil, ırk, kültür ve medeniyetlerin buluştuğu, kaynaştığı bir hoşgörü şehridir. Dantel gibi işlenen Urfa taşı ile yapılmış han, hamam, konak ve evleriyle, geleneksel el sanatları, mutfak zenginliği ve damak lezzeti, dünyaya nam salmış musiki ustaları, yaşanan ve yaşatılan otantik ve mistik yapısıyla kültür ve folklor şehridir.
Uluslararası Hava Limanı, Atatürk Barajı ve Harran, Suruç, Bozova, Hilvan, Viranşehir, Ceylanpınar ovalarıyla en verimli toprağa sahip, GAP'ın merkezi, tarım ve sanayi kentidir. Tarihsel süreç içerisinde uygarlıkların doğduğu şehir olarak karşımıza çıkan Şanlıurfa, bu uygarlıklara ait ayakta duran yapıları ile nesilden nesile aktarılarak gelen kültürel yapısıyla hâlâ canlılığını korumaktadır. Urfa mutfağında Müslüman, Hıristiyan, Yahudi, Süryani, Ermeni, Yezidi, Türk, Arap, Kürt vb. her milletten ve her kültürden izler bulabilirsiniz. "Tırıt", "Çıkıfte", "Keşkek", "Yahudı Kıftesı", "Şıllık", "Kübü Lebenı", "Boranı" bunlara en güzel örnektir.
Şnsan, hayatını yemekle devam ettirmek mecburiyetindedir. Şnsanın var oluşuyla birlikte insan boğazı da var olmuştur. Onun için Urfa yemek kültürünün tarihi, Urfa tarihi kadar eskidir. Şnsanlık geliştikçe buna paralel olarak insan damak zevkini de geliştirmiştir. Urfa, dünya tarihinin yazılmasında kaynak teşkil ettiği gibi insanlığın damak zevkine, sofrasına, mutfağına da kaynaklık etmiştir.
Sade yağ, acı isot, bulgur, Frenk suyı (domates salçası) Urfa mutfağının vazgeçilmezleridir. Baharat, un ve pirinç ikinci planda; sebze üçüncü planda kullanılır. Sebze yemek çeşitlerimiz sayıca çok olmasına rağmen Urfa mutfağında et ağırlıklı yemekler ile köfte ve kebap çeşitleri daha çok kullanılır.
Urfa mutfağına baktığımız zaman, bir sebzenin veya kesilen bir hayvanın her yerinin değerlendirildiğini görürüz. Örneğin bir bağ pencerin (pazı) yaprakları sarma, sarma yapmaya uygun olmayan parçalanmış yaprakları kavurma, sapından ise boranı yapılır. Bir oğlak veya kuzu kesilince etinden kavurma yapılır ve misafire ikram edilirken; kellesi ve ayaklarından "Kelle-Paça"; karnından "Kırk Kat" veya "Karın Dolması"; bağırsağından "Mimbar", iç yağından "Lıklıkı", ciğerinden "Ciğer Kebabı", dalağından "Dalak Dolması", derisinden "Tuluk", "Post", "Kürk" vb. yapılır.
Urfa mutfağında, yemekleri genelde kadınlar yapar, yani mutfak kadınlara aittir. Evde yapılan kebap çeşitlerini ve misafir için yoğrulan çiğköfteyi ise çoğunlukla erkekler yapar. Bazen erkekler kendi aralarında, bayanlar olmadan bağa veya dağa giderler. Bu durumda haliyle yemeği ve tatlıyı erkekler yapar. Kız çocukları küçük yaşlardan itibaren annelerinin eli altında çalışarak her türlü ev işlerinin yanında yemek malzemesini hazırlama, servis yapma, sofra düzenini oluşturma, misafir ağırlama ve en önemlisi sofra adabını öğrenirler. Ramazanda iftar yemekleri hazırlanırken oruçlu anneler yemeğin tadını, pişme kıvamını çocuklara tattırarak ayarlarlar. Kız çocukları için böylece küçük yaşlardan itibaren kalite kontrol, diğer bir deyişle uzmanlık görevi başlamış olur.
Urfa mutfağında yemek pişirirken tuz, şeker, yağ, su ve diğer malzemelerin ölçüleri el ayarı göz kararı metodu ile yapılır. Ölçü ayarı anlatılırken hep "yetecek kadar", "yeterince", "göz kararı" ifadesini kullanırlar. Ölçü aleti

olarak kullanılan kaşık, kâse, bardak, sahan vb. mutfak gereçlerinin ebatları farklılık gösterdiği için el ve göz yordamının kullanılmasını zorunlu hale getirmiştir. Örneğin: 1 yemek kaşığı salça, kaşığın ve salçanın çeşidine göre 25 gr ile 75 gr arasında değişebilmekte, kaşığın az ya da çok doldurulması, salçanın katılığı, salçanın cinsi (ev salçası veya konserve salçası), ekşiliği, tuzu ölçüyü etkiler. Biberin acılığı veya tuzluluk oranı; tencerenin bakır, çelik, düdüklü tencere olması; ocağın hızlı veya yavaş olması, tencerenin ağzının açık veya kapalı olması da ciddi şekilde sonuca etki eder. Yemekte o kadar çok etken var ki malzemeden doğramaya, tencereden ocağa, pişiriciden damak zevkine kadar hepsinin rolü bulunmaktadır. Tüm bu değişkenleri hesaba katarak yemeği hazırlamak elbette ki tecrübe ister, ustalık ister. Kısacası yemek yapmak bir sanattır. Bu bakımdan net ölçü vermek kesin çözüm değildir. Pişirici yaklaşık ölçüleri ve nerede nasıl yapacağını bilmeli, işin inceliğini, damak zevkine uyarlamayı tecrübeyle elde etmelidir.
Urfa mutfağında genelde sabah, öğle ve akşam yemeği olmak üzere üç öğün yemek yenilir. Sabah kahvaltıları bütün evlerde yapılır. Bunların saati değişik olabilir ama her ev bu öğünü yer. Çocukların okul durumu ve aile fertlerinin çalışma saati, sabah kahvaltı saatini etkiler. Hatta esnaf, işçi, çiftçi ve memur ailelerin kahvaltı saati farklı olur. Öğle yemekleri yaz mevsiminde çoğunlukla yenir.
Kış aylarında ise öğle yemeği arada kaynayabilir, o zaman doğrudan akşam yemeği yenir. Sürekli olmamakla birlikte kış aylarında yatsı namazından sonra bazen "Çiğköfte", "Kıyma", "Şıre", "Palıza" ve meyve yenmesi ara öğün olarak Urfa mutfağına özgü bir özelliktir.
Her aile kendi şartlarına uygun olarak öğle veya akşam yemeğinden birini ana öğün olarak alır ve o öğünde günlük yemek yapılır. Ramazanda ise ana öğün iftar yemeğidir. Ana öğünde, çok önemli bir neden olmadıkça, ailenin tüm fertleri bulunur. Bu öğün, ailenin bir araya geldiği, gelmeyenlerin dikkat çektiği bir yemektir. Yani Urfa geleneğinde bu yemeğe katılmak sofra adabının bir gereğidir. Büyüklerini saymaktır. Önemli olan yemek değil aile ile beraber olmaktır.
Mutfağımızda yaz aylarında daha çok patlıcanlı ve domatesli kebap, patlıcan, domates ve biber üçlüsünden yapılan sebze yemekleri, kış mevsiminde et ve bulgur ağırlıklı yemekler, Şlkbaharda taze sebze yemekleri yapılır. Kıymalı ekmek, hamurlu yiyecekler, dolmalar ve köfte çeşitleri ise her mevsimin vazgeçilmez türleridir. Ancak sonbahar ve kış aylarında çiğköfte, ilkbaharda mercimekli ve yumurtalı köfte, yaz aylarında yumurtalı köfte ve kış gecelerinde ise kıyma daha çok yapılan köfte çeşitlerimizdir.
Misafir ağırlamak Urfalı için bir zevktir, şereftir, Hz. Şbrahim'in sünnetidir. Davetlere ayrı bir değer verilir, özel menüler uygulanır. Gaye hava değil, ikramdır. Rol değil, içten gelen bir istektir. Yorgunluk değil hazdır. Hangi mevsimde olursa olsun misafir çağırıldığında bir etli yemek yapılır. Bu "Kaburga", "kavurma", "sını darahlığı" veya "Tavuklu Pilav" çeşitlerinden biri olabilir. Yanında biri kıyma etten, diğeri parça etten olmak üzere iki çeşit sebze yemeği, beraberinde beyaz pilav, yanında "Bostana" veya "Cacık" yapılır. Bunlara ek olarak "Dolmalı Köfte" veya "Şçli Köfte", tatlı çeşidi olarak "Katmer", "Şıllık" "baklava" veya "Kadayıf", sonrasında da meyve ikram edilir. Çorba ise ramazan ayı dışında çoğu zaman yapılmaz. Çünkü çorba ile misafirin karnını doyurmak tercihimiz değildir.
Eğer misafir "Mimbar" gibi özel bir yemeğe çağrılıyorsa o zaman çağrılış gayesine uygun yemek yapılır. Çünkü bazı yemekleri kimi evler daha iyi yaparlar. "Tas Kebabı", "Bamya Tavası","Fırenk Aşı", "Sını Darahlığı", "But Sarması", "Mimbar", "Ketmer", "Şıllık", "Halbır Hurması", "Sac Ketmeri" gibi. Kimi evler de bazı yemekleri hiç yapmazlar. "Mimbar", "Masluka", "Şöşberek", "Çöp Kebabı", "Has Dolması" "Kışkabağı 'Ennazıgı" gibi. Bu sebepten kimi evlere özel yemekleri yemek için gitmeye değer. Bu tür yemeklerde çok çeşit yapılmaz, yukarıda değindiğimiz inceliklere dikkat edilmez. Çünkü bunlar isteğe bağlı yemek için yapılan davetlerdir. Gece oturmasına gelen misafirlere ise değişmez ikramımız çiğköftedir. Normal davetlerde çiğköfte pek ikram edilmez. En önemli nedeni çeşitli yemekler arasında servis zorluğudur. Çünkü çiğköftenin yoğrulması ve malzemelerinin doğranması son dakika işleridir. Tam servis esnasında ev sahibinden en az iki kişiyi çiğköfte işine vermek serviste aksaklığa neden olacağı için pek uygun görülmez. Misafire çiğköfte yoğurmayı teklif etmek ise hoş olmaz. Kaldı ki çiğköfte diğer yemeklerin gölgesinde kalacak değildir. Zaten çiğköfte varsa o yenilir, diğer yiyecekler geri kalır. Onun için iftar yemekleri dışında çiğköfte çok tercih edilmez.
Köylerde ise misafire ikram edilen en değerli yemek "Sac Kavurması"dır. Sac kavurması çoğu zaman kuzu veya oğlak kesilerek yapılır. Kuzu veya oğlak eti kemiğiyle beraber iri parçalar halinde doğranır ve kelle de dâhil hepsi pişirilerek misafire ikram edilir. Birden fazla kurban kesilecek olsa hepsinin kellesi misafirin önüne indirilir. Kelle hangi kişinin önüne indirilmişse ikram onun için yapılmış anlamındadır. Ona değer vermek, iltifat etmek anlamındadır. Kuzu oğlaktan daha pahalı ve kıymetli olmasına rağmen sac kavurması için en iyi etin oğlak eti olduğunu rahatlıkla söylemek mümkündür. Sac kavurmasına sadece kavurma da denir. Sac kavurmasını yapmak çok kolay görünse de pişme kıvamını ayarlama ustalık ister. Onun için her mıntıkadaki sac kavurmasının lezzeti birbirinden farklılık arz etmektedir. Şehir merkezlerinde bu yemeği sacda yapma imkânı olmadığı için tencerede pişirilmekte, bu yüzden de aynı lezzeti vermemektedir.
Şftar yemeklerinde, başka bir sebep yoksa ev halkının hepsi sofrada hazır bulunur. Öyle ki ramazan ayında henüz iftar olmadan tüm dükkânlar kapalı, sokaklar ıssız olur. Çünkü herkes iftarda aile sofrasında hazır bulunmak için erkenden dükkânını kapatmış, kendini evine atmıştır. Bu güzel gelenek hala devam etmektedir. Ramazan bayramının birinci günü birçok aile üzlemeli pilav yapar, bayramlaşmaya gelen misafirlere birer tabak ikram ederler. Bazı kimseler de aş evi gibi halka açık olmak ve dağıtmak üzere süphe yemeği veya tırıt yapar, gelenlere yedirir, geri kalanı dağıtırlar.
Kurban bayramında kurban eti dağıtıldığı için ayrıca geniş çaplı bir yemek yapılmaz. Ancak kurban etinden et kavurma, ciğer kavurma, et ile yapılan çeşitli kebaplar, ciğer kebabı, kelle, tırıt gibi yemeklerden biri yapılarak bayramlaşmaya gelen misafirlere ikram edilir.
Her iki bayramda da bayramın ilk günü karı kocadan erkeğin baba veya annesi evine gidilir, bayramlaşma orada olur. Böylece tüm erkek çocukları baba evinde toplanmış olurlar. Şkinci gün ise karı kocadan hanımın baba veya annesi evine bayramlaşmak için gidilir. Birinci gün erkek kardeşler ve gelinler, ikinci gün kız kardeşler ve damatlar bir araya gelmiş olurlar. Hem evli kızı, hem de evli oğlan çocuğu olan büyük evler bayramın iki günü de yemek yapmak zorunda kalırlar. Bu gelenek o kadar yaygındır ki erkek kardeşle kız kardeşlerin bayram görüşmeleri gece veya üçüncü güne kalır.
Aziz gün olarak adlandırılan kandillerde ise yakın komşu çevresine dağıtılmak üzere "Bışe", "Zıngıl", "Aya Kıftesi"

gibi kuru ve dağıtımı daha kolay yiyecekler yapılarak dağıtılır. O gün dağıtmak üzere özel bir yiyecek yapılmamış olsa bile her ev kendisi için yapılan yemekten bir iki tabak dağıtarak o gün yad edilmeye çalışılır.
Evliliklerde, kız istenip verildikten sonra, oğlan evi yakın akrabalarla beraber kız evine gider teşekkür ederler. Bayanlar gündüz vakti ayrı gider, erkekler gece ayrı giderler.
Bayanların bu ziyaretine teşekkür denir. Teşekkürde öğle yemeği yapanlar olduğu gibi yemek yerine pasta ve şurup ikram edenler de olur. Erkelerin ziyaretlerine ise sekkel öpümü denir. Sekkel öpümünün menüsü ise çıkıfte, muhallebi, baklava ve meyvedir. Menü dedik çünkü bunun dışına çıkıldığını görmedik.
Bahar mevsimi nişanlılık dönemine rastlarsa o zaman oğlan evi yüzlerce hatta binlerce has (marul) alır ve kız evine hediye olarak gönderir. Kız evi de marulları dağıtır ve oğlan evini yemeğe davet eder. Yine nişanlılık döneminde kurban bayramı gelirse oğlan evi bir koç alır, koçun boynuzuna bir bilezik veya altın takar, süsleyerek kız evine yollar. Kız evi de koçu kestirir, etini dağıtır ve bayramın 3 veya 4. günü oğlan evini yemeğe davet eder. Bu her iki gelenek de karşılıklı sevgi ve saygıyı ifade eder. Her iki yemeğin de belirli bir menüsü yoktur.
Gelinin gelmesinden bir iki gün önce gece kadınlar kendi aralarında kına gecesi yaparlar. Kına gecesinde yemek yoktur. Oğlan evi isterse gelen misafirlerine çerez ikram edebilir. Gelinin geleceği gün gündüz erkekler kendi aralarında düğün yaparlar. Düğün evine günler öncesinden yakınların gönderdiği hediyeler olabilir. Halı, çuvalla şeker, çuvalla pirinç, kumaş vs. gönderilebilir. Bu hediye gönderme olayına sını sürme denir. Erkek düğünlerinde kadınlar damlardan pencerelerden izler, zılgıtlarıyla da eşlik ederler. O gün düğün yemeği olarak süphe yapılır. Süphe bir yemek adı değil bir menünün adıdır. Kuzu içi, üzlemeli pilav ve zerde üçlüsüne süphe denir. Bazen süphe ile birlikte kabırga da yapılabilir. Daha ziyade zengin ailelerin düğünlerinde yapılır. Düğün günü bir yandan oyunlar oynanır, halaylar çekilir bir yandan misafirlere parti parti süphe yemeği ikram edilir, diğer yandan sını sürmüş olan kimselerin evine hediye karşılığı olarak tepsilerle süphe gönderilir.
Düğün, sünnet ve hacca giden kimsenin evine hediye olarak şeker, yağ, pirinç, kumaş, halı vs. gönderilir. Gaye yardımlaşmadır, destek olmaktır. Bu hediye gönderme olayına sını sürmek denir. Sını sürenlere ise karşılık olarak, yapılan süphe yemeğinden veya haccdan getirilen eşyadan gönderilir.
Yeni gelinin şerefine yakın akrabalar hamama davet edilir, hamamda çıkıfte, kadayıf, hedık, çerez ve meyve ikram edilir. Bu yemeğe de hamam yemeği denir.
Ayrıca evliliğin ikinci günü duvah gününde, o günün gecesi duvah gecesinde, Gelin dağa (pikniğe) davet edildiğinde gelin dağı denilen törensel gün ve gecelerde isteğe bağlı yiyeceklerle ikramda bulunulur. Yine çocuk yürümeye başladığında "köstek kırma", diş çıkardığında "diş hedıgı", törenlerinde çeşitli köfteler ve hedık ikram edilir.
Muharrem ayının 10. günü yani aşure günü "eşır aşı" yapılır ve dağıtılır.
Sünnet yapıldığı gün misafirler çağrılır, sünnet merasiminden sonra gelenlere tırıt ikram edilir. Tırıt yapılması sevap kabul edildiği için bazen adak adanması sebebiyle bazen hayır kazanmak için bayram ve cuma günleri de tırıt yapılıp yedirilir. Her bayram ve cuma günü sabah namazından sonra mutlaka tırıt yapan birilerine rastlamak mümkündür.
Kadınlar kendi aralarında çarşamba ve cumartesi günleri öğleden sonra pikniğe gider oraya evde yaptıkları yemekleri götürür veya orada çıkıfte yapar, meyve, tatlı gibi yiyeceklerini yer, akşam olmadan evlerine dönerler. Bu gezi, çoğunlukla şehrin yakınlarındaki ağaçlık yerlere yapılır. Bazen de tanıdık köylerdeki ağaçlı alanlara veya şehrin bitişiğinde bulunan bahçelere günübirlik giderler.
Erkekler kendi aralarında arkadaş gurubu olarak haftanın belli günlerinde bir araya gelir oturur, dertleşir, yer, içerler. Sabit bir yer tutar orada otururlar ise buna "oda", sıra ile her katılımcının evine gidilir ise buna da "sıra" denir. Sıranın ve odanın kendine özgü kuralları vardır. Sıra gecelerinde içki, kumar yoktur. Kimi zaman müzik olabilir fakat geç vakte kalınmaz ve sesler fazla yükseltilmez. Çünkü ev ortamında oturulmaktadır. Odada ise özel bir yer tutulduğu için bu kural işlemez. Her ikisinde de başkan vardır, kuralları vardır. Geliş gidiş saatleri, davranış biçimleri, misafir çağırma şartları, yapılacak ikram çeşitleri hep kurala
bağlıdır. Tam bir demokratik düzen hâkimdir. Başkan seçimle seçilir ve sıra arkadaşlarının görüşlerini alarak kuralları, verilecek cezaları, "çıkıfte" nın yanında neler ikram edileceğini sözlü bazen de yazılı olarak belirler. Şlk sırayı kurallara uyarak başkan kendisi yapar. Herkes başkanın yaptığını örnek alarak sıralarını yaparlar. Eksiği de fazlası da cezayı gerektirir.
Sıra arkadaşlığı erk edilebilen en yakın arkadaşlıktır. Sırayı, yalnız eğlence ve çıkıfte yapma yeri olarak kabul etmek Urfa'ya büyük haksızlık etmektir. Sıra; çok değişik işlevleri olan, eşine rastlanmayan özelliklere sahip, güzellikler içeren, kültür ve insanlık tarihine temel oluşturacak öğelerle dolu sosyal bir kurumdur. Urfa için sıra, propaganda ve reklam ajansı, deşarj olma ve stres atma salonu, ihtiyaç olduğunda doğruya götürecek projenin çizim yeri, güç ve enerji kaynağıdır. Dayanışma kadrosu, ihtisas komisyonu, Urfa'nın meclis grubu ve aynı zamanda karar meclisidir. Yetişen gençlik içinse mekteptir, eğitim alanıdır. Çünkü Sıra ortamında konuşulur, tartışılır, değerlendirilir, karar verilir, uygulamaya konulur, aynı zamanda yenilir, içilir ve eğlenilir. Gençlerse birçok şeyi burada öğrenirler. Büyüklerden biri, bildiği bir soruyu, ortaya sorar ve cevap ister. Diğer bir arkadaş bu soruya detaylı cevaplar verir. Karşılıklı sorular ve cevaplarla konu irdelenir. Gaye orada bulunan gençlerin soramadığı konuları anlatıp öğretmektir.
Sıra gecelerindeki yiyecek, çikıfte ve yeşillik olarak nane, marul, turp, tere, domates ve salatalık, beraberinde ise tatlı ve meyve olur.
Şlkbaharın yarısından sonra sıcak günlere girilince oda ve sıra geceleri çoğunlukla askıya alınır, bu kez erkekler kendi aralarında günü birlik dağa gider bazen de dağda yatarlar. Dağda yatma olayına dağ yatısı denir. Daha ziyade bahar ve yaz aylarında gidilen bu yatıda yatak, yemek ve mutfak malzemelerinin dağa taşınması, yemek yapılması, orada kalmaya müsait kapalı alanın yani mağaranın bulunması sebebiyle herkesin gidebildiği ve sık yapılan bir piknik olayı değildir. Gidenlerin sayısı bazen 20 kişiyi bulabilir. Bu kadar insana yiyecek malzemesi ayarlamanın yanında yemek yapabilmek de ayrı bir zorluktur. Bazen öncü kuvvet gider, dağda konaklamaya en uygun yeri tutmaya çalışır aynı zamanda bekçilik yapar ve yemekleri pişirir. Dağa gelen insanlar arasında işi olan kimse izinli gibi şehre iner, kendi evine bir başvurur, eksik malzeme varsa şehirden onları da alır tekrar arkadaşlarının yanına döner. Esnaf olan, bu yatılara pek ayak uyduramaz. Mamafih arkadaşlarına katılan esnaf da vardır. Bu yatılar bir iki gün sürebileceği gibi günlerce hatta aylarca da sürebilir. Yemek olarak kuzu çevirme,

kavurma, tırıt, kaburğa, yumurtalı kıfte, kuzu içi, kebap çeşitleri ve peynirli helva gibi erkeklerin rahatlıkla yapabileceği yemekler tercih edilir. Zaten uzun zaman dağ yatısında kalanlar geniş imkân ve beceriye sahip kimseler olurlardı. Onlar da bu işin üstesinden rahatlıkla gelirlerdi.
Bir kimse vefat ettiğinde cenaze yakınları tarafından 3 gün boyunca taziyeler kabul edilir. Kadınlar ayrı bir evde oturur gelen kadınları kabul eder, ağlayan ağlar sessiz oturan oturur bir müddet sonra gelen kalkıp gider. Kadınların bu oturumuna ölü evi denir. Ölü evinde sohbet edilmez ama yemek vaktinde aile yakını birilerinin yaptırıp gönderdiği yemek yenir. Erkeklerse 3 gün bir yerde oturur ve gelenleri kabul eder. Bu gelenek yirminci asrın ikinci yarısında başlamıştır. Üç gün boyunca aile yakınları tarafından öğle yemeği yapılır. Önceleri ev yemeği yapıldığı halde şimdi kebap veya lahmacun yapılmaktadır. Önceleri tatlı yapıldığı halde şimdi tatlı yapılmamaktadır. Ölümün 3. günü ise helva yapılır ve dağıtılır.
Seheniye adı verilen bir yemek geleneğimiz vardır. Seheniyenin özel yemeği yoktur. Katılan kimseler eve haber etmeden akşam eve gider, pişen yemekten bir tabak (sehen) alıp getirir. Beraberce yerler. Başkasının yemeğini beğenmiyormuş gibi herkesin kendi yemeğini önüne çekip yemesi hoş karşılanmaz. Bu olaya seheniye denir. Seheniye yemek adı değil olayın adıdır. Toplama yemektir. Her çeşit bulunabilir.
Arkadaş grubu kendi aralarında para toplayarak yaptıkları yemeğe ise herefene denir.
Urfa'da kış mevsimine girilmeden yiyecek ve içecekler itinalı bir şekilde hazırlanır. Sonbaharda unluk buğday, "Nışe" (nişasta), "Frenk Suyı" (salça), "Şsot Reçelı" (biber salçası), "Kuru Şsot", "Şıre" (çekçek, bastıh, sucuh, kesme, leppık), "Eşkılı"(sirke), "Nar Bekmezı", "Zeytin", "Kuru Balcan", "Domates", "Şsot", "Dolmalık Şsot", "Kabak", " Ecır", "Bamya", "Ş 'ere", "Dögme" ve bulgur çeşitleri hazırlanıp muhafaza altına alınır. Şlkbaharda ise peynir ve "Sadeyağ" zahire olarak hazırlanır. Yaz aylarında "Kurıt", "Koruk Eşkısı", "Koruk Şurubu", "Gül Şurubu", "Limon Şurubu" yapılır kışa kaldırılır.
Urfa Mutfağında av hayvanlarının etini herkes kendi isteğine, damak zevkine uygun olarak arzu ettikleri her yemekte kullanır. Ancak her av hayvanının eti her yemekte lezzetli olmaz. "Serçe" ve "Keklik" eti ile Çiğköfte; Bıldırcın, "zevzır" ve güvercin etinden dolma; tavşan eti ile haşlama iyi olur. "Toytoklu"nun pilav üstü et yemeği yapılır.
Önceleri Fırat nehrinden yakalanıp getirilen balıkların dışında su ürünleri Urfa mutfağında yer bulamamıştır. Fakat Baraj gölünün oluşması ve balık türlerinin artması, hatta balıkların su kanallarıyla Harran ovasında yaşayan insanımızın ayağına kadar gelmesiyle birlikte daha fazla balıketi yenmeye başlanmıştır.
Urfa Mutfağında, yemeklere lezzet katmak için en çok kullanılan baharatlar "tarçın", "karabiber", "alat" (yenibahar), "kınıfır" (karanfil), "Hespır (Şran safranı), "Nane", "Külünçe Dermenı" (boy, mayana ve melhep), "Kara Havuç" (çörek otu), "Sumak", "Kuru Şsot", "Limon Tuzu" dur. Diğer baharatlar çok az kullanılır.
Urfa Mutfağında yemek pişirilen yere "tandırlıh" denir. Günümüzde çok az sayıda kalan veya kullanılmayan "Tandırlıh"ların yerini mutfak odaları almıştır. "Tandırlıh"ta yemek ve ekmek ocakları, küllük, odunluk ve kap-kacak bulunur, bu ocaklarda yemekler pişirilir, ekmekler yapılır, çamaşır kazanlarında sular ısıtılıp çamaşırlar yıkanırdı. "Tandırlıh"ta küçükten büyüğe 3-4 yemek ocağı bulunur, ekmek için de 1-2 büyük ocak bulunurdu. Mutfağın uygun bir yerine tek parça taştan oyulmuş küllük konur. Ocaktan alınan küller "Küllüğe" konulur, üzeri su ile doldurularak küllerin dibe çökmesi sağlanır. Külün üzerindeki su tasla alınır, çamaşır yıkarken deterjan yerine kullanılırdı. Ayrıca seyyar ocak diyebileceğimiz, ızgaralı maltızlar vardı. Maltız veya maltız ocağı derlerdi. Gaz ocakları vardı, bunlara "Kazocağı" da denilirdi. Tenekelerde seyyar satıcılar "kaz ocağı kaz ocağı" diyerek bağırır, gaz satarlardı. Küçük cezvelerde kahve ısıtmak için ise ispirto ocakları vardı. Son yılarda bunların yerini tüplü ocaklar aldı. Ekmek ocaklarında "Bağ Çırpısı", "Bıyan kökü", "Kesmık", yemek ocaklarında "Bağ Kökü ve Çırpıları", "Küncü sapı", "Fıstık Dalı" vb. odunlar yakılırdı. Maltızda ise odun kömürü kullanılırdı.
Urfa Mutfağında yiyecek ve içeceklerin muhafazası ve saklanması, günlük olarak tel dolabı denilen her tarafı tel ile çevrili dolaplarda muhafaza edilirdi. Tel, hava almasını sağlar, böcek ve haşarattan da korurdu. Tel dolabı olmadığı veya dolu olduğu yer ve zamanlarda yiyecekler mümkünse yerden yüksek bir yere konur, üstüne de muhafaza için bir kap kapatılırdı. Bazen de ayran, yoğurt, peynir, et vb. gibi yiyecekler torba içlerinde, duvarla temas etmeyecek şekilde, serin bir yerde boşluğa asılırdı. Her evde su kuyuları bulunurdu. Bazen yiyecekler bir torba içerisinde kuyu boşluğuna sallanırdı. Bütün bu yapılanlar böcek ve haşarattan korumak, sıcak günlerde de serin yerde muhafaza etmek içindi.
Evlerimizde zahirelerin korunduğu "Zehre Damı" denilen odalar vardı. Yıllık zahirelerin büyük bir kısmı burada muhafaza edilirdi. Günlük yağ, peynir ile yıllık bulgur çeşitleri, şehriye, "Fırenk Suyu", kurutulmuş dolmalıklar, bamya, bakla, kavurmalık patlıcan, domates, biber, nışe, ekmeklik buğday, kuru isot, mercimek, pirinç, ekmek, tel dolabı, yemek tabakları vs. hep burada muhafaza edilirdi. Büyüklüğü uygun ise sıcak yaz günlerinde öğle yemeği de burada yenirdi. Yani günlük malzemeler zehre damından alınır, tandırlıkta pişirilir, mevsimine ve öğününe bağlı olarak değişik yerlerde yenirdi. Yaz aylarında kahvaltı hayatın (avlunun) gölge bir yerinde, çoğunlukla evin eyvanında, öğle yemeği genelde eyvanda, çok
sıcak günlerde eğer müsaitse zehre damında, akşam yemeği ise avluda veya eyvanda hatta uygunsa damda yenirdi.
Yer seviyesinin altında, basamaklarla inilen, güneş görmez, "Zerzenbe" denilen mahzen odalarımızda ise yıllık yetecek kadar yağ ve peynirler muhafaza edilirdi. Günlük yiyecekler için bir küp peynir ve bir küp yağ zehre damına alınır, günlük buradan kullanılırdı. Bitince zerzenbeden bir küp daha zehre damına çıkarılırdı.
Oturma odalarının içinde bulunan, "Maskan" adı verilen, kapaklı, kilitli, gömme dolaplarda ise "Şıre" (çekçek, bastıh, kesme, sucuh, nuska, leppık) çeşitleri, kuru yemişler (balma üzüm, kara üzüm), ceviz, fıstık, çekirdek, kavurga, küncü) vs gibi yiyecekler saklanırdı. Burası güneş görmediği için serindir, kilitli olduğu için de muhafazalıdır. Maskanın kilidi evin büyüğü olan hanımda bulunur, şıre çıkarılacağı zaman dağıtımı o ayarlar.
Yemeklerin lezzetine önem verildiği kadar estetik görünümüne de önem verilir. Ama hiçbir zaman yemeğin lezzeti görünüme feda edilmez. Urfa Mutfağı, Efsane, Halk Hiyaleri, Öykü, Fıkra, Türkü, Atasözü, Deyim, Dua ve Beddua gibi halk kültürümüzün birçok öğesine konu olmuştur.

© lezzetler.com tarif no:139386 • adı:Urfa Mutfağı Hakkında • gönderen:bayan X • indirme tarihi:27.04.2024 - 15:42