



CUMHURİYETİN 100. YILINDA
ERZİNCAN

10

Editör

Tahir Erdoğan Sahin

ERZİNCAN YEMEKLERİ
VE
GELENEKSEL MESLEKLER

10. Cilt Yazarları ve Katkıda Bulunanlar

Sâra Yelegen, Ark. Hüseyin Toprak- Erzincan İl Kültür ve Turizm
Müdürlüğü- Merve Nur Sezgin

2023

ERZİNCAN BİNALİ YILDIRIM ÜNİVERSİTESİ

YAYINI

Bu çalışma;

Erzincan Valiliği - Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi işbirliği içerisinde, ilgili kişi, kurum ve kuruluşların katkıları sağlanarak, EBYU/ Yukarı Fırat Havzası Araştırma- Uygulama Koordinatörlüğü tarafından hazırlanmıştır. Çalışma kapsamında neşredilen bilgi ve dokümanların sorumluluğu yazarlarına aittir. Kaynak gösterilmesi ve bilimsel/etik kurallara bağlı kalınması hâlinde alıntı yapılabilir.

YAYIN KURULU

Doç. Dr. Hamza Aydoğdu (*Erzincan Valisi*)

Bekir AKSUN (*Belediye Başkanı*)

Prof. Dr. Akın Levent (*EYU Rektörü*)

Prof. Dr. Ali Demirsoy- Prof. Dr. Esmâ Şimşek- Prof. Dr. Necdet Tozlu

Prof. Dr. Nizamettin Parlak - Prof. Dr. Kenan Ziya Taş- Doç. Dr. Nurettin
Bırol- Dr. Nihat Fırat- Aziz Gün- Yücel Kaplanoğlu-

Uzm. Onur Atabay - Hacı Hasan İçli

ISBN: 978-605-67884-8-2

FOTOĞRAF- BELGE/DOKÜMAN

Editörün, yazarların, EBYU/Yukarı Fırat Havzası Araştırma - Uygulama Koordinatörlüğü'nün; Erzincan Valiliği, Erzincan Belediyesi, ilgili kurum, kuruluş ve kişilerin arşivleri.

DİZGİ- TASARIM/GRAFİK- DÜZENLEME

AMC Fikir Sanat Dan. Bil. Hiz. San. ve Tic. LTD. ŞTİ.

Erzincan

10 CİLT: İÇİNDEKİLER

ERZİNCAN YEMEKLERİ VE GELENEKSEL MESLEKLER

ERZİNCAN MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YEMEKLERİ- Sâra Yelegen.....	5- 206
Sunuş.....	7
Önsöz.....	8
Nasıl Çalışıldı ?.....	10
Giriş.....	12
ERZİNCAN'A DAİR.....	15
1. Bölgenin Coğrafi Durumu.....	15
2. İklim.....	16
3. Tarım.....	16
SOSYAL HAYATA TESİR EDEN OLAYLAR.....	19
YEMEĞİN ÖN TARİHÇESİ VE ERZİNCAN.....	21
ALTINTEPE'DE MUTFAK KÜLTÜRÜ.....	24
ERZİNCAN EVLERİNDE MUTFAK.....	29
KIŞ HAZIRLIKLARI VE ATIŞTIRMALIKLARI.....	44
PEYNİRLER.....	49
GÜZ MEYVELERİNİN TAZE OLARAK SAKLANMASI	55
MEYVELERİN KURUTULARAK SAKLANMASI.....	57
TAVA LEBLEBİSİ.....	66
SEBZE KURUTMALARI.....	67
TURŞULAR.....	70
BUĞDAY VE ÜRÜNLERİ.....	74
ERZİNCAN MUTFAĞI.....	92
YEMEKLER.....	113
EKMEKLER ÇÖREKLER, BÖREKLER, TATLILAR.....	148
MEYVE KASEFELERİ/ MEYVELİ TATLILAR.....	167
ERZİNCAN'DA HASTALIKLAR VE ŞİFA KAYNAĞI YİYECEKLER-OTLAR.....	177
MUTFAK KÜLTÜRÜ İLE İLGİLİ ESKİ İNANIŞLAR.....	179
SON SÖZ.....	181
<i>ERZİNCAN AĞZINDA MUTFAKLA İLGİLİ TERİMLER</i>	<i>184</i>

SÖZLÜK.....	189
KAYNAK KİŞİLER.....	203
KAYNAKÇA.....	205
ERZİNCAN YEMEK KÜLTÜRÜ- Merve Nur Sezgin.....	207- 224
ERZİNCAN'DA GELENEKSEL MESLEKLER-I.....	225- 256
BAKIRCILIK.....	227
BIÇAKÇILIK.....	229
DEMİRCİLİK.....	231
FAYTON YAPIMCILIGI.....	232
İHRAM (EHRAM) DOKUMACILIGI.....	234
ERZİNCAN HALI VE KİLİM DOKUMACILIĞI.....	234
CENGERLİ KÖYÜ KİLİM DOKUMACILIĞI.....	235
KALAYCILIK.....	240
KUNDURACILIK.....	241
LEBLEBİCİLİK.....	242
NALBANTLIK.....	244
SARAÇLIK.....	245
SEMERCİLİK.....	246
TANDIR YAPIMI.....	247
TAŞ OYMACILIĞI.....	249
TERZİLİK.....	250
TÜFEKÇİLİK.....	253
YORGANCILIK.....	254
SONUÇ.....	256
ERZİNCAN'DA GELENEKSEL MESLEKLER-II.....	257- 266
ERZİNCAN İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ.....	267
ERZİNCAN MÜZESİ ARKEOLOJİK- ETNOĞRAFİK VE NÜMİZMATİK ENVANTERİ (1986- 2010).....	342



**ERZİNCAN MUTFAK
KÜLTÜRÜ VE
YEMEKLERİ**

-oOo-

**GELENEKSEL
MESLEKLER**



CUMHURİYETİN 100. YILINDA ERZİNCAN





ERZİNCAN MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YEMEKLERİ¹

(YEMEĞLE PİŞENLERİN MUTFAĞI)

Sâra Yelegen



Bu çalışmayı, dünyaya gelmeme, yaşamımın her döneminde beni geliştiren, farkına varmama yardımcı olan güzel insanları tanımama ve doyulmaz güzellikleri yaşamama vesile olan, evlatları olmaktan mutlu olduğum rahmetli anne ve babamın ruhuna ithaf ediyorum.

SUNUŞ

Her şehri yaşatan, tanıtan ve de geleceğe taşıyan çeşitli kültürel değerler vardır. Bu kültürel değerlerden biri de yemek kültürüdür. Yemek kültürü; o yörenin sahip olduğu sosyal ve ekonomik varlıklara, gelenek ve göreneklere, tarihsel geçmişe ve de coğrafi özelliklere göre değişim göstermesi bakımından bir ölçüde bir şehrin, yörenin tarihsel geçmişini de yansıtan zenginliklerdendir.

Tarihî İpek Yolu güzergâhında yer alan Erzincan'ımız; kültürel zenginliği kadar doğal güzellikleri, coğrafyası, mutfağı ile de ayrı bir öneme sahiptir. Erzincan'ımızın yemek kültürünü gelecek nesillere aktarmak adına çok önemli çalışmalar yürüten Kıymetli Sara Yelegen Hocamızı, ilimize kazandırmış olduğu bu değerli çalışmalarını nedeniyle tebrik ediyoruz. Bu çalışmanın Cumhuriyetin 100. Yılında Erzincan külliyyatı içerisinde yer alması ise ayrı bir öneme sahiptir.

Aziz Gün- İl Milli Eğitim Müdürü

¹ Sarâ Yelegen tarafından hazırlanan Erzincan Mutfak Kültürü ve Yemekleri, ve bu konuda Erzincan'da yapılmış ilk kapsamlı ve özgün bir çalışmadır. 2014 yılında neşredilmiştir. Kitabın gözden geçirilip bu proje içerisinde yer almasına tavassut gösteren yazarına müteşekkirimiz.



ÖNSÖZ

Erzincan'a tayin olup geldiğimde yöresel yemekler hakkında bilgi almak istemiştim. Ancak çevremdeki insanların sayıp sıralayabildiği yemekler iki elin parmaklarını geçmeyecek kadar azdı. Yazılı kaynak bulmak istedim ancak o konuda da bir çalışma yapılmadığını gördüm. Belki daha önce yazılmış bir kitap vardır, en azından bir makale yayınlanmıştır umuduyla kütüphaneleri taradım ama yine de bir şeyler bulamadım. Şehirdeki lokantalar ise, yöresel yemeklerden habersiz, Türk Mutfağının bilindik yemeklerinden ve ızgaralardan başkasını yapmıyor, yöresel yemekleri bilmiyorlardı. Şehrin belli aralıklarla deprem felaketine uğramış olması yemek kültürünü de yok etmiştir düşüncesiyle başlarda bulabildiklerimle yetindim.

Bir şehrin “En azından yemek derlemeleri de mi yok” diye düşünürken, uzaktaki dostlarımın “Neden yazmıyorsun?” şeklindeki sitemleri beni bu çalışmayı yapmaya teşvik etti. Özellikle bu konudaki kaynak eksikliği ihtiyacını bir nebze olsun giderecek araştırma çalışmalarına başladığımda, içimi kemiren bir kaygıyla da baş etmek zorundaydım. Kaygımın temelini “Tarih boyunca savaşlarla, depremlerle yıkılıp tahrip edilen bu şehrin, bir kitaba konu olabilecek kadar mutfak kültürüne sahip olup olmadığını bilemeyişi” oluştuyordu. Ayrıca çalışmaya başladıktan sonra gördüğüm zengin sofr-mutfak kültürünü, edindiğim bilgileri gerektiği gibi ortaya koyamamaktan ve bu değerli kültür mirasını yeterince ifade edememekten, hele de bu mirasla büyümüş, yaşamış insanlara bunları eksik anlatıyor olmaktan dolayı endişeliydim. Ancak hiç yazılmamasındansa eksik de olsa yazılması ve kayıt altına alınması düşüncesi zihnimde ağır basmaya başladığında, bu çalışmanın temelleri atıldı. Başlangıçta sadece yemekleri, kap-kacak, pişirme usulleri konularını incelemeyi düşünürken, kaynak kişilerin sanki daha dün gibi canlılığını koruyan çocukluk anılarını, mutfak tecrübelerini, o dönemlerin yiyecek-yemek-sofra gelenek ve kültürünü dinlerken çalışmanın kapsamı genişledi. Eskinin keyvenilerinden hayatta olanlar ve genç keyveniler iyi yemek yapmanın sırları ile ilgili konuşmalarına şöyle başlarlar "Kızım bir kadın yemekle beraber pişecek ki yemeği lezzetli olup, pişirdiği yensin." Böylece kitabın adı da oluşmaya başladı.

Erzincan'da doğmadım, yöreye özgü lezzetlerle, o sofr kültürüyle büyümedim. Ancak bu şehrin ve insanının bana sunduğu güzellikleri, fırsatları kullanan biri olarak, vefa borcumu bir kültür hizmeti ile Erzincan kültürüne kazandırılacak “Erzincan Yemek Kültürü ve Yemekleri” adlı kitapla ödeyebileceğimi düşündüm.

Yaptığım araştırmalarda ulaştığım kaynaklardan ilki Rahmetli Mustafa Uçar'ın "Erzincan Örf ve Adetlerimizden Bir Demet" adlı kitabı oldu. Kitapta yazar Erzincan halk kültürünü anlatırken Erzincan yemeklerine de yer vermiştir ki biz de çalışmamızda bu eserin mutfak kültürü kısmından istifade ettik. Ancak sadece Erzincan mutfak kültürü ve yemeklerini konu alan ilk kaynak elinizdeki bu kitap olacaktır diye düşünüyorum. İlk diyorum çünkü gerek Belediye'nin ilgili birimiyle gerek İl Kültür Müdürlüğü ile yaptığım görüşmelerde, çeşitli olumsuzluklar sonucu derli toplu bir kaynak ortaya çıkarılmadığı belirtildi. Bireysel çalışmalar, tek tek çalışılan konular, yerel yayınlarda konu ile ilgili yazılar



vardır şüphesiz, ancak yaptığım araştırmalarda hem sofraya kültürü hem de yemeklerin derlendiği başlı başına bir kitaba rastlayamadım.

Kuşkusuz çalışmaya ilişkin “Bizim şu yemeğimiz niye yok” ya da “Bu yemek böyle değil”, “Bizim köyde böyle değil” vb. itirazlar sitemler olacaktır ki, Erzincan Mutfak Kültürünü anlatmaya çalıştığım bu ilk kitabı şimdilik, derleyebildiğim kadarıyla (eksik ve hatalar bana ait olacaktır) yazıyor ve hoşgörülerinize sunuyorum.

Uzun, zahmetli ve zevkli bir çalışma döneminin ardından ortaya çıkan bu eserde teşekkür

etmem gereken çok kişi oldu. Öncelikle bu çalışmanın ortaya çıkması için 2012 yılının 24 Kasımında Ankara'da beni yüreklendiren "2012 Yılı'nın Fark Yaratan Öğretmenleri " grubuna, “Artık kitabınızı görmek istiyorum ” diyen sevgili kursiyerim ve arkadaşım Ayşenur Şahin Caner'e, o dönem bu fikrimi açtığımda müdürlüklerle irtibat kurmamı sağlayan ve "Bu kitabı biz basalım" diyerek desteğini esirgemeyen Milli Eğitim Müdürü Necmi Özen'e ve "Ne yaparsanız iyi şeyler yaparsınız" diyerek beni destekleyen şu anki Milli Eğitim Müdürü Aziz Gün'e, zamanlarını, emeklerini veren, bilgi, duygu ve düşüncelerini paylaşan merkezde, ilçelerde, köylerdeki tüm kaynak kişilerime ve danışmanlık yapan değerli büyüklerim, Metin Tombul ve eşi Vâla Hoca Hanım'a, Tahir Erdoğan Şahin'e, desteğini esirgemeyen memleket sevdalısı Değerli Gürsel Aslan'a, Çırahane Yiyecek-İçecek işletmesinin yöneticisi Cengiz Bahşi'ye, Doç. Dr.Murat Çankaya'ya Mustafa Temiz'e, Hikmet Köksal'a, Deniz Aslan'a, Misafirperver Cahide-Kemal Yılmaz çiftine, Kemaliye'de günlerini ayıran Sevgili Ayşe Birler'e, Tercan'da Tahsin Amca ve Sabiha Teyze'ye, yazmak için düşlediğim sakin ve huzurlu ortamı sağlıklı yiyeceklerle birlikte hazırlayan Değerli Şükran-Esiner Gören ve ailesine, Erzincan Valiliği'n'e, yemeklerin tarifi ve yapımında yardımcı olan, fikir beyan eden, düzeltmeleri yapan, yazıya geçirmeme yardım eden değerli arkadaşlarıma, öğrencim Soner Kesler'e, değerli kardeşim Meryem Yelegen ve aileme, kitabın son döneminde, çalıştığım Erzincan Üniversitesi Rektörlüğü'ne, Turizm Otelcilik Meslek Yüksek Okulu Müdürlüğü'ne, burada tek tek sayamayacağım destek olan herkese teşekkürlerimi arz ediyorum.

Işıkpınar- Erzincan, 2014

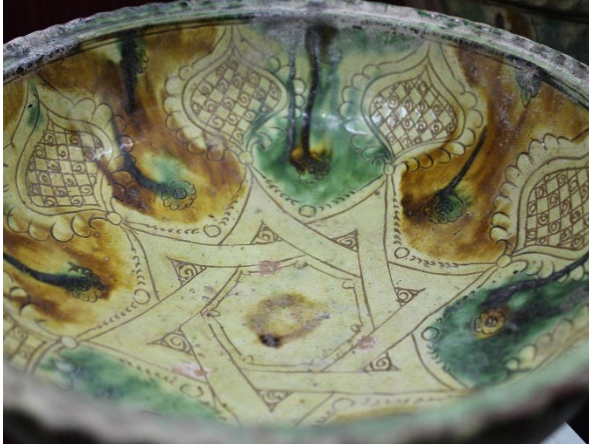
Sâra Yelegen



NASIL ÇALIŞILDI ?

Çalışmaya başlarken Erzincan Tarihi kitaplarından, il yıllıklarından, yerel dergilere kadar birçok konuda kaynak taraması yapmak istedim. İl yıllıklarında resmi kurum yıllık raporlarındaki bilgiler ve dergilerde de mutfak ve yemek kültürü ile ilgili hatıra niteliğinde bir kaç yazıdan başka tatmin edici bilgilere ulaşamadım. Bir şeyi en iyi bilen onu yaşıyandır diyerek ve kendimce bir rota belirledim. Kaymakamlıklar, Halk Eğitim Müdürlükleri, Belediye-Belde yetatlı kaşığılileri ve Muhtarlarla; yöredeki 60 yaş üstü kişilerle yüz yüze görüşüp, yerinde bilgi alarak, uygulayarak yazmaya karar verdim. Çocukluklarındaki yemekleri ve mutfak kültürünü sorarak araştırmak üzere hayatımın en heyecanlı, şaşırtıcı, verimli ve mutlu günlerini geçireceğim ilçe ve köy gezilerine başladım.

“Bilimsel, araştırma teknikleri ile ilerlersem daha kalıcı bir kaynak oluşturabilirim” diye düşünerek çalışma yöntemimi belirleyip sorularımı, formlarımı vs hazırladım. Ancak alan çalışmasına başlayıp, resmi bir formda ilerlemeye kalktığımda bu işin kolay olmayacağını gördüm. Kamerayı veya ses kayıt cihazını gören bazı kaynak kişilerin rahat olmadıklarını fark ettiğimde sadece defter ve kalemi aldım yanıma. Bundan sonrası daha samimi ve işbirliği içerisinde yürüdü. Şunu söyleyebilirim ki ‘bu çalışma, sonsuz halk kültürümüzün mutfak basamağına dokunuştur birazcık!’



Resim 1: Selçuklu Dönemi Seramik Kâse

Mutfak kültürüne ilişkin tespit edebildiğim gelenekler, genel bir bakışla Erzincan’ı ifade ediyor olsa da yemeklerin içeriklerinin çok veya az da olsa köyden köye, ilçeden ilçeye hatta mahalleler arasında dahi farklılık arz ettiğini gördüm. Merkez köyleri, ilçeler ve köylerini de dâhil ettiğimde, ortalama 2360km yol kat ederek ve 100’ün üzerinde kişi ile görüşerek, uygulamalara bizzat katılıp veya yapıp fotoğrafını çekerek iki yıl gibi bir sürede tamamladım bu çalışmayı. Başlangıçta bazı zorluklarla karşılaşsam da yaşlılarla iletişim kurmanın inceliklerini

keşfettikçe, sorularımın cevaplarını almaya başladım. Öyle ki, bu araştırmayı bir ajan olarak mı yaptığımı (madenlerle ilgilenen bir ajan olduğumu zanneden) sorgulayan bir amcaya, amacımı tam olarak açıklama fırsatını yakalayamadım!

Mutfakla az da olsa ilgili olanlar için yöreye özgü terimlerin bir kısmı kolaylıkla anlaşılabilir. Anlaşılabilen, ağız farklılıklarından kaynaklanan bazı terimler için sözlük kısmından yararlanılabilir. Tariflerin çoğu kaynak kişilerin ifade ettiği şekil ve ölçü araçları ile yazıldı. Ölçülerde veya ölçü araç-gereçlerinde tereddüde düşüldüğünde ufak tefek değişiklikler ve ağız tadına göre ayarlamalar yapılabilir. Malzemeler kısmında kaynak kişinin verdiği ölçüler, anonim tarifler ise tarafımdan uygulandığı veya algılandığı şekilde yazılmıştır.



Bazı yemeklerin tarifi kaynak kişinin ifadesi ile ölçü belirtilmeden yazılmıştır. Bazı tarifler ise kaynak kişinin hatırlayıp ifade edebildiği kadarıyla tarafımdan kayda geçmiştir. Bazı tariflerde kaynak kişinin önerisi, bazı hatıraları, kişisel gözlemlerim, parantez içinde veya italik olarak yazıldı. Tarif içeriklerine bakıldığında "bu bir öncekinin aynı" denilebilecek kadar yakın olanlar var ancak tek bir malzeme değişse bile kaynak kişinin değerli bilgisini kayda girmek istedim. Tarifler alfabetik değil daha çok içeriklerinin benzerliğine göre sıralandı. Örneğin ayrılanı-yoğurtlu çorbalar art arda sıralandı. Bazen evinin bir köşesindeki eski bir eşyanın hikâyesiyle başlayarak, geçmişe döndük kaynak kişilerle; çocukluğunun lezzetlerini, sofrâ kültürünü, mahsul hasadını, kış hazırlıklarını, tandır ve ocak başı iş ve eğlencelerini yâd ettik; bazen peynir, kaymak, kurut, tarhana, pestil, kak, dövmeç-lök, köme-şöbek-oricik pekmez, aşlık öğütme gibi birçok yöresel kış hazırlıklarının yapımına tanıklık ettik.

Tandırdâ ekmek pişirip, çömlök, güveç yaptık. Yemekleri yapıp, sadece tarifini alıp resmini çektiğim de; lezzetli bir yemeği tadarken fotoğraf çekmeye fırsat bulamadığım zamanlar da oldu. Bazen 90 yaşındaki bir ninenin hayat hikâyesini dinleyip tarif yazmaya zaman kalmadı, kimi zaman bir saat içinde ziyafet sofrası hazırladığımız da oldu. Yani bu çalışmayı yaparken her şeyi yakından görüp, yazmaya, unutulmaları canı gönülden dinleyip yaşamaya-yapmaya çalıştım. Ve her şeyi yerinde görerek o kültürü yaşayan ilk ağızdan dinleyerek ve uygulamalarını kendi alanlarında fotoğraflayarak kâğıda dökmeye çalıştım. Gördüklerimle, dinlediklerimle belki de bir seri olacak kadar büyük bir halk mutfak kültürü ve gelenekleri kaynağı oluşturulabilirdi. Ancak kısıtlı imkânlarla ve süre sınırlamasıyla bu çalışma ortaya konuldu.

Günümüz Erzincan'ında evlerde ve lokantalarda, belli bir yöreden çıkmış ama ülkemizin her yöresinde aynı lezzette yapılır hale gelmiş ve artık 'milli' diyeceğimiz yemekler, yapılmaktadır. Bu kitapta tarifini verdiğimiz birçok yemek de yine ortak yemeklerimizdir ancak yörenin halkı bunu sadece bu şekil ve lezzette kendilerinin yaptığını düşünmekte, yöre kültürüne sahip çıkmaktadır. Burada yapılan yemekler bu haliyle, bu lezzette başka bir yerde olamaz da zaten, benzerleri vardır ve adı neredeyse aynıdır ama bu haliyle buraya özgüdür. Sonuç olarak genelde bilinen yemeklerle birlikte zengin bir yemek listesi karşımıza çıkmış bulunmaktadır.

Bu araştırma beni, otların daha çok batı bölgelerimizde, Ege'de kullanıldığına dair önyarığdan da kurtarmış oldu. Erzincan yemek kültürünün, buğday ve baklagillerin dışında yenilebilir otlar ve yörede yetişen sebzelere de dayandığını, özellikle bahar ve yaz mevsimleri boyunca sebze ve meyvelerin taze; kışın ise yazdan kurutulanların kullanıldığını tesu bardağıt etmiş olduk. Ayrıca çalışmalar sırasında endemik bitatlı kaşığıiler açısından özel bir yere sahip olan bu bölgenin yenilebilir otlarının da, araştırmacı Ziraat Müh. Zakine Kadioğlu ve arkadaşları tarafından kayda alınmış olduğu bilgisine ulaşmış oldum. Umarım bölgeyi ve kültürü daha iyi tanıyan araştırmacı ve yazarlar bu çalışmalardan etatlı kaşığıilenerek, daha kapsamlı ve değerli bilgilerini bizimle paylaşırlar ve böylece yöresel kültürümüz daha iyi bilinir hale gelir.



GİRİŞ

Erzincan sayısız defa yıkılıp yeniden kuruldu, işgaller, yağmalar gördü ama her defasında yeniden dirildi, ekip-biçti, üretti ve var olmayı başardı. Bu olumsuz şartlar bir taraftan bir kültürü yok etmiş, hemen arkasından yeniden inşa süresinde, yeni malzemelerle, yeni yemeklerle tanışılmıştır. Zor şartlarda tarifi eskiye dayalı yemekler daha az malzemeyle yapılırken, başka isimle anılacak yeni bir tarif ortaya çıkmıştır. Peki, bu yörede hangi besinler üretilirdi? Bunlardan ne tür pişirme yöntemi ile hangi yemekler hazırlanırdı? Buğday nasıl kullanılırdı, yoğurttan neler yapılırdı, yiyecekler nerede ve nasıl kaplarda pişirilirdi?

Erzincan halkının yemek kültürü çok eski tarihlerde de bulgur ve pirinç (*Yazılı kaynak gösteremiyorum ama dinlediklerime göre Urartular döneminde şehrin kuzey -doğu bölgesinde pirinç yetiştirilmiş.*) gibi tahıllara; nohut, mercimek, fasulye gibi kuru baklagillere; süt, yoğurt, ayran, kurut ve tereyağına; sebzeler, yenilebilir yabancı otlar ve ete dayanmaktaydı. Yiyecekler tandır ve ocak ateşinden yararlanıp, doğrudan ateşe tutarak, tencerede, güveçte, çömlekte; haşlayarak, az suda pişirerek ve kavurarak pişirilir; uzun süre saklanacak yiyecekler tuzlayarak, tuzlu suda muhafaza ederek ve güneşte kurutularak hazırlanıp muhafaza edilirdi. Buğday ve ürünleri, yoğurt ve ürünleri, kışlık etler, kuru sebzeler, kuru fasulye çeşitleri, börülce, nohut, yeşil mercimek çorba ve yemeklerin en temel malzemeleridir. Çordik, aşotu(kişniş) gibi aromatik otlar eskiden de çok kullanılırdı ama baharat çok yaygın değildi. Günümüzde de baharat çok kullanılmamaktadır. Evlerde annelerden öğrenilmiş, sade fakat lezzetli yemek tarifleri olduğu gibi uygulanmaktadır.

Yörede tuz tabii olarak su şeklinde akmakta, göletlere alınıp suyu buharlaştırılmakta ve geriye lezzetli kristal kaynak tuzu kalmaktadır. Kurutulan ve çuvallara alınan tuz sofralık ve yemeklik olmak üzere iki şekilde satılmaktadır. Yüzyıllardır yörede kullanılan işte bu doğal tuzdur. Yemeklerde, salamuralarda, turşularda kullanılan tuzun en meşhuru ise Kemah'ın Kömür köyüdür.

Yazın kendi yetiştirdiklerini veya pazarlardan yörede ekimi yapılan tahıl, baklagil, sebze ve meyveleri, süt ve ürünlerini alan işleyen kışa hazırlayan yani üreten insanlar günümüz yemek kültürünün de taşıyıcısı ve yaşatıcısıdır. Bununla birlikte depremler ve getirdiği yıkımlar gibi çeşitli olumsuz şartlar bazen kültür aktarımını sekteye uğratmış bulunmaktadır.

Erzincan yöresinde geçmişte et olarak tercih edilen hayvan koyundur. Günümüz ev ve ticari mutfaklarında ise büyükbaş hayvan etleri daha çok tercih edilmektedir.

Kaynak kişilerle konuştuğumuzda, bugün var olan sebze ve meyvelerin çocukluklarında da hatta annelerinin çocukluklarında bile var olduklarını ifade etmişlerdir. Bu da gösteriyor ki Erzincan, gerek ulaşım-ticaret yolu üzerinde olması gerekse verimli bir arazi üzerinde yer alması sebebi ile her zaman yeniliklere açık olmuş, Anadolu'ya yeni giren ürünler(patates, domates gibi)yaygın bir şekilde kullanılmaya başlanmış ve böylelikle zengin bir yemek kültürüne sahip olmuştur.



Kaynak kişilerden bazıları, bazı yemekleri lezzetli bir şekilde en son 35-40 yıl önce yediklerini söylediklerinde, bu lezzetlerden neden bu kadar uzak kaldıklarını sordum. Yağın, yoğurdun ve diğer malzemelerin eski tadında olmadığını ve hepsinin geride kaldığını söylediler. Tabii bunlarla birlikte pişirme araçları, dolayısıyla pişirme yöntemleri de değişmişti. Benim için köylerde bulduğum birçok yiyecek ve yöntem



Resim 2: Otlukbeli'nde 150 Yıllık bir konak

heyecan verici iken onlar bunların o kadar özel olmadığını düşünüyorlardı. Hakiki tereyağı, manda yoğurdu, kaymak gibi, lezzetli ve mis kokulu domates, hıyar, nefis elma ve armut çeşitleri, Erzincan'ın en gözde yabani sebzeleri olan ışgın, kenger, ısırgan, yemlik, en lezzetli yerli beyaz fasulye, lahana, şalgam, erik hoşafı gibi yiyeceklere "Bunların eski tadı yok" diyen bir nesil, ne çeşit lezzetlerle yaşamışlardı kim bilir?

Erzincan'ın Mutfak kültürüne dair kayıtlar 1400'lü yıllara ait.Araştırmacı-Tarihci Tahir Erdoğan Şahin, şöyle bahsetmektedir Beylikler döneminin Erzincan'ından: “..Anadolu'ya gelen Türkler, burada yerleşik hayatın en güzel örneklerini sergilemişler, tarla, bağ, bahçe ürünlerine hayli meyil göstermişlerdir. Özel mülk sayılması sebebiyle bağ-bahçe sahibi olmak Türklerde genelleşen bir arzu olmuştur. İleri düzeydeki hayvancılık bilhassa Türkmen kabilelerinin elinde giderek toplumda üst düzeyde iktisadi bir işletme sahası olmuştur. Hayvani ürünler (süt ve mamulleri, deri, yün vs.) işlenişlerinin sonucunda bez ve halı olarak lüks mallar durumuna da getirilmiştir”²

Adı geçen eserin bir bölümünde bir seyyahın(elçi) anılarına da yer verilmiş: “...1404 yılında Erzincan'da Vali konumundaki Bey (adı Pit Ali Bey olabilir)tarafından ağırlanan İspanyol Elçisi Klaviyo (Ruy Gonzales de Clavijo) anılarında Erzincan şehrinin o asırlardaki ihtişamını şöyle anlatır:..Erzincan nehir kenarında olan bir ova üzerindedir. Bu nehir herkesin bildiği gibi cennetten kaynaklı Fırat nehridir. Şehrin üzerinde bulunduğu ova, geriden bir dağ silsilesiyle çevrilmiştir. Dağların tepeleri karla örtülü olduğu halde, vadilerde kardan iz yoktur. Etrafta ve her yerde bağlı bahçeli köyler gözüktüyordu. Bütün ova buğday tarlaları ve üzüm bağlarıyla doludur. Adım başında güzel bahçelere, verimli tarlalara tesadüf olunur. Şehir pek geniş değildir ve kuleli bir duvar(sur)la çevrilidir. Şehrin her evinde teraslar vardır, evlere damdan dama gidilebiliyor. Şehir çok kalabalıktır, birçok caddeleri ve meydanları vardır. Buradaki memurların çoğu zengin adamlardır. Bunlardan başka bir çok muteber ve zengin ticaret erbabı da bulunuyor."Elçi Kemah'ın müstahkem mevkiini ve civara hakim yapısını belirttiikten sonra bir çok kervanın Suriye'den gelerek Erzincan yoluyla Anadolu'ya girdiklerini kaydeder. Tercan havalisi boyunca gittiği köy ve kasabaların pek

² Tahir Erdoğan ŞAHİN, Erzincan Tarihi Cilt 1, s. 404.



çoğu mamur ve Türkmen kitleleriyle doludurlar..."³ ve sıra Valinin verdiği ziyafete gelir "...Hizmetçiler sırtlarında tahtadan sandıkları taşıyan hayvanları getirdiler. Bunların içinde yemeğe dair eşya ile seyyar ocaklar bulunuyordu. Yükler indirildikten sonra sofralar kuruldu. Etlar sinilere konuldu. Aşağı yukarı yüz tencere çıkarıldı. Bunların hepsi de yuvarlak ve derindi.

Etlar sinilere konulduktan başka, tencerelerde et ve pirinçle(pilav kastediliyor olmalı) dolduruldu. Her tabağın manzarası başka idi. Vali ile bizim karşımızda kurulan sofranın örtüsü ipektendi. Herkes sofraların etrafında toplandı. Herkesin et kesmek ve yemek yemek için bir bıçağı ve kaşığı vardı (her ne kadar mutfak tarihi yazarlarının çoğu Anadolu'da yemekte bıçağın 19. Yüzyıldan itibaren kullanıldığını iddia etseler de bu farklı bir bilgi bizim için!). Valinin yanında, onun yiyeceği eti kesecek bir hizmetçi bulunuyordu. Vali karşısında oturan iki asilzadeyi kendisiyle birlikte yemek yemeğe davet etti. Sıra pilava gelince bu üç zat tek bir sahanda yemek yediler.



Resim 3: Fırın.

Valinin bize verdiği ziyafeti tam bulduktan sonra, müsaade isteyerek ikametgâhımıza gittik. "4 Klavio ertesi günü zengin bir konaktaki daveti :"...bize sonra bol bol etler, pilavlar, çorbalar getirdiler daha evvel anlattığımız şekilde yedik. Et bittikten sonra, bize üzüm ve armut sundular, bal getirdiler..."⁵ şeklinde anlatmıştır.

Tüm bu anlatılanlar karşısında bu şehrin 1400 lü yıllardan önceki mutfak kültürü hakkında, şehirde bulunan

müzedeki geçmiş medeniyetlerden (birçok felakete ve henüz yeterince çalışma yapılmamış olmasına rağmen) kalan eserlere bakarak da, karar vermek pek de zor değildir. Müzede yer alan Selçuklu dönemine ait farklı şekilde ve desende seramik tabak ve kaplar, bu toprakların gerek yemek kültüründe gerekse güzel sanat alanında yüzyıllar önce ileri bir medeniyete sahip olduğuna şahitlik etmektedir. Daha da gerilerde Urartulardan kalma çok sağlam pitos (büyük toprak küp, zahire küpü), çömlek, havan, dibek-sokku taşı, sürahilerin varlığı kaderinde hep yıkımlar-yokluklar olsa da hepsinin ardından yenilenen bu şehrin yemek kültürüne dair açık kanıtlardır.

³ T. E. Şahin S, a.g.e.,

⁴ Şahin S, a.g.e.,

⁵ Şahin S, a.g.e.



ERZİNCAN'A DAİR

1. BÖLGENİN COĞRAFİ DURUMU

Erzincan, Doğu Anadolu ve İç Anadolu'yu birleştiren önemli bir geçiş alanında bulunmaktadır.⁶ Erzincan'ın yer aldığı, Anadolu yarımadasını ve Yukarı Mezopotamya'yı yüksek doğu platosundan denetleyen, güney ve batıya uzayan geçit yollarına sahip Doğu Anadolu, önemli coğrafi özelliklere, zengin yer altı ve yerüstü kaynaklarına sahiptir.

Yukarı Dicle ve Fırat'ın ana akarsu sisteminin yanı sıra çok sayıda dere ve akarsu ile sulanan doğu Anadolu Bölgesi, yüksek ve engebeli bir arazi yapısı içerisinde yer alan platoları ve tarım yapılabilen verimli nehir vadileri ile hayvancılık bakımından göçerlere muazzam bir yaylak imkânı sunmaktadır. Bölge hayvancılık için elverişli mera ve otlaklara, kuru ve sulu tarıma, bağ ve bahçeciliğe elverişli bir coğrafyaya sahiptir.

Erzincan yöresinde diğer Doğu illerine göre özellikle ovalık kesimlerde nispeten ılıman iklim hüküm sürer. Bu özelliği ile çeşit ve türlerde değişik ürün yelpazesi ortaya çıkmaktadır. Erzincan ve yöresini olumsuz etatlı kaşığııleyen coğrafi özellik ise şiddetli depremlerdir. Bilimsel araştırma sonuçları; buradaki son fay hattının kırıldığı ve kırıklardan kaynaklanan deprem riskinin azaldığını göstermektedir⁷.

Erzincan ili genellikle dağlar ve platolarla kaplıdır. Dağlar çeşitli yörelerde belli bir sıra içerisinde uzanır. Güneybatıdan Munzur, Kuzeybatıdan Refahiye Dağları il alanına girer. Doğuda Erzurum'dan gelerek batıya doğru uzanan Karasu Irmağı ve Kop Dağları il alanını derinlemesine aralarında geniş düzlükler bırakacak şekilde böler.

Dağlar il topraklarının % 60'ını kaplar. Esence (Keşiş) dağları ilin en yüksek noktasını (3549m) oluşturmaktadır. Köhnem, Sipikor, Maryam, Kop, Mülpet, Kazankaya, Munzur, Ergan, Coşan ve Dumanlı dağları diğer yüksek dağlarından. Ovalar birbirine boğazlarla bağlanmıştır. Yukarı Fırat bölümünde doğu-batı yönünde uzanan Erzincan ovasının yüksekliği 1218m, uzunluğu 40 km toplam alanı ise 500 km².

Kuzeyinde doğu-batı yönünde uzanan bir fay hattı vardır. Kalın bir alüvyon tabakası ile kaplı olan ovada hem sulu hem de kuru tarım yapılabilir. Bu ovalardan en genişi Tercan ovasında bulunan ve 180 km² alana sahip Çadırkaya (Pekeriç) ovasıdır⁸.

İlin toplamının 1/20'sini yaylalar oluşturmaktadır. Fırat'ın en önemli iki kolundan biri olan Karasu ırmağı Tercan ovasını besleyen önemli bir ırmaktır. Erzincan ovasından sonra Bağıştaş'a kadar derin bir yatak içerisinde akar ve Elazığ il sınırına girer. İlde Yedigöller, Aygır Gölü, Otlukbeli Gölü ve Kadı Gölü gibi küçük göller de bulunmaktadır. Merkez beldelerinden biri olan Çağlayan'da 'Girvelik Şelalesi' diye adlandırılan harika bir şelale mevcuttur⁹.

⁶ Mukim SAĞIR, Erzincan ve Yöresi Ağızları, s.1.

⁷ Erzincan 2005 İl Yıllığı, s.14 vd..

⁸ Erzincan 2005 İl Yıllığı, s.14.,

⁹ Erzincan 2005 İl Yıllığı, s.14 .,



2. İKLİM

Erzincan karasal iklim özelliğine sahiptir. Doğu'nun diğer illerine göre daha ılıman bir iklimi vardır. Yaz mevsimi de daha uzun ve sıcak yaşanmaktadır. Yıllık sıcaklık ortalaması 10.7'dir. Yazın ortalama 40 derecelik, kışın -32 derecelik sıcaklıklar görülür. Yağış itibarıyla 371.8 mm (kg/m kare)lık yağış ortalamasına sahiptir. Yağışların % 39'u ilkbahar, %24'ü sonbahar, % 24'ü kış ve % 13'ü yaz mevsiminde kaydedilmektedir. Yıllık nem ortalaması % 60'tır¹⁰.

3. TARIM

Erzincan'da ekonomik yönden tarım ve hayvancılık sektörü ön plandadır. Erzincan'ın ülke çapındaki tarımsal üretimdeki payı % 1 civarındadır. Erzincan ovası jeomorfolojik yapısıyla Doğu Anadolu bölgesi içerisinde polikültürün yapıldığı bir karakter göstermektedir. Bahçe bitatlı kaşığıleri tarımı genelde merkez ovada yapılır. Ovanın taban yüksekliği ortalama 1203 m'dir. Uzun yıllar ormanların tahrip edilmesi sonucu toprak tabakası erozyona uğramıştır. Buna ildeki olumsuz iklim şartları da eklenince alan çok azalmıştır. En önemli ormanlık alan Refahiye ilçesinde bulunmaktadır.

Erzincan Doğu Anadolu ve Karadeniz bölgeleri arasında olmasından dolayı ikliminin kendine özgü nitelikleri vardır ve bu özelliği sebebiyle değişik sebze ve meyveler, yenilebilir yabani ot çeşidi bakımından zengindir. Tarıma elverişli 202.704 m2 kadar alanda tarla bitatlı kaşığıleri, sebze ve meyvecilik yapılmaktadır. Ekimi yapılan tarla bitatlı kaşığıleri: Buğday, arpa, çavdar, kuru fasulye, nohut, yeşil mercimek ve börülce, mısır, şeker pancarı ve patatestir¹¹.



Resim 4-5. Sebze çeşitlerinden..

Sebzecilik: Taze fasulye, domates, bamyası, börülce, soğan, hıyar, pazı, lahana, kara kabak, ıspanak, maydanoz, dereotu, turp, dermasyon ve barbunya fasulye gibi ürünler ilin doğal yerli sebzeleridir ve ihtiyacı karşılayacak derecede ekilmektedir. Son yıllarda özellikle barbunya ve dermasyon fasulye ticari olarak iyi gelir getiren ürünlerdir¹².

¹⁰ Erzincan 2005 İl Yıllığı, s.15.

¹¹ Erzincan 2005 İl Yıllığı, s.130.,

¹² Erzincan 2005 İl Yıllığı, s.131.



Meyvecilik: Erzincan'da karasal iklimde yetişen her türlü meyve tarımı yapılabilmektedir. Başta elma, dut, üzüm, kayısı, kiraz, vişne, ceviz, armut, ayva, nar, çilek gibi karasal iklim meyveleri olmak üzere meyvecilik şehrin önemli bir tarımsal üretim koludur.

Ayrıca Kemah ve Kemaliye'de fındık, Antep fıstığı, Trabzon Hurması, badem, menengiç ağaçları bir kısmı deneme amaçlı bir kısmı ise doğal ortamında ama ticari amaç gütmeyen yetiştirilmektedir



Resim 6-7-8: Meyve Çeşitlerinden..

Erzincan merkez ve meyvecilik yapılan ilçelerinde, meyvelerin çeşitli tekniklerle işlenerek farklı meyve ürünlerine dönüştükleri ve yöre halkının özellikle kadınların bu ürünlerden gelir elde ettikleri de düşünüldüğünde meyveciliğin Erzincan ekonomisine katatlı kaşığı oldukça fazladır. Pekmez, pestil (bastık), saruç, köme-oricik, kesme, kesmece, kuru kayısı, kuru dut (çemiç), aluça (erik), tamas, ayva, elma kakı, armut kakı, şeftali sarucu, vişne kurusu, vişne kesmesi, kızılçık pestili-kesmesi-marmelatı, kayısı kesmesi-pestili-reçeli, kuşburnu pevlerdesi, can eriği turşusu gibi yerel ürünler hemen evde yapılmaktadır.



Resim 9: Sakğı Elma

Erzincan Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsü araştırmacılarının tespit ettiği meyveler ve tiplerinden bazıları şunlardır:

Cimin Üzümü("kara erik üzümü"): Tadı, büyüklüğü ve aromasıyla ünlü 'cimin üzümü' en çok, eski adı Cimin, bugün 'Üzümlü' olan ilçede yetişir. Ancak, ilin bağcılığa uygun Pişkidağ, Bayırbağ, Karakaya gibi belde ve köyleri başta olmak üzere diğer uzak çevrede yetişen sertifikalı-patentli sofralık üzüm çeşitleri de mevcuttur. Keten Köynek, Sarı golut, Kabuğu yufka, Hacı tesu bardağıhi-İmam

Tesu bardağıhi, Ağırağz, Meneşker, Şire, Gökçolot, Çavuş, Tarhanalık, Kalik, Kızılatım, Karamenüşke, Beyaz Amasya üzümleri de diğer yerli tiplerdir.



Dut tipleri çatal(çekirdeksiz-yemelik), çekirdekli, yediveren, lokum, angut, meloz, morduk, eğin dutu, gemurgap, topu beyaz, karadut, bahli, İstanbul gibi dut tipleri tesu bardağit edilmiştir ancak çoğu tiplerin üretimi yoktur¹³.

Erzincan'a mahsus "sakgı elma"nın kabuğu kırmızı-sarı, üzeri yağlı tadı mayhoştur. Günümüzde sakı elmanın yanı sıra, Gümüşhane, Amasya, Golden, Starking gibi elmalar da yetiştirilmeye başlanmıştır. Erzincan ovasında değişik tat ve aromada 20'den fazla armut tipi bulunmaktadır¹⁴.Çermail, mığırık, çelem, kızıl, yaz çermesi, ekşi ve şalgam armutları bölgenin doğal yerli armut tiplerindedir. Ancak son yıllardaki iklim şartları birçok çeşidin ürün vermesini engellemekte ve türler yok olmaktadır. Çermail, Hacamza, Mığırık, Taş armudu; Kavun tipleri, Kertah, Şıhlı, Akkavun, Kermeli, Kantar topu, Sarı köle gibi kavunlar tespit edilen yerli tiplerdir ve maalesef artık yetişmemektedir. Kayısı ve şeftali yerli türlerinde bahçelerde iklim durumuna göre bazı seneler çok iyi üretim olmaktadır¹⁵.



Resim 10: Mığırık Armudu



Resim 11: Yerli Kayısı

Hayvancılık ve Hayvansal Ürünler:

Sahip olduğu geniş verimli ovaları, yaylaları ile bir tarım ve hayvancılık bölgesi olan Erzincan'da hayvancılık önemli yer tutar. İl alanının % 34'lük bölümü çayır ve meralardan oluşur. Bu ova ve yaylalarda büyükbaş ve küçükbaş hayvan besiciliği, süt sığırı yetiştiriciliği yapılmaktadır. Hayvan ırkları üzerinde yapılan iyileştirmelerle son yıllarda et ve süt üretiminde artış gözlenmektedir. Beyaz et tüketiminin teşvik edilmesiyle birlikte tavuk-yumurta yetiştiriciliği de gelişmiş ve il için önemli gelir kaynağı haline gelmiştir. Erzincan genelinde zengin

çiçekli bitatlı kaşığı örtüsü dolayısıyla arıcılık faaliyetleri önemlidir¹⁶. Ayrıca av hayvanları çeşitliliği açısından da zengin (alabalık, porsuk, ayı, vaşak, yaban domuzu, yaban ördeği,

¹³ Birol KARADOĞAN, "Doğu Anadolu Asma Genetik Kaynakları Çalışması".

¹⁴ Erzincan 2005 İl Yıllığı, s.132.,

¹⁵ Esiner GÖREN.,

¹⁶ Erzincan 2005 İl Yıllığı, s.133.,



çulluk, karaca, dağ keçisi, keklik, tavşan, karatavuk gibi av hayvanlarını avlamak için gelen) ve av tutatlı kaşığıunlarının vazgeçemeyecekleri bir bölgedir¹⁷.

SOSYAL HAYATA TESİR EDEN OLAYLAR

“Erzincan, tarih boyunca önemli olaylarla karşı karşıya kalmış, başta savaşlar ve depremler olmak üzere bölge halkı huzur ve mutluluk içinde olamamıştır”¹⁸.

Bu şehirde türküler, maniler, beddualar hep yakınmalar, ıstıraplar ve hasretler üzerine kurulmuştur. Gurbet, yokluk, seferberlik ve deprem motifleri türkülere, ninnilere, manilere yansımakta ve yaşamaktadır. Bilhassa Kemaliye, Ilıç, Kemah yörelerinde günümüzde de gurbetçiliğin yaygın oluşu nedeniyle bu bölgelere has bir folklorun ve edebiyatın geliştiği açıkça hissedilmektedir.



Resim 12: Hamur işi.

Eski dönemlerde Kemaliye'den İstanbul'a giden, özellikle saraya yiyecek-yakacak temin eden Kemaliye erkeklerinin gurbet hayatı Kemaliye kadınlarının hüznü ve sitemkâr şiir ve manilerine sıkça konu olmuştur. Çoluk-çocuğuyla bağı bahçesini yapıp geçimini temin etmeye çalışan kadınlar pekmez-pestil gibi meyve ürünlerini ince bir sanatla üretirken bir yandan da sitemli manilerle dolu nağmeler yazarak İstanbul'a haber yollarlar...

Ağam sen gideli yedi yıl oldu,
Diktiğin fidanlar meyveyle doldu,
Seninle gidenler sılaya döndü
Dön gel ağam dön gel eğlenmeyesin,

¹⁷ Osman BİRLER, Kemaliye.

¹⁸ Sağır M. s. 4.



Elde çok güzel var evlenmeyesin!

Erzincan'ın sosyal, ekonomik, kültürel hayatına etatlı kaşığii eden tabii afet ve tarihi olaylardan bazılarını şöyle sıralamak mümkündür: Erzincan tarih boyunca savaş alanı ve erzak ikmal yeri olarak bu savaşlardan etatlı kaşığiiilenmiş, toplumsal birlik her zaman sağlanamamıştır. Gidenler, yeni gelenler hep farklı kültürleri taşıyarak olumlu veya olumsuz hareketlenmelere sebep olmuş¹⁹;Doğu-Batı, Kuzey-Güney istikametindeki ticaret yolları üzerinde bulunmasından dolayı ticari ve kültürel yönden olumlu yönde etatlı kaşığiiilenmiştir.

Deprem kuşağı üzerinde bulunan Erzincan ve Erzincanlılar için, depremler, tarih boyunca talihsiz olaylar olarak görülür.1010 yılı ile son 1939 yılı arasında görülen 14 büyük ve şiddetli depremde Erzincan'ın yerle bir olduğuna tarih şahitlik etmektedir.1457 yılındaki depremde 32.000,1584 yılındaki depremde 15.000,1784'deki depremde 5.000,1939 depreminde 15.000 ve 1992 depreminde ise 900 kişi ölmüş her deprem sonrası şehir yeniden inşa edilmiştir. Kaynaklara göre yerleşim yeri olduğundan beri Erzincan şehri en az 11 kez yer değiştirmiştir. Ölenlerin ardından, kalanların da depremlerde olarak diğer illere taşınmaları ve yeni kurulan şehre, farklı bölgelerden insanların yerleşmeleri önemli sosyal olaylar olarak karşımıza çıkar. Depremler sonrası farklı kültürlere sahip şehrin, yeni sakinlerinin kendi bilgi-görgü ve kültürlerini de beraberinde getirmeleri sonucunda, şehrin kültürünün olumlu-olumsuz etatlı kaşığiieneceği açıktır. 3. Ordunun Erzincan merkezinde olması ekonomik, kültürel ve sosyal yönden olumlu gelişmelere zemin hazırladığı da görülmektedir²⁰.



Resim 13: Kemaliye'de Bir Sokak

Başka şehirlerde ve Dış ülkelerde çalışmak üzere ayrılan işçi aileleri ve eğitim almak üzere giden sanat ve bilim insanlarının da geri döndüklerinde ekonomik, sosyal ve kültürel yönlerden köy-kasaba ve şehirlerine olumlu etatlı kaşığiiileri görülmüştür. Yakın zamanda açılan üniversite ve ilçelerde açılan yüksekokullar dolayısıyla şehre gelen öğrencilerin de çeşitli etatlı kaşığiiinliklerle sosyal ve kültürel hayata kattıkları canlılık gözlenmektedir.

¹⁹ Erzincan 1967 İl Yıllığı.,

²⁰ Sağır M. s. 6.



YEMEĞİN ÖN TARİHÇESİ VE ERZİNCAN

Tahir Erdoğan Şahin

Beslenmeden yemeğe: Yeryüzünde var olan her canlı, hayatını sürdürebilmek için yine var olduğu yeryüzü nesnelereyle organik ilişkiler içinde olmak zorundadır. Yeme-içme, korunma, üreme, barınma gibi temel ihtiyaçların karşılanmasında insan dışındaki tüm canlıların bunu salt reflektif olarak yaparken, insan, yaptığı için nitel ve nicel anlamlarını kavrayarak bunu gerçekleştirir. Bu kavrayış eylemlerinin tarihselliğini, oluş halindeki konumunu ve geleceğe yönelik kaygıları içerir. Buna göre; insan dışı canlılarda anlık ve reflektif tutumlar ön planda iken, insanda doğal refleksler yanı sıra süreçsellik esastır. Bu süreçsellik nedeniyledir ki, ilk insan topluluklarında, zor ya da kolay, hayatta kalma kaygısı içinde verilen *beslenme* çabaları günümüzde devasa bir yemek kültürü aşamasına gelinmesine neden olmuştur.

Yalın ya da Doğal Yaşama Dönemlerinin yaşandığı on binlerce yıl boyunca insanların toplayıcılık ve avcılıkla beslendiklerini biliyoruz. Görünüşte bu beslenmenin diğer pek çok et veya ot yiyici hayvanlardan fazla bir farkının olmadığı söylenebilir. Ancak, insan, hem et için avlanarak hem de bitatlı kaşığı besin toplayarak iki farklı alandan yararlanmak için kendine özgü bir beslenme stratejisi geliştirmiştir.²¹ Sistemik olarak avlanma ve bitatlı kaşığı besin toplanması, aile ve topluluklar halinde yaşayan insanlar arasında yaşa ve cinsiyete bağlı iş bölümünü de beraberinde getirmiştir. İş bölümünde avlanmada öncelikle erkekler, bitatlı kaşığı besinlerin toplanmasında kadınlar ön planda olmuşlardır. Kadın ya da erkek yaşlılar ise kamp içinde yaptıkları çeşitli işler dışında en büyük katatlı kaşığı tecrübelerini aktarmakla vermiş olmalıdır. Gerek et ve gerekse bitatlı kaşığı yiyeceklerin kamp ve aile içi dağıtımını da hiç kuşkusuz o topluluğun kuralları çerçevesinde olurdu. Bu süreç, beslenmenin toplumsallaşmaya, toplumsal hayatın da beslenme biçimlerine olan karşılıklı etatlı kaşığılaşımının ifadesidir.

Günümüzden yaklaşık 12 000 yıl öncesinde, Holosen Çağ diye adlandırılan jeolojik dönemin başları, aynı zamanda Toplumsal Kültürel Farklılaşmalar Dönemidir. Son Buzul Döneminden sonra farklı yerlerde farklı iklim ve fiziki yapılar da bulunan toplulukların her biri kendi bulunduğu coğrafi şartların gerektirdiği biçimde yaşamlarını sürdürmüşlerdir. Deniz, göl veya ırmak kıyılarında, yoğun ormanlık alanlarda, çöl ya da çölümsü alanlarda veya bozkırlarda yaşayan toplulukların besin kaynakları da biri diğerinden farklı olacak, böylece *diyot* çeşitliliği artacaktır. Toplayıcılık ve avcılık hâlâ uzun bir süre genel beslenmenin omurgasını oluştursa da, deniz kıyısında balık avlayan bireylerin teknikleriyle çöl ya da bozkırlarda ceylan peşine takılan avcılarının çabaları birbirinden oldukça farklıdır. Ve tabii damak zevkleri de.

Su kıyısında, uygun iklim koşullarında ve verimli topraklarda yaşayan insanların avantajı, yerleşikliğe öncelikle adım atmaları, ekme- biçme aşamasına geçmeleridir. Belli bir

²¹ Richard Leakey, **İnsanın Kökeni**, (Çev. S.Gül), İstanbul 1996, s. 71.



yerde kalmak, o yer çevresinde ekim-biçim yapmak ve besinleri depolamak, o toplumda et ya da bitatlı kaşığıisel kökenli yiyeceklerin karışık pişirilmesine imkân sağlamış, böylece *yemek yapma* ve aynı sofrada farklı lezzetler içeren besinler bulundurulması mümkün olmuştur. Başka bir deyişle; salt ve doğal beslenme yerini giderek uzmanlaşılın yemek yapmaya bırakmıştır. Şu halde, bir olgu olarak yemek ve yemek kültürünün başlangıcını en az 10 bin yıl öncesine kadar götürebiliriz.

Yemek yapmak ve bu konuda her geçen gün uzmanlaşılaraq diyet çeşidini artırmak konusundaki öncülüğün yerleşik topluluklarda olduğunu ifade etsek de diğer balıkçı, göçer yarı göçer topluluklarda da elde edilen besinlerin farklı biçimlerde pişirilip farklı tatlar aldıklarını eklememiz gerekir. Birçok yönüyle yemek yapmanın her toplumda benzeşen yanları bulunmaktadır. Ancak, günümüzde oldukça zenginleşen sofraların çeşitliğinde kadim geçmişin farklılaşmış kültürlerin her birinin bu zenginlikte payları olduğunu göz ardı edemeyiz.



Resim 14: <https://devirlervecaglar.blogspot.com>

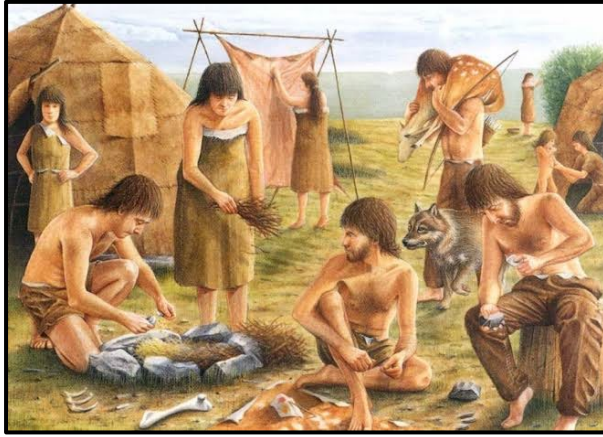
İlk kentlerin ilk aşçıları: Maveraünnehir, İndus çevresi, Mezopotamya, Anadolu ve Mısır gibi yöreler ilk kentlerin ortaya çıktıkları yerler olduğu kadar, yemek konusunda da sofraların çeşitlendiği, yiyecek unsurlarının değişen toplumsal statülerle birlikte değişim gösterdiği mekânlardır. Yapılan paleobatanik araştırmalar sonucu ²²Ceytun, Anav ve

²² Phyllis Pray Bober, Antik ve Ortaçağda Yemek Kültürü. / **Mutfak, Sanat ve Kültür** (Çev. Ü. Tansel), İstanbul 2003, s. 27.



Namazgâh yerleşimlerinde buğdayın, İndus çevresinde pirincin, diğer alanlarda da yine tarımsal ürünlerin kullanımda olduğu anlaşılmıştır.

Kentler, sadece kendi konumlandıkları mekânda yetişen bitatlı kaşığıiler ya da evcilleştirilen hayvanların yemeğe katılımıyla sınırlı alanlar değildir. Uzak alanlar arası ilişkiler nedeniyle farklı dünyaların farklı besin maddeleri bu yerleşimlere taşınmış ve bu besin maddelerinin pişirilme bilgi ve usulleri de giderek daha geniş alanlarda paylaşılabilmıştır.



Resim 15: <https://devirlervecaglar.blogspot.com>

İlk Çağ'da kurulan devletlerin yönetim yapısı ve toplumsal konumunu analiz eden tarihçiler, doğrudan yazmasalar da yönetici zümrelerden kölelere kadar tüm halk tabakalarının konumunu ele aldıklarında üstü örtük biçimde beslenme farklılıkları olduğunu da bir biçimde ifade etmiş sayılırlar. Kaldı ki günümüze kadar gelen arkeolojik ya da yazılı belgelerden yeme- içme ve buna verilen önemi yeterince bilmekteyiz. Konya-Çatalhöyük, Malatya- Arslantepe gibi ilk yerleşimlerden itibaren Anadolu,

mutfak kültürü ve yöresel yiyecekler konusunda bilgi edinmemizi sağlayan oldukça zengin verilere sahiptir.

Hitit, Hayaşa, Urartu, Frig, Lidya gibi İlk Çağ Anadolu uygarlıklarının başkentlerinde ortaya çıkarılan gelişmiş saray ocak sistemleri, işleri yalnızca yemek pişirmek olan zümrelerin varlığını yeterince ortaya koymaktadır. İlk profesyonel aşçılık, kurulan çarşı- pazar dünyasının artışıyla birlikte artış göstermiş, bu meslek kendi tarihi süreci içinde bugüne kadar önemini korumaya devam etmiştir.



Resim 16 <https://evrimagaci.org/kategori/beslenme-antropolojisi>

Erzincan'ın tarihi, kültürel yapısı ve günlük hayatı hakkında edindiğimiz bilgilerin yanı sıra bu kent ve çevresinde yöresel yemekler konusunda da hatırı sayılır nesnel veriler



bulunmaktadır. Marko Polo ve Klaviyo'dan Evliye Çelebi'ye; İbn Bîbi, Aksarayî' den Ahçı Dede'ye birçok seyyah, tarihçi hatırat yazarlarının eserlerinde zikredilen bilgiler, bu kentin yemek kültürünün oldukça özgün ve zengin olduğunu göstermektedir.

ALTINTEPE'DE MUTFAK KÜLTÜRÜ

Prof. Dr. Mehmet Karaosmanoğlu

Altıntepe il merkezinin 16 km. doğusunda, Üzümlü ilçesinin sınırları içerisinde ve Erzincan ovasına egemen doğal bir tepedir. Tepe'de ilk yerleşme zamanımızdan 5 bin sene önceye giden Tunç Çağlarına aittir. Bu döneme ait yapı kalıntıları tamamen yok edilmiştir. Elimize geçen "Karaz" tipi seramiklerden dönem konusunda bilgi sahibi oluyoruz. Bu buluntulardan en ilginç seramikten yapılmış ve mangal olarak yorumladığımız bir örnektir ve bugünkü bakır veya pirinç mangalların ilk örneklerini oluşturur.



Resim 17: Bu seyyar mangallar ısınma ve tütsü amaçlı kullanılıyordu.

Tepede ilk düzenli yerleşme Urartu Krallığı dönemine aittir. Urartu günümüzden yaklaşık 2750 yıl önce Doğu Anadolu merkezli kurulan ilk devlettir. Başkentleri bugünkü Van/ Tuşpa olan devlet bugünkü Ermenistan, Nahcivan, İran'ın batı kesimi, Irak'ın kuzeyi ve Türkiye'de Doğu Anadolu Bölgesini kapsayan geniş bir coğrafyaya yayılmıştır. Yaklaşık 275 yıl ömürleri olan Urartular Anadolu Arkeolojisine önemli katatlı kaşığular sağlamıştır. Altıntepe Urartu krallığının kuzey batı sınırındaki bilinen son kalesidir. Tepe, kale kurulmadan önce güneyden kuzeye doğru tıraşlanarak düzleştirilmiştir ve alttaki yerleşim tabakaları bu nedenle yok edilmiştir. Tesviye edilen tepe önce planlanmış, ardından yeraltına



kanalizasyon sistemi döşenmiş ve üstüne yapılar yerleştirilerek kale inşa edilmiştir. Batıya ve doğuya yönelik kanalizasyon sistemi hem atık suların, hem de yağmur sularının kale dışına drenajını sağlıyordu.

Erzincan birinci derecede deprem bölgesi olduğu için Kale Urartu döneminde iki kez yenilenmiştir. İlk evre muhteşem bir taş işçiliğiyle yapılmış ve diğer Urartu kalelerinden birçok özelliğiyle ön plana çıkar. İlk döneme ait yapılar Tapınak kompleksi, kabul salonu, mutfak, depo binaları, tandır odası, mahzen, havuz, saray odaları ile işlevini bilemediğimiz birçok odadan oluşur. Bu yapılardan mutfak Erzincan bölgesi için en erken örnektir.



Resim 18: Altın-tepe'den..

Tapınak kompleksinin önünde yer alan mutfak apadana veya kabul salonunun kuzey duvarına bitişik iki odadan oluşmaktadır. Küçük odanın içerisinde herhangi bir malzeme geçmediği için işlevini bilemiyoruz. 16 x 6 metre boyutlarındaki büyük odada tandır, fırın, ocak, dört tane küp, yayık direkleri ile kanalizasyona bağlanan 'çağ gideri' gibi mutfağa ait döşemler ele geçmiştir. Yapı, temeli iki ila üç sıra taş



Resim 19: Altın-tepe'den..



üstü kerpiçle yükseltlen duvarlarla çevrilidir. Yapının çatısı ahşap hatılların üzerine hasır döşenmiş ve üzerine kerpiç toprağından çamur karılarak örtülmüştür. Zemin sürekli yenilenen sıkıştırılmış killi topraktır. Mutfağın doğu tarafında basit yapılı bir ocak ve önüne bir küllük yerleştirilmiştir. Ocağın solunda bir tandır ve fırın yan yana bulunmaktadır. Tandır aynen bugünküler gibi zemin altına yuvarlak planlı yapılmıştır. Yuvarlak planlı Fırın ise zemin üstüne yerleştirilmiştir. Küplerden biri omzuna kadar zemine gömülü, diğer üç küp zemin üstünde durmaktaydı. Mutfağın batısına yakın yerde dipleri zemine gömülü iki ahşap direk, yakın zamana kadar Anadolu'da köylerde kullanılan yayığı iki yanından ipe bağlayarak sallamak için dikilmişlerdir. Burada süttten tereyağı elde ettikleri anlaşılmaktadır. Bu yapı sarayın mutfağı olarak kullanılmıştır.

Kuru tahılları, baklagilleri susam yağı, şarabı ve birayı demlendirmek ve saklamak için büyük depolar yapılmıştır. Bütün Urartu Kalelerinde olduğu gibi Altın-tepe'de ilk döneme ait



Resim 20: Altın-tepe'den..

üç Depo Binası ortaya çıkarılmıştır. Tepenin kuzey tarafına yerleştirilen büyük depo binasında 60 adet küp olduğu tespit edilmiştir. Küplerin boyları 2 metre çapları 1.20 metredir. Depolanan ürünü haşerattan korumak, içindekilerin kolay alınmasını ve doldurulmasını sağlamak için omuzlarına kadar killi toprak içine gömülen küpler yan yana sıralanmışlardır.

Besinleri bir diğer koruma yöntemi ise Anadolu'da Hitit döneminden beri

bilinen hayvansal gıdaları tuzlayarak, meyveleri de kurutarak saklama yöntemidir. Bölgede bugünde olduğu gibi uzun kış günleri nedeniyle bu tür uygulamalar zorunluydu. Urartu mutfak kültüründe tuz bu nedenle önemli bir yer tutmaktaydı. Altın-tepe'de havuz olarak adlandırdığımız döşem bugünkü Kemah ve Tercan'daki tuzlalara benzer yapıyla dikkat çekmektedir.

Urartu döneminde Erzincan ovasındaki tuzlu su kaynakları bugün bilinmese de 2750 yıl önce var olabilirdi. Buradaki kaynaklardan sağlanan tuzlu sular kaledeki havuza taşınarak burada suyun buharlaşması sağlanıyor ve tuz elde ediliyordu. Bunu hem kendileri kullanıyor, hem de ihraç ediyorlardı. Bu tuzla tarihteki erken örneklerden biridir.

Urartu Krallığında yemek kültürü konusunda yazılı kaynaklar yoktur. Yazıtlarda sık sık bağ, bahçe



Resim 21: Altın-tepe'den..



kuruluşlarından, yeni tarlalar açıldığından ve kilometrelerce uzayan su kanallarından söz edilmiştir. Tarlalara hububat olarak buğday arpa, yulaf, mercimek, akdarı, susam ve hardal ekiliyordu. Yemeklerde Susam yağı, hayvansal yağlar ve süttten elde edilen tereyağı da kullanılıyordu. Altıntepe’de Kabul Salonunun güney köşesindeki depo binasındaki gömülü küpler olasılıkla şarap küpleriydi. Urartu’da şarap kültürü yaygındır. Tanrılarına şarap sundukları yazılı kaynaklarda geçmektedir. Bu nedenle de üzüm bağcılığı Erzincan’da bugün de olduğu gibi çok ünlüdür. Yine arpadan bira yapıyorlardı. Ziyafetlerde misafirlere bu içecekler ikram ediliyordu.

Buğday ve arpanın karışımından hamur yapıyorlar ve tandırlarda veya fırınlarda değişik türlerde ekmekler ve özellikle açık ekmek/lavaş pişiriyorlardı. Buğdaydan bulgur yapıyorlardı. Nohut yetiştiriyorlardı. Altıntepe’de tahılları öğütmek için çok sayıda basit öğütme taşları ele geçmiştir. Bu taşları belirli yerlere sabitlemek için yanlarına kement takılan oyuklar açılmıştır.

Ayrıca sert tahılları ezmek için dibekler veya havanlar kullanılmaktadır.

Urartu topraklarında hayvancılıkta bugünde olduğu gibi ön plandadır. Genellikle besin kaynakları hayvansal gıdalardır. Yazıtlarda Tanrılara kurban olarak sunulan binlerce hayvandan söz edilmektedir. Küçükbaş hayvanlardan koyun ve keçi ile büyük baş hayvanlardan inek ve boğa ilk sıradadır. Bu nedenle insanlar bu hayvanları besliyorlar etinden sütünden faydalanıyorlar ve yemekler yapıyorlardı. Ölenler için mezarlıklarda tören düzenleniyor ve ocaklarda et pişirilip gelen misafirlere ikram ediliyor, bir kâse içine konulup, mezara bırakılıyordu.



Resim 22: Altıntepe’den..



Resim 23: Altın-tepe'den..

Urartu dönemine ait törenlerdeki ziyafet sahnelerini içeren resimler ayrıntıya girilmeden bazı tunç kemerler üzerine de işlenmiştir. Bu resimlere göre müzik ve akrobatlar eşliğinde, yemek masada yeniyor ve masanın üstünde kupalar, maşrapalar ve testiler yer alıyor ve adını bilemediğimiz yemekler yeniyordu. Bu kemerlerden birindeki resimde yiyeceklerden sadece birini tanımlayabiliyoruz; masa üstünde açık ekmek/lavaş'ın içine konulmuş büyükçe yuvarlak yiyeceğin

geçmişten beri Doğubeyazıt'te özel günlerde sevilerek yapılan "Abdigör köftesi"nin iri yuvarlak yapısıyla benzer olduğunu düşünüyoruz. Urartu'ya özgü bir diğer yemek de O.Belli'nin belirttiği gibi, Başkent Tuşpa/Van'da, Erzurum'da olduğu gibi diğer birçok illerde de bugün de sevilerek yapılan Gavut yemeğidir. Yemek, kavrulmuş akdarı ve buğdayın dibekte dövülerek elde edilen unun sütle karıştırıldıktan sonra tereyağında pişirilmesiyle hazırlanırdı, üstüne de pekmez veya bal dökülerek açık ekmekle birlikte yenilirdi.

Ayrıca değişik türde kümes hayvanları besliyorlardı ve akarsularda balık, doğada kuş, tavşan, yaban keçisi ve geyik avlıyorlardı. Arılardan bal alıyorlardı.

Mutfakta kullanılan kap kacaklar: Değişik boyutlarda küpler, çömlekler, yemek pişirme tencereleri/güveçler, süzgeçli kaplar, tavalar, kâseler, tabaklar, özel içay kaşığı kapları rythonlar, bardaklar, sürahiler, testiler, meyvelikler, bakraçlar, kepçeler, kaşıklar, çatallar, bıçaklardı; bu eşyaların bir kısmı seramikten, bir kısmı da altın, gümüş, tunç ve demir gibi değişik metallere yapılmışlardır.

SEÇİLMİŞ KAYNAKÇA

- Albayrak, A-Solak, Ü.M.-Uhri, A."Deneysel Bir Arkeoloji Çalışması Olarak-Hitit Mutfacı, Kültür Yayınları, 2008
- Belli, O. "Eskiçağ'da Doğu Anadolu Bölgesi'nin En eski ve Özgün Mutfacı: Van-Yoncatepe Saray Mutfacı" Belkis Dinçol ve Ali Dinçol'a Armağan VITA, (ed. M. Alparslan-M.Doğan-Alparslan-H. Peker), 2007, 69-86
- Belli, O. "Urartuların Tunç Kadın Kemerleri Üzerindeki Düğün ve Ziyafet Sahneleri" II. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van Yemekleri Sempozyumu, (Ed. Oktay Belli), 2012, 107-120
- Belli, O. "Van-Yoncatepe Sarayı'nda Ortaya Çıkarılan 2700 yıllık Bulgur Kalıntıları" II. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van Yemekleri Sempozyumu, (Ed. Oktay Belli), 2012, 121-132



- Karaosmanoğlu, M. “İkinci Dönem Kazıları Işığında Altıntepe Apadanası” A.Altan Çilingiroğlu’na Armağan. Yukarı Deniz Kıyısında Urartu Krallığı’na Adanmış Bir Hayat. 2009, 353- 361
- Karaosmanoğlu, M. “ Altıntepe Urartu Kalesi 2007 Yılı Kazı ve Onarım Çalışmaları” 30.Kazı Sonuçları Toplantısı, 1. Cilt, Ankara 2009, 119-138
- Karaosmanoğlu, M. – Korucu, H. – Yılmaz, M. Ali “ Altıntepe Urartu Kalesi 2009 Yılı Kazı ve Onarım Çalışmaları” 32.Kazı Sonuçları Toplantısı, 1. Cilt, Ankara 2011, 164-177
- Karaosmanoğlu, M. - Korucu, H. “The Apadana of Altıntepe in the Light of the Second Season of Excavations”, Anatolian Iron Ages 7 The Proceedings of the Seventh Anatolian Iron Ages Colloquium Held at Edirne, 19–24 April 2010 ANES39, (Ed. Altan Çilingiroğlu- Antonio Sagona), 2012, 131-148
- Karaosmanoğlu, M. –Yılmaz, M.Ali “Altıntepe Kalesi’nden Günümüze Yansımalar – The Reflections From Altıntepe Fortressto Present Day”, Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi- The Journal of International Social Research Cilt: 6 Sayı: 25, 2013, 275-282

ERZİNCAN EVLERİNDE MUTFAK

Erzincan’da son depremden önce ayakta kalmayı başarmış evlerden ve konaklardan anlaşıldığı üzere, eskiden Anadolu’nun diğer şehirlerinde olduğu gibi evler kerpiçten veya taştan yapılırdı. Mütevazi tek katlı evlerde tek giriş kapısı, geniş bir sofa (antre) ve biri misafir biri oturma odası olarak kullanılan iki oda bulunurdu. Odanın bir kapısı kiler, ambar, ocak bulunan ambar evi veya ocaklığa açılırdı. Ocaklığın dışarıdan girilen bir kapısı da mevcuttur. İki katlı evlerde ise giriş katında: küçük bir sofa ile buraya açılan bir kiler odası, selamlık misafir odası; üst katında da merdiven başındaki sofaya açılan iki oda bulunmaktaydı. Sürekli yıkımların ardından, yenilenen, kendine özgü mimari unsurları kaybolan bugünün betonarme evlerinde ise mutfak yapısı standart daire mutfaktır.



Resim 24: Bir Köy Evi/İliç



Resim 25: Duvar Fırını Ön Süslemesi/Refahiye

Eski evlerde mutfak yoktu, 1930-40’lı yıllardan önce “mutfak” kavramı "mutbah"²³ olarak kullanılmaktaydı ve tam olarak bugünkü yapıda değildir. Yemek pişirme ve yeme

²³ Metin TOMBUL.,



işleri, memur ve ticaret erbabı ailelerin evlerinde yazın evin bitişiğinde “ayvan” denilen üç tarafı açık alanda, kışın ise odalardan birinde gerçekleştirilirdi. Kırsalda ise “tandırılık”, “fırın damı”, “ocaklık”, “aşhana” veya “içeri evi”²⁴ diye tabir edilen bölümlerde gerçekleşirdi. Tandır evinde ya da ocaklıkta iç mutbah ve dış mutbah olarak tabir edilen bölümler vardı. Öğün adları ise, eski tabirle sabah, öğle, akşam ekmeği- yemeği, sabah çayı, evle(öğle)ekmeği, akşam ekmeği, yatsuluğ olarak söylenirdi.²⁵

İç mutfakta: gaz ocağı, ispirotluk, tava, goc ve satır, ocak, odun-çırpı, sac, terek, maşa, semaver, makgat, yayma, ot yastık, güğüm, parhaç, el kazanı, helke, debbe, zavrak ve külekler bulunurdu. Tandır zeminde yer alır, ocak ise zeminden itibaren üç taş ayak ve üzerindeki demirlerden oluşan (önünde dışa doğru bombeli bir bariyer olabilir) ve yerden yaklaşık 1.5 m yukardan başlayıp tavana kadar devam eden bacalı (davlumbaz) yapısıyla ana pişirme bölümünü oluştururdu.



Resim 26 Kilerde kızın(ekmek salıncağı)

Yiyeceklerin bir kısmı ve büyük kazanlar dış mutfak olarak tabir edilen “kılar”larda bulunurdu.

Bazı ev tiplerinde ise ocak evi ve zahire ambarı olarak kullanılan geniş bölümde, ambar, kiler, terekler, bulaşık yıkama leğeni, makgat, ocak ve bunun karşısında küçük bir sofa ile bölüme bağlanan, iki gözlü bir ev şeklinde olurdu. Tandırılık ve ocaklık yapı ve planlarının farklı olmasının sebebi; felaketler sonucu yıkılıp yok olan evlerin yerine, yeni



Resim 27 -Bir konak aşhanası duvar dolabı



Resim 28- Tekne

²⁴ Behice KOCATÜRK, Naime TAŞ.,

²⁵ Kadir OKUMUŞ.



yerleşimcilerin taşıdıkları farklı kültür ve değişen ihtiyaçlara göre yeniden yapılmasından kaynaklandığı düşünülebilir.

Şehrin özellikle geçim kaynağı hayvancılığa dayalı özellikte olan doğusundaki ilçe ve köylerde eve yakın ama yaşam alanından bağımsız, sütün işlenip ve süt ürünlerinin muhafaza edildiği, geniş ölçülere sahip, üstüne dam denilen ve kurutmaların yapıldığı kapalı bir alan bulunmaktadır. Bu alanda ocak, peynir, çökelik, tereyağı, süzme yoğurtların hazırlandığı büyük ve küçük araçlar, yıkama bölümü, su zavrakları ayrıca muhafaza kapları bulunmaktadır. Şehrin batı yönündeki ilçe ve köylerinde ise yiyecek hazırlık alanları genellikle eve bitişik ve daha dar bölümlerden oluşmaktadır.

Eskiden ocaklık, tandurlu^h ve kilerlerin zemini düzeltilip çakıl taşları döşenir ve üzerine özel “mühre” toprağı ve kerpiç karışımı bir mühreleme işlemi yapılırdı²⁶. Bu toprak zeminde beton gibi düzgün-pürüzsüz bir yüzey oluşturur ve zemini çamur olmaktan korurdu. Yiyeceklerin günlük muhafaza edildiği tel dolap ve yiyecek terekleri vardı. Uzun süreli saklanacak kuru yiyecekler ise kiler-kıllarlarda²⁷ tutulurdu. Kilerin kapısı kilitli olur ve anahtar evin büyük hanımının kuşağında saklanırdı. Sucuk, kuru et, meyvelerle yapılan kışlıklar, civil fasulye, kuru kabak gibi yiyecekler bez torbalarla duvara asılarak; bal, pekmez, peynir, tereyağı, kavurma, sirke, turşu gibi yiyecekler toprak ya da bakır küp ve zavraklarda; un bulgur, bakliyatlar çuvallarda veya tahta ambarlarda muhafaza edilir, günlük kullanım için ölçülü miktarlarda çıkarılırlardı.

Genellikle iki veya üç öğün hatta dört (Dördüncü öğün 'yatsılık'tır ki eskiden evin varlık durumuna göre yiyecek çeşitlerinin yer aldığı, yatmadan önceki atıştırmağı anlatır. Ev halkı için az çeşit olsa bile misafir için mutlaka yerine getirilen ve saygınlığı olan bir ev sahipliği geleneğidir.) öğün yemek yenilen evlerde çorba, sulu yemek, pilav veya börek, ekmek ve meyveli tatlıların tercih edilmesi aynı zamanda şehrin genel beslenme tarzını yansıtmaktadır. Günümüzde yaygın bir öğün gibi yer almasa da yatsılık da o dönemler için günün son bir öğünü gibi düşünülebilir.



Resim 29: Dibek

O dönem kullanılan mutfak araçlarından şehir ve köylerde yaşayan herkes istifade edebilmiş; ağaç, tahta, bakır, toprak, demir, pirinç, cam, porselen, gümüş, sacdan yapılmış olan eşyaların hemen hepsi zamanla ekonomik, sosyal ve kültürel durum ayırd edilmeksizin her aile tarafından kullanılmış; son zamanlarda ilave olarak emaye, çinko ve alüminyum kova ve tencereler de yer almaya başlamıştır. Bakır, aynı zamanda Erzincan'da imal edilip işlendiği için önceleri neredeyse yemek kaşıkları hariç bütün mutfak araç-gereçleri

²⁶ Cahide YILMAZ.,

²⁷ Tombul M, Erzincan Sözlüğü s.434.



bakırdandı. Bakırdan sonra gelen ağaç-tahta malzemedan yapılan kaşıklar, sofralar, hamur açma araçları, tekneler, külekler, et kütükleri; pişmiş topraktan yapılan testi, güveç, çömlek, küp, gobul; camdan yapılan şişe, sürahi, bardak; demirden yapılan kaşık, kebab şişleri, havan, ocak ayakları; pirinç olanlar semaver, havan, kaşık, şerbet sürahi ve bardakları gümüş kaşık, tabak(özellikle tüccar ve memur ailelerde); çinko ve emayeden yapılan kova, tencere, maşraba, tepsi, sini; alüminyumdan tencere, tepsi, su kapları gibi çeşitli kap-kacak kullanılmıştır. Ayrıca bulgur öğütme taşları, taş sokku, sac gibi temel araçları da yâd etmek gerekir.



Resim 30: Pitos



Resim 31: Kilerde pitoslar



Resim 1 : Üsküre



Resim 33: Pirinç havan

Tandır eskiden, kırsalda, bazı ilçe ve köylerde her gün yanardı, ateş kor haline gelinceye kadar üzerine hatircek konulur, ateş harlı iken çorba ve yemek pişirilir, arkasından ekmek, çörek, kete, peksimet gibi kahvaltılık ve azıklık yiyecekler pişirilirdi²⁸.

²⁸ Tombul M.



Tandır sönmeden önce içerisine demir uçayak indirilir ve üzerinde börek pişirmeye bırakılırdı. Tarladan, bağdan, bahçeden dönen aile bireyleri tandır başında yemek yer, ısınır ve dinlenirdi. Tandırın kışın da önemli bir görevi olurdu²⁹. Dışarıda yağmur yağarken tandır evine sığınmışsa sadece yemekle kalınmaz çay içilir ve arkasından az bir şekerleme yaparak günün yorgunluğu atılırdı. Tandırdaki pişirme işlemleri bittikten sonra evin sıcak su ihtiyacını karşılaması için üzerine hatircek atılır ve kazanla su konulurdu. Bu su bulaşık, çamaşır, banyo işlerinde kullanılırdı. Yorgun ekmek pişirici ve aile bireyleri banyolarını da bu su ile alırlardı. Evde yeni gelin varsa sabah erkenden tandırın yakmak ve suyu üzerine koymak onun görevi idi.

Bir gün kayın valide kalkıp da suyu gördüğünde tandır üzerinde, sormuş imalı şekilde geline "nedir bu" diye? O da, -"Olursa olur suyu, olmazsa hamur suyu" deyince sıkılarak, o vakitten sonra dillere düşmüş bu tabir de³⁰.

Erzincan'da mani ve atışmaların yeri bir başkadır. Bu mani ve atışmalar tandır başında olduğu gibi, güzün bulgur çekme zamanlarında ve kış gecelerinde ki 'harfene' eğlencelerinde de devam ederdi. Yaşlılardan birisi 'Yiğidim yiğit olsun, durağı daş başı olsun' diyerek başlatır atışmayı ve arkası gelir:

*Küp üstünde bastırma
Kız zilifin kestirme
Kestirirsen az kestir
Emmoğlunu küstürme*

*Bakır kalaylı sini
Sildireyim pasını
Beş kardeşin içinden
Seçtim aldım hasını*

*Sarı kavunu dildim
Bıçağı güle sildim
Ne güzel günler imiş
Yar söyledi ben güldüm*



Resim 34: Seramik kase (Selçuklu dönemi)

²⁹ Mustafa Temiz: Kış gecelerinde ısınmanın diğer bir yolu da, sönmüş ancak henüz sıcaklığını muhafaza etmekte olan tandırın üzerine kurulan kürsülerdi. Tandırın duvağı kapatılır, üzerine tahta sofraya veya masa konulur, masanın üzerine de bir geniş bir battaniye gibi örtü atılır. Ayaklar örtünün altında ısınırken, üzerinde çocuklar ders çalışır, büyükler mesel anlatırlardı.

³⁰ Tombul M.



*Üzüm koydum sepete
Yar oturur tepede
Öyle bir yar sevmişem
Şan olsun memlekete
Uludur Keşiş Dağı
Ak olur tereyağı
Tadına doyum olmaz
Cimin'in üzüm bağı*

Merkez, Tercan, Çayırılı, Otlukbeli, Mercan, Çağlayan gibi şehrin doğusundaki ilçe ve beldelede yakın zamana kadar ekmek pişirmek ve yemek yapmak için temel pişirme aracı olarak tandır, su ısıtmak için de ocak kullanılmaktaydı. Ancak Kemah, Refahiye ve Kemaliye'de temel pişirme aracı olarak, ocaklar ve fırınlar kullanılmakta, ancak Kemah'tabunlara ilaveten tandır da önemli bir pişirme aracı olarak yer almaktaydı.



Resim 35: Gorova(kuşburnu) yapımı/Cengerli Köyü

Kemaliye'de bugün olduğu gibi, geçmişte de ekmek pişirmek için fırınlar kullanılır, hamur hazırlanır ve fırına gönderilirdi. Diğer pişirme, ısıtma işlemleri için ocak kullanılırdı. Erzincan merkezde 1930'lu yıllarda, dört tane fırın vardı. Ekmek ve her türlü un mamulleri tandır ve ocakta pişirilirdi. Ara sıra da evlere bir çeşitlilik olması için somun ve francala alınır; bu değişiklik çocukları çok sevindirirdi. Evlerde hazırlanan börek, baklava, kete, katmer gibi yiyecekler önceleri mahalle fırınlarında pişirilirken; kuzineli sobaların yaygınlaşmasıyla birlikte yavaş yavaş evlerdeki sobalarda pişirmeye başlandı. Fırınların



ekmek çeşitlerinin artırması ile evlerde ocak ve tandırda ekmek yapımı azalmış; sonra da sadece özel zamanlarla sınırlandırılmıştır. Geleneksel pişirme araçlarının yerini giderek önce kuzineli sobalar, ispirotolu ocaklar, maltız, mangal; zamanla gaz ocakları gibi araçlar almış; elektrikli mutfak araçlarının gelişmesi, çeşitlerinin çoğalması ve pişirme kolaylıklarının cazibesi karşısında giderek eski tip pişirme araçları kullanılmamaya başlanmıştır³¹.



Resim 36: Bir köy mutbak dolabı

keyveniden kazanın kapağını açmasını ister fakat keyveni kapağın açılmadığını söyler, bahşiş alana kadar yemekleri göstermezdi. Bu da düğünlerin hala devam eden bahşiş adetlerinden biridir.

Örneğin, Kemah'ın Kerer köyünde katıldığımız bir düğün yemeğinde 3 keyveni birden çalışıyordu. Kerer köyünde yemeği güzel yapmanın yanısıra cömertliğe de vurgu yapan bir de tabir vardır: "ekmeğine bol, pişirdiği yenir bir kişi" diye. 'Keyveni' kavramı genç kuşaklarca fazla bilinmez. 'iyi yemek yapan kadın' olarak hafızalarda yer etmiştir; ancak erkek keyvenilerde vardır az da olsa. Keyvenilik, Erzincan merkez, bazı ilçe ve köylerinde hala devam etmektedir. Şimdilerde ise geçmişin aksine erkek aşçılar çoğunluktadır.

Günümüzde aile içinde veya mahallede keyvenilik görevinin paylaşımlı biçimde

Hatıralarda Mutfak Kültürü ve Öğünler

Bu bölümde Kaynak Kişilerin çocukluklarındaki mutfak kültürünü kendi ifadeleri ile vermiştir.

“ Eskiden hanımlar, gelinler, kızlar çok güzel yemekler yaparlardı ve yemek yapmayı anneden, kayınvalideden öğrenirlerdi³²”. Bir de kalabalık gruplar için yemekleri yapan kimseler vardı. Bunlara, iyi yemek yapan (yani bugünkü anlamıyla usta aşçı) keyveni-keyvanı-kavanı³³ denirdi. Keyveniler, ufak hediyelerle, bazen bulgur, tereyağı gibi erzakla ödüllendirilirlerdi. Düğün yemeği hazır olduğunda, düğün sahibine haber verilir. Düğün sahibi kendisi veya vekilini gönderir,

Düğün sahibi kendisi veya vekilini gönderir,



Resim 37: Kahve seti

³¹ Gören E.

³² Şefik ARAS, Gazeteci/Yazar, Süheyla Dizdar, Cazime TAHMAZ.,

³³ Tombul s. 432.,



yürütüldüğü söylenebilir. En güzel pilav yapan, en güzel yaprak dolması yapan, kayınvalide, gelin, elti, komşu vs. olarak yemekler yardımlaşmalı şekilde yapılmaktadır.

"Kemaliye'de kadınlar hep güzel yemek yaparlar zaten. Biz çocukken keyveni teyzeleri "aş anne" diye çağırırdık. 'Aş pişirirken pişen' bu teyzelerin yemekler üzerine manileri, türküleri de vardı:

"Bir kelep ipliğim var, kime dokutam

Oğul dellendinse ustan okutam

Bir okka yağ aldım gurbette

Elde pilav pişiy öldük kokudan!"³⁴

"Erzincan batı kültüründen, İstanbul kültüründen oldukça etatlı kaşığilenen ve sofraya ile ilgili birçok yeniliği hemen uygulayan bir şehirdi. Gaz ocağı, ispirotlu ocaklar icat olup memlekete geldiğinde ileri gelen aileler hemen bunları kullanmaya başladı; özellikle, çay, kahve küçük miktarlardaki yemekler tandır ve ocakta değil bu araçlarda yapılırdı. Sonra sobalar çıktı. Ama tandır ve ocak hala kullanılmaktaydı"³⁵.

"Eski dönemlerde mutfak denilebilecek alan bugünkünden daha geniş ve dağınık durumdaydı; tandırlık, ocaklık, kiler, ambar bölümlerinin her birisi bir oda şeklindeydi; ama hepsinde erzak depolama, yemek pişirme ve sunum işlevlerinden birisi yerine getirilirdi. Kışlık erzak hazırlamış evler zengin sayılırdı. Erzak odasının anahtarı genelde kayınvalide de durur idareyi o yapardı. O yüzden çocukken karnımız acıktığında nenemizi gözetlerdik ki uyusun ya da gitsin bir yerlere anahtarı alalım da şeker, göden, kuru et filan çalalım" yani o derece sıkı korunurdu erzaklar. Kendine teslim edilen malzemeyi iyi koruyup zayi etmeden ortaya getirmeliydi ki geline anahtar teslim edilebilirdi. Yoksa "bir kibrit için bir gelin boşanmış" denirdi. Ne zaman ki kuzineli sobalar yaygınlaştı tandırın ve ocağın görevi sadece ekmek pişirmek ve su ısıtmak oldu. Bir de büyük kazanlarda yemek yapılacağı zaman kullanılır oldu." ³⁶

Yemek yapımında kullanılan kap-kaçak ve günlük hazırlanmış yiyecekler; aşhane veya tandır evindeki başlıca iki muhafaza aracı olan (yani bugünkü mutfak dolaplarının atası) 'terek ve tel dolaplar'da muhafaza edilirdi. Birkaç kattan oluşan ve üzerine bakır sahanları, terpoşları, el kazanlarını taşıyan, işlemeli örtülerle süslenmiş duvar tereğinin yanında; kaşık, çatal, bakır tepsi, bardak, maşrapa, sürahi, bazı kuru ve günlük yiyecekleri muhafaza eden tel dolaplar olurdu. Elek-kalbur, iliştir, leğençe, su güğümü, bakır tavalara ve sofralara duvara asılırdı. Bazı bölgelerde ve evlerde bu araç-gereçler tandırevinde en uzak köşede duvar boyunca uzanan tereklerde düzenlenmiş iken; ocak yanındaki yerden biraz yükseltilmiş zeminde ise tuz küpü, su güğümleri, gıcıklar³⁷(Toprak küp, Tercan) ve kazan çeşitleri yer alırdı.

³⁴ Şevket GÜLTEKİN/Tur rehberi, Kemaliye.,

³⁵ Süheyla DİZDAR.

³⁶ Gültekin Ş.,

³⁷ Hacer YAVUZ.



"Gelir ve sosyal durumu farklı ailelerde yerine göre geleneksel kap-kacak kullanıldığı gibi, o dönem memur-sanatlı kaşığâr-tüccar kesimi, sanatlı kaşığârane işlenmiş cam eşya, ince porselen tabak, masa gibi yemek kültürü unsurlarını temin edip kullanabiliyordu. Genelde her evde bulunan tandirevi-tandurluh (ocaklık- tandır damı-içeri evi) ayvanda yer alırdı ve yemekler burada yenilirdi. Kışın ve misafir geldiğinde ise aşhanada, misafir odasında ve yemek masasında yemek yenirdi"³⁸.



Resim 38: Ekmek teknesi

" Genelde bakır olurdu kaplar. Senede bir kere kalaylanmaya giderdi bakır eşyalar. Tereklere parlatılarak dizilirdi kap--kacak, bu işi genelde evin kızları yapardı. Terekler bir kızın yaşıtı arasında konu edilen, kıyaslanan bir tertip ve düzene sahipti. Büyük kazanlar ocağın yanında taşlarla alçak örülmüş yükseltelerin veya tahta sedirin üzerinde dururdu, yerde bırakılmazdı ki, toz, kir ve haşarattan korunsun"³⁹

"Ekmek tandır ekmeği olurdu genelde, her hanım da iyi ekmek pişiremezdi aslında mahallede veya köyde 3-4 kişinin ekmeği beğenilirdi(ekmeğin lezzetini teknenin malzemesi de etatlı kaşığı ederdi sanki.) O dönemlerde hamur tekneleri diş budak ve dut ağacında yapılırdı. Mahalle fırınları da artmıştı son zamanlarda. 1930'larda bugünkü Çarşı mahallesinde "Rus Kızının Fırını" diye bir fırın vardı mesela, orada da somun, yuvarlak köy ekmeği, francala, tava ekmeği çıkardı; evde çarşı ekmeği olduğu gün biraz daha iştah ve coşkuyla sofraya-masaya oturulurdu"⁴⁰

"Börekleri bazen tandırda pişirirlerdi. Özel günlerde büyük tepsilerle baklava, börek yapıldığında ise mahalle fırınlarında götürülür, pişirilirdi. Evlerin bahçesinde, evin önünde alt tarafı dar üste doğru genişleyen su kuyuları olurdu, içinde dölcek denilen, kulplu ve zincirle bağlanmış kovalarla kuyudan su çekilirdi. Güne kuyudan su çekerek başlanılırdı. Çorbanın pişirilmesi veya çayın demlenmesinin ardından sofa-sini kurulur "sabah ekmeği" (bugünkü kahvaltı) yenirdi.

Sofranın altına temiz bir sofa bezi serilirdi ki, bu, bazı evlerde işlenmiş çok zarif keten bir örtü olurdu; ayrıca dizlere çekilen peşgir veya peçete olarak da adlandırılan küçük örtüler de vardı. Yerde oturmak için, cecim, hasır, yayma gibi sergiler bulunurdu. Sofraya önce büyükler oturur ve büyükler yemeğe başlamadan başlanmazdı"⁴¹.

Kırsalda günlük öğün sayısı ikidir; ilk öğün sabah ekmeği ve sonraki öğün akşam ekmeğidir. Ama tarlada çalışılırken, özellikle ırgat varsa 'öğlelik' denilen, pilav, çalhama, kete, ekmek gibi yiyeceklerden oluşan öğlen yemeği hazırlanır ve ulaştırılırdı. Merkezde ise

³⁸ Tombul M.,

³⁹ Dizdar S.,

⁴⁰ Tombul M, Gören E.

⁴¹ Zennure BULUT.



öğün sayısı üçtür. Özellikle memur ve esnaf kesimi öğlen yemeklerine çok ehemmiyet verir, akşam yemeği ise daha hafif olurdu.

Sabah ekmeği:

“Mevsimine, evin ekonomik durumuna göre ekmeğe, pekmez, bal, tereyağı, kuşburnu goravası, çökelik, tulum peyniri, inek peyniri, kaygana, bastık, bastıklı kaygana, yumurta piyazı, kartol (patates) haşlaması, haşlanmış börülce, haşlaması, dag haşlaması, patates piyazı, reçel çeşitleri, el böreği, beskimet, gibi yiyeceklerden bir kaçı veya çorba olurdu.

Bazı köylerde sabah yenilen bu öğüne 'kuşluk ekmeği' de denilmektedir.

Sabahları içecek olarak süt, çay, kuşburnu suyu gibi içecekler içilirdi. Erzincan'da içecek çok çeşitli olurdu yerine göre, gül şurubu, vişne şurubu, kuşburnu suyu, alıç yaprağı çayı, ceviz çayı, nane çayı, tarçın çayı, ayran, süt, arpa rakısı yapılırdı evlerde benim çocukluğumda. Siyah çay bu kadar yaygın değildi. Çay içmek için üzüm, dut gibi kuru meyveler, meyve kesmeleri ağza atılır veya ağırlığı 2 kg'ı bulan kelle şekerler çekiçle kırılır sonra makasla ufaltılırdı. Çay kaşıklarımız ağaçtan olurdu. Misafire de mutlaka kahve yapılırdı”⁴².

"Yemek masasında yemeğe terfi ettiğimizde porselen tabaklar ve bakır tabaklar metal çatal, kaşık, cam bardaklar kullanırdık. Yerde yerken sofraya bezi, tahta sini veya bakır sininin (altta + veya x şeklinde demir veya ağaç ayak, kasnak) üzerine katlanmış tandır ekmekleri, yemekler; lenger, badiye, büyük kirpikli sahanlarla konulur ve herkes kaşığını daldırarak topluca yerdi. Bağdaş kurularak veya tek diz üzerinde yemek yenir, yemekte gerekmedikçe konuşulmaz, gürültü yapılmaz ve



Resim 2 Bir kahvaltı sofrası

sonunda dua edilerek sofradan kalkılırdı. Önce baba (varsa büyükbaba) başlar besmele çekerek başlar ardından herkes yemeğe girişirdi. Suyu önce küçükler içerdi. Su dağıtma işini de daha çok kız çocukları veya varsa gelin yapardı. Tabaklardaki yemekler mutlaka bitirilir ve iyice sıyrılır, küçük ekmeğin parçaları hatta bir bardak çay bile israf edilmezdi⁴³. Öyle ki dışarıdan gelen kimse sofrada ne yendiğini anlamazdı. Ekmekler hiç ziyan edilmez, artan parça ekmekler kurutulur ve başka bir gün papara, tirit, ekmeğin ıslatması gibi geçiştirme

⁴² Dizdar S, Tahsin PİR, Asuman AKARTEPE.,

⁴³ Yunus GÜLCEMA.



yemeklerinde değerlendirilir veya iyice ıslatılıp ezilir ekmek hamuruna maya olarak katılırdı. Yemeğin sonunda dede, baba ya da sofradakilerden biri;

"Bu sofraya nur, kada-bela geri dur,

Artsın, eksilmesin, taşsın dökülmesin,

Bu sofranın sahibi, yokluk görmesin" veya

"Allah'ım bizi doyurdun, cümle ümmet-i Muhammedi de doyur", misafir varsa o da: "Dolsun, taşsın, artsın eksilmesin, hacı sofrası olsun" diye dua ederdi.⁴⁴

Öğle yemeği:

"Öğle yemeklerinde (evin imkânlarına, misafir olup olmamasına göre) bir çeşit çorba, patates yahnisi, civil fasulye yemeği, sebze oturtmaları, papara, tirit, etli bamya yemeği, etli nohut, kapuska, ıspanak boranısı, kabak biberlisi⁴⁵ (Kabak musakkaya Kemah'ta verilen isim), sulu köfte, etli yaprak dolması, yumurta paçası, yumurta boranısı, kırdı, su böreği, keşkek(herse), çökelikli kaygana, bastıklı kaygana, halbur hurması, bulgur, lülüklü sahandanda pirinç veya gendüme pilavı, hoşov, turşu gibi yemeklerden bir veya iki tanesi yenilirdi. Dolmalar, sarmalar, mutlaka dibine kemik ve aluça atılmış güveçlerde pişerdi. Kapaklı sahanlarda patates mihlası, fasulye mihlası, gasefeler; kapaklı taslarla hoşov ayran gelirdi sofraya. Yemeklerin yanında daima baş soğan bulunurdu. Cacık da olurdu kimi zaman, Cacığa, yoğurt, nane ve zeytinyağı konurdu. Zeytinyağını Gemlik'teki akrabalara getirtirdik."⁴⁶

"Yemekler pişince komşularla paylaşılır, paylaşımında öncelik ekonomik zorluk çeken komşuların olurdu ama onlara yemek verirken onurunu zedeleyecek tavırlardan kaçınılırdı (Bitmeyen yemekler de komşulara dağıtılırdı özellikle yaz mevsiminde, soğuk saklama olmadığı için o zamanlarda evde yemek tutulmazdı). Bazen (yaz mevsiminde) soğuk su dolu kapların içine oturtulurdu kalan yemekler"⁴⁷.

"Yemek masasında, porselen tabakları, cam bardakları kullandığımız gibi, bakır sini, bakır maşrafa, tahta kaşık da kullanırdık. Bıçaklar Bursa'dan gelirdi gürgen ve kemik saplı. Bazı yemekleri ekmek banarak yerdik. Bakır sinilerin büyük olanında aile büyükleri ve misafirler, küçük olanında çocuklar yerdik"⁴⁸. Annelerimiz bazen badiyede çal_hama içirdikleri gibi, bazen bir ziyafet sofrası kadar zengin yemeklerle doyururlardı bizi⁴⁹.

"Etler bütün olarak alınır, evde kullanılacağı yere göre ayrılır, kurutulur, kavurma yapılır veya kıyma çekilirdi. Yemeklerde kullanılan etler daha çok kemikli olurdu. Eskiden, daha çok, koyun eti tercih edilirdi; sakatatını yemek yaygın değildi, sadece akciğeri tandıra vurularak pişirilir ve kuzu içi denilen kahvaltılık yiyecekte kullanılırdı. Tavuk eti pek

⁴⁴ Tombul M, Cemil SEYYAH.,

⁴⁵ Bulut Z.,

⁴⁶ Dizdar S.,

⁴⁷ Dizdar S, Bulut Z.

⁴⁸ Dizdar S, Bulut Z.,

⁴⁹ Dizdar S, Tombul M.,



makbul değildi. Et almak için etin kıymetli yerini bilmek gerekirdi. Tabiki en kıymetli et yağlı et idi o zamanlar. Bu durumu anlatan bir de mahalle tabiri vardı:

“Oğlanı yolladım et ala

Korkarım budala but ala!”⁵⁰

Akşam yemeği:

Genellikle öğlen yemeğinden kalan yemeklerin yanına küçük ilavelerle veya kahvaltılık yiyeceklerle atlatılan bir öğündür. Ya bir çorba yanında ekmek, börek, katık (Yoğurda 'katık' denilirdi.)⁵¹, mevsim meyvelerinden biri veya çayla birlikte kaymak, pekmez, çökelik, tandır ekmeği, beskimet gibi yiyeceklerle tamamlanan bir öğün yemeğidir. Bazı evlerde evin reisi öğlenleri gelemiyorsa o vakit akşam yemeği daha ağır olurdu. Kırsalda günün erken saatlerinde kalkıp gün boyu çalışan insanların, çoğu zaman akşam yemeğini yemeden dinlenmeye çekildikleri de olurdu.

Yatsılık:

Yatsılık iyi töre,o da olmaya göre!.. Eskinin yorucu gününün ardından,(akşam yemeği ikinci vaktinden sonra yenildiği için) geriye kalan uzun bir gece vardır ve gece yatmadan evvel biraz atıştırmak gerekir. İşte bu işlem yatsılık olarak tabir edilir. Hemen her evde ama evin varlık durumuna göre çeşitte yiyeceklerden bir kaç tanesi çayla birlikte yenilir. Bazı evlerde bastık, kavurma, tulum peyniri, tandır ekmeği, çay iken bazı evlerde özellikle misafir varsa bu yiyeceklere ilaveten, pastırma, göden, pestil kavurması, pekmezli yumurta gibi daha zengin bir sofraya hazırlanır.



Resim 40: Basit Bir Yatsılık Sofrası

Misafir Ağırlama ve Özel Günlerde Yeme:

"Eskiden köy ve kasabalarda, hayvanı olan evlerde misafire mutlaka kuzu kesilir ve türlü yemekler, börekler, tatlılar hazırlanırdı. Günümüzde bu uygulamayı sürdüren bazı aileler bulunmaktadır. Ancak gerek kentleşme, göç gibi sebeplerle birlikte gelen kültür değişimi, gerekse ekonomik durum bu cömert ev sahipliğini, yine zahmetli fakat daha mütevazı bütçelerle misafir ağırlamaya kaydırmıştır. "Yakın zamana kadar konaklar vardı misafirleri gönüllü ağırladığımız. Bunlardan biri de bizim konak idi. Yakın-uzak yerlerden gerek ziyaret için gerek geçerken uğrayan misafirler gelir konaklardı. Bir gün babam evde yok, Erzurum'dan 8-10 araba dolusu misafir geldi. Hemen semaveriyi yaktım "açlığınız var mı?"

⁵⁰ Tombul M.,

⁵¹ Fahriye Gül/Üzümlü.



diye sordum, "şimdilik yok" dediler. Bu arada babam geldi, bir kuzuyu kesti, tandırını hazırladı. Birryan yapacakken, evde var olan bir lenger dolusu yaprak dolmasını tandır başına getiriyorum, kardeşimin ayağı takıldığı gibi dolmaların hepsi yere döküldü. Böyle olunca babam "nasip yokmuş" deyip, kuzuyu doğrayarak sac kavurması yapmaya karar verdi⁵²."

Kuzu kesemeyen ailelerde ziyafet yemekleri ise keşkek, babukko, keleçoş, yaprak dolması, etli pilav, su böreği, etli bamye, yarma, tamas, kişmiş (üzüm) veya dut hoşovu, gasefe gibi yiyecekler olurdu.

Kandil gecelerinde, şimdi dahi helva yapılır dağıtılır.



Resim 41:Ev baklavası

Doğumlarda, lohusa şerbeti yapılır, hayırlı olsun geleneğe dağıtılır. "Doğum yapan kadına destek olmak için "ebe parası" denilen bir miktar para ve içine yumurtalı hamurun küçük kesilip yağda kızartılmasıyla yapılan ve köfte denilen garnitür atılmış pirinç çorbası götürülürdü⁵³.

Lohusa görmeye giderken, nişasta çöktürmesi (çürütmesi-peltesi), top yumurta, un helvası, herle, kuymak, pekmezli yumurta, kaygana, şerbetli bişi vb. götürülür.

Askerden gelene göz aydınlığı vermek için kete götürülür ve ev sahibi de şerbet dağıtırdı.

Sünnet yemeği olarak; Evvela fayton veya at hazırlanır, ziyaretler yapılarak, şehirde tur atılır. Evin durumuna göre genellikle bayram yemekleri gibi bir hazırlık yapılır, yemek verildikten sonra sünnetçi gelir, sünnet yapılır, mevlit okutulur. Bir pakette 12 adet akide şekeri yan yana dizilmiş olarak hazırlanır, buna bilik denilir ve mevlitte misafirlere dağıtılır. Arkasından limonata ikram edilir.

Söz kesme, nişan, düğün

Söz kesiminde limonata, şerbet, kâğıt ambalajda yemiş ve lokum ikram edilir.

Düğünlerde, koyun, koç, kuzudan biryan veya çevirme kebab, yemek olarak bamye, keşkek, boş(kaburganın pilavla doldurulup pişirilmesi)bulgur-pirinç pilavı, un çorbası, mihla, yaprak dolması,



Resim 42:Keşkek

⁵² Osman ERCAN / Otlukbeli.

⁵³ Tahmaz C.



yahni, baklava, tatlı çorba, korova suyu ikram edilirdi.

Kalabalık yemeklere giderken, her ihtimale karşılık düğün sahibine sıkıntı olmasın 'kaşık yetişmez' diye bazı kimseler, kaşığını yanında götürürdü.

Ramazan orucu: Ramazan girmeden önce kete, tandır çöreği, beksimet, ekme, erişte hazırlıkları başlar. İlk sahurdan itibaren gendime pilavı, un çorbası, bamya çorbası, erişte çorbası gibi çorbalar, mevsime göre ise yaprak dolması, biber-kabak dolması, kavurma, taze fasulye, evelik dolması, patates mihlası, hamur boranısı, sırın, cevizli erişte, su böreği, ıspanaklı-çökelikli el böreği, mantı, sütlaç, muhallebi, hoşaf çeşitleri gibi yemeklerden en az 3-4 çeşidi sofrada bulundurulur. Sahurlarda tok tutması için daha çok, kete, börek, hoşav, kahvaltılık, erişte gibi yiyecekler hazırlanır. Teravih namazından sonra komşular toplanıp semaver çayı içip, sohbet ederek eğlenir ve sahuru beklerlerdi⁵⁴.

Aşağıda araştırmaya başlarken tavsiye edilen⁵⁵ ve inceleme fırsatı bulduğum Hüsamettin Özbek'in "Erzinca'dan Kemah'dan" adlı hatıra kitabından konumuzla ilgili olacak bir bölümünde şöyle anlatılır eski Ramazan:

Ramazanı çok kimseler itikadının kesafet veya hararetine göre üç ay, üç gün veya bir gün evvelinden oruca başlayarak karşılardı.

Üç beş gün kala da herkesin mali kudretine göre keteler pişer, reçeller hazırlanır, turşular kurular, yufkalar açılır, sütlaçlar, muhallebiler pişirilirdi. Bu hummalı faaliyet karşısında orucun ne demek olduğunu bilmeyen bir kimse bu insanların gece gündüz durmadan atıştırmak üzere top yekün bir yemek seferberliğine hazırlanmış olduklarını zannedebilirdi.

Top atılıp iftar edildikten sonra, çoluk çocuk, genç ihtiyar herkes camiye koşardı. Hemen her mahallenin kubbesiz, minaresiz camii, daha doğrusu bir mescidi vardı. Dış yapılarıyla büyük camilere benzemeyen bu binaların iç düzen ve donatımı onları hiç yadırgatmazdı. Teravih namazı başlayana kadar, mahallenin bütün çocukları camiinin bacasında salâ verirlerdi...

Zaman zaman bu amatör müezzinler arasında kavga çıkar, aşağıdan hoca efendinin, muhtar veya müezzinin 'Ula, akıllı olun' diye bağırmasıyla niza hallolunmazsa müezzin bizzat dama çıkarak, herhangi bir inceleme ve soruşturmaya lüzum görmeksizin, mütecasirleri seyyanen pataklardı. Bu arada, şimdiki harplerde olduğu gibi bazen, tarafların dayak yediği olurdu. Teravih namazından sonra cemaat kahvelere, mahalle odalarına dağılırdı. Yaşı 18-20'den küçük olanların kahveye gitmesi çok ayıp sayılırdı. Kazara buna teşebbüs eden çocuk, dayısı, amcası, akrabası veya komşu amcası marifetiyle kulağından tutarak dışarı atılırdı. Küçük yaşlarda sigara içmeye heveslenenler de aynı işleme tabii tutulurdu. Bu suretle çocukların terbiyesi memleket hacminde bir titizlik v beraberlikle temin olunurdu.

Sahurda, oruç tutanlar veya tutmayanlar. Başka yerlerde olduğu gibi kuru bir davul gürültüsüyle seferberlik ilan ediliyormuşçasına yatağından hoplatılmaz, davulun yakından, kulağa bed ve vahşi gelen sesi, zurna ile terbiye edilirdi.

⁵⁴ Vala TOMBUL.,

⁵⁵ Hikmet KÖKSAL/Gazeteci-Yazar.



Zurnacı bilhassa büyük konakların kanatlı kapıları (kanatlı kapı zenginlik alametlerindedir) önünde ısrarla durarak kimsenin uyemek kaşığında kalmamasını ve aç acına oruç tutmamasını temine çalışırdı. Fakat tabii bunu da babasının hayrına yapmazdı, kısık sesiyle şöyle bir tekerlemeyi heceledikten sonra para ve kete beklerdi.

Benim ağam şehre göçmüş

Kanatlı kapılar açmış

Kırmızı keteler pişmiş

Davulcu yemeğe geldi

Muharrem orucu:

Bu oruçla, tüm peygamberlerin tuttuğu Muharrem orucu ve Kerbela şehitlerinin matemi tutulur. Muharrem orucu boyunca Cem evlerinde yemek verilir ve lokma duasıyla oruç bozulur. Orucun sonunda (13.gün) yapılan aşura ve kesilen kurban anlamı ise, Kerbela gibi büyük bir faciadan Ehl-i beyt neslinin kesilmemiş olması, yani Kevser Suresinin tecelli etmesi ve peygamber soyunun sonsuza kadar yaşamasını ifade eder. Alevi



Resim 43: Kete

gelenegine göre, aşure içerisinde Ehl-i beytin 12 imamını temsilen 12 çeşit bulunur, bu malzemeler genelde üzüm, fındık, fıstık gibi kuruyemişler olur ve süt bulunur.

Cem Lokması: Cem ibadetinin ardından dağıtılan yiyeceğe "hak lokması" denilir. Cem'e gelirken herkes, evindeki en temiz, helal kazancı olduğunu düşündüğü yiyeceği getirir, lokmayı teslim eder ve pirin karşısına geçer. Bu yiyecek börek, kete, beskimet, kömbe olabileceği gibi bahçesinden getireceği elma, üzüm gibi meyveler de olur. Cem'de, önce üzerinde kul hakkı kalmaması için helallik alınır, küs olanlar barıştırılır. Kin, öfke, kırgınlık gibi olumsuz duygular bir kenara bırakılır. Bir dizi ibadet ve telkinin ardından Gözcü:

"Elimizde yoktur hokka, terazi (veya göz nizam, el terazi)herkes hakkına oldu mu razı?" diye üç kere tekrar eder ve sonra lokmalar(Cem'e gelemeyen yaşlı ve hastalara da ulaştırılmak üzere) dağıtılır."Şah lokması yürüsün!" denir ve herkes lokmasını yemekte serbest bırakılır. Lokmayı alan herkes "Ya Allah, Ya Muhammed, Ya Ali" deyip öpüp başına koyup kabul ederler.

Hak lokması verilmeden kimse orayı terk etmez.

Bayramlarda:

Bayramlarda namazdan sonra, sabah ekmeği (Bayram Yemekleri) akrabalar ile aile büyüğünün evinde yenilir, bayramlaşılır, sonra ziyaretlere devam edilir. Zaman geçip yeme alışkanlıkları değişse, yemekten kahvaltılık yiyeceklere doğru bir geçiş olsa da bu kahvaltılarda kesme erişte, lüle baklava, sütlaç, tatlı çorba gibi bayram tatlıları yerini



korumaktadır. Bayramların çocuklar için en özel hediyesi mendil içindeki kuruyemişlerdi. Akide şekeri ve meyve verildiği, Kurban bayramında ise çocukların et topladığı da olurdu⁵⁶.

Evin büyüğü aynı zamanda civarda hatırı sayılır bir kimse ise namazdan sonra bayram yemeğine kalabalık misafir getirirdi, bu durumda önce misafirler sofraya oturur, sonra ev halkı yemeğini yerdi.

Bayramlarda en çok şu yemekler yapılırdı: Üzümlü pilav, un çorbası, lahana sarması, bamye yemeği, yaprak dolması, fasulye mıhlası, tava pilavı, gendüme pilavı, etli pirinç-bulgur pilavı, yarma(kayısı) hoşovu, kuru fasulye, etli taze fasulye, kabak pilavı,keşkek, tandır güveci, erişte pilavı,biber ve kabak dolması etli-patatesli hıngel(yoğurtsuz mantı),patates yahnisi, kızartma, kete, sütlaç, su böreği, baklava, lüle baklava, sarığburma, kesme kadayıf, tatlı çorba, kete gibi yiyecekler ve kuşburnu, kızılçık, vişne, erik şerbetleri..⁵⁷.



Resim 44: Pazar yeri

KIŞ HAZIRLIKLARI VE ATIŞTIRMALIKLARI

Tarih boyunca verimli toprak yapısı, önemli ticaret yolu üzerinde bulunup, canlı bir ticaret hayatına sahip olmasına rağmen büyük depremler ve büyük paylaşım savaşları yaşamış, kurtuluş mücadelesi vermiş bu şehrin merkezinde, eski zamanların renkli ve canlı hayatına dair bir iz bulmak oldukça güçtür. Her yıkımın ardından yeniden kurulan bu şehirde; (diğer şehirlerimizin aksine) geçmişin izlerine ait, ne tarihi bir sokak ve caddeye, ne seneleri devirmiş bir mimari esere rastlanır (merkezde, gar binası, yağma taştan yapılmış iki

⁵⁶ Fahriye GÜL, Müzeyyen Er.

⁵⁷ Müzeyyen ER.,Gören,Ş.Dizdar,S.



hamam kalıntısı ve eski mezarlık dışında). Her şey toprağın altında, zamanın derinliklerindedir.

Ama şehrin ara sokaklarındaki en eskinin yenisi olan deprem evlerinin pencerelerinde, balkonlarında asılarak kurutulan sebzeleri; kasabalarda, köylerde, bağ-bahçelerde yemek kültürüne ilişkin çok fazla işareti, bugünkü tabirle “somut olmayan kültürel miras” gelenek ve uygulamalarını görmek mümkündür.



Resim 45: Turşu Küpü



Resim 46: Kışlık Biber Kurutma

Elde işlenmiş yerel ürünleri pazardan hazır olarak alıp, üreten çiftçi kadınların el emeğini değerlendiren, köy ürünlerine rağbet eden kişiler giderek çoğalmaktadır, ancak bir tarım ve hayvancılık şehri için bu çabalar henüz yeterli sayılamaz. Erzincan gibi yerel değerlerin önde olduğu şehirler sınayi, ticari bakımdan kalkınamasa da, geleneksel sanatlar ve kültürel bakımdan gelişimi desteklenecek olsa daha anlamlı olurdu. Yerel ve kültürel değerlerle varlık gösteren bu kentler, Yazar Mustafa Kutlu'nun da dediği gibi "sakin kent"ler olarak kalmalı; farkındalığı gelişen halk ve karar vericiler bu kentin; insanların rahatlamak, huzur bulmak, kültürü yerinde görmek için uğrayacakları bir sakin kent olması için çalışmalıdırlar.

Mustafa Kutlu Erzincan için kaleme aldığı "Bir öneri" adlı makalesinde:“...Konutlar tek katlı ve bahçe içinde. Bu bahçeler dört yüz, altı yüz metrekairelik. Fevkalade verimli bir toprağı olan, vişneyi, kirazı bu yıl dikin, gelecek yıl meyvesini yersiniz. Tabiattan kopmayan Erzincan halkı bahçelerini şenlendirmiş, ağaç, çiçek, havuz ile donatarak harika denilen mekânları kurmuşlardır. Bir tepeden baktığınızda şehir yeşillikler içinde gömülmüş gibi görülür... Dünyada modern kentlerin kalabalığı, kirlilik, gürültü, yüksek binalar ve giderek hızlanan hayatın insanı bitirdiğini tespit ediyor, bilim adamları ve psikologlar. İnsanlar yemeklerini ayakta atıştırarak yiyor. Buna reaksiyon olarak İtalya'da bir yavaş yeme "slowfood" hareketi oluştu. Bunun ardından hızdan arınmış, gürültü ve karmaşadan uzak kentlere bir eğilim belirdi. "Yavaş kent" yerine ben "Sakin kent" ismini daha munis buluyorum. Bu kentlerin tamamı sanayiden uzak, yerel renklere, yerel tatlara, kültüre, spora odaklanmıştır.”⁵⁸

⁵⁸ Mustafa KUTLU, Tandırbaşı- Şubat 2013 s.16.



İşte bu kentte zaten doğal olarak zengin bir halk kültürü vardır ve bunun yemek, mutfak ayağı çok geniştir ve sergilenmeye değerdir. Özellikle cennet gibi tabir edilen bir tabii doku ve ürün zenginliğine sahip Kemaliye ilçesinde başlayan turizm hareketliliği, birlikte üretme şevki, doğal olanı ortaya çıkarma çabası ve bilinci, diğer ilçe ve köylere de eğitim yoluyla ulaştırılabilirse, bu bölge eski tarihlerdeki gibi bir canlılığa kavuşabilir ve bereket fişkıran bu topraklarda yeniden huzuru, afiyeti yakalayabiliriz.

Kemah tuzlası, yenilebilir otların çeşitliliği, endemik bitatlı kaşığıların varlığı gibi değerlendirilebilecek, hatta coğrafi işaretlemeye konu olacak çok fazla ürün, alan ve kaynak vardır, eksik olan ise yeterli bilincin oluşmaması ve bilinçli girişimcilerin bulunmamasıdır. Örneğin yöresel kış hazırlıkları kapsamında halen az miktarlarda, eşe-dosta hediye etme ve ev ihtiyacı kadar, dut, kayısı, üzüm, elma, ceviz gibi meyvelerden yapılan pestil, basmaca, saruç, kesme vb gibi ürünler için pazar oluşturmak çok zor olmayacaktır. Zira birçok meyvenin yetişmediği yerlerde insanlar, bu tür meyve ürünlerini beklemekte, doğal olana ulaşamadıklarında ise ithal, ambalajlı, genlerinin tanışık olmadığı 'taklit şeylere' para vermek zorunda kalmaktadırlar(*Son zamanlarda yerel meyve ürünlerini toplayıp fuarlarda pazarlayan bir küçük işletmeci olmasına rağmen birçok meyve değerlendirilemeden toprak olmaktadır.*)

Bir zamanlar şehir ve ülke ekonomisine katatlı kaşığı ve istihdam hacmiyle, şehri üretatlı kaşığı, temiz, yeşil, bakımlı ve canlı tutan işletmeler, Sümerbank iplik ve bez fabrikası, Et-Balık Kurumu ("Şeker fabrikasında pancar kotası yüzünden kısıtlı üretim yapıldığı gibi, bünyesinde makina yapan-üreten bir fabrika iken bu kısmı kapanmıştır.)

gibi önemli kuruluşlar ve üretim alanlarının yok olmalarının da etatlı kaşığıyla şehirde üretim faaliyetleri azalmıştır ve bu işletme alanlarının bir kısım ürünleri taze olarak üretip/almak yerine ambalajlı hazır ürün olarak satın alınmaktadır. İş alanının kısıtlı olması nedeniyle, kısa yoldan memur olma düşüncesi, üretmekten ziyade parayla satın alıp tüketmeye odaklanmış, her şeyin kolayını hedefleyen, hazırca bir nesil yetişirken yeniden üretmeyi nasıl ve ne zaman başaracağız acaba? Tulum peynircilerinden başka neredeyse yörede üretileni satan dükkân yoktur. Oysa peynirci pazarı gibi yerel meyve ürünleri pazarı da olmalı. Mevcut yerel ürünleri işleme ve pazarlamada keşke bir Malatya, Gaziantep, Hatay gibi bu konularda iyi Pazar oluşturmuş iller örnek alınabilse!

Erzincan'a bir ziyaret için, ilk defa 1997 yılında geldiğimde o kadar temiz, düzenli, huzurlu ve verimli bulmuştum ki zorunlu hizmetimi Sivas'ta tamamladığım halde, hayatımın geri kalanında bu sakin ve yeşil şehirde, huzurla yaşayıp doğal tarım yapmak için tayin istemeye karar vermiştim. 2004 yılında buraya geldikten sonra ve sonraki yıllarda özlediğim şehir burası değildi sanki. Artan kahvehaneler, kahvehaneleri dolduran işsiz insanlar, gösterişli ama hepsi birbirinin kopyası ithal ürünleri satan tüketim-mobilya-giyim mağazaları, çoğalan otomobiller ve çirkin otoparklar. İnsanların otobüs beklerken güneşten korunacağı ağaçlar yok oldu, ağaçsız caddeler düzenlendi maliyetli şekilde. Ama yolun sağladığı kolaylıkların yanısıra, bir şehrin mimari-kültürel karakteri ile de ilgilenen ve hassas olan insanlar için güzel ve anlamlı olmadı bu değişimler. Kocaman, geniş caddelerde



yürüdüğümüz zamandaki hissettiğimiz o huzuru vermiyor, neredeyse her ay değiştirilen çiçeklerle düzenlenen orta refüjler...



Resim 47: Bulgur taşı

Yetiştigi mevsimde bol, ihtiyaç fazlası olan yiyeceklerin mevsimi dışında da kullanılabilmesi amacıyla, özelliğini en iyi muhafaza edebilecek, çeşitli saklama teknikleri ile değerlendirilmesi çalışmaları kış hazırlıklarını oluşturur. Yöremizde de, diğer yörelerde ve eskiden olduğu gibi vazgeçilemeyen bir hazırlık ve uğraşıdır bu. Ülkemizde, çok sayıdaki yiyeceğin doğal yollarla yetişmesi için en uygun olan mevsim yaz mevsimidir. Hazırlık; sebze ve meyvelerin uygun olanlarının seçimi,

ön işlemler olan ayıklayıp, soyup, kesip, dilimleyip, doğrayıp kurutma, kavurma, ısıyla muamele ederek hava almayacak şekilde ambalajlama, kaynatarak suyunu çıkarma, şekerle pişirme ve ürünleri uygun ambalaj ve ısı derecesinde muhafaza etme gibi işlemleri kapsar.

Ninelerin gözleri az da görse, dizleri tutmasa da kendi elleriyle bir takım hazırlıkları yaparak, kışınki külfeti(masraf)⁵⁹ azaltmak isterler. Hazırlanan bu ürünler kışın lezzetli yemeklere, çorbalara, tatlılara, kavurmalara, kahvaltılıklara dönüşerek donatır sofraları ve günlünü alır misafirlerin. Tanrı misafiri diye çat kapı girilecek olsa, dakikalar içerisinde çorbasından tatlısına, içilecek şerbetine kadar mükellef sofralar hazırlayıverir çalışkan ev sahibi, bakkala bile gitmeye gerek kalmadan. Ambalajlı ürünlere güvenmez, kendi yaptığının, kalitesine, bereketine inanır. Bu sayede geleneklerimiz devam eder gider.

Başlıca Kışlık hazırlıkları: Dolmalık biber, sivri biber, salçalık biber, domates, patlıcan, dolmalık kabak, kara kabak, bamya, yeşil fasulye, ısırgan, nane, çiriş, reyhan, dereotu, çordik, targın, kekik, hazeran çiçeği, reçellik gül gibi çiçek-ot ve sebze kurutmaları, turşuları; dut, kayısı, erik, üzüm, elma, vişne, kuşburnu, gibi meyve kurutmaları pekmez ve reçel yapımı; kadayıf-erişte kurutma, şehriye dökme, tarhana dökme; asma yaprağı-abaza yaprağı ve peynir salamularını; deri peynir basımı; börülce, barbunya fasulye, mor fasulye, beyaz fasulyegibi kuru baklagilleri kurutma; bulgur ve çeşitlerini hazırlama, et kavurmaları-kurutmaları, konserveler hazırlama, meyve kesmeleri ve meyveli atıştırmalıklar hazırlama gibi kış hazırlıkları bahardan itibaren başlar, neredeyse ilk karın yağmasına kadar da devam eder." Eski Erzincan'da barbunya, beyaz, mor fasulye, Niksar fasulyesi(bir şeker fasulye çeşidi olabilir), yeşil mercimek, nohut, karnıkara (börülce) yetiştirilir ve satılırdı. Günümüzde özellikle Fırat kenarındaki köy ve beldelerde (Akyazı, Altınbaşak, Mollaköy, Çağlayan gibi) mor fasulye, horoz fasulyesi, şeker ve dermasyon fasulyesi gibi birçok fasulye çeşidi

⁵⁹ Yılmaz C.,



yetiştirilerek taze ve kuru olarak satışı yapılmaktadır.⁶⁰ Yeşil mercimek ve börülce ise sadece aile ihtiyacı kadar ekilmektedir. Kurutmaların bir kısmı 'dam' (Kerpiç evlerin üstüne denir)⁶¹ üzerinde doğrudan güneşte, bir kısmı havadar, az güneş alan 'ayvan'larda yapılmaktadır.

Kurutmalar için en sıcak zamanlar kollarırken, ev için hazırlanacak tereyağı, peynir gibi süt ürünlerinin hazırlanması, güz meyveleri ve tahılların hazırlığı son bahara bırakılır. Bu hazırlıklar yapılırken bez torbalar dikilir, çömler, küpler, gobullar (Pişkiadağ köyünde küp benzeri saklama kabı) yıkanır, temizlenir, oğlak-kuzu derileri tuzlanır, yumuşatılır, terekler, kiler ve ambarlar temizlenir, düzenlenir.

Süt ve ürünleri

Sütün, uzun süre kullanılmasının yolunu, çeşitli ürünlere dönüştürmekte bulan atalarımızdan kalan, lezzetli bir kültürel mirastır süttten üretilen yiyecekler.



Resim 48-49-50:

Süttten yapılan ayran, yoğurt, süzme yoğurt, kurut, tulum peyniri, kelle peynir-salamura inek peyniri, salamura koyun peyniri, lor, kaymak, karın kaymağı, karın peyniri gibi eski çeşitliliği ve yaygın kullanımı ile Erzincan mutfağının karakteristik mutfak malzemelerindedir.

Kete, peksimet gibi çörekler ve bazı ekmek çeşitleri gibi hamur işleri mutlaka tereyağı ve sütle yoğrulurken, özellikle evlerde yoğurtlar taze sütle mayalanmaktadır halen. Pazarlarda ve mandıra ürünleri satan dükkânlarda, bütün yerel ürünleri bulmak mümkündür. Sağlıklı yiyecek akımları ile ilgilenen kişiler, köy kökenli, damak tadına düşkün ve 60 yaş üstü halkın sofrasından taze çökelik, tereyağı, süzme yoğurt eksik olmaz. Çökelik salatası(Kemaliye'de Eğin piyazı) ,kahvaltılarının, gün çaylarının vazgeçilmez salatalarındandır.

Tereyağı, makinelerle sütün kaymağının ayrıştırılıp yayık (hınısı) ile yayılması sonucunda yapıldığı gibi, yoğurttan da yapılır ve çok kıymetlidir. Tereyağının bir kısmı taze ve tuzlanmadan kahvaltılarda yemek için ayrılır. Büyük bir kısmı da eritilip tuzlanarak yemeklerde kullanılmak üzere sadeyağ olarak küplere, zavraklara doldurulur. Çok eskiden

⁶⁰ Gören E.,

⁶¹ Tombul M.



tereyağının da derilere basıldığı olurdu. Bu yiyecekler mahzenlerde, mahzeni olmayan evlerde de 'larduvar' denilen bir veya iki duvarı toprak olan kilerlerde muhafaza edilirdi⁶².



Resim 51.

Kurut, yayıkta tereyağından arta kalan ayran ağaç bir tekneye(teşt) alınarak biriktirilir. Her gün üzerindeki berrak su, alınır, yoğun kısım altta birikir. Yeterli miktarda tortu biriktiğinde süzeğe alınır ve suyu iyice süzdürülür. Süzekte kalan kısım tuzlanarak yumruk veya topak olarak yuvarlanır, etrafı iyice tuzlanıp, kurumaya bırakılır.

Keş, yoğurt ayranı kepçeyle savrulur ve kaynatılır. Koyulaştırılıp ateşten alınır. Soğuduktan sonra bez torbalardan süzülür. Süzülen kısım toprak çömlekte tuz serpilerek yoğrulur. Yumruk şeklinde parçalar yapılır. Yüzü tuzlanır, sepetlere dizilir, üzerine tülbent serilerek güneşte kurutulur. Kışın kullanılacağı zaman sıcak suda bekletilip suyu değiştirilerek tuzu alınır, sonra keş teknesi denilen kenarları tırtıklı bir aracın içinde ufalanarak, su ilave edilerek pütürsüz şekle getirilir ve istenilen yerde kullanılır.

Süzme yoğurt, önceleri kış için büyük miktarlarda yoğurt süzdürülüp, tuzlanır, küplere, zavraklara basılır, kilerde saklanırdı. Şimdi ise sadece ekşiyen yoğurtlar değerlendirilmek amacıyla süzülerek çökelik salatasında, pastalarda kullanmak üzere buzdolabında saklanmaktadır.

Kaymak-Çit kaymak, yapmak için süt kazanda kaynadıktan sonra öylece soğutulur. Kaymak kenarları gevşetilerek temiz bir çubuk veya ince oklava ile altından ve ortadan kırmadan tutulup kaldırılır. İki kat şeklinde bir tepside kurutulur, bez torbalara veya zavraklara yerleştirilir ve kışın çok kıymetli olan çit kaymak yapılır. Tandır ekmeği doğranır, üzerine süt dökülerek yumuşatılır ve kaymak olduğu gibi ekmeğin üzerine yerleştirilir. Bal, dut veya üzüm pekmezi dökülerek yenir.

PEYNİRLER

Tulum peyniri, lor peyniri, civil, meme peyniri, kelle peyniri, Kemaliye koyun peyniri, Kemah peyniri, Refahiye küp peyniri, çökelik gibi zengin çeşitleri ile peynirler, süttten yapılan en büyük ürün grubunu oluşturur Erzincan'da. Buzdolabı ve derin dondurucuların olmadığı tarihlerde yiyeceklerin uzun süre saklanması için toprak kuyu, kar mağaraları, su kuyuları, soğuk mağaralar(mağaza da denir) kullanılırdı.

⁶² Müzeyyen ER.



(Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde(s191) Kemah'ın bir köyündeki mağaraları "..mağaraların içinden Temmuz ayında akan tatlı sular donup buz olur.Halbuki kış günleri hamam suyundan daha ılık olur.Bütün vilayet halkı,katık peyniri dedikleri peyniri bu mağaralarda saklarlar.Böyle soğuk bir mahzendir."şeklinde anlatır.



Resim 3 Tulum Peyniri ve Kemah Cevizi

Peynir dolu tulum-derileri (günümüzde bidonlar) havayla irtibatı kesecek şekilde toprağa ters bir vaziyette gömülerek yerleştirilir, ihtiyaç üzerine çıkarılırlardı. Ayrıca ürüne daha kolay ulaşmayı sağlayan bahçedeki kuyularda da saklamak mümkündür. Günümüzde hala bu mağaralardan yararlanan peynir üreticileri bulunmaktadır.

İnek veya koyun peynirini kurutarak da saklamak mümkündür. Bunun için, dilimlenmiş peynir kalın tuzla tuzlanır, bir süzgeç içinde sücüğünü (sarımtırak suyunu) bırakınca kadar bekletilir. Daha

sonra tuzlanmış peynir bezler üzerinde kurumaya alınır. Kışın kurutulmuş peynirler su içinde bekletilip, su değişimi yapılarak tuzu alınıp yumuşatılır ve sofraya gelir. Aynı peynir ezilip, ufalanarak da kurutulur.⁶³

TULUM PEYNİRİ(İliç) "Birçok yöremizde tulum peyniri yapıyor olmakla birlikte, ülkemizde tulum peyniri dendiğinde akla ilk Erzincan gelir. Doğu Anadolu'nun bin bir çiçekli engin yaylalarında otlayan koyunların sütünden, gerçek tabii maya ile yapılan tulum peynirinin tarihi, binlerce yıl öncesine aittir. Bu peynire asıl tadını veren de üzerindeki yoğun emektir. Bir peynirin herhangi bir soğutma tertibatına ihtiyaç duymadan ve çok az tuz kullanılarak, bozulmadan kalabileceği en iyi formudur. Sıcağa ve zamana dayanabilecek şekilde, çok uzun tecrübeler sonucunda hazırlanmış lezzetli bir gıdadır.

Tulum peynirinin serüveni bahar aylarında göçerlerin yoğun telaşı ile başlar. Koyun, kuzu ve çocukların çığılları birbirine karışır göç yollarında. Uzun ve yorucu serüven son bahar aylarında İliç'deki kışlaklarına inmeleriyle son bulur. Bu sürede tulum peyniri de kimliğine kavuşmuş olur. Son yıllara kadar büyük bir yüzdesi İliç'de üretilen tulum peyniri dünya sıralamasında kalite ve tadıyla ilk 5 peynir arasına girmiştir.

İliç dünyanın metrekare başına düşen en yoğun hayvan sayısına sahiptir. Yıllık tulum peyniri üretimi 500 bin kg üzerindedir. Tulum peynirine o eşsiz tadını veren etatlı kaşığıenlerin en önemlisi koyunların beslendiği yaylalardır. Yaylalar arasında, ot çeşitliliği ve rakımı bakımından en verimli otlaklar İliç'tedir⁶⁴."

⁶³ Perihan BEYTAŞI.

⁶⁴ Sezai ÖZ/İliç.,



TULUM PEYNİRİNİN YAPIMI: Süt ince tülbentten yapılan süzekten süzülerek kaynama derecesine gelinceye kadar ısıtılır. Önceden hayvandan sağılır sağılmaz kendi sıcaklığı ile mayalanırdı (uluslararası hijyen standartları ve tüketiciye güven vermek bakımından artık bu yöntem uygulanmıyor).Isıtılan süte özel olarak hazırlanmış peynir mayası(şirden mayası) katılır ve peynir kazanı kalınca bir biçimde sarılarak mayalanmaya bırakılır. Süt maya tutar ve peynir olur, süzöklere alınarak yüksek bir yerden asılır ve su akışı kesilene kadar asılı kalır, süzölür. Ardından peynir iki kalın taşın arasına konularak sertleşmeye bırakılır.2-3 gün sonra kelle haline gelen peynirler tuzlanıp yoğrulur. Ezilmiş haldeki peynir, tüyleri yolunmuş, içi ve dışı meşe külü ile temizlenmiş bir deri (h_{avik})içerisinde 20-30 gün (süre havanın sıcaklığına göre değişmektedir) dinlenmeye bırakılır. Kamilleşen(!) peynir yine özel işlemlerden geçirilip temizlenmiş fakat tüyleri üzerinde duran başka bir deriye doldurulur ki, h_{ampa} adı verilen, ağaçtan yapılmış bir baskı aleti yardımıyla sıkıca bastırılır. Bu işlem tulum peyniri için artık son dinlenme basamağıdır. İlk karın yağmasıyla tulumların ağzı açılır ve sıcak tandır ekmeği ile lezzet şöleni başlar...⁶⁵



Resim 53: Şirden Mayası



Resim 4 Tulum

Şirden Mayası (Tulum Peyniri Mayası) Güzün, kışlık için hayvan kestiğimizde kuzu şirdenini temizleriz,(kasaplık hayvanın işkembesi-midesinin son kısmı, kırkbayır denir bazı bölgelerde) suya yatırır, bir kaç defa suyunu değiştirip sonra ipe asar cereyanlı bir yerde kurumaya bırakırız. Maya hazırlayacağımız bahar ayında 2 kg buğdayı haşlarız, suyunu bir bidona alırız, eskiden içi sırlı toprak güveçlere koyardık. İçine maya otu, 1 kâse bal, 1 avuç çekirdekli kuru dut, 1-2 avuç nohut ve şirdeni bırakır, ağzını bir tülbentle sıkıca örter, üzerine ağırlık koyarız. Karanlık bir yerde 10 gün bekler. Olduğunu anlamak için 1 kaşık maya alır, süzer ve süte atarız, süt tutuyorsa olmuş demektir ve peynirimizi mayalarız. Bir yıl boyunca bu mayayı kullanır, azaldıkça üzerine peynirin suyundan ilave yaparız⁶⁶.

⁶⁵ Öz S.

⁶⁶ Fadime KARACAN., Tuba KÜÇÜKOĞLU.



Çökellik: Ekşi çökellik ayrandan, tatlı çökellik, sütün çöktürülmesiyle yapılır, süt çürüğü de denir. Çökellik tuzlanır ve derilere basılırdı, günümüzde ise buzdolabı naylonlarına konularak dondurulmakta veya bidonlara basılmaktadır.

Civil peynir: Tercan, Otlukbeli civarında yapılıp derilere basılarak kurutulan, yağsız bir peynir türüdür. Az yağlı özellikteki lor peyniri ile birlikte basıldığı da olur.

Lor: civil peynir kazandan alındıktan sonra geride kalan suyu tekrar ateşe konulup kaynatılır ve çöken kısım torbaya alınıp süzülür, baskıya alınır, tuzlanır ve deriye basılır.2-3 aylık bir bekleme süresinde yararlı küfler oluşur ve peynirin rengi yeşerir, kontrollü şekilde yeşeren 'göğermiş' peynir sağlık için faydalı kabul edilmektedir.

Kemaliye ve Kemah peynirleri: Koyun sütü ile yapılan salamura kelle peyniridir. Tenekelere doldurulup ağzı mühürlenir. Koyun ve inek sütünün karıştırılarak yapıldığı peynire de meme peyniri denirdi.



Resim 55-56: Karın Kaymağı

Karın kaymağı-karın peyniri⁶⁷: Peynir(tuzlanmış) (*Lor veya çökeliğin kaymakla karıştırılması ile de yapılır*), tereyağı veya kaymak ile karıştırılır ve kuzu şirdenine doldurulup ağzı sıkıca dikilir, üzerine ağırlık konularak yassıtılır ve nemi düşürülür. Şirdenin büyüklüğüne göre, kalınlığı 2-3 cm, çapı 20-30 cm kadar olanları vardır. Gölge, cereyanlı bir yerde asılarak kurutulur. Karın kaymağı bir zamanlar kışın en değerli kahvaltı ve misafir ağırlama yiyeceği idi, çünkü içinde bol tereyağı ve pek kıymetli kaymak bulunurdu, çok fazla yapılmaz, her zaman bulunmazdı⁶⁸.

TARHANA

Çorbalar kategorisinde Erzincan'da en başta sayılan çorbadır tarhana çorbası. Aslında çorbayla da sınırlanamaz tarhana. Çünkü tarhana kavurmasıyla bir kahvaltı yiyeceği, meyveli olarak hazırlanması ile bir tatlı türü olarak da beğenilen bir hazine dir.

Kemaliye'de bir beyit söylenir tarhana üzerine:

⁶⁷ İkbal ŞAHİN, Ulviye ATEŞ.

⁶⁸ Şahin İ.



"Elin sırça sarayından bizim kör hanemiz yeğdir,

Elin zerde pilavından bizim tarhanamız yendir."

Gendime Tarhanası

Erzincan'da geleneksel olarak gendüme, yarma, gendüme aşlığı veya buğday aşlığı tarhanası yapılır. Ancak uzun yıllar öncesinden, seyahat eden özellikle asker-sivil memur ailelerde sebze tarhana çeşitleri de yapılmaktadır. Un tarhanası ve sebze tarhana daha çok 30-40 yaşındaki evli hanımların bir tercihidir ama lezzet bakımından bir çeşit olarak gendüme tarhanası bu topraklarda doğup, büyüüp, yaşayanların yüzyıllardır yaptığı ve severek yediği bir çeşit olarak başköşededir. Kışın tarhana pişirilirken biraz şalgam ince doğranır, haşlanır, suyu süzülür ve tarhanaya karıştırılır, lezzetine doyum olmaz.⁶⁹



Büyükçe bir tencerede 1 kg gendüme- aşlık ayıklanıp yıkandıktan sonra 5 katı ayran(çiğ ayranı veya yoğurt ayranı) ile ateşe konulur ve devamlı karıştırmak suretiyle pişirilir. Kıvamını aldıktan, gendime pişip açıldıktan sonra tuzu atılır ve ağzı kapalı şekilde bir gün bekletilir. Ertesi gün tarhana bezi olarak isim yapmış temiz ve büyükçe bezlerin üzerine un serpilerek veya az miktarda ise unlanmış tepsilerin üzerine kaşıkla dökülerek güneşte kurumaya bırakılır. Üzerine, haşerattan korunması için tülbent kapatılır. Bu aşamada güneş ışınlarının sebep olduğu bir tat değişimine uğrar ve lezzet kazanır. Kurut, kaymak, ayran, tarhana gibi ürünlerin güneşte kurutulmasıyla oluşan aroma geleneksel yiyeceklerin özel tadını oluşturmaktadır.

⁶⁹ Gören E.,



Vişne-Üzüm

Tarhanası(tatlı tarhana)⁷⁰

Tatlı tarhana yaparken hangi meyveden yapılacaksa o meyvenin suyu yani vişne suyu veya üzüm suyu ve dövülmüş buğday biraz da un gereklidir "Tarhanalık"olarak adlandırılan bir üzüm çeşidi bile vardır. Temiz, yıkanmış yarma, vişne veya üzüm suyu ile birlikte bir kazanda kaynatılır. Yumuşayıp gendime iyice açılınca ateşten



indirilir. Soğuduktan sonra tarhana bezi üzerine küçük topaklar halinde kaşıkla dökülür, bir süre nemini çekince elle şekil verilip ortası çukurlaştırılır, kurumaya bırakılır. Çabuk kuruması için parçaların biraz küçük ve ince olmasına dikkat edilir. Kışın bunlar çerez gibi veya ıslatılıp tereyağında çevrilerek şeker, bal, pekmez gibi ürünlerle biraz daha tatlandırılarak yenir



Sebzeli Un Tarhanaları

Temel malzemesi, un, yoğurt ve en çok bulunan ve sevilen soğan, biber, domates, sarmısak, nane, reyhan gibi sebze ve otlardır. Yoğurt varsa mayaya gerek yoktur ama yoğurtsuz, sadece sebzeli yapılacaksa bir miktar mayalanmış ekmek hamuru veya maya katılır. Haşlanmış düğürcük ve fasulye, nohut gibi kuru baklagiller de ilave edilebilmektedir. Sebzeler, kendi suyunda biraz

yumuşatıldıktan sonra soğutulur ve diğer malzemeye ilave edilir. Bütün malzeme karıştırılır, kaşıkla dökülecek kıvamda, yumuşak bir hamur olarak hazırlanır. Teknenin ağzı kapatılarak mayalanmaya bırakılır. Kabarma durup, tarhana kokusu alındıktan sonra, kurutulacak yüksekçe bir yer belirlenir ve kaşıkla temiz bezlere dökülerek kurumaya bırakılır. Üzerine tülbent örtülür, elekten geçecek kuruma derecesine gelince, el ile ufalanarak süzgeç veya elekten geçirilir. Son yıllarda un haline getirme işlemi mutfak robotlarında yapılarak kolaylık sağlanmaktadır.

⁷⁰ Nuran ÖZDEMİR.



Salça

Komşu işbirliği ile yapılan bir hazırlık da salça yapımıdır. Aslında sadece biber ve domatesin değil meyvelerin ezilip, püre haline getirilip yoğunlaştırılması da salçadır, kuşburnu, kızılıcık pevlerdesi gibi. Ama milli kültürümüzde daha çok domates ve biberin rendelenmiş suyunu yoğunlaştırmaya salça denmektedir. Domates suyu denirdi eskiden, salça kelimesi henüz yoktu⁷¹.

Güneş salçası için, salçalık domatesler seçilip, yıkanır ve süzdürülür. Küçük doğranır, yayvan kaplara, teştlere alınır, tuz serpilerek havanın sıcaklığına göre, ortalama bir hafta kadar ara sıra karıştırılarak, ekşimeye bırakılır. İliştirden geçirilerek bakır leğenlere alınıp güneşte suyu uçurularak yoğunlaştırılır. Yeterli miktarda Kemah tuzu katılır ve sırlı küpe veya emaye-çinko-plastik kovalara konulur. Ağız kısmına erimiş yağ dökülüp bez kapatılır. Aylarca küflenmeden ve lezzetini koruyarak saklanabilir.



Kaynatarak salça hazırlamak için, olgun ve yumuşak domatesler küçük doğranır, leğenlerde tuz atılarak 2 gün ekşimeye bırakılır. Elekten geçirilip, çekirdeği ve kabuğu ayrılır. Bakır leğenlerde orta ateşte sürekli karıştırılarak suyu uçurularak kıvam kazandırılır. Soğuduktan sonra saklanacağı kaplara basılır, üzerine zeytinyağı konularak hava ile teması kesilir.

GÜZ MEYVELERİNİN TAZE OLARAK SAKLANMASI

Kışın yenilmek üzere saklanabilen elma, üzüm, kış armudu, ayva gibi meyveler yemelik olarak taze haliyle muhafaza edilirdi. Bu meyveler toprak kuyularda, soğuk mağaralarda, buğday veya un ambarının içinde, kilerin toprak duvarının dibinde, kese kâğıtlarına sarılarak, birbirine değmeyecek şekilde kasalarda veya saman içerisinde taze olarak bir süre muhafaza edilirdi.

Kara Erik Üzümü(Cimin Üzümü)

Erzincan ve dolaylarında siyah üzüme kara erik üzümü denirdi eskiden. Üzümün en makbulü taze iken yemek olsa da gerek çok sevildiğinden gerek üretimin fazla olmasından dolayı zayii etmemek, kışın da yiyebilmek için taze saklamanın yolu bulunmuş o dönemlerde. Bunun için elma veya üzüm salkımları birkaç tanesi birleştirilip saplarından

⁷¹ Tahmaz C.



bağlanır ve iplere asılarak havenk yapılırdı⁷². Bunlar ambar evinde veya kilerlerde yüksek yerlere asılır ve kışın sonuna kadar taze olarak saklanır, ceviz, çekirdek, dövmeçle birlikte özellikle misafirlere ikram edilirdi.



“Taze olarak saklamanın bir yolu da şuydu: Evin etrafında kullanılmayan temiz bir alanda, 1.5 m yükseklik ve çapında bir kuyu açılır, üzerine sııklar aralıklı olarak döşenir, sarı golot üzüm, kara erik üzümü havenkleri, elma havenkleri sarkıtılır ve sııkların üzeri üzüm yaprakları(teyekleri)ile tamamen kaplandıktan sonra kalın bir toprak tabakasıyla kapatılır iyice bastırılırdı. Üzümlerin budama işlemlerinin yapıldığı aylara kadar dayanırdı (Mart-Nisan ayları). Açıldığında tevekten yeni koparılmış kadar diri-taze olduğunu görürdük.⁷³”



“ Radyo, televizyon ve gazetenin en ücra yerlere kadar ulaşmadığı eski kış gecelerinde komşular bir evde toplanırdı. Buralarda bir yandan memleket meseleleri konuşulurken, bir yandan da vakit geçirmek üzere çeşitli mahalli oyunlar oynanırdı. İşte bu sohbetler arasında ev sahibinin kış için hazırladığı kuruyemişler yenirdi. Bu nedenle kış için mutlaka yemiş hazırlanırdı. Türk

misafirperverliği ve misafire ikramda bulunmak fikri, bizim kışlık kuruyemiş hazırlama kültürümüzü oluşturmuştur. “Yatsılık iyi töre, o da olmaya göre”. Bu yemişler misafire ikramın yanı sıra, uzun kış gecelerinde “yatsılık” yerine de geçmektedir. Bu yemişlerin bol vitaminli oluşu, aynı zamanda sağlıklı ve güçlü nesillerin varlığına da işaret etmektedir.

Adamın biri bir yere yatılı misafir gitmiş, yatsı vakti gelmiş ki ev sahibinin yatsılık vereceği yok ve şöyle demiş:

⁷² Bedriye GÜL/Karakaya.,

⁷³ Zihni HATTAPOĞLU/Karakaya.,



“Bizim eller, bizim eller, Bizim eller, yatsılık yerler”.Bunun üzerine ev sahibi de, misafire karşılık vermiş:

“Öte geçeden bir yel esti, O töreyi bizden kesti”.

Evet, öyle bir yel esti ki yatsılık ile birlikte birçok töremizi alıp götürdü. Son yıllarda kışlık kuru yemişlerimizin yerini başka yemişler almıştır. Çay, kahve, meşrubat çeşitleri çoğalmış hatta bunlardan bazıları sağlığa zararlı olmasına rağmen evlerimizde çok kullanılmaktadır⁷⁴.

MEYVELERİN KURUTULARAK SAKLANMASI

Özellikle son günde meyve kurutmaları ve meyveli yemiş hazırlıkları çok yaygındır. Meyve değerlendirme çeşitleri konusunda(ticari anlamda almıyorum) Erzincan ilk sırada gelen ilimizdir diye düşünüyorum. Pekmez, pestil, köme, meyve kurutmaları hemen her şehrimizde çok yapılır ama şehrin mutfak kültürünü bu kadar çeşitli ürünlerle,(özellikle kışlık yemiş hazırlama konusunda) neredeyse meyvelerin şekillendirdiği bir başka şehir nadir bulunur⁷⁵.Ve aşağıda yer aldığı gibi zengin bir hazırlık başlar.

Kayısı

Eski Erzincan'da 'erük' denilirdi kayısıya. Erzincan'ın yerli kayısı, hafif ekşi olur. Çekirdeği alındıktan sonra kurutulur, kışın yemiş olarak kullanıldığı gibi hoşovu, gasefesi yapılır. Çekirdeği acı olur, sonra tatlılaştırılır. Kayısı kurusuna, Merkez, Kemah, Kemaliye, Refahiye civarlarında **yarma** denilirken, Çayırılı, Otlukbeli ve Tercan'da yarmanın yanı sıra "**açma, soyma**" denilir. Önceleri ceviz bu kadar çok yetişmezken, tatlı kayısı çekirdekleri dövülerek dövmece katılmış. Ayrıca ceviz çabuk acılaştığı için yapıldığı gün yenirmiş, uzun süre saklanacak dövmeç için kayısı çekirdeği kullanılmış.



Beyaz Çekirdek

Acı kayısı çekirdekleri kabuğundan ayrılır, haşlanıp bir kaç su değiştirdikten sonra kurutulur. Küçük olanlar bastıklara serpilir, büyük olanlar kışın yenilmek üzere kavrulur.

⁷⁴ Osman BALLI-Yemişle Gelen Kültür/ İl Kültür ve Turizm M. Md. Yrd.



Lalavuç: Yumuşamış, küçük, çekirdeği zor çıkan kayısılar ve şeftaliler değerlendirilmek için daha fazla örselemeden çekirdeği ile kurutulur ve bunlardan kışın sonuna doğru, özellikle kaklar bittikten sonra hoşov yapılır ve yemeklerde kullanılır.

Yoğurtma

Tatlı, yumuşak ziraat kayısısı ilişitirden geçirilir. Çekirdek ve kabuğundan ayrılan kayısı püresi tepsilere dökülerek kurumaya alınır. Köfte şeklinde sıkılacak kıvama gelince parmak kalınlığında köfte yapılıp kurutulur. Yumuşak bir şekilde kuruyan yoğurtma kışın çaya eşlik eder.



Tamas (erik, iri erik çeşidi), bugün erik diye tanımladığımız meyveye Erzincan'da tamas denilirdi ve büyük boy olanlar yemelik, küçük olanlar ise kurutmalık olarak ayrılır, kurutulur. Can eriğinin halk arasındaki adıdır. Ekşi olan cinsi(aluç denir) ,hasgar(ham) iken çizilerek kurutulur kışın etli yaprak sarmalarına, eşgiliye konulur.



Çemiç, Çekirdeksiz dutun kurusuna denir. Çekirdeksiz ve lezzetli dut çeşidi olan, angut duttan yapılanı meşhurdur. Dutlar bezler üzerine serilir, bacalarda kurutulur, sonra bez torbalarda, sepette veya küplerde saklanır. Kışın ceviz ile birlikte veya dövmeç yapılarak yenilir. Besin değeri çok yüksektir.

Tamas Yarması, olgunlaşmış tatlı tamaslar toplanır, yarılr ve çekirdekleri çıkarılarak, temiz bir zemin üzerinde kurutulur. Sonra bez torbalarda saklanır. Kışın tamas yarması hoşovu yapılır ve içine ceviz içi konularak yenilir⁷⁶.



⁷⁶ Osman BALLI/Kerer.



Elma-armut, yemelik ve soymalık olarak ayrılır. Soymalık olanların, sağlam olanlarından elma soyması, armut soyması yapılır(birinci sınıf kak-gah), kabuğu soyulup, ortası (şelek) alınır, muntazam dilimlenerek kurutulur. Özellikle ekşi elmanın gahı çok lezzetli olur. Kışın bunlar çerezle birlikte ikram edilir. Elma ve armutların yere düşen ikinci kalitesi ise, ezik ve çürük yerleri çıkarılıp soyulduktan sonra hoşovluk gah yapımında kullanılır.

Saruç Cimin üzümü bıçakla ortadan ayrılıp bıçağın ucuyla çekirdekleri çıkartılır, bezler üzerine serilerek kurutulur, kurumanın tamamlanmasına yakın ortaya ceviz konulup kapatılır ve ipe dizilerek bir metrelik dizimler oluşturulur, bez torbalarda kışa saklanır. Aynı işlem yerli şeftaliye de uygulanır ve ona basmaca denir.



Bastık

Dut ezilip kevgirden geçirilir şırası alınır. Kaynatıp katılaştırılır ve bir miktar un çalınır. Karıştırılarak bir taşım kaynatılır sonra temiz bezlerin üzerine dökülüp, kalgürün arkasıyla bezlere düzgün ve ince bir şekilde yayılır. Kuruduktan sonra bezlerin arkası ıslatılarak, şeffaf bir tabaka halinde bezden ayrılır ve unlanarak katlanır. Kışın makasla kesilerek yenilir. Bastıktan kavurma yapılır. Bazen içerisine kayısı çigidi de katılır ve desenli bir görüntüsü olur. Merkezde eski zamanlarda duttan sadece çemiç, bastık, pekmez ve sirke yapılırdı. Şimdi



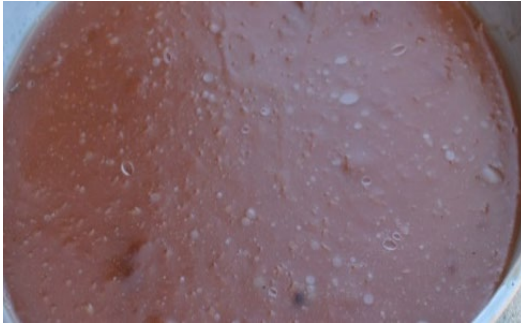
ise kayısıdan, üzümünden, vişneden, erikten de bastık yapıldığı gibi, duttan da köme, pestil, kesme, kesmece-basmaca yapılmaktadır.

Basmaca-kesmece

Üzüm, erik, kayısı püreleri tepsilere kalınca dökülüp kurutulur. Bıçakla kesilir, una veya dövülmüş fındık ve cezive bulanarak hazırlanır. Çerez olarak tüketildiği gibi, tatlısı yapılır, yemeklere katılır. Bazı köylerde ise üzüm dışındaki



meyvelerin kurutulup arasına ceviz konularak ipe dizilmiş haline basmaca denir. Dut ve cevizin birlikte dövülerek küplere basılmasına basmaca dendiğini söyleyen kaynak kişiler de oldu.



İncir: Olgunlaşmış şeftali yarılır içine dövülmüş ceviz içi konur ve kapatılır, çalılarının dikenlerine takılarak kurutulur. Daha sonra bez torbalarda saklanır.

Dut pestili⁷⁷

Dut pestilinin yapımı, dutu süpürmeyle başlar aslında. Dutların altı baharda temizlenir ve hep temiz tutulur.

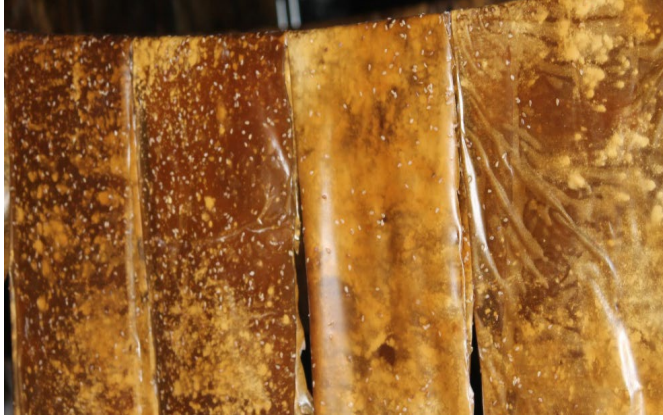
Karaburçaktan yapılan süpürgeyle dutlar toplanır, üzerindeki çöp ve yapraklar ayıklanır. Daha sonra kurutulur ve sarat (kalbur) ile elenir. Güneşli havalarda dökülen dutlar beyaz olur ve bunlar 'yemelik' yani çemiç olarak ayrılır. Genellikle ilk dökülen dutlardan pekmez, sonrakilerden pestil yapılır. İmece usulü çalışılır pestil yapımında da, ancak bir ustası vardır bu işin de, onun komutları takip edilir dikkatlice.

Pestil dökülecek evde önceden yemekler hazırlanır çünkü hem kahvaltı yapılacak hem yemek yenilecektir. Bunun için hazırlıklar yapılır ve güzel bir gün için beklenir. Dam

⁷⁷ A. İkbal Gürbüz/Kemaliye.



süprülür, bezler ve diğer araç gereçler kontrol edilir. Çok sıcak ve güneşli bir gün seçilir. Bu sebeple hava durumlarını kontrol ve takip etmek gerekir. Ertesi gün havanın uygun olacağı anlaşılırsa, şafak vaktinde başlar çalışmalar ki güneş doğduğunda bezlere dökülebilir pestil. Ekip sabah ezanından önce iş başındadır artık. Büyükçe bir kazana su doldurulup yıkanmış dut ilave edilir ve dut yumuşayınca kadar kaynamaya bırakılır (ortalama 30 dk). Sepetlerden süzülür, şiresi kazana alınır (bir kazandan yaklaşık 45 kg pekmez, 30 kg pestil çıkar). Bir iki taşım kaynatılır ve bir avuç limon tuzu atılır. Biraz daha kaynatıldıktan sonra, az bir miktarı kazandan çıkarılıp başka bir kaba alınır ve buna 1 kg nişasta, 6-7 kg kadar da un eklenerek (bu karışıma lic denilir) iyice çırpılır. Karışım süzülerek varsa pütürleri yok edilir ve kazanın içindeki şıraya, iplik şeklinde akıtılıp tetikle (tahtadan yapılmış karıştırma aracı) hızlıca karıştırılarak yedirilir. Bu arada ocak çok alevli değildir. Kaynama derecesine gelip, göz göz olunca ocaktan alınır.



Damlarda önceden hazırlanmış, düz zemine serilmiş bezlerin üzerine saplı tas ile dökülür. Salep kıvamında olduğu için, bezin üzerine kendi kendine muntazam şekilde yayılır, bir kısmına hemen susam serpilir. Akşama kadar o şekilde kurur. Güneş batarken pestil bezleri serin bir yerde tek tek iplere asılır. Ertesi gün öğlen sıcaklığında, temiz bir masa üstüne ters çevrilmiş pestilin arkası

sıcak suya batırılan bezlerle yumuşatılır ve pestil bezden çekilerek sıyırılır. Uygun şekilde katlanarak muhafazaya alınır.

Üzüm Pekmezi: Üzüm, kenarlarına şıra kanalları açılmış bir metre çapında yekpare ağaçtan oyulmuş "dancak" denilen araç üzerinde çiğnenerek suyu sıkılır, teşte alınır ve ocağa konulur. Kaynatılarak kıvama getirilir, sırlı küplere ve hediyelik olarak cam kavanozlara doldurulur.

Gün pekmezi(dut pekmezi), Kemaliye'de dut pekmezi güneşte hazırlanır. Bunun için çekirdekli dut bir kazana doldurulur ve biraz su ilave edilir, kaynatılır. Torbaya alınır, çiğnenerek şırası teşte süzülür, şıra bacalarda geniş kaplar içerisinde, üzeri tülbentle örtülerek güneşte çektirilerek yoğunlaştırılır. Pekmez ses kısıklığı ve boğaz ağrılarına⁷⁸, özellikle çok yıllık, eski pekmezlerin birçok hastalığa iyi geldiği söylenir. ("*Bakır bir tavada tereyağı eritilir, bir bardak pekmez eklenir, pekmez köpürünce yumurta eklenir ve karıştırılır. Sesine, boğazına dikkat edenler, pekmeze bolca karabiber katıp güneşte iki saat bekletirlerdi, sonra bu takviyeyle 2-3 saat türkü söylersin!*")

⁷⁸ Gültekin Ş.,



Süt pekmezi: Üzüm veya dut pekmezi yapılırken son kaynama aşamasında bir miktar yağsız süt eklenir ve kaynatılır⁷⁹.

Köme (Merkez)-**Şöbek** (Üzümlü, Bayırbağ civarı)-**Oricik** (Kemaliye, Kemah, Ilıç civarı)

İnce ağaç dallarından üççatalı bir oricik askısı-çatalı yapılır. Ceviz çırpılır ve ayklanır. Yarım ceviz içleri sırayla ipe dizilir, çatalın her iki ucuna bağlanır (sapan görünümünde), ve kurumaya bırakılır. Bu şekilde hazırlanmış **malez'e** (üzüm ve dut veya kuşburnunun helimlenmiş şırası, yani bastık malezi) batırılır, üçüncü çatalından ipe asılarak biraz kurumaya beklenir. Bir kere daha batırılarak hacimli, dolgun olması sağlanır ve iplere asılarak kurumaya bırakılır. Sonra bez torbalarda muhafaza edilir. "Arısı olanlar ballı köme yaparlardı⁸⁰."



Malez (maluz), Tut, kayısı, kuşburnu, erik, yerli şeftali gibi meyveler (özellikle ikinci kalite olanları değerlendirilmek amacıyla) kaynatılır, süzgeçten geçirilir, kıvamlı özsuyu kaynatılıp bir miktar un çalınır ve pişirilir, yoğunlaştırılır. Öğlece saklanabileceği gibi kesme ve basmaca-kesmece yapımında kullanılır. Oricik-köme-şöbek kaplamasında da kullanılır.

Meyve kesmesi

Çeşitli meyvelerle hazırlanan kesmeler

Malez daha uzun süre kaynatılıp daha çok yoğunlaştırılır, tepsilere veya bezlerin üzerine kaşıkla dökülür, doğal meyve şekeri elde edilir ve buna kesme denir.

Vişne, kızcık gibi ekşi meyveler de hem kurutulur, hem de bestil ve kesmeleri yapılır.

⁷⁹ İmran ŞENGÜL.,

⁸⁰ Gören Ş.



Karpuz ve Kavun, beyaz kısmı ile kurutulacağından kabuğu ince soyulur, soyulduktan sonra dilimlenir, çekirdekli ve çok yumuşak kısmı alınmaz ve iplere dizilip asılarak güneşte kurutulur, tatlı çorbalara katılır, çocukların atıştırması ve kış gecesi eğlence kuruyemişi olurdu. 20 yıl öncesine kadar çok yaygın olan kavun-karpuz kurutma işlemini şimdi kimse yapmıyor.



Ahlat-alıç-kuşburnu- iğde, kıraç yerlerde büyüyen armutlara ahlat denir, turşusu ve sirkesi yapılır. Alıçın da çeşitleri mevcuttur dağlarda, küçük bir elma iriliğinde olanlara elma alıçı denir." Küçük alıçlar iplere dizilerek kurutulur, çayı yapılır, çocuklara eğlence olurdu. Eskiden çok toplanır ve kepeğin içinde taze olarak muhafaza edilirdi"⁸¹.



Reçel: Gül, kayısı, vişne, dut, elma, ayva, yerli şeftali, yerli çilek ve semame kavunundan reçel, şurup, pelteler, yapılırdı.

LÖK

Kemaliye'de hayat dut (tut) üzerine kuruludur sanki. Dut bekmezi, dut pestili, oricik, kuru dut, lök. Baharda başlar tut bahçesinin bakımı. Dut ağaçları ve ağaçların altı daima bakımlıdır ki dut döküldüğünde kararmadan ve temiz bir şekilde kurusun. Dutların çekirdekli ve çekirdeksiz olmasına göre değerlendirme yolları da farklıdır. Dut ağacının altında yemek bir zevk, kurutulmuş dutu farklı şekillerde, içeriklerde yemek ayrı bir zevk. Her şey tek tek yenirken dutun avuç avuç yenilmesi bu yüzdendir belki.

⁸¹ Hattapoğlu Z.



Kurutulmuş, çekirdeksiz son güz tutu değirmende un haline getirilir. Tuta eşlik edecek yerli ceviz yağını bırakıncaya kadar dibekte dövülür. İki bir araya getirilip bir güzel harmanlanır. Dut ve cevizin lezzeti Lök'te 'tek tat' olup çıkar. Lökün üretildiği "Lökthane" herkesin uğradığı bir mekan ve aynı zamanda bir adres belirleyicisidir Kemaliye'de, "Lökhaneden yukarı, lökhaneyi inince..." gibi tanımlamalar yapılır. Eskiden kaşıkla yenilirken, ticari amaçla üretilmeye başladığından beri rulo haline getirilip şeffaf jelâtinlere sarılıp ve paketlenmekte. Dayanma süresi soğuk ortamda yaz aylarında 1 hafta, kış aylarında 3-4 aydır. Cevizin acılaşması söz konusu olduğundan, ev ortamında fazla beklememesi için, yenileceği zaman yapılır. Hem Dut hem de cevizin yerli olması çok önemlidir, bununla birlikte o yıl yerli ceviz yeterli değilse, bu tada sahip en yakın yerli cevizler olan Kemah, Hekimhan, Gürün cevizlerinden yararlanılır ama asla başka ve ithal ceviz kullanılmaz.



Artut: Dut ve cevizle yapılan bir başka lezzet de Artut'dur. Yapımında ise toz haline getirilmiş kuru tut ve yarım haldeki bütün cevizin, bir toprak küpte kat kat basılması söz konusudur. Uzun süre dayanan bu ürün, Elazığ ilinde de hemen hemen aynı yöntemle yapılan "tut unu" adıyla bilinmektedir. Ceviz olmadığı zaman tatlılaştırılmış acı kayısı çekirdeği ile yapılmaktadır⁸².



Beş ateş: 1960'lı yıllarda yapılmaya başlayan ve Lökthane'nin üretimi olan beş ateş, yerli badem, ceviz, bal, toz şeker ve sudan oluşan lök benzeri bir tatlıdır.

Bütün malzemeler dövülmüş halde birlikte kısa bir süre pişirilir ve kıvam alınca soğutulur. Porsiyon miktarınca jelâatine sigara gibi sarılarak paketlenir. Muhafaza süresi löke göre biraz daha uzundur⁸³.

⁸² Selahattin ASLAN.,

⁸³ Salim ÇOBANOĞLU.



DÖVMEÇ: Lök'ün Erzincan merkez ve köylerindeki adıdır. Kışın yapılmak üzere dut ve ceviz kurutulur. Daha sonra ağaç sokkuda dövülür ve dutun tatlılık durumuna göre bal ya da şeker ilave edilir. Sahan veya sini ile ortaya gelir, kaşıkla yenilirdi.

Ceviz: Kış çerezlerinin ve yatsılıklarının vazgeçilmez yiyeceği olarak çemiç ve üzümle tabaklarda yer alır. Diğer meyvelerle yenildiği gibi tek başına da yenir. İç ceviz bazen, soba ve saç üzerinde kavrulur bazen helvanın, hamur tatlılarının içine konup, meyveli tatlıların üzerine serpilerek yenilir. Yörede ince kabuklu, lezzetli Kemah cevizi tercih edilir.

KUŞBURNU GORAVASI/PEVLERDE (MARMELAT)

Yabani olarak yetişen kuşburnu ağacı-çalısının meyveleri, çevre illerde olduğu gibi Erzincan'da da kahvaltılık yiyeceği, tatlı sosu, kesme-kesmece olarak ve çayı* yapılarak birçok şekilde değerlendirilir.

En yaygın kullanımını, bugün marmelat dediğimiz kuşburnu goravası'dır. Gorava, aynı zamanda istendiğinde sulandırılıp içecek olarak da kullanılır.**

**Özellikle kış aylarında enerji veren, direnç sağlayan bir içecektir. Uzun süre kaynatıldığı için vitaminlerinin yok olduğu düşünülse de kurutulmuş tanelerden yapılan kuşburnu çayı şifa çayı olarak kabul edilmektedir yörede. Annem ise kuşburnu çalısının köklerinden de çay yapardı, bazen bir iki tane karanfil de atardı, tarçın renginden biraz daha farklı, hafif toprak kokulu, pembemsi o çayı içmek bana derin bir huzur ve rahatlık verirdi, o tadı şimdi düşünmek bile rahatlatıyor.*

*** Erzincan'da sirkeci Arif Sağır olarak bilinen Arif amca, küçük atölyesinde elma sirkesi yapmaya başladığından beri elma sezonun arkasından kuşburnu suyu da üretmeye devam etmiş yıllarca. Ve gerek misafir -müşteri veya atölyeye bir şey sormak için tesadüfen uğrayan kim olursa olsun bir bardak kuşburnu suyu ikram etmeden bırakmaz kimseyi.*



Tüm bu lezzetli yiyeceklerin hazırlanması için öncelikle ellerin yaralanmasını göze alarak dikenli dallarından toplamak gerek kuşburnunu. Bu zahmete katlanamayacaklar için pazarlarda toplanmış, yaş ve kuru kuşburnular da satılmaktadır.

Kuşburnu ağaçları, genellikle rakımı yüksek yerlerde yetiştiği ve çiçeklenme zamanı diğer meyvelere göre daha geç olduğu için diğer meyveler gibi bahar mevsimindeki donmalardan zarar görmezler. Hem verimli hem de büyük, yani etli olurlar. Kuşburnu aynı zamanda kuraklığa karşı dayanıklı bir bitatlı kaşığı olduğundan, uzun yıllar boyunca diğer meyveler kuraklıktan etatlı kaşığılenseler bile kuşburnu ürünleri bu sofralardan hiç eksik olmamıştır. Çevredeki yağışlı ve yüksek kesimlerde yetişen kuşburnular renk ve irilik bakımından özellikle gorava için daha çok aranılır olmaktadır.



Yapılışı: Kuşburnular çöp ve püsküllerinden arındırılır, yıkanır süzdürülür. Bir miktar su ilave edilip, geniş bakır kazanda ateşe konulur, kaynadıkça su ilave edilerek iyice yumuşayınca kadar pişirilir. Soğutulduktan sonra ezilip, iştirden geçirilir, gerekirse (kuşburnunun tatlılık oranına göre) az miktarda pekmez veya şeker ilave edildikten sonra tekrar bir miktar daha kıvamını buluncaya kadar kaynatılır. Ateşten alınır, kavanozlara doldurulup, ağzına erimiş tereyağı gezdirilir ve sıkıca kapatılır. Eğer köme yapımında kullanılacaksa, bir miktar un çalınıp öyle pişirilir.

TAVA LEBLEBİSİ

40 yıldır leblebicilik yapan Rahmi usta Erzincan'da leblebicilik mesleğinin yaklaşık 100 yıllık olduğunu tahmin ediyor.

"Erzincan'da 70'li yıllarda 35'e yakın imalatçı vardı. Şimdi 2 imalatçı kaldı.

Tava leblebisinin nohut'u Erzincan, Nevşehir ve Uşak yöresinden temin edilir. Seçiminde, kırık olmamasına, özellikle kurak bölgelerin nohutu olmasına dikkat edilir. Kurak bölge nohudu leblebi kalitesi için önemlidir. Çünkü nohut yağmuru pek sevmeyen bir bitatlı kaşığıdır.

Erzincan'da işlenen leblebinin tadı farklıdır, bu fark ise leblebinin kızartılmasından ileri gelir. Biz leblebiyi çift kavurma yaparak işlemekteyiz. Bu sebeple il dışından gelenlere bizim leblebi biraz acı gelir. Geçmişten günümüze lezzet değişikliği olmakta tabii ki. Leblebiyi kavurduğumuz tava aynı ama önceden odun-kömür üzerinde kavururduk leblebileri, daha sonraları büyük bir gaz ocağının üzerinde kavurmaya başladık. Şimdi ise doğalgaz kullanmaktayız. Nasıl ki şimdi ekmeğin eski tadını arıyoruz, leblebide de o lezzeti arıyoruz. Eskiden gübresiyle, tohumuyla her şey doğaldı. Maalesef her mamulde olduğu gibi leblebide de lezzet kaybı yaşandı. Leblebi kilo yapmaz, midenin suyunu alır, bağırsakları temizler. Tok tutar insanı⁸⁴.



Leblebi nasıl yapılır?

Nohudu imalathaneye getirdikten sonra ilk işlem onu elemektir. Ardından hemen 1. tavlama yapılır. 1 hafta bekletilir. 2. tavlama yapılır. Tekrar 1 hafta bekler, 3. tavlama girer. Her tavlama nohut 150 °C de, 20-25 dakika döner. Sonra sergiye sereriz. Bu sergide en az bir ay kalmak şartıyla yaklaşık 40 gün kalır. Sergide ne kadar çok kalırsa o kadar iyidir. Sergiden toplanılır. Belli ölçüde su ile nemlendirilir. Sonra tekrar elenir. Isınmaya ve kabuk

⁸⁴ Leblebici Rahmi Sayıcı.



sökmeye girer. Bir daha elenip kızartmaya girer. Yani nohut leblebi olana kadar 6 defa ocağa girer.

Leblebi uzun süre saklanmaz, taze taze yenilmelidir. Saklamak isteyenler karton kutusunda veya cam kavanozlarda, ağzı kapalı saklama kaplarında bir süre muhafaza edebilir, sonra ortamın rutubetini alıp yumuşar tadı kaçır. En önemlisi ise nemden uzak tutmak gerekir.

SEBZE KURUTMALARI

Erzincan'da yetişen her türlü sebzenin kurutması yapılır. Biber, ipe dizilerek dolmalık veya doğranıp yemeklik kurutulur. Doğranmış biberler, ıslatılıp kahvaltıda yumurtayla kavru olarak yenildiği gibi lezzet vermesi için yemeklere de birer avuç katılır.



Patlıcan, dolmalık kabak, hem dolmalık-karnıyarıklık (içi boşaltılır, hem yemeklik doğranarak, az güneşli ama havadar yerlerde kurutulur. Patlıcanın, dolması, böreği, salatası ve karnıyarık yapılır. Kabak, doğranır, dilimlenir, kurutulur. Kışın kabak sulucası, lapası, çorbası, dolması yapılır.





Domates, 2-3 dilim yapılarak veya ortadan ikiye bölünerek, tuz serpilir, tepsilerde kurutulur, kışın pilavlara, çorbalara, yemeklere, menemene katılır⁸⁵.



Kara kabak, güze doğru toplanır, kabuğu soyulur, üstten kapak açılır ve içi boşaltılır. İki şekilde kurutulur⁸⁶.

1.şekil: İnce bir bıçakla üstten alta doğru şerit halinde kesilir. Şeritler iplere asılarak kurutulur. Kışın bu şeritler bir iki saat önceden ıslatılır, 15-20 cm uzunluğunda koparılır ve etli harçla sarması yapılır.



Çayırılı, Otlukbeli'nde uygulanmaktadır.

2.şekil: Soyma ve ayıklama işleminin ardından, kabağı karpuz dilimleri gibi dilimleyip sonra bu dilimlerden, enine iki parmak kalınlığında küçük parçalar keserek kurutmaktır. Pişirirken, kabak dilimleri ıslatılır ve arasına köfte veya etli harçtan küçük sıklmalar alıp dilimin arasına koyarak pişirilir. Bu teknikler daha çok merkezde ve doğu yönündeki ilçeleri olan Üzümlü, Tercan,



Civil fasulye, Taze fasulyeler çırıtılır (civil), doğranıp kurutulur, kışın yemeği, çorbası, kavurarak mihla ve yoğurtlaması yapılır.



Zetrin

Kemaliye ilçesinde ekmeğin sıcak veya ıslatılmış ekmeğin üzerin gezdirilip yenilen öğütülmüş bir ot karışımdır. Şifalı olduğuna inanılan en az 60 çeşit (ilk karışımın 120 çeşit

⁸⁵ Necmiye Akbaş/ Toybelen Köyü.,

⁸⁶ Nuray Nevruz / Üzümlü.



olduğu söylenir) yenilebilir yabani ot dağlardan, çayırlardan toplanır ve ayrı ayrı kurutulur. Sonra her birisi dövülerek karışıma ilave edilir. Küçük miktarlarda paketlenip satışa sunulur. Isırgan otu, kuşekmeği, yemlik, çiriş gibi otlar, doğranarak kurutulur. Kışın yemeklere konulur, yoğurtlaması yapılır. Kavrularak da yenir.

Salatalık, eskiden çok kullanılırdı şimdilerde çok fazla kurutan yok. İçi oyularak dolmalık olarak kurutulur, kabuğu derince soyularak alınıp doğranır ve kurutulur, kışın bu kurular lapalara, çorbalara lezzet versin diye katılırdı⁸⁷.



Bamya (bamiye), bezde veya ipe dizilerek kurutulur. Kışın sulu yemeği, çorbası yapılır, türlüye katılır.

Maydanoz, dereotu, nane, reyhan, çordik, anuh otları kurutulup torbalara konulur. Kışın köftelere, yemeklere, çorbalara katılır.



⁸⁷ Gören Ş.



Pirpirim (semizotu), doğranarak kurutulur. Kışın pilava, çorbalara, köftelere, eşgiliye katılır.

TURŞULAR

Yıllarca evvel, domates, hıyar, biber, fasulye, lahana, pancar, dag-kocabaş, kelek kavun-karpuz, can eriği, alıç, ahlat (yaban armutu), elma, armutun turşusu yapılırdı. Günümüzde neredeyse aynı ürünlerden turşular yapılmaya devam etmektedir. Kemah tuzu, mayalı bir parça ekmek, sarımsak, bir miktar nohut ve sirkeyle kurulus turşular. Vakti dolup, iyice olgunlaşmadan açılmaz turşu küpü. Turşuların üst kısmına bir demet çordik, dereotu, kişniş otu gibi aromatik otlar konularak güzel bir lezzet kazandırılır. Evin varlık durmuna göre sıra sıra turşu küpleri doldururdu ambar evini. En yoksul evde bile hıyar, lahana, fasulye, ahlat turşusu bulunurdu mutlaka⁸⁸.



⁸⁸ Sağır A.,



SİRKE, önceleri şehirde yetişen hemen her meyvenin sirkesi yapılırdı; dut, üzüm, armut, elma, alıç gibi. Kemaliye’de öteden beri her türlü meyve yetiştiğinden diğer meyve sirkelerine ilaveten incir, nar sirkeleri de yapılırdı⁸⁹.

1950’ler den sonra kendini yeni keşiflere adanmış olan Arif Sağır(97) sadece elmanın kendi suyunu çıkararak yaptığı elma sirkesinin satışını yapmaya başlayınca sadece Erzincan’da değil il dışı hatta yurt dışından da sipariş almaya başlamış. Ancak ekonomik şartlar ve yeterli kalitede sulu elma temin edilememesi sonucunda, üretimi artıramayıp sirkesinin kalitesini bilen, mevcut müşterilerin ihtiyacına cevap verecek miktarda üretim yapmaya devam etmiş.

Hazır sirkelerin daha uygun fiyatlarla yaygın olarak satılmaya başlamasıyla birlikte, evlerde yapılan sirke çeşitleri de azalmaya başlamış zamanla. Ancak, şehir kültürünü koruyan 60 yaş üstü, damak zevkine düşkün ailelerde hala en azından evin ihtiyacını karşılayacak kadar elma ve dut sirkeleri evde yapılmaktadır.

Elma Sirkesi

Elmalar yıkanır ve preslenir, süzülen elma suyu tanklara alınır ve sirke mayası katılır, mayalanmaya bırakılır. Daha sonra satışa sunulacak şişelere alınır ve ağzları sıkıca kapatılır.

Dut Sirkesi

Pekmez yapılacak dut ezilir, suyu alınıp pekmez yapılır. Dutun üzerinden su geçirilerek yıkanır ve üzerine yeterince kaynak suyu konulur. Sirke ebesi (eski sirke) ilave edilerek, bir kaç kat yapılmış bir tülbentle ağzı bağlanır ve sineklenip sinekler uzaklaştıktan sonra içindeki duttan süzülür. Cam bir bidona konularak ağzı kapatılır.

ASMA YAPRAĞI

SALAMURA

Bahar ayında üzümün genç yaprakları kartlaşmadan toplanır, kaynamış soğumuş tuzlu suda 2 gün terbiye edilir. Sudan çıkarılır, 15-20 tanesi bir deste yapılır. Sap kısmına Kemah tuzu konularak rulo yapılır, sırlı küpe veya bidonlara sıkıca basılır. Küpün ağzına, beze sarılmış bir ağırlık taşı konulur. Üstünde bir parmak kadar boşluk kalacak şekilde, kaynatılmış soğutulmuş su eklenir, kapağı kapatılır. Serin karanlık bir yerde bırakılır⁹⁰.



⁸⁹ Yalçın A.

⁹⁰ Beytaş P.



Abaza yaprağı-gücük dene yaprakları da deste yapılıp bağlanır ve tuzlu suya bastırılarak salamuraları yapılabildiği gibi, son yıllarda jelatin poşetlerle dondurucuya atılmaktadırlar⁹¹.

Samut-samıt-Dereotu salamurası, dereotu ayıklanır, yıkanır demet halinde bağlanır ve



tuzla ovuşturularak yayvan bir kaba alınır üzerine su eklenir, 1 gün bekler, siyah suyunu bırakmış olur. Soğuk suyla yıkanır, tuzu alınır. Konulacağı cam kavanoz yıkanır, kurulanır. Pekmeze batırılan demetlerin sap kısımlarına kalın tuz konularak kıvrılır ve kavanoza sıkıca yerleştirilir. Kapağı kapatılıp, bir hafta karanlık bir yerde bekledikten sonra soğukta muhafaza edilir. Patates salatasında veya doğranarak garnitür olarak yenilir⁹².

Dondurarak Saklama işlemi çeşitli sebze ve meyvelere uygulanan yöntemlerdendir. Yeşil fasulye, kenger, abaza yaprağı, menemen denilen domatesli biberli harç, vişne, şeftali vb.

ET HAZIRLIĞI

Önceleri, her istenildiğinde taze et bulmak mümkün olmadığından, hasat mevsiminin sonuna doğru, yani işler kolaylaştıktan sonra kışlık et, yani kavurma ihtiyacını karşılamak üzere etlik-kavurmalık kesilirdi. Hayvanı olanlar bir tanesini gözüne kestirir ve ona daha özenli bakarak daha çok et alınabilecek şekilde beslerlerdi⁹³.

Etlik kesildiğinde eğer bu büyükbaş bir hayvansa bir budunu taze et ihtiyacı için mağaraya koyar veya kuyuya asarlardı. Bir kısmı ile de sucuk(göden),kavurma; yumuşak etlerinden de tuzlanarak et kurutması yapılırdı. Kemiklerin üzerinde ise biraz et bırakılarak kurutulur, bunlardan kışlık et suyu ihtiyacı karşılanırdı.

Kesilen hayvan küçükbaş ise o da farklı değerlendirilir, kıyma, kavurma yapılır, kaburgaları çok sıyrılmadan parçalanır, haşlandıktan sonra bol tuzlanır, asılarak kurutulur; kuyruğu doğranıp eritilir, kakırdak yapılır, yağı tereyağı ile karıştırılarak yemeklere azar zar katılırdı. Ciğeri ayrı değerlendirilip guziçi (kuzuiçi) denilen kahvaltılık kavurma yapılırdı.

-Evde kesilen etlik temizlenip bütün veya parça olarak sağlam bir sırık veya çengelle su kuyusunun üzerine asılır ve soğuk olduğu için bozulmadan bir ay saklanır. Kiler veya ambar

⁹¹ Songül Tekin.,

⁹² YalçınarA.,

⁹³ Tombul M, Dizdar S.



evinin serin bir bölümünde bir kuyu açılır, su dolu bir kürün yerleştirilir ve but veya kol parçası üzerinden sarkıtılır. İhtiyaç oldukça et kesilerek kullanılırdı.

Kuzu İçi

Eski Erzincan halkının vazgeçilmez kış hazırlıkları ve kahvaltı yiyeceklerinden biri de 'Kuzu içi'dir. Kuzu karaciğer-akciğeri ve dana eti ayrı ayrı incecik kıyılır veya kıyma haline getirilir, yayvan bir tencerede gahırdah ile önce ciğer kavrulur, suyunu çekince kıyma ilave edilir kavrulur. Tuz eklenir ve kavanozlara doldurulur, soğuduktan sonra depolanır. Bu şekilde kış mevsimi boyunca, gerek misafir için yatsılık yemeğinde, gerekse kahvaltılarda diğer malzemelerin ilavesiyle pişirilir. Önceleri akciğer de katılmış ama hayvanlar çiftliklerde beslemeye başladığından beri kimse akciğer katmamaktadır⁹⁴.



Kuru Et-Kemik

Etlar küçük dilimler halinde doğranır veya parçalanır. Kalın tuz ile iyice tuzlanır. Kuvvetli güneşte kısa sürede kurutulur. Toplanıp bez torbalara veya sepetlere konularak kışa saklanır. Kışın önce tuzu alınır sonra yemeklerde kullanılır. Bundan 30 yıl öncesine kadar kullanılan bu kurutma biçimi şimdi köy ve kasabalarda çok az aile tarafından yapılmaktadır.



Çok önceleri özellikle yokluk zamanlarında kuyruk yağı ve iç yağları da eritilerek kullanılırdı. Kuyruğun kakırdağı yemeklere, çorbalara, çöreklerle katılır, yağ ise patates kızartmada ve yemeklere kullanılırdı.

Kavurma, etlik olarak beslenmiş hayvanların pastırma yapılacak bölümü çıkarıldıktan sonra kalan etleri kemikten sıyrılır. Kuşbaşı doğranarak yağlarıyla birlikte suyunu tamamen çekinceye kadar

kavrulur. Tuzlanır, dibine çöken tortusunu alınmadan zavraklara, küplere basılır, gerekirse üzerine biraz don yağı dökülerek havayla teması kesilir ve kışın yemeklerde ve diğer zamanlarda soğuk veya ısıtılarak yenilir. Yörede genellikle koyun kesilirdi. Günümüzde ise dana-koyun karışık kavurma yapılmaktadır.

Pastırma: Etin ince yağ damarları olan kısmı alınır, çizilerek açılır. Tuzlanır ve bekletilir. Rulo yapılarak bezlere konup suyu alınır. Tekrar tuzlanır ve iplere asılarak kurutulur.

⁹⁴ Tombul M, Dizdar S.



GÖDEN

Kemaliye’de bir çeşit sucuk olan göden hazırlanır:

"Eskiden bazı evlerde 10 kg ya kadar göden yapıldığı olurdu. Çünkü o devirlerde kışın kasaplar kapalıydı ve çarşılarda da sucuk pastırma satan yer yoktu. Güzden her evde yapılan göden, yağda kızartılarak, yemeklere doğranarak bazen de peynirle beraber kuru olarak yenilirdi. Şimdi bazı evlerde çeşit olsun diye az yapılmaktadır.

Çebiç etinden hazırlanan yağlı kıyma (2 kg kadar) bir tepsinin içine yayılır, üzerine 1 avuç Kemah tuzu, sarmısak, yarım avuç karabiber, yarım avuç kimyon, yarım avuç yenibahar dökülür iyice karıştıncaya kadar yoğrulur, üzeri kapatılarak bir gün dinlendirilir. İkinci gün bir topak alınıp ızgarada veya tavada yağda kızartılır ve tadına bakılır, tadı kıvama gelmemişse biraz daha tuz, baharat atılır, yoğrulur ve tekrar dinlendirilir. Tadı tamam olduğunda, özel olarak dikilen 25x25 ebadındaki bez torbalara doldurularak ağzı dikilir ve merdaneyle düzeltilir ki her yeri aynı kalınlıkta olsun (loğlamak denirdi), sonra üzerine tahta veya başka bir düz ağırlık konulur ki asılınca bir tarafta toplanmasın, bu şekilde bir gün bekletilir. Damda, avluda, balkonda ama güneş almayan bir yerde griklere (Çatallı askı..) asılarak kurutulur, rüzgârın tesiriyle bir hafta on gün sonra kurur, ara sıra el ile yoklanır eğer kuruma tamam ise torbadan çıkarılıp bir kaç parçaya ayrılarak yine bez torba içerisinde kışın yenilmek üzere kilerde asılarak muhafaza edilir.⁹⁵"

BUĞDAY VE ÜRÜNLERİ

Buğdayın, Anadolu’da ve Fırat havzasında yer alan Erzincan’daki tarihçesi de, insanın yerleşik hayata geçişiyle birlikte, ekilip biçilen tarım ürünlerinin yaşamına girdiği, ilk dönemlere dayanmaktadır. Binlerce yıl önce tarım yapılan ilk yerleşim yerlerinin Irak, Suriye ve Anadolu’da olduğu bilinmektedir. Yöresel tarih kaynaklarında Erzincan’ın bilinen tarihinin M.Ö İkinci bin yılda Hurriler- Hayaşalılarla devam ettiği belirtilmektedir. Hayaşalıların çağdaşı ve her alanda etatlı kaşığıilediği düşünülen Hititlerin buğday tarımında ve buğdayın kullanımında ileri düzeyde uygulamalara sahip olduğu bilgisiyyle o dönemde Erzincan’ın da bu üretim ve işleyişten yararlanmış olacağı düşünülmektedir. Erzincan’ın sonraki dönem hakimi ise Urartulardır. Yaşanan onlarca doğal afet ve savaşların sonucunda yörede hala ayakta kalabilmiş çok az eser vardır ve geçmiş medeniyetlere ait en eski kalıntılardan biri olan Altıntepe şehrinde yer alan Urartu kalesi kazılarında (M.Ö 730) bu bölgedeki tarım ürünleri hakkında bazı bilgiler elde edilebilmiştir. Urartu kalesinin bir bölümünde tandır, fırın, ocak ve içinde buğday, susam, şarap depolamada kullanılan büyük küplerin yer aldığı görülmüştür⁹⁶.

⁹⁵ Necati Özel, Gültekin Ş.

⁹⁶ Şahin E.T.Hayaşa Bölgesi Tarihi, Cilt 1, s.11-30.



Buğday binlerce yıldır ıslah edilerek, çeşit ve işleme teknikleri geliştirilmek suretiyle, insan için ve insanın geliştirdiği medeniyetin önemli temel taşlarından biri olagelmıştır. Bu medeniyetin içinde buğdayı ekme, işleme, unundan çeşitli şekil, lezzet ve niteliklerde ürünler, işleme araçları, pişirme sistemleri (fırın, tandır, ocak gibi) ve geliştirme keşifleri hala sürmektedir.



Un ve undan mamül ürünler geleneksel mutfağımızda çok önemli bir yere sahiptir. Eskiden yörede üretilen buğday suyla çalışan değirmenlerde un haline getirilerek kullanılırken yakın zamanda yarı modern değirmenlerde temizlenip yıkanarak, kepekli, yarı kepekli kepeksiz un şeklinde öğütülüp kullanıma sunulmaktadır. İl dışından

gelen doğal ürün tutatlı kaşığıunu misafirler ayrılırken mutlaka yerel değirmenlere uğrayıp unlarını tedarik ederler. Ayrıca modern un fabrikalarında üretilen ekmeklik, böreklik, baklavalık gibi çeşitli randımanlarda un evlerde ve ticari işletmelerde tüketime sunulmaktadır.



Son yıllarda organik ürünlere olan ilgi yörede de artınca mutfaklardaki beyaz un yavaş yavaş yerini organik, kepekli ve yarı kepekli unlara bırakmaya başlamıştır. Merkezde ve ilçelerde eski değirmenler yeniden işlev kazanmıştır.





"Günümüzde yarı modern değirmenlerde ve modern fabrikalarda doğal veya organik denilen buğdaylardan öğütülen unlar sağlığını açısından biraz daha iyi durumdadır. Ancak ülkemizde piyasada yer alan çoğu ürün gerçek anlamda organik olmaktan uzaktır"⁹⁷.

Erzincan'da da önceleri kırmızı buğday, bayaz-köse, sarıbaş, karakılçık, ak karakılçık, kırık gibi buğdaylar yetiştirilmiş, şimdi genellikle akkarakılçık ve kırık buğdayları yetiştirilmektedir. Un, gendime, bulgur için daha çok akkarakılçık buğdayını kullanmakta, ekmeğini, aşını bundan sağlamaktadır yöre insanı. Kesme kadayıf, erişte, tutmaç, çorbalık hamur, yufka gibi ürünler bu unlarla ve temiz, kireçsiz kaynak suları kullanılarak yapılır

Yufka ekmeği

Büyük miktarlarda hamur yoğrulur. Yumruk büyüklüğünde beze yapılır. Yufka açılır ve sac üzerinde pişirilir. Sergilerde kurutulur. Kilerde üst üste yığılıp kışın ıslatılarak ekme olarak, börek, yağlama yapılarak yenilir⁹⁸.

Gendime, buğday medeniyetinin, "aş kültürü"nü baş aktörlerindedir. Merkezde değirmende dövülerek kabuğu alınmış buğdaya gendime denilirken; ilçelerde yarma, den, dövme, aşlık olarak da isimlendirilmektedir.

Çorba, tarhana ve pilav en çok kullanıldığı alanlardır. Yaz ve kış aylarında bazı sebze değişimleri ile çorbalar, pilavlar yapılır. Aşura çorbası, erüklü çorba, tatlı çorbaları oluştururken; tarhana çorbası, gendime çorbası, den çorbası, yarma çorbası, aşlık çorbası, ayranlı aş, en çok bilinen tuzlu çorbalarıdır. "Gendime (yarma) pilavı ise yine yaz ve kışa göre sebze değişimleri ile sofraların (her zaman yapılmadığı için) aranılan lezzetleridir. Çok sık yapılmadığından olsa gerek yapıldığı zaman eş-dost ile paylaşılır. İnanişâ göre her bir dane



sabaha kadar zikir çektiği için Ramazan'da ilk sahurdan başlayarak Gendime pilavı yapılır ve ramazan boyunca sofralardan eksik olmazmış"⁹⁹. Bir başka gendime lezzeti de milli bir tören yemeği konumundaki "keşkek"tir. Ayrıca gendimenin bütününden ve kırmasından gendime haşılı yapılır ve bu yemek tereyağı, ayran veya balla yenilir.

Aşlık, gendimenin biraz daha dövülerek küçültülmüş, başları kırılmış, yarı kırma, yarı unlu halidir. Aşlık çorbası, tarhana, kırdo, haşıl olarak kullanım alanları vardır.

⁹⁷ Ali Rıza KARATAŞ, Un Tüccarı.,

⁹⁸ Nuran ÖZDEMİR.

⁹⁹ Şükran GÖREN.



Bulgur, geçimini büyük oranda tarımsal faaliyetlerle sağlayan, beslenmesi tahıl-bakliyata dayalı bir geleneğin diğer önemli bir yiyeciğidir.

“Buğday yıkanır, haşlanır, süzülür, geniş bezler üzerine serilerek kurutulur ve içindeki taş ayıklanır. Önceden el değirmenlerinde türküler, maniler eşliğinde bulgur çekme günleri olurdu. Şimdi elektrikli değirmenler yapıyor bu işleri. Buğday değirmene geldiğinde yarı hazırlanmış durumdadır, değirmen taşına alınır ve az miktarda su verilerek



yumuşatılır, zaten yumuşamış olan kabuğu ayrılmaya başlar, buğday eleklerden savrulur kepeği, kabuğu uzaklaştırılır ve taş döndükçe buğday kırılır bulgur olur. Öğütülen ürün değişik eleme usulleriyle sınıflandırılır; çorbalık, pilavlık, köftelik olarak ayrılır; iri olan baş bulgur (pilavlık), orta bulgur (sulu köftelik, çorbalık, lapalık..) ve ufak olan et bulguru olarak ayrılır. Bu şekilde hazırlanan bulgur (dövülerek unlu bir şekilde) “haşılık” olarak kullanılmaktadır”¹⁰⁰.

Buğdayın yıkayıp haşlanması ile “hedik” elde edilir ki; çocuğun kolay diş çıkarmasını sağlamak için düzenlenen, “diş hediği geleneği” dahi oluşmuştur.

HAŞIL UNU

Gendimenin biraz daha ince dövülmesi ile haşılık un hazırlanır. Gendime haşılı, un haşılı, kavut haşılı, bulgur haşılı gibi çeşitleri vardır.

GAVURGA

Türklerin ana vatandan Anadolu'ya getirdikleri bir buğday işleme şeklidir. Eskiden leblebi bu kadar yaygın değilken, kış gecelerinde yenilen eğlenceliklerden biriydi. Buğday yıkanır, ocak üzerindeki sacda kahverengini alıncaya kadar karıştırılarak kavrulur; lezzeti iki katına çıkarmak için bir miktar da çedene ilave edilirdi.

GAVUT UNU

“Gavurgadan elde edilen undur. Buğday temizlenir, yıkanır, kurutulur. Ocak üzerinde sac içinde çevrilerek kavrulur, değirmene gelir ve arpa taşında öğütülür. Gavut unu sıcak suyla ve ya sütle ıslatılır ve köfte sıkır gibi dürmeçler yapılır, kış gecelerinde eğlencelik olarak tüketildiği gibi gavutun daha kalınca çekilmiş hali ile gavut haşılı yapılır”¹⁰¹.

¹⁰⁰ Gürbüz ELMAS, Değirmenci.

¹⁰¹ Elmas E.,



Gavut sadece buğdaydan değil, nohut, armut, alıçtan da yapılırdı önceleri. Armut gavutu, gavut unu ile karıştırılır, ortası açılır, tereyağı ve bal doldurulup yenilir.

MISIR GAVURGASI

“Cin mısırı denilen mısır tava veya saç üzerinde kavrulur, bunların bazıları ise patlamaz kavrulur ve böylece sıcak sıcak yenir”¹⁰². Yeni nesil Erzincanlı



yetişkinlerin dahi hiç bilmediği, tatmadığı bu mütevazı yiyeceğin malzemesi umarım sadece benim gibi yerel lezzet tutatlı kaşığıunları için bile olsa yaşamaya devam eder.

NİŞASTA YAPIMI

Eskiden evlerde baklavalar nişastayla açılır, çürütme yapılırdı. Patates ve buğday nişastaları evde hazırlanırdı. Patates kıyma makinasından geçirilir, suda 3-4 gün su değişimi yapılarak ekşitilir, suyu berraklaşınca ovuşturularak kurutulur. Buğday yıkanır, süzülür, kazana alınır. Tekrar su ilave edilir ve ekşimeye bırakılır. Her gün suyu değiştirilir, berraklaştırılır. Bu sırada gidip gelip ovuşturarak kabukları da suyla birlikte uzaklaştırılırken, nişastası çıkmış olur. Süzülüp bezlere serilerek kurutulur¹⁰³.

Erzincan İlinde Sebze Olarak Kullanılan Yabani Bitatlı kaşığı Türleri¹⁰⁴

Yabani otların bir kısmından gıda, diğer bir kısmından ise baharat, boyar madde veya ilaç olarak yararlanılmaktadır. Yabani Bitatlı kaşığı türlerinin bu öneminin yanında dünya nüfusunun hızla artması, insanların gereksinmelerini karşılamak amacıyla bitatlı kaşığıisel kaynakları bilinçsizce kullanması, üretim yapmak yerine doğadan sökerek tüketme, şehirleşme ve endüstrileşme bitatlı kaşığı gen kaynaklarının azalmasına ve hızla kaybedilmesine neden olmaktadır.

Bu proje ile sebze olarak tüketilen doğal (yabani) bitatlı kaşığı türlerini tespit etmek, teşhislerini yaptırmak, kullanım şekillerini belirlemek, muhafaza amacı ile tohum örnekleri alınarak bu materyalleri erozyona uğratmadan gelecek nesillere aktarmak amaçlanmıştır.

¹⁰² Uçar M, s.251 ve d.

¹⁰³ Gören Ş.

¹⁰⁴ Zakine Kadioğlu, Ali Kandemir, Kemal Çukadar, Meral Aslay, N. Nazan Kalkan, Hüseyin Vurgun, Nihal Ertürk Bahçe Kültürleri Araştırma İstasyonu Müdürlüğü- Erzincan Haziran 2014.



2011-2013 yılı srvey alışması Nisan ve Ekim ayları arasında Erzincan merkez, belde ve köyleri, ilçe (Kemaliye, Kemah, Ilıç, Tercan, Çayırılı, zml, Otlukbeli, Refahiye) merkez, belde ve köylerinde yürütülmüştür. Srvey çalışmasında; 33 familyada 127 adet bitatlı kaşığı türü tespit edilmiştir.

Gıda olarak kullanılan bu bitatlı kaşığıiler; çiğ olarak, haşlayarak veya haşlayıp szldkten sonra içine bulgur, pirinç katılarak, yumurtalı veya yumurtasız veyahut sarımsaklı yoğurt ilave edilerek veya dolma şeklinde kullanılmaktadır. Bazı yabancı bitatlı kaşığıiler baharat olarak, koku ve tat vermek için, bazı bitatlı kaşığıiler ise çay olarak tüketilmektedir. Gıda olarak kullanılan bitatlı kaşığıilerin tedavi amacıyla da kullanılması, toksite değerlendirmesi bakımından büyük önem arz etmektedir. Bu zellik daha ileri çalışmalarda bitatlı kaşığıinin olası zararlı etatlı kaşığıilerinin veya güvenilirliğinin değerlendirilebilmesi bakımından önemli olacaktır.

ABAZA (Dolma yaprağı)

Kullanım Zamanları: Mayıs - Haziran



Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Tercan, Otlukbeli ve Çayırılı ilçelerinde yoğun olarak tüketilmektedir. Bölge halkı bu bitatlı kaşığıının yeme zamanında yapraklarını salamura yaparak kışın etli veya bulgur ile çökelek karışımı ile sararak dolma olarak servise sunulmaktadır.

ACIGICI (Turp otu)

Kullanım Zamanları: Nisan - Mayıs

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Tercan İlçesinde yoğun olarak tüketilmektedir.

ACI MARUL (Eşek Marulu, Sütlü pancar, Dallık, Gedek Otu)

Kullanım Zamanları: Nisan – Mayıs

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Bitatlı kaşığıının genç taze yaprakları ve sapları limon sıkılarak salata şeklinde çiğ olarak tüketildiği gibi bol soğan ile kavrulmuş mıhlama şeklinde veya bulgurlu ve pirinçli sulu ot yemeklerinin içine katılarak ta tüketilmektedir.

AK PANCAR (TERCAN)

Kullanım Zamanları: Nisan – Mayıs

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Bitatlı kaşığıının genç taze yaprakları ve sapları bulgurlu ve pirinçli sulu yemek şeklinde servise sunulur.

AK PANCAR (OTLUKBELİ)

Kullanım Zamanları: Nisan – Mayıs

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Bitatlı kaşığıının genç taze yaprakları ve sapları bulgurlu ve pirinçli sulu yemek şeklinde yapılarak servise sunulur. Bazı yerlerde yaprakları kurutulur kışın haşlanarak aynı şekilde yemeği yapılır.

AT YEMLİĞİ

Kullanım Zamanları: Nisan - Mayıs

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: bitatlı kaşığıının genç taze yaprakları ve sapları limon sıkılarak salata şeklinde çiğ olarak tüketildiği gibi bol soğan ile kavrulmuş mıhlama şeklinde veya bulgurlu ve pirinçli sulu ot yemeklerinin içine katılarak ta tüketilmektedir. Muhlama şeklinde tüketilir.

BAĞA YAPRAĞI (Sinir Otu, Damarlı Ot, Havvos Otu)

Kullanım Zamanları: Mayıs

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Genç taze yaprakları ve sapları muhlama ve bulgurlu pirinçli sulu yemek şeklinde pişirilir. Ayrıca ilimizde yoğun olarak bulgurlu ve etli dolması yapılarak servise sunulur.

BARANCIK

Kullanım Zamanları: Nisan

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Üzümlü ilçesinde bitatlı kaşığıının genç sap ve yaprakları haşlanarak bulgurlu veya pirinçli ıspanak yemeği gibi servise sunulduğu gibi



yaprakları haşlanıp soğanla kavrulur üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek de servise sunulmaktadır.

BOĞA DİKENİ (Çakır diken, Eşek diken, Şeker diken)

Kullanım Zamanları: Mayıs - Haziran

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Çiçek sap kısımlarının çiğ olarak tüketildiği, az da olsa bu bitatlı kaşığıleri taze dönemlerinde yapraklarının haşlanarak yemeğinin yapıldığı bildirilmiştir.

CİVELEK (Cıvciv Otu, Serçegözü, Bibercik, Karga Bağırsağı)

Kullanım Zamanları: Nisan – Mayıs

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Bitatlı kaşığıinin genç taze yaprakları ve sapları limon sıkılarak salata şeklinde çiğ olarak tüketildiği gibi bol soğan ile kavularak mıhlama şeklinde veya bulgurlu ve pirinçli sulu yemek şeklinde servise sunulmaktadır.

ÇAĞŞUR(Çaşır)

Kullanım Zamanları: Nisan-Mayıs-Haziran

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Bitatlı kaşığıinin genç taze yaprakları ve sapları haşlanarak soğanlı ve yumurtalı kavularak mıhlama şeklinde pişirildiği gibi bulgurlu veya pirinçli sulu yemeği yapılarak ta tüketilir. Bitatlı kaşığıinin taze dal ve yapraklarından kış aylarında tüketmek amacı ile salamura yapılarak bu aylarda da aynı şekilde servise sunulur.

ÇİLGODİK (Yabani tere)

Kullanım Zamanları: Nisan – Mayıs

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Bitatlı kaşığıinin genç taze yaprakları ve sapları çiğ olarak salata şeklinde servise sunulur.

ÇİRİŞ

Kullanım Zamanları: Nisan - Mayıs

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Bitatlı kaşığıinin özellikle taze dönemlerinde haşlanıp süzöldükten sonra içine bulgur veya pirinç katılarak sulu yemek olarak, haşlanıp soğan ile kavularak üzerine yumurta kırılarak veyahut sarımsaklı yoğurt ilave edilerek servise sunulur. Bazı yerlerde yaprakları kurutulur kışın aynı şekilde yemeği yapılır. Börek içi olarak da kullanılır.

ÇOBANÇANTASI (Kuşgözü, Kuşekmeği, Kuşkuş Otu, Bulgurcuk, Lahanica, Acıgıcı)

Kullanım Zamanları: Nisan - Mayıs

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Taze yapraklar çiğ olarak tüketildiği gibi genellikle bulgurlu veya pirinçli sulu yemek şeklinde de servise sunulmaktadır.

DAĞ SARIMSAĞI (Tunceli Sarımsağı)

Kullanım Zamanları: Yıl Boyu



Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Bitatlı kaşığıinin genç taze yaprakları ve toprak altı kısımları çiğ olarak tüketildiği gibi diğer yemeklere tat ve aroma vermesi için kullanılmaktadır. Ayrıca yöre halkı bitatlı kaşığıinin taze yapraklarından bulgurlu ıspanak yemeği tarzında pişirerek servise sunmaktadırlar.

DİKENCİK(Kergol)

Kullanım Zamanları: Nisan - Mayıs

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Yöre halkı bitatlı kaşığıinin genç dönemlerinde taze yapraklarını haşlayarak bulgurlu veya pirinçli ıspanak yemeği tarzında, yine bitatlı kaşığıinin taze yaprakları haşlanır, soğan ile kavruarak üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür servise sunulur.

EBE GÜMECİ(Ebem ekmeği, Ebe köyneği)

Kullanım Zamanları: Mayıs - Haziran

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Sebze olarak yoğun bir şekilde tüketilmektedir. Halk bu bitatlı kaşığıinin taze sürgün ve yapraklarını bulgurlu veya pirinçli sulu ıspanak yemeği gibi, börek iç malzemesi olarak ve bitatlı kaşığıinin genç ve taze yapraklarını soğan ile kavurup üzerine yumurta kırıp mıhlama şeklinde de servise sunmaktadır.

ELMACIK(Çalı Pancarı, Dut Pancarı)

Kullanım Zamanları: Nisan - Mayıs

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Bitatlı kaşığıinin genç taze yaprakları ve sapları soğan ile kavrulup üzerine yumurta kırılarak, sarımsaklı yoğurt dökülerek servise sunulduğu gibi pirinçli veya bulgurlu sulu ıspanak yemeği gibi pişirilerek de servise sunulmaktadır.

ERİŞTECİK(Arpacık)

Kullanım Zamanları: Nisan - Mayıs

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Üzümlü ilçesinde tüketilmektedir. Bitatlı kaşığıinin genç taze yaprakları ve sapları mıhlama şeklinde pişirildiği gibi pirinçli veya bulgurlu sulu yemek şeklinde de pişirilerek servise sunulmaktadır.

ERZİYAN Kullanım Zamanları: Haziran - Temmuz

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Kemaliye İlçesinde bitatlı kaşığıinin genç ve taze yaprak ve sapları bol soğan ile kavruarak üzerine yumurta kırılarak mıhlama şeklinde veya sarımsaklı yoğurt konularak tüketildiği gibi ilçede daha çok tohumlarının aroma vermesi için peksimet ve ekmeğe içlerine katılarak tüketimi yapılmaktadır.

EŞEK DOLMASI(kartal kanadı, Keklik göğsü)

Kullanım Zamanları: Haziran

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Ilıç ilçesinde yoğun bir şekilde tüketimi yapılmaktadır. Bitatlı kaşığıinin taze yaprakları çiğ olarak tüketildiği gibi salatalarda da kullanılmaktadır. Ayrıca bitatlı kaşığıinin yaprakları diğer yemeklere ekşilik vermesi amacı ile yöre halkı tarafından tüketilmektedir.



EVELİK (Turşık, Öküzekşi, Labada)

Kullanım Zamanları: Mayıs - Haziran

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Bitatlı kaşığıının taze yapraklarından çökelek ve bulgur karıştırılarak iç hazırlanır, haşlanan yapraklara bu iç sarılır özellikle bu dolma üzerine tereyağ ve kaymak konularak fırınlarda pişirilir. Ayrıca ilimizde bu bitatlı kaşığıının yaprak ve taze sürgünleri kurutularak kışın bol soğan ile kavruarak mıhlama şeklinde veya bulgurlu sulu yemek şeklinde pişirilerek servise sunulmaktadır.

GAZİG

Kullanım Zamanları: Temmuz

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Bitatlı kaşığıının genç yaprakları ve sapları bulgurlu ve pirinçli pırasa gibi sulu yemek şeklinde servise sunulduğu gibi yaz mevsimlerinde bitatlı kaşığıının yaprakları kurutularak aynı şekilde pişirilir ve servise sunulur.

GELİNCİK(Haşhaş)

Kullanım Zamanları: Nisan - Mayıs

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Bitatlı kaşığıının taze yaprakları soğan ile kavruarak bulgurlu veya pirinçli ıspanak yemeği gibi pişirilerek tüketildiği gibi börek içlerine peynir ile birlikte iç olarak ta kullanılmaktadır.

GELİNPARMAĞI (Gelincik, Hışırık, Haspancar, Civrıncıl, Ağ Pancar)

Kullanım Zamanları: Nisan - Mayıs

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Genç taze yaprakları ve sapları soğan ile kavruur yumurta kırılarak mıhlama şeklinde, börek içlerinde peynirle beraber iç olarak ve bulgurlu veya pirinçli ıspanak yemeği gibi sulu yemek şeklinde servise sunulmaktadır. Ayrıca ilimizin yüksek kesimlerinde bu bitatlı kaşığıının yaprak ve sürgünleri kurutularak kışı mevsiminde de aynı şekilde tüketilmektedir.

HARDAL, (Turp Otu, Mananık, Şalgamcık, Eşek turpu)

Kullanım Zamanları: Nisan - Mayıs

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Bitatlı kaşığıının taze sürgün ve yapraklarını bulgurlu veya pirinçli ıspanak yemeği tarzında sulu yemek şeklinde servise sunulmakta, az da olsa ilimizde bu bitatlı kaşığıi çiğ olarak ta tüketilmektedir.

HATIN YAPRAĞI (Dolma yaprağı)

Kullanım Zamanları: Mayıs - Haziran

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Refahiye ilçesinde tüketimi yoğundur. Bitatlı kaşığıının taze yapraklar haşlanır içine çökelek ve bulgurlu veya kıyma bulgur karışımı ile sarılarak dolması yapılır. Bitatlı kaşığıının taze yaprakları salamura yapılarak kış mevsiminde de aynı şekilde tüketilir. Ayrıca bitatlı kaşığıının taze dal ve sürgünleri haşlanarak muhlama şeklinde de servise sunulmaktadır.

HIYARCIK



Kullanım Zamanları: Mayıs

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Kemaliye İlçesinde genç taze yaprakları pırasa gibi pişirilerek, çiçekleri ise çiğ olarak yoğun bir şekilde kullanılmaktadır. Ayrıca ilçede yöresel olarak yapılan Zetrin denilen baharat içinde kullanılmaktadır.

ISIRGAN (Sırgan)

Kullanım Zamanları: Nisan - Mayıs

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Bitatlı kaşığıinin taze yaprakları soğan ile kavrulur bulgurlu veya pirinçli ıspanak yemeği gibi, taze yaprakları soğan ile kavrulur üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek borani şeklinde tüketildiği gibi börek içlerine peynir ile birlikte iç olarak ta kullanılmaktadır.

IŞGIN (Eşgın, Evelik Oynaşı)

Kullanım Zamanları: Haziran - Temmuz

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: bitatlı kaşığıinin orta kısmından çıkan sapçık çiğ olarak tüketildiği gibi, Kemah ilçesinde yaprakların taze döneminde dolma yapılarak ta servise sunulmaktadır.

İĞNELİK (İnek alnı, Dana tepesi, Kilimlik)

Kullanım Zamanları: Nisan - Mayıs

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Bitatlı kaşığıinin taze yaprakları ve sapları peynir ile karıştırılarak börek içlerinde kullanıldığı gibi, soğan ile kavrulur üzerine yumurta kırılarak mıhlama şeklinde, bulgurlu ve pirinçli sulu yemek şeklinde servise sunulmaktadır.

KARAGÖZ

Kullanım Zamanları: Nisan - Mayıs

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Üzümlü ilçesinde tüketilmektedir. Bitatlı kaşığıinin genç taze yaprakları ve sapları mıhlama şeklinde pişirildiği gibi pirinçli veya bulgurlu sulu yemek şeklinde de pişirilerek servise sunulmaktadır.

KAZAYAĞI

Kullanım Zamanları: Nisan - Mayıs

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Taze yapraklar çiğ olarak tüketildiği gibi genellikle bulgurlu veya pirinçli ıspanak yemeği tarzında servise sunulmaktadır.

KENGER

Kullanım Zamanları: Mayıs - Haziran

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: bitatlı kaşığıinin kök boğazı kısmı alınarak soğan ile kavrulur üzerine yumurta kırılarak mıhlama şeklinde, kök kısmına yakın hafif yapraklı yerlerden az sulu yemek şeklinde ayrıca bitatlı kaşığıinin kök boğazı kısmı pilavlara tat ve zenginlik katmak için yoğun bir şekilde kullanılmaktadır.

KIMI-ÇEMLİK (Mendek, Hırhandırık)



Kullanım Zamanları: Mayıs

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Bitatlı kaşığıının genç taze yaprakları ve sapları haşlanarak soğan ile kavrulularak mıhlama şeklinde tüketilir ancak ilimizde daha çok bu bitatlı kaşığıiningenç dal ve sürgünlerin dış kabukları soyularak çiğ olarak tüketilmektedir.

KIZILCA (Tar, Pancar, Yalancı ıspanak, Yabani pazı)

Kullanım Zamanları: Mayıs - Haziran

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: merkez köylerde ve ilçelerinde yoğun olarak tüketilmektedir. Bitatlı kaşığıının, taze yaprak ve sürgünleri haşlanır, soğan ile kavrulularak ya üzerine yumurta kırılarak mıhlama şeklinde ya da sarımsaklı yoğurt dökülerek borani şeklinde servise sunmaktadır. Ayrıca haşlandıktan sonra soğan ile kavrulur, bulgurlu veya pirinçli ıspanak yemeği tarzında pişirilerek tüketilmektedir.

KÖRMEN (Kurat, Zaguda)

Kullanım Zamanları: Mayıs - Haziran

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Bitatlı kaşığıının genç taze yaprakları ve soğanları çiğ olarak tüketildiği gibi yaprakları bulgurlu veya pirinçlipırasa gibi pişirilerek servise sunulur. Ayrıca bitatlı kaşığıının yaprakları ekmekek ve börek içlerine katılarak ta tüketilir.

KÖYGÖÇÜREN (Kehaver, Kigor, Kereviz Otu, Gagaöl, Puşpuşuk, Kavil)

Kullanım Zamanları: Nisan-Mayıs

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Yöre halkı bitatlı kaşığıının taze yapraklarını haşlayarak bulgurlu veya pirinçli ıspanak yemeği gibi tükettikleri gibi yaprakları haşlanıp soğanla kavrulur üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek te servise sunulmaktadır.

KUZU KULAĞI (Ekşice, Koyun Kulağı, Geyik Kulağı)

Kullanım Zamanları: Nisan - Mayıs

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Genellikle bitatlı kaşığıının genç yaprak ve sürgünleri çiğ olarak tüketilmektedir. Daha çok salatalarda, azda olsa ayrılan çorbalara biraz ekşilik versin diye çorbalara katılarak kullanılmaktadır.

LİVİNÇ

Kullanım Zamanları: Mayıs

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Genç taze yaprakları ve sapları mutlaka haşlanır haşlandıktan sonra suyu süzülerek soğan ile kavrulur üzerine yumurta kırılarak mıhlama şeklinde pişirilir. Ayrıca kurutulur kış mevsiminde kullanılır.

MADIMAK (Kuş Ekmeği, Cüncül, Cincol, Madımalak, Yalancı Madımak, Çingene Madımağı)

Kullanım Zamanları: Mayıs - Haziran

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: bitatlı kaşığıının taze yaprak ve sürgünlerini bulgurlu veya pirinçli sulu ıspanak yemeği tarzında pişirerek tüketmekte ayrıca kırsal



bölgede halkı bitatlı kaşığıinin taze dal ve yapraklarını ilkbaharda kurutarak kış mevsiminde aynı şekilde tüketmektedir.

MENDEK

Kullanım Zamanları: Haziran - Temmuz

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Bitatlı kaşığıinin genç taze yaprakları ve sapları haşlanarak soğanla kavrularak üzerine yumurta kırılarak mıhlama şeklinde servise sunulduğu gibi genç dal ve yapraklarından kış aylarında tüketmek amacı ile salamura yapılarak aynı şekilde tüketilir. Ayrıca bu bitatlı kaşığıinin kış aylarında salamuradan çıkarılıp o şekilde tüketildiği ve sulu yemek şeklinde pişirilip tüketildiği de söylenmektedir

MENECÜVE

Kullanım Zamanları: Mayıs

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Üzümlü ilçesinde tüketilmektedir. Bitatlı kaşığıinin taze dönemlerinde haşlanır soğan ile kavrulur üzerine yumurta kırılarak muhlama şeklinde tüketildiği gibi yöre halkı daha çok bulgur pilavı pişirirken kullanmaktadırlar

PSİKONGALI (Turp otu)

Kullanım Zamanları: Mayıs - Haziran

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Bitatlı kaşığıinin genç taze yaprakları ve sapları haşlanarak soğanlı ve yumurtalı kavrularak mıhlama şeklinde ya da bulgur katılarak ıspanak tarzı sulu yemek şeklinde servise sunulmaktadır. Ayrıca bu bitatlı kaşığıinin genç dal ve sürgünlerinin dış kabukları soyularak çiğ olarak ta tüketilmektedir.

SARMAŞIK

Kullanım Zamanları: Nisan - Mayıs

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Yöre halkı bu bitatlı kaşığıinin taze sürgün ve yapraklarını bulgurlu veya pirinçli sulu ıspanak yemeği şeklinde, bitatlı kaşığıinin taze yaprak ve sürgünleri soğan ile kavurup üzerine yumurta kırıp mıhlama şeklinde veya haşlanıp üzerine sarımsaklı yoğurt konularak servise sunmaktadır.

SEMİZ OTU (Pirpirim)

Kullanım Zamanları: Haziran - Temmuz

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Yöre halkı tarafından, bitatlı kaşığıinin taze dal ve yapraklar çiğ olarak tüketildiği gibi salata yapılarak, börek içlerine iç olarak, soğan ile kavrularak üzerine sarımsaklı yoğurt konularak borani şeklinde yine soğan ile kavrularak üzerine yumurta kırılarak mıhlama şeklinde, bulgurlu veya pirinçli ıspanak yemeği tarzında sulu olarak pek çok değişik şekillerde servise sunulmaktadır.

SİĞİRDİLİ (Öküz Dili)

Kullanım Zamanları: Mayıs- Haziran



Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Bu türler henüz yeni çıkış gösterdikleri dönemlerde yaprak kısımları soğanla kavrulur mıhlama şeklinde tüketildiği gibi pirinçli veya bulgurlu ıspanak yemeği şeklinde pişirilerek servise sunulmaktadır.

SİRKEN (Tel Pancar, Tel Otu, Kel Pancar, Kerhan, Boz Pancar, Ardık, Kül Otu, Silmastik, Tahdik)

Kullanım Zamanları: Haziran

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: yoğun şekilde sebze olarak kullanılmaktadır. Bitatlı kaşığınin özellikle taze dönemlerinde haşlanır, süzildükten sonra soğan ile kavrulur üzerine yumurta kırılarak mıhlama şeklinde, sarımsaklı yoğurt konularak borani şeklinde servise sunulur. Ayrıca ıspanak yemeği tarzında pişirilerek de tüketilmektedir.

SOO (Soy)

Kullanım Zamanları: Haziran

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Çağlayan Beldesi ve çevre köylerinde sebze olarak tüketilmektedir. Yöre halkı bitatlı kaşığınin taze sürgün ve yapraklarını haşlayıp süzdükten sonra, soğan ile kavurup mıhlama ya da sarımsaklı yoğurt kullanarak borani şeklinde servise sunmaktadır. Aynı zamanda çorba soharıçlarına katılır.

SOGA YAPRAĞI

Kullanım Zamanları: Mayıs

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: bitatlı kaşığınin taze yapraklarını birgün önceden ayıranda bekletilir ertesi gün bulgur ıslatılır soğan ile karıştırılır bazen de bu içe çökelek ve kıyma katılır. Yapılan iç yaprağa sarılarak pişirilir. Sunum esnasında isteğe bağlı olarak ya tereyağ ya da sarımsaklı yoğurt kullanılarak tüketilir.

SÜTLÜCE (Sütlü Pancar)

Kullanım Zamanları: Nisan - Mayıs

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: yöre halkı bitatlı kaşığınin taze dönemlerinde yapraklarını haşlayarak bulgurlu veya pirinçli ıspanak yemeği gibi tükettikleri gibi yaprakları haşlanıp soğanla kavrulur üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek te servise sunulmaktadır.

ŞAKAYIK (Ayıgülü)

Kullanım Zamanları: Nisan - Mayıs

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Yöre halkı bu bitatlı kaşığınin, genç taze yaprakları ve saplarını haşlayarak mıhlama şeklinde pişirir, üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek te borani şeklinde servise sunmaktadır.

TAŞ EKMEĞİ

Kullanım Zamanları: Mayıs

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Kemaliye ilçesinde bulunmakta ve oranın halkı tarafından tüketilmektedir. Bitatlı kaşığınin taze yaprakları çiğ olarak tüketildiği gibi



salata olarak ta servise sunulmaktadır. Ayrıca bitatlı kaşığıının genç yaprakları soğan ile kavrulur üzerine yumurta kırarak mıhlama şeklinde veya bulgurlu sulu ıspanak yemeği şeklinde de servise sunulmaktadır.

TEKE SAKALI (Keçi Sakalı, Çayır Yemliği, Mamakırza, Malbüzüğü)

Kullanım Zamanları: Mayıs- Haziran

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Yöre halkı bitatlı kaşığıının taze yaprakları çiğ olarak tüketildiği gibi salata olarak ta tüketilmektedir. Ayrıca bitatlı kaşığıının genç yaprakları soğan ile kavrularak üzerine yumurta kırarak mıhlama şeklinde veya bulgurlu sulu ıspanak yemeği tarzında servise sunmaktadır.

TİLKİKUYRUĞU (Kırmızı Pancar, Karagöz, Kökü Kızıl, Bozot, Kendircik, Kel Pancar, Hoşveren)

Kullanım Zamanları: Haziran

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Bitatlı kaşığıının, taze yaprak ve sürgünleri haşlanır, soğan ile kavrularak ya üzerine yumurta kırarak mıhlama şeklinde ya da sarımsaklı yoğurt dökülerek borani şeklinde servise sunmaktadır. Ayrıca haşlandıktan sonra soğan ile kavrulur, bulgurlu veya pirinçli ıspanak yemeği tarzında pişirilerek tüketilmektedir.

TORTUM YAPRAĞI

Kullanım Zamanları: Nisan - Mayıs

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: bahçeli köy beldesinde daha çok tüketilmektedir. Bitatlı kaşığıının taze ve genç yapraklar bir gün önceden ayıranda bekletilir ertesi gün bulgurlu iç yapılarak sarılır dolma şeklinde pişirilerek servise sunulur.

YALANCI İSPANAK (Ispanak Oynaşı)

Kullanım Zamanları: Mayıs - Haziran

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Bitatlı kaşığıının, taze yaprak ve sürgünleri haşlanır, soğan ile kavrularak ya üzerine yumurta kırarak mıhlama şeklinde ya da sarımsaklı yoğurt dökülerek borani şeklinde servise sunmaktadır. Ayrıca haşlandıktan sonra soğan ile kavrulur, bulgurlu veya pirinçli ıspanak yemeği tarzında pişirilerek tüketilmektedir.

YEMLİK

Kullanım Zamanları: Nisan - Mayıs

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Yöre halkı tarafından bitatlı kaşığıının taze yaprakları tuz ve limon kullanarak çiğ tüketildiği gibi salatalarda da kullanılmaktadır. Az da olsa bol soğan ile kavrulur üzerine yumurta kırılarak mıhlama, sarımsaklı yoğurt dökülerek borani, bulgurlu veya pirinçli sulu ıspanak yemek şeklinde tüketilmektedir.

ZAĞIG

Kullanım Zamanları: Mayıs



Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: bitatlı kaşığıının genç taze yaprakları ve sapları bulgurlu ve pirinçli pırasa yemeği şeklinde tüketildiği gibi, yöre halkı tarafından taze yaprakları kavruarak mıhlama şeklinde de tüketilmektedir.

ZENBUR OTU

Kullanım Zamanları:

Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: Sebze Olarak Değerlendirme Şekli: İlimizde bitatlı kaşığıının genç taze yaprakları ve sapları bulgurlu ve pirinçli pırasa yemeği şeklinde tüketildiği gibi, yöre halkı tarafından taze yaprakları kavruarak mıhlama şeklinde de tüketilmektedir.



CUMHURİYETİN 100. YILINDA ERZİNCAN





CUMHURİYETİN 100. YILINDA ERZİNCAN





Erzincan Mutfağı

Binlerce Yıldan Günümüze Süzülüp Gelen Bir Yemek Kültürü

Erzincan'ın en meşhur yemekleri nelerdir diye sorulduğunda, 50 yaş altındakilerden ve daha üst yaştakilerden farklı cevaplar alınır.

60 yaş üstünün verdiği cevaplar, günümüzde pek azı yapılan daha çok geçmişte kalan yemeklerdir: Keşkek, gendüme pilavı, kavurma, herse, yaprak dolması, yumurta paçası, babukko, sırın, keleş, un çorbası, gasefe, tava pilavı, kızartma(et), kabak sulucası, lövlez (güveçte fasulye), kabak lapası, etli bamiye, lahana dolması, kabak sarması, haşıl, kenger kavurması, ısırğan çorbası, tirit, papaz yahnisi, erük gasefesi, pestil çullaması, cumur, tut hoşovu. diye çok uzun bir liste ile cevaplanır. Bunları söylerken neş'yle sonra üzgün ve "nerede o eski yemekler, şimdikiler de yemek mi ki" diye sitemkârdırlar.

50 yaş altının verdiği cevaplar ise gendime çorbası, un çorbası'yla başlayıp ülkemizin genelinde yapılan, yoğurt çorbası, yeşil fasulye, karnıyarık gibi herkesin kolayca sayabileceği yemeklerdir. Fakat daha genç kuşak bu listeyi patates kızartmasına kadar indirgemektedir.*

Şimdilerde rakım, iklim farklılığı, toprak yapısı gibi hususlara rağmen ülkemizin diğer yörelerinde yetişen her türlü sebze meyvenin taşınması, satın alınması, yetiştirilmesiyle, malzemenin çoğalması sonucu aynı yemekler ortalama olarak her yörede yapılmaktadır. Ancak bu yöresel çalışmada standart ve milli olan, örneğin yoğurt çorbası, mantı, su böreği, zeytinyağlı biber dolması gibi günümüz yemekleri yer almadı, keşkek, paça gibi eski tarifler hariç. Elbette binlerce çeşitten oluşan (her medeniyet, inanç, sosyal yapıdan vs. beslenerek ortaya çıkan) ve kısaca Türk-Anadolu Mutfağı dediğimiz mutfağın yüzlerce yemeği de çok güzel yapılmaktadır Erzincan'da. Ancak bu yemekler artık milli yemeklerimizdir, bir yöreye ait olmaktan ötedirler. Dolayısıyla "Erzincan'da yapılan yemekler bu kadar mıdır?" diye bir sitem gelebilir.

Çalışmada yer almayan fakat sıkça yapılan standart yemeklerle birlikte, sade ama zengin bir yemek repertuarına sahip olan bu "her daim yeni şehir" de eski tatların tariflerini bulacaksınız.

**Cevaplar arasındaki farkın nedenler uzun uzadıya konuşulup tartışılabilir ama kısaca söylemek gerekirse : "yöresel kültür yok olmakta, unutulmakta; yöreye ait özellikler, çeşitlilikteki güzellikler, yöreye ait çok çeşit ve sayıdaki hazırlama teknikleri yok olmaktadır.*

Amaç, tamamen yöreye özgü malzemelerle yapılan yemeklerin ve mutfak kültürünün daha fazla unutulmadan kayda geçmesini sağlamaktır. (Buradaki tarifler içerisinde halen yapılmakta olanlar da var fakat daha çok son 30 yıl öncesine ait olanları, çoğu yerde anlatıldığı ifade ile yazıldı, çünkü bütün tasarruf tarifi verene ait olsun istedik.)

Günümüz Erzincan mutfağında tariflerini verdiğimiz yöreye ait yemeklerin yanında, yemeklerinin adedi bilinmeyen Büyük Türk Halk Mutfağına ait bütün yemekler de



yapılmaktadır. Nineden toruna, yeni nesiller tarafından öğrenilen yöresel yemeklerin bir kısmı hala yapılmakta ve beğenilerek yenilmektedir.

Erzincan mutfağı da, Anadolu mutfağının arz ettiği "çok çeşitlilik" özelliğindeki gibi büyük birçok medeniyetin izlerini taşıması, ulaşım yolları üzerinde olması, çeşitli kültürlerden beslenen insanları barındırması bakımından zengindir. Geleneksel halk mutfağımızla ortak özellikler gösteren Erzincan mutfağının temelindeki besinler de giriş bölümünde belirtildiği gibi buğday ve ürünleri, kırmızı et, süt-yoğurt-tereyağı ve diğer ürünleri, meyve ve sebzeler olarak dört temel başlıkta gösterilebilir. Bu yiyeceklerden üretilen onlarca tarif ve birleşimler; ailelerin yaşam şekli, ekonomik durumları, tercihleri, diğer il ve bölgelerle bağlantıları gibi sebeplerle zenginleşmiş, şekillenmiş ve en cömert biçimde insanlara sunulmuştur.

Özellikle Kemaliye ve Kemah ilçelerinin halkının öteden beri İstanbul-Saray ile bağlantısının olması, dolayısıyla gurbetten gelenlerin görüp, tadıp, öğrendikleri yemekleri ve sofraya kültürünü evlerine taşımaları ve uzun yıllar olsa da, bunun şehrin genelinde uygulanmaya başlaması yemeklerin sayı ve içeriklerinde çeşitliliğe sebep olmuştur. Bununla birlikte komşu illerin yemek tarifleri de köyler ve ilçeler yoluyla merkeze taşınmıştır. Bu tariflerin bir kısmı yöre halkının damak zevkine, imkânlarına göre uyarlanırken bir kısmı birebir aynıdır. Örneğin Tercan ve Otlukbeli ilçelerinde, Erzincan'a ait yemeklerin yanı sıra uyarlanan Erzurum ve Bayburt yemekleri de; Kemaliye'nin Elazığ ve Malatya ya yakınlığı ve gidış gelişlerin sık olması dolayısıyla o bölge yemeklerinin de yapıyor olması sebebiyle de zengin bir mutfak oluşmuştur.

ÇORBALAR

Çorbalar, Erzincan mutfağının da en zengin başlığını oluşturur mutfak kültüründe. Hemen her çorbanın ve yemeğin içerisinde taze et, etli kemik, kurutulmuş et/ kemik, et suyu veya diğer hayvansal besinler vardır.

Çorbaların en temel, yerel malzemesi gendime (gendüme), bulgur, erişte ve çeşitleri, kuru baklagiller, ayran, kuruttur. Çorbaların diğer bir özelliği de sohanlı (soğanın tereyağında kavrulmuş aromalı ot ve biber ilave edilmesi) olmalarıdır. Sıcak yenilen çorbalar mutlaka sohanlı hazırlanır. Bu bazen başlangıçta yapılır bazen de en son ilave edilir. Çorbalar çok zengin içerikli ve tanelidir. Yoğurtlu, kurutlu ve ayranlı çorbalar kaynara(kaynama) çıkıncaya kadar çökmemesi için ağaç kaşıkla karıştırılır, bu şekilde mutfakta uzun zaman geçirilir. Sonuçta hiç bir yemeğin kolayına kaçmayan, yemeği pişirirken pişen kadınların yaptıkları meşakkatli yiyecekler başka bir lezzete bürünür.

Genellikle evde hazırlanan malzemelerle yapılır çorbalar. Erişte, şehriye, kurut, civil fasulye, kavurma, et suyu gibi. Bazı çorbaların yanında(eşgili, cıvırla vb), kuru tandır ekmeği, kurutulmuş bayat ekmeklerin fırında kızartılması ile oluşan ktır ekmek gibi garnitürler verilir. Lezzet ve aroma vermesi için en çok nane, dereotu, maydanoz, çordik, reyhan, aş otu, anuğ gibi aromatik otlar kullanılır.



Çorbaların terbiyesi, kıvamı ve lezzeti için yumurtalı, unlu, ayranlı, sütlü terbiye ve kıvam vericiler kullanılır. Sakatat çorba ve yemeklerinde ise sirke, sarımsak ve pul biber eşlik eder. Çok fazla karışık baharat kullanılmaz, sade tatlar tercih edilir.



ET SUYU

Et satışlarının yaygın olmadığı dönemlerde, et ve kemik suları çok kıymetliydi ve (günümüzde uluslararası mutfakta berrak çorba diye adlandırılan) içmek ve yemeklere katılmak üzere lezzetli sıvılar hazırlanırdı. Her türlü yemeğe kemikli bir parça et, kurutulmuş kemikli et, ilik, et suyu konulur veya kemikler (öncelikle ilikli kemik) uzun süre kaynatılarak suyu şifa niyetine içirilirdi. Özellikle çocuk ve yaşlıların bulunduğu evlerde, hazımsızlığa, kemik kırılmalarına, besleyici et ve kemik suları çare olarak görülürdü. Kemik kırıklarında, soğuk algınlıklarında, soğukta kalan kimselerin içini ısıtmak için, içine limon sıkılmış bir kâse sıcak et suyunun her şeyi düzelterceğine inanılırdı. Daha sonra şartlar değişti, hazır bulyonlar çıktı¹⁰⁵, hanımlar kemikleri uzun süre kaynatmaktan üşenir oldular ve alışmak uzun sürse de et suyunun yerini büyük oranda tavuk suyu ve çorbası aldı.

KEMİK-ET SUYU

Malzemeler:

2kg dana kemiği(üzerinde biraz et bırakılmış), su, limon suyu, az tuz.

Yapılışı: Kemikler 5-6 saat önceden soğuk suya yatırılır, kan suya geçtikçe ve su berraklaşınca kadar değiştirilir. Soğuk su ile ağır ateşte kaynamaya bırakılır ve üzerinde oluşan keş el kevgiri ile temizlenir. Ne kadar uzun kaynarsa, kemiklerden suya mineral gibi besin öğelerinin geçişi o kadar fazla olur ve lezzetlenir. Temiz bir tülbentten süzülerek bir miktar tuz atılır. Kemik suyu, kurutulmuş ekmeklerin üzerine dökülerek çocuklara mama ve dişi olmayan yaşlılara içerisine ekmek doğranarak yumuşak bir yemek olarak verilir.

Günümüzde hala bu yöntemi uygulayan, vazgeçmeyen babaanne-aneanneler var. Kemik-et suyu sıcak olarak yenilip içileceği zaman limon sıkılır, çeşitli sebze ilaveleri yapılarak lezzetlendirilir, çorbalarda, et yemeklerinde pilavlarda, erişte haşlamalarında kullanılır.

PAÇA

Paça çorbası diğer illerimizde olduğu gibi Erzincan'da da sabahleyin içilen çorbalar arasında en çok tercih edilenidir. Adele paçası, totik paçası, tırnak paçası, et paçası, kelle-dil

¹⁰⁵ Gören Ş.



paça, işkembe çorbaları ve tirit küçük lokantaların sabah saatlerindeki kahvaltı ürün gamını oluşturmaktadır.

'Eskiden hemen her evde haftada 1- veya 2 defa paça, işkembe içilirdi'.¹⁰⁶

TIRNAK PAÇASI

4 ay-1 yaşına kadar olan kuzuların toynaklarına kadar olan tırnakları kullanılır. Çok uzun bir soyma ve temizleme gerektirdiğinden herkesin yapamadığı bir paça çeşididir. Önceleri ancak evde bir kurban kesildiğinde yapılabildiği için daha değerliymiş, hiç ihmal edilmeden tırnaklar uzun uğraşlar sonucu temizlenip paçası yapılırmış. Şimdilerde bu işi ticari olarak yapan birkaç lokanta olduğu için çocukluklarının kıymetli lezzetini yiyebilen müşteriler oldukça memnun. Öyle ki Erdem Usta¹⁰⁷'nin anlattığına göre bir defasında yaşı yetmişin üzerinde bir bey, tam 4 tabak tırnak paçası yedikten sonra tamam diyebilmiş. Ayrıca "kelle-paça bunlar yenir elle" sözünü bu paça için de kullanmak gerek çünkü o kadar güzel pişiriliyor ki tabaktan ele alınan parçanın kıkırdak dokusu ve kemiği hemen birbirinden ayrılıyor.

Yapılışı: 1 takım temizlenmiş kuzu tırnağı (4 adet) iyice yıkadıktan sonra sirkeli su ile 4-5 saat kaynat. Sirkeli sudan çıkarıp üzerine taze sıcak su koyarak tekrar kaynamaya al. Meyane ve terbiyesini hazırla. Önce bir bardak yoğurda bir yumurta sarısını kırıp bir güzel çırp. 1 kaşık tereyağını erit ve bir kaşık unu ilave ederek un kokusunu yok edecek kadar hafif ateşte çevir, ama rengi dönmesin. Ateşten al ve çorbanın suyuyla terbiyeyi ılıştır, meyane yavaşça karıştırarak ekle. Meyane ile hallolmuş terbiyeyi kaynamakta olan tırnakların içine kat, kıvamına bak suyu bağlanmış olmalı, karıştırarak özleştirin. Tuzuna bak ve ateşten al. İkranda sirke, limon, sarımsak ve pul biber bulundur.

ADELE PAÇASI¹⁰⁸



Dananın toynağı ile incik arasındaki doku, sinir ve kaval kemiği iliğinden elde edilen paça çeşididir.

Yapılışı: Kemikler kırılıp yumuşak dokular kemikten ayrılacak kadar iyice haşlanır. Kemiklerinden ayrılır, kuşbaşı doğranır, tekrar suyunun içine bırakılır, meyaneli terbiyesi eklenir, kıvamı ve tuzu ayarlanır. Sirke ve sarımsakla sunulur.

¹⁰⁶ Gören E.,

¹⁰⁷ Erdem ŞAHİN.

¹⁰⁸ Şahin E.



KELLE PAÇASI

Yapılışı: Küçükbaş hayvan kafası soyulur, temizlenir, ateşten ütülüp haşlanır veya fırınlanmış kullanılır. Etleri didiklenir. Un tereyağında hafifçe çevrilir, et suyu veya su eklenir kaynamaya bırakılır. Kelle etleri ilave edilip, biraz daha kaynatılır, sirke, sarımsak, yumurta sarısından oluşan terbiyesi eklenir. Sürekli karıştırılarak bir taşım kaynatıldıktan sonra ateşten alınır. Pul biberle sunulur.

İŞKEMBE TUZLAMASI-ÇORBASI

Mutfak araçlarındaki ve hizmetlerindeki gelişmeler birçok yemeğin yapımını kolaylaştıracak imkânlar da sunmaktadır. Bu imkânlar sayesinde önceden çok fazla yapılmamakla birlikte günümüzde toplumun hemen her kesiminde sevilerek yenilen İşkembe tuzlaması ve çorbası da yaygın bir şekilde yapılmaktadır.



İşkembeyi boşaltmak, ayıklamak, temizlemek ve haşlamak zaman alan işlerdir."Ama artık ayıklanmış, temizlenmiş olarak alınıp basınçlı tencere ya da buhar kazanlarında haşlayıp kolayca çorbasını yapabilmekteyiz. Ancak satın alırken özellikle dikkat edeceğimiz husus, güvenilir bir yerden almak! Daha sonra ise ön haşlama yapıp suyunu dökmek ve iyice

yıkadıktan sonra yeniden haşlanmaya bırakmak. Haşlama suyuna biraz süt ilave edilirse daha beyaz bir şekilde çıkar. Haşlarken defneyaprağı, soğan veya pırasanın beyaz kısmı da tat açısından katatlı kaşığı sağlar."¹⁰⁹

Yapılışı: Basınçlı tencerede haşlanmış olan işkembe kuşbaşı şeklinde doğranır. Haşlandığı suya ilave edilir. Yenileceği zaman tabağa alınan tuzlamaya terbiyesi ilave edilir(Terbiye için:1 yemek kaşığı tereyağında, 2 yemek kaşığı un çevrilerek meyane hazırlanır. 1 bardak yoğurt, bir yumurta sarısı çırpılır, işkembenin soğutulmuş haşlama suyundan veya etsuyundan yeterince konulur karıştırılarak kaynatılır, bu terbiye yapılıp bir kenarda bekletilir.)

Çorba olarak servis edileceğinde ise doğranmış işkembe haşlama suyundan süzülür, kaynamakta olan terbiyeli suya ilave edilerek bir taşım kaynatılır, kefi alınır, tuzu atılır. Her şeye rağmen çorbanın ağır kokulu olmasını önlemek için terbiyesine haşlama suyunun çok azı veya yarısı katılır. Sirke, limon suyu, pul biber ve sarımsak özü ile sunmak vazgeçilmezdir.

¹⁰⁹ Şahin E.



KIRDO

Temel malzemesi, çiğ ayranı ve et bulguru olan çorba¹¹⁰, yöreye özgü aromatik ot olan çordik ve hazeran çiçeği(anasına dil dönderen)ile şehrin en özel çorbalarından biridir. Bu çorba, çiğ ayranı (tereyağı yoğurttan hazırlandığında geriye kalan ayran) bulunmadığı durumlarda ekşi yoğurttan elde edilen ayran ile de yapılabilir.

Eşit miktardaki çiğ ayranı ve ekşi ayranı bir tencerede karıştır, terbiyesi için bir bardak ayranı ayır ve buna bir yumurta, bir kaşık un ilave ederek çırp, iyice özele. Bu terbiye karışımını tenceredeki ayrana ilave et. Yeterli miktardaki et bulgurunu ekle ve ayranı ateşe koy, sürekli karıştırarak pişmeye bırak. Bu arada bir miktar çordik otunu doğra ve çorbaya ilave et, birlikte bulgur yumuşayınca kadar pişir. Ateşten almadan hemen önce ince doğranmış maydanoz ve dereotunu ekle. Tamamlayıcı olarak, ince doğranmış soğanı tereyağında pembeleştir, soharıç hazırla ve ilave et. Bakır tasa alınan çorbanın üzerine 'anasına dil dönderen' çiçeği serp.¹¹¹

**Aysel Geçmez bu çorbaya eskiden soharıç yaparken domates de ilave edildiğini belirtmektedir.*

**Süt sağıldıktan hemen sonra bakır kazanda bırakılır, bekledikçe (iki günü bulur) yoğurt haline gelir ve yayığa alınarak tereyağı yapılır. Geride kalan çiğ ayranıdır ve bundan ya kaynatılarak çökelik yapılır veya çorba, hamur işlerinde kullanılır.*

***Süt pişirilir ve yoğurt mayalanır, yayıkta yoğurttan tereyağı çıkarılır, geriye kalan ayran ekşi ayrandır. Kırdo, gezdirme çorba yapımında, çökelik yapımında kullanılır.*

GEZDİRME ÇORBASI¹¹²

Malzemeler:1 su bardağı ıslanmış gendime, 1 yumurta, 1 yemek kaşığı un, 5 bardak ayran, 1 soğan, 2 adet yeşilbiber, 1 adet domates, 1 tatlı kaşığı nane+çordik otu, toz kırmızıbiber, tuz, 1 yemek kaşığı tereyağı.

Yapılışı: Ekşi ayrana bir yumurta, bir kaşık un katıp çırp, gendimeyi ekle ve karıştırarak pişmeye bırak. Soğan, yeşilbiber, domates, çordik, nane ile soharıçı hazırla ve pişerken karıştır, tuzuna, kıvamına bak ve ateşten al.

**Bu çorbada soharıçı önce hazırlanıp diğer malzemeye birlikte pişirildiği de olur.*



¹¹⁰ Perihan BEYTAŞI, Aysel GEÇMEZ.,

¹¹¹ GÖREN Ş.

¹¹² Beytaş P.



**Eskiden Üzümlü'de evde eksik edilmeyen, gelen-giden herkesin yediği bir çorba imiş.*

DEN ÇORBASI¹¹³

Yapılışı: Deni(yarma) bol su ile haşlanmaya bırak. Soğan, nane, çordik, tereyağı ile soharıcı hazırla. Çorba pişerkensoharıcı ilave et. Soğuduktan sonra sulandırılmış yoğurt(ayran)ilave ederek sıcak veya soğuk ikram et.

AŞLIK ÇORBASI

Malzemeler: 2 su bardağı aşlık (gendimenin kırılmışı), 1 su bardağı börülce, 5 su bardağı et suyu, 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 yemek kaşığı salça, 1 adet kabuğu soyulup çekirdeği alınmış ince doğranmış domates, 1 çay bardağı ince doğranmış yeşil fasulye, 1 adet kırmızıbiber (küçük-ince doğranmış), 2 adet sivri biber (küçük-ince doğranmış), biraz kuru reyhan, tuz.

Yapılışı: Tereyağında biberleri, yeşil fasulyeyi, domatesi ve salçayı çevirdikten sonra diğer malzemeyi suyla birlikte ekle.

25 dakika kaynat, ateşten al, kapağını açmadan 2-3 saat dinlensin, gerekiyorsa su ilavesi yaparak tekrar ocağa al, aşlık iyice açılıp yumuşayınca kadar pişir. Reyhanını ve tuzunu kat.

YAVAN AŞI

Malzemeler:1 su bardağı arpa deni (gendime-yarma), 1 su bardağı kırılmış taze telsiz fasulye (yerli), 1 adet soğan, 1 kaşık tereyağı, tuz.

Yapılışı: Den ve fasulyeyi yumuşayınca kadar haşla. Koyu çorba kıvamına getir, tuzunu kat. Tereyağında soğanı çevir. Pembeleştir ve çorbanın üzerine gezdir.

GENDİME ÇORBASI*

2 su bardağı aşurelik buğday, 1 su bardağı beyaz fasulye**, 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 orta boy soğan, etli kemik veya 1-2 yemek kaşığı kavurma, nane, pul biber, yarım demet maydanoz, tuz, 1.5 su bardağı yoğurt.

Yapılışı: Kuru fasulyeyi ıslatıp bir miktar haşla biraz yumuşayınca iyice yıkadığın aşurelik buğdayı ve kemikli eti ekle, birlikte kaynamaya bırak ve yumuşayınca kadar pişir. Kıvamına bakıp gerekiyorsa su ekle. Bir tavada ince kıyılmış soğanı yağda çevir, kışın salça (yazın ince doğranmış domates), nane, maydanozu ve pul biberi ekle***, pişmekte olan çorbaya



¹¹³ Naime TAŞ, Behice KOCATÜRK/Uluköy.



ilave et. İyice çırpılmış yoğurdu çorbanın suyu ile ılıştır ve yavaş yavaş çorbaya ekle. Yoğurdu çok yoğun olmayan bir çorbadır. Bu çorba soğuk da yenilebilir.

**Eskiden Üzümlü'de kışın kuruttan yapılır ve kırtlı çorba denirmiş.*

***Yazın mutlaka yeşil fasulye ve yeşil soğan konulur.*

****Bazı evlerde soharıça kıyma ve domates de eklenmektedir.*

GILDIRİK ÇORBASI¹¹⁴

Yapılışı: Etlı kuru kemikleri yıkayıp soğuk su ile haşlanmaya bırak. Dügürcüğü sıcak su ile kabart, biraz un ve tuz ile iyice yoğur ve minik köfteler yap. Kaynamakta olan suya at, bu arada soğan, kırmızı toz biber, nane ile soharıç hazırlayıp kat, yaklaşık 6-7 dk haşlandıktan sonra ateşten al. İsteyen çorbaya sarımsaklı ayran da katabilir.



DÜĞÜN (Bulama) ÇORBASI

Adı öğle olsa da bildiğimiz etten yapılan düğün çorbası değil bu çorba, etten eser sadece içindeki et-kemik suyudur. Ayranı piştikten sonra bulanarak katıldığı için adı bulama çorbasıdır ama eskiden düğünlerde çok yapıldığı için de düğün çorbasıdır. Diğer yoğurtlu çorbalarla benzerdir içeriği.

Yapılışı: Gendime et suyu ile

pişirilir, suyundan alınarak yavaş yavaş yoğurda bulanır, çorba biraz soğuduktan, yoğurtta biraz ılıklaştıktan sonra çorbaya katılır, bulanır. Üzerine naneli veya anuhlu soharıç gezdirilir.

PESTÜKAN ve ÇORBASI¹¹⁵

Sivas, Tokat yörelerinde de Peskütan adıyla yapılan çorbanın temel malzemesi yine süt ürünü olan ayran ve gendime'dir. Zahmetli ve sabır isteyen bir hazırlık olmasına rağmen lezzetli bir çorbadır. Günümüzde sadece neredeyse hayvancılık yapan ailelerin bir kısmının yaptığı bu kış hazırlığı aynı ilçede yapan kişiler tarafından bile



¹¹⁴ Saadet ALDOĞAN, Bağlıca köyü/İlç.

¹¹⁵ Yılmaz C.



bilinmemektedir. Tereyağının ayranı biriktirilir, toprak küplerde bekletilir. Üstte berraklaşan yeşilimsi suyu her gün (3 gün) alınır ve bu şekilde suyu kaybedilir.

Ayran yeterli miktara geldiğinde büyükçe bir kazana alınır, elenmiş aşlık unu ilave edilir kaynara çıkıncaya kadar ağaç kepçeyle sürekli, kaynadıktan sonra dibini tutmaması için ara sıra saatlerce karıştırılarak pişirilir. Koyu yoğurt kıvamına geldiğinde bolca tuzu atılır, piştiği kapta en az 6-8 saat bekletilir, iyice dinlendikten sonra saklanacağı kaplara konup üzerine don yağı (günümüzde tereyağı veya zeytinyağı kullanılmaktadır). Yapımı uzun süre aldığı için pestükan da komşu işbirliği ile yapılıp pay edilen bir kış hazırlığı.

Malzemeler: 2 yemek kaşığı pestükan (ayran kıvamında sulandırılır), 1 su bardağı ıslanmış aşlık, 1 su bardağı haşlanmış nohut, etli kemik (veya kavurma), 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 küçük soğan, 1 çay kaşığı anuk veya nane, kırmızı toz biber, karabiber, tuz.

Yapılışı: Yıkamış aşlık, etli kemik ve pestükanı yeterince su ile haşlanmaya bırak. Sohariçini hazırla ve aşlık yumuşayınca sohariç ve haşlanmış nohutu ilave et, tuzunu ayarla. Arzu edilirse haşlanmış yeşil mercimek de konulur.

YARMA ÇORBASI¹¹⁶

Malzemeler: 1 kâse yarma, 1 su bardağı ıslatılmış kuru fasulye*, 2 su bardağı yoğurt, 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 adet kuru soğan (yazın mutlaka yeşil soğan), 1 çay kaşığı kadar kuru nane**, Birer tutam ince doğranmış maydanoz ve dereotu.

Yapılışı: Yarma ve fasulyeyi yeterince su ile haşlanmaya bırak (İsteyen etli kemik veya kavurma da koyabilir.) Bu arada suyundan bir miktar alarak soğut ve çırpılmış yoğurda ilave ederek yoğurdu özele.

Pişmesine yakın dereotu ve maydanozu koy (çorbanın rengini korumak için yeşillikler sonunda konulur), diğer yanda bir tavada sohariç hazırla ve pişen çorbaya ilave et, çorba hafif soğuduktan sonra ılık derecedeki ayranı ekle iyice karıştır.

Üzerine kuru nane ufalayarak çorbayı tamamla

** Yazın mutlaka ince doğranmış yeşil fasulye veya birtlatılmış (kabuğundan tazeyemek kaşığien çıkarma) taze barbunya fasulyesi ile yapılır.)*

*** Erzincan'da en dikkat çekici hususlardan bir tanesi de çorbalara nane genellikle kuru şekilde tek başına ilave ediliyor, yağda yakılmadan.*

YOĞURTLU SOĞUK ÇORBA

Malzemeler: 1 kâse gendime (aşurelik buğday), 1.5 lt su, 1 çay bardağı ıslanmış nohut, 1 çay kaşığı kuru nane, tuz, 500 gr yoğurt.

Yapılışı: Islanmış gendime ve nohudu soğuk su ile birlikte haşlanmaya bırak. Piştikten sonra, suyundan alıp yoğurdu ılıştır, nanesini ve tuzunu at karıştırarak çorbaya ilave et. Soğuk olarak servis edilir, yaz mevsiminin ve düğünlerin aranılan çorbasıdır.

¹¹⁶ Gören Ş.



DOLANDIRMA AŞI-GARANDİ(GEZDİRME AŞI*)

Yapılışı: Kurtulmuş et, ıslanmış beyaz fasulye ve yarma yeterince su katılmış tereyağı ayranı ile kaynamaya bırakılır, kaynara çıkıncaya kadar karıştırmaya devam edilir. Malzemeler yumuşayıp kıvama gelince ateşten almadan önce yarpuzlu, soğanlı soharıcı eklenir.

** Ilıç ve köylerinde yapılan bir çorba. Bazen et yerine kurutulmuş kenger konulur, çorba soğuk olarak yenilir. Bazı evlerde ise kengersiz yapılmaz, olmazsa olmazdır.*

KATIKLI AŞ¹¹⁷

Mutfağımızdaki nadir bir çeşit soğuk çorba olan katıklı aş yaz ayları için her evde her zaman yenilebilecek bir yemektir aynı zamanda. Yaz sıcaklığında misafire, düğünlerde cacık benzeri sunulan ferahlatıcı bir soğukluk. Yarma ve fasulye çok kullanıldığı için her zaman haşlanmış halde hazır bulunurlar, geriye yenileceği zaman malzemeleri birbiriyle buluşturmak kalıyor. Çok ekşi olmaması için yoğurdu yenileceği zaman katmak önemli.

Malzemeler: 1 su bardağı yarma, 1 su bardağı kuru fasulye, 1 demet dereotu, 500 gr yoğurt, tuz.

Yapılışı: Kuru fasulyeyi bir gün önceden ıslanmaya bırak. Yarmayı ve ıslanmış fasulyeyi yeterince su ile pişmeye bırak. Ateşten al, suyundan bir miktar yoğurda ilave ederek özele. Çorbanın tuzunu ve ince doğranmış dereotunu koyup karıştır. Ilıklaşınca yoğurdunu ilave et.

EĞİN ÇORBASI-BADIŞLİ ÇORBA-BÖRÜLCELİ ÇORBA¹¹⁸

Malzemeler:100 gr kıyma, 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 su bardağı ıslanmış börülce, 1 su bardağı ıslanmış barbunya, ince doğranmış taze fasulye, 1.5 su bardağı ıslanmış yeşil mercimek, 1 çay kaşığı domates salçası, 1 çay kaşığı kadar kuru reyhan, tuz, su.

Yapılışı: Kıymayı tereyağında çevir, salçayı ekle çevir, barbunyayı ekle ve suyunu koyarak pişmeye bırak. 10 dk sonra börülceyi ve ince doğranmış yeşil fasulyeyi, yeşil mercimeği ekle. Ara sıra su kontrolü yap ve tuzunu ekle. Bütün malzeme yumuşayıp hal'lolunca üzerine reyhan ufala ve ateşten al, bir süre dinlendirdikten sonra servis yap.



¹¹⁷ Tekin S.

¹¹⁸ Semra AYDIN.



UN ÇORBASI(ERZİNCAN ÇORBASI)¹¹⁹

Erişte hamuru: 1 yumurta, 2 su bardağı un, 1 silme çay kaşığı tuz, 1 küçük çay bardağı kadar su ile sertçe bir hamur yoğrulur, dinlendirilir, oklava ile 2-3 mm kalınlığında yufka açılır. Yufka altı ve üstü hafif unlanır ve bir müddet kurutulur, şeritler halinde kesildikten sonra kibrit çöpü boyutunda kesilir.

**Erzincan'da çorbalık erişte taze kullanılacaksa hamura yumurta konmaz, kurutulacaksa yumurta konulur.*

Köftesi için malzemeler: 200 gr kıyma, 1 çay kaşığı karabiber, az tuz.

Malzemeler: 250 gr çorbalık erişte, 1 kg yoğurt+2 diş sarımsak, 2 yemek kaşığı tereyağı.

Soharıç: 1 küçük soğan, 1 tatlı kaşığı kuru nane, yeteri kadar tuz ve su.



Yapılışı: Köftelik malzemeyi karıştır ve leblebi kadar minik köfteler yap, hafifçe unlanmış tepsiye al. Kaynamakta olan suya az tuz at ve çorbalık erişteyi suya sal, erişte kaynara çıkınca köftelerini sal. Bir tavada erimiş tereyağında soğanı öldür, nane ve az toz kırmızıbiber ekle, pişmeye yakın çorbaya ilave et, ateşten al. Bir kapta yoğurdu koyu ayran kıvamında özele, (yoğurt ekşi olursa çorbanın suyu ile ılıştır ve öyle ilave et) ve sarımsağı ekle, çorbayı kepçeyle savurup harını aldıktan sonra yoğurdunu karıştırarak ekle, tuzunu kontrol et. Üzerine biraz nane ufala.

AYRANLI KESME ÇORBASI* -UN AŞI**

¹¹⁹ Nevruz N.



Yumurtalı erişte hamurunun mercimek tanesi büyüklüğünde kare şeklinde kesilip kurutulması ile yapılan bir soğuk hamur çorbasıdır.

Yapılışı: Kaynamakta olan tuzlu suya bir kâse kesme hamur atılır, pişince ateşten alınır ve özelenmiş ayran karıştırılır, üzerine nane veya anuk gezdirilir.

**Un aşının sıcak olarak yenen, yoğurtsuz ama mercimekli olanına yavan un aşısı denir. Erişte çorbasının bir*

benzeridir.

ERİŞTE ÇORBASI (kıymalı, mercimekli)

Malzemeler: 1 kâse yumurtalı erişte, 1 çay kaşığı tereyağı, 100 gr kıyma, 1 yemek kaşığı salça, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber, 2 çay kaşığı doğranmış maydanoz, kimyon, tuz, su

Yapılışı: Yeşil mercimeğin rengini almak için 10 dk haşla ve suyunu süzdür Erişteyi tuzlu suda haşla ve soğuk sudan geçir. Tereyağında kıymayı kavur, suyunu çekince salçayı ilave ederek bir süre de salçayla kavurduktan sonra yeşil mercimeği, kırmızı tatlı toz biberi, maydanozu koyup suyunu ilave et, kaynara çıkınca erişteyi sal. 10 dk sonra ateşten al, karabiber ve kimyonunu koyup bir süre dinlendir.



-Bu çorba ailelerde damak zevkine göre soğanlı, yoğurtlu veya salçasız, kıymasız da yapılabilir.

PIH PIH ÇORBASI (pıl pıl)*¹²⁰

Kemah'ın sabah çorbalarından biri. Çorbaya adını veren, bulgurun altı diyebileceğimiz şekli olan pıh pıhtır(düğürçük). Temelde bir bulgur çorbası ama zaman ilerledikçe malzemeleri zenginleşen bir çorba. Muhtemelen ilk çıkışında kuyruktan yapılan kakırdak, tereyağı, soğan, bulgur ve sudan ibaretti ama günümüzde salça, yeşilbiber, domates, kavurma gibi malzemelerin ilave edildiğini görüyoruz.

¹²⁰ Yılmaz C.,



Malzemeler: 1 çay bardağı pıh pıh, 1 küçük soğan, 1 adet domates, 1 küçük patates, 1 çay bardağı kuyruk kakırdağı, tuz, su.

Yapılışı: Soğanı tereyağında kavurduktan sonra kabuğu soyulup küçük doğranmış domatesi ilave et. Domates suyunu bırakınca küçük doğranmış patatesi ilave et, bir iki defa çevirdikten sonra suyunu koy, tuzunu ayarla. Ateşten almadan önce kakırdağını kat.

**Kemha'da ve merkez Ekinci Köyünde ayrıca pılpıl-pılpılık isimli çorbadan bahsedilenler de oldu içerik aynı olduğundan ayrı isim altında alınmadı.*

PİŞÜRİK AŞI¹²¹

Malzemeler: Et bulguru, un, ayran, sarımsak, salatalık, su, tuz.

Yapılışı: Un, tuz, su ile ele yapışmayacak, yumuşak basit bir hamur hazırla. Kesme tahtasının üzerinde hafifçe aç ve parmak ucuyla pirinç ayıklar gibi darbelerle hamurdan mercimek kadar parçalar kopar, un ile harmanla (bir nevi şehriye). Yeterince tanelenen hamuru kaynamakta olan çorba suyuna at. 10 dk haşladıktan sonra ateşten al, sarımsak katılmış ayranı çorbanın suyu ile ılıştırarak çorbaya ilave et (Başka bir tarifte ise pilavlık bulgur haşlanır, soğutulur un ve su ile biraz ufalanır yani unla kaplanır, suya atılıp kaynatılır, sarımsaklı ılık ayran çorbaya ilave edilir. İçine salatalık da doğranır ve soğuk olarak ikram edilir).

**Kemah ve Ilıç'ta yapılan bir çorba.*

KABAKLI BULGUR ÇORBASI

Malzemeler: 2 adet ince doğranmış kabak, 1 soğan, 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 su bardağı orta bulgur, 1/2 demet dereotu, 3 su bardağı yoğurt, 2 diş sarımsak, tuz, su.

Yapılışı: Tereyağında soğanı öldür, kabağı koy çevir, bulguru koy çevir, sıcak suyunu ekle, yumuşayınca kadar pişir. Ateşten almadan az evvel dereotunu kat. Çorbanın harı (sıcaklığı) biraz gittikten sonra sarımsaklı yoğurdunu karıştır, ılık servis et.

KAVUTLU UN ÇORBASI

Malzemeler: 1 bardak un, 1 yemek kaşığı tereyağı, 4 bardak et suyu, 1 çay kaşığı kuru maydanoz, az karabiber, tuz.

Yapılışı: Unu tereyağında kavur, karıştırarak soğuk suyu ekle, 10 dk kısık ateşte kıvamını buluncaya karıştır, tuz ve baharatını ekle, sıcak servis yap.

CILVIRA-CIVIRLA-CIRVILA¹²²

Özellikle Kemah ile anılan Cıvıra çorbası, içeriği itibarıyla aslında tam bir yemektir. Yazın taze sebzelerle kışın ise onların kurutulmuşlarıyla yapılır.

Temel malzeme; yine bulgur, yumurta, domates, fasulye, peynirdir ve sebze değiştiğinde bulgur-erişte değişimi olur. Mesela patates konduğunda bulgur yerine erişte kullanıldığı gibi ikisini birlikte kullananlar da vardır. Sütlü yumurtalı terbiyesini

¹²¹ Savun H/Ilıç.

¹²² Yılmaz C.



kullanmayıp, sadece çırpılmış yumurta kullanan da var fakat peynir veya çökelik olmazsa olmazdır cıvıranın. Benzer çorbalar da vardır, zamanla malzemelerin artarak bugünkü haline geldiğini düşündürüyor, mesela çökelikli aş* gibi.

* Bulgur, tuz, su kaynatılır ve çökelik ilave edilir, sabahları içilmiştir.

Malzemeler: 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 baş soğan, 1 kâse taze civil fasulye*, 2 adet sivri biber, 3 adet domates, 1 çay kaşığı domates salçası, 1 çay bardağı baş bulgur, 1 su bardağı süt + 1 yumurta, küçük bir kâse çökelik veya yağsız peynir, tuz, su.

Yapılışı: Soğanı yağda çevir, ince doğranmış yeşilbiber ve domatesi ekle çevir, zeytinyağı ilave edip salçayı koy, rengini ve kokusunu verdiğinde civil fasulyeyi ve bulguru ekle. Daha sonra suyunu ekleyerek,

kaynamaya bırak. Sebze ve bulgur yumuşayıp kıvamını da bulunca yumurtalı sütlü terbiyesini karıştırarak ekle, kaynadıktan sonra çökeliğini, tuzunu-biberini koy ve ateşten al. Çorbalık erişte konulmak istenirse erişte kuru olarak bir miktar ocak veya fırında kavrulur ve peynirden önce eklenerek, biraz daha kaynatılır. *Kış



mevsiminde yapıldığında ıspanak konulduğu olur.

ÇİRİŞ ÇORBASI (GULİK YEMEĞİ*)

Çiriş yabancı bir ot olmaktan çıkmış, ticareti yapılan bir sebze olmuştur Erzincan'da. Mayıs ayı boyunca bütün pazarlarda, sokaklarda satılan, bahçe kenarlarından toplanan, çok kuvvetli bir rayihaya sahip olan ve pırasanın güdüğü diyebileceğim ot. Çorbası, sulu yemeği, kavurması, mıhlası ve böreği ile her yaşa ve damak tadına uygun bir tüketim yolu bulmuştur. Kendi başına kullanıldığı yaygın görülür, soğanla birlikte ama kimi zaman kavurma ve diğer sebzeler de girer yemeğine ve sanıyorum ki şimdilerde dondurularak saklandığı gibi geçmişte her evde kurutularak diğer mevsimlerde de kullanılıyordu. Yeşil soğan, dereotu kullanılarak mücverini de yapınca tadına doyum olmuyor çirişin. Çiriş çorbasının sütlü olanı daha bir ferahlatıcı ve besleyici olur.

Malzemeler: 1 demet çiriş, 1 küçük soğan, 1 tatlı kaşığı salça veya 2 domates, 1 yemek kaşığı tereyağı, 3 çay kaşığı et bulguru, tuz, su.

Yapılışı: Soğanı ince ve çirişi serçe parmak kalınlığında doğra. Tereyağında önce soğanı çevir, sonra çirişi ilave et, salçayı ekle karıştır, bulguru ve suyu ekle, çiriş yumuşayıncaya kadar pişir ve tuzun at.

*Ilıç'de bu şekilde adlandırılır.

PATATES ÇORBASI



Yapılışı: Tereyağı, soğan, salça, yeşilbiber, kavurma ile soharıç hazırlanır. Suyu eklenir, kaynayınca küçük küp doğranmış patates ilave edilir. Tuzuna ve tadına bakılır, pul biber atılır.

BAMYE ÇORBASI

Yapılışı: Kaynayan suya limon tuzu ve tuz atılır, bamye haşlanır, suyu bir kenara alınıp, tereyağında bamye çevrilir. Domates ve biber eklenerek çevrilir, et suyu ve kendi suyundan koyularak tuzuna bakıp, tekrar kaynatılır

HERLE: Herle, benim hatırladığım eskiden soğuk günlerde ısınmak ve hastalara enerji vermesi için yapılan pratik bir çorbaydı. Erzincan mutfağının geçmişinde de vardı ancak araştırmalarım sırasında herleyi hatırlayan hemen herkes "hey yavrum hey eskidendi, şimdi kimse yapmıyor!" özlemi ve sitemiyle karşılaştım. Sade herleyi hepimiz biliyoruz ancak Cahide teyzenin et suyu ve domatesli herlesi de var.

DOMATESLİ HERLE

Malzemeler: 1 yemek kaşığı tereyağı, 2 yemek kaşığı un, 2 adet rendelenmiş domatesin suyu, et suyu veya su, tuz.

Yapılışı: Unu tencerede tereyağı ile orta ateşte, sütlü kahverengine dönünceye kadar kavur. Domates suyunu, et suyunu ve tuzunu ekle, bir kaç taşım kaynattıktan sonra ateşten al, ister bayat ekmekle ister ince doğranmış taze otlarla servis et.

EŞGİLİ

Malzemeler: 200 gr kavurma (konulmayabilir de), 2 orta boy soğan, 4 adet yeşilbiber, 1 yemek kaşığı tereyağı, 5 adet yeşil domates, 1 çay kaşığı domates salçası (mevsim dışında isteğe bağlı olarak), 2 adet orta boy domates, 1 çay bardağı baş bulgur, 1 küçük demet maydanoz, 1 küçük demet, dereotu, 2 yumurta, 1 tatlı kaşığı pul biber, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı Kemah tuzu (kalın tuz), 1 avuç yeşil erik, sunumu için tandır ekmeği (isteğe bağlı olarak).





Yapılışı: Soğanı, yeşilbiberi, kırmızı domatesi, yeşil domatesi piyazlık doğra. Maydanoz ve dereotunu da ince kıy. Bulguru yıka, süz. Bir tencerede tereyağını eritip kavurmayı koy (yaz mevsiminde zeytinyağı). Soğanı ilave ederek pembeleşinceye kadar kavur. Yeşilbiberi ilave et. Yeşil ve kırmızı domatesleri sonra da salçayı ilave edip yeteri kadar sıcak su ekle ve kaynara çıkınca bulgurunu koy. Tencerenin kapağını kapatarak yaklaşık 25 dk orta ateşte pişmeye bırak. İnce doğranmış, maydanoz ve dereotu ilave et. Tuz kontrolü yap, biberini ekle. Ateşten al,

çorbayı doğranmış tandır ekmeklerinin üzerine gezdirerek dök.

**Çorbanın eşgünlüğü geleneksel olarak kal (yeşil) domatesten veya erikten sağlanır ama isteğe bağlı olarak, çağla, koruk, limon suyu, nar ekşisi de ilave edilebilir. Bir araya gelmek, bağda bahçede iş yaparken, ekmek pişirme sonrası komşulara ikram gibi birlik olunan zamanların vazgeçilmez yemeğidir. Mevsime göre içine konulan malzemeler artıp eksilebilir ama eşgünlüğün tadı kışın kuru erikten veya yazın yeşil domatesten gelmelidir. Ve yumurtası olmazsa olmaz.¹²³*

EŞGÜLÜ ÇORBA

Malzemeler: 500 gr kuşbaşı et, 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 baş soğan, 1 yemek kaşığı salça, 500 gr karışık turşu.

Yapılışı: Tereyağı ile eti kavur, soğanı ekleyerek biraz çevir, salçayı ve küçük doğranmış turşuyu ekleyip, su ilave ederek pişir.

TARHANA ÇORBASI

¹²³ Seyyah C.



Malzemeleri: Bir-iki parça kurutulmuş kemikli et, 1 kâse akşamdan suya ıslatılmış tarhana, 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 küçük soğan, 1 su bardağı haşlanmış nohut ve/veya 1 su bardağı haşlanmış fasulye, 1 tatlı kaşığı ezilmiş sarımsak, 1 yemek kaşığı biber salçası, 1 tatlı kaşığı kuru nane, tuz, pul biber.

Yapılışı: Kurutulmuş bir kâse gendime tarhanasını yeteri kadar su ile ıslanmaya bırak. Bir tencerede soharıcı hazırla.* (tereyağında soğanı-sarımsağı kavur ve bir yemek kaşığı

salçayı ekle, bir tatlı kaşığı kadar pul biberi katıp çevirdikten sonra) ıslanmış tarhanayı, arkasından suyunu ilave et kaynara çıkıncaya kadar karıştır, nohut ve fasulyeyi ekle, kıvama gelinceye kadar pişir. Tuz ekle. Üzerine kuru naneyi gezdirip dinlendir.

Kemaliye de tarhana çorbası hazırlanırken ıslatılan tarhanaya bir miktar aşlık daha ilave edilir(hem ekşiliğini almak hem de kıvamını geliştirmek için)et suyu ile pişirilir, ateşten almadan evvel bir miktar tereyağında sarartılmış un, nane ve pul biber ilavesiyle hazırlanan ve "hovri" denilen bir çeşit soharıç hazırlanıp Kıvamlıca olması için pişmeye yakın içerisine 4-5 kaşık un çalınılabılır.*

LESU BARDAĞIİK(Kabaklı tarhana çorbası)¹²⁴

Malzemeler: 1 kâse gendime tarhanası, 250 gr ince doğranmış kabak, 1yemek kaşığı pirinç, 1 su bardağı haşlanmış nohut, 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 küçük soğan, nane, tuz, su.

Yapılışı: Tarhanayı akşamdan ıslat. Ertesi günü yapılacak çorba miktarı su ile kabağı haşlayıp ıslanmış tarhanayı, pirinci, nohudu, ekle kaynara çıkıncaya kadar karıştır. Soğan soharıcını hazırlayıp çorbaya karıştır, ateşten al ve üzerine kuru nane ufala.

KURUTLU ÇORBA

Malzemeler: 1 su bardağı yarma, 1 su bardağı erişte, 1 çay bardağı yeşil mercimek, 1 adet kurut, 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 çay kaşığı kuru nane, tuz, kırmızıbiber, bir kaç parça kuru kemik.

¹²⁴ Nesrin PEKCOŞKUN/Kemaliye.



Kurutun tuzunu almak ve yumuşatmak için suda beklet sonra bir güzel ezerek ayran kıvamına getir. Akşamdan ıslatılmış yarmayı kuru kemikle haşlanmaya bırak. Yeşil mercimeği bir kaç taşım kaynatıp renkli suyundan süz ve kaynamakta olan yarmaya ekle. Malzemeler yumuşayınca çorbayı ateşten al, haşlayıp süzdürdüğün çorbalık erişteyi ve çorbanın suyuyla ılıklaştırdığın sarımsaklı kurutu ilave et. Tereyağında soğanı çevir, toz kırmızıbiber, nane veya anuhlu soharıcını ekle, tuz kontrolü yap.



PANCAR ÇORBASI

Malzemeler: 1 demet pancar yaprağı, 1 demek kazayağı, 1 avuç madımak, 1 avuç gelincik, 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 küçük kuru soğan, 1 yemek kaşığı salça, 1 avuç et bulguru, 1 yumurta, tuz, biber, az limon suyu*.

Yapılışı: Otları ve soğanı ince doğra, tereyağında önce soğanı çevir, sonra otları 5 dakika çevir, salça ilave et, suyunu ayarla, tuzunu ekle ortalama 20 dakika pişir. İndirmeden az önce biberini ve iyi çırpılmış bir yumurtayı sürekli karıştırarak ilave et. Arzu eden içine erişte de atabilir.)

**Kemah'ta çorbaya biraz ekşilik vermesi için aluça(erik) katılır.*

SÜT ÇORBASI

Temizce yıkanmış bulgur su katılmış süt ile haşlanır. Pişince tuzu atılır ve ateşten alınır, sıcak veya soğuk olarak yenir.

ŞALGAM ÇORBASI

Yapılışı: Şalgam soyulur ve küp doğranır, acılığı gitsin diye kaynar suya atılır ve 5 dakika kadar haşlanır, süzülür. Başka bir tencerede tereyağında soğan pembeleştirilir, bir tutam toz kırmızıbiber, bir avuç bulgur atılıp çevrilir, suyu ilave edilir ve haşlanmış şalgam ve tuz atılır, bulgur pişince çorba ateşten alınır. Özellikle çay henüz yaygın değilken sabahları içilirmiş.

KABAK AŞI¹²⁵

Malzemeler:1 adet küçük kara kabak (soyulmuş, içi alınmış), 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 baş soğan, 1 kâse civil fasulye, 1 kâse kavurma, tuz, su.

Yapılışı: Soharıç hazırla, fasulyeyi ekle biraz çevir, az su ilave et fasulye yumuşamaya yakın kabağı ekle. Kavurma ve yeterince su ekleyip tuzunu ayarla, yumuşayınca kadar pişir. **Kemah' da bu yemeğe biraz pilavlık bulgur, domates ve reyhan eklenip az sulu şekilde*

¹²⁵ Yılmaz C.



*pişirilmesine kabak bastı denilmektedir. *Bu şekilde hangi malzeme yoğunlukta ise onun ismini alan aş hazırlanır, fasulye aşı, patates aşı da yapılmaktadır.*

YARMA MISIR ÇORBASI*

Yapılışı: Barbunya fasulye ve mısırı birlikte bol su koyarak haşladıktan sonra soharıç hazırlayıp çorbaya ekle. **Bu çorba uzun yıllar önce Trabzon'dan gelmiş bir ailede yapılmış sonra Çayırılı da başka aileler tarafından da yapılmaya başlamış. Mısır ekmeği ile birlikte yenilirmiş.*

KEŞ ÇORBASI

Yapılışı:1 topak keş ezilir. Bir yanda tenceredeki et suyuna 1 su bardağı yarma atılarak pişmeye bırakılır. Ateşten almadan evvel çorbanın suyundan ilave edilerek sulandırılıp ılıklaştırılmış keş ilave edilir, tuzuna bakılır. Üzerine soğan, anuh, toz kırmızıbiberli soharıç gezdirilir.

YAVAN AŞI(Arpa ile)

Barbunya fasulyeyi haşla sudan çıkart, kırılmış arpa ile kaynamaya bırak. Kıvam alıp yumuşayınca soharıç yapıp üzerine gezdir.

**İlçelerde yavan aşı adı altında sonradan ilave edildiği anlaşılan farklı içerikli çeşitleri yapılmaktadır. Ancak düşünüldüğünde içinde bir kuzu kaburga ya da kavurma olan bir yemeğe yavan diyemeyiz, bu bir nazire olsa bile salçalı, domatesli etli bu kadar çeşitli malzeme yoktu eskiden. Annemden öğrendiğim, yokluk yıllarında ve sonrasında bir yemeğin reçetesinde olup da (yoğurt, tereyağı et gibi değerli temel malzemeler) evde bulunmadığı için konulamıyorsa yapılan o yemek "yavan" olarak adlandırılmıştır. Öyle ki ürettikleri yemeklere isim bulmakta güçlük çeken hanımlar zamanla yokluk yılları yemeklerini zenginleştirmişler ama adı aynı kalmış.*

BULGUR ÇORBASI

Yapılışı: Tereyağı, soğan, salça ile soharıç hazırlanır, baş bulgur veya et bulguru ilave edilir, suyu eklenir. Kaynara çıktıktan sonra bir patates rendesi eklenir. Üzerine nane ufalanır, tuzuna bakılır.

ERÜKLÜ ÇORBA (AŞURE)

Malzemeler: Yarma, fasulye, nohut, basmaca, elma kakı, toz şeker, tarçın, karanfil, yeterince su.

Yapılışı: Yarma önceden ıslanmış olan fasulye ve nohutla kaynamaya bırakılır. Yumuşayınca kuru meyveler karanfil, tarçın daha sonra da şeker eklenir, meyveler de yumuşayınca ateşten alınır, ceviz serpilerek, her mevsim yenilen bir çorbadır.



LAPALAR

NUSKA(LOHUSA) LAPASI

Kemha'da eskiden lohusa ziyaretine gidilirken yapılan bir lapa çorbadır.

Malzemeler: 1 çay bardağı kırık pirinç, 1 çay kaşığı tereyağı, 1 çay kaşığı tatlı kırmızıbiber veya 1 çay kaşığı salça, 1 fiske tuz, hamur köftesi (kızarmış hamur parçaları şöyle

hazırlanır: yumurta un, tuz ile sert bir hamur hazırlanır, parmak kalınlığında açılır ve minik küpler halinde kesilir, tereyağında kızartılır ve çorbalara garnitür olarak katılır. Erzurum'da "gılı" denilir, modern mutfaklarda ise kruton)

Yapılışı: Biberi veya salçayı tereyağında biraz çevir ve sıcak suyu ekle. Kaynayınca pirinci ilave et, suyunu çekmeye başladığında kapat, kâseye alıp üzerine kızarmış hamuru serpiştir.



ŞALGAM LAPASI



Yapılışı: Bir tencerede kaynamakta olan suya önce yeşil mercimek atılır, yumuşamaya yakın suya tuz atılır. Kaynayınca yeşil mercimek, küp doğranmış haşlanıp süzölmüş şalgam, et bulguru atılır. Pişmeye yakın kavurma ilave edilir. Suyunu çekmeye yakın ateşten alınır.

DEN LAPASI

Malzemeler:1 su bardağı den (aşurelik buğday), 1 su bardağı haşlanmış mor fasulye, 1 adet patates, küçük doğranmış, 1 soğan, 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 kaşık kuyruk kakı, 1 kaşık kavurma, tuz, su.

Yapılışı: Buğday ve fasulyeyi beraber güvece koy, yumuşamaya yakın patatesi kat. Tavada soğanı çevir, kavurmayı ve kakı ilave et, tuz ve suyunu kontrol et, bir iki taşım kaynadıktan sonra ateşten al.

BULGUR LAPASI (Şilesi)

Yapılışı: Soğan tereyağı ile kavrulur. Domates veya salça koyup biraz çevrilir, sırası ile küp doğranmış patates, sarımsak, acı biber eklenip su ilave edilerek kaynatılır. Tuzuna bakılarak ince bulgur ekleyip lapa kıvamında pişirilir. Üzerine tereyağı gezdirilir (acil durumlar ve kış yemeğidir.).

YEMLİK LAPASI¹²⁶

Soğan tereyağında çevrilir, sırasıyla salça, su, yemlik ve baş bulguru eklenir, tuzuna bakıp, pişirilir.

¹²⁶ Geçmez A.



Yemekler



BÜRYAN-BİRYAN-BİRAN¹

Malzemeler: 1 adet 8 aylık kuzu, tereyağı, bulgur, tuz, biber.

Yapılışı: Tandırın iki saat önceden odunlar kor haline gelinceye kadar yak. Bakır bir tencereye bulgur, tereyağı, tuz ve su koyup ve tandıra indir.

Temizlenmiş yağlıca ve etli bir kuzunun içini ve dışını tuzla, kol ve ayaklarını bağla, bağlanan yerden tandır şişine (eğiş) geçir, tandıra uzunlamasına as. Et piştikçe etin lezzetli suyu ve yağı pilavın üzerine akacağı için altta lezzetli bir pilav olacak aynı zamanda. Tandırın sac ile kapatıp üzerine su güğümü gibi bir ağırlık koyarak etrafını ve küfesini sıcak kül ile tamamen kapla. Kuzunun durumuna göre 1,5- 2 saat pişir. Pilavıyla birlikte ve etler üzerine didiklenerek servis et.

DOLDURMA KABURGA (BOŞ)²

Malzemeler: 1 adet kuzu boşu (bütün kaburga), 3 yemek kaşığı tereyağı, 1 kg bulgur, 3 baş soğan, 1 yemek kaşığı biber-domates salçası veya 2 domates, 3- 4 adet sivri biber, 1 çay kaşığı kuru maydanoz, 1 çay kaşığı reyhan, 1 çay kaşığı yenibahar, 1 tatlı kaşığı karabiber, pul biber, yeterince tuz, 2 yemek kaşığı sıvıyağ.

Yapılışı: Pilavın hazırlığı:

Tereyağını erit, soğanı yeşilbiberi, ekle biraz çevir. Bulguru, salçayı ekle çevir. Bulgur ölçüsünden daha az sıcak su, tuz, ot ve baharatını ekle, 5 dk harlı ateşte pişirip suyunu çektiğinde ateşten al, dinlendir. Kaburganın içini tuzla, pilavı hafifçe doldur, piştikçe bulgur dışına taşmayacak şekilde iğne ile ağzını iyice dik. İçinin dengeli pişmesi için şiş ile bir kaç yerinden del. Dolu kaburganın etrafına salça sür, kızdırılmış, harlı ateş üstündeki geniş yağlanmış bir tepsi ya da tavada çevirerek mühürle, dağla. Rahat pişebileceği büyüklükte bir



¹ Ercan O, Remzi ATEŞ.,

² Nuray DABAĞOĞLU, Zülâl CONKER.



tencerenin içine koy, az bir miktar tuzlu sıcak su ekle, ağzı sıkı şekilde kapalı olarak pişir. Tenceredeki suyu çekip etler de yumuşamaya başladığında (piştiği halde suyu kalmışsa ayrı bir kaba süzdür) üzerine bir miktar tereyağı sür dibine biriken yağla birlikte çevirip lezzet ve parlaklık kazandır. Pilavını derin bir tepsiye al, etleri parçalayıp kemikli şekilde üzerine yay ve yağından gezdir.



KELECOŞ²¹

Malzemeler: 8 adet sırın, 150 gramlık bir adet kurut, 150 gr. kavurma, 1 adet kuru soğan, 2 diş sarımsak, 125 gr. tereyağı, 200 gr. dövülmüş ceviz.

Yapılışı: Kurutu bir gece önceden suya koy. Bir kaç defa su değişimi ile tuzunu al. Tahta kaşık veya çırpma teli ile ayran kıvamına gelinceye kadar çırpılarak düzelt. Ayrana dönüştürdüğün kurutu tencereye al ve sürekli karıştırarak ısıt, ezilmiş sarımsağı ekle. Sırının üzerine tereyağı gezdirerek fırında

kızart. Üzerine ılık kurut ayranını dökerek yumuşamasını sağla. Soğanı yemeklik doğra ve tereyağında kavur, kavurma ekle, bir miktar et suyu kat. Bu karışımı sırının üzerine dök, ceviz serp ve tam bir yemek olarak servis et.

*** Yemeğin Kökeni: Doğu Anadolu Bölgesinde Erzincan ve Elazığ'da Kelecoş, Erzurum'da Keleçaşı, Ağrı, Van ve Hakkâri'de Keledoş adıyla anılan bu yemek ufak malzeme değişiklikleri ile kırsal kesimde yapılan etli bir hamur işi yemeğidir. Temel malzeme olan "Kurut", keş, katık diye de isimlendirilir. Yoğurt süzülür. Yumruk büyüklüğünde toplar halinde güneşte kurutulur. Yoğurt bulamadığında kurut suda ezilerek yemekte kullanılır. İkinci malzemesi sırındır. Sırın, odun ateşinde sac üzerinde pişirilen yufkanın yuvarlanarak silindir şeklinde kesilmesiyle elde edilir. Yufkanın arasına ceviz serpilerek lezzeti arttırılır. Üçüncü önemli malzemesi ise kışlık kavurmadır.*





KIZARTMA ³

Malzemeler: 5 parça kuzu gerdanı, 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 yemek kaşığı salça, 1 kâse terbiye malzemesi (1 çay bardağı çiçek yağı, 1 ince doğranmış soğan, 1 tatlı kaşığı karabiber, 1-2 kaşık yoğurt, tuz) yeterince su.

Yapılışı: Sıvı yağa, salça, soğan, yoğurt, tuz, biber katıp karıştırılarak terbiyesini hazırla ve etleri 5-6 saat bu terbiyeye yatır. Pişirilecek tencerede tereyağını erit, salça ekleyip karıştır. Terbiyeden sıyrarak tencereye ilave ettiğin eti harlı ateşte 10 dk kızart, suyu ekle, kaşığı kapat, yumuşayınca kadar pişir.

*Kemaliye'de bu yemek Eğin kızartması olarak isimlendirilir.

KARA KABAK SARMASI⁴

Malzemeler: Bir sahan dolusu kurutulmuş şerit kabak,200 gr orta yağlı kıyma, ½ su bardağı köftelik bulgur,1 orta boy kuru soğan, 1 yemek kaşığı domates salçası, 1 küçük demet maydanoz, bir tutam dereotu,1 tatlı kaşığı pul biber, 1 tatlı kaşığı tuz,1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1,5 yemek kaşığı tereyağı, 2 su bardağı kadar sıcak su.

Üzeri için: 2 diş sarımsak, 300 gr yoğurt, 1 çay kaşığı tereyağı, pul biber.

Yapılışı: 5 cm eninde 15-20 cm uzunluğunda ince kesilerek kurutulmuş kara kabak şeritlerini ılık suda ıslat. Kıyma, pul biber, soğan, salça, maydanoz, dereotu, köftelik bulgur, zeytinyağı ve tuzu karıştırıp yoğurarak iç



malzemesini hazırla. Bu iç ile birlikte kabakları muska şeklinde sar. Bir tavada hazırladığın tereyağı, salça, tuz, su karışımını tenceredeki sarmaya ekle. 10 dk orta ateşte, sonra kısık ateşte yarım saat kadar pişir. Dinlendirdikten sonra tabağa al. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve pul biberli tereyağını gezdirerek servis et.

³ Ülker TEMİZ.,

⁴ Nevruz N/Üzümlü.



EVELİK-LOR DOLMASI⁵

Malzemeler: 1 demet körpe evelik (haşlanmış), 1 baş soğan (yeşil soğan bazı ilçe ve köylerde), 1 çay bardağı ince bulgur (haşlanmış), 1 su bardağı taze lor- çökelik ve kaymak.

Yapılışı:

Eveliği kaynar suda 1 dakika tut ve soğuk suya bastır. Bulguru kaynamakta olan 1 bardak suya at, suyunu çekene kadar ağır ateşte dinlendir. Geniş bir kaba aktar ve soğut. Soğuduktan sonra içine çökelik -lor ve kaymak ilave et. Eveliklerin sert kısımlarını çıkartarak ucuna birer kaşık harç koyup sar. Güvecin dibine aluça ve bir parça kemik koyup üzerine diz. 1 çay bardağı kadar su gezdir ve tandırda 20 dakika pişirildikten sonra sarımsaklı yoğurt ve kızgın tereyağı ile servis et.



* *Bu dolmanın içine bazı ilçe ve köylerde kuru soğan-yeşil soğan konulur. Bulgur ise bazen süt ile haşlanır.*

ZİLKEY DOLMASI (YABANI İSPANAK DOLMASI)⁶

Malzemeler: Yarım kg bulgur, 1 bardak peynir suyu, kuru nane, tuz, 2 çay kaşığı tereyağı, 300 gr lor peynir, 1 demet yabancı ıspanak üzeri için 1 su bardağı yoğurt, 2 diş sarımsak.

Hazırlanışı: Bulguru peynir suyu ile haşla. İçine nane, lor, tuz ve tereyağını koyup yoğur. Zilkeyi haşla. Dolma şeklinde sar ve biraz su ile pişir. Ardından üzerine sarımsaklı yoğurt ile servis yap.

KÖR DOLMA⁷

Malzemeler: 1 deste salamura yaprak, 1 çay bardağı haşlanmış yeşil mercimek, 1 çay bardağı pilavlık bulgur, 2 yemek kaşığı tereyağı, 100 gr kavurma, 1 baş soğan, 3 diş sarımsak, 1 yemek kaşığı salça, tuz, limon suyu.

Yapılışı: İnce doğranmış sarımsak ve yemeklik doğranmış soğanı tereyağında çevir. Sırasıyla, çok ince doğranmış asma yaprağı, mercimek, bulgur, kavurma, salça ve tuzu koy biraz çevir. Üzerini çok az geçecek şekilde su ilavesi yaparak bütün malzeme yumuşayıp suyunu az miktar çekinceye kadar pişir, gerekiyorsa limon suyu ile biraz daha ekşilik ver.

⁵ Tevhide ŞAHİN/Otlukbeli.,

⁶ Peruze ASLAN.

⁷ Sağçolak Ş.,



KARA KABAK KAVURMASI⁸

Yapılışı: Kabakları doğra, haşla, tereyağı ile çevri, tepsiye al, üzerine çırpılmış yumurta dök ve fırına ver.



BAMYE YEMEĞİ⁹

Malzemeler: 1 dizim (2m lik dizim) bamye, 1 küçük soğan, 1 çay kaşığı tereyağı, 1 çay kaşığı salça, 1 yemek kaşığı kavurma, tuz, biber, su.

Yapılışı: Bamyeyi haşla, süzgece al, ipinden sıyr. Tereyağında önce soğanı çevir sonra salça ile kavur, bamiye, kavurma, tuz ve suyu ekle, yarım saat pişir.

YANARDAĞ BORANI¹⁰

Malzeme ve yapılışı: Kara kabağı kuşbaşı doğra sonra bir iki taşım kaynar suda haşla ve suyunu süz. Üzerine soğan ile kavrulmuş kıyma döşe, tuzunu serp bir iki kaşık kızdırılmış halis tereyağı gezdir. Sarımsaklı yoğurdu üzerine dök. Tavadaki kızgın yağa bir kahve kaşığı kırmızı Arnavut biberi karıştırıp yemeğin üzerine gezdir.

DULKARI YEMEĞİ

Yapılışı: Yeşilbiberi közle, kabuğunu soy. Küçük küçük doğra. Daha sonra domates ve soğanı küçük küçük doğra. Zeytinyağı ve sirke ile servis yap.

YALANCI DOLMA¹¹

Malzemeler: 1 küçük lahananın haşlanmış yaprakları, 1 su bardağı düğürcük, 1 baş soğan, 1/2 demet maydanoz, 1 yemek kaşığı salça, 1 çay bardağı tereyağı veya zeytinyağı, tuz, karabiber, 1 tatlı kaşığı reyhan. Üzeri için 2 su bardağı yoğurt, 2 diş sarmısak.

Yapılışı: Bulguru, ince doğranmış soğan ve maydanoz, salça, karabiber, reyhan, tereyağı, tuz ve bir miktar su ile yoğurarak dolmanın harcını hazırla. Lahana yapraklarının sert kısımlarını ayır, ince kısımlarına iç harçtan koyarak üçgen şeklinde sar. Tencerenin dibine, erik kurusu ve lahananın kalın kısımlarını döşe (önceden kemik de konulurdu), dolmaları

⁸ Geçmez A.

⁹ Gören Ş.,

¹⁰ Akartepe Ş.

¹¹ Tekin Ş.,



diz ve üzerine tuz, su ve zeytinyağı gezdir. Bir kaç taşım harlı ateşte sonra düşük ateşte yarım saat pişir. Servis ederken üzerine sarmısaklı yoğurt gezdir.

**Merkezde bu yemek şu şekilde yapılmaktadır: bol soğan yağda çevrilir, liflenmiş kavurma et, et bulguru, salça, maydanoz, dereotu, tuz, karabiber ile az pişirilir. Küçük taze üzüm yapraklarına minik sarılıp, güvece dizilir ve salçalı tereyağlı su ile pişirilir.*

PERHİZ DOLMASI (CEVİZLİ DOLMA)¹²

Malzemeler: 2 deste Kemaliye asma yaprağı, 1 su bardağı düğürcük, yarım su bardağı ceviz içi, 2 diş sarımsak, kırmızı toz biber, tuz, az sıcak su.

Yapılışı: Yaprığın tuzunu al. Dibi yayvan bir kaptaki düğürcüğü kısır yapar gibi çok az su ile kabart. Dövülmüş

sarımsak ve cevizi, tuzu, biberi ekleyerek iyice yoğur. Asma yapraklarına paylaştırarak etli yaprak sarar gibi sar ve limon veya nar ekşisi ile servis et. Soğuk meze olarak kullanılabilir. Arzu eden üzerine hafifçe zeytinyağı da gezdirebilir.



BADEM YEMEĞİ¹²

Yapılışı: Bademi henüz yeşil iken haşla ve suyunu süz. Tencerede soğanı zeytinyağı ile kavur, salça ekle, yumurta kır, bademi ekleyip yeterince su ilavesiyle pişir. Aynı zamanda kıymalı da yapılır.

KABAK SULUCASI¹³

¹² Anonim, Kemaliye.

¹³ Güngör Ş.,



Malzemeler: 4 adet dolmalık kabak, 1 baş soğan, 1 çay bardağı zeytinyağı, 1 çay kaşığı salça, 2 adet domates, 1 demet dereotu, tuz, su.

Yapılışı: Yemeklik doğranmış soğanı zeytinyağında çevir, küp doğranmış kabağı katıp birlikte çevir, 1 çay bardağı kadar su ve yeterince tuz koyup tencerenin kapağı kapalı olarak 15 dk pişir. İnce doğranmış dereotunu ekleyip 5 dk daha pişir ve ateşi kapat.

Sarımsaklı yoğurt ile sıcak veya soğuk olarak servis et.

*Bu yemek kış kabağı ile (kışın) yapılacaksa istenirse kavurma konularak da yapılabilir.

KABAK (KARA) MUSAKKA¹⁴

Yapılışı: Körpe kara kabağı soy, içini temizle, ince dilimle, yumurta ve un harcına batır, yağda kızart. Soğan, biber, domatesi az yağ ile çevir, kıymayı ekle çevir. Tepsiye bir kat kabak döşe, üzerine kıymalı karışımdan koy, bir kat daha kabak diz. Biraz tuz ekle, 1 su bardağı su ile kısık ateşte biraz daha pişir.

SOĞAN DOLMASI (Etli)¹⁵

Malzemeler: 5 adet orta boy kuru soğan (doldurmalık), 1 su bardağı köftelik kıyma, 1 baş soğan, 1 çay bardağı pilavlık bulgur, 2 yemek kaşığı tereyağı, biraz reyhan, kırmızıbiber, nane, tuz ve karabiber.

Yapılışı: Soğanları soyup baş kısmını biraz derinden kestikten sonra haşla. İçlerini bir iki kat alarak doldurmak için hazırla. İnce doğranmış soğanı, kıymayı, bulguru, naneyi, reyhanı, tuzu, kırmızıbiberi bir kaptaki karıştır ve soğanların içine doldur. Soğanları bir güvece doldur. Üzerine yeterince su ve tereyağı konularak tandırda pişir.

GÜCÜKDENE DOLMASI¹⁶

Malzemeler:

1 demet gücükdene otu, 200 gr kıyma ve az miktar kuyruk yağı, 1 orta boy soğan, 1 çay bardağı pirinç, 1 çay bardağı pilavlık bulgur, 1 tutam maydanoz, 1 tutam dereotu, 1 tatlı

¹⁴ Yılmaz C.,

¹⁵ Güngör Ş.

¹⁶ Tekin S.



kaşığı reyhan, 1 tatlı kaşığı nane, 1 çay kaşığı kekik, 1-2 diş sarımsak, yeterince tuz ve karabiber.

Yapılışı: Abaza yaprağını 10 dakika haşla, süz. Ortasından geçen kalın lif damarı yaprağa zarar vermeden incelt. İç harç malzemesini bir kapta karıştır. Az su ilave ederek yoğur ve yaprakların bir köşesine harç koyup muska şeklinde sıkıca sar. Tencerenin dibine etli kemik, kuru erik vs. döşe ve dolmalar diz. Üzerine biber salçası ile sosu hazırla, gezdir. Kapak kapat ve 40-45 dakika pişir. Sarımsaklı yoğurt ile servis et.



PEYNİRLİ KAVURMA¹⁷

Malzemeler: 1 kâse kavurma, 1 kâse Kemaliye peyniri, 1 demet dereotu (samıt), yeterince tuz, toz kırmızıbiber.

Yapılışı: Karıştırma kabına koyup hepsini karıştır, biraz sulandır.

Bu yemek, yemeğin en sonunda veya kahvaltıda servis edilir.

GAH YAHNİSİ²³

Malzemeler: 1 adet kuzu kolu (5 cm büyüklüğünde doğranmış), 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 küçük soğan, 1 su bardağı haşlanmış kuru fasulye, 2 su bardağı elma kakı, az tarçın, az karabiber, az pul biber, tuz su.

Yapılışı: Kuvvetli ateş üzerindeki tencerede kuzu etini mühürle. Soğanı ilave ederek çevirmeye devam et, üzerini geçecek kadar su ile hafif ateşte yarım saat pişir. Fasulyeyi ve elma kakını ilave et, bir tutam tarçın, bir tutam toz şeker ve biraz tuz ekle 10 dk daha pişir. Pul biber ve karabiberini ekle, tuzuna bak ve sulu yemek kıvamına geldiğinde ateşten al ve dinlendir.

**Arzu eden soğandan sonra biraz salça katabilir.*

TİRİT

Benim çocukluğumda annem, kışın evde erzak durumları iyi değilse güzün haşladıktan sonra tuzlayıp kuruttuğu kemikleri bir güzel kaynatır, sonra etlerini didikler tekrar içine katar kırmızı toz biber ve tuzunu kattıktan sonra, sobanın fırınında ısıttığı ekmekleri tabağa



doğrar üzerine önce sayılacak kadar az sayıdaki et parçacıklarını yaydıktan sonra et suyunu dökerdi, buna tirit derdik yani bir nevi geçiştirme bir fukara yemeği idi. Fakat Erzincan da Erdem usta'nın¹⁸ tiriti etin en kıymetli bölümünden, bonfileden yapılıyor. Yani artık fukara yemeği olarak tanımlanamaz.

Yapılışı: 500 gr Dana sırt etini sac kavurması boyutunda doğrayıp soğuk su ile bir taşım kaynatıp (ön haşlama) suyunu süzdür, bir güzel yıkayıp kanından arındır. Bir tencerede tereyağında(tereyağı yanmasın diye biraz da çiçek yağı ilave ediliyor)yemeklik doğranmış soğanı biraz çevirdikten sonra etleri ilave et, suyunu salıp çekinceye kadar kavur. 1 yemek kaşığı salça ekleyip kavurmaya devam et, 1 kaşık un ekleyip biraz çevirdikten sonra, önceden ayarlanmış et suyu ve biraz da su ilave ederek kaynamaya bırak. Üzerinde oluşan kefi al ve tuzunu ekle. Sırt eti yumuşak olduğu için kavurduktan sonra yarım saatlik bir pişirme yeterli olacaktır. Isıtılırken üzerinden tereyağı geçirilmiş ve çatala gelecek şekilde doğranmış ekmeklerin üstüne dök, yeşil soğan serp

Tabaktayemek kaşığın üzerine bir kaşık kızgın tereyağı da gezdirince daha nefis olduğunu düşünüyorum.

**Arzu edilirse küçük doğranmış domates, yeşilbiber ve maydanoz serpilir.*

KEMALİYE TİRİTİ¹⁹



Yapılışı: Tereyağı, soğan, yeşilbiber, toz kırmızıbiber ile soharıç hazırla ve sırasıyla un, salça, domates, yumurta ekleyip çevirerek lezzetli bir meyane haline getir. Yeterince su ekle, kaynamaya bırak. Maydanoz, pul biber, karabiber, samit (dereotu) ve tuz atıp ateşten al.

Kemaliye'de tirit ekmeğin üzerine döküleceği zaman, un çıkartılır ve bir miktar peynir katılır.

GÜVEÇTE KURU FASULYE²⁵

Malzemeler:1 yemek kaşığı tereyağı, 500 gr kemikli et, 1 kâse ıslatılmış kuru fasulye, 1 baş soğan, 1 yemek kaşığı domates salçası, tuz, karabiber.

¹⁸ Şahin E. Sayan Lokantası, Erzincan.

¹⁹ Necati Özel.,

¹⁴¹ Ö. Haznedar/Kemaliye.



Yapılışı: Güvece yağı koy, erit ve kuşbaşı kemikli et ilave et. Harlı ateşte çevir. Soğan ekle ve etle birlikte çevir. Salçayı ekle ve biraz çevirdikten sonra akşamdan ıslanmış fasulyeyi ilave et. Fırın veya tandırda 1 saat pişir. İnmesine yakın tuz ve karabiber ekle.

Bu yemeğe kurutulmuş acı sivri biber de konulabilir.

KEŞKEK²⁰

Keşkek misafir ağırlamanın, ziyafetlerin, sünnet ve hacı yemeklerinin özellikle düğünlerin başyemeği idi Erzincan'da. Kemaliye'de üzerine bal dökülerek de yenilir. Erzincan merkez ve ilçelerde keşkek, kazanlarda bolca pişirilir ve kızartma et ve pilavla misafir-mahalleli herkese ikram edilirdi. Özellikle köy ve ilçelerde hala sürdürülmekte olan bu gelenek, kalabalıkla yapıp yenilince daha bir lezzetlidir. Keşkek eskiden birçok et çeşidinden yapılırdı. En güzel keşkek, av hayvanları etlerinden yapılırdı. Büyük baş hayvan dilinin de keşkekte gendimeyle çok güzel özleştigi ifade edilir. Keşkek ile ilgili anılar aile yadigârı olarak bugün hala anlatılır.

**Erzincan'da Hafız İsmail Efendi'nin de olduğu üç molla bir gün bir ziyafete çağrılırlar. Sofraya bakır lengerle bir kenarında çokça yağ birikmiş olarak Keşkek yemeği gelir. Bu sırada mollanın biri, hem mesleki bir atışma hem de şenlendirmek için keşkek lengerine dokunur ve:*

-Ve'ssemai ve'ttariki bizim orda böyle çekerler hargı" diyerek yağlı tarafı kendine çevirir. İkinci molla altta kalmaz ve

-Ve'ssemai zat-il bürücu-bizim tarafın gelsin bir ucu" diyerek yağlı tarafı kendine çevirir. İsmail Efendi bakar ki yağ elden gidiyor, boş durmaz ve sözü bağlar:

-İzze'ssema'ün şakkat, hepsini birbirine kat! Diyerek keşkeği alt üst eder, karıştırır ve yemek yenir. Bu şekilde Tarık, Buruç ve Şakkat surelerini hatırlatmış olmuşlar.



Keşkek yapımı²¹: Gendime ve kemiksiz et olması tercih edilir. Hele üç dört adet keklik olursa bunun keşkeğine doyum olmaz. Bir etli pilav için her şey hazırlanır. Den olarak gendime konur. Çok fazla pişirilir. Etler kemiksiz olduğu için iyice ezilmiştir. Tam ezilen denler yeniden, bir kaşık arkasıyla çırpıla çırpıla macun haline getirilir. Sıcak yenecekse üzerine tereyağı dökülür. Sonra yenilecekse, bir tepsiye

boşaltılır. Soğumaya bırakılır. Bir gün bekletilir. Ertesi gün hafif ateşte ısıtılır. Tepside ters çevrilir. Tandır ekmeği ve soğan eşliğinde yenilir.

AYRANLI KEŞKEK (Kürt Keşkeği)²²

Yapılışı: Gendimeyi kaynamış ayranla (tereyağı yapılan yoğurttan geri kalan kısım) birlikte pişmeye bırak, gendime açılınca bir iki kaşık un çal, haşıl kıvamına gelince tabağa al, ortasını çukurlaştırıp kızdırılmış tereyağı koy. Keşkeği kaşıkla alındıktan sonra yağa batırıp ye.

TAVUKLU KEŞKEK²³

Malzemeler: 1 kg gerdan eti-kuzu boynu (kırmızı et istenmiyorsa bütün bir tavuk), 2 kâse aşlık, 1 baş soğan, 3 yemek kaşığı tereyağı, 1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber, tuz, su.

YAPILIŞI: Ayıklanmış, yıkanmış aşlığı bir miktar soğuk su ile ıslanmaya, eti de soğan ve su ile haşlanmaya bırak. Yumuşayan eti kemiğinden ayır, tenceredeki aşlığın üzerine katarak birlikte hafif ateşte ara sıra karıştırarak 2 saat pişir. Kısık ateşte iken ağaç kaşıkla macun haline gelinceye kadar döv, tuzunu kontrol et, keşkeği bir tabağa alıp, üzerine biberli kızgın tereyağını gezdir.

²¹ Seyyah, C.,

²² Anonim.

²³ Özdemir N.,



HIŞİK-KURU KEMİK YAHNİSİ²⁴

Kavurma zamanı koyunun kaburga kemikleri ve dananın etli iri kemikleri tuzlanır ve güneşi de alan havadar bir yerde ipe asılarak kurutulur. Kışın lezzet vermesi için çorba ve yemeklerin içine birer tane atılır. İşte bu kemiklerle yapılan civil fasulyeli



yemeğe hışık yahnisi denir. Hışık yahnisi ve kuru kemik yahnisi olarak iki ayrı yemek gibi isimlendirilse de içerik aynı olduğundan tek tarif olarak yazıldı.

Malzemeler: Kurutulmuş etli kemik, hışık (çırtılarak kurutulmuş yeşil fasulye), soğan, tereyağı, tuz, su.

Yapılışı: Kuzu kemiklerini kırarak akşamdan suya koy ve arada suyunu değiştir. Fasulyeyi de ıslanmaya bırak. Tereyağında yarım ay, doğranmış soğan ve salçayla soharıç hazırla, hışık fasulyeyi ekle, tuzuna bak, başka bir tencerenin dibine kemikleri döse, üstüne soharıçlı fasulyeyi döse, yeterince su, tuz ve biber ekle ve fasulye yumuşayınca kadar orta ateşte pişir.

**Servisinde limon suyu, sumak gibi ekşilerle sunulabilir*

CİRİT KÖFTE (KURU-KARA KÖFTE)²⁵

Malzemeler: 300 gr köftelik kıyma, 1 dilim ekmek içi, çok az soğan, tuz, karabiber, kızartmak için tereyağı.

²⁴ Özel N.

²⁵ Yılmaz C.,



Yapılışı: Köfte hamuru hazırla. İyice yoğur. Uzun çubuk (10 cm) şekli ver. Tereyağında kızart ve pilavla servis et.

Erzincanlının köfte özlemi:

*Kuru köfte yastığım olsa,
Pirinç pilavına gömseler beni,
Üzüm hoşafı ile cimdinin beni,
Limonlu çayı eksik etmeyin.*

..Yokluk yıllarında yöre insanının dilinden dökülen sözler...²⁶⁾



KONAK KEBABI²⁷⁾

Malzemeler: 1 kg kuzu pirzola veya iri doğranmış kuşbaşı et, 4 adet orta boy patlıcan, 1 adet patates, 7-8 tane sivri biber, 4 adet domates, tuz-kekik-karabiber, tereyağı, 2 baş

kuru soğan.

Yapılışı: Pirzoları karabiber tuz ve kekik karışımına bula ve 20 dakika beklet. Sonra tencerenin en altına etleri diz. Onun üzerine iri doğranmış soğanları ve biberleri koy. Onun üzerine patatesleri ve ondan sonrada patlıcanları koy bir iki diş sarımsak atıp sonra tereyağını koy ve en üzerine de domatesleri diz ve ocağa koyup kısık ateşte pişir, kesinlikle su koyulmayacak.

AYVA GALYESİ³⁶⁾

Malzemeler: 500gr kemikli kuzu eti, 2 adet iri ayva, 1 çay bardağı toz şeker, tuz, 1 çay kaşığı tereyağı, yeteri kadar su.

Yapılışı: Kuzu etini tereyağında mühürle, yeteri kadar su ilave ederek etler yumuşayınca kadar pişir. Soyulmuş, elma dilimi şeklinde veya kare şeklinde doğranmış

²⁶⁾ Hakkı GÜLTEKİN.

²⁷⁾ Conker Z.



ayvaları ser, tuz, şeker ve yeteri miktarda su ilave ederek pişir. Tatlımsı bir yemektir, düğünlerde bayramlarda yapılır.

GILLOR²⁸

Malzemeler: 1 su bardağı az haşlanmış bulgur, 1-2 kaşık un, 1 yumurta, 1 diş sarımsak, 2 su bardağı yoğurt, 1 adet soğan, 1 yemek kaşığı salça, 1 su bardağı haşlanmış mercimek, 2 yemek kaşığı tereyağı, tuz, karabiber.

Yapılışı: Bulgur, un, tuz, yumurtayı karıştır. Köftelik yoğur. Fındık kadar köfteler yap. Yoğurdu sarımsakla, hazırla. Soğanı tereyağında çevir. Salça ekle, çevir. Mercimek ile karıştır. 1 çay bardağı su ile biraz pişir. Suyu çektir, tuz, karabiber ekle. Köfteleri kaynamış tuzlu suda 5 dakika haşla, süz. Tabağa alıp üzerine sarımsaklı yoğurt dök ve mercimekli soharıçı gezdir. Pul biber ile servis yap.



CİĞER KAVURMASI²⁹

Yapılışı: Akciğer parçalar halinde suda haşlanır, süzülür. Et kütüğünde incecik kıyılır, kuyruk yağı da kıyılır ve tencereye alınır. Cığer bir güzel kavrulur, üstüne de yumurta kırılır, o günün öğünü o olurdu.

KAHVALTILIK KUZU İÇİ³⁰

²⁸ Özdemir N.,

²⁹ Savun H.,

³⁰ Akartepe Ş.



Malzemeler: 1 kâse hazırlanmış kuzu içi, 1 baş kuru soğan, 1 kaşık domates salçası, 1 çay kaşığı reyhan, tuz, yeşil soğan, maydanoz.

Yapılışı: İnce doğranmış soğanı tereyağında kavur ve kuzu içini ilave et, yağları çözülüp ısındığında salçayı ekle ve reyhanını üzerine ufala, tuzuna bak, bir iki kaşık su ilave edip, çekinceye kadar pişir ve doğranmış bol yeşillik ekleyerek, sıcak olarak servis yap.

MİMBAR-MUMBAR-BUMBAR³¹

Koyun-kuzunun kalın bağırsağı ters çevrilir, iyice temizlenir, tuzlanır, soğanla ovulur ve suya yatırılır, yıkanır. Yağlı kısmı içe gelecek şekilde tekrar içine çevrilir.

Soğan, sarımsak, et, bulgur, kıyma, reyhan, salça ve baharatlarla hazırlanmış iç harcı bağırsağın içine doldurulur, açık uçlar sıkıca dikilir belli aralıklarla bağlanır, tuz katılmış yeterli suda haşlanır. Suyunu çekince kendi yağı ve biraz yağ ilavesiyle aynı kabında kızartılır, parmak uzunluğunda kesilerek sıcak servis edilir.

ŞİRDEN DOLMASI³²

Malzemeler: 1-2 adet şirden, den bulgur, az nohut, kuru fasulye, cordik otu.
Yapılışı: Şirdenleri temiz yıka. İçi dolma içi hazırlar gibi; den bulgur, nohut, fasulye, cordik otu, tereyağı ile demle. Piştikten sonra şirdenin içine doldurup, dikmiş iğnesi ile dik. Güvece veya tencereye yerleştir, üzerini biraz su koy. Güvecin ağzını hamurlayarak tandırda pişir.

KENGER

Nisan sonu, Mayıs başı gibi gelişiminin ortasındaki dikenli kenger otu toplanır, hem taze olarak kavurması yapılır, yemeklerde kullanılır, hem de daha sonra kullanılmak üzere kurutulur veya dondurulur. Kısaca diğer yenilebilir otlarla yapılan her şey kengerle de yapılabilmekte. Hatta Kemaliye’de bir minibüs şoföründen turşusunun da yapıldığını duydum. Muhtemelen salamuraya turşu da demiş olabilir. Her halükarda kenger, özellikle İlç yöresi için vazgeçilmez bir yiyecek. Kurutulmuş kengerler kullanılacağı zaman 1-2 saat sıcak suda bekletilip yumuşatılır, dikenleri alınır. Kavurduktan sonra börek içinde, pilavda, kavurması, çorbası ve sulu yemeği yapılarak kullanılmakta. Tercihim ise kavrulduktan sonra üzerine yumurta kırılarak yapılan ve benim “kenger paçası” olarak adlandırdığım kavrulmuş hali.

³¹ Yılmaz C.,

³² Peruze ASLAN.,



KENGER KAVURMASI³³

Malzemeler: 2 yemek kaşığı tereyağı, 1 baş kuru soğan, 1 tabak ayıklanmış haşlanmış kenger, 2 yumurta, tuz, karabiber.

Yapılışı: Yemeklik doğranmış soğanı tereyağında çevir, haşlanmış ve irice doğranmış kengeri ilave et, birlikte 5 dakika kadar kavurduktan sonra 2 bardak su ile biraz daha (5 dk) pişir. Suyunu tam çekmemişken tuzunu-biberini at ve yumurta kırıp hafifçe karıştır, kapağını kapat ve ateşten al.

KENGER YEMEĞİ¹⁹

Malzemeler: 1 yemek tabağı kenger, 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 baş soğan, 1 kâse kavurma, 1 çay kaşığı domates salçası, 1 su bardağı haşlanmış barbunya fasulye, tuz, su, yeşillik.

Yapılışı: Soğanı tereyağında çevir ve kengeri ekle, biraz sonra salçayı da karıştırarak kısık ateşte 10 dk kadar pişir. Barbunyayı ve suyunu ilave et, tuzunu ayarla, malzemeler yumuşayıp, sulu yemek kıvamına gelince ateşten al, dinlendir. Üzerine ince doğranmış dereotu, maydanoz ve yeşil soğan serp.

PIT PIT³⁴

³³ Hacer SAVUN.

³⁴ Yılmaz C.,



Malzemeler: 2 su bardağı ince bulgur, 5 su bardağı et suyu, 2 yemek kaşığı tereyağı, tuz.

Yapılışı: Bulguru et suyu ile yumuşayınca kadar pişir. Suyunu tam çekmeden, koyuca bir kıvama gelince tuzuna bakıp ateşten al. Tabağa aldıktan sonra üzerine kızgın tereyağı gezdir.

***Bulgur fit eleğinde elenir en incesine pıh pıh denir. Kullanım alanı geniş, patates mücverine de konulmuş, un helvası yaparken de pıh pıh kullanılmış önceden.*

YUMURTA PAÇASI³⁵

Malzemeler: 3 çay kaşığı tereyağı, 3 yumurta, 2 çay kaşığı sirke, tuz, tandır ekmeği.

Yapılışı: Yağı bakır sahanda kızdır ve yumurtaları kır, tuz atıp karıştır. Üzerine sirke gezdir

** Bu yemek tandır ekmeği ile banarak yenilir.*

ERİŞTELİ YUMURTA PAÇASI³⁶

Malzemeler: 3 adet yumurta, 1 bardak erişte, 250 gr kavurma, 1 çimdik tuz, 1 kaşık salça, 1 çimdik kırmızıbiber, 2-3 diş sarımsak.

Yapılışı: Tencerenin içerisine tereyağı koy ve erit. İçine kavurma, sarımsak, salça, tuz ve kırmızıbiber koyarak karıştır. 4-5 bardak su koyduktan sonra kaynamaya bırak. Su kaynayıncaya tel şehriye dök ve yapışmalarını önlemek için de kaşık ile karıştır. İçine isteğe bağlı yumurta kır ve kaynamaya bırak. Yumurtalar piştikten sonra ocağın altını söndür, dinlenmeye bırak. Bu arada ekmekleri bir tepsi içerisine ufak ufak doğra. Dinlenen harcı ekmeklerin üzerine dök, servis yap.*

**Kemah'ta önce tereyağında bir miktar un kavrulup su eklendikten sonra diğer malzemeler ilave edilmektedir.*

MUHAŞERLİ (Nohutlu patates oturtması)³⁷

Nohudun elek altında kalan ufak veya kırık haline muhaşer deniyor. Muhaşer çorbalara, yemeklere katılmış, o günlerden gelen bir lezzetli yemek muhaşerli.

Malzemeler: 1 su bardağı muhaşer(küçük nohut), 2 adet halka doğranmış orta boy patates, 1 adet soğan, 2 y.k tereyağı, 1 yemek kaşığı salça, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı pul biber, 1tatlı kaşığı kimyon, tuz, su, kızartma yağı.

³⁵ Tombul M.,

³⁶ Tombul M.

³⁷ Belgin YILMAZ.,



Yapılışı: Muhaşeri haşla süzdür. Patatesi derin yağda hafif kızartıp derin bir fırın kabına al. Patatesin üzerine haşlanmış muhaşeri yay. Tereyağında soğanı öldürdükten sonra salçayı, kimyonu, biberi, tuzunu koyarak soharıcını hazırla, yeteri kadar su koyup bir taşım kaynattıktan sonra bunu patatesin üzerine gezdir, üzerini kapak ya da folyo ile kapat. Suyu üzerini geçmeyip bir parmak aşağıda kalmalı. Tepsiyi fırına ver ve suyunu hafif çekinceye kadar pişir.



FASULYE PAÇASI³⁸

Malzemeler: 1 kâse kırılmış Ayşe kadın, 4 kâse su, 1 yemek kaşığı tereyağı, 2 diş sarımsak, 1 çay kaşığı un, toz kırmızıbiber, tuz.

Yapılışı: Ayşe kadın fasulyeyi tuz katılmış kaynamakta olan su ile haşla, beklerken kararmaması için ateşten alınca ağzını açma veya suyunu bir başka kaba alarak buzdolabına koy. Tavada tereyağında ince doğranmış sarımsağı çevir, unu ekle biraz sararttıktan sonra haşlama suyundan ilave et, bir taşım kaynatıp un suya güzelce karıştıktan sonra tenceredeki fasulyeye kat ve ateşten al, biberi ekle, dinlendir.

Fasulyenin haşlama suyunu da kullandığımız için nefis bir paça tadı vermektedir.

SOĞAN KAVURMASI³⁹

Malzemeler: Yarım kg kuru soğan, 2-3 yemek kaşığı tereyağı, 5 yumurta, tuz, pul biber, reyhan.

³⁸ Anonim.

³⁹ Aysel GÜL/Karakaya.,



Yapılışı: Ortadan ikiye bölünmüş soğanı uzunca doğra tereyağında iyice kavur. Suyunu salıp çekince yumurtaları kırıp karıştır, tuzunu biberini at, reyhan ufala.

EĞİN MIHLASI⁴⁰

Yapılışı: Söğüş doğranmış soğanı tereyağında çevir, kavurma koyup birlikte biraz daha çevir, yumurtaları üzerine tek tek dağıtmadan kır, tuz ve limon suyu sıkarak servis et.

KABAK ÇİÇEĞİ KIZARTMASI⁴¹

Yapılışı: Kabak çiçeklerini sabah erkenden topla, sap kısmındaki kapçıkları al. 1 yumurtaya bir çay kaşığı tepeleme un, 1 çay kaşığı süt hesabı ve 1 çay kaşığı karbonat ile kaplama bulamacı hazırla. Çiçekleri bütün olarak bulamacıya batır ve kızgın bol yağda kızart.

PATATES MIHLASI⁴²

Yapılışı: Soğanı bol tereyağı ile kavur, salça ekle, çevir, haşlanıp ezilmiş patatesi koyup karıştır, kaşıkla düzeltip yumurtayı kırmak için gözler oluştur. Her bir göze birer yumurta kır, toz kırmızıbiber ve tuz serpiştir. Kapağını kapat hafif ateşte yumurtalar kıvama gelinceye kadar pişir. Arzu edilirse fırına da sürülebilir



ÇİRİŞ YEMEĞİ

Malzemeler: 1 deste irice doğranmış çiriş, 1 adet soğan, 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 çay kaşığı salça, 1 avuç pilavlık bulgur, su, tuz, karabiber.

Yapılışı: Tereyağında soğanı çevir ve salçayı ekle. Salça rengini verdikten sonra çirişi ekle. On dakika kadar çevirip suyunu ilave et. Kaynamaya başlayınca bulguru ekle. Bulgur pişince tuz ve karabiber kontrolü yapıp ateşten al.

⁴⁰ Gücegü Köyü.,

⁴¹ Birler A.,

⁴² Güngör Ş.



CEVİZLİ FASULYE⁴³

Malzemeler: 500 gr taze fasulye, 1.5 su bardağı ceviz, 3 diş sarımsak, 3 kaşık sirke, tuz, 3 çay kaşığı zeytinyağı.

Yapılışı: Fasulyeyi kibrit çöpü uzunluğunda kır ve yumuşayınca kadar tuzlu suda haşla. Suyunu süzüp fasulyeyi yayvan bir tabağa al. Cevizi pirinçten küçük oluncaya kadar havanda döv fasulyenin haşlama suyundan bir kaç kaşık ilave ederek macun haline getir, sarımsağı ez ve cevizle karıştır. Sarımsaklı cevizi tabaktaki fasulyenin üzerine yay ve kaşıkla her tarafına eşit dağılmasını sağla. Üzerine zeytinyağı ve arzuya göre dut sirkesi gezdir. Soğuk meze olarak kullanılabilen bir yiyecek.

CILBIR⁴⁴

Malzemeler: 3 adet yumurta, 4 su bardağı su, 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı pul biber, 1 su bardağı yoğurt, 1 yemek kaşığı tereyağı veya zeytinyağı.

Yapılışı: Bir tencerede kaynamak üzere suyu ve tuzu koy. Yumurtaları teker teker dağıtmadan suya kır ve ateşi azalt. Haşlanan yumurtaları el kevgürü yardımı ile tencereden çıkartıp, özelenen yoğurdun üzerine güzelce yerleştir. Zeytinyağı veya tereyağını kızdır, karabiber, pul biber ilave et, yumurtanın üzerine gezdir. Sıcak olarak yenildiği gibi yağsız veya zeytinyağlı olarak yapıldığında soğuk olarak da yenilir.

Kemaliye'deki Cılbır tarifi ise şöyledir.

Malzemeler: 1 kâse kavurma, 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 baş soğan, 2 diş sarımsak, 2 adet domates, 1 çay bardağı düğürcük, yarım demet maydanoz, tuz, su, kara ve pul biber.

Yapılışı: Tereyağında önce ince doğranmış soğanı, sarımsağı arkasından kavurmayı, kuşbaşı doğranmış domatesi çevir su ve tuzunu ilave et. Su kaynayınca düğürcüğü ekle pişir. Çorbadan daha kıvamlıca olunca ateşten al, pul biber ve karabiber ekle.

Diğer bir tarif ise

Malzemeler: 1 yemek kaşığı tereyağı, 2 baş kuru soğan, 5 su bardağı su, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı un, 4 yumurta, 2 tandır ekmeği.

Yapılışı: Yarım ay şeklinde doğranmış soğanı tereyağında çevir, suyu ekle, tuzunu at, yumurtaları tek tek kır, unu biraz su ile karıştırıp karışıma çal, bir taşım kaynat ve ekmeğin üzerine dök.

EKMEK KAVURMA⁴²

Malzemeler: 1 büyük ev ekmeği, tereyağı, kavurma, tuz, su.

⁴³ Meliha KURDİK.,

⁴⁴Gören Ş.



Yapılışı: Ekmeği küçük küçük doğra, bol tereyağında çevrilen kavurmayı sulandırıp kaynat ve ekmeğin üzerine dök. Hep birlikte tepside yenilir.

EKMEK ISLATMASI⁴⁵

Malzemeler: 1 adet tandır ekmeği, 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 baş soğan, 1 kâse kavurma, 2 adet yumurta, tuz, su.

Yapılışı: Tandır ekmeğini bir tabağa doğra. Tereyağında soğanı çevir, kavurmayı ekle ikisini güzelce hallettikten sonra yumurtayı ekle karıştır. Yumurta katılaşınca sıcak su ilave et, tuzunu ayarla, biraz toz kırmızıbiberle renklendir ve ekmeğin üzerine dök.



BABİKKO-BABUKO-BABUKKO⁴⁶

Babukko çevre illerde de yapılan ve tam olarak nerden yayıldığı bilinmeyen bir ziyafet yemeğidir. Üzümlü ilçesi ve çevresinde yaşayanlar babukkoyu en iyi kendilerinin yaptığını övünerek anlatırlar. Bugüne göre çok basit malzemesi olan ama yokluk yıllarında kıymetli bir yemekmiş. O dönemlerde her evde tereyağı bile kolay kolay bulunmadığı için ekmeği, kurut-yoğurdu, tereyağını bir araya getirenler şanslıymış ve babukko her evde

⁴⁵ Birler A.,

⁴⁶ Uçar M.



hazırlanamazmış. Zirafet ve kömbe isimleriyle de anılan yuvarlak kalın, içi sıkı dokulu somun ekmeğinin kurut ve tereyağı ile hal'lolmuş şeklidir. Ziyafetlerde önce yarma çorbası, sonra da babukko ile armut hoşafı birlikte verilir.

Yapılışı: Su, un tuz, az maya, çok az yoğurt karıştırılarak yoğrulur. Ancak hamurun çok koyu olması gerekir (ki bunu yoğurmaya kadınların gücü yetmediğinden erkekler tarafından yoğrulur). Yoğurma işi hamur kıvama gelinceye kadar devam eder. Buna hâsıl etmek denir. Tam hâsıl olduktan sonra 2-3 kiloluk topaklara ayrılır ve dinlendirilirler. Bunlar yine erkekler tarafından tandıra vurularak pişirilir. Bazen de ocak yapılarak ocağa gömülür(bazı köylerde ise mayasız ekmek diyebileceğimiz fetir ekmekle yapılır babikko). Piştikten sonra soğumaya bırakılır. Üst kabuk kısmı bıçakla tencere kapağı gibi çıkarılır. İç kısmı oyularak başka bir tepsiye konur. Biraz daha soğuduktan sonra 3-5 kişi içi ufalamaya başlar. İç, et bulguru inceliğinde ufalanır. Yeniden ekmeğin içine doldurulur. Üzerine ezilerek sulandırılmış ve ısıtılmış sarımsaklı kurut dökülür. Üzerine bol tereyağı gezdirilir. Aynı kaptan yenir. Eski düğünlerin en gözde yemeğidir.

-Ayrıca eskiden Babukonun üzerine keşkek dökülürmüş, iki ziyafet yemeği bir araya gelirmiş/Uluköy.

-Hevrisk (kopul yemeği):Merkez'e bağlı Koçyatağı köyünde yapılan yemek için, kopul ekmeği ve pekmez kullanılır. Kopul ekmeği doğranır üzerine tereyağı gezdirilir ve bolca pekmez dökülür.

SIRIN-SIRON⁴⁷

Yapılışı: Su, tuz ve un ile basit bir hamur yoğrulur. Yumurta büyüklüğünde bezeler hazırlanır ve dinlendirilir. İnce bir biçimde yufkalar açılır. Sac üzerinde pişirilen yufkalar sıcakken kendi içine çok sıkı olmayacak şekilde sarılır rulo şekli verilir. Birer parmak genişliğinde



bıçakla kesilerek tepsiye dizilir. Üzerine tereyağı dökülür sıcak servis edilir. Üzerine bal ile yağ dökülürse "Ballı Sırın" , sarımsaklı yoğurt dökülürse buna da "Yoğurtlu Sırın" denir.

⁴⁷ Uçar M.



-Bazı evlerde siron (sırın) et suyu ile de yumuşatılıp üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilebilir.

Bu yemek 2008 yılında Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi'nde besin değeri açısından zenginleştirilmek amacı ile ıspanaklı-patatesli-domatesli hamur hazırlanarak Hüseyin TAŞ adlı öğrencimin proje yarışmasına hazırladığı besleyici ve lezzetli bir yemek haline dönüştürülmüştür.

DÜĞÜRCÜK YEMEĞİ Buğdayın kırılarak orta bulgur ufaklığına gelmiş halidir.

Malzemeler: 1 kâse düğürcük, 1 baş soğan, 2 yemek kaşığı tereyağı, 4 kâse su, tuz. Sosu için tereyağı ve toz kırmızıbiber.

Yapılışı: İnce doğranmış soğanı tereyağında kavur, suyu, tuzu, düğürcüğü ekle, lapa kıvamına geldiğinde tabağa alıp ortasına biberli tereyağı koy ve sıcak servis et.



TARHANA KAVURMASI⁴⁸

Malzemeler: Akşamdan ıslatılmış 1 kâse kuru gendime tarhanası, 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 baş soğan, 2 adet yeşilbiber, 1 adet domates, 1 kaşık biber salçası, tuz, biber az su.

Yapılışı: İnce doğranmış soğanı tereyağında biraz çevir, yeşilbiberi ekle çevir. Domates, biber salçası, tuz, biber ve biraz su ekleyerek 10 dk pişir. Servis et.

⁴⁸ Ayla KAHRAMAN.,



HAMUR BORANI⁴⁹

Malzemeler: 1 kâse üçgen kesme hamur, 1 litre su, 1 tatlı kaşığı tuz, kâse yoğurt, 1 yemek kaşığı tereyağı, sarımsak, 1 tatlı kaşığı pul biber, isteğe göre nane.

Yapılışı: Bir tencerede kaynayan suya tuz at, kesme hamuru koy. Hamur piştikten sonra süz, bir yemek tabağına al. Üzerine sarımsaklı yoğurt, pul biberli kızdırılmış tereyağı dök ve nane serpiştir.



HINGEL⁵⁰

Malzemeler: 2 yumurta, 2 su bardağı un, 3 kaşık tereyağı, 1 su bardağı çökelek, tuz, yeterince su.

Yapılışı: Kulak memesi yumuşaklığında özlü bir hamur hazırla, su böreği kadar ince aç ve 8x8 kareler halinde kes. Kaynayan tuzlu suda hamurları haşla, soğuk suya çıkar ve kurula. Bir sahana bir kat hamur, üzerine tereyağı ve çökelek olacak şekilde kat kat diz. Üzerini bolca yağla. 10-15 dakika fırında veya ocakta kızartıp ve servis et.

⁴⁹Güngör Ş.

⁵⁰Pir S.,



ÇANAK MANTI⁵¹

Hamuru için malzemeler:

Hamuru için, 3 su bardağı un, 2 yumurta, tuz, aldığı kadar su.

İç harcı için: 500 gr kuzu kuşbaşı, 1 büyük boy soğan, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı tuz, az reyhan, 1 çay kaşığı toz kırmızıbiber, 1 yemek kaşığı tereyağı.

Üzeri için: 3 su bardağı yoğurt, 3 diş sarımsak, 2 yemek

kaşığı tereyağı+1 yemek kaşığı zeytinyağı, kırmızıbiber veya salça.



Yapılışı: Manti hamurunu yoğurup dinlendir. Eti tereyağı ve soğanla kavurup su ilave et ve yumuşayıncaya kadar pişir, piştiğinde biraz suluca kalması için yeterince su veya et

⁵¹ Tekin Ş.



suyu koy, baharatını ekle. Dinlenen hamurdan yufka açıp 4x4 boyutunda kare kes. Köşelerini hafifçe kaldırıp birleştirerek çanak şekli ver ve fırın tepsisine diz. Önceden ısıtılmış fırında hafif kızarıncaya kadar pişir. Kavrulan eti suyuyla birlikte tepsideki çanak mantıların içine paylaştırarak doldur. Fırında mantılar yumuşayıp et suyuyla lezzetlenince fırından al. Hafif soğuduktan sonra üzerine yoğurdunu ve kızgın tereyağını gezdir.

HAŞIL⁵²

Haşıl neredeyse doğu Anadolu'nun tamamında bilinen ve yapılan bir tahıl yemeğidir. Un haşılı, pıt pıt haşılı, gendime haşılı olarak çeşitleri vardır. Sütlü haşıl, ayranlı haşıl, pekmezli haşıl, ballı haşıl ve yağlı haşıl olmak üzere çeşitli yiyeceklerle servis edilen bir yemektir.



Un Haşılı: 1 kâse un, 4 kâse su ile karıştırılır ve ateş üzerine konur. Katı bir kıvam alıncaya kadar tahta kaşıkla karıştırılarak pişirilir. Bakır sahana alınıp ortası çukurlaştırılır ve buraya kızgın tereyağı veya hangi yiyeceklerle servis edilecekse o doldurulur. Kaşıkla alınan haşıl yağ veya bala batırılarak yenilir.

Sütlü haşıl: Aşlık (gendimenin kırılmış hali) unlu şekilde suyla karıştırılır. Koyu kıvama gelince, tabağa alınır,

kaşıkla şekillendirilerek engebeli bir görünüm kazandırılır ve üzerine süt dökülür. **Ballı, Pekmezli ve Yağlı Haşılılar:** Kaynayan suya un katılır. Kaşıktan zor akar haline gelinceye kadar pişirilir. Ocaktan alınır. Soğumaya bırakılır, soğuduktan sonra tabaklara konur. İsteyen bal, isteyen pekmez dökerek yer.

UĞUT⁵³

Yapılışı: Buğday yıkarsın, süzek'in arasına koyar ağzını bağlarsın, 10-15 gün bekletirsin cillenir, süzekten çıkarır, kurutur, el taşında öğütürsün sonra büyük kazanlarda suyu kaynattıktan sonra çekilmiş uğudu, kazanın içerisine azar azar dökerek karıştırırsın. Pekmez kıvamına geldikten sonra ocaktan indirirsin. Rengi pekmez renginde ve tatlıdır.

⁵² Pir S, Uçar M.

⁵³ Sait DURGUN/ÇADIRKAYA.



AZZIK⁵² Uğut ununu az su çileyerek toparlar, yassılırsın tabağa alıp üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirirsin.

SEBZE KAPAMALARI

Temel bulgur pilavı malzemesi kullanılır. İçerisine yeşil fasulye kurusu konulursa lövlez kapama, taze kabak (kışlık kabak) katılırsa kabak kapaması denir. Üzerine mutlaka tereyağı gezdirilir.



PATATES KAPLAMASI⁵⁴

Malzemeler: 5 adet haşlanmış patates, 3 adet yumurta, 100 gr Kemah peyniri (salamura tuzlu peynir), 1 demet maydanoz, 2 yemek kaşığı tereyağı, 1 çay bardağı bal, az tuz.

Yapılışı: Çırpılmış yumurta, haşlanıp ezilmiş patates, peynir, maydanoz, bal ve tuzu ekleyip şöyle bir karıştır. Tereyağını yapışmayan tavada kızdır (eskiden sac üzerinde yapılırmış).Karışımı tavaya boşalt ve kaşığın tersi ile yassılaştırıp her iki tarafını da kızart. Balını kızartma esnasında çevirirken de kullanabilirsin.

****İSPANAK -MAYDANOZ KAPLAMASI***

Körpe ıspanakları ince doğra, yumurta, peynir, az un ve tuz koyup karıştır ve kızdırılmış tereyağı olan tavada her iki yüzü pembeleşene kadar kızart.

**Ispanak yerine maydanoz konularak maydanoz kaplaması yapılır.*

⁵⁴ Cahide YILMAZ.



BAZI PİLAVLAR



Diğer bazı yemek tariflerinde olduğu gibi pilav tariflerinde de farklı yorumlamalar olduğunu gözlemledim. Örneğin Bulgur pilavına başka bir köyde tava pilavı denilirken bir başka köyde tarla pilavı denilmektedir. En son buradaki isimlendirmede karar kılındı, yanlışlık varsa affola.

CEVİZLİ ERİŞTE PİLAVI- ERİŞTELİ PİRİNÇ PİLAVI⁵⁵

Malzemeler: 2 kâse yumurtalı erişte, 1 kâse pirinç, 1 tepeleme yemek kaşığı tereyağı, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz. Üzeri için 1 su bardağı orta kalınlıkta dövülmüş ceviz, 1 çay kaşığı toz şeker.

Yapılışı: Erişte ve pirinci ayrı ayrı kaynamakta olan tuzla suda haşla, süz ve ikisi birlikte demleneceği tencereye al. Diğer yanda geniş bir tavada tereyağını erit, köpürme durunca tenceredeki pilavın üzerine gezdir, yavaşça karıştırıp yağı yedir. Bakır lengere veya çukur bir tabağa alıp üzerine şekerli ceviz serp.

-Kemaliye’de erişte pilavı sadece erişte ile bazen hem cevizli-şekerli bazen de peynirli olarak yapılmaktadır.

⁵⁵ Vâla TOMBUL.,



BULGUR(TAVA) PİLAVI ⁵⁶

Evlerde yapılan bulgur pilavlarının çeşitleri artmış olmakla birlikte ilk tarif son derece sade bir malzemeye sahip olan tava pilavıdır. Özelliği ise sade olması dolayısı ile çabuk pişen bir yemek olmasıdır. "Tavanın dibini tutmuşsa daha da lezzetli olurdu tava pilavı, paylaşamazdı.⁵⁷" Kızdırılmış tereyağının bulgurun üzerine gezdirildiğindeki hafif cızırtıyı duymak ve o bulgur-yağ birleşiminin müthiş kokusunu almak yeterlidir zaten. Pilavların yağının bol olması evin durumu hakkında fikir sahibi edermiş yemek yiyeni. Bol yağlı pilavlar büyük küçük herkesin tercihi olurmuş⁵⁸.

Malzemeler: 1 kâse baş bulgur, 3 kâse su, tuz, 2-3 y k tereyağı.

Yapılışı: Bulguru tavada kaynamakta olan tuzlu suya boşalt ve şöyle bir karıştır, bir taşım kaynadıktan sonra kapağını kapat ve ateşi kıs. Suyunu çekince ateşten al. Kızgın tereyağını üzerinden dök. Bu haliyle köylerde hala düğün yemeklerinin vazgeçilmez yemeğidir.

**Günümüzde tava pilavı merkezde daha çok sebze yapılmaktadır.*

Tahsin amca anlatıyor:

⁵⁶ Gören Ş.,

⁵⁷ Köksal H.



"Çocukluğumda bir gün bulgur pilavı geldi önümüze. Ben erken davranıp, büyüklerden gördüğüm gibi, sahanın altına yağın bana doğru akacağı şekilde bir şey yerleştirdim. Kaşığı vurdukça, altta birikmiş yağ görünüyordu. Kardeşim kaşıklarken hiç yağ birikmiyordu önünde, bu sefer "niye benim önümden göze(pınar) çıkmıyor" diye başlamıştı ağlamaya."



KANKULLU -PÜSKÜLLÜ PİLAV (YEŞİL FASULYELİ)⁵⁹

Malzemeler: 100 gr tereyağı + zeytinyağı, 500 gr baş bulguru, 300 gr kadar yeşil fasulye, 3-4 büyük diş sarımsak, tuz, su.

Yapılışı: Fasulyeyi yıka, süzdür, boylamasına ince şerit halinde (civil) doğra, kaynamakta olan ölçülü tuzlu suya ekle. Az yumuşadıktan sonra tereyağını, bulgurunu ve gerekirse su ilave ederek kısık ateşte bulgur yumuşayınca kadar pişir, tuzunu koy. Üzerini bir mutfak bezi ile kapatıp demlendir. Üzerine dökmek için ezilmiş ve sulandırılmış sarımsak hazırla. Sarımsak pilava son lezzetini kazandıran önemli bir ilavedir.

PIT PIT

Malzemeler: 2 su bardağı ince bulgur, 5 su bardağı et suyu, 2 yemek kaşığı tereyağı, tuz.

⁵⁹ Akartepe Ş.



Yapılışı: Bulguru et suyu ile yumuşayınca kadar pişir. Suyunu tam çekmeden, koyuca bir kıvama gelince tuzuna bakıp ateşten al. Tabağa aldıktan sonra üzerine kızgın tereyağı gezdir.

Refahiye'de **FİTİ PİLAVI olarak adlandırılan şekilde ise "soğan soharıcı hazırlarsın, su koyup bulguru ve kavurmayı atarsın, suyunu fazla çektirmeden ateşten alır ve suluca şekilde yersin"*



GENDİME PİLAVI(YARMA)⁶⁰

Gendimeden yapılan hatırı sayılır bir pilavdır. Bugün 80-90 yaşında olan Erzincanlı nine ve dedelerin anlattığına göre gendime pilavı çok sade idi. Kaynayan suya salınan gendime pişip suyunu çekince kızdırılmış sadeyağ gezdirilir ve örtülerek dinlendirilirdi. Aynı şekilde pilavlık bulgur dediğimiz baş bulguru ile yapıp dinlendirilmeden yenen şekli ise tava-tarla pilavı adını almış. Ama bugün bütün bu pilavlar çok daha zengin içeriklerle ama aynı isimlerle yapıp yenilmektedir. Kitaba başlarken de söylediğimiz gibi, yokluk yıllarının ardından ekonomik imkânların yavaş yavaş artması, eğitim, sosyal ve kültürel hayat değişip geliştikçe, çeşitli kültürlerle tanışma sonucu yeni pişirme tekniklerinin öğrenilmesi, mutfak araçlarının sayı ve niteliklerinin artması, yiyecekler üzerine kafa yoran bir kaç meslek

⁶⁰ Kıymet GEZİCİ.



çeşidinin ortaya çıkması, modern tarım teknikleri ile daha çok çeşitte ve yeni yiyeceklerin yetiştirilmesi gibi sebeplerle son 50-60 yıllık sürede yemeklerin içeriklerinde, yapım tekniklerinde çok değişiklik ve gelişmeler olmuştur.

Malzemeler: 1 kâse ıslanmış gendime, 1 kâse haşlanmış kuru fasulye, 1 kâse haşlanmış nohut, 1 kâse kavurma veya taze et, 1 baş soğan, 2 yemek kaşığı tereyağı, 1 çay kaşığı salça, tuz, karabiber, su.

Yapılışı: Yemeklik doğranmış soğanı tereyağında sarartıp, kavurmayı, salçayı, yarmayı ekle ve suyunu koy. Yarma yumuşayıp göz göz olduğunda, tuz, karabiber, nohut ve fasulyesini koy. Kalan tereyağını kızdırıp pilavın üzerine gezdir ve dinlenmeye bırak.

YARMA PİLAVI: Yarma pilavında soğan ve salça kullanılmaz. Diğer malzemeler gendime pilavı ile aynı.



KABURGA PİLAVI⁶¹

Malzemeler: 1 kâse bulgur, 1-2 kaşık kuş üzümü veya çekirdeksiz üzüm, 200 gr kavurma, 2 yemek kaşığı tereyağı, 1 yemek kaşığı salça, 1 büyük soğan, 1 çay bardağı haşlanmış nohut, 1 silme çay kaşığı reyhan, tuz, 3 ölçü su.

⁶¹ Özel N.,



Yapılışı: Tereyağında soğanı çevirdikten sonra salçayı ve kavurmayı ekle, biraz daha çevirip bulguru ve suyu koy, kaynara çıktuktan sonra nohudu, tuzu ve reyhanı katıp suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişir.

(bu pilav kuzunun içine doldurulmak veya yanında verilmek üzere hazırlanmıştır. Erzincan merkezde bulgur yerine pirinçle ve salçasız hazırlanırken, Kemaliye’de bulgurlu salçalı hazırlanmakta.)

TARLA PİLAVI⁶²

Malzemeler: 2 su bardağı pilavlık bulgur, 2 yemek kaşığı tereyağı, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 baş soğan, 2 adet yeşilbiber, 1 yemek kaşığı salça, 1 kâse kavurma, 2-3 dal yeşil soğan, 1/2 demet dereotu, tuz, su.

Yapılışı: Soğanı ve biberi tereyağında çevir, salçasını, kavurmasını, bulgurunu koy suyunu ekle ve tuzunu at. Önce harlı ateşte bir iki taşım kaynattıktan sonra kısık ateşte göz göz oluncaya kadar pişir. İnce doğranmış yeşil soğan ve dereotunu ilave edip 5 dk sonra ateşten al. Pilavın çok tane tane olmaması, yumuşak kalması tercih edilir.



TAVŞAN İÇİ⁶³

⁶² Yılmaz C.

⁶³ Tekin S.,



Malzemeler: 1 kâse pilavlık bulgur, 1 kâse haşlanmış tavşan eti, 3 yemek kaşığı tereyağı, 1 çay bardağı zeytinyağı, 3-4 diş ezilmiş sarımsak, tuz, et suyu veya su, servis için 2 adet sac ekmeği.

Yapılışı: Bulguru kaynamakta olan tuzlu ve yağlı suya salarak pilavı hazırla. Demleme aşamasında didiklenmiş tavşan etini koy ve dinlendir. Sarımsağı tereyağında çevir ve pilavın üzerine gezdir. Doğranmış sac ekmekleri altına ve üstüne yerleştir ve servis et.

**Günümüzde tavuk etiyle hazırlanmaktadır.*

ÇEKMELİ PİLAV⁶⁴

Yapılışı: Kara üzüm (bomba üzüm denirmiş önceden) haşlanır, suyu süzülür. Pirinç de haşlanır, suyu süzülür, üzüm pirince katılır ve kızgın tereyağı dökülür, bayram ve düğünlerde yenilirdi.

EĞİN PİYAZI-ÇÖKELİK PİYAZI⁶⁵



Malzemeler: 300 gr çökelik, 100 gr tereyağı lekesi*, 1 adet kuru soğan, 2 adet domates, 2 adet salatalık, 3 adet yeşilbiber, 2-3 dal yeşil soğan, 1 çay bardağı iri dövülmüş ceviz içi, yarım demet maydanoz, 1 çay kaşığı kuru reyhan, 1 tatlı kaşığı nane, tuz, 1 çay bardağı su, 2-3 kaşık zeytinyağı, 1 kâse böğürtlen veya diğer mayhoş mevsim meyvelerinden.

Yapılışı: Sebzelerin kabukları soyup hepsini ince ince kıy. Geniş bir kaba tereyağı lekesi*ve çökelikle birlikte sebzeleri koy ve hepsini birlikte karıştırırken suyu ilave et. Domates rengini verdikten ve yoğurt kıvamına geldikten sonra tuzu, reyhanı, cevizi ve zeytinyağını ekle, en son üzerine böğürtleni serperek sıcak Kemaliye ekmeği ile servis et.

⁶⁴ Geçmez A.

⁶⁵ Haznedar Ö.



Eğın Pıyazının özelliği; kaşıkla veya ekmek banılarak yenilecek şekilde yoğurt kıvamında olmasídır.**

**Tereyağı eritilip kış için hazırlanırken, dibinde biriken kazein, tortu leke olarak isimlendirilir.*

***Bunun için malzeme hemhal edildikten sonra süzme yoğurt veya su eklenip elle yoğrularak bu kıvam verilir.*



Ekmekler
Çörekler, Börekler
Tatlılar



Tahılların en yaygın kullanım şekillerinden biri de temel malzemesi un olan ekmek, erişte, çörek, börek, helva gibi unlu ürünlerdir. Undan yapılan bu ürünleri pişirmek için yakın zamana kadar en çok kullanılan pişirme aracı tandır idi. Günümüzde köylerdeki her evde, şehir merkezinde tandır ekmeği ve kete pişiren bir kaç tane tandır evi bulunmaktadır. Diğer bir pişirme şekli ocak üzerindeki sac ile veya ocak tabanındaki taş üzerinde, üstü sac ile kapatılarak pişirmedir. Sac üzerinde, sac ekmeği veya yuha (yufka) ekmeği pişirilir. Hem ekmek olarak yenir hem de börek yapımında kullanılır. Ocak taşının üzerinde ise parhaç, kömbe, peksimet gibi çörek çeşitleri pişirilir. Önceden ısıtılmış ocak taşı ot süpürgeyle temizlenir, kül ve kor ateş kenara çekilir, şekil verilmiş ürün taş üzerine yerleştirildikten sonra üstü sac ile kapatılır. Kenarları ve üstü kenardaki kül ile iyice kapatılır, gerekirse üzerine kontrollü olarak ateş takviyesi yapılır. Ürünün büyüklüğüne bağlı olarak, yarım saat veya bir saat pişirilir. Üzerindeki kül ve sac kaldırılarak taş üzerinden alınır ve gerekli şekilde kullanılır.



Genel olarak hamur işlerine bakıldığında ekmek, yufka, börek ve çörek ağırlıklıdır. Ketenin dışında en çok kullanılan içsiz çörek beksimettir. Mayalı hamur ile bişi, lokma, tava gıllığı gibi ürünler de ara öğün yiyecekleri olarak sık yapılır.

Börek harcı olarak kavrulmuş kıyma-kuşbaşı, peynir-çökellik, kavrulmuş patates-kabak-ıspanak-pırasa ve yenilebilir yabancı otlar kullanılır. Börek yufkaları arasında erimiş tereyağı ve zeytinyağı kullanılır. Börek harçlarında maydanoz, dereotu, reyhan sık kullanılır.



TANDIR

Ekme, kete, beksimet gibi un mamullerini doğrudan iç yüzeyine vurarak pişirmek, hem içindeki közün üzerine sacayağı konularak börek, çorba, çay yapmak gibi ocak ve fırın işlevi için hem de ev halkını ısıtma görevi yapan çok yönlü bir araçtır. Zemin-yer fırını olarak da tanımlanabilir. Erzincan mutfak kültüründe hakkında en çok konuşulan kavramlardan biridir tandır. Üzerine maniler makaleler yazılmış, fikir yürütülmüştür.



Farklı bir bakış açısı ile tandırın vücut bulması, kullanımı, insan ve insanın yetişmesi, kıvama gelmesini ne de güzel temsil eder. Bir şeyleri örneklendiririz ya bazen; tandır yapımını izlerken insanoğluna benzettim bende. Toprağının seçimi, elenmesi, kararında

verilen suyu, yoğurma süresi-hamuru olgunlaştırma işi; önce alt yapısını oluşturma, şekil verme, basit bir bez ve su ile cilalama, kurutup yerine güzelce yerleştirmek, içinde ateşi yakıp beklemek,

(çatlar mı acaba? diye)sonra uzun süre içinde yakılan ateş ve ateşin kor haline gelmesi ,(tezek de yanar içinde meşe de çam da, kavak da) sonunda aldığı sıcaklığı verir, leziz yiyecekler pişirmek için kademe kademe. Senelerce kullanılır, ateşin hiç sönmediği de olur, ayda yılda bir kullanıldığı da. Birileri vurup kırmadıkça yüzyıllarca durur orada. Geldiği topraktan şeklen ayrılmış, pişmiştir artık. İnsanın geldiği aile, aldığı terbiye, eğitimi gibi... Ham toprağın tandıra dönüşme işleminin, insan yaşamının dönemlerini temsil ettiğini düşündüm... Çok ince bir işçiliği yoktur ama sağlam olması için çok emek verilir. Toprağı güzelce seçilir, kırmızı gav toprağıdır bu, ince eleklerden elenir. Ortası açılır, suyla karılır, çok fazla su kullanılmadan sert bir hamur kıvamında hazırlanır. Sağamlık vermek için at kılıyla karıştırılır, günlerce(3-4 gün) yoğrulur, çiğnenir, çiğnenir ve aynı zamanda ekşitilir, özleştirilir. Hamurdan parçalar alınarak kol kalınlığında fitil denilen rublar yapılır. Tandırın büyüklüğüne göre, istenilen çapta bir taban oluşturulur ve fitiller bu tabana eklenmek suretiyle kuyu şekli verilerek, bükülerek, sıvanarak, okşanarak birleştirilir. 1,5 m kadar yükseltilen tandır, tahta bir tarakla taranarak eğrilikleri düzeltilir, bir bütün olarak çıkmalıdır başından sonuna kadar, yama olmaz. Küfle deliği açılır ve kurumaya bırakılır. 4 gün boyunca tandırın içini düzeltmek parlatmak amacıyla ıslatılmış sulu bir bez ile gogoçlama yapılır. Sağlam bir şekilde kuruduktan sonra sıra yerleştirmeye gelir. Hazırlanmış tandır, çukuruna özenle indirilir. Alt kısmı küfle deliklerine denk getirilir, kenar boşlukları



kumla doldurulur. Ağız kısmına, zeminle aynı hizada olması ve bütünleşmesi için 15 cm genişliğinde yassılatılmış bir fitil yerleştirilir ve iyice şurtlanır (yani zemin ve kenarın sağlam bir şekilde yapışması sağlanır). Bu şekilde kurumaya bırakılır. İlk defa yakıldığında ateşin kuvvetli ve uzun süre yanması gerekir.

"Ayrıca tandır duvağı denilen kapağı olan bir kapağı vardır. Hatırcək, gelberi, egiş, rapata ve pardıç diğər yardımcı araçlarıdır tandırın." ⁶⁶



TANDIR EKMEĞİ

Tandırın en çok gördüğü ekmek çeşidi tandır ekmeğidir. İl dışındakiler lavaş ekmeği de derler ama lavaş mayasız hamurdan yapılan çok daha ince başka bir tandır ekmeği çeşididir. 70-80 cm uzunluğunda 2-3 mm kalınlığında oval bir ekmek çeşididir ki şeklini veren şey rapatadır. Bir ekmek kalıbıdır rapata. Bir önceki hamurdan kalma bir künt ekşi hamur ile akşamdan mayalanan tekne (bütün bir ağacın gövdesinin içi oyularak dikdörtgen şeklinde farklı ebatlarda olur) dolusu hamur, sabah erkenden küntlenir (beze yapılır) ve dastara (bezlere) dizilir. Üzeri kapatılır ve ikinci mayalanmaya bırakılır.

Tandırın ısısı ayarlandıktan sonra tahta sofrada biraz el ile açılır, elden ele dolandırılarak uzatılıp inceltilir ve rapataya bırakılır. Kenarlara doğru çekiştirilerek rapatanın yüzüne sarılır, suya batırılan parmaklarla bir kaç yerine dokunulur ki tandıra yapışabilsin. Ve rapata tandırın duvarına sıkı bir şekilde vurularak ekmek yapıştırılır, rapata çekilir. Hemen arkasından kapak kapatılır, saniyeler sonra kapak açılır ve kızarıp kabaran ekmek el veya egişle çıkarılır. Evin durumuna göre yüzlerce ekmek pişirilir. En sonunda tandır poslanır⁶⁷. Bu yüzden çok kolay değildir sıcak tandırın başında olmak, o gün tandırının tek isteği rahatlamak için bir duş alıp çayını yudumlayacağı zamana bir an önce erişmek. Ekmek kimi yerde bir haftalık, bir aylık pişirilirken, çok daha kalabalık ve ırgat çalıştıran ailelerde neredeyse her gün pişirilir.

⁶⁶ Yavuz H.,

⁶⁷ Tombul M.,



SAC EKMEĞİ (yuha ekmeği-sırın yapımı)

Yapılışı: Un, su, tuz ile yoğrulan basit hamurdan yapılır. Hamur iyice dinlendirilir ki kolay açılsın. Yumurta kadar bezeler ince yufkalar haline getirilir ve sac üzerinde çevrilerek pişirilir, taze yenildiği gibi gün boyunca açıkta bırakılıp kurutulur ve daha sonra gerektiğinde üzerine hafifçe su çileyip yumuşatılarak yenir.

Sac ekmeği sıcakken rulo şeklinde sarılır, iki parmak eninde kesilip tepsilere sıkıca dizilir, tandırda veya fırında biraz pembeleştirilip tekneye alınır, üzerine bez örtülür. Kışın yeniden tepsiye dizilip ısıtılır, üzerine sarmısaklı ayran ve tereyağı gezdirilerek siron-sırın yapılır.

Bir fıkra

Bir gün buğday hacca gidecek olmuş ve arpayı yanına çağırmış.

-Benim yokluğumu memlekete belli etme, yerimi tutmaya çalış. ,

Arpa bu vazifeden çok memnun kalarak ne işler yapacağını anlamak için sormuş:

-Ekmek olayım mı?

-Ol.

-Bulgur olayım mı?

-Pek yakışmaz ama mecbur kalırsan ol.

-Ya baklava olayım mı? Buğday hemen atılmış,

-Yooo boyundan büyük işlere karışma, o kadarı da fazla! ⁶⁸



KETE

Hamuru için malzemeler, 250 gr tereyağı, 1 fincan sıvıyağ, 20 gr hamur mayası, 2 su bardağı süt, 2 yumurta (sarsının biri üstü için ayrılacak), 1 tatlı kaşığı tuz, aldığı kadar un.

İç Harcı: 250 gr tereyağı, 3-4 bardak un, az tuz.

⁶⁸ Ballı O.



Yapılışı: Önce iç harcı hazırla. Tereyağını erit ve un ilave ederek sararacak kadar kavur, az tuz at. İsteyen içine biraz ceviz, fındık, toz şeker de koyabilir.

Hamur malzemesi ile mayalı, yumuşak bir hamur hazırla. Yumruk kadar bezeler yap. Her bir bezeyi mantı yufkası kalınlığında aç, hafifçe yağla yufkanın üstüne iç harçtan bir avuç serpiştir. Rulo yapıp bir kenarı içe doğru alıp ruloyu kendi etrafında sararak daire şekli ver, ucunu alta katlayıp üzerine el ile bastırıp yassılaştır ve üzerine yumurta sarısı sür. Tepsiyeye alıp fırında on dakika kadar dinlendirdikten sonra orta ısıdaki fırında yarım saat pişir.

Eski Erzincan'da ketenin önemini Hüsamettin Özbek* (Erzincan'dan Kemah'tan.) anlatsın:

"Kete deyince Erzincan ın, Erzincan deyince ketenin akla gelmemesi kabil değildir. Yağla veya sütle yoğrularak açılan yufkaların arasına yine yağla çevrilmiş un konulan yuvarlak çehreli, kırmızı yanaklı, nefis bir çörek. Hayatın her türlü değişikliklerinde kete ile karşılaşılır. Yola mı çıkıyorsunuz? Heybenizdedir. Mesireye mi gidiyorsunuz? Sepetinizedir. Ramazanda, bayramda, nişanda, düğünde mutlaka pişecektir. Hatta yeni yürümeğe başlayan çocukların pat, küt yuvarlanmalarını önlemek için "ayağına kete yapmak" eşi dostu sebeplendirmek lazımdır!

Komşunun kızı gelin oldu, hatırını sormak gerek, Arkadaşınızın çocuğu hastalandı, vaziyeti öğrenmek gerek, ahabınızın torunu askerden geldi, gözün aydın demek gerek, elbette kete gönderirisiniz. Her vesile ile pişirilmesine rağmen usanılmaz, bilakis dün yiyen bugün hasretini çeker. Tamamlayıcıları ise çay ve kayısı hoşavıdır. Bunlar olmazsa lokmanız, harp zamanında deniz aşırı gönderilen eşya gibi yerine pek güç ulaşır!"

KOPUL: Başka bir tandır ekmeği çeşidi kopul. İç Anadolu'nun bazlaması büyüklüğünde ama biraz daha ince fakat tandır ekmeğinin bir kaç katı daha kalın bir ekmektir. Aynı hamurdan pişirilir. Aynı zamanda eşgili, cumur, ekmeğin tiridi gibi yemeklerin yapımında kullanılır.

FIRIN YAĞLICASI⁶⁹

Mayalı ekmeğin hamuru hazırlanır, beze yapılır ve dinlendirilir. Her bir beze el ile ve yağlanarak tatlı tabağı ölçüsünde parmak kalınlığında açılır. Yan iki kenarı ortaya(yelek görünümünde) doğru katlanır, üzerine yine yağ sürülerek taş fırında pişirilir. Kahvaltılık ve her zaman sevilerek yenilen bir çörek çeşididir.

FIRIN KATMERİ

Un, su, tuz ile basit yumuşak bir hamur hazırlanır ve küçük ceviz kadar bezeler yapılır. Her bir beze börek yufkası gibi açılarak araları tereyağı ile yağlanıp üst üste konulur. Önce

⁶⁹ Tekin S.



iki yan kenar ortaya doğru katlanıp yağsız kısımları yağlanır, sonra diğer iki kenar ortaya doğru katlanıp el veya merdaneyle biraz genişletilip inceltilir. Üzeri yağlanıp taş fırında pişirilir. Tel tel olan katmerin, tulum peyniri ile tadına doyum olmaz.

BESKİMET(PEKSİMET-ANIK)

Malzemeler: 1 kâse tereyağı, 1 kâse süt, 1 ç k toz maya, 1 tatlı kaşığı tuz, aldığı kadar un.

Yapılışı: Tereyağı, süt, toz maya (karbonatla yapıldığı da olur.), tuz ve aldığı kadar un ile yumuşak bir hamur hazırla, mayalandır ve bir parmak kalınlığında aç, fırında pişecekse, 4 parmak genişliğinde verev şekilde dilimleyip tepsi-tavaya yerleştir, tandırda pişecekse küçük tabak çapında yuvarlak açıp tandıra vurarak pişir.



**Kemaliye'de gelin almaya gelindiğinde kız evinde düğürcülere beksimet dağıtılır. Gelin geldikten sonra oğlan evinde, damda gelinin çeyizini görme geleneği olan 'göre'de yine beskimet dağıtılır.*

**Bazen karbonatla yapılır.*



ÜZÜMLÜ BÖREK⁷⁰

Malzemeler: 1 su bardağı sarı üzüm, 1 su bardağı pirinç, 2 çay kaşığı toz şeker, 1/5 kg kesme kadayıf, 5 adet sac yufkası, 4 yemek kaşığı tereyağı (200 gr), 2 yemek kaşığı toz şeker.

Yapılışı:

Pirinci ve üzümü yıka, süzdür

ve birlikte kaynamakta olan suya atarak haşlanmaya bırak.

Tereyağını erit ve bir kısmı yufkaların arasına sürülmek üzere bir kâseye ayır, tavayı ateşe koy ve tavada kalan yağ ile kadayıfı çok az kavur. Sac yufkalarını soğuk su ile çileyerek

⁷⁰ Tekin S.



islat. Yağlanmış yuvarlak bir tepsiye ilk yufkayı ser, fırça ile yağla ve bir tutam şeker serp, iki ve üçüncü yufkaları da aynı şekilde ser, üzerine kadayıfın bir kısmını döşendikten sonra üzümlü pirinç harcını yerleştir, kalan kadayıfı harcın üzerine dağıtıp hafifçe bastır. Diğer iki yufkayı aynı şekilde yağlayıp şeker serpererek yerleştirip üzerini yağla ve orta ısıdaki fırında üzeri nar gibi kızarıncaya kadar pişir. Arzu edilirse üzerinden şerbet geçirilir ve tatlı olarak yenilir.

**Genellikle ramazanda, sahurda yenen bir börektir. İstenildiğinde üzerine bal da dökülür.*

SİNİ (Kuru Dut Boreği)*Damat böreği⁷¹

Malzemeler: Hamuru için,2 yumurta,1 su bardağı yoğurt, 1 çay bardağı şeker,1/2 çay kaşığı tuz, aldığı kadar un.

İç malzeme: 1kâse kuru dut, 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 su bardağı ceviz ve 1 çay bardağı şeker.

Şerbet için: 3 su bardağı şeker, 3 su bardağı su, limon, açmak için un-nişasta karışımı.Arası ve üzeri için 300gr tereyağı.

Yapılışı: Malzeme ile baklava hamuru gibi bir hamur yoğur. 10 beze hazırla ve en az yarım saat dinlendir. Dutu yıkayıp bir tavada tereyağını erit ve dutu 5 dk çevir. Ateşten al, hafif soğuyunca toz şekeri ve cevizi ilave et. Arasına sürülecek tereyağını erit. Şerbeti kaynamaya bırak 5 dk kaynasın.

İlk 5 bezeyi tek tek açıp aralarını yağlayarak üst üste yerleştir. Merdaneyle üzerinden giderek tek yufka haline getir ve tepsinin tabanına yerleştir(ortalama 50 cm çapında tepsi için),yağ sür ve kavrulmuş dut ve cevizi yay. Diğer 5 bezeyi de aynı şekilde yaparak dutun üzerine yerleştir. Dilimleyerek üstüne kalan yağın hepsini gezdir.180 c lik fırında kızarıncaya kadar pişir. Tepsi sıcak iken soğuk şerbet dök.

Bişi:

Yapılışı: Genellikle hamur (ekmek yapımı) günlerinde pişirilir. Ekmek için hazırlanmış küntlerden (topaklardan) bir kaç tane alınır. Un ile biraz yassıtılarak tava içinde kızdırılmış yağda iyice kızarıncaya kadar pişirilir.

HURMAÇA⁶

Kahvaltılık ve atıştırmalık olarak sık yapılır. Bazı malzemeler değişiklik gösterse de kalbura bastınının yerel adıdır aslında,.

⁷¹ Aslan, P.



Malzemeler: 1 su bardağı yoğurt, 1 su bardağı dan dan iki parmak eksik zeytinyağı, 1 yumurta, 100 gr kadar peynir, 1 çay kaşığı karbonat, bir kaç damla limon suyu, tuz ve aldığı kadar un.

Malzemelerle sertçe bir hamur yoğur. Parmak şekli verildikten sonra yağda kızart. Daha da hafif olması istenirse fırında pişirilir.



ŞALGAM BÖREĞİ

Malzemeler: 3 su bardağı un, aldığı kadar su, tuz.

İç için: 4-5 adet küçük şalgam, 100 gr kıyma, 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 küçük soğan, tuz, biber.

Yapılışı: Kulak

memesi yumuşaklığında bir hamur hazırla, yumurta büyüklüğünde bezelere ayır ve dinlendir. Şalgamı rende, haşla suyunu iyice al. Soğanı tereyağında çevirdikten sonra kıymayı ekle ve kavur. Şalgamı ekleyerek biraz daha kavur, karabiber ve tuz ekle. Yuvarlak ve ince açılan yufkanın yarısına soğumuş olan iç haçtan koyup ikinci yarısını üstüne kapat, kenarları birleştir. Sac da pişir ve az yağla.

KATMER

Malzemeler: 500 gr un, 1 çay kaşığı tepeleme tuz, 1.5 su bardağı su veya süt, aralarına sürmek için, 1 su bardağı erimiş tereyağı.

Yapılışı: Yumuşak bir basit hamur hazırla ve yarım saat dinlendir. Hamuru altı parçaya ayır ve bezeleri düzelt. Her birini börek yufkası inceliğinde açarak yağla ve iki kenar uçları ortada birleşecek şekilde katla, tekrar yağ sür ve bir ucunu içe katlayıp sonra diğer ucu da üste getirip kare şeklinde katla.





Hepsini bu şekilde katladıktan sonra ilk yapılanın yağı donmuş olacağı için önce ondan başlayarak oklava ile biraz daha inceltip sac veya yapışmaz tavada hafif ateşte sık çevirerek pişir. Sadeyağ ile sac üzerinde ikiyüzlü pişerken yağlanırsa tel tel olur daha fazla “Tel döker”. Bu iş biraz zahmetli olduğundan, piştikten sonra tepsiye alınıp yağlanır. Sıcak olarak yenir.

Sacın Hazırlanışı: Sacın altı samanlı bir çamur ile kaplanır güneşte kurutulur. Ocak yakılır ve sac üzerine oturtulur. Odunların tamamen yanmış köz olmuş olması, ateşten duman çıkmaması gerekir. Böyle bir ocakta pişirildiğinde sac katmeri güzel olur. Gelen misafire de sac katmeri yapmak adettir.



KALBURA BASTI⁷²

Malzemeler: Şerbeti için 4 su bardağı toz şeker, 3 su bardağı su, yarım limonun suyu.

Hamuru için, 200 gr yumuşak tereyağı, 2 ç k zeytinyağı, 2 çay kaşığı yoğurt, 1 yumurta, 1.5 çay kaşığı kabartma tozu, 1 su bardağı çekilmiş ceviz, aldığı kadar un (5 bardak gibi).

Yapılışı: Unun ortasını aç ve malzemeleri koy. Hafif bir şekilde yoğurmayla hepsini karıştır.30 parçaya ayırıp yuvarla, rendenin yüzüne bastırarak kıvrır ve kızgın yağda kızarttıktan sonra şuruba at.

⁷² Nezihe BÜTÜN.



KAVURMALI BÖREK⁷³

Malzemeler: 6 adet sac ekmeği, bir yemek tabağı kavurma, 3 adet büyük soğan, tuz, 3 çay kaşığı tereyağı+zeytinyağı.

Yapılışı: Sac ekmeklerini gerekiyorsa (kuru ekmekten yapılıyorsa) bir ekmek bezinin üzerinde soğuk su çileyerek ıslatıp yumuşat. Bir tavada az yağ ile uzunca doğranmış soğanları öldür ve kavurmayı ekle. Kavurmanın yağı çözülüp soğanla lezzetlendiğinde tuz ve biber kontrolü yap ve ateşten al. Yuvarlak bir fırın tepsisinde ekmeklerin aralarını erimiş tereyağı ile yağlayıp üst üste koy. Dördüncü ekmekten sonra kavurmayı yerleştir ve diğer ekmekleri de dizip üstünü yağla. Önceden ısıtılmış orta dereceli fırında altı-üstü dengeli şekilde kızarıncaya kadar pişir. Dilimleyerek çay veya ayranla birlikte servis et.



TIRNAKLI EKMEK⁷⁴

Kahvaltılarda özlenen bir ekmek çeşidi, süt, yumurta, yağ ile hazırlanan mayalı hamurdan ortalama yuvarlak (20-25 cm çapında), tırnaklanarak inceltilmiş pide türü bir ekmektir.

CEVİZLİ KÖMBE⁶

⁷³ Tekin S.,

⁷⁴ Tekin S.



Yapılışı: İyice dövülmüş ceviz, zeytinyağı veya tereyağı, karbonat, tuz, un ve süt kaymağı ile sertçe bir hamur yoğur. Tepsiye alıp güzelce bastır, üstüne yumurta sür ve öyle pişir. Tepside soğuyunca dilimle.

PARĞAÇ(pağaç)*

Gelin görme ve nişan törenlerinde yapılan bir tatlı börek.

Yapılışı: Un, yumurta, tereyağı, süt, karbonat ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlanır. Yumurta kadar 20 bezeye ayrılır. Bezeler açılır, tepsiye tek tek yayılarak, aralarına şekerli tereyağı gezdirilir ve üzümlü cevizli harç serpilir. Yerde, odun yanan ocağın ateşi kenara alınır, tepsiye yerleştirilmiş olan tatlı börekocak taşına oturtulur, üzerine sac kapatılıp kızgın külle örtülür ve pişirilir. Dilimlenerek servis edilir.



**Ilıç tarifi*

TATLI ERİŞTE *

Yapılışı: 1 yumurtayla yoğrulmuş erişte hamuru kibrit çöpü boyutlarında kesilir ve sac üzerinde veya fırında hafif kızartılarak pişirilir. Kuru olarak saklanır. Yenileceği zaman üzerine kaynar su çilenererek yumuşatılır, üzerine kızgın tereyağı ve toz

şeker serpilerek hem yemek hem tatlı olarak yenilir.

**Ramazanda sahurda, beklenmeyen bir misafir geldiğinde pratik olarak yapılan ve hoşafı, çayla ikram edilen erişte türüdür.*

**Refahiye, Tercan, Otlukbeli'nde yapılır, Çadirkaya'da ise baca eriştesi denir.*





TAVA KETESİ⁷⁵

Otlukbeli ilçesine ait bu kete çeşidi genellikle misafir ağırlamanın olmazsa olmazlarındandır. Yani ketenin tepsiye basılmış, şerbetli halidir.

Malzemeler: 1 su bardağı erimiş tereyağı, 12 gr yaş maya, 2 su bardağı ılık süt, az tuz, aldığı kadar un.

İçi için: 1 su bardağı tereyağı, 1-2 kaşık zeytinyağı, 1 kâse un.

Şerbeti için: 3 bardak şeker, 3 bardak su, yarım limon suyu.

YAPILIŞI: Mayalı yumuşak bir hamur hazırla. Hamuru ikiye böl dinlensin. Tereyağında unu sütlü kahverenginde kavur.40cm çapında tepsiyi iyice yağla, bir parça hamuru elini yağlayarak ve yağı hamura iyice yedirerek aç ve tepsiye yerleştir. Soğumuş olan iç harcı üzerine yay, üzerine ikinci parça hamuru aynı şekilde yerleştir, kenarlardan iki hamuru büzgülü şekilde birbirine biye gibi tuttur, üstünü bol yağla yağla. Tandırdaki sacayağının üstüne yerleştir ve tandırı kapat. Nar gibi kızarıncı çıkarıp harı az gittikten sonra dilimle ve sıcak şerbetini dök.



SÜTLÜ BÖREK⁷



Malzemeler: 1 bardak süt, 1 yumurta,1/2 su bardağı sıvıyağ, 1 paket kabartma tozu, aldığı kadar un. Üzeri için 250 gr tereyağı.

Şerbeti için: 3 su bardağı toz şeker, 3 su bardağı süt.

⁷⁵ Şahin A.



YAPILIŞI: Malzeme ile baklava hamuru gibi bir yumuşak hamur hazırla, bezelere ayır, dinlendir.

Bezeleri unlu nişastayla tek tek aç, ortalama 40 cm çapında yuvarlak tepsiye üst üste diz. Havuç dilimi baklava gibi üçgen dilimle. Erimiş tortusuz tereyağını üzerini kapatacak şekilde gezdir. Orta ısıda, altını üstünü eşit derecede kızart. Şurubu bir kaç dakika kaynat ve böreğin harı gittikten sonra üzerine gezdir. Dövülmüş ceviz ile süsle.



HALBUR LOKMASI⁷⁶

Malzemeler: 200 gr tereyağı, 1 çay bardağı zeytinyağı, 2 yumurta, 1 çay kaşığı toz şeker, 1 çay bardağı süt, 1 çay kaşığı karbonat, bir kaç damla limon suyu, bir fiske tuz, aldığı kadar un. Kızartmak için sıvı yağ.

Şerbeti için: 3 bardak şeker, 4 bardak su, limon suyu.

Yapılışı: Hamur malzemesini dikkatlice yoğur, 10 dk dinlendir. Ceviz kadar parçalar koparıp yuvarla, kalbura bastırıp şekillendirildikten sonra kıvrık şekilde kızgın yağda kızart. Soğuk şerbete at.

ERZİNCAN LOKUMU⁷⁷

Malzemeler: 250gr tereyağı, 3 adet yumurta, 1 bardak yoğurt, 1/2 limonun suyu, 1 fincan dolusu pudra şekeri.

⁷⁶ Birler A.,

⁷⁷ Nevruz N.,



Hazırlanması: Tereyağını el ile yoğurarak, yumuşat. Yumurta, yoğurt, limon suyu, un ve yağla birlikte karıştırıp kulak memesi yumuşaklığını alınca, yağlanan tepsi içine yay, üzerini düzleştir. Orta sıcaklıktaki bir fırında, üzeri pembeleşinceye kadar kızart. Fırından çıkartıp biraz soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri dök, dinlendirdikten sonra servis yap.



KAŞIKLAMA⁷⁸

Kaşıklama Kemaliye de kahvaltıda tatlı/tuzlu olarak yenen bir yiyecektir.

Malzemeler: 2 yumurta, 1 kaşık yoğurt, 1/2 çay bardağı sıvı yağ, 1 çay kaşığı karbonat, aldığı kadar un.

Yapılışı: Malzemeleri kek hamuru kıvamında hazırla, kaşıkla kızgın yağa dök, kızaran parçaları soğuk şerbete at veya şerbetsiz olarak peynirle birlikte servis et.

⁷⁸ Hatice NAS.



Hamurun bir kısmı ayrılır ve dilimlenmiş ekmekler bu karışıma batırılıp, derin yağda kızartılır, ertesi gün veya ikinci çayının atıştırmalığı hazırlanır.



SARIĞBURMA

Malzemeler: Yumurta, yoğurt, sıvıyağ ve un ile baklava hamuru yoğur, hamuru yarım saat dinlendir küçük bezelere ayırıp biraz daha dinlendir. Her bir bezeyi çok ince yufka aç. Yufkaların üzerine bolca ceviz koyarak oklava ile sar, büzdür. Oklavadan sıyrıp sarık şeklinde içten dışa doğru bükerek tepsiye koy. Hepsini yerleştirdikten sonra önceden ısıtılmış fırına koymadan evvel bolca kızgın yağ dök ve fırına koy. Fırından alıp soğumaya bırak. Tam soğuduktan sonra üzerine kestirilmiş şeker (şerbet) dök.

LÜLE BAKLAVA⁷⁹

Malzemeler: Un, bir bardak süt, bir bardak erimiş tereyağı, bir tutam tuz.

Yapılışı: Un, bir bardak süt, bir bardak erimiş tereyağı, bir tutam tuz ile yoğur. Kulak memesi yumuşaklığında olan hamuru yarım saat dinlendir. Yumurtanın sarısı kadar

⁷⁹ Uçar M. age,



parçalara ayır. Çok ince olarak oklava yardımı ile aç. Açarken nişasta değil un kullanılır. Açılan yufkayı kalın bir oklavaya sar. Sardıktan sonra her iki baştan ortada toplanacak şekilde büz. Sonra oklavadan çıktığı şekilde tepsiye diz. Üzerine erimiş, ama yanmamış tereyağı döktükten sonra fırına ver. Çok az pembeleşince(kızarmamalı) fırından al. Üzerine pudra şekeri serpererek servis et.

EL BÖREĞİ⁸⁰

Malzemeler: 1 su bardağı su, 1 çay bardağı zeytinyağı, 1 yumurta, tuz, un

Yapılışı: Malzemeler ile yumuşak bir hamur yoğur, fındıktan büyük parçalar alarak aç, aralarını yağlayarak 3 tanesini üst üste koy, açarak incelt, ortasına peynir koy, yarım ay şeklinde kapat, tavada yağda kızart.



KESME KADAYIF⁸¹

Malzemeler: 1,5 bardak süt, 1 yumurta, 1 kaşık zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı sirke, 1 tutam tuz, aldığı kadar un.

⁸⁰ Geçmez A..

⁸¹ Güldursun BEKTAŞ.



İç ve üst harcı: 300 gr kalın dövülmüş ceviz, bir tutam tarçın, 350 gr erimiş tereyağı,

Şerbeti için:4 bardak şeker,4,5 bardak su, bir çay kaşığı limon suyu. Açmak için un, nişasta.

Yapılışı: Hamur malzemesi ile ele yapışmayan yumuşak bir hamur yoğur.4-5 bezeye ayır ve bir saat dinlendir. Nişasta un karışımıyla her bir bezeyi baklava yufkasından biraz kalınca aç, bir kenarda kurusun. Yufkaların hepsi açıldığında ilk açılan yufkadan başlayarak üç parmak genişliğinde üst üste katla ve kesme tahtasının üzerinde keskin bir bıçakla mümkün olduğunca dökme kadayıf inceliğinde kes. Hepsini kesildikten sonra kuruması için tezgâha yay. Şerbeti ocağa koy,5 dakika kaynasın al. Tepsiyi hafifçe yağla, kadayıfın yarısını taneledikten sonra tepsiye yay ve cevizi serp. Üzerine tereyağından gezdirip kadayıfın diğer yarısını yay ve düzelt. Kalan tereyağını her tarafa eşit şekilde gezdir önceden ısıtılmış 180 c lik fırında dengeli şekilde pişir. İlnmiş olan şerbeti sıcak kadayıfa dök ve yarım saat çektir, soğuyunca, dilimleyerek servis et.

"Lâzut gılıgi yapılırdı, mısır unu, su, az tuz yoğrulur, sertçe (kete hamurundan biraz sert) hamur yapar, yuvarlak açar tandıra vururduk. Piştikten sonra sulandırılmış pekmezin içine atardık ki sabaha kadar tekne bekler, yumuşardı⁸²."



⁸² Fahriye Gül.,



CUMHURİYETİN 100. YILINDA ERZİNCAN





MEYVE KASEFELERİ

Meyveli Tatlılar

Erzincan'da yetişen hemen her meyvenin kasefesi, yani meyve yumuşatıldıktan sonra şeker ve tereyağı ile kavrulması yapılırdı. En çok kayısı, dut, tamas(erik çeşidi),elma kakı, armut kakı, beyaz tatlı çekirdek (yerli şeftali) gibi meyvelerden kasefe yapılmaktadır.

TAMAS_KAYISI KAVURMA

Malzemeler: 500 gr gün kurusu kayısı ve çekirdeği alınmış tamas, 1 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı, 4 çay kaşığı toz şeker, 1 su bardağı ceviz.

Yapılışı: Yıkanmış kayıyı yeterince su ile ıslanmaya bırak, tavada tereyağını erit, kaysıları ve şekerı koyup biraz çevirerek kavur, üzerine ceviz serperek servis yap.

KAYISI GASEFE

Malzemeler: 200 gr kuru kayısı, 1 su bardağı toz şeker, 100 gr tereyağı, 200 gr kalın çekilmiş ceviz, 3 su bardağı su, 100 orta kalınlıkta çekilmiş ceviz.

Yapılışı: Kuru kayıyı yıka ve birlikte haşlanacağı suya koy, bir kaç dakika beklesin. Suyuyla ve şekerle birlikte 5dk az yumuşayınca kadar kaynat. Artan suyu süzdür, kayıyı tavada eriyen tereyağının üzerine boşalt ve tavayı bir kaç defa sallayarak yağı alması sağla. Tabağa alıp üzerine bolca ceviz serp ve sıcak servis yap. Üzerine kaymak da konulabilir.

TUT GASEFESİ⁸³ (DUT KAVURMASI)

Malzemeler: 100 gr tereyağı, 1 kâse tut, 1 su bardağı süt, 1 su bardağı dövülmüş ceviz.

Yapılışı: Tutu yıka süzdür. Tereyağını bir tavada erit, tutu karıştırıp biraz kavur. Sütü karıştırıp tavanın kapağını kapat ve yumuşayınca kadar pişir. Tabağa alıp üzerine bolca ceviz dök.

Aluçā kasefesi⁸⁴

Kurutulmuş aluçā şekerli su ile haşlanır ve tereyağında kavrulur.

Bir fıkra: *En tatlı Şey*

Bey ve hanımı bir akşam uyumak üzere yemek kaşığın Bey soruyor hanımına,

-Hanım sence dünyadaki en tatlı şey nedir? Hanım cevaplıyor,

-Sensin beyim.

⁸³ Belgin YILMAZ/Kemaliye.

⁸⁴ Geçmez A.,



Bu sırada hizmetçisi kapıyı dinliyormuş ve bu lafa çok imrenmiş. Eve gidince kendisi de tecrübe etmek istemiş ve hanımına sormuş,

-Sence dünyadaki en tatlı şey nedir hanım? Hanımı cevap vermiş,

-Ne olacak çemiç ile ceviz.⁸⁵



BEY TATLISI⁸⁶

Malzemeler: 2 su bardağı süt, 1 su bardağı un, 1 çay kaşığı karbonat.

Üzeri için: 1 çay bardağı pekmez, ceviz, kızartmak için sıvıyağ.

⁸⁵ Ballı O.,

⁸⁶ConkerZ.,



Yapılışı: Süt, karbonat ve unu çırparak akıtma (krep) hamuru hazırla. Çok küçük bir kepeçle alıp az yağlı tavada her iki yüzünü kızart. Tabağa çıkarıp üzerine önce dut pekmezini sür sonra dövülmüş cevizi dök ve servis tabağına al.

ELMA DOLMASI⁸⁷

Yapılışı: Elmaları soyup içini oy, dövmeç doldurup (ceviz-dut ezmesi) üstünü kapat ve tereyağlı şekerli su ile pişir.

ESET KAYGANA(Ekmek Kayganası)⁸⁸

Malzemeler: 1 adet yumuşak pide, 250 gr dövülmüş ceviz içi, 1.5 çay bardağı pekmez.

Yapılışı: Pideyi çatala gelecek şekilde ufak doğra. Üzerine dut pekmezi dök, bolca ceviz serp. Ekmekler pekmezi çekince yemeğin arkasından servis et.

GÜLENGÜ⁸⁹

Yapılışı: Yediveren gülünün yaprakları yazdan toplanıp kurutulur. Kışın bir miktar gül yaprağı havanda iyice dövülür. Eşit miktarda ceviz ilave edilerek dövmeye devam edilir. Bu karışım 1 çay bardağı pekmeze katılarak ekmeğe sürülebilir kıvamda bir krem haline getirilir. Özellikle çocukların piyasadaki ticari amaçlı şekerli gıdalara karşı sunulabilecek doğal bir tatlıdır.

KAYGANA⁹⁰

Kolay hazırlanan ve diğer yörelerde de yapılan kaygana, yumurta, un, karbonat ve sütle çırpılarak hazırlanıp kaşıkla kızgın yağa dökülüp kızartılan, genellikle bal, pekmez ve reçelle yenilen bir yöresel tatlıdır.

KURU İNCİR DOLMASI

Yapılışı: İncir sapları kesilerek yıkanır ve yumuşaması için sıcak suda biraz bekletilir.

Dövülmüş ceviz ve biraz bal karıştırılır yumuşayan incirlerin içine pay edilir. Bakır bir tabağa alınan doldurulmuş incirlerin üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir, az toz şeker ve biraz sıcak su konularak incirler yumuşayınca kadar pişirilir. Soğuduktan sonra servis edilir.

Aynı işlem kuru kayısı içinde yapılarak kayısı dolması elde edilir.

⁸⁷ Nuran Hanım/Ekinci Köyü.

⁸⁸ Hatice GÜLTEN.,

⁸⁹ Birler A.,

⁹⁰ Geçmez A.



KURU TUT HOŞOVU

Malzemeler: 1 kâse kuru tut, 3 kâse su, 1 çay kaşığı toz şeker.

Yapılışı: Tutu kaynamakta olan suya at ve yumuşayınca kadar pişir, tatlılık durumuna göre şeker ilave et.

Derler ki: soğuk algınlığı ve grip olanlar bu hoşova karabiber döküp sıcak sıcak yerse iyi gelir.

KÜP TARHANASI(Üzüm veya Dut Suyuyla Yapılan Tarhana Tatlısı)⁹¹

MALZEMELER: Üzüm şırası, baş bulguru veya aşlık (düğürçük), tarçın, karanfil, ceviz, gerekirse toz şeker.

Yapılışı: Üzüm suyunu(tadına göre gerekiyorsa toz şeker ekleyerek) bulgur ve düğürçükle birlikte, ağaç kaşıkla karıştırarak kaynamaya bırak. Pişmesine yakın kabuk tarçın ve karanfil at. Tabağa alıp üzerine dövülmüş ceviz serp. Bu tarhana sıcak yenilmektedir.

- Ancak bezlere dökülüp kurutularak kışın yemiş olarak da yenilir. Küp tarhanası fazla miktarda yapılır, soğutucuda saklanabilir. Yenileceği zaman ısıtılır ve üzerini tereyağı gezdirilir.



VİŞNELİ TARHANA⁹²

Yemek olarak yenildiği gibi tatlı niyetine de yapılan bir tarhana pişirme şekli.

⁹¹ Nas H.,

⁹² Aldoğan S.,



Malzemeler: 1 kâse vişne, 1kase erük (ekşi kuru yerli kayısı), 2 kâse su, 1 kâse hedik buğday, 1-2 yemek kaşığı toz şeker, 2 yemek kaşığı tereyağı, 1 yemek kaşığı un, su.

Yapılışı: Kayıyı haşla, soğut haşlama suyu da dâhil iki kâse vişne suyu ve bir kâse su ile birlikte süzgeçten geçir. Buğdayı içine koyup orta ateşte kaynayıncaya kadar karıştır. Buğday yumuşadıktan sonra unu çal ve dibini tutturmadan göz göz oluncaya kadar ağaç kaşıkla döverek pişirmeye devam et. Tat durumuna göre isteyen ateşten almadan önce şeker ilave edebilir. Üzerine dağlanmış tereyağı gezdir, ceviz serp. Sıcak servis et.



PEKMEZLİ YUMURTA⁹³

Yapılışı: Tereyağı kızdırılır ve 1 su bardağı pekmez eklenir, pekmez köpürünce yumurta kırılıp karıştırılır ve sıcak iken yenilir. Boğaz ağrısı, ses kısıklığına iyi gelir.

Diyor ki: Pekmeze biraz karabiber eklenir ve güneşte iki saat bekletilir. Bunu içen kişinin ses telleri güçlenir, sıra gecesinde istediğin kadar bağırarak türkü söyle.

PESTİL ÇULLAMASI⁹⁴

Malzemeler: 200 gr dut pestili veya vişne pestili, soğuk su, 150 gr tereyağı, 2 yumurta, 2 ç k un, 1 çay bardağı dövülmüş ceviz, toz şeker.

⁹³Yılmaz B, Gültekin Ş.

⁹⁴ Yalçın A.



Yapılışı: Dut pestili üç parmak eninde kesilir, suya batırılıp nemlendirilir. Geniş bir kâsede çırpılmış yumurta ve un karışımı hazırlanır. Pestiller bu karışıma batırılıp, sıcak tereyağında çevrilerek kızartılır, tabağa alınır. Üzerine ceviz ve arzuya göre toz şeker serpilir, sıcak servis edilir.

TEREYAĞLI ERİK EKŞİSİ⁹⁵

Yapılışı: Mürdüm eriğini ezip kaynatarak püre haline getir. Bir kâse erik püresine 1 su bardağı toz şeker katarak şeker eriyinceye kadar karıştır ve özlendir (kıvama gelsin). Tabağa alıp kaşıkla şekillendir. Üzerine kızgın tereyağı gezdir.

-Tandır ekmeğinin üzerine sürülüp yenildiği de olur.

-Kışın sulandırılıp içecek olarak da kullanılır.

UN HELVASI

Malzemeler: 200gr tereyağı, 2 bardak dolusu un, 1 bardak dolusu süt, 1 bardak dolusu toz şeker.

Yapılışı: Tereyağını tencere içinde kısık ateşte erit. İçine azar azar un katarak tahta kaşık yardımıyla yağda çevir. Un pembeleşince, bir tutam tuz atıp, tencerenin bir kenarına al. Sütle ezilmiş şekeri diğer kenardan dök, kavru lan un ile birlikte karıştır. Az katılaştınca

⁹⁵ Tekin S.,



ocaktan al, dinlenmeye bırak. İyice soğumadan helvayı servis tabaklarına al. Üzerlerini kaşık yardımıyla düzeltip çeşitli şekiller verdikten sonra servis yap.



PEYNİR HELVASI⁹⁶

Malzemeler: 1 çay kaşığı tereyağı, 500 gr tuzsuz koyun peyniri, 3 silme çay kaşığı un, 2.5 bardağı şeker+1.5 su bardağı su.

Yapılışı: Bir tavaya tereyağını koy ve fazla yanmadan ufalanmış peyniri ilave et, orta ateşte karıştırarak peyniri erit. Peynir eridikten sonra unu ekle ve hızlı şekilde karıştırarak yaklaşık 10-15 dak pişir. Şekeri sıcak suda erittikten sonra tavaya ilave et ve kısık ateşte muhallebi kıvamına



su

⁹⁶ Kahraman A.



gelinceye kadar pişir. Ateşten alıp bakır sahana boşalt ve üzerini kaşıkla düzelt. Ilık olarak servis et.

-Genellikle kış için alınan büyük miktarlardaki peynirin kırıkları ile tuzlanmadan önce o gün mutlaka peynir helvası yapılır.

ZÜRBİYE

Malzemeler:1 kg yoğurt, 1 çay bardağı toz şeker veya çilek, vişne, kayısı reçellerinden biri.

Yapılışı: Yoğurt ve reçel birbirine iyice karıştırılarak özleştirilir. Yaz aylarında soğukluk olarak servis edilir.

NELER İÇİLİR

Günlük hayatta kullandığımız birçok sözcük ve kavramda yiyecekler ve onların tadı, rengi, dokusuyla ilgili tanımlar vardır; 'rengi başak sarısı', 'ekmek gibi mübarek', 'su gibi berrak', 'bal gibi olur', 'mis gibi ekmek', 'mis gibi tarhana kokusu', 'buram buram tereyağı kokusu', 'tadını bin bir çiçekten almış' gibi onlarca kavram, basit tanımlamaların ötesinde renklerin, tatların, çeşitliliğin, değerli olmanın, tanımıdır sanki. O kadar değerlidir ki, bedene yönelen, bir nefse sahip olan insan için en son maddi ödül olarak da bu nefis yiyecekler konulmuştur insanın hedefine. Yaradan'ın vaadi vardır Kutsal Kitap'ta, tadı bozulmayan süt ırmakları, süzme bal ırmakları, üzümler vb.gibi. Eksikliğini duyduğumuz, toprak kokusu, tadını anlatamadığımız buz gibi dağ suları, çocukluğumuzun ekmek hamuru kokusu, minik kırmızı elmanın kokusu, sıcakta ikram edilen buz gibi bir kızılılık şerbetinin ferahlığı, niye geldiğimizi unuttuğumuz, ezeli âlemden taşınan güzelliklerdir.

Öyle geliyor ki yaşamının değerini bilen insanlardır yine bu değerın asıl kaynağını fark edip tanımlayanlar."İnsanı besleyen maddi unsurların kaynağı da, kalitesi, miktarı ile gözle görülür değer katar bedenine, bakışına, fikrine, ruhuna"⁹⁷.

Erzincan'ın doğal yapısında yetişen birçok bitatlı kaşığı, yaprak, tohum, kök ve meyvenin suyundan yararlanarak mevsime, evin varlık durumuna göre çeşitli içecekler hazırlanmıştır ki rakı ve şarap gibi en eski alkollü içecekler de hep var olmuştur. Yakın zamana kadar merkeze bağlı köylerde rakı ve şarap üretilirdi ancak şimdi sadece bazı köylerde, kimi evlerde, evde ikram ve şifa için az miktarda şarap yapılmaktadır. Eskiden düğün ve diğer eğlenceler için evlerde boğma rakı yapılır ve ikram edilirdi"⁹⁸.

Erzincan'da öğünlerde, aralarda, ikramlarda, rahatsızlıklarda tercih edilen başlıca içecekler şunlardı: Taze süt, Siyah çay, Ayrın, Üzüm suyu, Gül şurubu, Vişne şurubu, Kızılılık şurubu, Kuşburnu şurubu, Alıç yaprağı çayı, Nane çayı, Kök tarçın çayı, Kahve, Arpa rakısı, Ceviz çayı"⁹⁹.

⁹⁷ Ayşe Pehlivan(Ankara).,

⁹⁸ Sağır A.,

⁹⁹ Dizdar S.



Cevizin körpe yapraklarından ve reçellik güllerden çay yapılırdı eskiden¹⁰⁰, yazın erik, aluça, yarma, dut, vişne, elma, armut kompostoları, kışın ise bu meyvelerin kurusu ve kaklarla yapılan hoşaf lar yaygındı. Günümüzde onlar ayrı bir yiyecek grubu (şerbetler ve tatlılar) olarak isimlendirilse de geçmişte en yaygın içecek grubunda yer almaktaydılar.

Kuşburnu goravası ve pekmezin sulandırılması günümüzde de kullanılan içeceklerdendir.

"Anneannem midemiz ağrırken dut pekmezini ılık suda ezer ve içirirdi ağrı hemen dimerdi.¹⁰¹"

Günümüzde günlük beslenmede ve ikramlarda geleneksel yöntemlerle meyve suyu hazırlamanın beraberinde konserve meyve suyu, gazlı içecekler, çay, ayran en çok kullanılan, ikram edilen içecekleri oluşturmaktadır.

Alıç Yaprığı Çayı

1 tutam alıç yaprağını küçük bir demlikte kaynamakta olan suya at ve ateşi kapat. 10-15 dakika demlendikten sonra bal ile tatlandırarak iç. Hazımsızlığa, kalp çarpıntısına, damar tıkanıklıklarına iyi gelir. Ayrıca alıcın kendisi de çay yapımında kullanılır.

Reyhan Şerbeti

Malzemeler: 1 demet reyhan, 1 çay bardağı toz şeker, yarım limon, 1 lt kaynamış su.

Yapılışı: Reyhanı yıka, süzdür. Geniş bir tabağa yay ve üzerine şekeri serpiştirip 5 dk hafifçe ovala. Kaynamış suyu gezdir, yarım saat beklet. Rengini ve kokusunu bırakmış olacak, ocağa al ve bir taşım kaynat. Süzdür, soğut, sürahiye alıp soğutucuya koy.

-İsteyen limon sıkarak da içebilir.

-Hazımsızlığa, sancılara iyi gelir¹⁰².



¹⁰⁰ Güngör Ş.,

¹⁰¹ Akartepe Ş.

¹⁰² Belgin YILMAZ /KEMALİYE.,



Can Eriği Şerbeti¹⁰³

Taze can eriğinin üzerine dut şiresi dökülür. Kızgın güneşte ağzı açık olarak bir hafta, daha sonra kışa kadar kilerde bekletilir. Sulandırılarak da içilir.



Gül Şerbeti¹⁰⁴

Malzemeler: 500 gr reçellik gül yaprağı, 1 limon suyu, 1-2 tane limon tuzu, 2 su bardağı toz şeker, 1.5 lt kaynak suyu.

Yapılışı: Yıkanan gül, limon suyu ile ovulur. Bir kavanoza basılır ve limon tuzu atılır. Bir ay kadar buzdolabında veya serin bir yerde bekledikten sonra üzerine su eklenir ve tanesinden ayırmak için süzdürülür, şeker eklenir.

Çalhama: Bazı yörelerimizde ayrana çalhama denir. Ancak Erzincan'da yoğurt veya süzme yoğurdun sulandırılarak içine ekmekek doğranması ile yapılan özellikle yazın serinlemek için ikram edilen bir içecektir. Gelen misafirin acıkmış olabileceği düşüncesiyle, yemek hazır oluncaya kadar oyalamak için içine ekmekek doğranmış olabilir.

Fıru sütü, göçerlik kültüründe içeceklerin başında süt gelir haliyle. "Güz sütü biraz daha yoğun olur ve içimi lezzetlidir. İçine ekmekek de doğranabilir.

Ayrıca göçerler suyun kıymetini en iyi bilen insanlardır, içme sularını hep omuzlarında taşırlar. Çay için ise özel su getirirler, kar suyu ile demlenen çayların içimi bir başkadır.¹⁰⁵"

Boğma Rakı: Eskiden özellikle yokluk yıllarında, evlerde fazla katık bulunmadığı zamanlarda evde yapılan boğma rakının katık olarak kullanıldığı zamanlar, ekmeği rakıya batırarak katık yerine kullanan komşular olurdu. İptidai usulde; çemiç(dut) büyük kazanlarda ıslatılıp ekşimeye bırakılır. Ekşidikten sonra kazan öylece ateşe konulur. İçine sacayağı yerleştirilip, üzerine büyük badiye konulur. Kazanın üzerine, ekmekek sacı çukur tarafı üstte olacak şekilde yerleştirilir. Sacın çukuruna soğuk su doldurulur. Su ısındıkça

¹⁰³ Ayşe COŞKUN.,

¹⁰⁴ Özlem GÖREN.

¹⁰⁵ Öz S.,



sürekli soğuk su ile değiştirilir. Bu arada sacın alt yüzünde oluşan buharlar badiyenin içinde birikir. İşte bu damlacıklar boğma rakıyı oluşturur. Badiyeye ilk dolan "ilk ağız" rakıdır.¹⁰⁶

ERZİNCAN'DA HASTALIKLAR VE ŞİFA KAYNAĞI YİYECEKLER-OTLAR¹⁰⁷ :

Yörede şifalı kabul edilen yiyecekler genel olarak eski tıp kitaplarından edinilmiş bilgilerin tecrübe edilmesi veya kulaktan dolma bilgilerle dilden dile dolaşmış ve zamanla kültürümüzün bir parçası haline gelmiştir. İşte bunlardan bazıları:

-Ayva: Kalbi kuvvetlendirir.

-Ayva yaprağı: Zatürreyi tedavi eder.

-Hurma: Sırt, omuz ağrılarına iyi gelir.

-Kabak: Zihni kuvvetlendirir.

-Yabani hindiba: Böbrek, karaciğer, romatizma ile kansızlıkta kullanılır.

-Papatya: Mide hastalıklarında, güç kapanan yaralarda kullanılır.

-Isırgan otu: Felç olanlara lapa olarak yedirilir. Hastanın vücuduna tazeliğini kaybetmeden sürülür. Bilhassa, kulak arkalarına ayrıca, romatizma ve kaşıntılı deri döküntülerinde kullanılır.

-Civanperçemi: İç ve dış kanamalarda, cerahatli yara ve şişlerde kullanılır.

-Adaçayı: Dişeti hastalıkları, ağız ve boğazdaki hastalıklar, mide ve bağırsak hastalıklarında kullanılır.

-Karbonat: Pamukçuk hastalığı, diş eti hastalıklarında kullanılır.

-Sarmısak: Tansiyon ve arpacık hastalığında kullanılır.

-Defne tohumu: Baş ağrılarına iyi gelir.

-Kenger sakızı: Mide ülserlerini giderir.

-Pekmez: Bir çay bardağı pekmez, bir çorba kaşığı kına ile karıştırılır, ilk kaynamada alınarak bir bez üzerine serilir, zatürreli hastaların sırt ve göğüslerine bağlanır. Bağ üç gün kalır. Can veren bir hastanın fazla eziyet çekmeden ruhunu teslim edebilmesi için, üzerine hamur dastarı atılır, ayaklarının altına sürülür. Su ile karıştırılıp hayvanlara içirilirse sancıyı keser.

-Taş yosunu: Deri döküntülerinde kullanılır. Sedef hastalığına iyi gelir.

-Gıربولu: Böbrek taşlarını düşürür.

-Meyan kökü: Bronşit hastalıklarında kullanılır.

-Patates: Dilimlenir, kaynak alan gözlere bağlanır. Çiğ olarak suyu çıkarılır, her sabah aç karnına ½ fincan içilirse mide ülserlerini yok eder. Çiğ olarak dilimlenir, üzerine kahve dökülüp altına bağlanırsa en şiddetli baş ağrılarını keser. Haşlanmış olanı ishali keser.

¹⁰⁶ Sağır M.

¹⁰⁷ Uçar M, Bayraktar M.



- Soğan: Enerji kaynağıdır. Damar tıkanmalarını önler.
- Ceviz yaprağı: Güneş çarpmasında kaynatılıp banyo yapılır. Yünlü giyecekler arasına konduğunda güve kesmez. Hastaların eline veya yanına konduğunda sinek gelmez.
- Kiraz: İdrar söktürücü ve tansiyon düşürücü olarak bolca yenir.
- Mısır püskülü: İdrar yolları hastalıklarında kullanılır. Taş ve iltihapları yok eder.
- Hindistan cevizi: Çocuk sancılarında rendelenerek yedirilir.
- Anason çayı: Çocuk sancılarında kullanılır.
- Hatmi çiçeği: İdrar yolları hastalıklarında kullanılır.
- İhlamur: Öksürük ve soğuk algınlığında kullanılır.
- Kızılçık: Basur hastalığını tedavi eder.
- Kuru Kara üzüm: İnsanın zihnini açar.
- Söğüt yaprağı: Gün doğmadan toplanır kaynatılıp banyo yapılırsa güneş çarpmasını önler.
- Yeşil acı biber: Böbreklerin sağlığında kullanılır.
- Kuşburnu: Grip, nezle, bronşit ve hemoroit hastalıklarında kullanılır.
- Karamuk yaprağı: Şekeri düşürür kullanılır.
- Bağa yaprağı: Şeker hastalığında kullanılır.
- Yavşan: Şekeri düşürür ve tedavi eder.
- Sirke: Elle vücuda sürülürse, en yüksek ateşi dahi derhal düşürür.
- Sabit kalem boyası: Temra (demirövu) olan yere sürülürse şifa bulur.
- Nişasta ve Yoğurt karışımı: İshali önler.
- Kahve ve Limon karışımı: İshali önler.
- Kekik yağı: Hemoroiti önler.
- Kenger sakızı-Reçine ve İnek yağı: Karıştırılır, macun haline gelince egzamalı ellere sürülür, hasta şifa bulur.
- Sakatat:(totik-kuzu bileği) Kırık tedavilerinde kullanılır.
- Nar ekşisi-Korova (kuşburnu marmelatı):Her ikisi de şekeri düşürür.
- Ceviz: Tenya (şerit kurdu) düşürür.
- Mantar: Protein eksikliğinde kullanılır.
- Nane çayı: Mide şişkinliği ve bulantılarında kullanılır.
- Karbonat: Hazımsızlıklarda kullanılır.
- Ebemgümeçi: Gramp hastalıklarında kullanılır.
- Çoban çökerten (dadaş) Otu: Damar tıkanıklarında kullanılır.



- Böğürtlen ve kökü: Kanser hastalığında kullanılır.
- Kuzukulağı: Şekeri düşürür.
- Soğuk taş: Apandisit hastalığında ağrıyan yere konur.
- Kaysı kurusu: Sarılık hastalığında kullanılır.
- Yeşil sebzelerin tümü: Zekâyı geliştirir.

Erzincan'da Sık Kullanılan Yiyeceklerle İlgili Özdeyişler (Anonim)

Bizim ayran ağdur, suyu çok kaldırır.

Kimse ayranım eşgi demez.

Elmayı soy ye, armudu say ye.

Bal tutan parmağını yalar.

Misafir umduğunu değil bulduğunu yer.

Ne koyduysan aşına o gelir kaşığına.

İpe un sermek.

İki sitil bir mitil.

İti yağ derisine bekçi koymak.

Don yağından gendüme pilavı.

Teknedeki karnında bohçadaki sırtında.

Dibine darı ekmek

Ooh Ballı Glik.

Elma, ceviz, dert boğuz(boğaz).

Yüzün hedik suyu ile mi yundu.

Tava delik tas delik.

Rençay bardağının karnını yarmışlar gelecek sene çıkmış!

Ot da zamanında tut(dut) da zamanında.

Datsız Çorbaya Duz Kar Etmez..

MUTFAK KÜLTÜRÜ İLE İLGİLİ ESKİ İNANIŞLAR:

-Ekmek dört kitaptan üstün sayılır ve yere düşerse besmele çekilip alınır, üç defa öpülüp baş-alın üzerine konup yenir. Yenmeyecek şekilde kirlenmişse diğer canlıların yemesi için yüksek bir yere yerleştirilir.

-Ekmek kırıntılarını Fadime anamızın nikâhıdır, onlar yerde bırakılmaz, en küçük parçalar bile toplanıp yendiğinde Fadime ananın nikâhı çiğnetilmemiş olur ve sevap kazanılır.



-Evde karatavuk ve kara kedi beslemek iyi sayılmaz ama kara koyun uğur getirdiğine inanılır.

-Darlık çeken insanlar için "Akşam vakti mi doğmuş"denilir. Çünkü inanışa göre akşam vakti doğan çocuğun rızkı dar olur.

-Suyun ağzı, yemeğin ağzı açık bırakılmaz, gökten zulüm yağacağına ve şeytanın pisleyeceğine inanılır.

-Yürümeye başlayan çocuk sağlam yürüsün, düşmesin diye kete ve simit yapılarak(buna ayak ketesi veya simiti denir) başının üzerinden atılır ve biraz daha büyük çocuklar bunları alarak kaçarlar. Sık sık ayağı takılıp düşen çocuklara da "annen sana ayak ketesi yapmadı mı? denilerek nazire yapılır.

-Evin bereketi eksilmesin diye giriş kapısının üzerine bereket-karınca duası asılır.

-Tandırdan ekmek pişerken ilk dört tanesi tamamlanmadıkça ekmek yenmez, yoksa bereketi kaçar

-Tandırdan rapatadan düşen ekmeğe tap gitme denir. Tap giden ekmek közün üzerinde pişer ve sonra alınır ancak bu ekmeği hamile bir kadın yerse çocuğun ayağının küt olacağına inanılır.

-Ocak veya tandırdan "destur" demeden alınan közün meleklerin kanadını yakacağına inanılır

-Ocak veya tandır ateşlerinin üzerine su dökülerek değil, kendi kendine sönmeye beklenir, aksi makbul sayılmaz.

-Tandırın üzerine yemek pişirmek için konulan + veya X şeklindeki ayak olan hatirceğin üzerinden sıcakken geçilmesi uğursuzluk sayılır.

-Hasta olur diye lohusa kadına bir hafta boyunca su verilmezdi.

-Gelin damat evine geldiğinde, attan inmeden önce damadın attığı elma başına değerse uğurlu sayılır.

-Gelinin başından dökülen çerez ve bozuk paralar cüzdanda taşınırsa bereket getirir.

-Bir baş sarmısak kırmızı boya ile boyanır ve lohusa evinin kapısına asılır. Lohusa kadın 40.gün hamama giderken kapının eşiğinde bu sarmısağı ayağı ile ezmek suretiyle her türlü keder ve acıları evinden uzak tutmuş olur.

-Hızır orucunun 3. günü kömbe (lokma) yapılır ve dağıtılır. Evlenmek isteyen bekâr gençler o lokmadan alarak kuşlara verir, o kuş hangi bacaya konarsa o evdeki kişiyle evlenecek demektir.

-Tencerenin dibini kazıyan kız çocuğu büyüdükçe güzelleşmiştir.

-Ateşe su dökülmesi uğursuzluk sayılır.

-Dağ yemişler bol olursa kış ağır geçmiştir.



-Yağmur aşırı yağıp etrafa zarar vermeye başlarsa tandırın hatırceği evin ilk çocuk tarafından dışarı atıldığında yağmur dururmuş.

SON SÖZ

Erzincan bölgesinde insan ve şehrin kültür hayatını sekteye uğratan coğrafi, sosyal, siyasal birçok faktörün etatlı kaşığısıyla çeşitli olumsuzluklar yaşanmasına rağmen yemek kültürü ile ilgili miras nineden toruna aktararak yaşatılmakta, devam etmektedir. Bu mirastan günümüze ulaşan sofrta kültürü ve yemek çeşitleri zamanla zayıflasa da, kış hazırlıkları çabaları çeşit ve canlılığını devam ettirmektedir.

Erzincan yöresel yemekleri ile benzer veya aynı olan birçok yemek, çevre illerde de yapılmaktadır. Ancak yöreye özgü yemekler de bir hayli fazladır. Kitle iletişim araçları dediğimiz aktarıcılarının olumlu katatlı kaşığularından biri de kültürümüze ait bu tür gelenek ve çabaları herkesin bilmesini sağlamasıdır. Her bölgenin sofrta kültürü ile ilgili yazılan kitaplar, yapılan televizyon programlarının da yardımıyla, artık ülkemizin her yerinde yapılan yemek çeşitlerimiz ile sofrta kültürümüzün çok benzeştiği veya bazen tamamen aynı olduğu görülmektedir. Böylece kültürümüzün bir parçası olan yemek kültürü de binlerce yıldan beri iklim, tarımsal çeşitlilik, coğrafi ve sosyal şartlara sahip, komşu il ve bölgelerde benzer şekilde yaşamaya devam etmektedir.

Depremlerle beraber yok olan nesillere rağmen, özellikle köylerde çocuklar annelerinden az da olsa gördükleri mutfak kültürünü devam ettirebilmişlerdir. Günümüz sofralarında çok sık yapılmasa da yerel yemekler yenilmekte ve yenilmesi tercih edilmemekle birlikte ismen de olsa fast food ürünlerine teslim olmuş genç nesiller tarafından bilinmektedir. Ancak bu ne kadar sürecektir bilinmez. Çünkü geleneksel yemekleri ticari olarak hizmet veren bir lokantanın dışında hiç bir yerde bulmak mümkün değildir. Yerel yönetim ve özel kuruluşların lezzetli ve besleyici yerel yemeklerin, kış hazırlıklarının devamlılığının sağlanması, güzel sofrta kültürünün yaşatılması, sağlıklı beslenme ve kültürümüzün yaşatılması için kurs ve bilgilendirme faaliyetlerini desteklemelerini öneriyoruz.

Bölgemizde de binlerce yıldan beri çeşitli şartlarla birlikte varolan, büyüyüp gelişen mutfak kültürü, birçok medeniyetin aktarılan, daima yaşayan önemli bir parçası olarak kendini göstermektedir. Hâlen kış hazırlıklarına önem veren, buğdayını alıp değirmende bulgurunu ve gendimesini yapan, pekmezini, gağını, sarucunu, civil fasulyesini hazırlayan, yerel tohum ve ürün kullanmakta ısrar eden, yemeklerini sağlıklı yiyeceklerle hazırlayan büyük bir kitle var ve iyi ki var. Çünkü üretmek, yaşatmak ve canlı kalmaktır.





Hüsamettin Özbek

Erzincan köyleri...

Yer yer mor, mavi, sarı ve kırmızı renklerle kınalanmış dört taraflı dağların eteklerine serpili yeşil kümeler... Şehri çepeçevre saran zümrüt bir kemer, yere serilmiş bir ebemkuşağı. Uzaktan bakınca hepsi birbirine benzer. Çoğunu görmedim, fakat gördüklerimle kıyaslayarak sezerim.

Erzincan köylerinde tabiliğin en ağdalı, yürek bayıltıcı lezzetini tadar, sun'iliğin yeknesaklığı ile sınırlanmazsınız. Ses, su, rüzgâr... Nerede başlayıp nerede bittiği bilinmeyen, nasıl gelip ne tarafa gittiği sezilmeyen bir enginlik içinde yüzer. Evler de otlar ve ağaçlar gibi yerden bitmişe benzerler. Sanki her şey birbirinin devamıdır, faslı müşterek ve hudut engeli yoktur.

Her hali, her hareketiyle, sesiyle ve nefesiyle insanın yüreğini başka lezzetle kavrayan cömert bakışlı bir güzel gibi, köyler de her mevsimde günün her saatinde başka türlü gönül alır. Yaz sabahlarının erken saatlerinde öyle berrak, o kadar duru ve pürüzsüz bir sukût âlemi vardır ki sesler hiç birbirine karışmaz. Bağların içinde kâh sayıklıyor gibi mırıldanarak, kâh rüyasının rengine göre somurtup gülümseyerek uyuyan çocuk gibi, gölgelerde kararan, avuç kadar ışıpta durulup ağaran suyun masum ve dokunaklı sesini, insan payını ödeyip biran evvel yavrusuna kavuşmak için çoban karısının önünde kendini itaatli bir tevekkülle sağılmaya koyuveren koyunun memelerinden süt küleğine fıskıran sahici sütün fıskırtısını, her taraf uyanmadan nasibi almak için küme halinde meyve ağaçlarına koşuşan, azıcık doyunca da işi muhabbete döken kuşların civıltısını, hep ayrı ayrı ıstırısın, birbirine karışmazlar, yani kulaklarda tek bir uğultu yerine, yan yana gelen renkler gibi seslerden mürekkep bir manzara, bir ses peyzajı duyar. Erken uyandınız, içinizde tatlı bir ezginlik hissedersiniz. Bu saatte dutlar yılbaşı çamlarını bezeyen küçük ampuller gibi yeşil yeşil aprakların gölgesinde kabırır. Buzlanmış bir kaymak damlası, billurlaşmış bir şeker parçası gibi göze batar. İstedığınız kadar yiyiniz, yedikçe doyar, doydukça ıstahlanırsınız. Erzincan'ın dutunu ancak yiyenler bilir. Yemiyen tadını tahmin edemez.

Dutu Erzincan'da yiyiniz, başka yerlerdeki taklitlerden sakınınız, Erzincan markasını ısrarla arayınız.

Cimin'e (Erzincan'ın en büyük köyü) küçükken bir kere gittim. Hâlbuki insan bu köyü bir kere görünce bir daha ayrılmak istemez. Sırtlara gerilen geniş üzüm bağları içinde kaygısız, pervesız boy atan kirazlar, yeşil çadırlarında koyu ve kokulu gölgeler besliyen ceviz ağaçları, şeftaliler, bademler, ayvalar...



ERZİNCAN AĞZINDA MUTFAKLA İLGİLİ TERİMLER

Erzincan'ın önemli tesirler altında kaldığı tarihi geçmişi, ağız özelliklerine de yansımıştır. İklim şartları, ulaşım güzergâhı, depremler gibi nüfus hareketlerine sebep olan faktörler dolayısıyla çeşitli ağız gruplarını oluşturmuştur.¹⁰⁸

Orduların geçiş ve konaklama yolu üzerinde olması bakımından huzursuzluk eksik olmamış ve dağınık yerleşime gidilmiştir. Bu nedenle de çok sayıda alt ağız gruplarına rastlanılır. Erzincan ili ağızları diğer Anadolu ağızlarına göre önemli nitelikler arz etmektedir. Doğu Anadolu ve İç Karadeniz ile İç Anadolu ağızları arasında tam bir geçiş noktasında bulunarak birçok özelliği birlikte yaşatmaktadır. Bölgede eski Türkçenin, eski Anadolu Türkçesinin, Kıpçak Türkçesinin, Oğuz-Kıpçak Türkçelerinin izlerine rastlanmaktadır.

Erzincan'da mahalli ağız, ülkemizin coğrafi bölgelerinden ve komşu illerinden ayrı bir özellik arz eder. Ama bu hiç benzerlik yoktur anlamına da gelmez. Erzincan'da dar bir coğrafi bölgede ilçeleri ve hatta köyleri arasında bile bir ağız farkı göze çarpar.

Şöyle ki Kemah ile Refahiye veya Kemaliye, Tercan ile Çayırılı arasında söyleyiş farklılığı olduğu gibi, merkez ilçedeki köyler arasında bile az da olsa bazı söyleyiş farklılıkları görülebilir. Fazla detaya girmeden Erzincan ağızında bazı sözcüklerin söylenişi verilecektir.

Sesli-Sessiz harf değişimleri: "a" sesinin "o" sesine, f sesinin v sesine dönüşmesi örnek, hoşaf "hoşov"

e sesinin a ya dönüşmesi, elma-alma

i sesinin ü sesine, p sesinin b sesine dönüşmesi, pişirmek büşürmek,

K harfinin g harfine dönüşmesi, kak-gah, karpuz-garpuz,

V harfinin f harfine dönüşmesi, vişne-fişne

Sessiz harf ilavesi: Ayva-havya

Sessiz harf yer değişim: Ekşili-Eşçili, tepsi-tesu bardağı

h harfinin altındaki çizgi gırtlaktan okunacağını gösterir ve yörede bu ses çok kullanılır.¹⁰⁹

¹⁰⁸ Sağır M, age.

¹⁰⁹ Tombul M, Erzincan Dil Sözlüğü.



YETİŞMİYESİZ- Metin TOMBUL
Gettim bi soluhda lövlez döşürdüm
Bi gazan Ferikli çorba bişürdüm
Tavada yağ yandı, südü daşurdum
Accuh yardım edin Yetişmiyesiz!

.
Posladım tanduru, açdım küvleyi
Hamuru küntlemek buldu övleyi
Ekmegin gohusu sardı mehleyi
Dasdarı getirün Yetişmeyesiz!

....
Abu dedüklerim devede gulh
Daha gidecevük nohudu yolh
Çıhıp suvahlardan adam mı bulh
Ucundan dutsaznam Yetişmeyesiz!

SOFRA¹¹⁰

Herif böğün guzu eti alırsa
İlahana dolmasına öliyem

¹¹⁰ Tombul,M. Sevdamın Adı Erzincan-2013



Eğer südü bolca olursa
Haşılın derdinden deli olıyam.

Yarpah dolmasına soğan keyüfdür
Cırvılaya mor badılcan hayıfdur
Pirinç pılanına sabrım zayıfdur
Gaşuhlu gaşuhsuz haman dalıyam.

Küfdeye yahuşur soğanın özü
Erüşde çorbası doyurmaz bizi
Hele hamur günü güveç lövezi
Bi gün evel keyifleniy güliyam.

İşgembeyi nedim, içi fişgılı
Biz bülmüydük şambabayı keşgülü
Misafire alucalı eşgili
Çok mahbula geçdüğünü büliyam.

Yaydım yoğurt, sağdım ahşam ineği
Babukgonun çohdur işi emeği
Südlü mahallebi, tango yemeği
Keleçoşun tabağını siliyam.

Övle olur peşdambalı dülgersen
İneği sağıp tuta bağlarsan
Guymağın üstüne yağı dağlarsan
İşde ben de bundan keyif alıyam.

Demliğimiz yeşil, semaver büyük



Yahp herifinen eşga geliyök
İkimizde birer türkü bülüyök
Herif behe ben herife söliyem.



CUMHURİYETİN 100. YILINDA ERZİNCAN





SÖZLÜK:

A

Ağuda: Pekmezin köpüğü.

Ahderiş: Et kavurma sırasında kullanılan ağaç kaşık.

Alabaza-abaza: Yapraklarından sarma yapılan bir bitatlı kaşığı.

Aluca: Bir erik türü.

Angut: Çekirdeksiz dut.

Anık: Babuko yapılan ekmek.

Anuh: Kekik.

Asma: Küçük bakır veya toprak kazan.

Aş: Çorba-yemek.

Aşhana: Mutfak.

Avuz-ağuz: Doğum yapan hayvanın ilk sütü.

Ayaklı tas: Yukarı doğru genişleyen ve bir kaide üzerine lehimlenmiş bakır kâse.

Ayvan: Evin balkonu, terası.

Azzih: Tarlada ve yolculukta yemek için hazırlanan yiyecek.

B

Babukko: Ekmek doğranıp üzerine ayran ve tereyağı gezdirilerek yapılan mahalli bir yemek.

Badbad: Diş ağrılarında kullanılan siyah tohumlu bir ot.

Badış: Fasulye bitatlı kaşığınsinin tohum dolu kapsülü.



Badiye: Karnı çıkıntılı bakır tas.

Bahraç-parhaç-bakraç: Küçük bakır kova.

Bar: Sirke, turşu, peynir gibi fermente-salamura yiyeceklerin üzerinde oluşan tabaka.

Baran: Üzüm bağındaki bölümler.

Basmaca: Üzüm, erik veya kayısının kalınca dökülüp kurutulması.

Bastık: Dut pestili.

Beskimet: Beksimet

Bıheyrik: Baca

Biryân: Büyük parça et veya kuzunun tandırda pişirmiş hali-tandır kebabı.

Bişi: Mayalı hamurun el kadar açılarak yağda kızartılmış hali.

Borani: Ekmek, hamur işi veya pişmiş sebzelerden sarmısaklı yoğurtla yapılan yemek.

Bulama: İnek sütünden yapılmış, ağır ateşte karıştırılıp savrulularak koyulaştırılan bir içecek; bir çorba adı

Bulamaç: Unla yapılan bir çorba.

C

Cakgul: Bakraçla su taşımaya yarayan uzun, dayanıklı, sopa, omuzluk.

Camış: Manda.

Cecim: Eğrilmiş yün ile yapılan dokuma.

Cerit: Ateş küreği.

Cıngılı aş: Yarma, nohut ve fasulye tanelerini kuruyemiş ile birlikte kaynatarak yapılan bir çorba.

Cılvıra: Yarma, peynir, yeşil fasulye, et suyu ve ekmekli bir çorba.

Cillenmek: Yeşermek, filizlenmek.

Cil soğan: Yeşil soğan.

Cumur: Küçük doğranmış ekmeklerin üzerine yumurtalı pekmez dökülerek hazırlanan yemek.



Cücük: Cıvcıv.

Ç

Çalhama: Sulandırılmış yoğurt.

Çordik: Ayranlı çorbalara ve turşulara rahiya vermesi için katılan yabancı bir ot.

Çaşur: Kıraç bayırlarda kendiliğinden biten salamurası yapılarak yenen, iğne yapraklı ot.

Çebiç: Bir yaşını doldurmuş keçi.

Çec: Bal mumu.

Çemiç: Dut kurusu.

Çerçi: Seyyar satıcı.

Çerme: Bir armut çeşidi.

Çeyil: Çakıl.

Çiğit: Çekirdek.

Çinik: Yaklaşık 4 kg buğdayı alabilen tahıl ölçüsü,

Çor: Tuzlu su.

Çömçe: Tahta kepçe.

D

Dag(i): Pancar.

Dağarcık: Koyun derisinden yapılan un, bulgur konulan torba.

Dasdar: Yün iplikten ince dokunmuş hamur serilen bez.

Daştıker: Somun.

Debbe: Bakırdan yapılmış su ve ayran kabı.

Değmiş: Olgunlaşmış.

Deleme: Yağı alınmış süttten yapılan bir yiyecek, peynirin ilk hali.

Den: Gendime.

Deremet: Yaylada yapılan kışlık yiyecekler.

Desdi: Sürahi.



Deymiş: Olgunlaşmış meyveler için kullanılır.

Ding: Bulgur değirmeni.

Dorağotu: Dere otu.

Döbürcek: Taze iç fasulye.

Dölcek: Su kuyusundan su çekmeye yarayan kova.

Düğülcek-düğürçük: Bulgurun en ince hali.

Dürmeç: Yufka ekmeğinin arasına peynir. veya çökelek konarak sarılması.

Düvlek: Olmamış kavun.

E

Eğiş: Uzun ve ucu kancalı demir veya hamur teknelerini sıyırmak için kullanılan demir sıyıraç, spatul.

El kazanı: Küçük kazan.

Eşgi: Ekşi.

Eşgili: Erik, tandır ekmeği bulgurla yapılan yemek.

Eşgimek: Mayası gelmek.

Evelik: Yapraklarından sarma yapılan bir bitatlı kaşığı.

Eyvan: Tandırlık.

F

Fıtı: Çok ufak taneli bulgur.

Fıtı eleği: Bulgurun incisini eleyen elek

Ferik: Yumurtaya çıkmamış tavuk.

Fetir: Mayasız hamurdan yapılan ve sacda pişirilen ekmeç.

G

Gab: Mutfak eşyası.

Gabçik: Buğday başağı.

Gah: Elma, armut kurusu.

Gahırdah: Kuyruk yağının ufak doğranıp kızartılmış hali.



Gasefe: Kuru meyvelerin az haşlanıp. Tereyağında kavrulması ile yapılan tatlı.

Gaşuh: Kaşık.

Gav: Çömlek, güveç, küp, testi gibi toprak kap ve tandır yapımında kullanılan kırmızı toprak.

Gavanbuh-garambuh: Meyveleri siyah ve buğday tanesi büyüklüğündeki dikenli, çok yıllık bir çalı çeşidi.

Gavurga: Buğdayın kavrulması.

Gaysa bağlamak,gaysahlamak: Ekmek hamurunun üzerinin hafif kuruyarak kabuk bağlaması.

Gavut: Kavrulmuş buğday unu veya nohut ununa süt katılarak yapılan yemek.

Gaygana: Hamurun yağda kızartılmasıyla elde edilen omlet- krep benzeri yiyecek.

Gelberi: Değirmen küreği.

Gendüme-gendime: Kabuğu alınmış buğday yarma.

Gıccan: Ekmeklerin kurutulması için tavandan iplerle asılan tahta salıncak.

Gıcık: Küçük toprak külek, küp.

Gıldirik: Yuvarlak.

Gılik: Tahıl unundan yapılan yuvarlak ekmek, kömbe.

Gırabdu: Meyve ve yaprakları ekşi bir bitatlı kaşığı.

Gıynah: Cevizin her bir çeyreği.

Gıdik: Keçi yavrusu.

Goc: Et dövülen kütük.

God: Sacdan yapılmış tahıl ölçme kabı.

Godik: Yaklaşık 8 kilo olan tahıl ölççeği.

Gogoçlama: Tandırın içinin düzeltilerek parlatılması.

Gorova: Meyvelerin süzölmüş marmelatı.

Göbek: Dağ mantarı.



Gön: Deri.

Göz: Ceviz.

Göze: Su kaynağı.

Gudu: Toprak tencere (Tercan).

Gurut: Sıkıştırılmış, kurutulmuş çökelek kuru su.

Guşgana-kuşhane: Tencere.

Guymah: Unla yağın karıştırılıp pişirilmesi ile elde edilen yemek.

Gügüm-gögüm: Ağız kısmına şekil verilmiş bakır su kabı.

H

Hacat: Alet-edevat.

Halbur-kalbur: İri gözlü elek.

Halundur: Sütten yapılan yiyecek.

Hamur teknesi: Ekmek hamuru yoğrulmuş leğen.

Hap: Süt alışverişi.

Harar: Kıldan örülmüş büyük çuval.

Harfene: Kış aylarında genç kızlar arasında yapılan yemekli, manili gün gibi bir eğlence.

Hasuda: Unu kavurarak nişasta ve pekmez ekleyerek yapılan bir tatlı.

Haseki: Hastalıktan yere düşen meyve.

Hasgar: Olgunlaşmaya yaklaşmış meyve.

Haşıl: Gendimeden veya undan yapılmış yemek.

Hatirceg: Tandırın üzerine tencere, kazan koyabilmek için yararlanılan açılır-kapanır demir ızgara, x veya + şeklinde demir altlık, ayak.

Hedik: Kaynatılmış buğday.

Helimleşmek: Çorba gibi yemeklerde nişastanın bağlayıcı özelliği.

Helke: Sıtıl ile bakraç arası büyüklükte bir bakır kap.

Herani: Bakır su küpü.

Herke-helke: Su kovası.

Herle: Unu kavurarak yapılan bir çorba çeşidi.



Hıç: Yavrulayan hayvanların ilk sütü.

Hıldirik: Merdane.

Hınısı: Yayık.

Hingel: Mantının Anadoluya gelmeden önceki adı, hamurun haşlanarak üzerine kıymalı harç dökülmesi.

Hırtlık kurusu: Lüle baklava.

Hışik: Parçalanmış soğan ve fasulye.

Hoşav: Hoşaf.

Hoşirik: Tuzlu su kaynağı.

Höllük: İnce toprak.

I-İ

Ibrıh: Bakır su kabı.

Irva: Un kabı.

İliştir: Süzgeç-kevgir.

İsirin-sırın: Az pişmiş yufkanın şeritler halinde kesilip rulo sarılmış halde tepsiye dizilerek üzerine tereyağı dökülüp yenen bir yemek çeşidi.

İstikan: Bardak.

K

Kalya: Lahana.

Karcın: Külplerin ağzını hava almayacak şekilde kapatmaya yarayan çamur-toprak.

Kartol: Patates.

Kasnak: Sininin altına konulan yuvarlak yükseklik ayağı.

Katık: Ayran.

Katıklık: Ekmeğin yanında verilen yiyecek, çoğu zaman süt, yoğurt, peynir için kullanılır.

Kazan: Bakır büyük kazan.



Kef:Haşlamalar sırasında yüzeyde oluşan kirli köpük

Kelgür:Kevgir

Kelmah: Kalburun büyüğü.

Kepce: Kepçe.

Kesme: Koyulaştırılmış marmelatların bezlerin üzerine kaşıkla dökülüp kurutulması.

Kesmece: Dut marmelatının kurutulup kesilmesi.

Keş-Kurut teknesi:Kurutun yapıldığı ağaç tekne

Keşgek: Pilavadan suluca gendime yemeği.

Kete: Yöresel içli bir çörek çeşidi.

Kerti: Bayat.

Keyveni: Genellikle hanım aşçıya verilen lakap (düğün yemeği yapan kadın).

Kıccan-ekmek salıncağı: Pişmiş ekmeklerin bir örtü içinde saklandığı urganla tavandan asılmış tahta salıncak.

Kırdı: Çiğ ayrandan yapılan çorba.

Kırtık: Kaburga.

Kısgıt: Ekmeğin çok kızarmış hali.

Kıtirik: Çok kurumuş ekmek parçaları-kıtır.

Kile: Buğday ölçeği.

Kiler-kilar: Erzak odası.

Kiprikli sahan: Kenarları oymalı bakır sahan.

Kopul: Bazlamadan daha ince tandır ekmeği.

Kulplu yamah: Yağ eritme kabı.

Kurut: Kurutulmuş ayran çökeleği.

Kuşgana: Küçük tencere.

Kûze: İçme suyunu soğuk olarak saklayan toprak kap, günümüzün damacanası.

Küfle: Tandırın hava bacası.

Külek: Ağaçtan yapılmış yağ küpü.



Künd: Hamur bezesi.

Küpeli kazan: İki yanından sallanan kulpu olan kazan.

Küze: Bakır veya toprak su küpü.

L

Lalavuç: Çekirdeği ile kurutulmuş yumuşak kayısı-erik.

Lenger: Büyük ve derin bakır sahan-tabak.

Livik: Mısır yaprağına benzeyen yapraklarıyla yemeği yapılan bir bitatlı kaşığı.

Loğlik:Ekmeğin sonunda pişirilen beksimet türü.

Lolik: Domates.

Lor: Peynir suyundan yapılan bir çeşit çökelek.

Lök: Kuru dut ve cevizin birlikte dövülmüş hali.

Lövlez: Fasulye.

Lüllük: Demlik ve çeşme borusu.

M

Maduk: İlkbaharda yemeği yapılan bir ot.

Mağaza: Doğal soğuk hava deposu.

Maluz: Dut şırası.

Maşrafa-maşrapa-maşırba: Bakır veya sac su bardağ, kulplu su boşaltma kabı.

Mendek: Maydanozgillerden nemli yerlerde yetişen bir tür.

Mığırık: Bir armut çeşidi.

Mıhardeş: Yemeğin içine konulan nohut ve mercimek.

Mihareç-Muhaşer: Nohudun yarısı veya küçük nohut.

Mıhlama: Çeşitli sebzelerin üzerine yumurta kırılarak pişirilmesi ile yapılan yemek.

Mimbar: Koyun ve keçinin kalın bağırsağının doldurulması ile yapılan yemek.



O-Ö

Ocaklık: Mutfak.

Orum: Tarlada kendiliğinden biten ve buğday tanesine benzeyen koyu renkli tohum.

Öküzgötü: Kırılarda yetişen ve kırmızı meyveleri olan bir ağaç-alıç.

P

Paçuk-gılık: Ufakça ekmek.

Parduç: Fırının tabanını, tandırın duvarlarını silmek için kullanılan bez.

Parhaç-bakraç: Bakır kova.

Part: İşkembe.

Pestil: Üzüm, dut, erik, kayısı gibi meyvelerin suyunun ince şekilde kurutulmuş hali.

Pestikan: Bayatlamış, ekşimiş yoğurt.

Pezük: Pancar.

Pıhırık: Ocak ya da soba bacası.

Pıh pıh: Kepekli ve taneleri çok ufak bulgur.

Pirçekli: Havuç.

Pirpirim: Semizotu.

Poğaç: Kızgın taş üstünde üzerine saç kapatılarak pişen yuvarlak ekmek.

Puvar-göze: Su kaynağı.

R

Rapata: Tandıra ekmek vurma aleti.

S- Ş

Sacayağı: Üç ayaklı demir.

Sahan: Bakır ya da çini tabak.



Sakğı: Yöresel elma çeşidi.

Saplı: Uzun kulplu derin kepçe.

Sefer taşı: Yemek taşıma, saklama kabı.

Serpoş: Ayaklı tasın kapağı.

Sırfa: Sofra.

Sırfa bezi: Sofranın altına serilen, yemeklerin sofraların altını kirletmesine engel olan, dizlerin üzerine çekilen örtü. Eskiden kıl dokuma, ince yün dokuma ve pamuklu bezlerden olurdu.

Sıvık: Cıvık.

Sindirme: Peynir ve çökeleğin yağ ile pişirilmesiyle yapılan yemek.

Sini: Bakır ve tahtadan yapılmış büyük yemek yeme tepsisi, sofra.

Şire: Üzüm, dut suyu.

Sitil: En fazla 2 litre alan küçük bakır bakraç.

Soharıç: Soğanın yağda kavrulup çeşitli ilavelerle hazırlanan çorba garnitürü.

Soharıç kaşığı: Çorbalara sos hazırlarken kullanılan tahta kaşık.

Soharıç tavası: Çorbalara sos hazırlarken kullanılan küçük bakır-alüminyum tava.

Sofa: Evin ara koridoru.

Soğanik: Yabani sarımsak.

Sokku: Ağaçtan yapılan büyükçe dövme-ezme kabı, havan.

Soyma: Kayısı kurusu.

Sücük: Çökelek, peynir suyu.

Şire: Tatlı meyvelerin kıvamlı suyuna denir.

T

Tabla: Üzerinde yemek yenen ya da hamur açılan tahta sofra.

Tamas: Erik çeşidi.

Tandır: Gömme fırın..

Tandurluğ-tandırevi: Tandırın bulunduğu oda.



Tapur: Keş teknesi, Tahta kevgir.

Tatarlı: Ufak bulgurdan yapılan yemeğin sulu ve az pişmiş hali.

Tavşan ayağı: Fırça.

Tecen: İçine çökelek veya peynir konulan tüyleri alınmış küçükbaş hayvan derisi.

Terek: Tahta raf.

Terpoş: Ayaklı büyük çorba tası.

Teşt: Bakırdan yapılmış yayvan kenarlı geniş leğen. Salça, pevlerde, pekmez ve ya su kaynatmak için kullanılan yayvan leğen.

Tezek: Kurumuş hayvan gübresi.

Tısga: Soğanın küçüğü.

Tirit: Et suyunun ekmek üzerine dökülmesiyle yapılan yemek.

Tomzu: Kök sapları fındık büyüklüğündeki yenilebilen bitatlı kaşığı.

Tuluk: Temizlenmiş deri, torba.

Turik: Peynir konulan torba.

Tüfe: Ocağın iki yanındaki yüksekçe yer.

U-Ü

Urup: Bir godun 1/8 i.

Üsküre: Büyük bakır tas.

Y

Yamah: Yağın dağıldığı tas şeklinde kulplu kap.

Yarma: Kayısı kurusu veya buğdayın kabuksuz hali.

Yazı: Köyden uzaktaki tarla.

Yoğurtma:

Yuha: Yufka.

Z



Zap: Toprak küp.

Zavrah: Bakır kap.

Zavzah: Yanlarından kulplu kazan, küp.

Zerzevat: Sebzeler.

Kitapta kullanılan kısaltmalar ve terimlerin açılımı:



Tariflerde ismi geçen bazı ölçü araçları



gr: gram

kg: kilo gram

su bardağı: su bardağı.

çay bardağı: çay bardağı-kahvehanede kullanılan en küçük boy.

yemek kaşığı: yemek kaşığı-yemek pişirirken kullanılan orta boy servis kaşığı.

tatlı kaşığı: tatlı kaşığı.

Çay k: çay kaşığı.

çay kaşığı: çorba kaşığı-yemek yemede kullanılan standart kaşık.

Tepeleme çorba kaşığı ve çay kaşığı: kaşığı tepeli bir şekilde un şeker vs ile doldurma.

Silme çorba kaşığı vb: kaşık tuz veya un ile doldurulup bir bıçak ile veya işaret parmağı ile üstten silinerek fazlası alınır.

Kâse: Standart porselen çorba kasesi.

Su bardağı: 175 gr su,120 gr un alan standart düz su bardağı.

Çay bardağı: 40 gr su, 60 gr un alan küçük çay bardağı.

Çevirmek: Et, sebze, un vb malzemeleri tava veya tencerede yağ içerisinde kaşıkla karıştırarak bir miktar kavurmak.

Dağlamak-mühürlemek: Özellikle parça veya bütün etlerin öz suyu içerde kalması için az yağ ile kızgın tava veya ızgarada dışını kabuk tutturmak.



KAYNAK KİŞİLER

Düşünceleri, hatıraları, uygulamaları, misafirperverlikleri ve yönlendirmeleri ile kendilerine danıştığım kıymetli kaynak kişilerim:

Arif Sağır(98)

Şefik Aras(80)



Metin Tombul
Tahir Erdoğan Şahin
Esiner Gören(73)
Hikmet Köksal
Atiye Şahin(75)
Süheyla Dizdar(66)
Şükran Gören(73)
Zennure Bulut(75)
Cemil Seyyah(65)
Tahsin-Sabiha Pir(97)
Tevhide Şahin (55)
İlkay Şahin(50)
Cazime Tahmaz (72)
Aysel Geçmez(47)
Osman Ercan(65)
Nuran Özdemir(65)
Ulviye-Remziye Ateş(45)
Selim Şimşek(63)
Fahri Ulus(63)
Hacer Yavuz(77)
Songül Tekin(45)
Sevim Başgöl(70)
Seher Gür(70)
Nafiye Şahin(70)
Aysel Gül/Karakaya(60)
Fahriye Gül(86)
Nuray Nevruz(44)
Hacer Savun(76)ILIÇ



Müzeyyen Er(81)
Asiye İkbal Gürbüz(58)/Kemaliye
Hatice Nas/Toybelen
Aysel Yalçener(75)
Hacer Güler(67)
Kadriye Çolak (92)
Mevlüde Tekin(71)
Raife Coşkun(74)
Sait Durgun(52)
Ayşe Coşkun(65)
Emine Ataman(54)
Ayşe-Osman Birler
Kadir Okumuş(65)
Bahice KOcatürk(71)
Naime Taş(86)
Yunus Gülcema
Necati Özel(89)

KAYNAKÇA

- 1.Mustafa Uçar; Erzincan Örf ve Adetlerimizden Bir Demet, Erzincan Belediyesi Yayınları No.8,Erzincan,1998.
2. Yrd. Doç.Dr. Mukim Sağır; Erzincan ve Yöresi Ağızları, İnceleme-Metinler, TDK Yayınları 565,Ankara 1995.
- 3.Metin Tombul; Örneklerle Açıklamalı Erzincan Dil Sözlüğü, Erzincan Belediyesi Yayınları, Erzincan 2007.
4. Erzincan 1997 (İl Yıllığı)
5. Erzincan 2005 (il Yıllığı)
6. T.Erdoğan Şahin; Erzincan Tarihi Cilt 1,s.104.
- 7.Osman Ballı; Her Yönüyle Kemah Kerer Köyü, İstanbul 1995.



SARA YELEGEN

1968 de Erzurum/Şenkaya/Nüsünk'de doğdu. Orta öğrenimini Kayseri'de tamamladı. Hacettepe Ünv. Ev Ekonomisi Bölümü'nden 1990 yılında mezun oldu. Eskişehir, Çankırı, Sivas'ta çeşitli düzeydeki mesleki eğitim okullarında öğretmenlik yaptı.2004 yılında Erzincan'a tayin istedi, Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi'nde Yiyecek Hizmetleri öğretmeni olarak çalıştı.2014 yılından itibaren Erzincan Üniversitesi Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksek Okulu Aşçılık Bölümünde Öğretim Görevlisi olarak eğitim vermeye devam etmektedir. Öğretmenlik yaptığı illerde, meslek elemanı yetiştirme ve yetişkinlere yönelik çeşitli sayı ve düzeydeki mesleki kursların düzenlenmesinde, Mesleki Eğitimin Geliştirilmesi Projesinde Koordinatörlük yaptı. Proje yarışmalarına, ulusal ve uluslararası aşçılık yarışmalarına öğrenci hazırlamada, Ustalık ve Kalfalık Meslek Eğitim ve sınavlarının yapılmasında görev aldı. Okul ve kurumlarda nezaket ve protokol kuralları seminerleri verdi. Çalıştığı illerde çeşitli gazete ve dergilerde; sağlık, beslenme ve Türk Mutfak Kültürü ile ilgili çeşitli yazıları yayımlandı.

' Yenilebilir Otlar' ile 'Türk Mutfak Kültüründe Değişmeler' konularında araştırma çalışmaları devam etmektedir.



ERZİNCAN MUTFAK KÜLTÜRÜ

Merve Nur Sezgin





CUMHURİYETİN 100. YILINDA ERZİNCAN





Etlü Üzüm Yaprağı Sarması (Yaprak Dolması)

Malzemeler

Salamura yaprak
250 gr. dana kıyma
1 adet büyük soğan
1/2 (yarım) su bardağı ince bulgur
Dereotu
2 kaşık salça
Tuz
Karabiber
Kimyon
Kuru maydanoz
Kırmızı toz biber
Reyhan
Üzeri için:
2 kaşık tereyağı
2 kaşık salça



Yapılışı

Kıyma bir kaba alınır. Soğanı rendelenip kıymaya eklenir. Daha sonra tüm malzemeler ve damak tadınıza göre baharatlar eklenerek yoğrulur. Pişirilecek tencerede yağ ve salça kızdırılır. Hazırlanan yapraklara iç harcı koyarak küçük küçük sarı tencereye doldurulur. Dolmaların üzerine çıkacak kadar su eklenir. Dolmaların açılmasını önlemek için küçük bir tabağı ters çevirip dolmaların üzerine yerleştirilir. Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte yaprağın durumuna göre yarım saat kırk beş dakika pişirilir. Suyu kontrol edilerek bittikçe azar azar sıcak su eklenir. Piştikten sonra ayrı bir tavada yağ ve salça kızdırılıp üzerine dökülür servis edilir.



Kırdo Çorbası

Malzemeler

3 litre ayran
1 su bardağı iri bulgur
1 yemek kaşığı un
1 yumurta
1 adet soğan
Bir kaç dal dereotu ve maydanoz
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Bir tutam tuz



Yapılışı

Tereyağında un ve bulgur cevrilir. Bir kapta yumurta ile ayran çırpılır. Çırpılan ayran yavaş yavaş bulgurlu karışıma katılır. Topaklanma olmasın diye kaynayana kadar karıştırılır. Bir tavada küp küp doğranan soğanlar tereyağı ve zeytinyağında kavrulur. Dereotları ve maydonozda ince ince kıyılır. Kıyılan dereotu, maydonoz ve kavrulmuş soğan kaynayan çorbaya dökülür. En son üzerine yöresel ve çorbalara hoş bir koku veren çordik otu konulur. Biraz daha kaynattıktan sonra servise hazır edilir.

Babikko

Malzemeler

Hamuru için;

4 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

1,5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı karbonat

Ayrani için;

6 diş sarımsak

1 yada 1,5 su bardağı sıcak su

4 çorba kaşığı tereyağı

Yarım kg süzme yoğurt

Yapılışı

Un, tuz, su ve karbonat ile sert bir hamur hazırlanır. Borcam yağlanır hamur borcama alınır, elleriniz yağlayarak hamur borcamın içine bastıra bastıra oturtulur. Hamur fırına verilir 180 derecede pişirilir. Hamur piştikten 5 dakika sonra üstü ince keskin bit bıçakla bir kapak gibi kesilerek çıkartılır içi sıcakken kaşık ile küçük küçük oyularak çıkartılır. Oyularak çıkartılan hamurlar bir kasede biriktirilir. Bıçakla ilk baştakapak gibi çıkartılan sert üst kapakta küçük küçük kırılır ve hamurdan oyularak çıkmış içlerle karıştırılır Borcamda ki hamurun içi tamamen boşaltılırken hamurun zemininin delinmemesine özen gösterilmelidir. Çünkü yoğurt ve yağ eklendiğinde içinde kalmalıdır. Eğer hamur delinirse yoğurt borcama akacaktır. Kenara aldığımız içler borcamdaki hamurun içine kubbe gibi doldurulur ve yoğurt ve yağ eklenince lapa olmaması için biraz soğuması için bekletilir. Yoğurt çırpılır ve içine isteğe göre tuz atılır. Sarımsaklar dövülür ve yoğurda katılır. Yoğurdun içine sıcak su eklenerek karıştırılır. Bu karışım sığağa yakın olsun diye ocakta biraz ısıtılır ama içinde tuz olduğu için kaynarsa ayran kesileceğinden dolayı fazla ısıtılmaz. Tereyağı eritilir köpürecek kadar ocakta tutulur. Borcamda ki soğumuş hamurun yanlarına yoğurt kepçe ile gezdirilerek dökülür. Hamur kubbesinin tepesinden ise kızgın tereyağı dökülerek sıcak olarak servis edilir.





Keleçoş



Malzemeler

- 500 gr kavurma
- 8 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Yarım çay bardağı sıvıyağ
- Karabiber
- Yufkası İçin;
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 su bardağı ılık su
- Aldığı kadar un

Yufkaları ıslatmak İçin; Ayrın, 2 su bardağı su, 3 diş sarımsak

Hazırlanışı

Hamuru için un, tuz ve su karışımıyla sert bir hamur yoğrulur. Yoğrulan hamur 6 bezeye ayrılarak sacda pişirilir. Piştikten sonra el ile kırılarak bir kaba alınır. Soğanlar ay şeklinde ince ince doğranır. Bir tavaya yağlar koyulup üzerine doğranan soğanlar eklenerek kavrulur. Soğanlar karamelize olduktan sonra üzerine kavurma kare kare doğranılarak eklenerek ikisi beraber kavrulur. Yufkaları ayran ile ıslatarak üzerine dövülmüş sarımsak eklenir ve ocağa koyularak ısıtılır.ve Üzerine soğanlı kavurmalar dökülerek servis edilir.

Evelik (Lor) Dolması

Malzemeler

- 1 kg evelik
- 2 çay bardağı ince bulgur
- 1 su bardağı lor-çökeliç
- 2 diş sarımsak
- 100 gr kaymak
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 200 gr yoğurt
- 100 gr tereyağı
- Pişirmek için;
- 4 su bardağı su
- 1 silme tatlı kaşığı tuz
- 1 parça dana kemik



Tarifi

Bulgur üzerini geçecek kadar kaynar su dökülerek ağzını kapatıp şişmeye bırakılır. Şişen bulgura soğuduktan sonra çökelek-lor, kaymak eklenerek yoğrulur, tuz ve baharatlar katılır.Evelik yapraklarının sert kısımları çıkartılır. Yapraklar iç harçla birlikte dolma şeklinde sarılır, tencereye dizilir. Tencerenin altına kemik koyularak lezzet vermesi sağlanır.



Evelik dolmalarının üzerine 1 silme tatlı kaşığı tuz atılır ve üzerine çıkmayacak kadar su dökülür. Dolmalar açılmasın diye stüne bir tabak ters çevirilerek yerleştirilir, suyunu çekene kadar pişirilir. Pişen dolmanın üzerine sarımsaklı yoğurt dökülüp kızdırılmış tereyağı gezdirilerek servis edilir.

Tatar Böreği



Malzemeler

Hamuru için;

1 kilo un

1 adet yumurta

2 tutam tuz

3 su bardağı su

Pişırmek için;

Yeterli miktarda kaynamış su

Tuz

Üzeri için;

Yarım kilo yoğurt

5 diş sarımsak

200 gram tereyağı

Pul biber

Tarifi

Un, yumurta, tuz yoğurma kabına alınır ve yavaşça su eklenerek kulak memesinden daha sert bir hamur elde edilir. Ardından hamur 6 eşit bezeye bölünür. Bezelerden 1 tanesi açmak üzere alınır ve diğer bezeler üzeri örtülerek muhafaza edilir. Bezeler bolca un kullanarak yufka gibi ince olacak şekilde tepsi büyüklüğünde açılır ve önce yufka şeritler haline getirilir sonrada üçgen olarak kesilir. Üçgenler bolca unlanarak yapışmaması sağlanır ve un serpilmiş bir tepsiye alınır. Bütün bezelere aynı işlemi uygulanır. Derin bir tencerede tuzlu su kaynatarak hamurlar 10 dakika kadar pişirilir. Hamur pişerken sarımsaklar rendelenerek yoğurda katılır. Yağınızı kızdırıp pul biber ekleyerek sos hazırlanır.. Hamurlar iyice süzülerek tabağa alınır. Üzerine hazırlanan sarımsaklı yoğurttan eklenerek biberli yağ gezdirilir, servis edilir.



Patates Borani

Malzemeler

- 8 adet orta boy patates
- 500 gram yoğurt
- 6 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tepeleme çay kaşığı pul biber
- Karabiber
- Tuz



Tarifi

Patatesler yıkanıp haşlanır. Rendelenen sarımsaklar ve biraz tuz çırpılmış yoğurda eklenir. Haşlanan patateslerin suyu süzülüp, soğuk sudan geçirilir ve kabukları soyularak küp şeklinde doğranır tabağa koyulur. Tereyağı eritip, kızdırılır. Tereyağı erirken patateslerin üzerine karabiber ve tuz eklenir. Sarımsaklı yoğurt üzerine gezdirip, eşit şekilde dağıtılır. Son olarak eriyip kızdırılan tereyağına pul biber eklenip yemeğimizin üzerine gezdirilir. Servis edilir.

Haşıl



Malzemeler

- 3 su bardağı ince bulgur
- 1 çay kaşığı tuz
- Üzeri İçin
- 1 su bardağı ayran (sarımsaklı veya sarımsaksız)
- 2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

Tarifi

Çok ince bulgur yıkanarak süzülür. Bir tencereye alıp, üstünü örtecek kadar su ilave edip, tuzuda yumuşayınca kadar pişirilir. Pişen haşıl geniş tabağa alınır. Bir

kaşık yardımıyla haşılın ortasını açarak arzuya göre sarımsaklı veya sarımsaksız ayranı dökülür. Üzerine de iki kaşık erimiş ve kızdırılmış yağı gezdirilerek sıcak sıcak servis edilir.



Erişteli Yeşil Mercimek Çorbası

Malzemeler

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 su bardağı erişte
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 8 su bardağı et suyu
- Tuz, pul biber
- Reyhan, karabiber
- Yarım çay bardağı zeytinyağı



Tarifi

Yeşil mercimek 5 dakika kadar haşlanarak suyu süzülür. Bir tencereye zeytinyağı koyulur. İçine küçük küp şeklinde soğanları koyup pembeleşene kadar kavrulur. Ardından salça koyulup biraz çevirdikten sonra et suyunu ilave edilir. Kaynayan suya kaynatılan mercimekler ve ardından da eriştelere eklenir. Tuz ve baharatı eklenir ve eriştelere yumuşayana kadar pişirilerek servis edilir.

Keşkek



Malzemeler

- 1kg aşurelik bütün buğday
- 1 su bardağı nohut
- 800gr et
- tuz
- tereyağı
- salça

Tarifi

Güvecin veya düdüklünün en altına et yerleştirilir üzerine nohut, buğday ve 1 çorba kaşığı tuzu eklenir. Hazırlanan malzemenin üzerine biraz geçecek kadar su eklenir. Fırında veya ocakta iyice pişirilir. Etlere tel tel olacak kadar pişer ve fırından alınan keşkek büyük tahta kaşık yardımı ile iyice ezilir. Tabaklara alındıktan sonra üzerine salçalı sos dökülerek servis yapılır.



Siron

Malzemeler

- 5 adet yufka
- 2 adet kuru soğan
- 300 gr kıyma
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı salça
- Tuz
- Karabiber
- Pulbiber
- 500 gr yoğurt
- 3 diş sarımsak
- Tuz



Tarifi

Yufkalar tek tek rulo halinde sarılarak 2 parmak genişliğinde kesilip tepsiye dizilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Yoğurt, sarımsak ve tuz karışımı hazırlanır. Yemeklik küp küp doğranan soğan kavrulur üzerine kıyma salça baharatlar eklenerek pişirilir. Yufkalar kızarıncaya fırından çıkartılarak kızgın haldeyken hazırlanan sarımsaklı yoğurt üzerine gezdirilir sonrasında kıyma harcı üzerine gezdirilerek üzerini bir tepsi kapatıp dinlenmeye bırakılır 10 dk sonra servise yapılır.

Semizotu (Pirpirim) Aşısı



Malzemeler

- 1 demet semizotu
- 1 adet orta boy soğan
- 1/2 su bardağı pilavlık bulgur
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 5 su bardağı sıcak et suyu
- Yoğurt

Tarifi

Küp küp doğranan kuru soğan tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Sonra salça eklenerek biraz daha kavrulur. Toz biber ve tuz eklenerek karıştırılır. Yıkayıp süzülen bulgurlar ve sıcak et suyu tencereye eklenerek karıştırılır. Bulgurlar pişene kadar orta ateşte



kaynatılır. Bulgurlar piştikten sonra ince kıyılan semizotları da tencereye koyulur ve 5 dakika kadar kaynattıktan sonra tabağa koyulur üzerine yoğurt gezdirilerek servise hazır hale gelir.

Ekşili

Malzemeler

- 3 litre su
- 2 adet kal domates
- Yarım su bardağı pilavlık bulgur
- 15 adet yeşil veya kuru erik
- 1 adet soğan
- 2 adet domates
- 2 adet tatlı sivri biber
- Maydanoz
- Dereotu
- Pulbiber
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Kavurma
- Tuz



Tarifi

Zeytinyağı ve tereyağı tencereye konulur, doğranmış sivri biberler ve soğan kavrulur, doğranmış domatesler ve yeşil domates eklenir biraz kavrulur. Salça, tuz, 1 tatlı kaşığı pulbiber, yeşil erikler ve kavurma eklenerek karıştırılır. Bulgur eklenerek sıcak su koyulur. Bulgurlar pişince altı kapatılır. Bol maydanoz ve dereotu içine doğranır. Servise hazır hale gelir. İsteğe göre içine 2 tane yumurta kırılabilir.

Kara Kabak Dolması



Malzemeler

- Yarım kara kabak
- Yarım kilo dana kıyma
- Yarım su bardağı pirinç
- 1 su bardağı ince bulgur
- 2 adet soğan
- 2 adet domates
- Yarım demet maydanoz
- Yarım demet dereotu
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- Yarım çay bardağı sıvı yağ



- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı isot
- 1 çay kaşığı tuz

Sosu için:

- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı su

Tarifi

Kara kabak soyulur ve küçük küçük dilimlenir. Araları bıçak yardımıyla kesilerek açılır. Kabaklar tuzlanır ve yumuşaması için 15 dk bekletilir. Kıyma, doğranmış soğan, maydanoz, dereotu ve domates, salçalar, pirinç, ince bulgur, sıvı yağ, kimyon, pul biber, isot ve tuz karıştırılarak yoğrulur. Bu harç yumşayan kara kabakların aralarına doldurulur. Kabaklar ağızları yukarı gelecek şekilde ve sık olarak tencereye dizilir. Domates salçası, tereyağı ve su pişirilerek sos hazırlanır. Bu sos dolmaların üzerine dökülür ve kapağı kapatılarak pişmeye bırakılır. Arzuya göre üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilerek servis edilir.

Halbur Hurması

Malzemeler

- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı yağ
- 1 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un, tuz.



Tarifi

Tüm malzemeler karıştırılarak kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. Geviz büyüklüğünde parçalar alınarak rendenin üzerinde açılıp şekil verilerek yağda kızartılır.

Kesme (Un) Çorbası



- 250 gr kıyma
- 2 su bardağı erişte
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 litre sıcak su
- 1 çorba kaşığı kuru nane
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 3 su bardağı yoğurt



Malzemeler

Tuz

Üzeri İçin:

Zeytinyağı

Tereyağı

Tarifi

Kıyma, karabiber ve isteğe göre tuz yoğrulur misket büyüklüğünde köfteler yapılarak geniş bir kapta una bulanır. Soğan yemeklik olarak doğranır. Tereyağı ve biraz zeytinyağ tencereye koyularak soğanlar eklenir. Soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine köfteler ilave edilerek tencere sallanarak köfteler dağılmadan 1-2 dakika kavrulur. Üzerine sıcak su ve erişte eklenerek kaynatılır. Kaynadıktan sonra pişen çorbanın suyundan biraz alınarak bir kapta yoğurt ve rendelenmiş sarımsakla beraber karıştırılır. Çorbaya eklenerek kaynayana kadar çorba karıştırılır. Kaynadıktan sonra üzerine tuz eklenir. Bir tavada nane ve tereyağ ve zeytinyağı karışımı kızdırılarak çorbanın üzerine dökülür ve çorbayla karıştırılarak servis edilir.

Gendime Çorbası

Malzemeler

1 kase gendime (buğday)

Yarım kase fasulye

1 tane soğan

Tuz

Kuşbaşı et

Tereyağı

Maydonoz

Dereotu



Tarifi

Fasülyeler akşamdan suya koyularak şişirilir. Gendimeler yıkanarak fasülyeyle beraber üzerine su eklenerek pişirilir. Başka bir tencere veya tavaya tereyağı koyularak yemeklik doğranan soğanlar eklenerek pembeleşinceye kadar kavrulur ve kaynamakta olan gendime, fasülye karışımına ilave edilerek pişirilir. Piştikten sonra maydonoz ve dereotu atılarak biraz daha pişirilerek altı kapatılır ve ayrıntı katılır. Bir miktar nane üzerine dökülerek karıştırılarak servis edilir.



Bamya Çorbası

Malzemeler

- 1 adet kuru soğan
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 250 gr kuşbaşı et
- 200 gr kurutulmuş çiçek bamya
- 2 litre su
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- İsteğe göre tuz

Tarifi

Zeytinyağının yarısı derin bir tencerede kızdırılır. Kuşbaşı et tencereye alınır ve hafif bir renk alana kadar kavrulur. Kavrulmakta olan etlere su katılır. Kuşbaşı yumşayana kadar pişirilir. Kurutulmuş bamyaları ayrı bir tencerede üzerini geçecek kadar su ve limon suyu eklenerek kısa bir süre haşlanır. Suyu süzülen bamyaların iplerini çıkartılır. Başka tencerede kalan yağ kızdırılır. Küp küp doğranan kuru soğanı, hafif bir renk alana kadar kavrulur. Domates salçası katılarak kavurma işlemine devam edilir. Haşlanmış kuşbaşı etler eklenerek, soğanlarda eklenerek birlikte kavrulur. Et haşladığımız et suyu üzerine eklenir ve kaynatılır. Kaynayan suya kısa bir süre haşlanan çiçek bamyalar eklenir. Tuz ve taze sıkılmış limon suyu katılan etli bamya çorbasını kısık ateşte yarım saate yakın pişirildikten sonra servis edilir.

Tarhana Çorbası

Malzemeler

- Bir kase **gendime tarhanası**
- Akşamdan suya konulmuş kuru fasulye
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Et suyu
- İnce oğranmış dereotu ve maydanoz
- Tuz
- Karabiber
- Pulbiber



Tarifi

Kurutulmuş gendime tarhanası yumşaması için akşamdan ılık suya konulur. Düdüklü tencerede yağda küp küp doğranan soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Salça ilave



edilerek karıştırılır. Et suyu ve su, fasulye ve tarhana eklenir. Dereotu, maydanoz ve baharatlar ileve edilerek pişirilir.

Cıvırla



Malzemeler

- 1,5 su bardağı eriste
- 1 adet kuru soğan
- 200 gr çökelik veya yağsız peynir
- 1 kilo ıspanak
- 2 yemek kaşığı salça
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz
- 1 su bardağı süt

Tarifi

Soğanlar küp küp doğranır. Yağda kavrulur Salça ilave edilerek karıştırılır. Su eklenir. Su kaynayınca erişte ve tuz eklenir. Erişteler yumuşayınca ufalanan peynirler, süt ve ince ince doğranmış ıspanak eklenir. Biraz daha kaynatılır. Servis edilir.

Pıh Pıh Çorbası

Malzemeler

- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 soğan
- 1 su bardağı pıh pıh (İnce köftelik bulgur)
- Tuz
- 2 biber
- 1 domates
- 5 su bardağı kemik suyu



Tarif

Tereyağı eritilir. Çok ince doğranmış soğan eklenerek pembeleşinceye kadar kavrulur. Çok ince doğranmış biberler eklenir. Biraz karıştırılır ve küçük küçük doğranmış domates ilave edilir. Domatesler suyunu verene kadar biraz pişirilir. Kemik suyu eklenerek kaynatılır. Kaynayan karışıma pıh pıh (çok küçük ince bulgur) ilave edilir. Tuz eklenir. Pıhpıh yumuşayana ve çorba koyulaşmaya başlayana kadar pişirilir. Servise edilir.



Kahküllü pilav



Malzemeler

- 1 Kase kurutulmuş taze fasulye
- 3 Büyük diş sarımsak
- 250 gr tereyağı
- 2 Kase pilavlık bulgur

Tarifi

Civillenmiş yani ince uzun şekilde kesilmiş kurutulmuş fasulyeler kaynamış suda

haşlanır. Eğer taze fasülyeden yapılacaksa ince uzun şekilde fasülyeler kesilir ve biraz suda haşlanır. Sarımsaklar ince ince kıyılır, tereyağı eritilerek 3 diş sarımsak ince kıyılarak içine atılır ve kavrulur. Yıkanan bulgurda sarımsakların içine atılarak sarımsaklarla karıştırılır ve haşlanmış hazır olan fasülye eklenir. Üzerine su ve tuz eklenerek pilav suyunu çekene kadar pişirilir. Pişen pilava tereyağı eritilerek eklenir.

Glikko

Malzemeler

- 2 su bardağı ince bulgur
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kırmızı biber
- 1 yumurta
- 3 kaşık un
- 1 su bardağı irmik
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 2 tatlı kaşığı tuz

Sosu için:

- 3 diş sarımsak
- 2 kase yoğurt
- nane
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ
- Karabiber
- Kırmızı biber
- Tuz



Tarifi

Bulgur ve irmik bir kaba alınarak üzerini geçene kadar kaynar su dökülür ve üstü kapatılarak bulgur şişirilir. Şişen bulgura yumurta, un, salça ve baharatlar eklenir ve iyice yoğrulur. Fındık büyüklüğünde köfteler hazırlanarak kaynayan tuzlu suya atılarak suyun yüzüne çıkıncaya kadar haslanır ve süzülür servis tabağına alınır. Yoğurt ve ezilmiş sarımsak iyice çırpılır üzerine dökülür. Tereyağı ve sıvıyağ karışımı kızdırılır salça eklenerek karıştırılıp sos yapılır nane ve baharatlar eklenerek yoğurdun üzerine gezdirilir servis edilir.

Erzincan Lokumu



Malzemeler

- 250 gr tereyağı
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 yumurta
- 4 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı şeker
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 250 gr pudra şekeri

Tarifi

Bir kaba oda sıcaklığında beklemiş olan tereyağı koyulur. Üzerine sıvı yağ ve şeker ilave edilir ve 5 dakika kadar çırpılır. İyice karışan karışımın içine yumurta kırılır. Kabartma tozu, yoğurt, vanilya eklenerek karıştırılır. Un azar azar dökülerek kulak memesi yumşaklığına yakın bir hamur elde edilir. Hamur ele yapışmayan bir kıvama gelene kadar yoğrulur. Yağlanmış fırın tepsisine hamuru dökülür ve tepsiye yayarak düzlenir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşinceye kadar pişirilir. Piştikten sonra dinlendirilir, dinlendirdikten sonra üzerine pudra şekeri serpilerek dilimlenip servis edilir.

Gasefe

Malzemeler

- Yarım kilo kuru kayısı
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı su
- Üzeri için
- 1 su bardağı ceviz
- 1 yemek kaşığı tereyağı





Tarifi

Kayıslar ılık suya konularak yumuşaması için biraz bekletilir sonrasında yıkanılır ve tencereye aktararak, toz şeker, tereyağı ve su eklenerek kısık ateşte kayısının rengi değişip tenceredeki suyu çekene kadar pişirilir. Sıcak olarak servis tabağına alınarak üzerine kızdırılmış tereyağı dökülür sonrasında bol ceviz dökülerek sıcak servis edilir.

Pestil Çullaması



Malzemeler

- 250 gr Dut pestili
- 3 Yumurta
- 50 gr ceviz
- 3 yemek kaşığı tereyağ

Tarifi

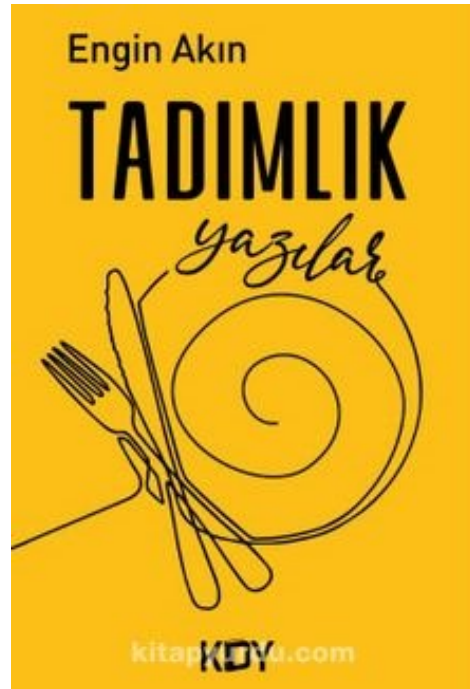
Pestil küçük parçalara bölünür. Sıcak suda biraz yumuşatılır. Tereyağı eritilerek üzerine yumşamış pestiller ilave edilir. Kısık ateşte kapağı kapalı şekilde 5 dk kadar pişirilir ve üzerine yumurtalar kırılarak karıştırılır. Tekrar kapağı kapatılarak 5 dk kadar pişmesi beklenir. Altı hafiften kızarmışsa pişmiş olur. Üzerine ceviz eklenilerek servis edilir.



ENGİN AKIN, Yeni Yüzyıl ve Yeni Binyıl gazetelerinde köşe yazarlığı yaptı. 1996-2003 yılları arasında Açık Radyo'da Tat Muhabbetleri programını hazırladı ve sundu. 1998'de TRT 1'de yayınlanan Günden Güne programının yemek bölümünü hazırlayıp, İstanbul'un ünlü şef ve gurmelerini ağırladı. 1999'da TRT 1'de yayınlanan Öğleden Önce programında Tat Sohbetleri köşesini sundu. 2001'de Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırma ve Uygulama Merkezi tarafından düzenlenen Türk Kültüründe Çay ve Türk Kültüründe

Meyve sempozyumlarına birer bildiriyle katıldı. 2002 yılında, TRT 2'de yayınlanan Kent Yaşam adlı sanat ve kültür programında yemekle ilgili bölümler hazırlayıp sundu. Aynı yıl ABD'nin en saygın yayın organlarından Food and Wine dergisinde, dergiye verdiği röportajla birlikte Türk mutfağından verdiği tarifler yayımlandı.

2002'de Yunanistan'ın en ünlü yemek yazarlarından Mirsini Lambraki ile birlikte yazdığı Aynı Sofrada İki Ülke " Türk Yunan Mutfağı adlı kitap Yunanistan ve Türkiye'de yayımlandı ve bir yıl sonra kitabın hem Yunanca hem de Türkçe baskısı "En İyi Akdeniz Mutfağı Kitabı" ödülünü kazandı. 2003 yılında aşçılık ve yemek okulu The Culinary Institute of America'da Türk mutfağı üzerine bir konferans verdi. 2004 yılında Food and Wine Dergisi, onun hazırladığı sıcak bulgur salatasını dünyanın en sağlıklı 10 yemeğinden biri olarak seçti. 2007 yılının Şubat ayında ünlü mutfak kültürü dergisi Saveur tarafından, yılın en iyi yedi yemek eğitmeninden biri seçildi. Aynı yıl, Bon Appétit dergisi sekiz yemek tarifine yer verdi. Sanatsal etkinliklere katılan, yemek eğitmeni ve gurme Engin Akın, halen Vatan gazetesinde "Gurme" köşesinde yazmaktadır.





ERZİNCAN'DA GELENEKSEL MESLEKLER-I



CUMHURİYETİN 100. YILINDA ERZİNCAN





BAKIRCILIK

Erzincan'da dövme bakırcılığın başlangıcı çok eskilere dayanmaktadır. Dövme bakırcılık eski bir meslek olmasına rağmen turizm amaçlı bakır işletmeciliğinin başlangıcı 1955-1960 yılları arasındadır. 1955-1960 yılları arasında küçük atölyelerde başlayan bakırcılık Erzincan'ın el sanatlarının sembolü haline gelmiş ve 1970'li yıllarda sanat bakımından altın çağını yaşamıştır.

Yüzlerce ailenin ekmek kapısı olan bakırcılık sanatının parlak çağı, uzun sürmemiş zamanla yok olma durumuna gelmiştir. Ticari yönden parlak dönem ise 1980-1985 yılları arasındadır. Ancak bu dönemdeki fazla sürüm ve para kazanma hırsı bakır işletmeciliğinin sanat yönünü en alt düzeye indirdi. Önceleri tekli kalemlerle işlenen bakır daha sonra makinelerle işlenir oldu. Bu tarihlerde işsiz olanların birçoğu bakır atölyesi açtı ve sanat değeri olan bakır işleri satıldı.

Sanat değeri azaldığından başta Erzincan olmak üzere yurt içi piyasası gün geçtikçe zayıfladı. Bu işten para kazananlar kendi sanatlarına değer vermedi ve başkalarının bu sanata yönelip değer vermesini beklediler.

Erzincan'ın sembolü haline gelen bakırcılık eski parlak devrini geride bırakmakla beraber halen sıkıntılarla da olsa devam etmektedir. Son temsilcilerinden biri olan Latif KÜÇÜK bakırcılık hakkında şunları anlatıyor:

Bakırcılığın Erzincan'daki tarihi çok eskilere dayanmaktadır. Mesleğin Erzincan'daki başlangıç tarihini tam olarak bilmiyorum; ancak zaman zaman iki yüz senelik bakır işleriyle karşılaşırım. Sekiz yaşından (1963'ten) beri baba mesleği olan bakırcılıkla uğraşıyorum. Ben bu işi Mehmet GÖNDER Usta'mdan öğrendim. 1960-



1980 yılları arasında bu mesleğin durumu iyiydi. O dönemde bir günde dört tane küçük boy ya da iki tane büyük boy kazan imal ederdik. Bir yılda ortalama yüz- yüz elli kazan satılırdı. Şimdi yirmi-yirmi beş tane kazan zor satılıyor. Bu işin son temsilcilerinden biri de benim çünkü artık çırak yetişmiyor. Eskiden bir dükkanda üç-dört kişi çalışıyordu ve geçimlerini bu meslekten sağlıyorlardı.

Şimdi ise kendimi zor geçindiriyorum. Kimse bu işte çalışmak istemiyor. Bu yüzden yanıma çırak alamıyorum. Bugün bakıra talep az olduğu için dükkanımda nikel ve alüminyumdan yapılmış eşyalar da satıyorum.

Alüminyum ve çelik cazip ve masrafsız olduğundan bakırın yerini aldı. Çünkü bakırın kalaylanması gerekmektedir, bu da pahalı olduğu için bakıra olan talebi azalttı.



Ustaya göre alüminyum kalitesiz bir malzeme olduğu için hastalıktan başka bir şey değil. Bakırda pişen yemeğin tadını hiçbir şey tutmaz ve sağlıklıdır. Mesela alüminyum ve çelik tencerede yemek bir gün kalsa bozulur.

1980- 1985'ten sonra çelik çıkınca halara talep azaldı. Ayrıca alüminyum, bakıra göre daha kalitesiz bir malzeme olduğu için bir alan bir daha alüminyum malzeme almaz. Bakıra olan talebi azaltan sebeplerden biri de kalaycıların kalaya kurşun katmasıdır. Kurşun katılmış kalay ise bakırın çabuk kararmasına yol açıyor hatta bu durum insanların zehirlenmelerine bile neden olabiliyor.

1992 depreminden önce, ileri gelen bakır işletmelerinde yüz-yüz elli işçi çalışırken, depremden sonra bu işletmelerin çoğu zarar gördü ve ustaların çoğu başka yerlere göç etti. Bu yüzden buranın tüccarları Kahramanmaraş'ta yapılan bakırları imal fiyatına alıp burada satmaya başladılar. Bundan dolayı buradaki bakır eşya üretimi zarar gördü. Kahramanmaraş'ta ucuz iş gücü var. Bu sebeple ürettikleri malları ucuz mal ediyorlar. Oralarda balar kısa sürede yapılıp ucuz satılınca zararı bize dokunuyor.

Tabaka halinde bize gelen halara örs ve çekiçe şekil vererek üretim yapıyoruz. Her ilin kendine özgü balar işleme şekli olduğu gibi her ustanın da kendine özgü bir işleme tarzı vardır. Bu yüzden yaptığım ürünü nerde görsem tanırım. Ben de ustamın tarzını devam ettiriyorum. Çok fazla süs eşyası yapmadım. Genellikle; sini, tencere, yemek tavaşı, bakır güveç gibi mutfak eşyası; bunun yanında kazan, soba kazanı, leğen ve maşrapa da yapıyorum. Bu eşyaların yapımında boyu iki, eni bir metre olarak gelen balar levhaları kullanıyorum. Arda kalan malzeme olursa da hurdaya gidiyor.

Bu meslekte dört-beş sene çalıştıktan sonra usta olabilirsiniz. Ancak bu süre, kabiliyete göre değişebilir. Bizim zamanımızda okuma oranı düşüktü. Daha çok küçük yaşlardan itibaren zanaata yöneliyorlardı. Ben de okumadığım için kendimi, baba mesleği olan bakırcılığın içinde buldum. Bugün bu mesleğin teknolojiye kafa tutması mümkün değil. Biz de bu mesleğin canlılığını sürdürmesi adına önlem alamadık. Yaşanan depremlerden sonra meslek bitme noktasına gelince daha çok turizme yönelik küçük süs eşyaları yapımına ağırlık verilmiştir. Bakırcılıkla özdeşleşen Erzincan ilimizde bakırcılığın reklamının eksik yapıldığı Latif Usta tarafından da dile getirilmektedir. Buna somut kanıt olarak da terminalin karşısında kendine yer bulan seramik vazoyu örnek gösterebiliriz. Başka şehirlerle özdeşleşen seramiğin yerine burada Erzincan'a has olan bakırı görmek istediğini belirtiyor. Bu konuda geçmişte bazı düşünceler, çalışmalar olduğunu ifade etmekte, hatta bir ara büyük bir bakır vazo yaparak sergilemeyi düşündüğünü; ancak yapımının çok zahmetli ve ağır olacağı için gerçekleştiremediğini ifade ediyor.

Yapılan ürünler pazar sıkıntısı çekiyor, diğer illerden ilçelerimize kazan satmaya gelenler oluyor. Bu da haliyle bizi etkiliyor. Bu durumda liizim de dükkanı kapatmamız lazım ancak hem bir süre daha mesleğin devamını sağlamak adına hem de elimdeki tek sanatın bu olması sebebiyle bu işe devam ediyorum. Bu mesleğin en temiz işçiliği Erzincan'da yapılır. Kahramanmaraş her yere mal dağıtıyor ancak işin temiz yapıldığını söyleyemem. Çok kar etme düşüncesiyle yapılan eşyanın bakın ince; ağız kısmında demiri



ise ağır yapılmaktadır. Bu, turistik eşya işinde de aynıdır. Bu durum hiç de hoş değildir. Otuz sene önce yapılan işlerle şimdiki bir değildir. Bu zamanın ürünleri daha hafif ve kalitesizdir. Yapılan eşyanın verniği iyi atılmazsa bakır çok çabuk kararır. Köylerde kalaycı diye dolanan ve kalaya kurşun katıp insanların sağlığıyla oynayanlar işin itibarını köreltmışlerdir.

Bu işte benim bildiğim en iyi ustalardan biri babamın da ustası olan Ürfet Usta'dır. Ürfet Usta dünya genelinde yapılan bakır işleri yarışmasında birinci olmuş. Ondan başka Osman Küçük ve Hakkı Usta vardı. Diğer bakırcılar yapamadıkları işleri onlara gönderirdi. Latif Usta'ya göre de; bakırcılığın piri Arabi Mühreddin hazretleridir. Suriye ya da Arabistan'da yaşadığı sanılmaktadır. Bu iş Hz Hüseyin'e kadar dayanmaktadır.

BIÇAKÇILIK

Bilindiği gibi bıçak bir sap ve kesici bir ağızdan oluşan, günlük hayatta sıkça kullandığımız bir alettir. Bıçağın ağız kısmı demir veya çelikten yapılır. Sap kısmı ise ahşap ya da kemik (boynuz) olabilir. Tabi teknolojinin gelişmesiyle beraber değişik maddeler sap yapımında kullanılmıştır. Bıçak yapımının her yerde olduğu gibi Erzincan'da da tarihi çok eskilere dayanmaktadır. 1950'li yıllarda Erzincan'da oldukça yaygın bir meslek olan bıçakçılık 1990'lı yıllarda oldukça azalmış ve kaybolmaya yüz tutan meslekler arasına girmiştir.

Hayatının bir bölümünü yurt dışında geçiren ve bu mesleğin Erzincan'daki son temsilcilerinden olan Enver KENEŞ bıçakçılık mesleği hakkında şunları söylüyor:

Bizim zamanımızda altı-yedi yaşında eve ekmek götürürdün. Ben de altı yaşından beri bu işle uğraşıyorum. Bu mesleğin temelinde Hz. Davut (a.s.) vardır. Hz. Davut (a.s.) dağda gezerken bir keçi boynuzu buluyor ve eline alıyor, boynuz çok sıcak olduğundan elini yakıyor. Bu meslek boynuzu düzelter ve sap haline getiren Hz. Davut'tan (a.s.) gelmiştir. Biz de boynuzu ısıtıp, şekillendirerek sap haline getiriyoruz. Dedem Rus harbinde dükkanı kilitleyip Erzurum Cephesine gitmiş ve dönmemiş. Mesleğin durumu bundan beş altı sene önce biraz daha iyi idi. Bıçak yaparken Karabük'ten gelen çeliği, koyun, keçi ve manda boynuzunu hammadde olarak kullanırız.

Günde ortalama üç bıçak yapıyoruz. İşe başladığımızda Erzincan'da bu işle uğraşan yirmi iki usta vardı. Zaman içersinde kimi hayatını kaybetti, kimisi çırak yetiştirmedi, bazı ustaların ise erkek evladı olmadığı için mesleği devam ettiremediler. Bugün bu işi tam manasıyla ben devam ettirmeye çalışıyorum. Bir dönem Türkiye genelinden gelen bıçak ustaları arasında yapılan yarışmada birinci oldum. Üç tane profesörün bize çeşitli soruları olmuştu, mesleğin tarihçesi, bıçak yapımı vs. Kültür Bakanlığı tarafından ödüle layık görüldüm. Bugün yaptığımız ürünlere talep çok az, dış pazardan gelen mallar piyasayı ele geçirip, Türkiye genelinde el sanatlarını mahvetti ve küçük esnafı yok etti. Eve ekmek götürmekte güçlük çekiyorum. Sonucun nereye varacağını kestiremiyorum. Mesleğin devamı için şuan iki oğlumu bu işte yetiştiriyorum. Gelen çırağın ilk isteği bana ne kadar para vereceksin oluyor. Ama ben



onun istediği parayı kazanamıyorum. Kendim bu yaşa kadar sıkıntı çektim fakat çocuklarımın benim durumumda olmasını istemiyorum.

Fabrikaların seri üretimle piyasaya çok mal sürmeleri bizim gibi küçük esnafı olumsuz yönde etkiledi. Ortama ayak uydurmak gerekiyor. El nereye gidiyorsa sen de oraya gideceksin. Ürünlerimde kaliteye önem veririm. Yaptığım bir bıçağı yirmi-otuz sene sonra nerede görsem tanırım. Bir bıçağın kaliteli olması için boynuzun



tam olarak kurumuş olması çeliğin de kaliteli olması gerekir. Çeliğin paslanmaz olması bıçağın daha çabuk körelmesine yol açar. Paslanan çelik daha uzun ömürlüdür; fakat paslandığında vücuda zararlı olduğu için tıp kullanımını tavsiye etmiyor.

Bu meslekte teknolojidenden yararlanıyorum. Bu dükkanda değişmeyen tek şey ben oldum. Bir işi severek ve isteyerek yaptığın zaman bunun karşılığını hem maddi hem manevi olarak fazlasıyla alırsın. Ben de işimi severek yaptığım için manevi haz alıyorum. Yaptığım ürünleri çocuğum gibi seviyorum. Malzemelerim hayatımın ayrılmaz bir parçası haline geldi.



Bıçakçılık esasında çilingirlik diye anılır. Bıçağın yanında balta, keser ve nacak da yaparın. Teknolojiden faydalanmak kaçınılmazdır. Elektrik aksamli makinelerden memnunum ancak; el emeği dünya kurulduktan beri vardır ve dünya batana kadar devam edecektir. Ancak yapılan bıçaklar artık elle yapılmıyor. Özel sipariş verenler var. Satışlar da olduğu gibi siparişlerde de Kurban Bayramı'nda artış oluyor. İyi bir bıçak büyüklüğüne göre on iki milyon

ile altmış milyon arasında değişir. Bıçak diye elime almayacağım.

bıçaklan müşterinin talepleri doğrultusunda satmam beni üzüyor. Çünkü müşteriler kaliteden çok fiyatına önem veriyor.

Bu işi yaparken: mengene, matkap, örs, çekiç, körük, bileme taşı ve zımpara gibi aletleri kullanıyorum. Dişbudak ağacını kullanarak ahşap saplı bıçaklar yapıyorum.



Kurban Bayramı'nda kullanmak üzere sipariş verenlere daha keskin olduğundan paslanır çelikten bıçak yapıyorum. Bu bıçakların yirmi beş, otuz sene ömrü oluyor.

1969-1979 yılları arasında Almanya da bulundum. Almanca, Yugoslavca ve Yunanca'yı çevirmenlik yapabilecek kadar iyi bilirim. Altmış yedi yaşındayım ve ömrüm vefa edene kadar mesleğimin başında bulunacağım.

DEMİRCİLİK

Demircilik dediğimiz zaman akla ilk, demir dağlan eriterek Çin Seddi'nden Adriyatik'e uzanan Türk Milleti gelir. Demircilik Türk tarihinin en eski mesleklerindedir. Demiri işlemek ve demire şekil vermek kültürümüzün ayrılmaz bir parçasıdır. Ata yadigarı olan bu mesleği yapan ustalar demiri hayatımızın her safhasında kullanabilecek hale getirmişlerdir. İçinde oturulan evin yapımından birçoğuşyaya, tanın ve hayvancılık sahasında kullanılan alet edevata kadar birçok alanda demir kullanılmıştır.

Erzincan'da da demircilik artık kaybolmaya yüz tutmuş meslekler arasındaki yerini almıştır. Erzincan'da bu işin son temsilcilerinden biri olan Cahit ATAMER meslek hakkında şunları belirtiyor: Bu meslek bize dedemizden emanettir. 1977'de babam vefat edince bu mesleğe ben devam ettim. Mesleğin temeli Hz. DAVUT (a.s.)'a dayanır.



Elli sene evvel kağrı arabasının tüm demir aksamını, el aletlerini, tarım aletlerini demirciler yapıyordu. Şimdi ise yaptığımız tüm ürünler köylüye yöneliktir. Mesleğe ilk başladığımda yüz-yüz elli çeşit eşya yapılıyordu. Şimdi on-on beş çeşide düştü. Bazı aletlerin kullanımını sona erdiği için artık yapmıyorum. Şimdilerde nostaji olsun diye bazı aletleri yaptırınlar var. Bugün kazma, satır, dehre, balta, orak, megel (çapa), kaşağı, kapı zırzası, sacayağı, eğiş, maşa, küllah, sikke ve mala gibi daha çok köylüye hitap edecek aletler üretiyorum.

Teknolojinin faydasını ilk zamanlar fazlasıyla görüyorduk; ancak mesleği bitiren de teknoloji oldu. İnsan gücünün yerini makine aldı, el emeği ortadan kalktı.

Ocaktan çıkan çeliğin sağlamlığını artırmak için su verilir. Örs, çekiç ve balyoz gibi temel malzemelerimiz var. Her ustanın kendine has damgası vardır. Benim de "fare dişi" dediğim bir damgam var. Şimdi kolay olsun diye daha basit motifler kullanıyorum. Benden sonra bu işi devam ettirecek çırak yetiştirmiyorum. Zaten kimse de gelip çalışmaz çünkü mesleğin geleceği yok. Bu iş bir beceri işidir, kabiliyete göre bir senede de beş senede de öğrene bilirsin. Bu işe hevesi olan biri, bir senede rahatlıkla öğrenebilir.



Eskiden malzeme pahalı idi ulaşım imkanları da bugün ki gibi olmadığı için hurdaları eritip üretim yapıyorduk. Üzüldüğüm bir nokta var ki gençlik çalışmayı sevmiyor. Akşam yatıp, sabah zengin olayım düşüncesi var. Çalışmaya gönülleri yok. Bir insan meslek öğrenmek için küçük yaşta gelecek ki mesleği tam manasıyla öğrensin. Doksanlı yılların başında birisi çocuğunu getirdi ve ona ne kadar para vereceğimi, ne yedireceğimi, dolmuş parası verip vermeyeceğimi sordu. Bu meslek öyle öğrenilmez. Çırağı biraz ezeceksin o da demir gibi dövülecek ki mesleği gerçekten öğrensin. Şimdi bir çırağın kulağını çeksen kıyamet kopar. Toplumun değer yargılan değişti.

Bitmiş bir meslekte kimse çalışmak istemez. Çalışmak istese de zaten benim yanımda birini çalıştırmaya gücüm yetmez. İki üç aydır dükkanı açmıyorum. Açtığım zaman moralim bozuluyor. Esnafın malını gerçek manada tanıtmaları lazım. Eskiden bir usta sahte bir mal satsa, esnaf odalarından bizzat gelip o ustayı ciddi şekilde uyarırlardı. Artık esnafın eski güvenirliliği kalmadı, eskiden insanlar esnafa her şeylerini güvenerek emanet ederlerdi. Malzemeden anlayan bir kişi dükkandan içeri girer girmez o usta hakkında fikir yürütebilir. Erzincan' da bu işin gerçek ustası olarak elli beş, altmış senesini bu işe veren Remzi Ustayı gösterebilirim. Ben onun çırağıyım. O rahatsız olduğu için mesleği bıraktı.



FAYTON YAPIMCILIGI

Eskiden taksilerin görevini yapan özel yapılmış yaylı, döşemeli, çift kapılı, genellikle iki tane at tarafından çekilen arabalara denir. Fayton kelime olarak Fransızca kökenlidir. Fayton körüklü, açık binek arabası anlamını taşır. Fayton dört tekerlekli; ön tekerlekleri küçük, arka tekerlekleri büyük, tek oklu bir araçtır. Öndeki arabacı yüksekte oturur. Körük çekildiği zaman arabacı körük dışında kalır. Arabaya ön ve arka tekerleklerin çamurlukları arasına yerleştirilmiş basamakla binilir.

Fayton dört kişilik arabadır. İki kişinin yüzleri gidiş istikametinde arkaya sabit yere, iki kişi de onların karşısına bakan bir yere oturur. Körük bilhassa yağmurlu havalarda çekilip açılır. Bacakların ıslanmaması için de diz üstüne çekilen muşambası vardır. Körük dışında kalan arabacılar da yağmurluk giyerler. Arabacı yerinin her iki tarafında da birer fener bulunur. Bundan kırk yıl öncesine kadar Erzincan'da epeyce fayton bulunuyordu. Erzincan'da bugünkü aşağı çarşı mahallesinde bundan önceleri nezirciler Sineması bulunmaktaydı. Bu sinemanın yanında bir de faytoncular durağı vardı.



Döneminin en lüks arabalarıydı. Genelde faytonla elit kesim seyahat ederdi. Faytoncular da hem atlarına hem de faytonlarına çok iyi bakar onları süslerlerdi.

Her yerde olduğu gibi motorlu araçların çoğalmasıyla Erzincan'da da faytonculuk kaybolan meslekler arasında yerini almıştır. Bugün Erzincan' da faytona rastlamak mümkün değildir. Erzincan da bugün bu işle uğraşmış olan elli yaşındaki Celal TOPTAŞ faytonculuğu bize şöyle anlatıyor:

1960'larda bu işi iki usta yapıyordu. Mehmet NALDAN deri ve ahşap işlerini, Kadir ATABEY ise ağaç işlerini yapıyordu. Faytonlar 1965'e kadar çalışıyordu. Ben sadece tamiratı ile uğraşıyordum. Daha sonra yenisini yapmaya heves ettim. 1960'lı yıllar da dört tane otomobil varken buna karşılık onlarca fayton vardı.



Düğünlerde o zamanlar faytonlar kullanılırdı. Her faytona dört kişi biner yirmiyeye yakın faytondan oluşan konvoy olurdu. Eskiden malzemeleri temin etmek sıkıntılı idi. Demir İstanbul'dan getirilirdi. Eski gemi parçaları satın alınırdı. Bir ay demir işiyle, bir ay da ağaç işi ile uğraşılırdı. Bir fayton iki buçuk üç ay gibi bir sürede ortaya çıkarılırdı.

Faytonculuk çok hassas bir iştir öyle uydurma parçalar rast gele eklenmez, her malzeme rahatlıkla kullanılamaz. Montajı çok önemlidir ve dikkat gerektirir. Büyük emek isteyen bir iştir. Faytona çift ya da tek at koşa bilirsin. Bursa, Denizli, Konya, Manisa gibi illerimizde de faytonculuk vardı. Teknolojinin ilerlemesi ve motorlu taşıtların yaygınlaşmasıyla faytonculuk bitti.



İHRAM (EHRAM) DOKUMACILIĞI

İhram, Erzincan, Erzurum, Bayburt yörelerinde kadınların örtünmek amacıyla elbise üzerine giydikleri, ince yünden yapılmış el tezgahlarında dokunmuş bir örtüdür. Ölçüleri ise 2,5m'ye 2m ya da 1,80m-2,30m'dir. İhram mahalli özellikler gösterir. Yaklaşık otuz sene önce Erzincan ve ilçelerinde yaygın olarak kullanılmaktaydı. Mahalle aralarındaki çulfacılarda ve evlerde kurulan el tezgahlarında bolca dokunmaktaydı. Her genç kız çeyizine kesin bir ihram koyardı. Bu gelenek bugün Üzümlü, Çayırılı, Otlukbeli, Tercan ilçelerinde ve bazı köylerde az da olsa devam etmektedir. Bugün Erzincan merkezinde ihram dokunmamaktadır. Üzümlü ilçesinde el tezgahı kalıntıları olduğunu tespit ettik. Bugün kadınların örtünme aracı olarak manto, pardösü ve şal gibi örtü ve giysileri tercih etmeleri ihramcılığın kaybolan meslekler arasındaki yerini almasına neden olmuştur. Üzümlü ilçesinde yaşayan. Seher ŞAHİN komşularından öğrendiği ihram dokumacılığını şöyle anlatıyor:



Bugün bu mesleği zor olduğu için kimse öğrenmek istemiyor. Zaten insanlar hazır giysileri tercih ediyor. Artık yapılmamasının nedeni de budur. Artık ihram giyilmiyor. İhram dokumak sabır gerektiren oldukça zahmetli bir iştir. Koyun yününü yıkadıktan sonra, taraklarda tarayıp, iğlerle eğirip, ip haline getiriyoruz. İpler ceviz kabuğuyla ya da soğan kabuğuyla kaynatılıp boyanır. İpler tezgahlarındaki ağaçlara bağlanıp, mekiğe bolca ip sarılır. İpler tarağa teker teker bağlanır ve örülmeye başlanır. On beş yıl bu işi yaptım artık yeni ihram dokumuyorum, daha çok eskiden yaptığımız ihramları giyiyoruz.



ERZİNCAN HALI VE KİLİM DOKUMACILIĞI

Halı ve kilimlerimiz, kültür varlıklarımız içinde önemli bir yere sahiptir. Tarihimizden gelen bütün belgeler gibi düğümlü dokuma halılarımız veya düz atkı yüzlü dokuma kilimlerimiz, dokunduğu tarihsel sürecin sosyal, estetik, ekonomik normlarını yansıtmaya özelliği göstermesi nedeniyle, Türk medeni coğrafyasının değerlendirilmesinde önemli



kültürel belgelerdendir. Özellikle Türk kültürüne ait bir kültür mirası olarak halı ve kilimlerimizin bu kimlik içinde özel bir yeri bulunmaktadır.

Erzincan ilinde Kemaliye, Üzümlü, Refahiye gibi ilçelerde önceden ün yapmış halı dokumacılığı vardı. Zamanla bu dokumacılık, yerini Halk Eğitim veya Belediye gibi kurumların bünyesinde halka eğitim vererek destek sağlamak için açılmıştır. Eğin (Kemaliye) ve çevresi, tarihsel derinlik içinde yaklaşık olarak 12. yüzyıldan itibaren çok yoğun Türkmen grupların iskânına kucak açmış, bu yönüyle de Türkmen halı, kilim ve diğer el sanatları açısından oldukça zengin bir kültürel mirasa sahip olmuş önemli ve eski bir Türkmen yerleşim yeridir. Eğin düz ve düğümlü dokuma halı veya kilimleri, Horasan üzerinden Eğin'e gelen Türkmen grupları ile Kafkasya üzerinden Eğin'e gelen Türkmen gruplarının gelenekleri ile buluşan bir renk ve estetik dokuma kültürüne sahiptir. Gerçekten de Eğin camilerinde gördüğümüz teberrukat eşyası halı ve kilimler içindeki çok özel bazı dokuma parçaları, gerek Horasan çevresi Türkmen halıları ana estetik karakterlerini, gerekse Kafkasya çevresi Türk dokuma estetik karakterlerini bir arada bulunduran çok özel bir desen karışımını yansıtmaktadır.

CENGERLİ KÖYÜ KILIM DOKUMACILIĞI

(Mustafa Özdemir, *Cengerli Köyü*, İstanbul 2002, s. 187- 197)

Cengerli köyü halkının, aile bütçesine ek gelir sağlayan kaynaklardan birisi de kilim dokumacılığıdır. Kilimler, boş zamanları değerlendirmek amacıyla kış aylarında, kızlar ve geç bayanlar tarafından evlere kurulan tezgâhlarda dokunur.

Havsız, iki yüzü aynı ve düz bir dokuma olan kilim, yaşlıların ifa. delerine göre çok eskilerdenberi Cengerli köyünde dokunagelmektedir. (914 yılından önce Cengerli'de yaşamış bir ailenin lâkabına "Cülleğil /Cülleğil? /Cuilah gil" denmesi, Cengerli'de dokumacılığın eskilere dayandığını göstermektedir. Cullah, kaba bez dokuyan anlamına gelmektedir. Halil İnalçık, Osmanlı İmparatorluğu Toplum ve Ekonomi, s. 279, İstanbul, 1996.)



Kendine has nakış sıralama tekniği, ipliklerinin düzgünlüğü renk uyumu, renklerinin canlılığı ve deliklerinin çok küçük oluşu nedenleriyle belli bir standardı yakalamış olan Cengerli kilimleri dokunduğu çevrede haklı bir üne kavuşmuştur.



Tonlarıyla birlikte on bir rengin (siyah, beyaz, mavi, pembe, çi. men yeşili, koyu yeşil, açık kırmızı, koyu kırmızı, açık sarı, koyu sarı, kızıl sarı) kullanıldığı Cengerli kilimleri, genellikle siyah çerçe ve içine kırmızı zemin üzerine nakışlar işlenerek dokunmaktadır.



Teknik bir zorunluluktan dolayı nakışların hepsi geometrik şekil. lidir. Belki bu yüzden olacak ki Cengerli kilimlerinde hayvan figür. lerine ve "kaneviçe" adlı bitki figürünün dışında bitki figürlerine de rastlanılmamaktadır. Nakışlar, bazen tek tek, bazen de birkaç nakış iç içe yerleştirilip tek bir nakış oluşturularak işlenmekte ve kili. min bütününde ve nakışlar arasında biçim ve konum bakımından ölçülü bir uygunluk gözlenmektedir.

Kilimlerdeki, her nakışın bir adı vardır. Bazı nakışlar, ifade ettikleri varlıkların adları ile adlandırıldıkları gibi (tarak, nazarlık, hızar dişi...vb.), nakışları üretenlerin adları (Hacer, Gülbeyaz...vb.) veya nakışların örnek alındıkları yerlerin adları (cami, hükümet...vb) ile de adlandırıldıkları görülmektedir. Ayrıca, bazı nakış adlarının da ne anlama geldikleri (kındik, çalmuk...vb.) ve bu nakışlara neye izafeten bu adların verildiği bilinmemektedir.



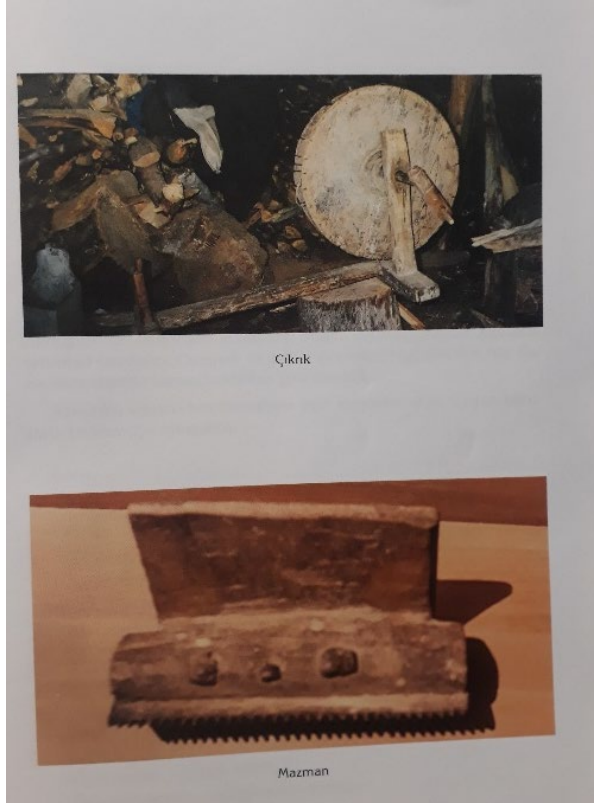
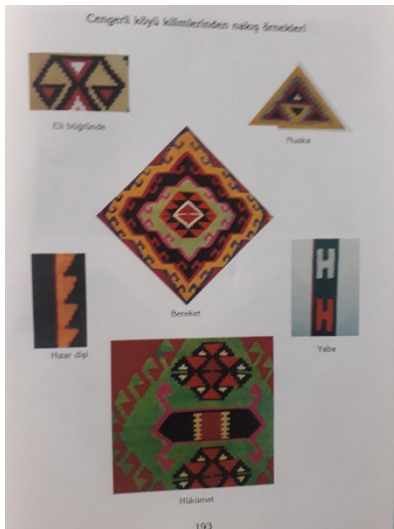


Kilim dokumak oldukça zahmetli ve sabır isteyen bir iştir. Do kuyanların tabiri ile "İplikten duvar örmek" tir. Bir kilimin dokunabilmesi için birden fazla işlemin yapılması gerekmektedir. Bu işlemlerin en önemli üç tanesini şöyle sıralayabiliriz: Yünlerin iplik hâline getirilmesi, ipliklerin renklendirilmesi ve dokuma işleminin yapılması.

Koyunlardan kırılan yünler iyice yıkanıp kurutulduktan sonra yün tarakları ile taranır ve "iğ" denilen araçla iplik hâline getirilir. Elde edilen yün iplikler "çıkırık" veya "iğ" lerle iki kat burularak sarılır, Yünlerin iplik hâline getirilmesine "yün eğirme", eğrilen ipliklerin iki kat burulmasına da "ip bükme" denir.

Bu işlemlerden sonra sıra ipliklerin renklendirilmesine gelmiştir:

Karamuk bitkisinin kökünün suda kaynatılmasıyla elde edilen sarı renkli suyun içine, renklendirilecek iplik çileleri batırılarak bir gün bekletilir. Daha sonra iplik çileleri sudan çıkarılarak kurumaya bırakılır. Bu işleme "acılama" denir. Acılama; ipliklerin daha iyi renk alması, ipliklerin renklerini atmaması, renklerin canlı ve parlak durması için yapılır. Yaşlıların ifadelerine göre acılama, daha önceki yıllarda dişice otu ve ceviz meyvesinin yeşil kabuğu ile ya pıırmış. Ayrıca pembeye boyanacak iplikler acılama işlemine tabi tutulmazmış.



Diğer yandan verilmesi gereken rengin hazırlanmasına geçilir. Belli ölçüde toz boya ve bir miktar da şab yeteri kadar suya karıştırılarak kaynatılır. Acılaması yapılan iplik çileleri kaynayan karışıma batırılarak kaynatma işlemine bir süre daha devam edilir. İpliklerin her tarafı aynı tonda boyanabilmesi için, iplik çileleri gevşek olarak bir yerinden bağlanır. Renklere herhangi bir etkinin olmaması için de renklendirmenin kalaylı kazanlarda yapılması tercih edilir. İplikler, istenilen rengi aldıktan sonra sudan çıkarılıp duru ve temiz su ile iyice yıkanır ve sonra da kurumaya bırakılır. Bundan sonra bu iplik çileleri emek ve sabrın birleşmesiyle, hünnerli ellerde renk renk desen olur, nakış olur.



Bir de kilim dokumacılığında kilimlerle ilgili olarak üretilen bir dizi terim vardır. Bu terimlerin Cengerli'deki söyleniş biçimleri ve anlamları şöyledir:

kemk (ıstar): Kilim dokuma tezgâhı.

kücü: Kilim tezgâhında eriş (arış) iplikleri arasından atkı ipliklerini (çeşit iplikleri) geçirmeyi kolaylaştıran ve özel olarak yapıp kücü sırtığına sarılan kalın iplik.

kücü sırtığı: Kilim tezgâhında yatayına duran ve üzerine kücü ipliğinin sarıldığı 6-7 cm çapındaki yuvarlak sırtık.



ohloğö (oklava): Eriş ipliklerini , kilim tezgâhı üzerinde yatayına eriş (arış): Üzerine nakışların dokunduğu ve kilim dikeyine duran iplikler.

menük: İplik çilesinden ayrılarak kilime dokunmak üzere lanmış iplik, atkı ipliği.

çeşit: Kilime dokunan renkli ipliklerden her biri.

kirkit: Atkı ipliklerini sıkıştırmak için kullanılan demirden mış ve tarak gibi dişleri olan araç. (Resim: 7) mazman: El tutacak yeri ağaçtan yapılmış, demir dişli kirkit. (Resim: 8) çivi: Eriş ipliklerini germek yuvalara çakılan bir tarafı keskin ağaç.

mazı: Üzerine erişlerin eşit aralıklarla sıralandığı, kilim nın alt ve üstünde bulunan ve tezgâhta yatayına duran 15-20 çapındaki yuvarlak ağaç.

kilim ıymak: Eriş ipliklerini kilim tezgâhına dizerek kunmaya hazır duruma getirmek.





KALAYCILIK

Kalay; yumuşak, hadlenebilir, gümüş beyazlığında bir elementtir. Tarihi, Bronz çağına kadar inen kalay, ülkemizde bulunmamaktadır. 1 uzak Doğu ülkelerinden dünyanın dört bir yanına dağılmaktadır. Bize kııuu olan kalay, bakır mutfak ve süs eşyalarının iç ve dış yüzeylerinin il.olcsinde kullanılandır. Bu izole etme işine kalaylama denir.Bunu bakırın zehirleme ihtimaline karşı yaparlar. Erzincan'da yüze yakın knlaycı varmış. Ayrıca köylerde gezgin kalaycılar da bu işle uğraşmış. Bakırcılar aynı zamanda kalaycılık da yaparmış. Ancak gezgin kalaycıların yaptığı kalay kalitesiz olurmuş. Şimdi çelik ve alüminyumdan yapılan mutfak eşyalarının kullanılması nedeniyle bakıra olan talep azalmış dolayısıyla kalaycılık da bundan olumsuz etkilenmiştir. Bu nedenle bu meslekte çırak yetişmemekte kalaycılık da kaybolmaya yüz tutmaktadır.

Erzincan'daki bu mesleğin son temsilcilerinden olan yetmiş dört yaşındaki Selahattin KAYIK kalaycılık hakkında şunları anlatıyor:

Bize gelen kaplar ve kazanların atıklarını temizlemek için önce ateş üzerinde iyice ısıtırız. Isınan kap ve kazanları kırılmış kumla her yerini temizleriz. Son olarak da temizleme işlemi biten bakırları kalay madeni ile kaplarız.

Kalaycılığın temeli hakkında net bir şey söyleyemem. Babamın beni okutacak gücü olmadığı için üçüncü sınıftan sonra bu mesleğe başladım. Babam "Eti senin kemiği benim" diyerek beni ustamın yanına çırak verdi. Ustamın karşısında el pençe dururdum. Meslekte saygı sevgi çok önemliydi.

1947 'de Rıfat KAZAN'm yanında başladığım mesleğimi, dört sene çıraklık yaparak öğrendim. Ustam bakır işlerinde de çok iyiydi. 1936'da düzenlenen biryaşmada birinci olmuş. Bu iş onaAllah'ın bir vergisiydi. Onun yaptığı işleri kimse yapamazdı. Hatta diğer ustalar yapamadıkları işleri ona getirirlerdi.

Önceden bu işi yapan kırkın üzerinde dükkan vardı. Bugün ise bu işle uğraşan birkaç dükkan kaldı. Ustamın yanında başladığım bu işe altmış bir senedir devam ediyorum. Eskiden burada hatdane vardı. Usta kalmadığı için kapandı.

Kalay bakırcılık mesleğine paralel yapılan bir iştir. Bakırcılığın bitmesiyle kalaycılık da bitti. Kalay çok pahalı olduğundan, insanlar artık alüminyum ve çelikten yapılan eşyalara yöneldiler. Bu mesleğin Erzincan'da kaybolmasına yol açtı.

Günümüzde bu meslekte Gaziantep ve Kahramanmaraş öne çıktı. Oralarda mesleği öğrenmek için her ustanın yanında yedi, sekiz çırak çalışmaktadır. Bizde kimse çırak olarak yanımıza gelip çalışmıyor. Zaten bitmiş bir meslekte kim çalışmak ister ki. Zamanında üç dört tane çırak yetiştirdim onlar da bırakıp fabrikaya girdiler.

Mesleğin bitmesinde bizim de suçumuz oldu. Kaliteye önem vermedik. Bu işte bir çırak üç dört senede ancak yetişiyor. Zaten zor bir iştir. Bugün eğer iş olursa çalışırım. Eskiden evde kullanılan birçok alet bakırdandı şimdi her şey fabrikada yapılıyor. Meslek hakkında söyleyeceğim bir şey kalmadı. Çünkü meslek bitti.



KUNDURACILIK

Teknolojinin ilerlemesiyle insan eline ve sanatına olan ihtiyaç da zamanla önemini yitirmekte, insan elinin yerine makine almaktadır. İşte kunduracılık da bu sebepten kaybolan bir meslektir. Yaptığımız araştırmada Erzincan'da bundan otuz-kırk yıl önce yirmiye yakın kundura utası varken; artık bu sayının bugün üç beşe düştüğünü görüyoruz. El yapımı kunduralar tarihe karışmaktadır.

Bu meslekle uğraşan Erzincan'ın en yaşlı kundur ustası Vehbi CİMİNLİ kunduracılık mesleği hakkında şunları söylüyor:

Altmış dokuz yıldan beri kunduracılık yaparak ailemin geçimini sağlıyorum. Erzincan'ın Kavakyolu Beldesinde 1923 yılında dünyaya geldim. Henüz on iki yaşındayken çırak olarak başladığım kunduracılığı vatani görevim dışında bu güne kadar ara vermeden devam ettirdim ve ettirmekteyim. Seksen beş yaşındayım ve ömrümün sonuna kadar da devam ettireceğim.

Kundura yapımı çok zor bir iştir. Öncelikle hazır malzeme olmadığın dan ayakkabının sayısı (üsteki deri kısım) ve tabanı için gön (işlenmiş deri) temin edilirdi. Saya kesimi ve dikimi tamamıyla elde yapılırdı. Dabakhanelerden deri gelirdi. Biz de onları kullanırdık. Tabanıyla üst kısmını birleştirmek için gürgen ağacından yapılmış çivileri kullanırdık. Bu çivinin özelliği tabana çaktığımız yerde şişmesi ve geri çıkmamasıdır. Deri, kasaburuk (delici bir alet) ile delinir bu çiviler bu deliklere çakılır. Şimdi bu işlem yapıştırıcılarla yapılıyor. Bu yüzden ayakkabı sağlam olmuyor. Ayakkabıyı yaparken özel iğne, çeşitli ipler, falçata, çekiç, törpü, ağaç ve demir çivi gibi aletleri kullanıyorum. Bir de bu işte yeni çıkan dikiş makineleri var, onlardan da yararlanıyorum.



Bu mesleğe başladığımda iki yüzden fazla dükkan vardı. Fabrikaların açılması dükkan sayısının giderek azalmasına sebep oldu. Fabrikalar seri üretimle her çeşit ayakkabı üretirken, ben siparişe göre özel ayakkabılar yapıyorum. Fabrikalar günde binlerce ayakkabı yaparken ben bir çift ayakkabıyı bir günde ancak yapıyorum. Hazır ayakkabıyı en fazla bir yıl benim yaptığım ayakkabıları iki seneden fazla giyersin. Benim yaptığım

ayakkabılar koku yapmaz, teri emer bu da ayaktaki pişiği önler.



Önceleri çarık yapılırdı. Çarık; köseles.tz, tabansız, büzme bağlamalı bir ayakkabıdır. Çarık çok eskiden giyilirdi. Bir de körüklü çizmeler yapılırdı, bunu zenginler giyerdi. Daha sonraları altı köseleli ve tabanlı iskarpinler, potinler ve botlar çıktı. Ben çarığından iskarpinine hepsini yaptım.

Eskiden ustanın rızası olmadan dükkan açılmazdı. Eğer açılıyadı o zaman esnaf toplanır gelirdi. Sen bu dükkanı açmak için kimden izin aldın diye hesap sorarlardı. Şimdi öylemi, eline üç beş tane çivi alıp sandalyeye oturan ben ustayım diye ortaya çıkıyor. Bizim zamanımızda usta, bu kalfa bu işi yapabilir kimseyle hırıltı gürültü etmez derse dükkan açabilirdin. Usta da elinden gelen yardımı yapardı. Bu meslek devamlı lazım, yalın ayak gezilmez.

İyi malzeme kullanırsan kaliteli ayakkabı olur, kötü malzeme kullanırsan avare olur. Buna da dikkat etmek lazım. Babam beni ustama getirip teslim ederken eti senin kemiği benim diyerek beni ustama emanet etti. Askerden geldikten sonra bu dükkanı açtım. Ben de çok çırak yetiştirdim. Birincisi kendi oğlum, işi iyi öğrendi ama mesleğin geleceği olmadığı için gitti şoför oldu. Fabrika ürünlerinin çoğalmasıyla el emeğine olan talep azaldı. Böylece bizim de pabucumuz dama atıldı.

LEBLEBİCİLİK

Tava leblebisi henüz leblebi kavurma makineleri yokken; Erzincan'da el emeğiyle yapılan leblebidir. Tavanın içinde dinlenerek ve ağır ağır kavrulduğundan leblebinin içi daha iyi pişer. Makineyle yapılanlardan hem zahmetli hem de masraflıdır; ama daha gevrek, daha uzun süre taze kalır.

Erzurumlu İbrahim Hakkı, Marifetneme'de leblebinin evliyalarından şöyle sıralıyor: "Bel ağrılarına iyi gelir, diş etleri ağrısını, lı:ıgırsak veremlerini giderir. Damarları açar, sesi berraklaştırır, kalorisi iyidir. Pişmiş vücuttaki su birikintilerine faydalıdır. Böbrek ve mesane taşlarını düşürür."

Erzincan'ın yetiştirdiği evliyalarından LEBLEBİCİ BABA Hz. 1801-1878 yılları arasında yaşamıştır. Asıl adı Süleyman olan Şems-i Hayal Leblebici Baba, Erzincan'ın Zekkiğ (Değirmenköy) köyünde oluşmuştur.

Bugün Erzincan'da çok sayıda kuruyemiş satan dükkan olmasına rağmen sadece üç-beş dükkanda imalat yapılmaktadır. Bunlardan bir tanesi de bu işe elli beş yılını veren Ruhi SAYICI'dır. Ruhi Usta leblebicilik bize şunları anlatıyor:

Bu mesleğin ailemizdeki temeli dedemin dedesine dayanmaktadır. Ben de babamdan öğrendim. Sekiz yaşından beri bu işin içindeyim. Ortaokulu bitirdiğim sene hem dedemi hem de babamı kaybettim. Ailemin geçimini sağlamak için tezgahın başına ben geçtim. Bu mesleğin ne kadar eskiye dayandığını bilmiyorum; ama 1840'lı yıllarda leblebici Baba diye bir evliyanın yaşadığı bilinmektedir.

Leblebinin satışa hazır hale gelebilmesi için birçok işlemden geçirilmesi gerekir. Bu da uzun bir zaman alır. Her nohuttan leblebi olmaz. Leblebiler büyüklüklerine göre gruplandırılır. Bu işlemi gözlerinin büyüklüğüne göre numaralandırdığımız elekler ile



yapmaktayız. Nohut eğer leblebi yapmaya müsaitse önce elenir ve yanın saat kadar ısıtılır. Bu ısıtma esnasında tavını bulmasına dikkat etmek gerekir. Bir hafta boyunca dinlendirildikten sonra yeniden ısıtılır. Eğer gerekli görülürse bir hafta sonra tekrar ısıtılır. Ardından dinlenmeye bırakılır. Dinlendirme süresi iki üç-ay arasında değişir. Ne kadar dinlendirilirse o kadar iyi olur. Bu işlemden sonra ıslatma işlemine geçilir. Islatma işlemi rast gele yapılmaz. Bunun ölçüsü 15kg nohuda 1600gr. su gelecek şekiide yapılır. İmal esnasında gerek görülürse nohut bir kez daha ısıtılır. Bu işi nohudun nemli kalması durumunda uygularız. Nohuda verdiğimiz su kabuktan merkeze doğru gider. Böylece nohudun her tarafı nemlenir. Islatma işleminden sonra nohudu eleriz. Eledikten sonra nohut, altında ateş yanan bakır tava içine konur. Burada "marfak" dediğimiz bir kütük vasıtası ile nohudun kabuğunu çıkarırız. Daha sonra tekrar eleriz. Bundan sonra leblebi kızartılır ve tüketime hazır hale gelir. Son işlem olan kızartma işlemi esnasında leblebiye ürün çeşitliliğini artırmak için tuz, biber, şeker, karanfil katıyoruz.



Eskiden bu işler daha zordu. Çünkü elektrik dahi yoktu. Bütün işler tamamen el ile yapılırdı. Leblebiyi ısıtıp, kavururken önceleri sırasıyla odun, gazyağı, mazotu kullandım. Bugün ucuz olduğu için fındık kabuğu ve kayısı çekirdeği kabuğu kullanıyorum. İşin büyük bir kısmı bunlarla yapılmasına rağmen en son yaptığımız kızartma işleminde tüp kullanırız. Bu işte kullandığımız

makinelere çıkış tarihi 1963'tür. Bu tarihten sonra kullandığımız diğer malzemeler de modernleşti. Bu gelişmeler bizim işimizi biraz daha kolaylaştırdı ancak yine de zor bir meslektir.

Bu işin zorluğu üretimin uzun zaman alması ve çok emek harcanmasıdır. Bu sebeplerden dolayı eskiden Erzincan'da otuz-kırk dükkanda leblebi üretimi yapılırken günümüzde hem üreten hem de satan sadece üç-beş kişi kalmıştır. Günümüzde biz de işçi bulmakta zorlanıyoruz. Gençler zahmete gelemiyor. Altmış üç yaşında olmama rağmen ocağa hala ben hıul,ıyonım. Şuan da dükkanımda iki tane çırak yetiştiriyorum. Eğer kıcudikne daha cazip bir iş bulup ayrılmazlarsa bu işi benden sonra devam ettirebilirler.

Lebeciliğin Erzincan'daki tarihi bu kadar eskiye dayanmasına rağmen leblebi dl'ınuce akla Çorum gelmektedir. Bunun sebebi Çorum'un daha işlek bir yerde bulunması ve reklama önem verilmesidir. Erzincan da doğuyla batıyı birleştiren bir



noktadadır ancak kenarlarına yeteri kadar tanıtım amaçlı tesis kurulmadığından Erzincan leblebisi dışarıya tanıtılamamıştır. Çorum da bilindiğinin aksine imalat yapılmamaktadır. Başka şehirlerden alıp tazeleme yaparak tezgaha koymaktadırlar.

Erzincan'da eskiye göre imalatın azalmasının bir sebebi de leblebinin ham maddesi olan nohudun yetiştirilmesinin bırakılmasıdır. 1 hı da bu işin nohut yetiştiren yerlere kaymasına neden olmuştur. Bugün itibarıyla en çok nohut ve leblebi imalatı yapılan yer Kütahya'nın lıvşanlı ilçesine bağlı Çukurköy'dür.

1960'lı yıllarda sadece kışın üretim yapıyordum. Çünkü yazın kırazın çıkmasıyla leblebiye olan talep azalıyordu. Biz de köylerde c;alışmaya gidiyorduk. Son zamanlarda yazın Erzincan'a gelen Almanlar ve yerli turistler hediye amaçlı çerez götürüyorlar. Bu da yarı döneminde satışların artmasını sağlıyor. Düğünlerin yoğun olduğu dönemlerde ve dini bayramlarda satışlarımızda artış görülür.

Eskiden sadece kışın tüketilen leblebi leblebi bahsettiğimiz sebeplerden dolayı yazın da tüketilen bir çerez haline gelmiştir.

NALBANTLIK

Oğul bala sarhoş, bala sarhoş
Oğul beşikte yatan bala sarhoş
Oğul bu hana bir nalbant gelmiş
Oğul mih vurur nala sarhoş"

Nalbant Ali YAPRAK

Erzincan'da kaybolmaya yüz tutmuş mesleklerden biri de nalbantlıktır. Teknoloji ile ters orantılı bir gelişme gösteren nalbantlık günümüzde kaybolma aşamasına gelmiştir. Motorlu araçların hızlı bir şekilde artmasıyla yük ve binek hayvanı olan at, eşek, katır, öküz gibi hayvanların beslenmesi de bırakılmıştır. Bu hayvanların ayaklarına nal çakan nalbantların mesleği de sona erme noktasına gelmiştir. Erzincan'ın bazı köylerinde halen az da olsa bu hayvanlara ihtiyaç olduğundan nalbantlık çok azalmakla beraber devam etmektedir.

Şu an Erzincan'da 1977'den beri bu işi yapan 41 yaşındaki Hüsamettin KURT'tan başkası yoktur. Asıl adı Hüsamettin olan yakın çevresinde Metin diye tanınan Hüsamettin Usta 1980'e kadar işler iyiydi diyor. Mesleği hakkında şunları anlatıyor:

Baba mesleği olan nalbantlığa ortaokul birinci sınıfı terk ettikten sonra başladım. Daha önceleri nah İran'dan temin ediyorlarmış. Nal çivisi ise İsviçre'den geliyormuş. Yakın geçmişte ise nalı Erzurum'dan alıyorduk.

Bu işi yaparken ayak yontanarak , çekiçle törpü (hayvanın tırnağını düzeltmek için kullanılır), bıçak, kıskaç için hayvanın dudadığı kısırdıkları gibi hayvanın dudağı kısırdıkları gibi aletler kullanılır. Bir at ortalama yirmi-yirmi beş dakikada nal çakılmaz.



Nal çakılırken çok titiz olunmalıdır. Tahtaya çakar gibi nal çakılmaz. Nalın hayvanın ayağına uygun olması lazımdır.

Açık ve kapalı olmak üzere iki çeşit nal vardır. Açık (dişli) nallar arka ayaklara çakılır. Kapalı nallar ise ön ayaklara çakılır. Açık ve kapalı nalın çivileri farklı olur. Şehirdeki atlara açık nal çakılır. Köylerdeki atlara ise kapalı nal çakılır. Bundaki amaç, köylerdeki arazi dağlık ve engebeli olduğundan, hayvanın ayağına gelecek zararı en aza indirmektir.

Bu nala altı tane çivi çakılır. Bir nal ortalama bir buçuk ay kullanılabilir. Tabii bu süre kullanıma göre değişir. Faytonun yerini arabanın, öküzün yerini de traktörün almasıyla meslek bitme noktasına geldi. Şimdi ise daha çok köylerden gelen atların ve cirit atlarının ayaklarını nallıyoruz. Bildiğim eski ustalardan bazıları: Hacı Lütfü, İsmail Usta, Tellioğlu ve Osman Usta'dır. Bu meslek



artık ölmek üzeredir. Artık mesleğin geleceği olmadığı için çırak yetişmiyor. Ben de bu mesleği ustamdan öğrenmiştim. Kullandığım malzemeleri şimdi Erzincan'daki demircilerden temin ediyorum. Bu mesleği şu şekilde icra ediyorum: Önce atın tırnağını nala göre yonturum. Daha sonra ayağın altına maya ile tırnak arasında yiv vardır, bu yivi bulup nali yerleştirdikten sonra çivi çakıyorum. Yivi bulamayıp da çivi atın ayağındaki maya kısmına çakarsak hayvan tatanoz olabilir. Onun için çok titizlik ve ustalık ister. At huysuz olabilir. Dolayısıyla size zarar verebilir. Bu meslekte ölüm tehlikesi bile var.

SARAÇLIK

Saraçlık, araba koşumları, binek veya çeki at takımları, eyer, semer gibi bütün takımların deri ve meşinden olan kısımlarını yapma ve tamir etme işidir. Saraçlık Türklerin en eski mesleklerinden olup, Erzincan'da da tarihi çok eskilere dayanır. Çağımızda motorlu taşıtların çoğalmasıyla at, eşek, öküz gibi ulaşımda ve taşımada kullanılan hayvanlar hızlı bir şekilde kaybolmaya başlamış buna paralel olarak saraçlık da kaybolmaya yüz tutmuştur. Bu mesleğin Erzincan'daki son temsilcisi seksen beş yaşındaki Kemal SARAÇ'tır. Kemal SARAÇ meslek hakkında şunları söylüyor:

Kendimi bildim bileli bu mesleğin içindeyim. Sülalemden gelen bu meslek soyadıma da ismini vermiştir. At arabası koşumları, hamut, yular, başlık yapımı; belleme dikimi ve tamiriyle ömrüm geçti. Eskiden talep çoktu ben de müşterilerimin talebini karşılamak için gece gündüz çalışıyordum. Şimdi yük ve binek hayvanlarının ortadan kalkmasıyla meslek bitme noktasına geldi. Eskiden halktan ve askeriyeden gelen talepleri karşılamak için



sürekli çalışırdık. Şimdi ise talep olmadığı için sadece tamir işleriyle uğraşıyoruz. Bu işte kullandığım malzemeler Tokat'tan geliyordu. Dabakçılığın ortadan kalkmasıyla derinin temini zorlaştı. Amcamın yüz sene önce İstanbul'dan getirdiği çarklı denen ve deriyi kesmeye yarayan aleti halen kullanıyorum. Yeni alınmış gibi duruyor. Bu alet meslekte en çok kullanılan araçtır. Eskiden fayton, kızak ve büyük at arabaları olduğu için kıyamet gibi iş olurdu. Her ustanın yanında en az iki üç kişi çalışırdı. Eskiden usta çırağa para vermez, çırak işi öğrenmek için çalışırdı. Çok sıkı çalışıyorduk ve ustalarım çok disiplinliydi. Bugün bu meslekte çırak yetişmiyor. Zaten bitmiş bir meslekte kim çalışmak istesin.

Malzemenin büyük ya da küçük olması da hayvana acı verir. Hayvanın da dili yok ki meramını anlatsın. Bu yüzden hayvana en uygun malzemeyi yapmaya özen göstermemiz lazım. Bu meslekte kendi kafana göre iş yapamazsın. Müşteriden aldığı siparişe ve hayvanın ölçülerine göre üretim yapmak zorundasın. İşimi severek ancak bir dönem rahatsızlandım ve eski şevkiim kalmadı. Yaptığım bir



malzemeyi nerede görsem tanırım, aynı şekilde başka bir ustanın malıdır diyebilirim. Koyun, sığır ve manda gününden yaptığım malzemeler çok sağlam olur.

Keçeyi ise Balıkesir'den alıyorum. Hamut yapımında palut ağacı kullanıyorum. Çünkü başka ağaç palut gibi dayanıklı olmaz. Bu işi yaparken; çarklı, teber, müşda, keçiç, keski, zimba, biz, çengelli, dişli, ege gibi aletleri kullanıyorum.

SEMERCİLİK

Semer: at, eşek, katır gibi hayvanların sırtına yük bağlamak ya da binmek için kullanılan, bir iskeletin sazla doldurulmasıyla oluşan üstlüktür. Semer ağaç, çuval ve sazdan yapılır. Bu işle uğraşan kişilere ise semerci denir.

Erzincan'ın Üzümlü ilçesinde bu işi yapan son kişi Nuri NEVRUZ bu meslek hakkında şunları söylüyor:

Gerçekte bu işe merakım yoktu ancak babamın vefat etmesi üzerine semerciliğin bu yörede bitmemesi için asıl mesleğinin yanında ek iş olarak yapıyorum. Bu mesleğe ilk olarak babamın yanında başladım ve 1998'den beri tek başıma yürütüyorum. 2000 yılından beri bu yörede binek hayvanı sayısı belirgin bir şekilde azaldığından semere olan



talep de giderek azaldı. Bundan otuz-kırk yıl öncesine kadar meslek canlıymış, sadece Üzümlü ilçesinde sekiz-on tane semerci varmış. Şimdi sadece ben yapıyorum.

Her yörenin kendine özgü bir semeri vardır. Erzincan'ın diğer bölgelerine nazaran Üzümlü ilçesinde semercilik daha yoğun. Benden önce de bu işi sadece babam yapıyordu. Binek hayvanlarının yoğun olarak kullanıldığı dönemlerde insanlar, semer yaptırmak için sıraya giriyormuş. Günümüzde ise bir yılda ancak yedi-sekiz tane semer yapıp satıyorum.

Semer için gerekli olan ip, çadır bezi, çuval gibi malzemeleri saraçlardan temin ediyorum, ahşap kısımlarını da kendim yapıyorum. Semercilik aynı zamanda marangozluk becerisi gerektirir. Semerin içini doldurmak için kullanılan otu Kars-Gaziantep gibi şehirlerden temin ederim. Bu ota çeşitli yörelerde cil, zil, bedre gibi değişik isimler verilir. Erzincan yöresinde ise genellikle cil adı ile bilinir. Bu otun özelliği yumuşak olması dolayısıyla hayvanın sırtını acıtmaması ve hayvanın terini emmesidir. Bugün bir semeri ortalama üç günde yapıyorum.

Bir semeri yaparken ilk önce hayvanın ölçüsünü alıyor, daha sonra cil otunu ve bezleri hayvanın ölçüsüne göre kesiyorum. Cil otunu bezin içine doldurduktan sonra çadır bezini üzerine çekerek dikiyordum. Ağaçtan yapılan ön ve arka kaş arasına karburga denen uzun tahtaları yerleştiriyorum. Semerin ön kaşını ceviz, arka kaşını ise palut ve karaağaçtan yapıyorum. Kaburgalar ise herhangi bir ağaçtan yapılabilir.

Bu yörede semerin oturulan kısmına ise haşa deniyor. Semer yaparken çengel (semerin içine cil otu basmaya yarayan alet), biz (ahşap sapı olan beş-on santim uzunluğunda delik açmaya yarayan sivri uçlu çivi), makas (bezleri ve ipleri kesmeye yarar), grig (bıçak), çuvaldız (dikim ve montaj işinde kullanılan uzun ve kalın iğne), keser (ağacı yontmada ve çivi çakmada kullanılır), törpü (ağaçtaki girinti ve çıkıntıları düzeltmek için kullanılır) gibi aletler kullanıyorum.

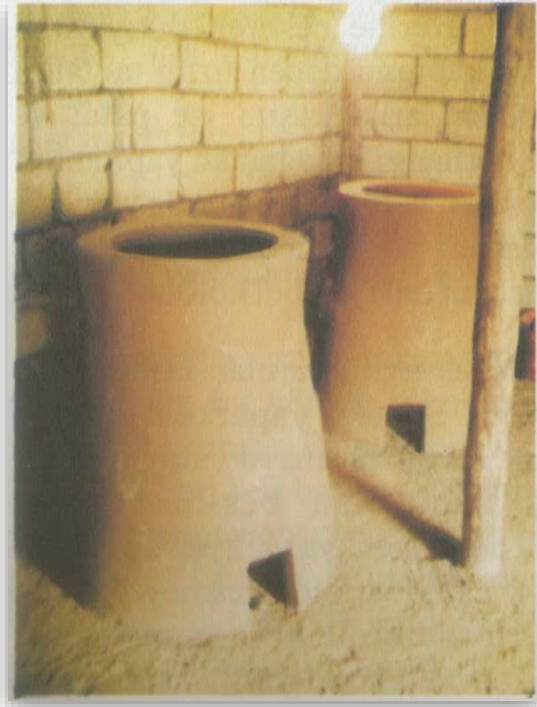
TANDIR YAPIMI

Halkın ihtiyacına yönelik olarak topraktan ve taştan yapılan ekme tandırları bir tür fırın görevi görmektedir. Tandırda pişirilen ekmeğin kendine has bir tadı vardır. Hala kırsal kesimde olduğu gibi kent merkezlerinde de bu tandırlara rastlanmak mümkündür. Tandırın genel özellikleri şunlardır: Ağız çapı: 55 cm, taban çapı: 80 cm, yüksekliği: 100 cm, olan kesik koniyi andıran bir silindir şeklindedir. Alt tabakta 20 X 20 ebadında küçük bir delik vardır. Buraya "küvle" denir. Gav (tandır toprağı) içinde bol miktarda demir oksit bulundurulur. Kuruduktan sonra ev damına veya, ayvana yer seviyesinde gömülür. Gömülme yeri eşilir ken, küvle, deliği için o çapta bir kalas tandır ağzından 1 m. mesafelik yere kadar konur, tandır gömülürken bu kalasın etrafı çökmeyecek şekilde kilde doldurulur. Bilahare, bu kalas çekilip alınır, tandır yanarken hava yı buradan alır. Odunların iyi tutuşması için tandır eğişi ile karıştırılır. Zaman zaman küvle bir bez yardımıyla havalandırılır. Tandır yapımı özel bir sanat gerektirmez. Ancak çamurunun çok iyi basılabilmesi gerekir. Çamur tam kıvamında olmazsa, çabuk bozulur. Önce özel yerler



den toprağı getirilir. İyice elenir. İçerisine keçi kılı katılarak çamur ya pılır. Bu çamur bir gün bekletilir. Ertesi gün tekrar yoğrulur. Tandırın alt kenar çemberi yere çizilir. Çamur, 7 -8cm kalınlığında ve çapı dola nacak kalınlıkta silindir şekline getirilir. Çizilen çizgi üzerine düzgün bir şekilde yerleştirilir. Bu silindirler yeniden yapıldıkça ilk halka üze rine konur. Ölçülerin formda olması için ağız çapı ile taban çapı bir so pa ile daima kontrol edilir. Her çamur silindir diğ erinin üzerine konul dukça aralan kendi çamuru ile hem içten hem de dıştan doldurulur. Zaman zaman kurumaya bırakılır, tekrar örtülür. Heps i birden örülmeye kalkılırsa tandır yamuklaşır batta çöker.

En son olarak "gög" denilen ağız kısmı yapılır. 7- 8 cm. dışa taşkın bir hal alır. Zamanla kırılmamasını ve üzerine konulacak malzemeleri taşıması için yapılmıştır. Böylece tandır tamamlanmış olur. Ancak dahatam kurumadan belli bir kıvamda "lögün" yapılır. Lögün tandırın içinde yapılır. Bir kişi tandırın içine girer, eline bir taş alır, usulüne göre tandıra sürerek onu tesviye eder. Tandır, bu tesviye anında bir nevi parlaklık da kazanır. Lögün ne kadar hassas yapılırsa, tandır o kadar iyi ekmek, kete, gılık, peksimet vb. pişirir. Lögün iyi olmazsa bilhassa kete, kete, peksimet pek iyi pişmez, hatta tandıra ilk vurulurken tutmaz.



Lögün işi bittikten sonra gömülecek yeri eşilir. Buraya toprak vıycsınc gömülür. Yakmak için yapılacak iş hesaba katılır, hamur tandır ve gün tandır diye isimlendirilir. Hamur tandırında kalın ve kuvvetli odun, gün tandırında ise banyo için, su ısıtmak, bir takım cı m: k ll'ri pişirmek amacıyla daha az enerji ve kalorisi olan yakılır. Tandır yanarken üzerine "hatırcek" denilen artı (+) vovıı çıııı (X) işareti şeklini alabilen bir demir konur. Kap kacak bunun üzerinde yerleştirilir. Tandır yanarken yemekler burada pişer. Tam pişmemiş olanlar da eğişlerle tandıra (dibine kalan ateş üzerine) bir sacağı yerleştirdikten, sonra buraya konur ve burada pişer ki, bu genelde fasulye, keşkek, gendime pilavı, gendime çorbası, paça diğ er et ayrıca su böreğ i, burma, lokma vs pişirilir. Hamur işleri dışında tandırda güveç de pişirilir.

Ekmeklerimi tandırda pişirilir. Günlük ekmeğ i, lavaş, değirmi ekmeğ i, el ekmeğ i, gılık, loğlık diye isimlendirebiliriz. Bunlardan gılık ve loğlık çabuk bayatladığı için az yapılır. En fazla iki günlük olur. Fakat lavaş ve itcnııııııı ekmekler 10- 15 hatta 20 günlük yapılır. Bayatladığı zaman sofr a bezinin arasına suçilener ek üst üste konur. Sonra üst üste kapatılır. O dakika bekledikten sonra taze pişmiş gibi yumuşacık olarak Bunlar dışında



sahibi kişilerin lüks konu veya işyerleri yapımlarında ancak aranmaktadır Erzincan'da bu işin so temsilcisi Mikat YENİÇERİ mesleği hakkında şunları söylüyor:

Babamın taş ocağı vardı. Ben bu işi onun yanında öğrendim. Bab sadece taşı ocaktan çıkarıp, yontup satıyordu. Ben ise farklı bir şeyle yapmak istedim. Babamın yanında küçük yaşta başladığım bu işte il olarak bir loğ taşı yaptım. Daha sonraları vazo, masa, koltuk, minya... havuz, şadırvan gibi daha önce taştan yapılmamış farklı şeyler yaptım Bunların yanında aşın ısıcağa dayanıklı fırın taşı ve loğ taşı d yapıyorum. Bu işte kullandığım taşı Tatoğlu Tepesinden temin ederim Bu işi icra ederken kullandığım malzemeler ise: taraklı keski, çekiç malina (bir ucu sivri, diğer ucu ise eğri ve yassı olan 1- 1,5 boylarındaki sağlam demir) demir çivi, balyoz ve çeşitli murçlardı Benim en fazla yaptığım ürün ise loğ taşıdır. Damların üzerine serilen çatı görevi gören ve suyu altına geçirmeyen şor dediğimiz bir topr. vardır. Bu toprak yağmur yağdığı zaman kabarır. Suyu altına geçirmesin engellemek için silindirik şeklindeki loğ taşıyla sıkıştırılır. Loğ taş çeşitli ölçülerde yapabiliriz. Loğ taşı yapılırken ilk olarak boyu 50 il 90cm arasında olan taş, küp şekli verilir. Daha sonra taşın köşele kırılarak yuvarlatılır.

Bundan sonra taraklama işlemi başlar. Taraklama işlemi sonucunda dış yüzeyi düzgün bir şekilde ortaya çıkar. Daha sonr murç keski dediğimiz bir aletle tam ortasından 5cm genişliğinde bir del. açarız. Bu şekilde loğ taşı meydana gelmiş olur.

1989- 1995 yılları arasında birçok ürün meydana getirdim. 199 yılında hastalandığım için artık bu meslekte eskisi kadar çalışamıyordum. Bu işle uğraşmak bana huzur verdiği için gücüm yettiği kadar devam ediyordum. Şuanda kendime 110cm çapında bir masa yapıyor Bu iş çok ağır olduğundan ve yapılan ürünlere talep olmadığından artık kimse yapmıyor. Bu nedenlerle meslek Erzincan'da artık bitmiş noktaya gelmiştir.

TERZİLİK

Giyinmek insanın temel ihtiyaçlarından biridir. Bu ihtiyacı karşılama görevi de terzilere düşmektedir. Erzincan'da terzilik denince akla ilk gelen TERZİ BABA'dır.

Terzi Baba Anadolu'da yetişen büyük velilerdendir. İsmi Muhammed Vehbi'dir. Hayyat Vehbi diye meşhurdur. 1780 (H.1195) senesinde doğdu. Osmanlı Müellifleri, Sefinet-ül-Evliya, Esmâ-ül-Müellifin adlı eserlerde Erzurum'da, diğer eserlerde ise, Erzincan'da doğduğu yazılmıştır. 1847 senesinde Erzincan'da vefat etti. Dergahının olduğu yere defnedildi. Bugün burası Terzi Baba Mezarlığı diye anılmakta, mezarlığın ortasında türbesi bulunmaktadır. Terzi Baba temel din bilgilerini tahsil ettikten sonra, anne ve babasının isteği üzerine, bir sanat sahibi olmak için terzilik öğrenmeğe başladı. Terzi Baba diye meşhur olması buradan gelmektedir. Dünyaya hiç rağbeti yoktu. Ahirete meyli çok fazla idi. Mesleği ile meşgul olurken, ibadeti terketmez, nefsinin arzu ve isteklerini yapmama hususunda azami gayret gösterirdi

Mevlana Halid-I Bağdadi'nin halifelerinden Şeyh Abdullah Mekki Efendi ve ile görüştü ve ona talebe düştü. Bundan sonra Terzi Baba'nın manevi mertebesi günden güne ilerledi.



Nefisle mücadele ve riyazetle çok ileri derecelere ulaştı. Abdullah Mekki Efendi, ona icazet verdi.

Bir gün Erzincan'a seyyah fakirlerden birisi geldi. Üzerindeki palto çok lı i ulduğu gibi, ele alınmayacak kadar kirli idi. Üzerindeki palto çok eski olduğu gibi, ele alınmayacak kadar kirli idi. Bu zat paltosunu diktirmek için şehirdeki terzileri te k tek gezdi. Fakat müracat ettiği bütün terziler onun elbisesini dikmek bir yana dursun, el sürmekten bile çekindiler. Terziler o fakir zata alay yollu; "Şurada Terzi Baba var. Ona götür o diler." Dediler. Zavallı fakir zat, Terzi Baba'yı buldu. İstedini anlattı. Terzi Baba'dan, red yerine hüsn-I Kabul gördü. Terzi Baba paltoyu alıp, güzelce yıkadı, kuruttu ve dikti. Ertesi gün fakire elbisesini teslim etti. Bütün bu yaptıklarının karşılığında ücret almadı. O fakir zat paltosunu temizlenmiş, dikilmiş görünce çok memnun oldu. Terzi Baba'ya nazar edip, Allahü Tealanın sevdiklerinin sohbetine kavuşması için kalben dua etti. Bu günlerde Mevlana Halid-I Bağdadi hazretleri, halifelerinden Abdullah Mekke Efendiyi Anadolu'ya göndermişti. Abdullah Mekki Efendi, Erzurum'a uğramış, sonra Erzincan taraflarına yönelmişti. Erzincan'a yaklaşıncı, yanındaki arkadaşlarına; Hocamızın bize tariff eylediği memleket, Allah bilir ya burasıdır. Burada bir zatın bizde emaneti vardır." demişti. Abdullah Mekki Efendi Erzincan'ı şereflendirince, insanlar akın akın ziyaretine geldiler. Gelenler arasında Terzi Baba da vardı. Abdullah Mekki Efendi, ilk defa gördüğü Terzi Baba girince ayağa kalktı. Davet edip yanında yer Verdi. Hiç kimseye yapmadığı iltifatı Terzi Baba'ya yaptı. "Mevlana Halid-I Bağdadi hazretlerinden bizde bir emanet var. O emanete seni müstahak gördüm. Bu emanet sana çok menfaatler sağlar. Kabul edersen sana teslim edeyim." dedi. Terzi Baba da; "Siz bilirsiniz efendim, maddi menfaatse; dünya için Allah demem." cevabını verdi. Abdullah Mekki Efendi bu cevabı alınca; "Oğlum, sen bulacağını buldun. Teslim edeceğim emanet seni dünya sevgisinden kurtarmaktan başka bir şey dc ılılı," lınyınarak, Terzi Baba'ya himmetle nazar edip, emaneti tevdi elli. Şah-I Nakşibend Behaeddin-i Buharı hazretlerinin yolunda terbiye edip, kırınıle 1-1 ınıl:sine vesile oldu. Terzi Baba'ya hilafet verip, Allahü tealanın kullarına, Allahu tealinin dinini öğretmek ve marifetullaha kavuşturmak vazifesini verdi. Bunun üzerine, Terzi Baba'nınhali derhal değiştı. Manevi feyizler deryasına daldı.

Bu hadiselerden sonra, Terzi Baba'nın yüksek derecesi halk arasında duyulup, yayıldı. Herkes istifade etmek için ona geldi. Baba'ya bağlı talebelerin sayısı günden güne arttı.

Görüldüğü gibi terziliğin tarihi, Erzincan'da çok eskilere dayanmaktadır. Aynı zamanda terzilik mesleğinin mesleğinin Erzincan için ayrı bir önemi vardır. Terzi Baba gibi büyük bir zatın bu mesleği icra etmesi bu önemin göstergesidir.

Bugün teknolojinin gelişmesine bağlı olarak hazır giyimin yaygınlaşmasıyla terzilerin diktiği elbiselere olan talep de azalmıştır. Erzincan'da da terzilik, artık bitme noktasına gelmiştir.

Erzincan'daki terzilik mesleğinin son temsilcilerinden olan Fatih Topçu terzilik mesleği hakkında şunları söylüyor:

Bunu ilk icra edenin Hz. İdris (a.s.) olduğu rivayet edilir. Bu mesleği Erzincan'daki en önemli temsilcilerinden biri ise TERZİ Baba'dır. Ben bu mesleğe 1958 yılında



başladım. Usta-çırak ilişkisi içinde öğrendiğim mesleğime 1969'da açtığım dükkanımda devam ettim. O zaman bu mesleğe ilgi daha fazlaydı. Şimdi meslek de kalmadı, usta da kalmadı, çırak da. Bu meslek özellikle 1970 -1985 yılları arasında çok revaçta olan bir meslekti.

Önceden sipariş üzerine elbise dikerdik. Yaptığımız işler kişiye özel yapılırdı. Bu yüzden titiz ve dikkatli olmak şarttı. Bu meslekte; kumaş, makas, iğne ve iplikle arkadaş gibi olman gerekir. Önceleri bir elbiseyi 3 günde yapardık şimdi makinelerin kullanılmasıyla bir günde yapılıyor. Titiz olman gerek yoksa ortaya sadece elbise çıkar, sanat değil. Bir dükkanda sekiz-on kişi çalışırdık.

Bugün terziilere ilgi kalmadı. Genç müşteriler bizi tercih etmiyor. Bunda giyim tarzının değişmesinin de etkisi vardır. Önceleri erkekler, kumaş pantolonları tercih ederken şuan kot pantolonları tercih ediyorlar. Şuan ki müşterilerimiz otuz beş yaşın üzerinde olan insanlardır.



Hazır giyim konusunda şunu belirtmem gerekir; bizim insanımızın ölçüleriyle Avrupa insanının ölçüleri bir değil. Bu yüzden Avrupa'dan gelen elbiseleri giyemeyen kişiler bize yöneliyor. Ben ona yakın çırak yetiştirdim; fakat yetiştirdiğim kişiler bu mesleğe gereken değeri vermediler. Bu yüzden bu işi tam manasıyla öğrenmediler.

Mesleğin gerileyip, yok olma derecesine gelmesinde bizim de hatamız oldu. Kendimizi yenileyemedik. Hep eski tarzda üretim yapmaya çalıştık. Artık bu işi bilmeyenler yapıyor. Zaten mesleğin geleceği de kalmadı. Eskisi gibi talep olmadığı için şimdi çırak da yetişmiyor. Tamire yönelik işlerden ekmek parası kazanır olduk. Sanatımız ölmedi ama sürünüyor.

Ben işimi, on dört- on beş senedir yanımda çalıştırdığım kalfama bırakmayı düşünüyorum. İnşallah o, bu işi gereği gibi sürdürür.

Bugün ülkemizde çok ters bir durum var. Hem işsizlik var hem de kimse gelip bir meslek öğrenmeye çalışmıyor. Ahilik sistemini göremedik ama eskiden müşteriyi memnun edecek duruma gelmeden dükkan açmak yoktu. Eğitim safhası çok önemliydi. Ustalık belgesi almak için kursa gidiyorduk.



Başkasının yaptığı yanlış işler bizi de etkiliyor. Yirmi üç yaşındayken yanımda sekiz kişi çalıştırıyordum. Bu işte çalıştığım sürede her şeyim oldu, şükür sıkıntı çekmedim. Hiçbir meslek kötü değildir ama kötü usta vardır. Önceden meslek öğrenmek için çalışıyordun. Eminim ki, çırakken ustamın bana verdiği harçlığı babam ona geri veriyordu. Şimdi böyle bir şey kalmadı. Kimse bir şey öğrenmek istemiyor. Gençlerde başıboşluk var. Hepsi hazırcı oldu. Bugün kahvehaneler ve İnternet kafeler ağzına kadar dolu, üzülüyorum.

Ben mesleği, Cemil YILMAZ ustadan öğrendim. O, çok iyi bir ustaydı. Oğullarını yetiştirdi. Ben de onun yanında başladığım mesleğe karşı ilgi duydum ve bu işi devam ettirdim. Zamanla bu işte ilerledim hatta bugün tanınmış ustaların elbiselerini bile ben dikiyorum. Modayı sürekli takip ediyor m, meslek gereği zaten bu böyle olmalı. Bizim iş ressamlığa benzer. Ressam kendi yaptığı resme bakıp nasıl haz alıyorsa ben de yaptığım elbiseye bakıp öyle haz alıyorum . Önceden müşteriler yapılan işin kalitesinden anlıyordu. Seni daha iyisini yapman için zorluyorlardı. Müşteriler randevu alıp, ölçü, prova işleri için gelirlerdi. Şimdi mağazaya gidip, hazırını alıyorlar. Önceden kaliteye önem verilirken şimdi isme önem veriliyor. İnsanlarda elbiseden çok marka giyme hevesi var.

TÜFEKÇİLİK

Bugün kaybolmaya yüz tutmuş meslekler arasında yerinalan tüfekçilik Erzincan'da tarihi çok eskiye dayanmayan bir meslektir. Teknoloji sayesinde silah fabrikalarının seri üretime geçmesi, Erzincan'da tüfekçiliğin birkaç el tezgahı tamiriyle sınırlı kalmasına neden olmuştur. İlgili kanunların getirdiği sınırlılıklar ve maddi gücün yetersizliği silah üretiminin Erzincan'da başlamasına engel olmuştur. Otomatik ve uzun menzilli silahların ortaya çıkmasıyla el yapımı tüfeğe olan eski talep azalmıştır. Bugün Erzincan'da bu işi bir kişi yapmaktadır. Bu da Gürbüz ÜNAL'dır. Gürbüz Usta tüfekçilik hakkında şunları söylüyor:

Babamdan devraldığım bu meslek, 1980'e kadar parlaktı. Babam 1944'te rahmetli olana kadar silah imal ediyordu. 1980'den sonra imalat ruhsata tabi tutuldu. 1980 ihtilaliyle silah imalatı sıkı denetim altına alındı. Ruhsat küçük işletmecilere pahalıya mal olduğu için işi tamire çevirdim. Hatta babam bir ara Karakaya köyünden getirdiği gençlere işi öğretip kooperatif kurmayı düşündü. Ancak bu iş aşın masraflı olacağı için bu girişim sonuçsuz kaldı.

Bu işi yapmak için İçişleri Bakanlığı'nın sınavına girip ruhsat aldım. Ancak bu işi gayrimeşru yapan silah satıcılarının hazır malzeme satması mesleğin çökmesine neden oldu. Bu nedenlerle meslek tükenme noktasına geldi. Benden sonra da kimse yetişmiyor. Devletin yetki vermesi halinde silah üretimini çok başarılı şekilde gerçekleştirebilirim. 1969'da yaptığım bir silaha lazer taktım ve lazer hedefe tam isabet alıyordu. O günkü şartlara göre bu dayarılması zor bir işti.

Teknik olarak çok güzel şeyler yapıp çok güzel silahlar üretebilirdik. Ancak gerekli sermayeyi temin edemediğimiz için hiçbir girişimde bulunamadık. Ayrıca dışarıdan gelen



mallar yerli malı öldürüyor. Onların karşısında tutunmamız çok zor. Şu an istediğim silahı yapabilirim ancak kanunlar izin vermediği için yasadışı üretim yapmak istemiyorum. İşletine yerimiz küçük olabilir fakat devlet iyi vermiş olsa kaliteli silahlar üretebiliriz. Devletin sıkı kontrol altında sınırsız hürriyet vermesini istiyorum.

Bu mesleğin Erzincan'daki son temsilcisiyim ancak sadece silah tamirıyla uğraşıyorum. Dört yıl avcılar demek dernek başkanlığı yaptım. 1987-1988'de Türkiye'nin tek av müşahidi olarak topluluğa katıldım Rasgele Dergisi'nin Erzincan muhabirliği görevinde de bulundum. Türkiye'de Avcılar Derneği başkanlığını yapıp av karşı olan tek kişiyim.

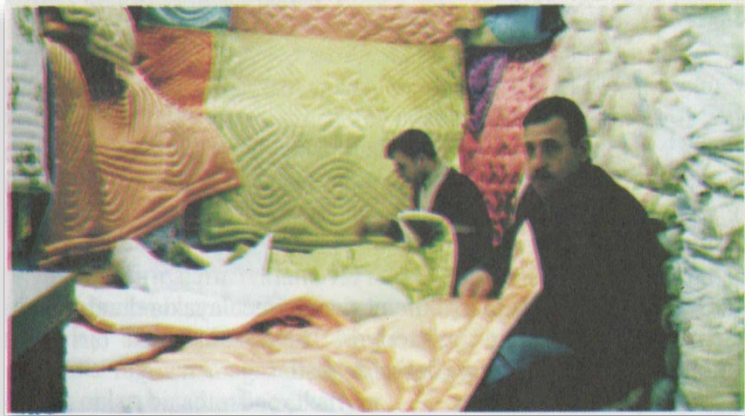
Bugün av adı altında katliam yapılıyor. Otomatik silahlar katliam aracıdır. Bu nedenle yasaklanmasını istiyorum. Zararlı hayvanlar hariç, avın yasaklanması gerekir. Erzincan katliam ovası haline geldi. Kışın parayla keklik alıp doğaya bırakıyorum ve böylece bu hayvanların neslinin devamını sağlıyoruz. Devlet bu hayvanları koruma altına almalı ve il dışından av gelenlere yasak getirmelidir.

Eskiden halka yönelik broşürler ve bununla ilgili dergiler çıkarılıp halkı bilinçlendirilirdi. Şimdi ise böyle bir şey söz konusu değil. Halk av konusunda bilinçli değil. Doğanın o hayvanlarla güzd olduğunu bilselerdi av adı altında katliam yapmazlardı.

YORGANCILIK

Geçmişteki en itibarlı mesleklerden biri de yorgancılıktı. Hatta bu sanatın ustaları saraylarda, konaklarda itibar gören aranan insanlardı. Her genç kızın çeyizi için ve her sünnet çocuğunun, sünnet düğününde bütün aileler kendi haline vaktine göre bir yorgan diktirirdi. Geçmişte bu vazgeçilmez güzel bir gelenektir. Sanatın hayattaki yeri o derece köklü ve önemlidir ki geleneğin ötesinde "yorgan" kelimesinin halk değişlerine de konu olmasını sağlamıştır. "Pire için yorgan yakmak" "Ayağını yorganına göre uzatmak" buna örneklerdir.

Teknoloji geliştii, fabrikalar kuruldu ve el yapımı yorganlar da yavaş yavaş ortadan kalkmaya başladı. Ancak yine de birkaç usta inatla yorgancılığı sürdürmeye çalışıyor. O birbirinden güzel, her biri sanat eseri sayılabilecek yorganları dikmeye devam ediyorlar.



Yorgan ustası Kamil KÜÇÜKBEKİR yorgancılık mesleği hakkında şunları ifade ediyor:

Artık eskisi gibi 11- 12 yaşında çırak yetişmiyor. Bizim yaptığımız bu iş bir el sanatıdır. Hazır makinelerle yapılan ürünler bu sanatın yerini asla tutamaz. Mesleği



bana öğreten dayımdır. Kayseri'den, İstanbul'dan buraya yorgan almaya gelirler. Yaptığımız ürünler sadece el işidir. Yorgana motifi çizdiğimiz kalıplarla vermekteyiz.

Erzincan'a 1965'te dayım gelmiş. Ondan önce buranın yerlisi bir kişi yapıyormuş. Dayım bu kişiden dükkanı devralmış ve devreden kişi İstanbul'a gitmiş. Yorgancılığın Erzincan'da en parlak olduğu dönem 1965-1980 yılları arasındır. O dönemde yedi kişi yapıyordu, bugün ise sadece iki kişi bu işi yapmaktadır. Yorgan yapımında kullandığımız pamuk Adana'dan gelir. Uşak ve Ankara'dan ise işlenmiş yün gelir. Ülkemizin batı bölgelerinde daha çok pamuk, yün, dyaf kullanılırken . doğuda ise yün, astar ve saten kullanılmaktadır. Bir yorganın işlenmesi ağır olanı üç günde ortaya çıkmaktadır. Bir buçuk giindı.: bitirdiğimiz yorganlarda vardır. Düğün ve sünnet sezonlarında talep arttığı için işlerimiz yoğun oluyor.

Hazır ürün sektörü bizi etkilemesine rağmen ayakta durabilmemiz el emeğinin üstünlüğünü gösteriyor. Hatta zamanında biri 'Vefat ettiğimde beni yorgana sarıp gömün' demişti.

Usta çırak ilişkisi eskiden ahilik anlayışına sahipti. Yani çırak ustasından maddi beklenti içerisinde değildi. Ustanın sanatından istifade etmenin çabasındaydı. Çünkü en büyük kazanç bir sanata sahip olmaktı. Günümüzde ise çırak bulmak imkansız hale gelmiştir. Hatta mesleğin geleceğine parlak



görmediğim için oğlumu dahi bu meslekte yetiştirmeyi düşünmedim. Çırak bulunmamasına bir sebep olarak da sekiz yıllık eğitimi gösterebiliriz. Çırak küçük yaşta yanımıza gelmeli ki onu istediğimiz gibi yetiştirebilelim. Yıllar geçip, yaş ilerleyince insanlara sanat öğretmek de zorlaşıyor.

Her şey, azaldıkça kıymeti artıyor. İnsanlar artık elyaftan bıktı, yüne yöneliş var. Günümüzde meslek eski önemini yitirmiş gibi gözükse de yüne karşı bu eğilimden dolayı geleceği iyi olabilir.

Büyük firmaların reklamı var fakat ürün kalitesi düşüktür. Ambalajı, yüz boyaması insanları kandırmaktadır. Kaliteli ürüne birçok sektörde vatandaş ulaşamamaktadır. Mağazalarda satılanların çoğu taklit olmasına rağmen mağazaların kurum olarak güçlü bir yapıya sahip olması onları bir adım öne çıkarıyor.

Türk geleneğinde evliliğin ve mutluluğun sembolü haline gelmiş, motiflerde yüzyıllardır Türk zarafetini ve inceliğini yansıtan el yapımı yorganlar az da olsa hala



yaşıyor. İstenildiğinde hala o ince sanatın güzelliğini ve sıcaklığını hissetmesi mümkün insanların ...

SONUÇ

Herkes öğrenmek ister fakat kimse de bunun karşılığını vermeye yanaşmaz. İşte biz bu çalışmamızda yitinnekte olduğumuz, zamanında çoğu ailenin ekmek kapısı olan meslekler hakkında bilgi vermeye çalıştık. Bunu yaparken de öğrenmenin karşılığı olan emeğimizi ortaya koyduk.

Her şeye rahatlıkla ulaşıp sahip olduğumuz bu bilgi çağının içinde istediğimiz zaman sahip olamadığımız ender şeylerden bir tanesidir tecrübe. Çıkardığımız bu iş bizlere, yalnızca meslekler hakkında genel fikir vermekle kalmadı. Çalıştığımız günlerde, tanıştığımız saygın kişiliklerden dinlediğimiz hayata dair tecrübeler bizlerin hayat görüşünü genişletti. Bizlere çok samimi davranan ve bizden yardımlarını asla esirgemeyen saygıdeğer ustalarımızdan çok şeyler kazandık. Toplumumuzda bazı meslek gurupları bir adım öne çıkmaktadır ve bu mesleğe sahip kişiler daha saygıyla karşılanmaktadır. Fakat herkes kendi alanının uzmanıdır. Bir mesleğin ekonomik getirisinin fazla olması o meslekle uğraşan kişiyi değerli kılmaz. Her mesleğin bir ustası vardır ve bu ustalarda birbirlerine muhtaçtır. Bazı insanlar ailesinin de güçlü olmasıyla büyük doğar, bazıları büyüklüğü kazanır, bazılarına da büyüklük yakıştırılır. İşte kitabımızda ismi geçen ustalarımızı da yakıştırılan budur.

Birçok kimsenin iş kapısı olan dönemin en gözde meslekleri zaman içerisinde yaralandıkça yaralanmış yok olma noktasına gelmiştir. Peki, bu kayboluş sadece o mesleği ve mesleği icra eden ustaları mı tanınmaz hale getirmiştir. Bu o kadar basite indirgenmemeli. Eskiden ahilik teşkilatı vardı. Bu yapılanma içerisinde esnafılık, ticaret vb. alanlarda güzel ahlaklı, işine saygı gösterip, değer veren kişiler yetiştiriliyordu. Usta çırak ilişkisinin hakim olduğu böyle bir ortamda meslek devam ettiriliyordu. Çırak ustasından birşeyler daha öğrenmenin gayreti içerisinde ustasını her haliyle örnek alıyordu. Ustası onun için bir model, bir öğretmendi.

Usta saygınlığını buradan alıyor, çırak ustasına ayrı bir hürmet gösteriyordu. Böylece çırak mesleği öğrenme gayreti içerisinde saygıyı ve hürmeti de öğreniyordu. Günümüzde ise programlanmış makineler belki en güzel motifli eşyaları üretirken başka motiflerimizi törpülüyor. Asıl yapmamız gereken geçmişimizden kaynağını alan değerlerimizden kopmadan, geleceği inşa edebilmektir.

Biz araştırdık, gezdik ve öğrendik. Mesleklerin son temsilcileriyle de olsa sohbet ettik. Bizden sonrakiler bu kadar şanslı olmayabilir. Ama Mustafa Kemal ATATÜRK'ün 'Ancak kendinden sonrakileri düşünebilenler, milletlerini aşama ve ilerleme imkanlarına kavuşturabilirler.' düşüncesiyle bizde topladığımız bu bilgileri bizden sonra gelecek kardeşlerimize yol göstermek adına derlemeye çalıştık. Belki eksik yanlarımız, hatalarımız oldu. Fakat her şeyin başlangıcı küçüktür. Ufak bir kartopu misali temenni ederiz ki bu çalışmamız bir çığa dönüşür.



ERZİNCAN'DA GELENEKSEL MESLEKLER- II

EK:

Erzincan'daki Zanaatlarının
Nispeten Önemli Dalları



CUMHURİYETİN 100. YILINDA ERZİNCAN





MANUSACILIK (DOKUMACILIK) VE MANUSACILIĞIN DİĞER KOLLARI

Erzincan Ermenileri arasında yaygın olan meslek manusa işçiliği idi; farklı elbiseler dikmek için kullanılan, eğrilmiş iplikten örülmüş, ince ve geniş çizgili veya çizgisiz renkli dokuma, bez üretimi.

Manusanın hazırlanış süreci şöyleydi; usta kendi üslup ve zevki doğrultusunda dokumanın bir örneğini, zincir-dikişini, yani ipliğini hazırlıyor ve yumurta gibi oval bir hale getirip dokumacıya veriyor. Dokumacı tezgahta dokuyup, parça-parça kesiyor ve hazır manusayı manusa üreticisine veya sipariş sahibine veriyor. Top adı verilen her bir parça 8-10 arşın (6-7 metre) uzunluğa ve yaklaşık 1 arşın (0,71 metre) ene sahip. Bir terzi genellikle günlük bir top manusa işleyebiliyordu.

1880'lerin ortasına tarihlendirilen bir tanıklığa göre, manusa işçiliğine Erzincan şehri ve kazasının Ermeni köylerinde [24] yaşayan yaklaşık 2000 Ermeni aile dahildi [25]. K. Sürmenyan şöyle yazıyor: “Erzincan Ermeni nüfusunun hemen hemen yarısı bu işle yaşıyordu, çünkü iplik manusaya dönüşene kadar onlarca elden geçerdi. Satışı dışında, eğrilmiş ipliği ıslatması, boyaması, eleğe doldurması, zincir-dikişini hazırlaması, işlemesi vardı ve bunun için bir çok insan çalışıyordu” [26].

Erzincan'da sadece Ermeniler manusa işçiliği ile uğraşıyordu. Daha önce de belirttiğimiz gibi, XIX yy. sonunda ve XX. yy. başlarında Erzincan'da manusa işçiliği atölyeleri ve büyük manusa satış dükkanları vardı. Lepyen biraderler, Vartabedian biraderler, Der-Stepanyan biraderler, Vartan Ehamcıyan (Ehamcıyan ailesi kadınların eham diktikleri, ince yün iplikle beyaz çarşaf kumaşı üretimi konusunda uzmandı), Ğazar Pek Norsigyan vs. [27].

Sergi (yatac, yastık, sedir yüzleri ve perde yaptıkları rengarenk, iri çizgili, basit veya çiçekli kumaş) ve **dimi**(yaz kıyafetleri hazırlamak için kullanılan rengarenk, zarif çizgili veya basit, çizgisiz, zarif kumaş) manusa çeşitleriydi.

Erzincan Ermenileri tarafından hazırlanan dokuma çeşitleri arasında havlucu da vardı. Bu kumaşla el ve hamam havluları ve peşdemaller vs. hazırlanırdı.

Erzincan Ermenileri yazma da hazırlardı (mesleğin adı yazmacılıkdı). Yazma genelde kadınlar için başörtüsü hazırlamak için kullanılırdı. Yazma üzerindeki nakışlar için ahşap kalıplar hazırlanır ve üzerlerinde “*çizim konusunda usta sanatçılar... güzel doğa manzaraları, çiçek demetleri, çalılar, güzel kelebek ve kuş resimleri çizer ve bir heykeltraş kalemi ile üzerlerine nakşederlerdi*”[28].

Resimler aynı şekilde yerel kalın kumaşların, çitlerin üzerine de nakşediliyordu ve bunlar yorgan, yastık, sedir, masa örtüsü, perde dikiminde kullanılıyordu.

Yazmacılık mesleğinin önemli ustaları Seyisyan, Çiriçgeryan, Dilberyan biraderler idi.

Çitçilik ile iştiğal eden aileler çok değildi. 5-6 hane kadar olan bu aileler mesleklerinden dolayı Çitçiyan soyismini almışlardı [29].

Erzincan'nın manusa işçiliği ve dokumacılığın diğer kollarında sahip olduğu ünü zamanında epeyce yaygın olan şu deyiş tesdikler nitelikte: “*Yerzingyanın bezi, Kemahın tuzu*”[30].



BOYACILIK

Erzincan'da manusa işlemeciliği atölyelerinin yakınında tekrar Ermenilere ait bir kaç büyük boya evi vardı. Bunlar yün, dokuma ve kumaş işlerini boyamak için öngörülmüştü. Sadece mavi ve çivit mavisi boyanırdı. Tanielyan biraderlerin atölyesi en ünlüsüydü.

Erzincan'daki Ermeni boyacılar S. Giragos manastırını himayelerine almış, onun mütevelliliğini üstlenmişlerdi [31].

Erzincan/Erzincan S. Sarkis kilisesine ait, 1809 tarihli büyük bir bakır tepsi. Kalaylanmış olan tepsinin kalayı önceki sahibi tarafından kaldırılmış. Ölçüleri; çapı 27,6 cm., derinliği 3,2 cm (Kaynak; Levon Saryan koleksiyonu).



BAKIRCILIK

Manusa işlemeciliğinden sonra Erzincan Ermenileri arasında yaygın olan en eski meslek bakırcılıktı. Erzincan bakırcıları mutfakta kullanılan eşyalar ve tencere, kazan, ibrik, yağdanlık, tepsi, matara, leğen, tava ve çeşitli tabaklar gibi farklı gereçler yapıyorlardı.

Erzincan'da bakırcılık iki dala ayrılmıştı. Birincisi kazancılıktı. Kazancı ustaları bakırdan sert ve sağlam eşyalar hazırlamak konusunda uzmandı. Diğeri ise bakırdan ufak ve zarif eşyaların yapıldığı kap-kaçak yapımı idi (tepsiler, tabaklar, siniler, farklı bardaklar, çay bardakları vs.). Bu

ustalar hazırladıkları eşyaların üzerine farklı nakışlar, çiçekler çizme ve kakma sanatına da vakıfdılar. Kakma çalışmasından sonra hazırlanan eşya bakır kırmızısı beyaz gümüş renkleri alana kadar cilalama işlemine tabi tutulurdu. Erzincan bakırcılarının hazırladıkları ürünler meşhurdu. Osmanlı İmparatorluğu sınırları içinde sadece Tokat ve İstanbul'da üretilenler onlarla yarışabilirdi [32].

Erzincan bakırcılarının Ergen S. Kevork manastırının yönetimini üstlendiklerini de belirtmek gerekir. Bakırcılar manastırın bakımını, yenileme çalışmalarını takip ediyor ve buna karşılık olarak da aileleri ile beraber yaz aylarında manastırın misafiri oluyorlardı [33].

Erzincan/Erzincan S. Sarkis kilisesine ait, 1809 tarihli büyük bir bakır tepsi. Kalaylanmış olan tepsinin kalayı önceki sahibi tarafından kaldırılmış. Ölçüleri; çapı 27,6 cm., derinliği 3,2 cm (Kaynak; Levon Saryan koleksiyonu).



KALAYLAMA

Bakırcılığın yanında, buna ek olarak yapılan bir meslek de kalaycılıktı, yani bakır eşyaların paslanmasını önlemek amacıyla bunların içlerini kalayla kaplama zanaatı. Kalaylama işlemi özel bir yeteneğe ihtiyaç duymayan, basit ve sade bir zanaattı. Erzincan'da daha çok Ermeniler bu zanaatla uğraşırdı. Seyyar kalaycılar da vardı. Bunlar yazın ve sonbaharda köylere gider ve mesleklerini icra ederlerdi. Karşılığında ise para veya gıda alırlardı [34].

Çömlekçilik

Erzincan'nın Ermeni çömlekçilerin büyük atölyeleri şehirden 1.5-2 km. uzaklıktaydı.

Bu atölyelerde Fırat nehrinden getirilen kille çeşitli kaplar hazırlıyorlardı; kavanozlar, ibrikler (peynir ve turşu kurutmak için), çömlek ve çeşitleri, leğenler, su kapları, büyük ve küçük ibrikler, rakı, şarap ve diğer içecekleri muhafaza etmek için büyük fiçiler, su boruları, kiremit, duvar örmek için tuğla, yerlere döşemek için karolar vs. Yağ, peynir ve diğer yiyecekleri muhafaza etmek için gerekli gereçleri havanın etkisinden uzak tutmak ve daha iyi muhafaza etmek için mürdesenle (kurşun oksit) kaplıyorlardı.

Zaman içinde çömlek atölyeleri genişledi ve daha mükemmel hale geldi: İçlerine yüzlerce kilden araç-gereç hazırlamak için büyük fırınlar yerleştiriliyordu.

Erzincan'nın Ermeni köyleri, özellikle Karailise'de çömlekçilik, bilhassa kavanoz üretimiyle uğraşıyorlardı.

Geleneksel olarak çömlekçilikle uğraşan Erzincan'daki aileler mesleklerinden dolayı Prudyan soyismini taşırlardı [35].

Kilise ayinlerinde kullanılan bir pelerinin arka kısmına işlenen kitabe. Pelerinin Kamahlı (Erzincan bölgesi) Amira Krikor Boyacıyan, Sarra hatun ve ebeveyni Sarkis ve Khumar'ın hatırası için bir hediye olduğu işlenmiş, 1819 (Kaynak: Ermenistan Tarih Müzesi, Erivan, in Claude Mutafian (ed.), Arménie. La magie de l'écrit, Paris/Marsilya, 2007).

TERZİLİK

Erzincan'daki Ermeni terziler Avrupalı tarzda zarif ve gustoluyaz ve kış kıyafetleri hazırlamak üzere uzmanlaşmıştı. XIX yy. sonları, XX yy. başında Erzincanlı ünlü Ermeni terzileri şu isimlerdi; Nişan Bulutyan (Altın-Makas lakablı), Hagop Kuyumcuyan, Susikyan biraderler, Nişan Çitçiyen, Avedis Tersekliyan, Tersekli Harutyun vs. Büyük terzihanelerde her çeşit Avrupalı kumaş ve yünlü kumaş da satılmaktaydı.

Erzincan'da bir kaç kadın terzi de bulunurdu. Bunların kendi evlerinde atölyeleri vardı ve kadın, özellikle düğün kıyafeti dikme konusunda uzmanlaşmıştı. Şehrin zengin ve ünlü Türk kadınları da onların müşterileri arasındaydı [36].



Erzincan/Erzincan, Ermeni bir aile. Soldaki kadın makine, sağdaki kadın ise el ile dikiş yapıyor (Kaynak: Karnig Isdepanyan, Erzincan, Hınakuyn Tarerits Minçev Mer Ozeri, Erivan Üniversitesi yayını, Erivan, 2005).

KUNDURACILIK

Erzincan Ermeni kunduracıları özellikle zarif ayakkabılar (çizme) [37], potin, skarpin, galoş-potin vs. hazırlama konusunda uzmandı. Krapos Santikyan, Yeğya Der-Tadevosyan, Arşak Sürmenyan, Harutyun İpekyan ve Avedis Sarafyan ünlü Ermeni kunduracıları [38].

KUYUMCULUK

Erzincan'nın hemen hemen tüm kuyumcuları Ermeni idi. Altın ve gümüş

süsler hazırlama konusunda uzmanlardı (küpe, yüzük, bilezik, saat kayışı, saat kapağı, sigara ve tütün kutusu vs.).

Silah için (kılıç, bıçak, kama, tüfek, sopa, kamçı) gümüş saplar hazırlama konusunda uzmanlaşmış ustalar da vardı. Erzincan Ermeni kuyumcuları gümüş üzerine siyah işlemler, yani savat yapma sanatına da vakıftı.

Türk paşalar, yüksek rütbeli görevliler kendi haremlerinde bulunan kadınlar ve İstanbul'daki üstlerine hediye etmek için kadın takıları ve farklı süsler için Ermeni kuyumculara sipariş verirdi.

Erzincan'nın ünlü kuyumcuları Nişan Kuyumcuyan ve Kuyumcuyan biraderler, Avedis Esgiciyan ve Eskiciyan biraderlerdi [39].

Muhtemelen Erzincan'dan gelen bir bakır miğfer. Çapı 10,2 cm.. Metal paralarla hazırlanmış aksesuarın uzunluğu 10,2 cm





(Kaynak: A Legacy of Armenian Treasures: Testimony to a People, Indiana University Press, Indiana, 2013).

SAATÇİLİK

Saatçilik Erzincan'da Ermenilere has bir meslekti. Saatçiler genelde saat tamiri, eski ve yeni saat ticareti ile uğraşırdı. Saatçi esnafının sayısını çoğaltmamak ve dolayısıyla geliri azaltmamak adına, saatçiler kendi aileleri haricinde çırak almama kararı vermişlerdi. Fakat durum 1900'lerin başında değişti: Erzincan'ya gelen Eğinli Ermeni bir kaç saat ustası yerli ustaların bu antlaşmasına uymadı ve yanlarına yerelden çıraklar alarak, mesleği genelleştirdiler.

Babik (Babo) Jamkordzyan ve Saatçi Hacı Avedis Mikayelyan ünlü saatçilerdi [40].

DEMİRCİLİK

Demirciler büyük ve küçük bıçaklar, maşalar, kerpetenler, çakılar, matkaplar vs. hazırlardı. Bu meslekle genelde Türkler meşguldü, fakat bir kaç Ermeni usta da vardı ve bunlar demirden güzel bıçaklar, beşikler, basit karyolar, kovalar, mangallar, pencere kafesleri, kilitler vs. hazırlırdı [41].

Erzincan'daki bazı Ermeni demir ustaları dikiş makinesi, araba, su çıkaran düzenekleri yenileme işine de vakıftı.

Erzincan'daki Ermeni ustaları arasında genç bir isim; Avedis Taslikyan ünlüydü. O ABD'den getirilmiş bir bisikleti inceleyerek, 1900 tarihinde kendi bisikletini hazırlamıştı. "Çalışma her ne kadar zor ve ağır da olsa, nihayetinde zanaatkarın inatçı çalışması önünde daha fazla duramadı ve bisiklet bu çalışmaya inanmayanları şaşırtarak aslının mekanik sistemine göre şekillendi", diye bildiriyor dönemim gazetelerinden biri [42].

Bir sonraki yıl, 1901'de, geçen yıl yaptığı bisikletin çalışma sırasında ortaya çıkan eksiklerini dikkate alan üstat bir başka bisiklet de hazırlar. "Bay Avedis bisikletin kullanımı esnasında bir kaç bariz eksik görmüş. Bunlar ilk kez yapmış olmanın deneyimsizliğinin sonucuydu. O geçen senekinin eksiklerini düzeltip ve çalışmasını daha da zarif hale getirip bu sene tekrar bir bisikleti görücüye çıkardı. Öyle ki ilk bakışta aslından ayırt etmek imkansız", yazıyor aynı haber içinde [43].

DÖKMECİLİK

Dökmeciler belli ölçüde bakır ve kalayı karıştırıp, fırında eritiyor, daha sonra alçı kalıplar içine döküyordu. Eşyanın şeklini alan bronz dökme daha sonra eğe ile düzeltiliyor ve son hali veriliyordu.

Bronzdan şamdan, biblo, buhurdanlık, içinde sarımsak, ceviz, şeker ve diğer besinlerin dözüldüğü havan ve havan kolu, çeşitli tabaklar, fes kalıpları, su tasları vs. hazırlanırdı.

Bronz, demirden farklı olarak, dövülmeye ve baskıya dayanmazdı. Bu zanaat akıl ve deneyim ister, bu nedenle Erzincan'da bronz işçiliği ile uğraşan ustalar çok değildi, sadece 5-6 kişi vardı ve hepsi de Ermeni idi.

Haçik Kuyumcuyan ünlü bir dökümcüydü [44].



TENEKECİLİK VE SOBACILIK

Tenekecilik ve sobacılık birbirlerine yakın meslekler. Tenekeçiler daha çok su, süt, yağ kapları, fener, huni, çiçek sulama bidonu, çöp tenekesi, kömür kovası vs. hazırlarken, diğerleri ise soba, maşa, mangal, kömürlük hazırlama konusunda uzmanlaşmıştı. Tenekeçiler sobacıların, sobacılar ise belirli ölçüde tenekeçilerin işini yapardı. Bu mesleklerle de sadece Ermeniler uğraşırđı [45].



MOBİLYACILIK

Mobilyacılık Erzincan'da epeyi ilerlemiş ve gelişmiş bir zanaat koluydu. Genelde Ermeni olan mobilyacılar, farklı mobilyalar hazırlıyorlardı. Mobilyalar yerel ve komşu bölgelerden, özellikle kuzeyde bulunan Lazistan ormanlarından getirilen kereste çeşitleriyle (çam, ceviz, meşe, abanoz vs.) ile yapılıyordu [46].

Erzincan işi yastık kılıfları (Kaynak: Thompson/Nielsen Arşivi, Iowa City ve Berkeley, ABD).

MARANGOZLUK

Erzincan'da marangozlar genelde inşaat işlerinde faaliyet gösterirdi. Onlar binaların ahşap kısımlarını hazırlar ve onları yerleştirirdi. Erzincan yakınında bulunan Mıtni köyü Ermenileri bu meslekte özellikle göze çarpardı [47].

TAŞ İŞÇİLİĞİ

Taş işçileri taşı işlemek, yontmak ve yerleştirmek işiyle uğraşırđı. Aynı zamanda mezar taşı, kakmalı mezarlar, anıtlar, anıt-mezarlar, çeşmeler, havuzlar, taş basamaklar, öğütücüler, değirmen taşları vb. hazırlardı.





Erzincan'da Rumlar ve Ermeniler taş işçiliği ile meşguldü. Erzincan'daki tüm kamusal yapılar, devlet kurumları, kışlalar, kiliseler, camiler, hamamlar, köprüler, zenginlerin taş evleri bu kişiler tarafından yapılmıştı [48].

FIRINCILIK

Erzincan çarşısında 20'den fazla ekmek fırını vardı, bir kaç tane de kentin mahallelerinde. Fırıncıların çoğu Ermeniydi. Ekmek sadece buğday unundan hazırlanıyordu. Fırıncıların ürününü başlıca tüketenler çarşıdaki Erzincanlı olmayan tüccar ve esnaftı, aynı zamanda yabancı ziyaretçiler. Otel ve lokantalara da ekmek veriliyordu.

Yerli halk daha ziyade kendi evlerinde hazırlanan ekmeği yerdı. Ev hanımı genelde 1-2 haftada bir hamuru pişirir ve evdeki tandırda ekmek hazırlardı. Bu nedenle çarşıdan alınan ekmeği kullanmak Erzincanlılar çevresinde ayıptı ve fakirlik işareti olarak görülürdü. Çarşıda bulunan yerli Ermeni zanaatkarlar ve tüccarlar öğlen yemeklerini evden getirir veya getirtirirdi [49].

[1] E. M. Bağdasaryan, «Երզնկայի հայկական իշխանութիւնը XIII-XV դարերում» [Erzincan Ermeni Beyliği XIII-XV yy.], Liraper Dergisi, 1970, № 2, s. 36.

[2] *The book of Ser Marco Polo, the Venetian, concerning the kingdoms and marvels of the East*, Translated And Edited, with Notes, by Colonel Sir Henry Yule, London, J. Murray, 1903, s. 45 (<https://archive.org/details/bookofsermarcopo001polo/page/45>, erişim tarihi 25.11.2019):

[3] İbn-i Batuta, derleyen ve çeviren H. Acaryan, Yerevan, 1940, s. 31; Karnik Stepanyan, *Երզնկա* [Erzincan], Yerevan, 2005, s. 400; *Արաբական աղբյուրների Հայաստանի և հարևան երկրների մասին* [Arap kaynaklarında Ermenistan ve komşu ülkeler], derleyen H. T. Nalbantyan, Yerevan, 1965, s. 130.

[4] T. A. Sinclair, *Eastern Turkey: An Architectural & Archaeological Survey*, Volume II, London, Pindar Press, 1989, s. 290.

[5] a.e.

[6] K. Sürmenyan, *Երզնկա* [Erzincan], Kahire, 1947, s. 106.

[7] A-Տօ, *Վանի, Բիթլիսի և Երզրումի վիլայեթները* [Van, Bitlis ve Erzurum vilayetleri], Yerevan, 1912, s. 220.

[8] Sürmenyan, *Erzincan*, s. 189: 1878 tarihinde Erzincan'ı ziyaret eden K. Sırvantzyants da şehrin ve bölgenin gelişimini burada tesis edilen askeri birliğe ve kuzeyden güneye, batıdan doğuya ulaşım yolları üzerinde bulunmasına bağlıyor ve gizleyemediği bir çöşkuyla şunları yazıyor: “*Erzincan tarihi bir kent. Dini zenginlik açısından ünlü olsa da, daha ziyade barbarların ve yabancıların saldırıları ve depremden sıklıkla yıkılmasıyla dolu bir geçmişe sahip. Bizim zamanımızda fakat bu kentte askeri bir birlik tesis eden ve orduların ve koutanların mevcutiyeti ile şehri güvence altına alan ihtişamlı Osmanlı İmparatorluğumuz sayesinde yıldan yıla gelişiyor, yıkıntılar güzel binalar, ticaret, zanaat ve medeniyet ile güzelleşiyor. Sebastia, Harput, tüm Dersim, Erzurum ve Trabzon vilayetleri ve sancakları ile iletişim halinde ve bundan Erzincanlılar faydalanmakta*” (Rahip K. Srvantsyantz, *Թորոս Աղբար* [Toros Ağpar], II. Kısım, İstanbul, K. Bağdatlıyan matbaası, 1885, s. 48).

[9] Ahşap işçiliği bir istisnaydı, çünkü Türk zanaatkarlar bu konuda uzmanlaşmıştı (Sürmenyan, *Erzincan*, s. 163).

[10] *Հայոց ցեղասպանութիւնը Օսմանեան Թուրքիայում: Վերապրածների վկայություններ: Փաստաթղթերի ժողովածու, Հատոր III, Երզրումի, Խարբերդի, Դիարբեքի, Սեբաստիայի, Տրապիզոնի նահանգներ, Պարսակահայք*, [Osmanlı Türkiye'sinde Ermeni Soykırımı. Hayatta kalanların tanıklıkları. Belgeler. III. Cilt, Erzurum, Harput, Diyarbekir, Sebastia, Trabzon vilayetleri, İran Ermenistanı] Editör: A. Virabyan, Yerevan, Ermenistan Milli Arşivi, 2012, s. 184 (Belge №41` Erzurum vilayeti Erzincan sancağındaki Ermeni köylerindeki kırım hakkında Karekin Turikyan'ın notları).

[11] Hovhannes Zadikyan, *Վարիկի նահանգը XIX դարի երկրորդ կեսին* [Erzurum vilayeti XIX. Yy. ikinci yarısı], Yerevan, 2013, s. 364.

[12] Sürmenyan, *Erzincan*, s. 189.

[13] a.e.



- [14] Vital Cuinet, *La Turquie d'Asie*, t. 1, Paris, 1892, s. 216.
- [15] Sürmenyan, *Erzincan*, s. 177, 190.
- [16] a.e.
- [17] a.e., s. 188.
- [18] Erzincan'daki kıyımın ayrıntılı bir tasviri için bknz. «Նամակ Թիւրքիաէն» [Türkiye'den mektup], *Armenia*, Marsilya, 30 Kasım 1895, No. 35, s. 1.
- [19] Sürmenyan, *Erzincan*, s. 190.
- [20] a.e., s. 165.
- [21] a.e., ss. 165-166.
- [22] S. M. Dzotsikyan, *Արեւմտահայ աշխարհ* [Batı Ermeni Dünyası], New York, 1947, s. 163.
- [23] Sürmenyan, *Erzincan*, s. 167-168.
- [24] Köylerde genelde kadınlar manusa işçiliği ile uğraşır. Bu çalışma toprak ve bağ çalışmalarına ara verildiği kış aylarında yapılırdı (S. Amadyan, Եկեղեաց գաւառ. Նկարագիր հայաբնակ գիւղորէից, [Yeğeyats bölgesi, Ermeni köylerinin tanımı], *Arevelyan Mamul milli ve siyasi aylık dergi*, İzmir, Nisan 1891, s. 158).
- [25] G. D. Khaçaduryan, «Տեղագրական. Երզնկայ կամ Երիզա» [Erzincan gam Yeriza topografyası], *Masis milli ve siyasi haftalık gazete*, İstanbul, 27 Eylül 1886, №3841, s. 140.
- [26] Sürmenyan, *Erzincan*, s. 177.
- [27] a.e., s. 178.
- [28] a.e., s. 179.
- [29] a.y.
- [30] V. K. Prutyán, «Գաւառական կենդրոններ» [Taşra Merkezleri], *Püragin Milli, ilimsel, Edebi ve siyasi dergi*, İstanbul, 26 Kasım 1905, No: 47, s. 919.
- [31] Giragos S. Ğazancıyan, *Խառն Նամակներ ուղեւորութեան*, [Karışık Seyahat Mektupları], İstanbul, Sarıyan Matbaası, 1887, s. 24.
- [32] Sürmenyan, *Erzincan*, s. 180.
- [33] a.e., s. 91.
- [34] a.e., s. 180.
- [35] a.e., s. 181.
- [36] a.e., s. 169.
- [37] Uzun, dize kadar gelen ayakkabı.
- [38] a.e.
- [39] Sürmenyan, *Erzincan*, s. 170; Karnigk Stepanyan, *Երզնկա (Հնագոյն դարերից մինչև մեր օրերը)*, [Erzincan, Eski çağlardan günümüze] Yerevan, Yerevan Üniversitesi yayınları, 2005, s. 399.
- [40] Sürmenyan, *Erzincan*, s. 170.
- [41] a.e., s. 171.
- [42] Arhesdavor, «Արհեստները գաւառներու մէջ» [Taşradaki zanaatlar], *Arevelyan Mamul*, İzmir, 15 Kasım 1901, No: 22, s. 922.
- [43] a.y..
- [44] Sürmenyan, *Erzincan*, s. 170.
- [45] a.e., s. 171.
- [46] a.e., s. 172.
- [47] S. Amadyan, Yeğeyats bölgesi, Ermeni köylerinin tanımı, *Arevelyan Mamul*, İzmir, Mart 1890, s. 139; Sürmenyan, *Erzincan*, s. 172.
- [48] a.e., s. 172-173.
- [49] a.e., s. 173.



IV ERZİNCAN İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

TARİHÇE

14.12.1983 - 23.01.1989 Dönemi: 14.12.1983 tarih ve 18251 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan 187 sayılı Kanun Hükmünde Kararname ile Kültür Bakanlığı ve Turizm Bakanlığı birleştirilerek Kültür ve Turizm Bakanlığı adını almıştır. Söz konusu KHK ile Erzincan İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü kurulmuştur.

24.01.1989 - 29.04.2003 Dönemi: 24.01.1989 tarihli Resmi Gazetede yayınlanan 354 sayılı KHK ile Kültür ve Turizm Bakanlığı adı değiştirilerek "Kültür Bakanlığı" ve "Turizm Bakanlığı" olarak ayrı iki bakanlık haline getirilmiştir. Bu KHK ile Erzincan "İl Kültür Müdürlüğü" ve Erzincan İl Turizm Müdürlükleri de ayrı ayrı kurulmuştur.

30.04.2003- Sonrası Dönem: 29.04.2003 tarih ve 25093 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren 4848 sayılı "Kültür ve Turizm Bakanlığı Kuruluşu ve Görevleri Hakkındaki Kanun" ile Kültür Bakanlığı ve Turizm Bakanlığı tekrar birleştirilerek Kültür ve Turizm Bakanlığı kurulmuştur. Bu kanun ile de daha önce ayrılmış olan İl Kültür Müdürlüğü ve İl Turizm Müdürlüğü birleştirilerek Erzincan İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü teşkilatı kurulmuştur.

Erzincan İl Kültür ve Turizm Müdürlüğüne daha önce Erzincan İl Kültür Müdürü olarak görevini yürüten Metin Çankaya atanmış ve 2015 yılına kadar müdürlük görevini ifa etmiştir. 2016 yılında Erzincan İl Kültür ve Turizm Müdürü olarak Arda Heb atanmıştır.

KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜNÜN GÖREVLERİ

- Milli manevi, tarihi, kültürel ve turistik değerleri araştırmak, geliştirmek, korumak, yaşatmak, değerlendirmek, yaymak, tanıtmak, benimsetmek ve bu suretle milli bütünlüğün güçlenmesine ve ekonomik gelişmeye katkıda bulunmak.

- Kültür ve Turizm konuları ile ilgili kamu kurum ve kuruluşlarını yönlendirmek, bu kuruluşlarla işbirliğinde bulunmak, yerel yönetimler, sivil toplum kuruluşları ve özel sektör ile iletişimi geliştirmek ve işbirliği yapmak.



- Tarihi ve kültürel varlıkları korumak.
- Turizmi, milli ekonominin verimli bir sektörü haline getirmek için ilin turizme elverişli bütün imkanlarını değerlendirmek, geliştirmek ve pazarlamak.
- Kültür ve Turizm alanlarında her türlü yatırım iletişim ve gelişim potansiyelini yönlendirmek.
- Kültür ve Turizm yatırımları ile ilgili taşınmazları temin etmek, gerektiğinde kamulaştırmak bunları etüt, proje ve inşaatını yapmak, yaptırmak.
- İlimizin Turizm değerlerini her alanda tanıtıcı Faaliyetler ile her türlü imkan ve araçlardan faydalanarak Kültür ve Turizmle ilgili tanıtma hizmetlerini yürütmek.
- Kanunlarla verilen diğer görevleri yapmak.

Erzincan, Doğu Anadolu Bölgesi'nin Kuzeybatı Bölümünde Yukarı Fırat Havzasında yer almaktadır. 11.903 km² yüzölçümüne sahip İl merkezinin denizden yüksekliği 1.185 m.'dir. Erzincan'ı; doğusunda Erzurum, batısında Sivas, güneyinde Tunceli, güneydoğusunda Bingöl, güneybatısında Elazığ - Malatya, kuzeyde Gümüşhane - Bayburt ve kuzeybatısında Giresun illeri çevreler.

Fırat Nehri'nin geçtiği ilin yeryüzü şekillerini, güney sınırında Munzur Dağları, kuzey sınırında Keşiş Dağları ile bu dağlar arasında yer alan Karasu Vadisi boyunca uzanan iki ova ve boğazlar belirlemektedir.

Karasal iklimin özelliklerine sahip Erzincan'ın yüzey şekillerinden dolayı yer yer değişik karakterli iklim özellikleri gözükmektedir. Erzincan Doğu Anadolu'daki en ılıman iklime sahip şehirlerdendir. Erzincan'ın 8 ilçesi bulunmaktadır. Bunlar; Kemah, Kemaliye, Refahiye, İliç, Çayırılı, Tercan, Üzümlü ve Otlukbeli'dir.

OTLUKBELİ İLÇESİ

Eski adı Karakulak olan Otlukbeli'nin tarihi, M.Ö: 2000 yıllarına kadar uzanmaktadır. 1473 yılındaki Osmanlı-Akkoyunlu Savaşı'yla önemli bir tarihi olaya sahne olan Otlukbeli, doğallığını koruyan nadir ilçelerdendir.

Otlukbeli Gölü: 6500 m² yüzölçüme sahip Otlukbeli gölü 160 m uzunluğa, 50 m genişliğe ve 18 m derinliğe sahiptir. Gölün beslenme kaynağını küçük sazlar deresi oluşturur. Kırmızı su travertenlerinden (maden suyuna karışan kırmızı toprak ve mineraller, çatlaklardan yüzeye çıkan maden sularının kırmızı renkli olmasına neden olmuştur.) gelen maden suları gölün sularına farklı bir lezzet katar. Hem kaynak suyuyla hem maden suyuyla beslenen Otlukbeli gölü, tadı ve manzarasıyla dünyanın sayılı gölleri arasındadır.



Şehitlik Anıtı:1473 yılında, Fatih Sultan Mehmet ile Uzun Hasan arasında geçen Otlukbeli Savaşı'nda şehit düşen askerlerin anısına hakim bir tepeye yapılmış ve 2008 yılında ziyarete açılmıştır.

ÇAYIRLI İLÇESİ

Geçmişte Mans adıyla bilinen Çayırli MÖ. 800 yılından itibaren Urartular başta olmak üzere tarih boyunca Mengücekoğulları, Anadolu-Konya Selçukluları, İlhanlılar ve Akkoyunlu gibi birçok medeniyetin etkisi altında kalmıştır. 1514'te Çaldıran Savaşı'ndan sonra Osmanlı Devletine geçen Çayırli,1916 yılında Rusların çekilmesiyle Ermenilerin elinde kalmış ve 20 Şubat 1918'de yeniden Anavatan'a katılmıştır. 1954 yılına kadar Mans adı ile Tercan İlçesine bağlıyken adı çayırli olarak değişmiş ve ilçe olmuştur.

Başköy Mezarlığı: Mezarların Otlukbeli Savaşı'nda hayatını kaybedenlere ait olduğu düşünülmektedir. Ayrıca Akkoyunlu ve Karakoyunlulara ait mezarlarda 15. Yüzyıldan kalma heykellerin yanı sıra, mezar taşlarına işlenen ibrik,saz,kavak ağacı ve alt motiflerinin farklı anlamlar içerdiği de bilinmektedir.16. Yüzyıla ait olan mezar taşlarının üzerinde bulunan gül,kuş,vazo motifleri ise Osmanlı taş işleme sanatının özelliklerini taşımaktadır.

Aygır Gölü: Türkiye'nin en yüksek krater göllerinden biri olan Aygır gölü Esence dağları arasında ve 2850 m yüksekliktedir. Doğal oluşumundan kaynaklı güzelliği ve ona ayrı bir değer katan dağ bitkileri ile süslenen göle yaz aylarında Çayırli ilçesinden özel araçlarla ulaşılmaktadır. Olta balıkçılığı, kampçılık ve bot gezisi yapılabilen gölün etrafında doğal piknik ve dinlenme alanları da mevcuttur.

Esence Yedigöller: Munzur Yeşil Göl başta olmak üzere şehir etrafında büyük yer kaplayan dağlar ve yaylalar, bölgenin coğrafi yapısı ve iklimi sayesinde Trekking severlere farklı ve heyecanlı anlar sunuyor.

İLİÇ İLÇESİ

İlçenin ilk yerleşim tarihi bilinmemektedir. Ancak Erzincan' ın diğer ilçeleriyle aynı tarihi evreleri yaşamış olduğu sanılmaktadır. İlçenin köylerinde çok sayıda höyük ve tarihi yapı kalıntıları bulunmamaktadır. Bunların çoğunda bilimsel kazı ve araştırmalar yapılmamıştır.

Refahiye – İliç – Kemaliye hattı ilk çağ ulaşım siteminin bir parçasıdır.

“Kuruçay Köyü’ nde bulunan eski hükümet Konağı, Saatli Çeşme” olarak bilinen Büyük Çeşme mimari zenginlik bakımından bölgede önemli değere sahiptir.

Erzincan' ın güney batısında yer alan ilçe küçükbaş hayvancılığın yaygın olarak yapıldığı el değmemiş mera alanları ile meşhur Erzincan Tulum Peynirinin üretildiği bir ilçedir. İlçe 60.000 küçükbaş hayvan varlığı ile yılda 600 ton civarında tulum peyniri üretmektedir.



Aydınlık Kanyon: Erzican'ın İliç ilçesi sınırları içerisinde yer almakta olan Aydınlık Kanyon'a, Atma Köyü'nden ulaşım sağlanır.

Kanyonda; Cumhuriyetin ilk yıllarında yapılmış, ama günümüzde kullanılmayan demiryolu tünelleri, köprüler, sarp kayalıklar ve uçurumlar vardır.

Kanyonda, tekne gezisi yanında yürüyüşte yapmak mümkündür. Atma Köyü'nden itibaren tünellerin içinden köprülerin üzerinden geçilerek bir yürüyüş yapılabilir.

ÜZÜMLÜ İLÇESİ

M.Ö. 3000 yılına kadar uzanan arkeolojik bilgilerle kadim bir tarihin yerleşkesidir Üzümlü. Eski adı olan Cimin, yerel halk tarafından hala kullanılmaktadır. Üzümlü İlçemiz, Türk Patent Enstitüsünden patent almış coğrafi işaretli ürünlerimizden olan siyah renkli cimin üzümüyle ünlüdür.

Saztepe Höyüğü: Üzümlü sınırları içinde yer alan Urartu ve Helenistik döneme ait seramikler bulunan höyük yaklaşık 500 m. Uzunluğunda çapa sahip olup 20 metre yüksekliğindedir. Renk bakımından Altıntepe Urartu kalesindekilerle benzerlik gösteren seramikler boya ile bezeli oldukları için daha canlı durmaktadır. Höyüğün güneydoğu tarafında moloz taş örgülü duvar parçaları yer almaktadır.

Altıntepe Urartu Kalesi: Altıntepe, Erzincan şehir merkezine 15 km. uzaklıkta Urartu ve Bizans medeniyetlerine ev sahipliği yapmış eski bir yerleşim yeridir. Günümüze kadar uzanmış en sağlam Urartu şehirlerinden biri olan Altıntepe, bölgenin en zengin antik eserlere sahip kalesidir.

Altıntepe Urartu topraklarının batı sınırında bulunmaktaydı. İlk arkeolojik kazı çalışmaları Ankara Üniversitesi Öğretim Üyelerinden Prof. Dr. Tahsin ÖZGÜÇ tarafından 1959 yılında yapılmış ve 1967 yılına kadar sürmüştür.

Ova seviyesinden 60 m. yükseklikte ve 200 m. genişliğindeki kalede yapılan kazılar sonucunda; iç kale kapısı ile surların, kabul salonu (apadana), depo binası, kanalizasyon sistemi, açık hava tapınağı ve üç adet örme mezar tespit edilmiştir. Altıntepe Urartu Kalesi, ilk tunç çağına ait bir yerleşim yerinin üzerinde yer almaktadır. Fildişi heykelleri, madeni eşyalar, seramikler, duvar resimleri, miğfer ve kalkan gibi eserlerde Altıntepe nin M.Ö. 8. Yüz yıla ait buluntularıdır. Ayrıca kazılarda ortaya çıkarılan çivi yazılı tunç eşyalarda bulunan kral isimleri dikkat çekmektedir. Urartu dönemine ait önemli tarihi eserler Ankara Anadolu Medeniyetleri Müzesi'nde sergilenmektedir.

Altıntepe Urartu Kalesi'nde Atatürk Üniversitesi Arkeoloji bölümü öğretim Prof. Dr. Mehmet KARAOSMANOĞLU başkanlığında 2003 yılında bilimsel kazı ve onarım çalışmaları başlatılmış ve kazılar sonrası tapınak onarılmış, renkli mozaik tabanlı bir Bizans Kilisesi ortaya çıkarılmıştır. Altıntepe Urartu Kalesi bilimsel kazı çalışmaları 01/07/2020 tarihli 2714 sayılı Cumhurbaşkanlığı Kararı ile sonlandırılmıştır.

2018 yılında Erzincan İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından Altıntepe Arkeopark projesi hazırlanmış ve proje kapsamında 2018 yılında restorasyon çalışmalarına başlanmıştır.



KEMAH İLÇESİ

İlçe çok eskiye dayanan bir tarihe sahiptir. Birçok medeniyete ev sahipliği yapan ilçe, 1515 yılında Osmanlıların hâkimiyetine girmiştir.

Doğu Anadolu Bölgesi'nin Yukarı Fırat Bölümünde yer alan Kemah İlçesi, Fırat'ın ana kolu olan Karasu Irmağı'nın açmış olduğu boğazın (Kemah Boğazı) güney yamacında kurulmuştur. Erzincan il merkezine 51 km uzaklıkta bulunan ilçeden, ülkenin doğu bölgesini batıya bağlayan demiryolu geçmektedir. İlçenin güney bölümünü Munzur Dağlarının etekleri oluşturmaktadır.

Melik Gazi Türbesi: Kemah İlçesinin girişinde yer alan, manevi bir ziyaretgâh olma özelliği taşıyan, içinde 800 yıllık cenazeliği bulunan ve Anadolu'nun en güzel mezar yapılarından biri olan Türbe, halk arasında Melik Mengücek, Melik Gazi Kümbeti, Sultan Melek, Melik Şah isimleriyle de anılır.

Kemah Kalesi: Anadolu'nun en eski ve doğal kalelerinden biri olan Kemah Kalesi'nin kuruluşu Hitit-Urartu dönemine kadar uzanmaktadır. Sarp kayalar üzerine kurulu olan kalenin iç içe iki kapısı vardır. Çevresi surlarla çevrili olan kale 1.Derece Sit Alanı ilan edilmiş ve koruma altına alınmıştır.

Soğuk Sular Mesire Alanı: Bu mesire yerinin özelliği her yıl Haziran ayında çıkan ve Ağustos ayında kaybolan, beyaz köpüklü soğuk sularıdır.

Acemoğlu Köprüsü: Karasu Nehri üzerinde, Acemoğlu Boğazının iki yakasını bağlayan ve kesme taştan yapılan tek gözlü Acemoğlu Köprüsünün ne zaman inşa edildiği bilinmemektedir.

Gülabi Bey Camii ve Hamamı: XV. yüzyılda Doğu Anadolu'da egemen olan Akkoyunlu Devleti'nin Erzincan ve çevresindeki Emiri Gülabibey zamanında yapılan cami ve hamam, Kemah ilçesinin en güzel tarihi eserlerindedir. XV. yüzyılda inşa edildiği tahmin edilmektedir.

KEMALİYE İLÇESİ

Kemaliye, Erzincan şehir merkezine 155 km. mesafede bulunmaktadır. İlçenin "Eğin" olan ismi 1922 yılında Kemaliye olarak değiştirilmiştir.

Kemaliye tarih boyunca, Bizans İmparatorluğu, İran, Roma, Selçuklu, İlhanlı, Akkoyunlu ve son olarak Osmanlı İmparatorluğu idaresinde kalmış önemli bir yerleşim yeridir.

Keban Baraj Gölü kıyısında, sivil mimari örnekleri ve doğal güzellikleriyle ön plana çıkan Kemaliye'de, özellikle yaz aylarında yapılan su ve doğa sporları dikkat çekmektedir.

Karanlık Kanyon: Kemaliye ilçe merkezinin hemen girişinde yer almaktadır. Karanlık kanyon Dünyanın en büyük kanyonları arasındadır. 500 metre derinliğe sahip kanyon, 2



metreye kadar daralan, güneş ışığı bile geçirmeyen geçitlerden oluşmaktadır. Dünyada “Base Jump” sporunun yapılabildiği en yüksek nokta Karanlık Kanyon’dur.

Kent Dokusu ve Kemaliye Evleri

Kemaliye, doğal,tarihsel ve kültürel özelliklerinin yanı sıra özgün mimari dokusuyla da dikkat çekmektedir. İlçe merkezi ve bağlı yerleşim yerlerinde bulunan Kemaliye Evleri dünya kültür mirası listesinde yer almaktadır.

Kemaliye evlerinin en önemli simgelerinden biri kapı tokmaklarıdır. Evlerin dış kapısında işlemeleri ve ebatlarıyla iki farklı tokmak dikkat çeker. Bunlardan biri erkek misafirler, diğeri kadın misafirler içindir. Kadınlar için olan tiz, erkekler için olan ise tok bir ses çıkarmaktadır. Bu sese göre misafir evin hanımı veya erkeği tarafından karşılanmaktadır.

REFAHIYE İLÇESİ

Eski adı “Gercanis” olan Refahiye 1884 yılında İlçe olmuştur. O tarihte Erzincan Mutasarrıfı olan Şefik Paşa bu bölgeye geldiğinde buranın ormanının, suyunun ve havasının güzelliği dikkatini çeken ve ilçeye “Refah Yer” anlamına gelen Refahiye adını verir. Erzincan yöresi ile aynı yönetimler altında yaşamıştır.

Refahiye, ilimizin kuzeybatı ucunda Doğu Anadolu Bölgesi, Karadeniz Bölgesi ve İç Anadolu Bölgesinin sınırlarının birleştiği yerde kurulmuştur. İlçenin yazları ılık, kışları sert ve kar yağışlıdır.

İlçe E-80 devlet karayolunun üzerinde yer almaktadır. Refahiye, Doğa sporları bakımından geniş orman arazisi ve mükemmel yaylaları ile Dağcılık, Trekking, Bisiklet, Kampçılık, Kayak ve Off-Road gibi ekstrem sporların yapılacağı önemli merkezlerden birisidir.

Dumanlı Yaylası:

Refahiye İlçenin batısında, Soğukgöze ve Karaçam mevkiileri arasında yer almaktadır. Denizden yüksekliği 2000 m olan dumanlı yaylaları genelde çam ormanları olmak üzere çayır ve bitkilerle kaplıdır. Doğal güzelliği, temiz havası, bol soğuksu kaynakları, av hayvanları ve kamp imkânları ile yaz ve kış turizme açıktır.

Esat Muhlis Camii

İlçe merkezinde bulunan Merkez Camii, batılı dönem bezeme özelliklerini göstermekte, avlusunda ise Bahattin Paşa Şehitliği bulunmaktadır. 2013 yılı içerisinde restorasyon çalışması yapılan camii halkımızın ibadetine açılmıştır.

Kadıköy Kilisesi

Refahiye’ de bulunan en eski yapılardan birisidir. Giriş kapısındaki atkı taşı üzerine kabartılarak işlenen haç motifi, içerisinde de duvarlara çizilen ikonalar adeta tarihe ışık tutmaktadır.



TERCAN İLÇESİ

Eski bir tarihe sahip olan Tercan, E-80 karayolu üzerinde Erzincan'a 88 km. uzaklıktadır. Kanuni Sultan Süleyman zamanında kesin olarak, Osmanlı egemenliğine girmiştir. İlçenin Selçuklulara tabi Saltuklular beyliğinin yöneticisi Mamahatun tarafından 1190 tarihine kurulduğu tahmin edilmektedir.

Çadirkaya Beldesi'nde Çadirkaya Kalesi, Konarlı Köyünde Şirinkayalar Mağaraları, Üçpınar Köyü'nde Dikili Taşlar ve Abrenk Kilisesi önemli kültür varlıklarındandır.

Saltukoğulları hükümdarı II. İzzettin Saltuk'un kızı olan Mama Hatun 1191 yılında Saltukoğulları Beyliği'nin hükümdarı olmuştur.

Yeğenlerine karşı kararlı ve güçlü bir şekilde mücadele ederek 10 yıl boyunca hükümdarlığını sürdürmüştür. Kadın hükümdar olmasının güçlükleri nedeniyle siyasi yaşamından ayrılan Mama Hatun'un sonraki yıllarda nasıl yaşayıp, kaç yaşında öldüğü bilinmemektedir. Ancak hayatının son yıllarını Tercan'da geçirmiş olması ve buradaki türbeye defnedilmesiyle Tercan bir süre onun adıyla anılmıştır. Mama Hatun Tercan'da Ortaçağ Türk mimarisinin en ilginç ve önemli eseri kervansaray, hamam, mescid ve kendi türbesinden oluşan bir külliye inşa etmiştir.

Mama Hatun Külliyesi, Saltuklu döneminde Erzurum sahibesi Mama Hatun tarafından XII. Yüzyılda yaptırılmıştır. Kervansaray ve hamamın bulunduğu külliye ye Mama Hatun'un vefatından sonra birde türbe eklenmiştir.

Kervansaray

Sarı renkli düzgün taş bloktan inşa edilen kervansaray kare planlıdır. Yapının çevre duvarı; konik çatılı 16 silindirik yarım kule ile desteklenmiştir. Kervansaraya doğu yönünde bulunan sivri kemerli ve silmeli taç kapıdan girilmektedir. Taç kapının bulunduğu yapının orta kısmında üstü açık avlu yer almaktadır. Kapının kuzey ve güneyinde ise yük hayvanları için uzun ahırlar ve bir dizi hücre bulunmaktadır.

Türbe

Mama Hatun adına yaptırılan türbenin ne zaman inşa edildiği bilinmemektedir. Kendine özgü mimarisi ile dikkat çeken türbe, Ahlatlı Ebu'l – Nema Bi Mutafattal'ın eseridir.

Dikili Taşlar

ÜçpınarKöyün'de, Abrenk Kilisesi'nin yakınında yer almaktadır. 3 adet olan bu taşların en büyüğü yaklaşık 5 metre uzunluğundadır. Dikilitaşlar, XVII. Yüzyılda buradaki kaya zemine dikilmiş ve çevresi düzenlenerek bir açık hava ibadet mekanı oluşturulmuştur. Yan yana inşa edilen bu üç dikilitaş'tan ikisi, orijinal haliyle günümüze ulaşmayı başarmış, birisi



ise yıkılmıştır. Taşların ikisinin alt bölümünde kitabeler yer almakta ve 1684 tarihi okunmaktadır.

Abrenk Kilisesi

Kilise Üçpınar köyünde, Vank Dağı'nın güneydoğusunda, çukur bir alan içerisinde bulunmaktadır. 1854 yılında inşa edilmiştir. Dikdörtgen planlı kilisenin dış yüzü düzgün kesme taştan, içi ise farklı taş örgüden oluşmaktadır. Kiliseye, yuvarlak kemerli bir kapıdan girilmektedir.

YEME – İÇME KÜLTÜRÜ

Erzincan'da beslenmenin temelini buğday ve buğday ürünleri ile hayvansal gıdalar oluşturur. Bulgur, yarma, tarhana, erişte, dövme en çok tüketilenlerdir. Yöre mutfacı başlıca ekşili, kesme çorba(un çorbası)yaprak sarma,su böreği,kete ve tatlılardan oluşmaktadır.

Keşkek2,gendime pilavı, babukko, kelecş, gasefe, tulum peyniri yöresel lezzetler olarak sofralarda yerini almaktadır.

YÖRESEL ÜRÜNLER

Coğrafi işaretli ürünlerimizden Tulum Peyniri, Cimin Üzümü, Refahiye Balı, Erzincan Kesme Kadayıfı, Kemah Tuzu, Kemaliye Dutu, başta olmak üzere, Sakı Elması, Dövmeç. Dut Pekmezi, Ceviz, Saruç, Tava Leblebisi, Kuru Fasülye Erzincan'ın yöresel ürünleri olarak öne çıkmaktadır.

KÜLTÜR VE SANAT

Hurriler, Azzi/Hayaşalılar, Urartular, Med, ve Persler, Roma-Bizans, Selçuklular, Osmanlılar gibi çeşitli milletlerin yaşadığı yer olan Erzincan, bir kültür merkezi olduğu kadar, İpek Yolu'nun geçtiği önemli bir kavşak noktası ve ticaret merkeziydi. Bütün bu medeniyetlerin Erzincan kültüründe izler bıraktığı bir gerçektir. Erzincan gerçek kimliğine Türklerin eline geçtikten sonra kavuşmuştur.

Bugün giyim-kuşam, yöresel mutfak, geleneksel yaşam tarzı, halk oyunları, halk edebiyatı (türküler, ağıtlar, halk ozanlığı) açısından Erzincan zengin bir çeşitlilik göstermektedir.

El Sanatları

Coğrafi işaretli ürünlerimizden, tarihi yüzyıllar öncesine dayanan Erzincan Bakırcılığı, bugün de varlığını sürdüren önemli bir geleneksel el sanatıdır. Dövme bakırcılık yerini bakır el işlemeciliğine bırakmıştır.

Erzincan'da halı dokumacılığı özellikle Kemaliye ilçesinde yapılmaktadır. Üretimi azalsa da Kemaliye Halıları yurtiçi ve yurt dışında büyük ilgi görmektedir.

Halk Edebiyatı



Erzincan yöresi halk edebiyatı, halkın zor zamanlarda mücadele ettiği ve güç koşullar altındaki yaşamından izler taşır.

Şemsi Hayal, Salih Baba, Aşık Davut Sulari, Kemahlı Tabir, Aşık Beyhani, Aşık Müslüm Akbaba, İsmail Daimi Erzincan'ın önemli halk ozanlarındandır. Yöre manileri, gurbet, sıla özlemi, elem ve ızdırap duygularını dile getirir.

Halk Oyunları

Kahramanlık, yiğitlik, ağır başlılık ve sabrın sembolü olan “bar” en önemli Erzincan halk oyunudur.

Oyunların tümü önce ağır olarak başlar, sonra gitgide hızlanır. En az altı kişi olarak kız ve erkeklerin ayrı ayrı oynadığı oyunlarda çökme, el vurma ve dönmeler ana figürler olup, elde mendil, bıçak, kaşık gibi araçlar bulunur. Barların yarın daire şeklinde oluşması, Erzincan ovasını tanımlamaktadır.

ERZİNCAN'IN BAŞLICA KÜLTÜR VE TURİZM DEĞERLERİ

Doğu Anadolu Bölgesi'nde Fırat'ın yukarı kısmında yer alan Erzincan, Anadolu'nun en eski kültür merkezlerinden birisidir. Tarihi ipek yolu güzergâhında yer alan kent Hurri-Hayaşa, Hitit, Urartu, Med, Pers, Hellen, Roma egemenliğinde kalmış, 1071 Malazgirt Zaferinden sonra bütünüyle Türk hâkimiyetine geçmiştir.

Etrafı Dağlık, ortası bağlık diye tabir edilen kadim şehir Erzincan; muhteşem doğasında barındırdığı Munzur ve Keşiş sıradağlarıyla, ormanlarıyla, gölleriyle, Fırat Nehri'nin en büyük kolu olan Karasu Nehriyle, temiz havasıyla, yemekleri ve tarihten günümüze ulaşmış kültürüyle Türkiye'nin güzide bir doğu şehridir.

Tarihi, kültürü ve doğal güzellikleri ve bereketli topraklarıyla cazibe merkezi olan Erzincan keşfedilmeyi bekliyor.

Anadolu'nun birçok medeniyetine ev sahipliği yapmış olan Erzincan'da büyük depremlerin meydana gelmesi nedeniyle tarihi eserlerin çoğu harap olmuş, ayakta kalabilenler ise hasar görmüştür.

Dört bir yanı dağlarla çevrili olan şehir doğa sporları açısından oldukça caziptir. Ergan Dağında kayak, offroad, Fırat nehrinde kano yapabilir, rafting heyecanı yaşayabilir, yamaç paraşütü keyfine varabilir, Karanlık Kanyonda keşfe çıkabilirsiniz. Munzur Dağı eteklerinde muhteşem doğayla iç içe olup güzel bir gün geçirebilirsiniz.

Terzibaba Mezarlığı ve Türbesi; Asıl adı Muhammed Vehbi olan tasavvuf ehli **Terzibaba**, mesleği terziilik olduğundan halk arasında bu adıyla anılmaktadır. Erzincan'ın en büyük mezarlığı olan Kaledibi Mezarlığı'na, 1848 yılında vefat eden Terzibaba'nın defnedilmesiyle mezarlığın adı Terzibaba Mezarlığı olarak değiştirilmiştir.



Türbeye dört basamaklı merdivenle çıkılır. Yapının giriş bölümünde iki sütunlu ve üzeri kurşun kaplı, yağmurluk çıkması bulunmaktadır. Türbenin içi, sade, sekizgen planlı düz bir örtüden oluşmaktadır. Türbenin kapısı ve pencerelerinde çapraz demir kafesler vardır.



Terzibaba Türbesi

Çadırcı Hamamı; Şeyh Ahmed bin Mahmud tarafından 1548 yılında yaptırılan hamam, Erzincan'da ayakta kalan en sağlam klasik Osmanlı yapılarından biridir. Dört eyvanlı ve köşe hücrelidir. Yapıya doğu tarafında bulunan iki farklı kapıdan girilmektedir. Soyunma, soğukluk ve sıcaklık gibi 3 bölümden oluşan hamam pandantif kubbelerle örtülüdür.



Çadırcı Hamamı



Taşçı Hamamı; 19. yüzyılın başlarında Osmanlı mimarisiyle, dikdörtgen planlı olarak tasarlanmıştır. 1939 depreminden sonra kullanılmamıştır. Ilıklığı, dört eyvanlı sıcaklığı ve külhan bölümleri mevcuttur. Yapının mimari özelliklerini en iyi kuzey cephesi yansıtırken, güney cephesi hamamın en fazla değişikliğe uğramış bölümüdür.



Taşçı Hamamı

Hacı Hafız Türbesi; Hafız Mehmet Rüştü Efendi Terzibaba ilk müritlerindendir.1891 yılında vefat etmiştir. Sekizgen planlı, taş yapının giriş kısmında iki direk üzerinde bir sundurma yer almaktadır. Her köşesinde bir penceresi bulunan türbenin çatı kısmı; kiremit örtülü, konik şeklindedir. Yapının içerisinde bir sanduka bulunmaktadır. Daha önce birçok kez yıkılan Hacı Hafız Türbesi, çeşitli onarımlardan geçmiştir.



Hacı Hafız Türbesi

Kızlar Kalesi; Urartu dönemine ait kalıntıların bulunduğu Altın-tepe arkeolojik bölgesi yakınlarındadır. Urartu döneminden kalma seramik parçalara da rastlanan kale, kayaların oyulmasıyla oluşturulmuştur. Kuzeybatısında, yaklaşık 3 metre aralıklarla bulunan iki sarnıca kaya basamaklarla inilmektedir. Kalenin Sarnıçları yaklaşık 2 metre yüksekliğinde ve 2 metre genişliğindedir.



Kızlar Kalesi

Saat Kulesi; 1939 yılında yaşanan depremle yıkılan eski Saat Kulesinin yerine inşa edilmiştir. Eski bir hatırayı yeniden canlandıran, şehrin sembolü sayılan kare prizma gövdeli bu eser, kesme taştan yapılmış ve enine silmelerle dört kata bölünmüştür. Tepeye doğru küçülen her bir kat, bir biri üzerine oturtulmuştur. Son katın üstünde, her yönde bir saat yer alırken, kulenin diğer dört katında ahşaptan yapılmış dörder pencere bulunmaktadır.



Özellikle farklı renklerde sürekli değişen ışıklandırması, akşam saatlerinden itibaren görülme değeridir.



Saat Kulesi

Değirmenli Köy Kilisesi; 19. yüzyıla ait olan kilisenin yapımın da kesme ve moloz taş kullanılmıştır. Yapının batısında bulunan giriş kapısının iki yanında yuvarlak kemerli pencerelere yer verilmiştir.

İzzet Paşa Hamamı; Müşir İzzet Paşa tarafından 1869 yılında yaptırılmış bir Osmanlı hamamıdır. Hamam dikdörtgen bir alan üzerine moloz taş kullanılarak inşa edilmiştir. Soğukluk, ılıklik, sıcaklık ve külhan bölümlerinden oluşur. Soğukluk, üç kubbeye örtülü ılıklik ve hamamın doğu cephesinde içeriği aydınlatan iki pencere bölümleri bulunmaktadır. Tavanda ve hamamın çeşitli yerlerinde ise hamamı güzelleştiren süslemeler mevcuttur.

Şehitlik Anıtı; 1473 yılında, Fatih Sultan Mehmet ile Uzun Hasan arasında geçen Otlukbeli savaşında şehit düşen askerlerin anısına hakim bir tepeye yapılmış ve 2008 yılında ziyarete açılmıştır. Tarihi önem olarak bu savaş en büyük iki Türk hükümdarı karşı karşıya getirmiş ve Fatih Sultan Mehmet idaresindeki Osmanlı ordusu, Akkoyunluları mağlup ederek Anadolu'daki Türk birliğini sağlamıştır.



Şehitlik Anıtı

Başköy Mezarlığı ve Camii; Mezarların, Otlukbeli Savaşında hayatını kaybedenlere ait olduğu düşünülmektedir. Akkoyunlu ve Karakoyunlulara ait Mezarlarda 15. yüzyıldan kalma heykellerin yanı sıra, mezar taşlarına işlenen ibrik, saz, kavak ağacı ve at motiflerinin farklı anlamlar içerdiği de bilinmektedir. 16. yüzyıla ait olan mezar taşlarının üzerinde bulunan gül kuş, vazo motifleri ise Osmanlı taş işleme sanatının özelliklerini taşımaktadır. Başköy Mezarlığı Mehmet Efendi tarafından yaptırılan tarihi Caminin mihrabı üzerinde 1693, son cemaat yeri içerisindeki bölümde 1860 yılı yazılıdır. Üst çatı örtüsü ardıc ağacından olan Caminin duvarlarında sarı renkli taş ve kerpiç malzeme kullanılmıştır. Ahşap kapısı üzerindeki lale motifi çok zariftir. Halen ibadete açık olan camiinin bir dönem medrese olarak kullanıldığı da aktarılmaktadır.



Başköy Mezarlığı

Altıntepe Urartu Kalesi; Erzincan şehir merkezine 15 km uzaklıkta, Urartu ve Bizans medeniyetlerine ev sahipliği yapmış eski bir yerleşim yeridir. Günümüze kadar ulaşmış en



sağlam Urartu şehirlerinden biridir. Urartu döneminde kurulan yerleşim yerinde arkeolojik kazılar sonlandırılmış ve restorasyon çalışmaları devam etmektedir.



Altın-tepe Urartu Kalesi

Saztepe Höyüğü; Üzümlü sınırları içinde yer alan Urartu ve Helenistik döneme ait seramikler bulunan höyük, yaklaşık 500 m uzunluğunda ve 20 m yüksekliğindedir. Höyüğün güneydoğu tarafında, moloz taş örgülü duvar parçaları yer almaktadır. Tarihi bir yerleşim olarak hem Saztepe, Altın-tepe ve Küçük Tepe höyüklerine yakın olması, hem de seramik özellikleri nedeniyle önem arz etmektedir.

Kemah Kalesi; M.Ö. 3 ve 2 binden günümüze kadar kullanım görmüştür. Anadolu'nun en eski dünyanın sayılı doğal kalelerinden biridir. Sarp kayalar üzerinde kurulu kalenin



çevresi surlarla çevrilidir. Büyük blok kesme taştan inşa edilen kale, beşgen planlı burçlarla güçlendirilmiştir.



Kemah Kalesi

Melik Gazi Türbesi; Türbe Kemah ilçesinin 500 m kadar kuzeyinde kayalık bir zemin üzerindedir. Tarihi dokusuyla bilinen en önemli türbe olma özelliği taşımaktadır. Mengücek Beyliği döneminde (1071-1228) mimar İbrahim oğlu Ömer tarafından inşa edilmiştir.



Melik Gazi Türbesi



Acemoğlu Köprüsü; Karasu Nehri üzerinde, Acemoğlu Boğazı'nın iki yakasını bağlayan ve kesme taştan yapılan tek gözlü Acemoğlu Köprüsü'nün ne zaman inşa edildiği bilinmemektedir.



Acemoğlu Köprüsü

Gülabi Bey Camii ve Hamamı; Kemah ilçe merkezinde yer almaktadır. Türkmen Akkoyunlu Devletinin Erzincan ve çevresindeki Beyi olan Gülabi Bey tarafından XV. yüzyılda yaptırıldığı tahmin edilmektedir.



Gülabibey Camii



Cengerli Kalesi ve Carcagis (Karsaga) Kenti: Köy arazisi içerisinde olan İkizceler Höyük ve Çamlıca Vadisi yerleşiminin kökeni yaklaşık MÖ. 4. Binlere kadar gitmektedir. Cengerli Kalesi Azzi/ Hayaşa ve Urartulara kadar uzanmaktadır. Sonraki dönemlerde bu alanda Roma'nın Yukarı Fırat Havzası'nın ünlü kentlerinden biri olan Carcagis'in bulunduğu kanıtlanmıştır. Kentin bulunduğu mevkide Roma Antreposu, Nekropol yanı sıra çeşitli objelerin olduğu tespit edilmiştir.

Kadıköy Kilisesi; Refahiye'de bulunan en eski yapılardan birisidir. Giriş kapısında atkı taşı üzerine kabartılarak işlenen haç motifi, içerisinde de duvarlara çizilen ikonalar adeta tarihe ışık tutmaktadır.



Kadıköy Kilisesi

Esat Muhlis Camii; Refahiye İlçe merkezinde bulunan Merkez Cami, batılı dönem bezeme özelliklerini göstermekte, avlusunda ise Bahaattin Paşa Şehitliği bulunmaktadır. 2013 yılı içerisinde restorasyon çalışması yapılan tarihi camii ibadetine açılmıştır.



Esat Muhlis Camii

Orta Camii; 17.yüzyıla ait bir Osmanlı eseri olduğu düşünülmektedir. Tek kubbesi bulunan caminin yapımında sarı renkli kesme taş kullanılmıştır. İbadet mekânına, son cemaat yerinden üç âdet kapı açılmaktadır. Kapıların üzerinde ve mermer şebekeli, yuvarlak kemerli pencereler yer almaktadır. Minare kaidesi oldukça yüksek, gövdesi ince yapılıdır. Cami ibadete açıktır.



Orta Camii



Mama Hatun Külliyesi; Kervansaray, hamam ve türbeden oluşmaktadır. Saltuklu Prensesi Mama Hatun tarafından XII. yüzyılda yaptırılmıştır. Kervansaray kare planlı, sarı renkli düzgün taş bloktan inşa edilmiştir. Külliye Mama Hatun'un vefatından sonra birde türbe eklenmiştir. Kendine özgü mimarisiyle dikkat çeken türbe, Ahlâtlı Ebul-Nema Bin Mutafattal'ın bir eseridir. Dairesel planlı yapıya mukarnas dolgulu taç kapıdan girilmektedir. Türbe ile Kervansaray arasında yer alan hamam kesme taştan inşa edilmiştir. Hamam günümüzde halen kullanılmaktadır.



Mamahatun Külliyesi



Mamahatun Türbesi



Abrenk Kilisesi ve Dikili Taşlar; Üçpınar Köyü yakınlarındaki Vank dağı'nın güney doğusunda, çukurca bir alan içerisinde yer almaktadır. Giriş kapısının üzerindeki bilgiye göre 1854 yılında inşa edilmiştir. Kilise ile birlikte bir şapel ve iki tane de dikili taş bulunmaktadır. Bu taşların en büyüğü 5 m uzunluğundadır. Dikili Taşlar, 17. yüzyılda buradaki kaya zemine dikilmiş ve çevresi düzenlenerek bir açık hava ibadet mekânı oluşturulmuştur. Bu taşlar, mimarisi ve bezemesiyle dikkat çekip, XII. yy. dan sonra Selçuklu Prensi Nasrettin dönemiyle tarihlenen kitabeler taşlarıdır.



Abrenk Kilisesi



Dikili Taşlar



Oğulveren Kilisesi; Kilise Roton planlı olup, üst örtüsü tamamen yıkılmıştır. Kilisenin giriş kısmı kalan izlerden anlaşıldığı kadarıyla batı kısmından olup giriş kısmının tam karşısında doğu tarafta apsis kısmı yer almaktadır. Kilisenin apsis kısmında yer alan ikiz pencerelerin dışardan görülen kısmında, kemer alınlığının iki hayvan figürü ve ortasında bir insan ellerini havaya kaldırmış vaziyette tasvir edilmiştir. Bu tasvirten başka kilisede herhangi bir sahne yer almaktadır.



Oğulveren Kilisesi

Çadirkaya (Pekeriç) Kalesi; Urartu'lara ait bir yerleşim yeri olan kale, mimari özellikleri ve bezemeleriyle dikkat çekmektedir. Yaklaşık 100 m yüksekliğinde ve 150 m uzunluğunda doğal bir kaya üzerine kurulu Çadirkaya Kalesi'nin surlarına ait bir iz bulunamamıştır. Ancak kalede yer alan yontma yollar, merdivenler, sarnıçlar, mağaralar ve işaretler günümüze kadar gelmiştir. Kalenin güneybatısında bulunan tünelden 90-100 merdivenle tabana inilmektedir.



Çadirkaya Kalesi



Çadırkaya Kalesi

Taş Yol; Erzincan'da, "dünyanın en zorlu yolları" arasında gösterilen ve yapımı 132 yılda tamamlanan Kemaliye-Divriği arasındaki Taş Yolu, çok sayıda tünel, viraj ve keskin uçurumlarıyla hem yaya hem de araçla gezinti yapmak isteyen macera tutkunlarını cezbediyor.



Taş Yol



Erzincan Ergan Dağı Kış Sporları ve Doğa Turizm Merkezi; Havaalanına 12 dakika mesafededir. Munzur Sıra Dağlarının eteklerinde bulunan, 3 bin 258 m yüksekliğindeki Ergan Dağı, yaklaşık 12 km dikey uzunluğundaki kayak pisti ile kış turizminde önemli bir merkez haline gelmiştir. Ayrıca Erzincan eşsiz doğasıyla; Kayak, Dağ Kayağı, Snowboard, Snowkite, Snowpark, Kar Motosikleti, Kızak, Buz Pateni, Buzul Tırmanışı gibi birçok faaliyetine ev sahipliği yapmaktadır. Ergan Dağı Kış Sporları ve Doğa Turizmi alanında 2 etaptan oluşan telesiyej sistemi kuruludur. 1 adet günübirlik konaklama tesisleri mevcuttur. Kayak alanına gelecek konuklar için Erzincan'daki konaklama merkezleri hizmet vermektedir.



Ergan Dağı Kış Sporları ve Doğa Turizm Merkezi

Dağ Bisikleti ve Trekking; Dağ yürüyüşü şeklinde yapılan trekking için, özellikle Aygır Gölü civarı başta olmak üzere, Erzincan'ın büyük kısmını kapsayan dağları ve yayları çok uygundur. Erzincan coğrafyasının ve ikliminin mükemmelliği bu sporları yapmaya çok müsaittir. İlimizin tecrübeli, eğitimli dağcıları, rehberleri ve kayakçıları ile bu sporlar aktif olarak yapılmaktadır. Yaylabası Ardıçlı Gölü, Bayırbağ'dan başlayarak Yedigöller ve Aygır Gölü güzergâhında trekking ve kaya tırmanışı, Esence, Yedigöller, Refahiye Dumanlı ormanlarında ve Bayırbağ Değirmenönü mevkiinde kampçılık yapılmaktadır.



Bisiklet



Trekking

Kaya Tırmanışı ve Dağcılık; Büyük bölümü dağlarla kaplı olan Erzincan, Doğa sporlarının en popüler dalları olan kaya tırmanışı ve dağcılık için çok elverişlidir. Doğa Yürüyüşü ve kamp kurmayı da içeren dağcılık için son derece elverişli olan Coşan, Munzur, Ergan ve Mülpet zirveleri vardır. Munzur dağlarının Erzincan'a yakın yamaçlarında ve özellikle de Kemaliye Karanlık Kanyon'daki sarp kayalıklarda kaya tırmanışı sporu yapılmaktadır.



Kaya Tırmanışı

Offroad; Engelibeli arazi yapısıyla offroad tutkunlarının vazgeçilmez durağı haline gelen Erzincan, motor sporları kulüplerinin katılımlarıyla offroad yarışlarına ev sahipliği yapıyor.





Offroad

Rafting; Avrupa'nın en zor parkurlarından biri değişken fakat her mevsim yeterli debiye sahip olan Fırat, Avrupa'nın en zor rafting parkurlarından birini oluşturur. Doğal güzellikler arasında tabiatla mücadele zevkini tatmak isteyen doğa tutkunları için Erzincan-Erzurum karayolu üzerinde, Sansa deresinde ve Kemaliye ilçe merkezinin doğusundan geçen Karasu üzerinde rafting yapma imkanı vardır.



Rafting

Su Kayağı; Su kayağı açısından da Doğu Anadolu'nun en uygun gölleri Erzincan'dadır. Karasu Nehri üzerinde bulunan Göyne Baraj Gölü ve Tercan Baraj Gölü ile Kemaliye'deki Fırat Baraj Gölü amatör ve profesyonel sporcular için ideal durgun su ortamı sunmaktadır.

Kano; Fırat nehrinde her mevsimde, Mercan Deresi, Kömür Çayı, Tuzla Çayı gibi derelerde ise debinin yüksek olduğu bahar aylarında yapılmaktadır. Durgun su kanosu ise; Mertekli Regülâtörü, Tercan Baraj Gölü, Erzincan Baraj Gölü ve Keban Baraj Gölü'nde



yapılmaktadır. Karasu nehir vadisine kanyonlar, “canyoning” sporu için son derece iddialı kulvarlar sunmaktadır.

Yamaç Paraşütü; Yamaç Paraşütü, uçma heyecanı ile tarihi ve doğal güzellikleri gözlemleme zevkini birleştiren bir doğa sporudur. Yaylabası beldesi Ergen Tepesinde yapılmaktadır. Coğrafi şartların uygunluğu ve termiklerin fazla oluşu, Erzincan'ı bu sporda birinci sıraya yerleştirmiştir. Her tarafı dağlarla kaplı Erzincan yamaç paraşütü için uygun rüzgar koşullarına sahiptir. 3200-3500 m yükseltilere sahip Keşiş ve Munzur dağları, yüksek atlayışlar için uygun bölgelerdir.

Yamaç Paraşütü Festivali ve on dokuz ülkeden sporcuların katıldığı Yamaç Paraşütü Dünya Şampiyonası Finali 2013 Yılında Erzincan'da gerçekleştirilmiştir.



Yamaç Paraşütü

Cirit; Orta Asya ve Anadolu' da at üzerinde oynanan geleneksel bir sporumuzdur. Cirit oyunu, Erzincan' da büyük ilgi görmektedir. Bu oyun iki takımla oynanır ve 90 dakikalık iki devreden oluşur. Her iki takımda 7 atlı binici bulunur. **Erzincan** Cirit sporunda Türkiye Şampiyonasına ev sahipliği yapmaktadır.



Cirit

Kemaliye Evleri; Özgün mimari dokusuyla dikkat çekmektedir. İki, üç ve dört katlı örnekleri bulunan Kemaliye evlerinin ilk katları taştan yapılmıştır. Kemaliye evlerinin en önemli simgelerinden biri kapı tokmaklarıdır. Evlerin dış kapısında işlemleri ve ebatlarıyla iki farklı tokmak dikkat çeker. Bunlardan biri erkek misafirler, diğeri ise kadın misafirler içindir. Kadınlar için olan tiz bir ses çıkarırken, erkekler için olan tok bir ses çıkarmaktadır. Gelen misafir, tokmak sesine göre, evin erkeği veya hanımı tarafından karşılanmaktadır.



Kemaliye Evleri



Kemaliye Evleri

Demircilik; Günümüzde eskisi kadar rağbet görmese de şehir merkezinde ve Kemaliye' de varlığını sürdüren el sanatlarından biridir. Demircilik sanatının önemli ürünlerinden biri olan el yapımı tokmaklar, Kemaliye' de üretilmekte ve büyük ilgi görmektedir.



Kemaliye Evleri Kapı Tokmakları

Erzincan Bakır İmalat ve El İşlemeciliği Sanatı; Erzincan Bakırcılığı, bugün de varlığını sürdüren önemli bir geleneksel el sanatıdır. Dövme bakırcılık yerini bakır el işlemeciliğine bırakmıştır. Semaver, tepsi, biblo, tabak, kaşık, şekerlik, kupa, vazo gibi süs eşyaları yapılmaktadır.

Erzincan Bakır İmalat ve El İşlemeciliği Sanatı **Coğrafi İşaretli Ürünler**dir.



Bakır İmalat ve El İşlemeciliği Sanatı

Halıcılık; Erzincan'da halı dokumacılığı özellikle Kemaliye ilçesinde yapılmaktadır. Üretimi azalsa da Kemaliye Halıları yurtiçi ve yurt dışında büyük ilgi görmektedir. Dünyaca tanınan **Eğîn Halıları** yurt içi ve yurt dışında büyük ilgi görmektedir.

Şehirden ayrılmadan önce Erzincan'a özgü tava leblebi, tulum peyniri, kavrulmuş buğday gibi çeşitli gıda ürünlerini alınması tavsiye edilir. Erzincan' dan alınacak en önemli hediyelik eşyalardan biri de " **Eğîn halılarıdır.** "



Eğin Halısı

Erzincan Ilcası, Horhor Şifalı Havuz; Ekşisu yakınındaki kaplıca, 33 derecelik ısıya sahiptir. Su banyosu şeklinde kullanılan kaplıca suyu, cilt, romatizma, damar sertliği ve kalp hastalıklarına iyi gelmektedir. Ilıca 12 adet kapalı havuzu ile hizmet vermektedir. Daha sıcak bir kaplıca suyuna sahip olmak için sondaj çalışmaları devam etmektedir. Ekşisu kaynağının yakınında bulunan su, büyük bir oluktan kaynamaktadır. Miktarı dakikada 1 ton hesap edilmiştir. Özelliği, sodyum, magnezyum ve kalsiyum hidrokarbonatı iyonları ile bu su, ekşisudan daha müessir olup, mide bozukluktan, diyabet, çocukların yeme isteksizlikleri, karaciğer ve safra yolları hastalıktan tedavisi ve demir minerali seviyesinin yüksekliği nedeniyle de cilt hastalıklarına iyi gelmektedir. Bol miktarda kükürt içermektedir. Bölgede bulunan kaplıcalar yılın 12 ayı hizmet vermektedir.

Mani Yolu; Erzincan'ın Kemaliye ilçesinde Osmanlı döneminde gurbete giden eşlerine özlem ve hasret dizeleri dizen kadınların sözleri Mani Yolunda sergileniyor. Mani Yolunu görmek, manileri okumak için yerli ve yabancı binlerce turist akın ediyor.



Mani Yol



Tarihi İpek Yolu üzerinde bulunan ve Anadolu'nun en eski kültür merkezlerinden biri olan Erzincan'da yemek kültürü de oldukça zengindir. Bunların çoğunluğunu hamur yemekleri oluşturur. Erzincan yaprak döneri, dövmeç, Dermason fasulyesi, sarıcu, kelacoş, kurutulmuş kabak, kasefe, eşgili, kesme un çorbası, gendime pilavı, yaprak sarma, sırın, babiko, haşını, borani, evelik dolması, kırdo, keşkek, kakhüllü pilav, çölkelek piyazı, sarıği burma, su böreği, kete başlıca yemek türleridir.

Kışlık, besin maddeleri hazırlanmasının yöre halkının yaşamında önemli bir yeri vardır. Bulgur, gendime (aşurelik buğday), tarhana, yarma, erişte kış için hazırlanan ürünlerdendir. Ayrıca çeşitli sebzeler ve meyveler kurutulularak, reçel yapılarak değerlendirilmektedir.

Erzincan Tulum Peyniri, Cimin Üzümü, Refahiye Balı, Erzincan Kesme Kadayıfı, Kemah Tuzu, Kemaliye Dutu **Coğrafi İşaretli** ürünlerdendir.

Sakı Elması, Erzincan Dermason Kuru Fasulyesi ve Erzincan Tava Leblebisi de ürün olarak yöresel özellik göstermektedir.



Erzincan Leblebisi

Erzincan Tulum Peyniri; Yüksek dağlarında yayla meralarında beslenen koyunların son derece besleyici sütlerinden yapılmaktadır. Tulum Peyniri, görünüşü ve kendine özgü lezzetiyle diğer peynirlerden ayrılmaktadır. Türk Patent Enstitüsü sertifikası ile sayılı ürünler arasında yer almaktadır.



Erzincan Tulum Peyniri

Cimin Üzüümü Kendine has eşsiz tadıyla sofralık olarak talep görmekte olan Cimin Üzüümü iri tanelidir ve mayhoş bir tadı vardır. Suyunu içmek, hem hafıza kaybına hem de motivasyon sorunu olanlara iyi gelmektedir. İçerisindeki şeker oranı sıfıra yakın olmasından dolayı şeker hastalarının da sıhhi olarak tüketebildiği, sağlık açısından birçok yararı bulunan bir meyvedir Türkiye'nin ilk patentli üzümü olan Cimin üzümü, bağbozumu ile birlikte Türkiye ve Dünya'nın birçok bölgesine ulaştırılmakta ve satışı yapılmaktadır.



Cimin Üzümlü

Refahiye Balı; Erzincan ve Refahiye'de üretimi yapılır. Yörede kekik, geven gibi bitki türlerinin yaygın olması Erzincan balının da lezzetli ve kaliteli olmasını sağlamaktadır.

Kemah Tuzu; Erzincan'ın Kemah İlçesine bağlı Kömür köyünde Osmanlılar döneminde açılan tuz ocaklarından üretiliyor. Yıllık yaklaşık 5 bin ton tuz üretilen Kemah tuzu, yaklaşık 100 metre derinliğindeki tünelden gelen tuzlu su sayıları 150'yi bulan göletlerde günlerce bekletiliyor. Burada dinlendirilen ve güneş ışınlarıyla minerallerinden ayrılan tuz hazır hale getirildikten sonra çalışanlar tarafından toplanıyor. Kemah tuzu faydaları içerdiği mineraller bakımından özellikle salamura için tercih edilir. Kemah tuzu, Kemah başta olmak üzere Erzincan ve Doğu Anadolu Bölgesinde büyük ilgi görüyor.

Dövmeç (Lök); Kuru dut ve cevizle yapılan, eski dönemlerde saraylarda padişahlara ikram edilmesi nedeniyle "padişah tatlısı" olarak da adlandırılan lök, damaklarda eşsiz bir tat bırakıyor. Tatil için ilçeye gelen yerli ve yabancı turistlerin dönüşlerinde yanlarında götürdüğü tatlı, asırlardır turistik ilçede bir gelenek olarak yaşatılıyor.



Dövmec (Lök Tatlısı)



Dövmec (Lök) Yapımı



Kelecoş



Kahküllü Pilav

Karanlık Kanyon; Kemaliye ilçe merkezinin hemen girişinde yer almaktadır. Karanlık Kanyon, dünyanın Grand Kanyondan sonra ikinci büyük kanyonudur. 500 metrelik bir derinliğe sahip bu kanyon, Karasu Vadisi'ne dik inen yer yer 2 metreye kadar daralan, güneş



ışığını bile geçirmeyen geçitlerden oluşmaktadır. Kanyonun 480 metre yüksekliğinde karşılıklı iki nokta arasına, 450 metre uzunluğunda özel çelik halatlar gerilmiştir. Adrenalin tutkunlarının nefesini kesen base jump atlayışları gerçekleştirilmektedir.

Dünyada bu sporun yapılabildiği en yüksek nokta olan Karanlık Kanyon, yerli ve yabancı turistlerin yoğun ilgisini görmekte ve pek çok doğa sporu etkinliğine ev sahipliği yapmaktadır. Karanlık Kanyonun çevresi faunası ile de dikkat çekicidir. Burada su samuru, vaşak, dağ keçisi gibi birçok hayvan gözlemlenebilmektedir.



Karanlık Kanyon

Aygır Gölü; Türkiye'nin en yüksek krater göllerinden biri olan Aygır Gölü Esence Dağları arasında ve 2 bin 850 metre yükseklikindedir. Doğal oluşumundan kaynaklı güzelliği ve ona ayrı bir değer katan dağ bitkileri ile süslenen göle yaz aylarında Çayırılı ilçesinden özel araçlarla ulaşılmaktadır. Olta balıkçılığı, kampçılık, tırmanış ve bot gezisi yapılabilen gölün etrafında doğal piknik ve dinlenme alanları da mevcuttur.



Aygır Gölü

Otlukbeli Gölü ve Kırmızı Su; İlçe merkezinin 6 km kuzeybatısında bulunan göl, traversten seddi (Maden sularının oluşturduğu traversten seddi) gölü olup, oluşumu günümüzde de devam etmektedir. Yüzölçümü 6500 m² olan gölün derinliği 15-19 m civarındadır. Otlukbeli gölünün en önemli özelliği, çanağının ve oluşumunun göl türleri içerisinde günümüze kadar bilinenlerin içerisinde dünyada tek tip oluşudur. Göl, bu özelliğinden dolayı, doğal anıt olarak nitelendirilmektedir.



Otlukbeli Gölü Kırmızı Su

Maden suyuna karışan kırmızı toprak ve minerallerin, çatlaklardan yüzeye çıkan maden sularının kırmızı renkli olmasına neden olmuştur. Bu akıştan oluşan travertenler,



kabarcıklar ve kaynama sesi doyumsuz bir izleme keyfi verir. Otlukbeli gölünün oluşumunda önemli bir faktör olan kırmızı su ve travertenler, bazı hastalıklar için şifa olarak kabul edilir.

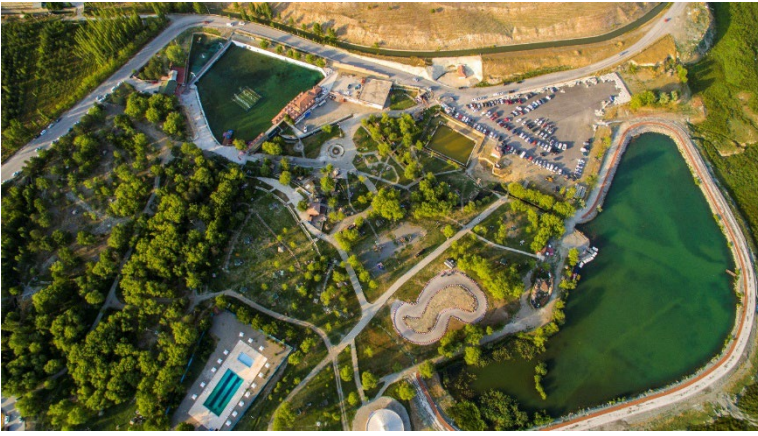
Dumanlı Yaylaları: Refahiye İlçenin batısında, Soğukgöze ve Karaçam mevkiileri arasında yer almaktadır. Denizden yüksekliği 2000 m olan dumanlı yaylaları genelde çam ormanları olmak üzere çayır ve bitkilerle kaplıdır. Doğal güzelliği, temiz havası, bol soğuksu kaynakları, av hayvanları ve kamp imkânları ile yaz ve kış turizme açıktır.



Dumanlı Yaylası

Ekşisu Sazlığı ve Mesire Alanı: Şehir Merkezine 11 km uzaklıkta eski Erzincan-Erzurum karayolu üzerinde bulunmaktadır. Ekşisu (Bөгert madensuyu); doğal madensuyunun çıktığı, geniş park alanlarının bulunduğu, yerli ve yabancı turistlerin en çok tercih ettiği Erzincan'ın en gözde mesire alanlarından biridir. Burada yer alan çeşmelerden akan ve Bөгert adıyla anılan maden suyu, çeşitli hastalıklara iyi gelmekte; anemi, karaciğer, mide, bağırsak ve safra yolu hastalıklarının tedavisinde kullanılmaktadır.

Ekşisu Sazlığında, koruma altına alınan ve kuş cenneti olarak adlandırılan bölgede 200 çeşit kuş yaşamaktadır. Aynı zamanda dünyada ender görülen hava akımlarının bulunduğu bölgede Dünya Yamaç Paraşütü organizasyonlarına ev sahipliği yapmaktadır.



Ekşisu

Esence Yedigöller; Erzincan ili, Çayırlı ilçe sınırında bulunan Yedi Göller, Keşiş Dağların zirvesinde bulunur. Gölün yanında bulunan 3500 metre yükseklikte bulunan Esence Tepesi ise Dağcılar için bulunmaz bir yerdir. Yedi Göller bölgesi muhteşem manzarasıyla yerli ve yabancı turistlerin uğrak yeridir.



Esence Gölleri



Esence Yedigöller

Çerme Mesire Alanı; Erzincan Elmaköy köyünde bulunan Çerme, doğal güzellikleri ile ön plana çıkan bir mesire yeridir. Burada, piknik ve yürüyüş yapmak için uygun alanlar vardır. Hastalıklar için tedavi edici özelliğe sahiptir.

Girlevik Şelalesi; Erzincan şehir merkezine yaklaşık 35 kilometre mesafede, Çağlayan beldesinde Girlevik Köyü'nde bulunmaktadır. Şelale; doğal güzellikleri, bitki örtüsü, ağaçları, serin havası ve dinlenme yerleriyle Erzincan'ın en çok tercih edilen mesire yeridir. Özellikle bahar aylarında açan papatyalar, rengarenk küpe çiçekleri ve daha birçok farklı bitki türü görsel bir şölen sunmaktadır. Kış aylarında hava sıcaklığının sıfırın altına düşmesi, Girlevik Şelalesinin donmasına neden olmaktadır. Şelalenin bu hali, oldukça ilgi çekicidir. Donmayla birlikte oluşan kalın buz sarkıntıları, buz tırmanışı için elverişli bir ortam sağlamaktadır. Kış aylarında bu spora gönül verenler, donmuş şelalede gösteri yapmaktadır. Her mevsim farklı bir güzellik sunan Girlevik Şelalesi'nin yakınlarında bulunan lokantalarda alabalık ve ızgaraların tadına bakılabilir.



Girvelek Şelalesi



Girlevik Şelalesi
Erzincan türküleri; tören türküleri, kırık havalar, hüznü türküler, olaylı türküler, mesleki türküler, kahramanlık türküleri, orta oyunu türküleri, hikâyelerde geçen türküler, dinî türküler, mayalar (uzun havalar) yöre türkülerini oluşturur. Erzincan halk müziğinde Kemaliye'nin ayrı bir yeri vardır. Bağlama

Erzincan'da yaygın olarak kullanılan halk sazıdır. Tarihinde bir çok aşık ve ozanın yaşadığı, ülkenin türkü arşivine en fazla eser katan bir sanat şehridir Erzincan...

Kahramanlık, yiğitlik, ağır başlılık ve sabrın sembolü olan "**bar**" en önemli Erzincan halk oyunudur. Oyunların tümü önce ağır olarak başlar, sonra gitgide hızlanır. En az altı kişi olarak kız ve erkeklerin ayrı ayrı oynadığı oyunlarda çökme, el vurma ve dönmeler ana



figürler olup, elde mendil, bıçak, kaşık gibi araçlar bulunur. Barların yarım daire şeklinde oluşması, Erzincan ovasını tanımlamaktadır.

Komedi mahiyetinde oynanan elek oyunu, yılbaşında oynanan arap oyunu da yörede oynanan orta oyunlardandır.



Bar



Altın-tepe Urartu Kalesini gezmeden,

Mama Hatun Kervansarayını, Kemah Kalesini görmeden, Terzi Baba Türbesini ve Melik Gazi Türbesini ziyaret etmeden,

Erzincan **Girlevik Şelalesi**'nde kışın buzul tırmanışı, yazın piknik yapmadan ve fotoğraf çekmeden, karşısında alabalık yemeden,

Ekşisu Mesire Alanında kaynağından maden suyu içip, doğal jakuziye horhora girmeden, Otlukbeli'nde kırmızı suyu ve **Otlukbeli Gölünü** görmeden,

Fırat/Karasu Nehri'nde rafting, Çakırman'da yamaç paraşütü, Tercan ve Göyne Baraj Göleti'nde kano, **Aygır Gölü** kıyısında yürüyüş yapmadan, kamp çadırı kurmadan,

Ergan Dağı'nda kışın kayak, yazın piknik, **Karanlık Kanyon**'da kaya tırmanışı yapmadan,



Esentepe'den şehrin görünümünü izlenmeden, Kemaliye'de **Taşyolu** gezmeden, fasıl gecelerine katılmadan,

Cirit sporunu seyredip ata binmeden, Erzincan türkülerini dinlemeden, bar oyununu izlemeden,

Erzincan yemeklerinden tatmadan, Sakı elması, **Cimin Üzümü** yemeden,

Erzincan **bakır el sanatları ürünlerinden**, Erzincan tava leblebisinden, **Erzincan Tulum Peynirinden**, Kemah Tuzundan, Kemah cevizinden ve **dövmeç** tatlısından almadan şehirden ayrılmayın.

ERZİNCAN' DA İKİ GÜN

1.Gün:

Kemah'ta yöresel kahvaltıyla güne başlanır. Melik Gazi Türbesini ziyaret edip, Anadolu'nun en eski, dünyanın sayılı doğal kalelerinden biri olan Kemah Kalesi gezilir ve eşsiz manzaranın fotoğraf kareleri albümünüzdeki yerini alır.

Gülabi Bey Camii ve Hamamı ziyareti, yöresel ürün (Kemah Tuzu, dut, kaysı kurusu, ceviz, dövmeç, bal, tulum peyniri) alışverişinin ardından Aydınlık Kanyon'da tekne turu ve rafting yapmak için İliç ilçemize geçilir.

Tekne turu ve rafting heyecanını yaşadıkdan sonra, doğası ve mimarisiyle büyüleyen Kemaliye yolculuğu başlar. Kemaliye'de öğlen yemeği yenilerek meşhur Mani Yoluyla gezimiz başlar. Etkileyici sivil mimarisiyle Kemaliye Evleri gezilerek taş sokaklarda adeta tarihte yolculuk yapılır. Lök Hane, Un Değirmeni ziyaret edilerek alışveriş yapılır.

Kısa bir molanın ardından, dünyanın en zorlu yolları arasında gösterilen ve yapımı 132 yılda tamamlanan 8 km'lik Taş Yol gezisine geçilir (isteyen araçla, isteyen yürüyerek). Dünyanın en uzun kanyonlarından olan Karanlık Kanyonun etkileyici manzarası eşliğinde Taş Yol gezisi tamamlanır.

Birçok branşta doğa sporu yapmaya elverişli Kemaliye'de, trekking, rafting, kano, wing süit, base jump, motorkros gibi macera sporları deneyimlenebilir. Karanlık kanyonda tekne turu yapılır.

Akşam yemeğinde Erzincan ve Eğin türküleriyle hüznün, mutluluğun ve eğlencenin bir arada yaşanıldığı Eğin Sıra Geceleri eğlence programını ardından dinlenmek üzere Erzincan'a dönülür.

2. Gün:

Çermik Mesire Alanı'nda yöresel ürünlerden oluşan (köy tereyağı, bal, tulum peyniri, beyaz peynir, çökelek piyazı, köy yumurtası, kavurma, gorava, kuru kaysı, ceviz içi, Erzincan ketesi, tandır ekmeği, kopul gibi) köy kahvaltısı yapılarak Üzümlü'ye geçilir.



Cimin Bağları gezisi ve yöresel ürün alışverişinin (bastık, kesmece, saruç, dövmeç, Cimin üzümü) ardından Altın-tepe Urartu Kalesi ve Ekşisu Mesire Alanı gezilir. Zengin minerale sahip doğal maden suyu olan ve yörede Ekşisu olarak bilinen maden suyu tadıldıktan sonra Çakırman mevkiinde adrenalin sporlarından Yamaç Paraşütü sporu yapılabilir.

Girlevik Şelalesi gezisi için yola çıkılır. Şelaleye varınca hemen öğlen yemeğine geçilir. Yemeğin ardından Şelale gezilir, renkli bitki örtüsü ve doğal manzarası altında fotoğraf çekilir. Kış aylarında donan şelalede meraklıları buzul tırmanışı yapabilirler.

Yüksek rakımda dağ havasını tenneffüs etmek, kış sporları yapmak, manzara seyretmek ve fotoğraf çekmek için Ergan Dağı Kış Sporları Doğa Turizm Merkezi'ne doğru yol alınır.

Ergan Dağı'nda; kayak, snowboard, snowkite, kar motosikleti, kızak, buz pateni, buz tırmanışı gibi kış sporları, Ardıçlı gölünde gondol turu yapılır. Erzincan manzarası seyrettikten sonra çay molası verilir ve akabinde merkeze dönüş yoluna çıkılır.

Dönüş yolu üzerinde Erzincan'ın manevi şahsiyetlerinin bulunduğu Terzi Baba Mezarlığı ziyaret edilir. Taşçı Hamamı ve Çadırcı Hamamı ziyaret edilerek şehir merkezine geçilir. Bakırcılar çarşısı gezilerek hediyelik eşya ve yöresel ürünler alınır ve akşam yemeğine geçilir.

Akşam yemeğinde; kesme çorbası, ekşili, gendime çorbası, Erzincan yaprak döneri, dermason kuru fasulyesi, gendime pilavı, yaprak sarması, kelecoş, kahküllü pilav, keşkek, sarığiburma, kasefe, Erzincan kesme kadayıfı vb. gibi yöresel yemek ve tatlılardan yenilerek yerel sanatçıların müzik ziyafeti sunduğu mekânlarda eğlenilerek gezi programı tamamlanır.

TURİZM HİZMETLERİ

Fuarlar ve Tanıtım:

Emitt Fuarı, Hestourex, Adventure Turkey, Van Doğu Anadolu Turizm ve Seyahat Fuarı gibi birçok ulusal ve uluslararası fuar organizasyonlarına Erzincan Valiliği adına katılım sağlanarak, ilimizin kültür ve turizm ürünlerinin görsel ve basılı materyal ve dijital platformlarda tanıtımı yapılmaktadır.

İstanbul Maltepe'de Erzincan Valiliği öncülüğünde Erzincan Tanıtım Günleri adıyla ilimizin kültürel zenginliklerinin ve yöresel lezzetlerinin tanıtımı ve sunumu yapılarak, İstanbul'da yaşayan Erzincanlıların da katılımı ile tanıtma organizasyonu gerçekleştirilmektedir.

Valiliğimiz tarafından ulusal düzeyde tanınmış sanatçılara ilimizin tarihi ve turistik mekanlarında video klipler çekilerek tanıtım çalışmaları yapılmakta, ayrıca Turizmde öncü olan sektör temsilcileri ilimizde ağılanarak bilgilendirme ve tanıtım çalışmaları yapılmaktadır.



İlimizde Yapılan Festivaller;

- Esence Yedigöller Dağcılık Festivali

İlk olarak merhum Vali Recep Yazıcıoğlu zamanında 1996 yılında başlatılan Esence Yedigöller Dağcılık Festivali, her yılın Temmuz-Ağustos aylarında Esence Dağı'nda yapılmaktadır.

Ulusal ve uluslararası dağcılarının katıldığı festival, 3400 m. rakımla Türkiye'nin en yüksek rakımlı festivali olarak bilinmektedir.

- Kemah Sultan Melik Kültür ve Spor Festivali

Kemah ve bağlı köylerinde yetiştirilen yöresel ürünlerin ve el sanatlarının sergilendiği stantlardan oluşan ve çeşitli doğa sporlarının yapıldığı festival, her yıl Temmuz-Ağustos aylarında yapılmaktadır. Festivale özellikle il dışından ve yurt dışından gelen yöre halkı ilgi göstermektedir.

- Erzincan Refahiye Kültür ve Bal Festivali

Kültürel değerleri ve coğrafi işaret alan balıyla markalaşan Refahiye'de, her yıl Ağustos ayında ülkemizin dört bir yanından gelen bal üreticilerinin de katılımıyla Refahiye Bal Festivali gerçekleştirilmektedir.

Festivale gelen ziyaretçiler, yerel çeşitli konser ve eğlence programlarıyla keyifli vakit geçirmektedir.

- Dumanlı Yaylası Gençlik ve Doğa Festivali

Her yıl Ekim ayı içerisinde düzenlenen festival, Refahiye ilçemizin Dumanlı Yaylası'nda gerçekleştirilmektedir.

İl dışından ve ilimizden festivale katılım sağlayan misafirler; trekking, bisiklet yarışları, dağcılık, off-road, safari, cirit, moto-kross gibi aktivitelere eşlik etmekte, çadır kampı kurularak kamp ateşi başında müzik dinletileri ve çeşitli eğlence organizasyonlarıyla unutulmaz deneyim yaşamaktadırlar.

- Kemaliye Kültür ve Doğa Sporları Festivali

Her yıl Haziran-Temmuz aylarında düzenlenen festivale, yurt içinden ve yurt dışından gelen doğa tutkunları ve doğa spor severleri katılım sağlamaktadır.

Karanlık Kanyon, Taş Yol, Kemaliye Evleri gibi doğal, tarihi ve kültürel zenginliklerin bir arada sunulduğu festival, wingsüit, base-jump, yamaç paraşütü, off-road, rafting, kano gibi doğa sporlarıyla adrenalin tutkunlarına eşsiz deneyim yaşatmaktadır.

- Erzincan Kısa Film Festivali

Restorasyonlar

Çadircı Hamamı Restorasyonu

2019 yılında restorasyonu tamamlanarak turizme kazandırılmıştır.

Altıntepe Urartu Kalesi Restorasyonu



2018 yılında İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından hazırlanan, Erzurum Kültür Varlıklarını Koruma Bölge Kurulu tarafından onaylanan ve DAP Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığınca finans desteği sağlanan Altın-tepe Urartu Kalesi Arkeopark Projesinin 3 etapta tamamlanması planlanmış, 1. Etap (Sur Duvarlarının Sağlamlaştırılması ve Kral Mezarlarının Restorasyonu) restorasyon çalışmaları 2019 yılında tamamlanmıştır. 2. Etap (Yürüyüş Yolları ve Kilisenin Restorasyonu) restorasyon çalışmalarına 2020 yılında başlanmış ve 2021 yılı itibariyle devam etmektedir. Teşhir-Tanzim, Karşılama Sergi Birimi ve Araç Yolu- Çevre Güvenlik ten oluşan 3. Etap restorasyon çalışmaları tamamlandıktan sonra Arkeopark olarak ziyaret açılacak olan Altın-tepe Urartu Kalesi şehrimizin turizmine kazandırılacaktır.

Kemaliye Evleri Restorasyonu

Yöreye özgü sivil mimari örnekleriyle dikkat çeken Kemaliye Evleri, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığının kültür varlıklarının restorasyonlarına ilişkin olarak yapmış olduğu proje ve uygulama yardımları kapsamında 100 konut uygulama yardımı, 145 konut ise proje yardımı almış olup, restorasyonları yıllara sari olarak gerçekleştirilmektedir.

Seyahat Acentaları

İlimizde; hac-umre organizasyonları, av turizmi, kültür turizmi, doğa turizmi ve kış turizmi alanlarında faaliyet gösteren 13 adet Turizm İşletme Belgeli A Grubu seyahat acentesi bulunmaktadır. Bunlar;

- 1- Sorvize Turizm
- 2- Erzincan Tur
- 3- Er-Hüma Turizm
- 4- Ergan Turizm
- 5- Erksel Turizm
- 6- Er Mazlum Turizm
- 7- Sebat Turizm
- 8- Anadolu Hunting Travel Turizm
- 9- Can Gezin Turizm
- 10- Egemen 24 Turizm Seyahat Acentesi
- 11- Utla Tur Seyahat Acentesi
- 12- Can Yalçın Tur Seyahat Acentesi
- 13- Adaş Turizm Seyahat Acentesi

Konaklama Tesisleri

İlimizde Kültür ve Turizm Bakanlığından Turizm İşletme Belgesi olarak faaliyet gösteren 15 adet konaklama tesisi bulunmaktadır. Bunlar;

- 1- Konak Mazlum Oteli (Merkezde, 4 yıldızlı)
- 2- Büyük Erzincan Oteli (Merkezde, 4 yıldızlı)



- 3- Grand Simay Otel (Merkezde, 4 Yıldızlı)
- 4- Eriza Boutique Otel (Merkezde, Butik)
- 5- Kılıç Otel (Merkezde, 3 yıldızlı)
- 6- Premium Meva Otel (Merkezde, 3 yıldızlı)
- 7- Hilton Garden INN Erzincan (Merkezde, 4 yıldızlı)
- 8- Paradise Otel (Merkezde, 3 yıldızlı)
- 9- Erzincan Mesut Otel (Merkezde, 3 yıldızlı)
- 10- Esadaş Oteli (Refahiye'de, 3 yıldızlı)
- 11- Üzümlü Sefam Otel (Üzümlü'de 2 yıldızlı)
- 12- Bizim Ev Pansiyon (Kemah'da, pansiyon)
- 13- İliç Gold Otel (İliç'te, 3 yıldızlı)
- 14- Vadi Kemaliye Otel (Kemaliye'de, 3 yıldızlı)
- 15- Grand Emir Otel (Merkezde 1 yıldızlı)

İlimizde, 15 adet turizm işletme belgeli konaklama tesisinin yanı sıra 44 adet de Belediye Belgeli konaklama tesisi mevcuttur.

Turizm İşletme Belgeli Konaklama Tesisleri toplamda; 632 oda ve 1214 yatak kapasitesine sahipken, Belediye Belgeli Konaklama Tesisleri toplamda; 979 oda ve 1978 yatak kapasitesine sahiptir.

Toplamda ; 59 adet konaklama tesisi, 1611 oda, 3192 yatak kapasitesi mevcuttur.

ERZİNCAN MÜZESİ MÜDÜRLÜĞÜ

Erzincan'da Müze Müdürlüğü çalışmaları ilk olarak 31.10.1986 yılından İl Halk Kütüphanesinin 3. katında 18 numaralı salonda başlamıştır. Müzenin kurucusu Tahir Erdoğan Şahin bu aşamada tedviren müdürlük görevinde de bulunmuş, pek çok eser toplanabilmiş, beş yüzden fazla yerleşim taranarak şehrin ilk kültürel envanteri çıkarılmıştır. 1986 yılından 1992 yılına kadar 65 taşınmaz kültür varlığının tespiti ve tescili yapılmıştır. 1989 yılında müzede 43 adet eser bulunmaktadır.

1992 depreminde İl Halk kütüphanesinin zarar görmesi üzerine o dönemde tamamlanmayan kültür sitesi binasının A Blok bölümün taşınılmıştır. Müzede bulunan 84 adet sikke ve 11 adet arkeolojik eser 22.05.1992 tarihinde Erzurum Müze Müdürlüğüne teslim edilmiştir. Erzincan'da Müzecilik faaliyetleri fiilen 21.12.1998 tarihinde tekrar başlamıştır.1999 yılında Kültür Merkezi Kompleksi bünyesinde çalışmalar sürdürülmüştür.

Günümüzde çalışmalar Kültür Kompleksi içerisinde devam etmekte olup Erzincan İli, Merkez İlçesi, Ordu Caddesi üzerinde 11/09/2022 tarihinde tamamlanması planlanan yeni müze binası yapılmaktadır.



ERZİNCAN MÜZESİ MÜDÜRLÜĞÜ

ADRES: Atatürk Mahallesi Hekimoğlu İsmail Sokak No: 3/3 Merkez /ERZİNCAN

TEL:(0446) 214 80 21

FAX: (0446) 223 08 62

ERZİNCAN MÜZESİ TAŞINIR KÜLTÜR VARLIKLARI

Etnografik	29
Arkeolojik	196
Sikke	326
Genel Toplam	551

ERZİNCAN İLİ TAŞINMAZ KÜLTÜR VARLIKLARI

YER	DİNSEL KÜLTÜREL	SİVİL	İDARİ	ASKERİ	ARKEOLOJİK SİT	TOPLAM
MERKEZ	15	1 0	2	8	7	42
ÜZÜMLÜ	5	5	-	1	5	16
TERCAN	20	1 6	-	8	11	55



ÇAYIRLI	6	4	-	-	9	19
OTLUKBELİ	3	1	-	1	4	9
KEMAH	34	4 3	-	4	3	84
İLİÇ	7	1 7	1	1	5	31
KEMALİYE	41	2 89	-	2	5	337
REFAHİYE	7	1 8	-	2	16	43
TOPLAM	138	4 03	3	27	65	636

MÜZE FAALİYETLERİ

- 1- Eser İşlemleri (Tescil-Tasnif, Müzelere alma, Envanter, Mues çalışmaları)
- 2- Teşhir ve depo faaliyetleri
- 3- Bilimsel Araştırma Çalışmaları
- 4- Özel Müze Çalışmaları
- 5- Koleksiyonculuk Faaliyetleri
- 6- Kaçakçılıkla Mücadele
- 7- Kurtarma Kazıları
- 8- Sondaj Kazıları
- 9- Kaçak Kazı
- 10-Define Kazısı
- 11-Yüzey Araştırması
- 12-Bakanlık Temsilciliği
- 13-Kurum Görüşleri
- 14-Eğitim Faaliyetleri
- 15-Ziyaretçi İşlemleri



ARKEOLOJİK KAZILAR

ALTINTEPE ÖREN YERİ	1959 Yılında kazılara başlanmış ve 1968 yılına kadar Prof. Dr. Tahsin ÖZGÜÇ tarafından kazılar yapılmıştır. 2003 yılından itibaren Prof.Dr. Mehmet KARAOSMANOĞLU tarafından yapılmıştır. Kazılar tamamlanmış olup restorasyon çalışmaları yapılmaktadır.
KEMAH KALAESİ	Kemah kalesi kazıları 2010 yılından 2019 yılına kadar Prof. Dr. Hüseyin YURTTAŞ TARAFINDAN yapılmıştır. Kalede Bey Camii Rekonstrüksiyon çalışmaları yapılmaktadır.

YÜZEY ARAŞTIRMALARI

1986 -1987	Tahir Erdoğan Şahin	Erzincan Müze Müdürlüğü Adına
1912-1914	Tahir Erdoğan Şahin	Bilimsel Çalışmalar Kapsamında
2020- 2022	Tahir Erdoğan Şahin	Cumhuriyetin 100.Yılında Erzincan Projesi adına
1998-2021	Prof. Dr. Alparslan Ceylan	Erzurum ve Erzincan İlleri YüzeY Araştırması
2021	Doç. Dr. Funda Naldan Ciminli	Erzincan İli ve İlçelerindeki Türk İslam Dönemi YüzeY Araştırmaları



1-İl Halk Kütüphanesi Müdürlüğü



Kuruluşu

Erzincan İl Halk Kütüphanesi; 1939 depremine kadar Eski Erzincan'da "Gerek Gerek Camii" Külliyesinde bulunan binada hizmet vermiştir. İlimizde 1939 yılında meydana gelen depremde bu bina tamamen yıkılmış olup, enkaz altından çıkarılan kitaplar İskenderun Kütüphanesine devredilmiştir.

1954 yılında İlimizde tekrar bir Kütüphane açılmış, İskenderun Kütüphanesine devredilen kitaplar 1955 yılında geri getirilmiştir.

Erzincan İl Halk Kütüphanesi, İnönü Mahallesi Hükümet Caddesi No: 50'de 1975 yılında yaptırılan 3 katlı ve kaloriferli yeni binasında hizmet vermeye başlamıştır. Halen aynı yerde hizmet vermektedir.

İlimiz İl Halk Kütüphanesine bağlı olarak Kültür Merkezi Sitesinde Alpar Kılınç Halk Kütüphanesi ve Atatürk Mahallesi 353 Sokak No: 13'de Fatma Sertbaş Bebek ve Çocuk Kütüphanesi şubeleri bulunmaktadır.

. Bina Durumu

Mevcut İl Halk Kütüphanesi Binası kütüphane hizmetlerini mekânsal olarak karşılayamadığından yıkılarak yerine daha modern ve mekânsal ihtiyacı karşılayabilecek yeni Halk Kütüphanesi Binası yapılacaktır.



. Kitap Sayısı ve Okuyucu Durumu

2021 Yılı sonu itibarıyla Erzincan İl Halk Kütüphanesinde 78.890 kitap mevcuttur.2021 yılı toplam okuyucu sayısı 38.4050 üye sayısı 22.611 , ödünç verilen materyal sayısı 34.140 olarak belirlenmiştir.

. Gezici Kütüphane Aracı



Gezici Kütüphane Aracı Bakanlığımız 2016 Yılı bütçesinden satın alınarak 15/09/2017 tarihinde kütüphanemize tahsis edilmiştir.

Aracın içinde 6 adet laptop bilgisayar,1 DVD oynatıcısı, 1 yazıcı bulunmaktadır.

2021 yıl sonu kitap sayısı 2962

Gezici kütüphanemiz yılı içinde belirlenen program çerçevesinde merkez köy , belde ve merkeze uzak mahallelerdeki duraklara belirlenen program çerçevesinde 15 günde bir giderek okuyucu hizmeti vermektedir.

.Erzincan İl Halk Kütüphanesi İletişim adresleri:

Adres : İnönü Mahallesi Vali Recep Yazıcıoğlu Caddesi No:50 ERZİNCAN

Telefon : 0 (446) 214 13 90

Faks : 0 (446) 224 30 44

E-Posta : kutuphane24@kultur.gov.tr

Web Adresi: www.erzincankutup.gov.tr

Facebook Adresi: Erzincan ilhalk



2- Fatma Sertbaş Bebek ve Çocuk Kütüphanesi



Merkez Çocuk Kütüphanesi olarak Atatürk Mahallesi 333. Sokak No:13'de Bakanlığımıza ait tek katlı kaloriferli binada 1954 yılından beri İl Halk Kütüphanesi Müdürlüğüne bağlı olarak hizmet vermekte iken yerine, 2021 yılında hayırsever tarafından hibe olarak 3 katlı kütüphane binası yaptırılmış, Fatma Sertbaş Bebek ve Çocuk Kütüphanesi adıyla hizmetine devam etmektedir.

Fatma Sertbaş Bebek ve Çocuk Kütüphanesinin, 2021 yılı sonu itibariyle 12996 adet kitabı, 1794 okuyucusu ve 1377 kayıtlı üyesi bulunmaktadır.

3-Alpar Kılınç Halk Kütüphanesi



Bakanlık Makamınının 20.04.2001 tarih ve 490/234 sayılı onayı ile dönemin 3.Ordu komutanı olan Sayın Tuncer KILINÇ tarafından oğlu Alpar Kılınç anısına yaptırılan kütüphane İlimiz 75. Yıl Kültür Merkezi binasında hizmete açılmıştır.



Alpar Kılınç Halk Kütüphanesinin 2020 yılı sonu itibariyle 12867 kitabı, 4401 okuyucusu ve 668 kayıtlı üyesi bulunmaktadır.

4-Kemah İlçe Halk Kütüphanesi



Kütüphane 1985 yılında Kemah Belediye Başkanlığı tarafından tahsis edilen binada hizmete başlamış ve Cevdet KOLAK Vakfına ait eski Kapalı Spor Salonu binasında hizmete devam etmektedir

Kemah İlçe Halk Kütüphanesinin 2021 yılı sonu itibariyle 12.985 adet kitabı, 4950 okuyucusu ve 210 üyesi bulunmaktadır.

5-Kemaliye İlçe Halk Kütüphanesi



Kemaliye İlçesinde Kütüphane 1963 yılında “Kütüphane Kurma ve Yaşatma Derneği” tarafından kurulmuştur. 1964 Yılında Memur atanarak Milli Eğitim Bakanlığına bağlı olarak hizmet vermeye başlamıştır. 1987 yılında İlçede çıkan büyük bir yangın felaketinde



Kütüphane ve içindeki kitaplar yanmıştır. Aynı yıl Bakanlığımıza bağlı olarak Hükümet Konağı içerisinde tekrar faaliyete başlamıştır. 1 Ocak 1992 yılında Kültür ve Turizm Bakanlığına ait olan mevcut bu binaya taşınmıştır. Bina 3 katlı ve 1300 metrekareden oluşmaktadır. Binanın dış Cephe'si yöre mimarisine uyulanmıştır.

Yetişkin, çocuk ve ansiklopedilerden oluşan 3 bölüm vardır.

Kütüphane Adresi : Halılağa Mahallesi Cumhuriyet Caddesi No:56

Kemaliye İlçe Halk Kütüphanesinin 2021 yılı sonu itibariyle 8290 adet kitabı, 892 okuyucusu ve 154 kayıtlı üyesi bulunmaktadır.

6-Refahiye İlçe Halk Kütüphanesi



Refahiye İlçe Halk Kütüphanesi 05.01.1973 tarihinde “Refahiye Halk Kitaplığı Kurma,Yaşatma ve Geliştirme Derneği” tarafından Refahiye çok amaçlı salonunda hizmete açılmıştır.

17.12.2010 tarihinde yeni binaya taşınan Refahiye İlçe Halk Kütüphanesi, İş Hanı binasının 2. katında olup 197,60 m2 içerisinde iki salon olmak üzere idari, teknik hizmet, okuyucu/danışma hizmeti ile yetişkin, çocuk, süreli yayınlar, danışma bölümü, internet erişimi hizmeti ve okuma salonu olarak hizmet vermektedir.

Refahiye İlçe Halk Kütüphanesinin 2021 yılı sonu itibariyle 14.662 adet kitabı, 6953 okuyucusu ve 2245 üyesi bulunmaktadır.

Adres: Hükümet Mahallesi Şehit Mete Sertbaş Caddesi No: 8/3 Refahiye/Erzincan

Telefon: 0446 611 27 76 Faks: 0446 611 27 77

E-Posta: kutuphane2411@ktb.gov.tr

Web Site:<https://erzincanrefahiye.kutuphane.gov.tr/>



7-Tercan İlçe Halk Kütüphanesi



Tercan İlçe Halk Kütüphanesi 15.12.1992 yılında Tercan Lisesinde bir sınıfta hizmete açılmıştır. 08.12.1993 tarihinde Tercan Hükümet Konağında Kütüphane için tahsis edilen yerde ve Endüstri Meslek Lisesinin bir sınıfında hizmet vermiştir.

17.12.2010 Tercan Belediye Başkanlığı tarafından Kütüphaneye devredilen müstakil bir binada hizmet vermeye devam eden Hizmet binası Bakanlığımız tarafından gönderilen ödenekle Tercan Kaymakamlığı Köylere Hizmet Götürme Birliği tarafından yeniden yapılmak suretiyle hâlihazırdaki 736 m² arsa üzerinde 500 m² kapalı alanı olan iki katlı yeni hizmet binasının yapımına 01.10.2021 tarihinde başlanılmış olup şu anda yapım işi bitene kadar Tercan Endüstri Meslek Lisesinin en üst katında ilçe halkına hizmet vermektedir.

Tercan İlçe Halk Kütüphanesinin 2021 yılsonu itibariyle 11601 adet kitabı, 7644 okuyucusu, üyesi bulunmaktadır.

Kurum Adresi: Mamahatun Mah. Kervansaray Cad.No:98 TERCAN

TEL / FAKS : 0 (446) 441 2219

E-MAİL : kutuphane2404@kultur.gov.tr

8-Üzümlü İlçe Halk Kütüphanesi

Üzümlü İlçe Halk Kütüphanesi 09.09.1996 tarihinde Üzümlü Kaymakamlığı tarafından tahsis edilen Öğretmen Evinin giriş katında hizmete açılmıştır. Halen Üzümlü İlçe Gençlik Merkezi binasında hizmet vermektedir.

Üzümlü İlçe Halk Kütüphanesinin 2021 yılı sonu itibariyle 7758 adet kitabı, 1051 okuyucusu,206 kayıtlı üyesi bulunmaktadır.



CUMHURİYETİN 100. YILINDA ERZİNCAN



9-İliç Vali Recep Yazıcıoğlu İlçe Halk Kütüphanesi



İliç Vali Recep Yazıcıoğlu İlçe Halk Kütüphanesi 29.09.1999 tarihinde İliç Belediyesi tarafından 25 Yıllığına Kütüphaneye tahsis edilen yerde hizmete açılmıştır. Yetersiz olan kütüphane 27.05.2021 tarihinde yeni açılan “İliç İlçe Gençlik Merkezi ‘2. katına taşınmış 310m2 olan içerisinde iki salon olmak üzere idari, teknik hizmet, okuyucu/danışma hizmeti ile yetişkin, çocuk, süreli yayınlar, danışma bölümü, internet erişimi hizmeti ve okuma salonu olarak hizmet vermektedir.



İliç Vali Recep Yazıcıoğlu İlçe Halk Kütüphanesinin 2021 yılı sonu itibariyle 3721 adet kitabı, 316 okuyucusu ve 113 kayıtlı üyesi bulunmaktadır.

Adres: Abdullahpaşa Mahallesi Bağlar Sokak No:6 Kat:2

Tlf:7112183

10-Otlukbeli İlçe Halk Kütüphanesi

Otlukbeli İlçe Halk Kütüphanesi 07.10.1990 tarihinde Bakanlığımız tarafından kiralık bir binada hizmete açılmıştır. 2010 yılından beri geçici olarak hizmete kapalı olan kütüphane 2022 yılı içerisinde hizmete açılacaktır.

11-Çayırılı İlçe Halk Kütüphanesi

Çayırılı İlçe Halk Kütüphanesi 15.12.1994 tarihinde mülkiyeti Çayırılı Belediye Başkanlığına ait binada hizmete açılmıştır. 2011 yılından beri geçici olarak hizmete kapalı olan kütüphane 2022 yılı içerisinde hizmete açılacaktır.

Kültürel Faaliyetlerimiz

Kütüphanemize yıl boyunca çeşitli okul gruplarından rutin olarak belli sınıflar öğretmenleri ile birlikte gelirler çocuk bölümünde okuma saati, resim, müzik, tiyatro, oyun vb. etkinlikler yapılır. Kurumlarla iletişim kurularak belirlenen çeşitli meslek gruplarındaki (örn: polis, doktor, sanatçı vb.) görevliler ve gönüllü üniversite öğrencileri ile önceden belirlenen konularla ilgili sunum yaptırılarak çocukların daha çok konuda bilgilenmeleri sağlanır .Yıl içinde Belirli gün ve haftalar takip edilerek kitap, resim, fotoğraf, vb. sergiler, yazar söyleşi ve imza günleri, konferans, slayt ve film gösterileri düzenlenir.



Çocuk ve aileleri her etkinliğe davet edilir el becerilerini geliştiren faaliyetler düzenlenir. Düzenlenen programlarla gönüllü öğretmen adayları çocuk ve gençlerimize haftanın belli günlerinde kütüphanede matematik, Türkçe, İngilizce, resim vb. kurslar vermektedir. Koleksiyonumuzda olmayan kitaplarımızın alımında okuyucularımızdan görüş



almaktadır. Okullar, Üniversite, gönüllü kuruluşlarımız ziyaret edilip birlikte faaliyetler düzenlenir. Basın sürekli olarak faaliyetlerimizden haberdar edilip bilgilendirilir. Yapılan ve yapılacak olan faaliyetler web sitemizden, sosyal medyadan ve sms yoluyla okuyucularımıza duyurulur.

Kitap sergileri



Parkta imza günü



Ailelerle kitap okuma



Her hafta gelip kütüphanede okuma günü yapan sınıflarımızdan biri



Kütüphane tanıtımı yapılan öğrencilerden bir grup



Özürlü öğrenciler için düzenlenen canlı müzik gösterisi



Gönüllü üniversite öğrencilerimizin çocuklara kitap ve okuma konulu sunumları



Emniyetten görevli polisin çocuklara kendini koruma konulu bilgilendirme sunumu



Kütüphaneye yaptırılan Promosyon ürünlerinin dağıtımı



Sağlık İl Müdürlüğü ile birlikte düzenlenen “Gençlerde Ruh Sağlığı ”konulu sunum



CUMHURİYETİN 100. YILINDA ERZİNCAN





V

KÜTÜPHANE, KİTAP VE KİTAPÇILARIYLA ERZİNCAN

*Fahri Taş- Prof. Dr. Mukim Sağır- H. İbrahim Özdemir- Erol Kahraman-
Oktay Bozkurt*

BİLGİNİN O ESKİ MEKÂNLARI; KÜTÜPHANELER VE İKİ ESKİ KİTAPÇI: MEHMET KIYAK VE RAGİP ŞEFİK ÇALKAVUR

Fahri Taş

Erzincan, bilinen eski dönemlerinden bugüne ülkemizin önde gelen bilim merkezlerinden biridir. Selçuklu Dönemi'nde Anadolu'nun Mâveraünehri gibidir. Nitekim Selçuklu kayıtlarında Horasan'dan Erzincan'a; zaman zaman da Erzincan'dan Horasan'a gidip gelen âlimler hakkında gerektiğince bilgi mevcuttur. Osmanlı Dönemi'nde de bu nitelikli süreç devam etmiş, "Ayaklı kütüphane" sıfatı ilk kez bir Erzincanlı bilge için kullanılmıştır.

1762'de açılan bir kütüphane Hacı Abdullah Efendi'nin eseridir ve onun adını taşır. 1858'te Hacı Ali Bey yeni bir kütüphaneyi hizmete sunmuştur. XIX. yüzyılın son çeyreğinde (27 Aralık 1890/R.15 Kânunuevvel 1306) "hafız-ı kütüp" olarak Fevzi Efendi adında bir zatın tayin edildiği bilinmektedir.



Erzincan- Kütüphane. (XX. yy. başları)

Bu iki kütüphane 1924 yılında birleştirilir ve Erzincan Milli Kütüphanesi adını alır. XIX. Yüzyılda hizmet veren bir diğer kütüphane Hacı İzzet Paşa Kütüphanesi'dir.

Erzincan Umumi Kütüphane'si 1905 yılında açılmış, II. Abdulhamid özel ilgi gösterdiği bu kütüphaneye yüzlerce eser bağışlamıştır.



Cumhuriyet Dönemi'nde kitap sayısı giderek artan kamu kütüphaneleri yanı sıra nitelikli kitaplar satan, aynı zamanda bir tür kütüphane görevi yapan, bilgi kaynakları konusunda yol gösteren kitapçılar ve kitapevleri açılır. Topal Kitapçı diye anılan Mehmet Kıyak bilgi arayanların önemli dostudur ve bu konuda efsanedir. Bir diğer isim ise Ragıp Şefik Çalkavur.

Sonraki yıllarda (1970- 1992) Aydınlar Kitabevi, Sumer Kitabevi, Erol Kitabevi, Akpınar Kitabevi vs. şehrin bilim ve kültürel gelişimine önemli katkı sağlamışlardır.

Aşağıda Mehmet Kıyak hakkında Fahri Taş'ın, Ragıp Şefik Çalkavur hakkında Mukim Sağır'ın lütfedip gönderdikleri bilgiler gör yer almaktadır. Kütüphaneler hakkında Hacı Hasan İçli'nin "Tanzimat Sonrası Erzincan'da Eğitim" adlı Yüksek Lisans Tezi önemli bilgiler içermektedir. Mehmet Kıyak'a ait iki fotoğraf ise Erol Kaya aracılığıyla edinilmiştir.

Mehmet Kıyak (Topal Kitapçı): "Erzincan'ın eğitim ve kültür hayatında dolaylı da olsa iz bırakan isimlerden birisi de Kitapçı Mehmet Kıyak Bey'dir.¹ Ben kendisini ortaokula başladığım 1955 yılında tanıdım. Lise yıllarında hocalarımızın verdiği ödevler için ilk başvurduğumuz yer ya lisenin kitaplığı ve oranın sorumlusu Yunus Akarçeşme olurdu ya da Aşağı Çarşı'daki topal kitapçı diye bildiğimiz Mehmet Amca olurdu Ayağı hafif aksadığı için herkes onu Topal Kitapçı olarak tanırdı. Oğlu Erol Kıyak okul arkadaşımızdı.

Aşağı Çarşı'nın sonlarına doğru olan kitapçı dükkânı öyle pek de geniş bir mekân değildi ama o yıllarda Erzincan'ın en büyük kitapçısı idi. Ayrıca bu dükkânda çeşitli dergi ve gazetelerin yanı sıra her türlü kırtasiye malzemesi de satılırdı. Bu küçük kitapçı dükkânında otuz bini aşkın kitabın olduğu söylenirdi. Bu kadar çok kitap o küçücük dükkâna nasıl sığıyordu, pek akıl erdiremiyorduk. Dükkâna giriş kapısı hariç bütün



Mehmet Kıyak. Çocukları ile birlikte (1946)

¹ Topal Kitapçı'ya ait iki fotoğraf Erol Kaya aracılığıyla edinilmiştir.



duvarlar tavana kadar kitap raflarıyla doluydu. Mehmet Kıyak amcanın dükkânında kitap satıldığı gibi, kitap da alınır. Yani bir çeşit sahaf gibiydi,

Özellikle ödevlerimizi yapmak için başvuracağımız kitapları O'nun dükkânında mutlaka bulurduk. Ödevimizin konusunu Mehmet Amca'ya anlatınca şöyle bir düşünür, sonra küçük tahta merdivenini alarak raflardan birisinin önündeki kitapları bir tarafa aktararak arkadaki sıralardan aradığı kitabı çıkarırdı. Hangi kitabın hangi rafta olduğunu ezbere bilirdi. Bulduğu kitabı satın alıp alamayacağımızı sorardı, şayet o kitabı satın alamayacaksak, paramız yeterli değilse, en kısa zamanda kitabı iade etmek üzere bize verirdi. Yani bir çeşit kütüphane görevi yapardı. Bu verdiği kitapları ve kime verdiğini bir tarafa kaydeder miydi bilemiyorum. Şimdi düşünüyorum da o yıllarda öğrenciler için, kültürümüz için ne değerli bir hizmetmiş. Şimdilerde internet aracılığı ile istenilen bilgilere ulaşmak kolay, hem de çok kolay.



Mehmet Kıyak (1941)

Hatırlayabildiğim kadarıyla Aşağı Çarşı'da dükkânını erken açan birkaç esnaftan biriydi. Bizim kuşağımız, öğretmenlerimizin yönlendirmesiyle ve Mehmet Amca'nın sorgusuz, sualsiz yardımlarıyla okuma alışkanlığı edinmiştir diyebilirim. Kitapla az çok ünsiyeti olan herkes Topal Kitapçı'yı mutlaka tanır".

Ragıp Şefik Çalkavur: 1889 tarihinde Erzincan'da doğmuş, 1967 tarihinde yine Erzincan'da vefat etmiştir. Erzincan Rüştüye'sinden mezun olmuş değişik yerlerde memuriyetlerde bulunmuş, 1918 yılında Erzincan'a yerleşmiştir. 1920 yılında ata yurdu olan Kars'a dönmüş, Kars'ın ilk kaşar peyniri imalathanesini kurarak peynirin başta



İstanbul olmak üzere birçok ilde tanıtılmasına, severek tüketilmesine öncülük etmiştir. Aydın bir kişiliğe sahip olan Ragıp Şefik Çalkavur, Sarıkamış ilçesinde ilk kitabevi açan kişidir. 1938-1942 yıllarında belediye başkanlığı yapmıştır. Ömrü boyunca Türkocağı, Halk Fırkası, Kızılay, Türk Hava Kurumu, Çocuk Esirgeme Kurumu ve Halkevleri'nde kurucu olarak görev almış, çalışmış, Kızılay ve Türk Hava Kurumu'ndan altın madalya ve beratlarla ödüllendirilmiştir. Erzincan ve Sarıkamış Tarihi ile Erzincan Sivas Kayseri ve Sarıkamış-Kars Folkloru isimli kitapçıkları bulunmaktadır. Çok zengin olan kitaplığı ve diğer bütün belgeler, dergiler 1973 yılında oğulları tarafından Atatürk Üniversitesine bağışlanmıştır. (Kaynakça: O. Bora Turgay: İstanbul'da ikamet eden 2. Dereceden torunu)

Ragıp Şefik Çalkavur'un Erzincan hayatı gene hep önemli hizmetlerle, örnek davranışlarla doludur. Erzincan'da klasik tarzdaki Mehmet Kıyak'a ait kitabevinden sonra, modern ve her türlü ihtiyaca cevap veren ikinci kitabevi oğlu Erdoğan Çalkavur tarafından işletilmiştir. Önceleri Dört Yol Vakıflar Binası'ndayken, daha sonra Yenişehir Sineması altına taşınan bu kitapçı dükkânı o dönemlerin hafızaları arasındadır. Bütün gazetelerin yer aldığı gazete satışlarının gazete satıcıları vasıtasıyla sokak sokak halkın ayağına kadar götürülmesi gazete okumayı yaygınlaştırmak adına bilinçli bir çabanın işaretleri olarak yerine getirilmiştir. Saygın yeri ve tavırlarıyla her tür resmî, kültür ve sanat ortamlara çağırılmış, o da tereddütsüz katılmış, Erzincanlılar da kendisinden azami derecede yararlanmıştır. Onun başta Kızılay ve Çocuk Esirgeme Kurumları olmak üzere birçok sosyal yardım, dernek ve kurumlarında önemli görevleri severek, bir disiplin ve hizmet anlayışı içinde yerine getirmesi bütün Erzincanlılar tarafından hep saygıyla karşılanmıştır. Erzincan Kavak yolu köyündeki kendilerine ait taş, çakıl, kum ve dikenden oluşan sel yatağı arazi, çok değer verdiği, gene kendisi gibi çalışkan ve son nefesine kadar yanından ayırmadığı Arif Sağır ile birlikte islah edilmiş, bölge örnek bir tarım arazisine dönüştürülmüştür. Ragıp Şefik Çalkavur kooperatifleşmenin de önemine inanmış, kurduğu 76 ortaklı, Erzincan Çelik Kavak Tarım Kooperatifi için Uluköy'den kiralanan bomboş arazi değerlendirilerek 350.000 selvi cinsi kavak dikilmiş, zamanı gelince satılmış, sadece Erzincan için, bölge için değil, Türkiye'de örnek bir kooperatifleşme gene onun sayesinde gerçekleştirilmiş, hem üyelerine hem de millî ekonomiye önemli katkılarda bulunulmuştur.

O, tam bir aydıdı, kültür insanıydı; girişimciydi. Hep yenilikten, yenileşmeden, gelişmeden yanaydı. (Mukim Sağır)



HAFIZA KODLARI KÜTÜPHANELER

Halil İbrahim Özdemir

Kütüphaneler, hiç şüphesiz, şehirleri oluşturan ana unsurlarındandır. Kütüphanelerin baş konuğu olan kitaplarsa insanlığın, kültürün, inancın ve şehirlerin karanlıkta kalan yüzlerini ortaya çıkaran kâşiflerdir. Tarihi milattan önceye dayanan kütüphanelerin çok uzun soluklu konukları olan kitaplar hayatın, bilginin ve birikimin temelidir. Medeniyetlerin geçmişle gelecek arasında kurduğu kültürel köprünün temelleri kitaplar ve kütüphaneler aracılığıyla sağlamlaştırılmıştır.

Bilgi ve onu bugüne taşıyan kitaplar, insanlığın nesiller boyu her alandaki bilgi, beceri ve birikimlerini aktararak gelecek kuşağı bir üst medeniyete ulaştıran teknolojilerin gelişimini de hızlandırdı. Tarihte pek çok örneği olmasına karşın herkesin çok daha iyi bildiği Bağdat kütüphanelerinin içler acıtan sonu insanlığı önemli ölçüde gerilettiler. Zira kültür ve medeniyetle kütüphanelerin ve kitapların arasında organik bir bağın olduğu bilinmektedir.

Toplumun kültürel kodları ile oynanması, DNA'nın bozulmasına yönelik hareketler karşıt davranışların alevlenme sürecini hızlandırmıştır. Bu ise fiiliyata geçerek kitapların dergilerin, yazılı kaynakların ortadan kaldırılmasına sebep olmuştur. Dünyaca ünlü pek çok kütüphane yakılarak ve kitapları imha edilerek ortadan kaldırılmıştır: Hülagü istilası sırasında yakılan Bağdat Kütüphanesi, Paganlar ve Hristiyanlar arasındaki anlaşmazlık sebebiyle yakılan İskenderiye Kütüphanesi, yok olmuştur. Aynı şekilde Asurların Ninova Kütüphanesi'nde bulunan yedi yüz bin kitap Romalılar tarafından yok edilmiştir. İslam ahlakına göre okumak son derece önemli bir bilgi edinme aracıdır. Kur'an-ı Kerim'in ilk emrinin 'Oku' olması da bu ahlaka işaret eden en önemli kanıttır. Bu doğrultuda Endülüs'te Müslümanlar kurdukları kütüphanelerde, mescitlerde ve medreselerde kitaplarını muhafaza etmiş, Batı medeniyetine ait çok sayıda kitabı tercüme yoluyla kazanmışlardır. İspanyollar ise çok sayıda kitabı şehir meydanlarında yakarak bir medeniyetin kültür varlığını yok etmişlerdir. Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşundan sonra yapılan harf inkılabında benzer olaylar yaşanmıştır. Hemen her evde, her köy odasında bulunan kitaplar harf inkılabı sebebiyle okunabilir olmaktan çıktığı gibi anlaşılamayan bir nesne olarak kitaplıklardan indirilmiş, bu nesnelere gerek devlet eliyle gerekse vatandaşların kendi eli ile bir medeniyetin tarihinin, eserlerinin ve kültürünün yok olmasına sebep olmuştur.

Kemal Tahir'in dediği gibi "Binlerce okuma yazma bilen insan, okumaz yazmaz duruma getirilmiştir" Latin alfabesinin kabulü ile yeni bir dil, yeni bir kültür, yeni bir millet anlayışının dayatıldığı kitaplarla yeni bir nesil yetiştirilmeye çalışılmıştır. Tek partili dönemden çok partili hayata geçilmesi sürecinde ise geçmişin hataları sorgulanmaya başlanmış olsa da bunun da neticeleri vahim olmuştur.

Demokrat Parti iktidarının göreve gelmesinin ardından Erzincan Kütüphanesinde bulunan çok sayıda kitap, tek partili dönemin dayatması ile yazıldığı gerekçesi ile kamyonlarla taşınarak Fırat nehrinin kollarından biri olan Karasu nehrine dökülmüştür. O dönemlerde görevli personellerden olan, Arif Sağır (röportaj) Karasu nehrine dökülen



kitapların tam on iki askerî cemse olduğunu ifade etmiştir. Sağır, nehre dökülen kitaplar arasında İslam etkisinde gelişen Türk edebiyatının en eski eserlerinden olan “Atabet’ül Hakayık” ın da bulunduğunu ifade etmiştir. Sağır’ın gördüğü bu paha biçilemez eserin dışında kaç tarihi eserin daha sulara bırakıldığını elimizde tek bir varaka dahi olmadığı için bilmemiz mümkün değildir. Oysa o kitapların muhafaza edilebilmesi için Metin Erksan (röportaj) “Meçhul Kütüphaneci” nin hayatını adadığını ifade etmektedir:

1939 yılı Aralık ayının 26’sını 27 sine bağlayan gece Erzincan’da şiddetli bir sarsıntı olmuştu. Tarihe 39 Depremi olarak geçecek olan bu depremde kırk bine yakın insan hayatını kaybetmişti. Hayatını kaybedenler arasında Erzincan Kütüphanesi memurunun eşi, annesi, babası ve çocukları da vardı. Ailesinin cenazesini defnetmeden kütüphaneye koşan kütüphane memuru oradaki çok sayıda kitabı enkazın altından çıkararak sandıklamaya başlar. Kütüphane enkazına her gittiğinde kitapları bir bir kurtarmaktan bir an vazgeçmez. Çıkardığı kitapları güvenli bulduğu yerlere taşıyarak muhafaza eder. Yine kütüphanenin enkazına gittiği bir gün artçı bir sarsıntının meydana gelince Meçhul Kütüphaneci çok sevdiği, kıymet verdiği kitaplarla birlikte kütüphanenin enkazında kalarak hayatını verir.

Bir yanda kitapları için hayatını veren kütüphaneciler, kitap kurtarı, bilim adamları, diğer tarafta kültürel kodları bozmaya çalışanlar... Kültür canlı bir varlıktır. İnsanlık yaşadıkça yaşamaya devam edecektir. İnsan, vücuduna giren virüsle mücadeleyi öğrenip ve onu alt etmeyi başarıyorsa, kültür de yapacaktır. GDO’lu kültür gerçeği karşında yok olmaya mahkûmdur. O halde GDO’lu bu kültürle nasıl baş edeceğiz? Elbette ata tohumlarımızla, yani hoşgörü kültürüyle...

Kültürün temel taşı olan kütüphaneler ve kitaplar, bir şehirdeki medeniyetin seviyesini göstermektedir. Şehirlerdeki kitabevi, kütüphane ve okuyucu sayısı ne kadar “medeni” olduğumuzu anlatır aslında. Ve eğer bir şehrin kütüphaneleri, kitabevleri sahafları ilgi görmüyorsa, o şehrin ruhuna birer Fatiha okuyabilirsiniz...

KAYNAKÇA

Sağır, A. 30 Aralık 2015 Röportaj



EK: EROL KAHRAMAN VE EROL KİTABEVİ

1945 doğumlu. Anne tarafı Kemah'ın Tandırbaşı köyü, babası Kemah Beklim Çayı Mahallesi'nden. Babasının memuriyeti nedeniyle ilk okulu Bitlis'te, Ortaokulu ise Pülümür ve Tercan okullarında tamamlamıştır. Erzincan Sivil Lisesi'nden 1962 de mezun oldu. Üniversite sınavları o zamanlarda test olarak değil, yazılı olarak yapılmaktaydı.

Yazılı olarak girdiği sınavda Ankara Hukuk Fakültesi'ni kazandı. Sebepsiz yere okulu bırakıp askere gitmiş. Bu müddet zarfında Erzincan'da dayıları (İbrahim İlter ve Rahmi İlter) beraber Kitabevi (Aydınlar Kitabevi) ve gazete bayiliği yaptı.

Erol Kitabevi: 1973'te kendi adına *Erol Kitabevini* açtı. Dönemin şartlarında oldukça modern bir kitabeviydi. 1970'lerin politik çeşitliliğinin kitabevlerine değin yansıdığı zamanlarda Erol Kitabevi her düşünceden neşriyatı barındırmış, Erol Kahraman'ın kişisel tutumu ve sempatisi pek çok insanın kitap okumasına ve araştırma yapmasına vesile olmuştur.



Erol Kahraman.



Erol Kitabevi

Erol Kahraman yine 1970'lerde Erzincan'a ilk defa spor malzemeleri (Kayak-Tenis) dahil ve hediyelik eşyayı da bulundurarak bir konsept geliştirmiştir.

Bugüne kadar Erzincan'ın sorunlarını kendi sorunu bilerek tüm toplantı ve panellere katılmış, Vali Recep Yazıcıoğlu'nun toplantı ve panellerinde de muhalif görüş bildirerek konuları tartışmaya açmıştır.

16 sene Belediye Meclis üyeliği yaptı.2 sene Erzincan Spor Başkanlığı yaparak Erzincan da il defa 3 büyüklerden Fenerbahçe'yi hazırlık maçı için getirdi. Bu nedenle onun spor camiası arasında da özel bir yeri olmuştur.



Erol Kahraman dönemin Erzincan Valisi Recep Yazıcıoğlu'la bir konuyu tartışması.

1992, Erol Kitabevi için de olumsuz bir etkiye neden olmuş, kitap-kırtasiye süreci ancak 2002'ye kadar devam edebilmiştir. 2004 senesinde eşiyle birlikte yine modern anlamda yöresel yemekler mutfağını açan Erol Kahraman, 11 sene hizmet vererek 2005 senesinde bu işyerini de kapatarak emekliye ayrılmıştır. Bu arada Van , Erzurum, Bitlis ve Iğdır da düzenlenen uluslararası yemek sempozyumunda Erzincan yemek ve örf adetleriyle ilgili sunumlar yaptığı bilinmektedir.

Vedat Milor, Mehmet Yahşi başta olmak üzere çeşitli ulusal televizyon kanallarında Erzincan yemekleriyle ilgili programlar yapmıştır. Okumaya olan ilgisini de kaybetmeyen Erol Kahraman, üniversite affından faydalanarak Erzincan Hukuk Fakültesi'nde öğrenciliğine devam etmiştir.



EK: OKTAY BOZKURT VE ÜNİVERSİTE KİTAPEVİ

1979 yılında Tercan'ın Kötür köyünde doğdu. 1997 yılında Erzincan Ordu İş merkezinin de abisi Ahmet Bozkurt ile "Kütüphaneler kurar." sloganıyla Üniversite Kitabevini kurdu.



Oktay Bozkurt

Erzincan'ın kültür tarihine önemli katkılar yaptığımız inandığımız Üniversite Kitabevi kuruluşundan günümüze kadar birçok yazarın, akademisyenin ve kitapseverlerin uğrak yeri haline gelmiş, üniversite öğrencilerinin çıkardığı fanzim ve dergilere destek olmuştur, olmaya devam etmektedir.

Erzincan'da 2000' li yılların başında yayınlanan ve pek çok ulusal yayın organına konu olan *Le poète travaille* (şair çalışıyor) dergisinin çıkarılmasına ev sahipliği yapmıştır. Bu dergi Türkiye'de küçümsenmeyecek bir üne kavuşmuştur. Halen Fakülte/ Üniversite Kitabevi olarak hizmetini sürdüren kitabevi yeni ve eski birçok eserin okura

ulaşmasını sağlamakta olup Türkiye'de pek çok kitabevinin sahip olmadığı eserleri okurlarına ulaştırmaya; sahaf vazifesi de gören bir kültür merkezi olarak faaliyetlerine devam etmektedir.

Ahmet Bozkurt: 1977 Erzincan-Tercan doğumlu. 1998-1999 yılları arasında arkadaşlarıyla birlikte, Erzincan'da yayımlanan Taşra dergisinin yayın kurulunda yer aldı. 2000 yılında yine Erzincan'da *Le poète travaille* (şair çalışıyor) dergisini çıkartmaya başladı. *Le poète travaille* dergisi Türk edebiyatında yerellik-merkez ve taşra kavramlarının



Üniversite Kitabevi

hararetle tartışıldığı bir zeminin ateşleyicisi oldu. Dokuz Eylül Üniversitesi GSF Tiyatro bölümü mezunu. Cumalı-Seferis Gökyüzü Derneği ve PEN üyesi.

Hayalet Gemi, Birikim, Toplum ve Bilim, Geceyazısı, Tezkire, Virgül, Düşünen Siyaset, Skala, Est&Non, Hürriyet Gösteri, Kitap-lık, Cey Sanat, Mimesis, Hece, Sınırdaki, *Le poète travaille* gibi dergilerde şiirleri, dil felsefesi, modernizm-postmodernizm, yapısalcılık,



sanatsal dilin oluşumu, şiirde ben, özne-ben'in dilsel işlevleri ve dilin şiirdeki varoluşsal yaratımı, varoluşsal bellek ve hakikatin kaynağı sorunsalına şiirin duyumsallığında cevap arayan çalışmaları, edebiyat ve resim eleştiri yazıları, denemeleri, tiyatro oyunları yayımlandı. Resim ve şiir üzerine yazdığı yazılar pek çok ortak kitapta yer aldı. Edebiyat ve şiir sempozyumlarına konuşmacı olarak katılarak bildiriler sundu. 400'ün üzerinde kitabın editörlüğünü yaparak yayın dünyasına kazandırmıştır. Ahmet Bozkurt İnkılâp Kitabevi'nde Genel Yayın Yönetmeni olarak görev yapmaktadır.

Yapıtları: Eleştiri-Deneme-Kuram, Şair Çalışıyor, İstanbul 2007, Şiirden Yayınları. Varlık Tutulması: Jean-Paul Sartre Tiyatrosunda Varlık ve Hiçlik, İstanbul 2012, Ayrıntı Yayınları. Orpheus'un Bakışı, İstanbul 2014, Ayrıntı Yayınları. Unutma Zamanı: Yazı, Bellek ve Eleştiri, İstanbul 2015, İnkılâp Kitabevi. Mum Lekesi: Eleştirinin Kıyıları, İstanbul 2016, İnkılâp Kitabevi. Şiir-Fragmanlar: Her Yüz Bir Dünyadır, İstanbul 2017, İnkılâp Kitabevi. Şiir: Ku'yu, İstanbul 2018, İnkılâp Kitabevi.