

UKDE

(Bu kitap MADDO Şirketler Gurubu'nun bir kültür hizmetidir)

UKDE KİTAPLIĞI: 105
MARAŞ KÜLTÜRÜ EDEBİYAT SERİSİ: 30

Editör:

Yaşar ALPARSLAN
Serdar YAKAR

Baskı – Cilt:

ÖNCÜ BASIMEVİ
Kazım Karabekir Cad. Nu.: 85/2
İskitler/ANKARA
Tel: 0 312 3843120

Kapak Tasarım:

Şükran İŞÇİ

Fotograf:

Sertaç AKKUŞ
Hacı Ali ÖZTURAN

Baskı Tarihi:

Şubat 2012

ISBN

978-605-62827-0-6

Yazışma Adresi:

Vefa Kitap Kırtasiye
İsmetpaşa Mah. Borsa Cad.
Buket Sitesi Altı No 17/C
Tel: 0 344 225 13 00
mahmutseyithan@hotmail.com
KAHRAMANMARAŞ

ESKİ MARAŞ'TA ÂİLE EV EKONOMİSİ VE ZAHRA

Hazırlayanlar
Yaşar ALPARSLAN-Hacı Ali ÖZTURAN

**Kahramanmaraş
2012**

İÇİNDEKİLER

Takdim	9
Eski Maraş'ta Âile ve Ev Ekonomisi	23
Kahramanmaraş'ın Zahra Geleneği	49
Buğdaydan Yapılan Zahrular.....	53
Bulgur.....	53
Dövme.....	54
Un.....	55
Katkıntılı.....	55
Şehriye.....	56
Erişte.....	56
Yuha (Yufka) Ekmek.....	56
Tarhana.....	58
Nişe.....	64
Pirinç.....	65
Mercimek.....	66
Kışlık Peynir (Maraş Tipi).....	66
Çökelek, Lor.....	66
Kışlık Yağ (Tereyağı).....	68
Et Sucuğu (İrişgit).....	69
Bonfile Pastırması.....	71
Et Kavurması.....	72
Turşu.....	72
Bağ Yaprağı Salamurası.....	75
Zeytin Turşusu.....	76

Domates Salçası.....	76
Biber Salçası.....	77
Sumak Eşgi (Eşgi Ahıdı).....	78
Eşgi Külü.....	80
Kışlık Kurular.....	80
Patlıcan Kuruşu.....	80
Biber Kuruşu.....	82
Kabak Kuruşu.....	82
Salatalık Kuruşu.....	83
Nane.....	84
Reyhan.....	84
Soğukluk (Semizotu).....	84
Kekik.....	85
Ceviz.....	85
Badem.....	86
Kestane.....	86
Mısır Patlağı.....	87
Kışlık Bal.....	87
Kışa Üzüm Saklama.....	87
Bamya Kuruşu.....	87
Fasulye.....	89
Patates.....	89
Soğan.....	90
Sarımsak.....	91
Domates Kuruşu.....	91
Salatalık Kabuğı Kuruşu.....	91
Bağ Bahçe Kurulukları, Hoşafıklar.....	93
Kayısı Kuruşu.....	93
Diğer Erikler.....	94
Kiraz.....	95
Fişne (Vişne).....	95
Armut Kuruşu.....	96
Nar.....	97

Menengiç.....	98
Kuş Üzümü (İtiburnu).....	98
Atalması.....	98
Yemşem.....	98
Alıç.....	99
Dardakan.....	99
Maraş'ın Adi Elması.....	99
Papatya (Yoğurt Çiçeği).....	99
Hıra Çiçeği.....	99
Hacı Leylek.....	99
Payyavşağı.....	99
Sancı Otu.....	100
Çalı Süpürgesi.....	100
Üzüm Kuruşu.....	100
İncir Kuruşu.....	101
Karpuz Kabuğu Kuruşu.....	102
Reçeller.....	103
Reçeller Hakkında Birkaç Söz.....	103
Elma Reçeli.....	104
Çilek Reçeli.....	105
Gül Reçeli.....	106
Taze Kaysı Reçeli.....	107
Kuru Kaysı Reçeli.....	107
Şeftali Reçeli.....	108
Fişne (Vişne) Reçeli.....	108
İncir Reçeli.....	109
Dut Bekmezi.....	109
Şerbetler ve Şuruplar.....	111
Fişne (Vişne) Şurubu.....	111
Iravanda (Ravanda) Şerbeti.....	111
Nar Şerbeti.....	112
Gül Şerbeti.....	112
Limonata.....	112

Maraş'ta Bağcılık ve Yetiştirilen Üzümler.....	113
Şire Yapımı.....	116
Üzüm Suyunun ve Şerbetin Çıkarılması.....	116
Bastık.....	118
Samsa.....	121
Bestil.....	122
Sucuk Yapımı.....	123
Siyah Sucuk.....	124
Un Sucuğu (Köpük Sucuğu).....	126
Bekmez.....	129
İlende ve Zortlama.....	131
Kırma.....	131
Kahramanmaraş'ın Dondurma, Şire ve Tarhanasına Destan...133	
Dondurma Destanı.....	135
Şire Destanı.....	155
Tarhana Destanı.....	199

TAKDİM

Bu kitap bir tespit çalışması. Ya'nî bir “nasıl olursa olsun öyle de kalsın” şeklinde bir geçmiş savunması değil. . Bir geçmişi, bir geçmişin âile sistemini, değerlerini, ölçülerini tespit çalışması.

Çalışmada teşekkül edip var olduğu zaman içinde hemen her tarafta hasseten de son bin senedir Anadolu da ve Anadolu'da da Maraş'ta Türk-Müslüman âile sistemi işleniyor. Hangi usullere, değerlere bağlı olduğu ortaya konuyor.

Mâlum Türk milleti târihler içinde genelde fetihleri seviyor. Nizâm-ı âlemi meslek ediniyor. İdârecilikten hoşlanıyor. Fethettiği topraklara insan taşıyor. Türkleştirdiği yer oluyor. Azınlığa düştüğü yer oluyor. Kötüsü gelse zorda kalıyor.

Hele son olarak fethedip elinde tuttuğu Anadolu ğayet stratejik bir nokta teşkil ediyor. Burada ayaklarını yere basıp fetih hareketlerini genişlettiği yerler de ona yakın stratejik önem arz ediyor.

Bu stratejik önem ise hiçbir zaman zâil olmuyor. Ayrıca petrolün bulunmasıyla beraber daha bir önem arz eder hale geliyor.

Bu kadar zaman içinde Türk; ağırlıklı savaşıarak, ayaklanma bastırarak zamanını geçirirken yine de varlığını sürdürüyor. Sarsılıyor fakat varlığını yitirmiyor. Ortalıkta pek tabii sınır yok, sırtını verdiği, buradan düşman gelmez dediği bir deniz yok. Her tarafı düşmanın taarruzuna açık. Her taraftan tecâvüz de oluyor. Ama bunlara yetişiyor. Karşılık veriyor. Zayiata uğruyor. Böyle böyle asırlar geçiyor. Ama bakıyorsunuz bakiyyesini koruyor.

Peki buna sebep ne?

Devletine yüklediği görev az. O da birkaç kalem. Böyle olunca birkaç kaleme varlığını teksif eden devlet korkunç büyüyor. Korkunç büyükmüş gibi gözüküyor.

Halbuki asıl bugünkü mânada devletin tuttuğu işlerin çoğunluğunu kendi tutuyor. Kendi âile olarak iyi organize oluyor. Bir çekirdek

devlet gibi hareket ediyor. Ailenin bağılı olduğu kök âileler var. Eski tabirle kabîle var. Böyle bir dairede bir daha organize oluyor. Bu öyle sosyolojideki klan yapılanmasına pek benzemiyor. Yetmiyor cemâat aşiret olarak bir daha yapılanıyor. Bu yapılanmalar hep karşılıklı sorumluluklar, vazifeler getiriyor. Sorumluluklar dâhilinde vazifeler yerine getirildi mi iç içe dâirelenmiş korkunç bir güç halkası ortaya çıkıyor. Bugün devlete kalmış birçok işler daha sağlıklı, daha ucuz, daha insanî yerine getirilmiş oluyor.

Sâde güvenlik ve adalette büyümüş devlet yıkılmış, vatandaş esef bile etmiyor. Neden bundan ötesini uhdesine almış olan cemiyet zâten iç güvenlik seviyesinde güvenliğini sağlıyor. Müeyyidesi yok danışma-tutma noktasında adâleti de sağlıyor. Müeyyideye hacet yok. Müftü büyük bir şeye hükmederse de tutuyor. Şeriatın kestiği parmak acımaz diyor. Hükme rıza gösteriyor. Herkesin gittiği yoldan gidiyor. Devletler de hükûmetlerden öteye geçmiyor.

Hatta bir bey çıkıyor. Aşiretleri etrafında topluyor. Bir iç güvenlik sistemi oluşturuyor. Bir beyliğe vücûd veriyor. Yine devlet içinde, devlet ötesinde devlete yol açıyor. Devlet ortaya çıkarıyor. Bunun da çok sayıda kazâî koruyucu uygulayıcı kurumları oluyor. Hep bunlar da en dıştaki kabuk devleti aşırı derecede boşa düşürüyor.

Ben bugünün, bu günün şartlarının insanıyım. Onlar o günün şartlarının insanı. O gün varlığını devam ettirmek bu günden zor. Böyle olunca onlar varlık şartları hususunda çok hassas davranıyor. Varlığının idâmesine zarar verecek hatayı kabul etmiyor. Hatta her düşüsten kâide çıkarıyor. Varlık şartlarına bunu ekliyor.

İşte bu kitapta var. Önce âileyi güçlü tutuyor. Onu küçük bir devlete dönderiyor. Orada herkese haklar veriyor. Hürriyetler veriyor. Devlet başsız olmaz aynen öyle. Ailenin başına babayı koyuyor. Baba evvelâ dışarıda görev yapıyor. O günkü şartlarda dışarıda iş götürmek zor. Dışarı tabîata açık. Risk dolu. Ona çok önem veriyor. Varlığını babanın varlığına göre ayarlıyor.

Ola ya babanın başına bir iş geldi. İş kazası geçirdi. Çabuk hastalandı, öldü. Savaşa gitti gelmedi. Buna göre de âileye karakter yapı kazandırıyor. Aileyi üretim merkezi yapıyor. Ev ekonomisi yaratıyor. Ne olacak orta çağ şartları üstün örtüldü, karnın doydu mu geriye çok bir şey kalmıyor. Kalan da imece usulu vs bir şekil hallediliyor.

Bu ara âile mânevî, ahlâkî bir yozlaşmaya düşmesin için tedbir alıyor. Ailede güven ve sadâkatı canlı tutuyor.

Aile kabile bağları bir tek biyolojik yapı ve bu yapının ortaya çıkardığı duygularla şekillendirilip devam ettirilmiyor. Zâten zor.

Müslüman olmuş toplum âile bu fitrî duyguları ıslâh ediyor. İslâmiyetle iyi duygular üstüne yıkıyor. Hukûkî esaslara kavuşturuyor. Mukaddese iliştiriyor. Yüreği içine katıyor. İşlere dünya sorumluluğu, ahret karşılığı getiriyor.

Bu da âile içi ve aileler arası bağları kuvvetlendiriyor. Sosyal güvenlik ağı ortaya çıkarıyor. Ev ekonomisi ile kendine yeterlilik kazanan âile büyük aileye dönüşüyor. Büyük âile halinde varlığını devam ettiriyor. Kökleri içinde doğan çocuk kökleri üstünde büyüyor, kök oluyor, kökünü uzatıyor, kökleri üstünde de ölüyor. Merhametli büyüyor. Merhamet ediyor. Merhamet görerek hayâta vedâ ediyor.

Aile gurbeti yaşamıyor. Elden ayağa düşmedikçe herkes üretken yaşıyor. Elden ayağı düşse âileye düâsı yetiyor. Varlığının sebep olduğu bereket yetiyor. Ailede ölmedikçe toparlayıcılık görevi yapıyor.

Eskiden ne olacak. Yerleşim yerleri küçük. Bugünkü yaşadığımız hayat zorluklarının bir çoğu yok. Onun için dediğimiz gibi hayâtı idâmenin çok kalemi yok. Üstün örtüldü, karnın doydu mu işin zoru bitiyor.

Evet hayâtı idâme ettirirken çok zâiyat veriliyor ama çok doğumla da boşluk büyük nispette kapatılıyor. Evvela çürükler aradan çıkıyor. Sonra da kazâlar aradan insan alıyor. Erkek tabiat içinde yaşayıp yediği darbelerden, kadın da doğumdan çok ölüyor. Doğumun yarısı böyle gitse yarısı toplumun varlığını idame için yetiyor. Hatta biraz da artıyor.

Kalanlar da daha çok âile içinde yemeyi ve giyinmeyi sağladı, temin etti mi gel keyfim gel oluyor. Muhanete muhtaç olma olayı azalıyor. Hayatta karşılaşacağın sıkıntılar büyük nispette ortadan kalkıyor.

İşte bu kitapta işlendi. Aile bütün vaktini değerlendiriyor. Aile içi üretime yöneliyor. Giyimin malzemesi evde üretiliyor. Maraş'a mahsus kalın bir pamuk ip üretiliyor. Ondan bez yapılıyor. Mayısa vuruluyor. Yumuşatılıyor. Ağartılıyor. Giyim ve giyim dışı her işte kullanılıyor.

Toprakta hasıl olan her şey değerlendiriliyor. Evde zehrara çevriliyor. Herkes yaptığı zehrayı kendi yiyecek i'tinâ ile yapıyor. Yapılışını görmediği, elin yaptığı zehrara yönelmiyor. Ne bilim nasıl yapıldı diyor. El eliyle yılan tut diyor. Her açıdan hesaplar yaparak kendi yiyeceğini kendi yapıyor. Bunu kadın olmanın icabı biliyor. Hatta şeref

olayı kabul ediyor. Başkasının yaptığı zahrayı yiyene iyi gözle bakmıyor. Zahra yapmasını bilmeyen kadın kadın yerine konulmuyor.

Kadın-âile temizlik şartlarına riayet ederek yaptığı zahraları istifliyor. Saklıyor. Kışın da eşi dostu, çocukları ile içi rahat güvenle, keyifle yiyor. Böylece üreten, tüketen âileyi ortaya çıkartıyor. Kendi ürettiğine kendisi Pazar oluyor.

Harcamalarda da para iktisadı yapılıyor. Artarsa harcanıyor. Harcama alanı kalmazsa harcanıyor. Yârini Allah bilir, nolup nolaçağımız bellisiz denip ileriye ma'tuf kazanca, gelire güven bağlanıp para harcanmıyor. Bu da borca bağlı batmayı azaltıyor. Borca bağlı batarlarsa sefahatı temsil eden bir tek kumarbazlar oluyor. Biri battı desen tabiat hadisesinin dışında irâdeye bağlı "kumarbaz mıymışkine?" deniyor. Yani farz-ı muhal eskilere kredi kartı versen yarınki gelire bağlı harca desen, şöyle diyor:

-Çocuğum olmayan para harcanmaz. Yarına çıkacağımız ne ma'lum. Kazancın hep böyle kalacağı nerden belli. Olduğunu kabûl etsek başka bir delik açılmıyacağını kim garanti edebilir. Yarının sahibi Allah. Ben olanı harcarım. Yarına bağlı harcamam, der.

Tüketim çılgınlığı, harcama alışkanlığı içine girmez.

-Borç insanı haysiyetinden, şerefinden eder, der. Sizi azarlar, sizi bu işten men eder.

Biz bu kitapla şunu demiyoruz. Demek istemiyoruz. Evet geçmiş çok güzel. Her çağ için güzel. Bu böyle kalsın, dışına çıkılmasın. Aslâ.

Ama şunu diyoruz. Geçmiş, bilhassa Türk-İslam geçmiş, geçmişin şartları içinde çok güzel. Biz bunun ucuna yetiştik. Eskilerin ne güzel örfleri, âdetleri vardı. Şimdiki nesilde bunların biri yok. Herkesin yaşadığı; üzendığı hayat. Kimse hayatının içinde kendi değil. Çünkü hayatının içinde seçici değil. "Kör gidiyor, yol gidiyor" hesâbı gidiyor.

Rahmetli babam duruma göre şunları konuşurdu:

-Ben üç yıl askerlik yaptım. Senelik iznimi zahra zamanına getirdim. Evimin zahrasını tuttum. Ailemi kimseye muhtaç etmedim. Alaman harbinde herkesin âilesi süpürge tohumu yedi, benim hanımım buğday ekmeği...

-Ben âilemi kimseye muhtaç etmemek için her işi tuttum.

-Bana bak avrad. Ben seni el işçiliğine göndermedim. Evime borçlu getirmedim. Avradıma sövdürecek iş yapmadım. Senin de çocuklarının da gönlünü yerincekli koymadım vs.

Fazla yazmayalım. Bunlar harika sözler. Esaslar. Nitekim babam öldü. İnsanlardan alacaklı çıktı verecekli çıkmadı. Peki tüketti mi? Tüketti. Hem de üretti ve tüketti. Ancak önce üretti. Para eline geçti. Parayı gördü ve yerinde harcayarak tüketti. Sağlıklı tüketti. İşin doğrusu bu. Geçmişin çağdaşı bu. Çağdaşa tüketim çılgınlığı. İradesizlik.

Geçmiş her şeyiyle geçmişte kalsın demek yanlış. Ancak madem tabiata hakimiyet artıyor, çevre şartları değişiyor, imkanlar artıyor. O halde geçmişin değerlerini, kaygılarını koruyarak, esas olarak yeni imkanları kullanarak geleceğe yürümek daha doğru.

Geçmiş geleceğe bu asırda nasıl taşınıra bir misal verelim:

Vaktiyle Vezir İsmet haftalık bir gazete çıkarmıştı. Biz de her sayısına üç beş muhtelif konuda yazı yazmıştık. Bunun bir çeşidi de memleket için neler yapılabileceği konularında idi. Bu yazıların birinde şunları yazmıştık.

Madem atalarımız evlerde vaktiyle zahire tuttu. Analarımız zâhire tutarak babalarımızın geçimine yardımcı oldu. Evleri üretim merkezi yaptı. Üretim değeri açısından babalarımızı geçti. O halde önce bunu koruyabildiğimiz kadar koruyalım.

Ama görünen o ki bugün artık bunu bütün çeşitleriyle korumak mümkün değil. Zira eşit seviyeli dam evler gitti, bitişik nizam, güneşe açık, bahçeli evler gitti, apartmanlar geldi. O halde bu şu demektir. Artık her zahra bu evlerde çıkmaz. Bunun tedbirin alalım. Oturalım. Akli yetenleri bulalım. Analarımızın zahra yapmadaki diğer kaygılarını göz önüne koyalım. Nedir onlar, ona göre hareket edelim.

-Ben yaparım. Temiz yaparım. Yerken gönül rahatlığı ile yerim. El yapar nasıl yapar bilmem. İçim rahat etmez. Yiyemem.

Ben Maraşlıyım. El yapar Dikkat etmez. Bozar. Damak zevkime uygun düşmez. Yiyemem.

Ben kadını. Herife güzel güzel yemek yapmalıyım. Herifi bir de böyle bana, eve bağlamalıyım. Evi câzip hâle getirmeliyim. Kendime kıymet kazandırmalıyım.

Kaygı bu mu? Asır ilim çağı. Gıdânın da mühendisi var. Yapılır evde yapılan zahranın tahlilleri. Bulunur çeşnileri. Bulunur onları gayet temiz üretecek teknikler. Yapılır bunlar en modern. Giderilir hanımlar-

daki kaygılar. Bulunur uygulamalar. Konular başlarına akli yeten adamlar. Açılır tesisler insanların kontrolüne. Gelir görür üretimi insanlar. Giderirler kaygılarını. Olurlar mutmain. Alırlar ürünlerini buralardan. Bu kadar.

Peygamber sünneti diye içki içen yedi göbeği alkolik Avrupalı bunu yapıyorsa siz Türk milleti olarak bunu bin kere yaparsınız. Bu artık bir mecbûriyet. Karşı konulmaz dönüşüm. Buyurun bugünün imkan ve aletlerini kullanarak daha iyisin yapalım. Yoksa zamanla öyle bir noktaya gelir ki iş aralığa düşer. Günlük siyâset yapan politikacılarınızla bu defa işin içinden çıkamazsınız. Baskılardan boğulur kalırsınız. Halkınızın sağlığı ile oynanmasına sebep olursunuz.

Nitekim oldu mu? Oldu. Şire olsun, tarhana olsun vs hileli üretiliyor mu? Evet üretiliyor. Peki kim ne yapabiliyor? Kimse. Kime ne denilebiliyor? Kimseye. Dedğinde partiye koşuyor, görev yapan memuru işinden, aşından, yerinden ediyor. O da artık idâre-i maslahatcılığa oynuyor.

Bizim medeniyetimiz değer zengini. Geçmişte bu medeniyetin önünü tıkayan şeylerden biri de imkansızlık. Amaca ulaştıracak araç azlığı. Yanî maksadı tehakkuk ettirememek. Yarı yolda kalmak.

Ancak şimdi bu durum yok. Şimdi artık geçmişin değerlerini koruyarak geleceğe yürümek ideali tehakkuk ettirmek daha kolay. O halde kendimizden utanmıyalım yapalım. Geleceğe geçmişin değerleriyle yürüelim.

Çeşitleri değişebilir. Yine evlerimizi üretim merkezi yapalım. Kadınlarımız yine evde üretsınler. Bol bol da çocuk kazansınlar. Geçmişte şarttı da bugün lüzumsuz değil. 20. asır üretimi sürekli çeşitliyor. Yanî üretecek insana ihtiyaç var. Üretime mukabil tüketim olmadan bunun da ağırlığı içerde olmadan olmaz. İşte artan nüfus bu tüketimi yapar. Ülke risksiz üretme ve tüketme dengesine ulaşır. Biraz da dışarıdan alır satar. Olur biter. Doğrusu da budur. Sıhhatli ekonomi budur.

Bu şartlarda çocuklara en uygundur. Modern pedegojinin âmir hükmüdür. Kreşe gönderme yerine kendiler büyüsünler. Çocuklarının çocuk eğitimini bilir en iyi muallimleri olsunlar. Bizlere sağlam hâlet-i rûhiyeli çocuklar yetiştirsinler.

Geçmişte de biz vardık. Bu çocuk psikologlarına ihtiyacımız olmadı. Çocukları kendiler büyüsünler. Yine ihtiyaç bırakmasınlar. Şu çocukların üstünden gerginliği, sırtarmayı alsınlar. Bunların ilacı olan ana şefkatini onlara tattırsınlar.

Bizim atalarımızın sahiplendiği hiçbir değer yok ki geçmişten geleceğe taşınmasın. Gereksiz denilsin. Tarihın çöplüğüne bırakılsın. Atılsın. Orada kalsın.

Zâten geleceğin medeniyeti de ancak böyle kurulur. Toplumlar içine alınır. Ayağa kaldırılır. Çıkmazlarından kurtulur.

Avrupa medeniyetinin cicim ayları 19. yüzyıldı. Şimdi artık her millet üretiyor. Teknoloji ihdas ediyor. Böyle olunca da Avrupa'yı sağlıklı görüyor, değerlendiriyor. Dün onlar doğuluyu küçük görüyordu. Bugün artık doğulu onları küçük görüyor. Devlet merkezli Avrupa, zenginliğini yitirdikçe çökmeye doğru gidiyor. Sosyal güvenlik kurumlarını besleyemiyor. Bu defa vatandaşı anasız, babasız kalmış gibi oluyor. Bakımsız kalıyor. Çaresiz kalıyor.

Doğumu, zoru göze alan, sabır duygusunu yitirmeyen kadın yapar. Erkek aklıyla doğumun mantığı, manası yoktur. Değmez. Onun için erkekleşen kadın da böyle yapıyor. Doğurmuyor. Çok ihtiyaç olursa Hristiyanlıkta câiz dışarıdan bir evlatlık getiriyor. Onu da hafta bir gün biraz seviyor. Kalan gün kreşe gönderiyor. O da gün geliyor büyüyor. Baba da ana da o ara ihtiyarlıyor. O da onları huzur evine gönderiyor. Güyâ ama baba çalışarak kazanç temin ediyor. Doğru, gelire giriyor. Ülkenin gelir seviyesi yükseliyor. Hasbe düşün içine, halbuki en lâzım şey âile çöküyor. Çoğalma duruyor. Toplum çözülüyor. Risklere tahammül gücü azalıyor. Ya'nî Avrupa ölüyor da ağlayana kalmıyor.

Dün harp, darp oluyordu da bugün olmaz diye bir şey yok. Toplumlar her zaman her çeşit sıkıntıya açık. Dün kışı geçirmek için çok şey zahireye dönüştürülüyordu da bugün zahireye ne hacet deyip âdeti tamamen bırakmak çok sağlıklı değil. Yine olabildiğince bir şeyi toptan, toplu almak daha doğru. Yapılabileni elle yapmak, evde yapmak daha doğru. Evde nolur nolmaz diye bulundurulabileceği bulundurmamak daha doğru. Olur ya bakkalda her şey yaz kış bulunur da sizde para bulunmaz. Gelecek para gelmez. Başka ihtiyaç çıkar da para yetişmez. Velhasıl daha neler neler olmaz.

Eski âile, ev ekonomisi zahîre derken bunun ne mânaya geldiğinin en yaşanmışı Maraş'tadır.

30 Ekim 1919. Maraş'a Fransızlar gelir. Bol asker, bol da Ermeni halk getirir. Bir gün sonra Sütçü İmam hadisesi yaşanır. 28 Kasım 1919 Bayrak hadisesi vuku' bulur. Gerginlik artar. Her iki tarafta harp hazırlığı başlar. Ocak başı Fransız Ermeni lojistiği kesilir. Ocak 20 harp başlar. 20-22 gün sonra Ermeni-Fransız çeker gider.

Neden gider bilir misiniz? Silahı, mermisi mi biter? Hayır. Tam tersine zahireleri biter. Ellerinde istif zahire yoktur. Soğuk düşerken gelmişlerdir. Yazdan zahire tutamamışlardır. Olan da az Halep'ten gelendir. Topu topu bir ay gibi gelmez getirilemez. Açlık başlar. Yenilen yenilir. Yenilmesi mümkün olmayan püsük etine kadar da yenilir. Öğün bire düşer. O da biter. Çeker giderler.

Velhasıl toplum her zaman deprem, âfet, kıtlık, yangın, savaş vs gibi risklere açıktır. Bu durumlarda bir yerde birikmiş para varsa çok çok iyidir. Zahra iyidir. Bunlar sıkıntıyı aşmayı sağlar, riskleri azaltır.

İşte yazdık Maraş harbi. Fransız-Ermeni zahrasız kalır çeker gider. Maraşlı Türk kalır. Zirâ yazdan zahrası vardır. Kendi yer. Gelen çeteler yer. Aç kalınmaz. Artar. Yaz da bulunur. Koca harp aç susuz kalınmadan atlatılır.

Başından beri yazıyor, söylüyoruz. Dünya küçülüyor. Ulaşım kolaylaşıyor. Her yerin ürünü her yere giriyor. Toplumlar bir ortak yaşayışa doğru sürükleniyor. Millîlikte ne kadar direnseniz de tamına korunamıyor. İş günlük kazan günlük yemeye geliyor. Küreselleşmeye karşı durmak zorlaşıyor. Millî, dînî kalma hususunda sed kurma şansı azalıyor. Eski usuller gidiyor. İlim asıllı yeni usuller, tedbirler, teknikler geliyor.

Eski çok şey örfleri, âdetleri gitti. Daha bir de gidiyor. Öyle olunca da bu da bir kader, bu da bir tabiatsa yeniye elinden geldiği kadar karakterini katmak, yazıp tespit etmek gerekiyor. Gidenin hepsi teknolojik değişimden mütevellid de gitmiyor. Ya? Bir de dünün çaresizlikte yapılan bazı zahraları, çareler, varlık arttıkça da gidiyor. İşte zortlama, ilende. Yoksulluğun getirdiği bir çeşit reçeller. Varlık artıyor. Yerini süratle ayva, vişne, erik vs reçeli alıyor. Çünkü şeker çoğalıyor. Şeker pancarı üretimi yapılıyor. Yerli üretim başlıyor. Şeker ucuzluyor. Çok bulunur oluyor. Bunlarla uygun reçel ancak şekerle olduğu için süratle bunlarla yapılmış reçeller devreye giriyor.

Yanî değişim birçok sebeple geliyor. Gelsin. Yeter ki gelen usûlü dairesinde gelsin.

Bu bakımdan toplumu târihe sahip kılacaksak topluma zihin yapısı oluşturacaksak bunları da yazmak gerekiyor. İşte dün şu zahralar yapılırdı. Şöyle yapılırdı. Şunlar gitti, şunlar kaldı. Kalan şu teknik uygulamaya kavuştu. Dünkü damak zevkleri şunlardı. Gideni şu. Kalanı şu vs. Bunları kaleme almak gerekiyor. Kitaplaştırıp araştırmacıya sun-

mak, arşiv oluşmasını sağlamak gerekiyor. Gelecek nesillere bilgi sunmak, geçmişiniz buydu demek gerekiyor.

Yani bu kitabı yazmaktan maksat bir de toplumdaki târihî yürüyüşü fotoğraflamak. Tespit. Geleceğin geçmişi tanınması. O şans bulması.

Maraş ideal güneş alan bir bölge. Dağları binbir çeşit otlarla dolu. Burada yetişen hayvanın etini, sütünü vs kullanarak binbir çeşit damak zevki oluşturmak imkân dahilinde. Bu yetişen sebze, meyve vs ürünlerle yine çeşit çeşit zahralar, yemekler yapmak, damak zevkleri oluşturmak imkân dahilinde. Hele benim atalarım gibi bu işe düşkün bir milletin bunu burcu bâlâya ulaştırması çok çok imkân dâhilinde.

Ben iddiâ ediyorum. Maraş zahra, yemek kültürü ekip çalışmasıyla tam araştırılsın Osmanlının asitânesini aşar mı, aşar. Neden buranın havası, suyu, toprağı ve buna bağlı yetişen mahsul daha güzel yemek ortaya çıkarmaya yeterli.

Ben yetiştirdim geldim Maraş insanında korkunç bir damak zevki vardı. İdeali üzere yapılan zahralar, yemek zevkleri vardı. Ne tutar ravandanın tadını bilmem. Ne tutar çalgamlı tarhana çorbasıyla kırmının tadını bilmem. Ne tutar ateş pekmezi katılmış bulambacın tadını bilmem.

Koy turşuyu. Koy başı yeşil soğanı, ayranı. Yap sarı çeltikle kurudan zeytin yağlı dolmayı. Yap berâberinde çalgamlı tarhana çorbasını. Koy sofraya. Vur bunlara. Ne tutar bunların tadını bilmem.

Velhasıl yemek, zahra yapma bir usul, bir teknik. Ama bunların üstünde bir kültür. Ataların bir kültürü. Bir de bunlarla yapılan yemekleri hesap edin. Üstüne göz zevkini koyun. Kültür üstü kat kat kültür. Daha arkası var.

Damak zevki kültürü. Uslup kültürü. Ney neyle gider, yenir kültürü. Ney neyi bozar, ifsad eder kültürü. Ney neyi dengeler kültürü. Neyi fazla yemek neyi getirir kültürü vs daha daha neler.

Maraş erkeğinin, kadınının en fazla geliştirdiği kültür. Uslubu, estetiği olan kültür. Göze, gönle, mideye hitap eden, hakkını veren kültür. Kendini isbatta kullandığı kültür. Olduydu, olmadıydı, kadın erkek kavgasının en fazla yaşandığı kültür.

Bu bir başlangıç. Ben babası, dedesi bu kültürü yaşatmış bir adamın çocuğuyum. Bu kültürü tam bilirim. Hem de anamdan, babamdan gördüğüm gibi devam ettiririm. Eski Maraş'ın yemek ve zahra kül-

türünü fi'len korumaya çalışırım. Çok açmıyayım, yiyeceği yemeği ısmarlamayan, kadınına her türlü yemeği çekinmeden yapsın için alt yapı hazırlamayan erkekten çok hoşlanmam. Aile hayatımda çok geleceği yaşatırım.

Kafalarımız çok iyi tutar aziz dostum Mehmet KANBUR Bey bu yolları bana açtı. Beni yazmıyorsun bunları diye yılların itham etti. Dövmeden beter etti. Şimdi de yazıyorum. Yazdırıyorum. Yazılması için şartlar oluşturuyorum. Çok şükür eş dost yardım ediyor bastırıyorum. Dağıtımı MADDO Şirketler Gurubu üstüne. Maraş içi, Maraş dışı önemli merkezlere dağıtıyorum. Memleketimi tanıtıyorum.

Kazanma, artırma, ekonomi dedik. Bunlar modern ekonomide de var. Hatta gençlikte okuduğumuz ekonomi kitapları bir ülkenin kalkınma hızı seviyesi, artırma, iktisat etme seviyesi derlerdi. O zamanlarda en yüksek seviyede buna misal Japonya'yı misal verirlerdi. Maraş'ta böyle şeyleri hasseten israfsız ekonomiyi en iyi Atilla KANBUR Bey bilir. Bizi de ikide bir böyle şeylerden imtihan eder. Ona da alâka ve himmetlerinden mütevellid teşekkür ediyoruz. Ekonomi dünyâda "Kurtlar sofrası". İçinde ayakta kalmak zor. Allah yardımcıları olsun diyoruz.

Üretken olmak asıl. Bu dün baştan aşağı zahire idi. Bugün bu mümkün olduğunca olur. Olmuyor diye de kadınları sâde yer içer değil, yine o olmaz bu olur üretken görmek istiyoruz. Çocukları hususunda onları çok hassas görmek arzu ediyor. Ülkenin birinci kurtuluşunu çocukların evvelâ anaları tarafından eğitilmesine, terbiye edilmesine bağlıyoruz. Kadınlarımızı, analarımızı, sâde tüketim aracı görmek istemiyoruz. Onları yine kadınlıkta, üretimde kemal peşinde koşan insanlar olarak görmek istiyoruz. Kadınlıklarını mümeyyiz vasıflar kazanarak ortaya koysunlar diliyoruz. Sâde dişiliği değer ve vasıf görmüyoruz. Her yaşta ölmeyen değer ve vasıflara alkış çalıyoruz. Değer veriyoruz.

Kadınlık kendine özge bir biyolojik vasıf olduğu gibi bir cinse özel duyguların temsilciliği. Mesela Allah'ın her şeyi ihâta eden merhamet sıfatı gibi. Fedakarlık, sabır, sükûnet, nezâket gibi. Biz kadınların bu duygulara yabancı kalmamalarını istiyoruz. Bunlar erkeklerde kadınlar kadar yok. Ama en lazım, en güzel duygular bunlar. Bunlarla müzeyyen kadın tabiatın erkek dahil en büyüğü olur. Çok güzel anne olur. Çok değerli bir nesil yetiştirir. O nesil de onda gördüğünü ona dönderir. Tam beceremez ama bir şeyler olur.

Onun için Peygamberimizin dediği "Cennet anaların ayağının altında olur". Ondan aldığıyla ona dönen Cenneti bulur. Kadınlığın

hakkını verenin hakkı ödeşilmez. Kadınlığa mahsus sıfatlarla analık yapan kadının yüksekliği ta'rif edilemez.

Sözlerimizi Allahın bütün tabiatı varlığı ihata eden sıfatlarını üzerinde taşıyan ve yitirmeyen kadınlara saygıyla bitiriyoruz. Onlarda o sıfatları gördüğümüzde onlara hayranlığımız artıyor. Onlar mukadde-simiz oluyor. Onlara dokunana her şeyden çok dikleniyoruz. O duyguları yüreğimizde onlar sâyesinde duyuyoruz, tanıyoruz. Onlar ölse çöküyoruz.

Tüketmekle mutmain kadın değil kadınlığı dâiresinde üretken kadın arzumuzu yeniliyoruz. Kökü Mâzîde olan âtî olmak istiyoruz.

Yarınlarımızı Allah hayırlı getirsin diyoruz.

Yaşar ALPARSLAN



Yapılır dondurma tuzlanmış karla
Dönderip kazanı sabr u kararla
Üç kuşak Kanbur'lar bu işi yapar
Geliştirip işi zevkle, ısrarla.

Yaşar ALPARSLAN

ESKİ MARAŞ'TA ÂİLE VE EV EKONOMİSİ

Yaşar ALPARSLAN

(Bu yazı da anlatım sağlıklı ve rahat olsun için özellikle yerel kelimeler kullanılmıştır.)

Atalarımız yakın tarihe kadar zahra (zahire) tutuyordu. Yani kış boyu yiyeceği şeyi yaz boyu hazırlıyordu. Kışın da yazdan hazırladığı erzakları yiyordu. Bu şekil yazı buluyordu.

Bunu sâde yiyecek üstünden değil bir çok şey üstünden yapıyordu. Bu geleneğini asırlardır devam ettiriyordu. Bırakmıyordu. Bırakmadığı gibi hayatın zorlukları ve şartları içinde sürekli bu geleneğini olgunlaştırıyordu.

Peki neydi onu zahra tutmaya götüren sebepler? Sayalım:

Türkler kuzey ırkı bir millettir. Steplerde doğmuştu. Steplerde varlığını devam ettirmişti. Oranın da bir tabiat şartı vardı. Bu şarta uymalı idi. Bu şarta uymazsa, uyum sağlamazsa varlığını devam ettiremezdi.

Stepler düzlüğü çok olan demektir. O bakımdan yerleşme tehlike getirirdi. Şehir kursan şehir seni hareketsiz bırakır, tehlikeye açık hale getirirdi. Şehir düşerdi. Düşerken de insanın sonunu getirirdi. Zaten şehir demek akışkanlığını yitirmiş insanların yaşadıkları yer demektir. Yani değer kaybına uğramış insanların yaşadığı yer demektir. Şehir demek bir yerde pislik, hastalık demektir. Kırılmak demektir. Korunmasız kalmak demektir.

Varlığını korumak için hareketli olmak şarttı. Basit yaşamak zuretti. Tehlike olsa göçülürdü. Dağa çıkılırdı. Vadilere saklanılırdı. Hayatta kalınırdı. Nesil devam ettirilirdi. Kırsalda çok hastalık olmazdı. Olursa da az olurdu. Pislik de çabuk zâil olurdu.

Kırsalda insan hür karakterini korurdu. Değer yargılarını yitirmezdi. Yargının üstüne yargı koyardı. Yargıyı, değeri artırır azaltmazdı.

Onun için de kırsalın yiyeceği kırsala göre olurdu.

Diyelim kırsaldaki hayvanını beraberinde götürürdü. Kırsal hayatının birinci şartı hayvan beslemektir. Böyle olunca evin yaz kış sütü, yağı, yoğurdu, çökeleği, loru, peyniri, ayranı olurdu. Hayvan kırpılırdı. Yünü, kılı çıkardı. Ondandır çadırı, ipi, kilimi, halısı, yatağı, yorganı, yastığı, giyecek elbisesinin ipi, ipinden çorabı, kazağı vs. olurdu. Bunların üretimi kırsalda olurdu. Hayvan kesilir eti taze yenir, kavrulur tulumla basılır yenirdi.

Geriyek sanki bir tahıl kalırdı. O da takasla köylüden şehirliden alınırdı.

Steplerde yaşayan milletin coğrafyasında pek tabii sınır olmazdı. Onun için de coğrafya sizi sınırı koruma konusunda zorlardı. Hareketli topluma bir de hareketli asker isterdi. Asker hareket halinde dolaşarak ancak sınırı korurdu. Başka da çare yoktu.

Bu durumda askerin katığı hem beraberinde taşıyabileceği şekilde olmalıydı, hem hafif olmalıydı, hem kokmamalıydı. Öyle de olurdu. Askerin azığı atının terkindeki heybesinde olurdu. Kapalı alanda olurdu. Taşıma zorluğu olmazdı. Kokmazdı. Yenildiği zaman mideyi tutardı. Bu şu demektir. Hareket halindeki askerin yiyeceği de yanında olur, o da suyu alınmış, kokma şansı olmayan yiyeceklerden olurdu.

Aynı durum şöyle de izah edilebilirdi. Türk, kendini; Allah toplumları idâre etsin diye yarattığına inanırdı. Ona göre onun görevi nizam-ı âlemdi. Gider ülkeler fethederdi. Fethettiği ülkeden ganimet getirirdi. Bu bir kazanç kaynağı idi. Buranın idaresini üstlenirdi. Askeri kendi olurdu. Güvenliğini sağlardı. Devlet kendinden olduğu için vergi alırdı. Bu vergi de onun için geçim kaynağı olurdu.

Türk bu tarz fethettiği ülkeye nüfusunu da götürür. Zamanla orayı Türkleştirir, vatandaşı para kazansın için her türlü tedbiri alır. Kazanç kapısının önünü açar. Ekonomi-politiği ayarlar. Refaha ulaştırdığı toplumdandır idarecilik ve güvenlik karşılığı payını alırdı. Bunu da dünyada en iyi o yapardı.

Bu da Türkü seyyar halk yapardı. Sefer insanı yapardı. Sefer insanı da habire oturup yaş yicecektendir yapılmış yiyecek yiyemezdi. Buna imkân da yoktu. Zaten bu zaman kaybı idi.

Böyle olunca da yiyecek kokmasın için suyu alınmış yiyecek olurdu. Taneli yiyecek olurdu. Hafif şey olurdu. Kapalı kaldığında kokmayan şey olurdu. Yiyeceğini yanında taşırdı. Yediğinde karnında şişer, karnını tutar, kolay acıkmazdı. Zaten yediği de ne idi.

Türk bu özelliğini müslüman olduktan sonra da devam ettirdi. Yalnız artık daha düzenli hareket ediyordu. Hukuka bağlanmış esaslar dahilinde devam ediyordu. Abbasiler döneminde her tarafta askerdi. Suğur bölgelerinde de çalışıyordu. Güvenlik için seyr ü seferin yanında yaz kış seferlerine de katılıyordu.

Kendi bölgemizi esas alırsak. Mesela Dulkadir'in askeri yaz kış hareket halinde olurdu. Eğer Memluklu'dan, çevre beyliklerden tecavüz varsa bu hareket daha da artıyordu. Sanki erkek nesli daha az iş, daha çok askerlik yapıyordu. Koruma işiyle uğraşıyordu. Dulkadir otuz beş bin civarında Türkmen asker çıkarabiliyordu.

Bunlar da gittikleri yerlerdeki lokantalardan yemek yiyecek değildi. Zaten yoktu. Misafir köyde de olsa şehirde de olsa köy odaları gibi yerlerde biri yemek yedirirse yedi. Bu durumda o da yiyeceğini daha çok kendi taşıyordu. Bu yiyecek; artık Maraş coğrafyasındayız, ya tarhana gibi veya şire gibi şeylerdi. Bunlar suyu alınmış kokma şansı kalmamış kapalı da kalsa araya gitmeyen yiyeceklerdi. Tabii bunların arkası çoktu.

Yani bizim bir yemek, zahra kültürümüz vardı. Onda bir müessir milletimizdi. Milletimizin tarihî oluşumu idi. Bir farklı karakteri vardı. İdareciliği seviyordu. Asker milletti. Zamanı at sırtında geçiyordu. Medeniyetini böyle kuruyordu. Bu Allah'ın ona verdiği bir karakterdi. Coğrafya da bunda müessirdi.

Yiyecek sistemimizdeki bir başka müessir yaşadığımız coğrafyaydı.

Diyelim aşırı sıcak coğrafyada insan ancak serinlikte çalışırdı. Çoğu zaman sıcaktan korunmak için serin mekânlara taşınırdı. Vücudu yağlıyı istemezdi. Süt hurma ona yeterdi. Küçülen midesine kifayet ederdi.

Ama kuzeyde yaşamak tabiatla mücadeleyi gerektirirdi. Kuzeyde kışı geçirmek kolay değildi. Kuzeyde kışın hava kapalı oluyor, kar oluyordu. Yerin altında yetişen bir iki şeyi çık önemli bir şey yetişmiyordu. Onlarla da kışı geçirmek mümkün değildi. Kışı geçirmek için mutlaka yazdan bir şeyler hazırlamak gerekti.

Yazın çeşit çeşit mahsul yetiştirmek mümkündü. Türk'ün sahip olduğu yurtlar hep böyleydi. Bu yurtlarda yazın bol bol güneş doğardı. Ektiğini yetiştirmeye, olgunlaştırmaya doğma süresi yeterdi. Güneşte olgunlaşan, toplanan mahsul başka olurdu. Lezzetine doyum olmazdı.

Yurtlarının yazı olmasa da sade kışı olsa başka çare düşünülür, yol bulunurdu. Ama değildi. Olan da azdı.

Soğuk yerde, hele de Anadolu da ille de Anadolu da Maraş'ta sene 365 gün çalışmak mümkündü. Çalışan da iki öğün yemekle yetinemezdi. Yetinse ayağa kalkamaz, kazma vuramazdı. Soğuk yer insanın tabîata zor güç yetireceği alandı. İnsan çalışma şartlarını bulursa çalışırdı. Şuuru onu çalışmaya icbar ederdi. Zaten yaşamak için buna mecburdu. Yoksa hayatını devam ettiremezdi. O tabiatı yenmezse tabiat onu yenerdi.

O bakımdan yazdan yetiştirdiğini kışa taşıyacak yollar bulur geliştirdi. Yazdan kışa hazırlık yapardı. Bir kış boyu da hazırladıklarını verdi.

Geçmiş toplum ziraat toplumuydu. Gelir kaynağı genelde ziraatti. Kıtık kuraklık olsa olan yerden ihtiyaç maddesi getirmek pek kolay değildi. O bakımdan yenen yenir, yenmeyen saklanırdı.

Geçmiş toplumda kışın yetişenle kışı geçirmek mümkün değildi. Yazdan kışa bir şeyler hazırlamak şarttı.

Geçmiş toplumda teknolojik gelişme pek o kadar olmadığı için yazdan kışa bir şeyi olduğu gibi muhafaza etmek de mümkün değildi.

Geçmiş toplumda nakliye kolay değildi. Geçmiş toplumda her bölgenin yetiştirdiği mahsul ne kadar fazla olursa olsun bir başka toplumu tamamen besleyemezdi.

Geçmiş toplum sürekli büyüme üstüne hedef yaratmış savaş toplumuydu. Müslüman toplumdan Allah sürekli dünyanın idaresini ellerine almasını istiyordu. Müslümanlar tek devlet olmalıydı. Ehl-i kitaba hayat hakkı vermeliydi. Fakat böyle olmakla beraber idare Müslümanlarda olmalıydı. Bu sürekli cihad demektir. İdarecilikte öncelikli hareket demektir. Çünkü hedefe ulaşmanın yolu buydu.

Büyürken bütün yazın savaşta geçerdi. Bu ara büyüdüğünüz alanda sürekli proplem çıkardı. Başkaldırmalar olurdu. Bu da iskânı, teskini gerektirirdi. Veya büyüme iç veya dış sebeple dururdu. Yerinde sayar veya tersine dönerdi. Bu defa sürekli varlığını koruma savaşı başlardı. Yani toplumun bir kısım erkeği sürekli savaş halinde olurdu.

Bu da kurumuş kurutulmuş gıda zarureti getirirdi.

Netice tarihi şartlar, üstlendiğiniz görevler sizi hareketli toplum olmaya yönlendirirdi.

Coğrafya sizi ha bire riske sokan hareketli toplum olmaya icbar ederdi.

Coğrafyaya hakimiyet, kışı çıkarma zarureti sizi geçimde farklı harekete zorlardı.

Savaş ve kıtlık sizi sürekli ekonomik harekete, nolur nolmaz için hazırlık yapmaya zorlardı. Para bir şekil saklanırdı. Yiyecek bir şekil muhafaza edilirdi. Her şey hem şarttı, zaruretti, hem nolur nolmazın icabı idi. Varsa hazırlığınız hayatınız kurtulurdu.

Peki eski Maraş'ta bugünden yarına nasıl geçilirdi? Eski Maraş'ta zahra bugünden yarına geçmenin bir yoluydu. Ayakta kalmanın, tabiatı yenmenin bir yoluydu. Yoksa insan tabiata yenilirdi. Aç, perişan kalır, yok olurdu.

Ancak toplum olarak ayakta kalmanın başka şartları da vardı, icapları da vardı. Bunlar da zahire tutup yarını kurtarmanın yolu gibi başka yollardı. Bunlara da dikkat edilirdi.

Evvela kadınlar evlendirilir, çok çok doğurmaya teşvik edilirdi. Kardeş kardeşi korur kabul edilirdi. Oğlansız da kızsız da olmaz denirdi.

Her doğan yaşar kabul edilmezdi. Bir kısmı büyürken ölür derlerdi. Kızamığı çıkarmayan yaşar kabul edilmezdi. Tabiat şartlarında ölen olduğu gibi vatan için de ölen olur derlerdi. Askerden gelenler hayata başlayabilir zannederlerdi.

Kız verirken askerden gelmiş deyip kolay verirken, askere gitmemişse,

-Daha askere gitmemiş derlerdi.

Beş çocuğa, on çocuğa var demezler, başlangıçları esas olarak değil olgunluğu esas olarak evini her hâlükarda beslerdi.

-Gurhun çocuğu güzün sayılır derlerdi.

Bu evlenirken elinde olana bak demektir. Bundan sonra ölüm vardı. Ama ihtimaldi.

Oğlanlar sanata yönlendirilirdi. Sanat altın bilezikti. Sanatı olan acından ölmezdi.

İyi erkek evine, ailesine sahip çıkardı. İşini iyi takip ederdi. Erkek avrat yaylası olmalıydı.

Ama kadınlık erkeklikten zordu. Erkek kazancı eve getirir, kazancı hammaddeye çevirir eve ulaştırırdı. Fakat kadın onu adam ederdi. Üretime çevirirdi.

Erkek ekonomisinin unsuru, kadınsa ev ekonomisinin bel kemiği idi. Biri seldi, biri göldü. Erkeği ne ederse kadını (avradı) ederdi. Yani rezil de vezir de kadını ederdi.

Kız erken ev işine alıştırlırdı. Aile içi ekonomiyi yürütecek şekilde eğitilirdi. Farz okuması biter, dikiş nakışa gider bu ara ev işine alıştırlırdı. Eve nasıl tertip düzen verilir öğretilirdi. Mutfağa sokulurdu. Evlenmeden ne bellese o kârdı. Kadınlık kolay değildi. Doğurma bir yana evin her işi ona aitti. Eve geleni adam etmeliydi. Yemek yapmasını kâmilen kavramalı, en iyisinden yemek yapmalı, yaptığı yenmeliydi. Yemeğiyle ünlü olmalıydı. Erkek kazanç sahibi kadınsa düzen sahibi olmalıydı.

Bu bakımdan eski Maraş'ta en fazla çekişme yemek hususunda olurdu.

Kadın işe gelin başlar, kadın olurdu. Varlığını isbat ederse hanım, sonra da hatın olurdu.

Kadın evinin aşçısı, çocuklarının mürebbiyesi idi. Evine gelen erzakı adam eden kadın evine erkekten çok kazanç sağlardı.

Coğrafya yazın mahsulünü çıkarırdı. Kışın ölüm hali yaşardı. İlkbahar haşre benzerdi. Böyle olunca yazdan kışa hazırlık gerekirdi. Bu yapılmazsa olmazdı. Zahrasını tutmayan açtı. Perişandı. Kıştan yaza çıkamazdı. Zahra hayatın risklerini azaltırdı. Perişanlığı engellerdi.

Kadın yemek yapmasını bildiği kadar zahra yapmasını, çıkarmasını da bilmeliydi. Bu onun üstüne görevdi. Tabiatıyla bunu bir anda öğrenemezdi. Bunlar yılda bir kere yapılan şeylerdi. Ama isterse merak salar öğrenirdi. Öğrenmeliydi de... Öğrenirdi de...

Ancak yavaş yavaş öğrenirdi. Tarhana yapılır içine katılır. Bakar nasıl yapılıyor. Zaten küçükten beri katılmıştır. Böyle böyle onu bellerdı. Zaten kadın milleti oturduklarında da bunları konuşurdu. Konuştukça hafızasına alırdı. Katıldıkça da yapma tecrübesi artardı.

Bağa göçünceye kadar tarhana, bulgur, dövme, salça aradan çıkmalı, kuruluklar yapılmalıydı. Açık hava, hava hareketi isteyen zahralar aradan çıkmalıydı.

Buradan öte bağa göçülürdü. Veya bağa bahçeye göçülürdü. Orada şire vs. yapılırdı. Bunları öğrenmeliydi.

Yani eski kadın tam bir iş makinesiydi. Zahra yapmanın her çeşidini bilmeliydi. Yapmalıydı. Yapamazsa kadınlığı eksik kabul edilirdi. Aleyhinde konuşulurdu. Avrad değil, zahra yapmasını bilmez, ona buna yük olur denirdi. Kınanırdı. Herifine yük oluyor, yükünü çoğaltı-

yor denirdi. Kızının satılması için önce kadının kadın olması gerekirdi. Ev de mektepti. Kız da o mektepte yetişirdi. İyi yetiştirmenin haberi her yere ulaşırdı. Anası avrat derler kızını alırlardı. Zaten atasözü,

-Kenarına bak bezini al, anasına bak kızını al, şeklindeydi.

Kadın zahra tutmasını bildiği gibi icabında tekniğini, usulünü geliştirmesini de bilmeliydi. Sorana akıl vermeli, anaç olmalıydı. Merkez olmalıydı. Yaşlandıkça evin anasıyken muhitin de anası olmalıydı. Kadın milletini etrafına çekmeliydi. Sonunda da erkek kadın herkesin anası olmalıydı.

Kadın yemek yapmayı beller, herife hizmeti beller zahra tutmayı öğrenir, işi biter miydi, hayır.

Kadın eskiden eli iş, dili şor üretir varlıktı. Boş durmazlardı. En başında bile birbirlerine yemek yaparlar, kısır yaparlar, şora da devam ederlerdi. Aralarında erkek konuşulmaz, ayıp sayılırdı. Ama avradların avradlığı konuşulurdu.

Başa doğru gidersek avradlık bunlarınan yine bitmezdi.

Çünkü o dönem toplum ziraat toplumuuydu. Sürekli gelir kimse-nin olmazdı. Her mesleğin gelir getirdiği bir mevsim olurdu. En büyük para hareketi ise sonbaharda olurdu. O da ziraatin geliriydi. Çoğu insan alış verişte ödemeyi mesleğinin iş yaptığı zamana bağlardı. Onun için bakkallarda defter bolluğu olurdu. Şahıs alacaklarını defterlerde tutarlardı.

Bu bir yana hayatın riski erkek üstüneydi. Meslekler risk üstüneydi. Erkek dışarıda iş yapardı. Olur ya yeniden yeniden askere çağrılırdı. Toplumlar tek tipe yakın değildi. Azçok kendi içinde kavgalı olurdu. O bakımdan ev erkek görse bu her gün olsa Allaha şükredilirdi.

Herif, aile reisi, evin erkeği, zor bulunan bir şeydi. Onun için gezmeler ikindide biterdi. Kadın evine dönerdi. Herif, eş eve dönecek diye sağ sol temizlenir, sergiler serilirdi. Minderler atılırdı. Aile reisinin minderi yün olurdu. Kalın olurdu. En başa atılırdı. Yastığı konurdu. Herif, baba gelecek diye ev heyecana kapılırdı. Baba kıymet, baba gölgeydi.

Herif elinde çıkın eve gelirdi. Kapıyı döverdi. Herifin geldiği kapıyı dövüşünden belli olurdu. Ana;

-Babanız geldi, derdi.

Çocuklar koşarak kapıyı açardı. Baba selam verirdi. Selam vermek erin hakkıydı. Selam alınır, erkek yerine oturur, hoş geldin beş geldin olur, varsa evin en küçüğü veya torun kucağa otururdu.

Her şeyin yokluğu kötüydü. Ama herifin yokluğu en kötüsüydü. Herif varsa eve misafir gelirdi. Eş dost gelirdi. Herif ölse eve kimse gelmezdi. Dul kadın var denilir, şor heykât korkusundan eve kimse girmezdi. Herifin yokluğu beterin beteri idi. Kadın namırsdı, erkek onun bekçisiydi. Sağlam çor, bakar kör, genç koca her neyse her neyse herif varsa, kimse o evin kadınına yan gözle bakamazdı. Sıkıntı çıkarmazdı. Üstüne hikâye uydurmazdı. Evde baba varsa çocuğun, kadının üstünde gölge var demekti. Şoru sözü erkek eder kimse kırılmazdı. Baba da bilge idareci demekti.

Evde erkek yoksa çocuğu kimse idare edemezdi. Üzerinde ağırlık oluşturamazdı. Gölge yapamazdı. Ana çocuğa konuşur, çocuk çemkirir, fakat baba konuşur çocuk karşılık vermezdi. Söz dinler, itaatte kusur etmezdi. Ailede düzen oluşurdu.

Baba ana tarafından adıyla anılmazdı. O beydi, eştı, efendi idi. Adı, adının dışında hürmet telkin eden bir addı. Önce beye, hanım hürmet eder, adını efendiye çıkarırdı. Çocuk da anasına uyar, o da hürmet ederdi. Herifin adı ailece sayılırsa toplumda da sayılırdı. Erkeği kadın yüceltirdi. Erkeğin adı yücelirse kızı iyi yerden alırlardı. Falan kızı aldık yoktu, falan efendinin kızını aldık vardı. Affedersiniz herifin altı bağlar gazeli de olsa ailecek adını yüceltmek esastı.

- Eşşek yükün sattırır, deve adın sattırır.

Herifin adı, şerefi yüksekse, kadını da hanımsa, hatınsa kim olursa kızını alır, kimden isterse kızını verirdi. Herifin şerefine rahat alınır, rahat verilirdi. Ama bu şerefi korumak için kadın erkek dikkat gerekirdi.

Yani herifin kafası sıkıntıya gelmezdi. Herif sıkıntıdan ölürdü. Eski zaman açık havada çalışır, kendini koruyamaz, çabuk ölürdü. Savaş gider, vatani elde tutması kolay değil. Bugün anarşist, dün komiteci eşkıya var, yolda yolakta çabuk ölürdü. Dağ taş yırtıcı hayvan var, yol emniyeti az. Tıp geri, çabuk ölürdü. Memleket dullar diyarı olurdu.

Kadın dul kalsa ne yapardı? O zaman eski zaman emeklilik yok. Böyle bir sistem yok. Varsa da iptidai, az. Bu durumda elden gelecek. O da olmuş ne olacak. Onun için şöyle derlerdi,

-Elden gelen öğün olmaz, o da her gün olmaz.

Bunlar da neyi getirirdi? Kendine yeten aileyi. O ne demek? Şu, yazdıklarımızla beraber sayalım.

1-Evinin her işini tutmasını bilen işçimen kadın alınır.

2-Tahkiki yapılır doğurmaya müsait doğurgan kadın alınır.

3-Ailesi mektep hüviyetinde, kökü kömeci belli kadın alınırđı. Üretmeyi bilen kadın tercih edilirdi.

4-Aileler evde hayvan beslerdi. Hayvan beslemek geçimin yarısıydı. Hayvan beslemek eve bereket getirirdi. Hayvan beslerseniz evin sütü, yoğurdu, yağı, peyniri çıkardı. Süt bozulur lor olurdu. Ayran bozulur çökelek olurdu. Hayvanın yavrusu yıllık saman arpa masrafını karşılardı. Kalan emeğinizin karşılığı size kalırdı. Sizi başkasına muhtaç etmezdi. Yalnız bakımı biraz titizlik isterdi.

5-Yine de kadının boş kaldığı zaman olurdu. O zamanda da evde çıkırık olurdu. Çıkırıkta iplik çekilirdi. İplik kalın çekilirdi. Adına ör denirdi. Çuval olurdu. İncesi çekilir ondan mavrum olurdu. Mavrumlar evlerde kurulu tezgâhlarda dokunurdu. İp boyanır boyalı ipten damalı olurdu.

Hozalar kırılır, pamuğu çıkarılırdı. Pamuklar atılırdı. Ekmek tahtasının üzerinde bedirik çöpüyle yuvarlanır, çıkırıkta çekilirdi. Evin bez ihtiyacı böyle karşılanırdı. Kızın cehizi böyle yapılırdı. Fazla da yapılır, satılırdı. Evlerin çoğunda bu düzen olurdu.

Eve yün girdi. Tarakta parçalanırdı. Kılları açılırdı. Kirmende ip haline getirilirdi. Bundan çorap, kazak yapılırdı. Mavrum mayısta bastırılırdı. Çıkarılır yıkanırđı. Yumuşardı. mayısa vurulduğurda sararır, yıkandıkça ağarırdı. Mayıs da baharın Mayıs ayının mayısı olurdu. Yani hayvan çayıra çıktığında çayırı yediğı zamanın cıvık mayısıyınan mayısa vurulurdu. Başa doğru gidersek giyimin hepsi de mavrumdan yapılırdı. Renkli renksiz yapılırsa çıbıklı olursa melefe çarşaf peçete vs olurdu.

Yani eski düzende ev büyük nispette kendi kendine yeterdi. Eve dışarıdan giren az olurdu. Herif harbe gitti. Kadın, çocuk üretimin içinde olduğundan, zahra tutulduğundan pek etkilemezdi. Herifin yokluğu çekilse de hane halkı yokluğa düşmezdi. Baba çocukların babası kalırdı.

Zaten dindar toplumda herkes herkese sahip çıkardı. Aileler zekât verirdi. Yakınına verirdi. Kadın namırsdı. Kimse namırsını ara yere atmazdı.

Eski Maraş pazarlarında giyecek malzemesi satılırdı. Onu da geçime sıkışanlar yapar satardı. Kadın ev içinde üreterek geçime katkıda bulunurdu. Dışarıya, erkek arasına çıkmazdı. Bu kalemler dairesinde üreten kadın geçime daha çok katkıda bulunurdu.

Farz edelim geçimde nisbet; çorbanın malzemesi erkekden pişirip sunması, ortalığa konması, ortalığın temizliği kadından hesabı ile kadında fazla olurdu. Üretim değer bazında alınırsa ev demek aile demek hatta geçim demek kadın demektir. Bu bakımdan Maraş'ta kadın yatağa yabancılaşırdı. Yatağın düşmanı olurdu. Yatak dedin mi korkardı. Çocuk yapacak kadar kadınlık ona yeterdi. Bakamayacağı kadar çocukla karşılaşsa gayet iptidai düşürmeye kalkışır, beceremez rahmi mikrop kapar ölürdü. Velhasılı kadınlık zordu.

Zâten Türk tipi âile bu demektir. Zevk ağırlıklı değil, koruma ağırlıklı idi. Hayâtın idâmesi, çocukların terbiyesi üstüne otururdu.

Ama eski aile her türlü riski karşılardı. İç savaşı da karşılardı, dış savaşı da karşılardı. Herif dışarı işe gitti. Öldü. Dağılmazdı. Nihayet biraz sıkıntı çekerdi.

Eski Maraş'ta paradan da zahra tutulurdu. Para ulu orta harcanmazdı. Her evde mutlaka gizli saklı bir para olurdu. Hele ihtiyarların mutlaka ölümlük dirimlik parası olurdu.

Erkekler parayı şöyle biriktirir zahra ederdi. Para kazanıldı. Paraya göre altın alınır. O eve gelirdi. Kadın onu bir ipe düğüm eder boynuna asardı. Yine geldi, ona eklerdi. Lâzım oldu, düğüm çözülür altın çıkarılıp herife verilir. Yastık altına saklandığı da olurdu.

Bir harcama olsa bakılırdı. Nolur nolmazı karşılar bir para var. Üstü de var. Üstü harcanırdı. Bütünü harcanmazdı. Buna iktisat denirdi. Şer'an caiz görünürdü. İktisat eden perişan olmaz demiş Peygamber denirdi. Sanki hayat riskler, handikaplar tarlası gibi algılanırdı. Görmeden, ele alınmadan para harcanmazdı. Bugünden yarına çıkacağımız bellisiz derlerdi. Mutlaka borç da yapılırdı. Ama yeri varsa yapılırdı.

En ayıp şey yorganına göre ayağını uzatmamaktı. Gelir gider dengesini ayarlamamaktı. Açık verip eve borçlu getirmektir. Arkandan sövdürmektir. Avradını el işçiliğine göndermektir. Birine yük olmaktır.

Erkek evine, işine sahip olmalıydı. Tatlı sert olmalıydı. Müsrif olmamalıydı. Tabiat sahibi olmalıydı. Çocuklarının gönlünü yerinceki koymamalıydı. Çocuklarına elin yediğinden yedirmeli giydiğinden giydirmeli idi. Çocuklarını muhanete muhtaç etmemeli idi.

Unutmadan yazalım. Eski kadınlar hiç boş durmazlardı. Gergef kurulurdu. File (Antep işi), cemalgam işi (filenin seyreği), sargı işi, Türk işi vs. yapılırdı. Aynı işler kasnakta da yapılırdı. Tığınan dantel yapılırdı. Kaneviçe yapılırdı. Fıstık iğne, boncuk iğne yapılırdı.

Makinada: Boride, Çin iğnesi, cemelyan, sargı, acur, kum iğne, kadife nakış, çöp iğne, ablika vs. yaparlardı.

Kadınlar evde terzilik yaparlardı. Giyimin hepsi evde üretilirdi. Fistan, etek, iç çamaşır, buluz, lizoz, sabahlık, motkemer, tuman, yelek vs.

Kadın terzilerin dikemeyeceği bir şey olmazdı. Manto dahil di-kerlerdi. Erkek terzilerin meşhurları olduğu gibi kadın terzilerin de meşhurları olurdu.

Kadın bu şekil harçlığını çıkarırdı. Çıkarır, artırır herifin bütçe-sine katkıda bulunurdu. Ev tamamen bir ekonomik üretim merkezi olurdu.

Kadın böyle olunca, ev böyle olunca evden dışarı çıkmazdı. Ço-cuğu gözünün önünde olurdu. Evin düzeni bozulmazdı. Şora heykata kalınmazdı. Evden çıkmayan kadın dedi kodu konusu olmazdı. Aile muhanete muhtaç olmazdı. Kız çocuğu cehizini yaparak kendini kurtar-ırdı. Anaya babaya yük olmaktan kurtulurdu. Cerli cehizli evlense bey evine faydası olurdu. Cerlicehizli gitmek demek eksigi yok, çalışır hal-de bir evle, bir ev düzeniyle gitmek demektir.

Eski insanlar dışarıda iş tutan kadının kazancı süsüne yetmez, tuttuğu iş ürküttüğü kurbağayı değmez derlerdi.

Velhasılı mı, ihtilattan men edilen kadın hayasını korurdu. Baş-ka erkekten çekinirdi. Bu içinden geçen bir şeydi. Zaten evlenirken ölümüne evlenirdi. Boşanmaz. Boşandı dedirtmezdi. Çocuğunun hatırı için her şeyi yapardı. Değil çocuk varken boşanmak, herif ölse çocuk aralıkta kalmasın, babalık eline düşmesin diye evlenmezdi. Çocuğun halet-i ruhiyesi bozulur derdi. Geçime de alıştığı için evin erkeği kadı-nı olurdu. Oğlan çocuğu işe gider küçük yaşta harçlığını çıkarırdı. Kız da ev ekonomisinde annesinin yardımcısı idi. Emmi, dayı, dede muhât olur veya dedelerden biri dul kadını himayesine alır, eve getirir, aile varlığını devam ettirirdi.

Zahra evde tutulurdu. Giyecek yiyecek evde üretilirdi. Hayvan evde sağılır, yatırılır, gündüz nahıra gönderilir, beslenmesi kolaya ge-lirdi. Zengin camız, orta halli inek, fakir davar beslerdi. Sair binek hay-vanları da olurdu. Sanat isteyen çok az şey dışarıdan alınır.

Böyle olunca aile güçlü kalırdı. Türkün tarih içinde gücü bu idi. Savaşlar da bundan bitmezdi. Savaşların yükünü bundan kaldırırdı. Asker kırılır, millet dağılmazdı. İşte Dulkadirli'den alın 15-20 senede her yenilgi sonu savaş yapma durumuna gelirdi. Çünkü kadını da bir

yerde erkekti. Tabiatla savaşa alıştı. Tabiattan kopuk değildi. Gerekirse savaşırdı. Bu toprakları elde tutmak Türke çok pahalıya malolmuşken yine de varlığını korumuştı. Kadınları namırsız kalmıştı. Nesiller bozulmamıştı. Babası bellisiz sınıflar doğmamıştı.

Güçlü aile, üretken aile Türk'ün en başta varlık sebebiydi. Bu burada vardı. Batıda yoktu. Batı hep güçlü aileye ulaşamadığı, seyyal toplum ortaya çıkaramadığı için çöktü. Haçlı seferlerine katılanların ailesi rezil oldu.

Roma yozlaştı, çöktü. Yunan yozlaştı, çöktü. Şimdi de Batı da âilenin yükü devlete kaldı. Sosyal kurumlar çoğalan işlerin altından kalkamaz oldu. Çatırtının sesi dünyadan duyulur oldu. Ev ekonomisini bırakmak, yok kabul etmek Batı'ya çok pahalıya maloldu. Dışarıya çıkan kadın sabrı, sadakati unuttu. Koruyamadı. Heriflik kolayına gelir oldu. Doğurmayı göze alamaz oldu. Kazara bir heriften bir çocuğu olsa doğurdu, kreşe verdi. Çocuk büyütmeyi bırakat kadın kan damarlarını yitirdi. Kadınlık vasıflarını kaybetti. Ne erkekliği ne kadınlığı becerdi. İki arada bir derede kaldı. Fıtrat dışına taşı. Atalarının kaderine döndü.

Maraş'ta Zahra Heyecanı

Maraş'ta zahra heyecanı baharla başlardı. Baharın ucu, yazın başıyla beraber buğday çıkardı. Çok aile bir yıl önce aldığı, bir tarafa koyduğu buğdayla zahraya başlardı. Zahra için kullandığı bir yıl önceki buğdayın yerine taze buğday alır yerine koyardı. Buğday da havalı bir yere konurdu. Havalılar açıkken bulgur çıkartılır. Veya tarhana yapılırdı.

Bulgur yapıldı mı indirilir, ayıklanırdı. İhtiyaç kadarı değirmene gönderilirdi. Çok eskiden doğrudan bulgur çekilir gelirdi. Önce kabuğu dövülüp alınmazdı. Sonradan şehir sosyeteleşti. Beyaz oluyor diye dövülüp kabuğu alınıp bulgur yapılmaya başlandı. Değirmende istek üzerine elendiği gibi elenmeden de eve getirilebilirdi.

Eve gelen bulgur elenir, unu alınır. Ondan da elenir simid çıkarılırdı. Çuvallanıp bir tarafa konurdu.

Bulgurdan bulgur pilavı yapılırdı. Çiğ köfte ve türevlerinde kullanılırdı. Bulgur pilavının çok sayıda çeşitleri olurdu.

Buğdayı her yıl taze alıp taze yapan da olurdu. Daha eskilerde buğdayı çarşıdan alamıyacıklar başağa gider yine zahrasını tutardı. Hasat mevsimi insanlar tarlaları doldururdu.

Rüzgâr esiyorken tarhana da aradan çıkarılırdı. Yapılan tarhana çok eskiden tarhana sandıklarına konurdu. Tarhana sandıkları ahşaptan yapılırdı. Devir döndü sac fiçı çıktı, sac fiçıya konur oldu.

Tarhana keyif için geberyatlık olarak çeşit çeşit yenirdi. Misafir önüne konurdu. Çorbası olurdu.

Çorbası çalgamla güzel düşerdi. İçine nohut koyanlar da olurdu. Hele kırma ile çorbanın içilmesi dayanılmazdı.

Bağa gitme erken olmazdı. Varlığın olmadığı dönemde bağ damları basitti. Uzun süre kalmaya müsait değildi. Bağa şire yapmadan az bir zaman kala göçülürdü. Bağdan şire biter inilirdi.

Onun için de bağa gitmeden nişe de çıkarılırdı. Çıkan nişe bağa giderdi. Maraş'ta kış için bırakılan da olurdu. Nişe çıkarması zaman alırdı. Domates ahıdı da daha Maraş'tayken çıkarılırdı. Zaten evler damdı. Damda çıkardı. Domates ahıdı cam şişelere konurdu.

Bağa gitmeden peynir alınır, kışa hazırlanır, salamura yapılırdı. Serin bir yere konurdu.

Bağa gitmeden un hariç buğdaya bağlı zahra biterdi. Bağa gitme işi biraz soğuğa kalacaksa kurular da çıkarılırdı. Çünkü havaya nem düşerse kuru çıkmazdı. Çıkarsa da hayır çıkmazdı. Küflenebilirdi. Yağmur yağsa bozulurdu. Hasseten patlıcan kurusu havaya kırağı yağmadan çıkarılırdı.

Dövme tarhanaya bağlı dövülürdü. Tarhana dışında kalan bir köşeye konurdu. Birazı mercimekle karıştırılırdı. Katkıntılı olan ayrı bir torbaya konurdu.

Sarımsak erken alınır, belliğinden asılırdı. Nane erken çıkar adam edilirdi. Reyhan da nane ile beraber alınır, kurutulur, elde övelenerek adam edilirdi.

Ara ara erken dönem bağa gidilir yaprak toplanır, salamura yapılırdı. Evdeki asmadan da yaprak deşirilirdi. Tıpkı insan kan verir vücut yeniden kan yapar, asmalar da böyle kabul edilirdi. Yenisini yapar derlerdi.

Yapraktan bol sarımsaklı ekşili turşu yaparlar, simit köftesiyle vururlardı. Sanki simit köftesi her mevsim yemeğiyken bir de baharın özel yemeğiydi. Eşkili turşu bir özel kültürdü ve yemeğine göre diğışik yapılırdı.

Bağa yol varsa kamyonla, yoksa hayvanlarla göçülürdü. Bağa göçmek güçlülüğün işaretiydi. Ekonomik gücün göstergesiydi.

Bağ yoksa, satılmışsa çocuklar sıradan geri kalmasın diye kiralanırdı. Ya'ni kabala alınırdı. Sıradan geri kalınmamış olurdu.

Erkek takımı bunu bilir ekonomik gücünü bağa göçmede ortaya koyardı. Bağı, bahçeyi de ona göre alırdı. Almasa kınanırdı. Allahın verdiği nimeti üstünde göstermek esastı.

Çok eskilerde aileleri bağa göçüren katırcılar vardı. Bağa göçeceklerin eşyalarını bunlar taşır, bağa aileleri bunlar göçürdü. Göçte hayvanlara çingirdaklar takılır. Göçün haberi insanlara duyurulurdu. Yani göçte saltanat yaşanırdı. Yaşatılırdı. Eski tabirle varlığımız var denir şişilirdi. Varlık insanlara gösterilirdi. Dost sevindirilir, düşman çatlatılırdı.

Zaten Bertiz bağcılarını yakın tarihe kadar böyle göçerdi. Çünkü buralara yol geç açılmıştı.

Bağa varılır, yerleşilir, şire hazırlığına başlanırdı. İlk hazırlık toprak getirilmesiydi. Bertizde iseniz şire yapmak için çalı yok, odun temin edilirdi. Göllü tarafındasınız her halükârda şıra bağ çubuğu, çalı ile yapılırdı.

Bağın ilk şiresi sergen üzümünü kesmek, kurutmaktı. Sergen üzümünün ucu sivri olur yemeye pek gelmez, siyah ve beyaz iki çeşidi olurdu. Kurutulur. Kışın ceplere konur yenir, kendine özgü bir tadı olur, çok da şireli olurdu.

Mâsere temizlenir şire yapmaya hazır hale getirilirdi. Sal çıkarılır, ıslanırdı.

Tabii bahçesi olanlar bağcılardan daha önce göçer, eriklerini değerlendirirdi. Çirlerini yapardı. Her çeşit çir yapılırsa da kış boyu pekmezle hoşaf yapılır yenirdi. Perişan olunmazdı. Aç kalınmazdı. Muhanete muhtaç olunmazdı. Bağınız bahçeniz varsa tabiatıyla yapacağınız iş şire daha fazla olurdu. Bağlarda şireye önce pekmezle başlanırdı. Çünkü hava açıksa pekmez rahat çıkardı. Güneş pekmezin olmazsa olmazı, canıydı. Çok açılıp kapatılsa toplanırsa ekşiyebilirdi.

Pekmez çok yapılırdı. Çünkü şirelerin içinde en fazla kullanılan oydu. Eski insanlar şire insanı sıcak tutar derlerdi. Çocuklar yola çıkarırken ceplerini şırayla doldururlardı.

Eskiler çocukları şire yemeye hele de kış günü çok teşvik ederlerdi. Sanki elleriyle ağızlarına teperlerdi. Ye ha ye ederlerdi. İyi gelir oğlum derlerdi. Karın tutar, sıcak tutar kabul ederlerdi. Yani çocuk şire yiyecek, sağlıklı olacak, canı üstüne gelecekti.

Pekmez evlerde çok amaçlı kullanılırdı. Şeker ne bilinmezdi. Şeker için,

-O da ne işe yarar Allah canını alsın veya ne faydası var gözü kör olsun icat edenin süsünden adından başka bir şeyi yok derlerdi.

Doğruydu da. Pekmezi içerler, sıcaklığını hissederler, yola çıkarlar üşümezlerdi. Şekerin şerbetini içmişsin ne işe yarardı.

Pekmezi her türlü tatlıda kullanırlardı. Bulambaca pekmezi katarlardı. Hoşafı, aşureyi her halükârda pekmeze yaparlardı. Pekmeze ekmeği batırırlar peynirle yerlerdi. Peyniri açık ekmekle dürüm edip pekmeze batırarak yerlerdi. En güzel katık pekmezdi. Kapalı kalır bir şey olmazdı. Tam Türk karakterdi. Gezginç millet işiydi. Daha bir de bunu una katıp yalnız başına yenen ekmeğe de yaparlardı. Bu daha çok kırsalda olur, fırında pişirirlerdi.

İşte bunun için eskiler sağlıklı idi. Sağlıklı yiyecek ve hareket eşittir sağlıklı hayat demektir. Çok yaşamak bununla mümkün olurdu.

Pekmez olurken araya başka şire girtilirdi. Bir gün pekmezlik kesildi dama kondu mu o çıkıncaya kadar araya başka şey sokulurdu. Çünkü pekmezin çıkması zaman alırdı. Zaten kap da zor bulunurdu. Pekmez de ne kadar az olsa da konu komşudan toplanırdı. Bir de pekmez günlük takip isterdi. Üst üste yapılırsa insan arkasından yetişemezdi.

Pekmez damda olurken araya diyelim bastık sokuşturulurdu. Bastıkda zorluk ilk gündeydi. İlk gün yer yaşını yedi. Sonra tiyekte altı bir miktar havalandırıldı yeterdi. Artık akşam şaptalara alınırdu. Ertesi gün de serilir akşam olunca bir yere üst üste konurdu. Sonra müsait zamanda soyulur değerlendirilirdi.

Sucuk az geciktirilirdi. Zira ceviz erken çıkmazdı. En erken çıkan ceviz Ağustos kozuydu. O da çok sağlıklı olmazdı. Ne sucuğa, ne samsaya pek o kadar gelmezdi. Bu defa bahri kozunun çıkması beklenirdi. Dolayısıyla cevize bağlı şire sona doğru alınırdu. Soyulan bastıktan samsa yapımı gece kalırdı. Ama bastık erken yapılabilirdi.

Şire olarak şunlar üretilirdi:

1-Pekmez, a) Ataş pekmezi, b) Gün pekmezi, c) Pekmez sayılırsa ravanda.

2-Reçel türü, a) Zortlama, b) İlende, aa) Karpuz kabuğundan, bb) İncir tahılından.

3-Bastık, a) Sade bastık, çuha olarak, b) Samsa, c) Dürüm, d) Kavurma için küçükleri.

Sucuk: a) Köpük sucuğu, b) Siyah sucuk içleri ya ceviz ya badem. Son dönem fistic.

Bestil: Ya doğrudan hapıyası yapılır veya siyah sucuğun hapıya artanından.

Kırma: Tavşan kanından az ilerisi altı yanan şerbetin içine irmiğin atılıp pişirilmesiyle elde edilen şire.

Teh: Üzümün bozulmayan kurumuşlarının az bir kurutulmasıyla elde edilen şire.

Sergi: Sergen üzümü kurusu.

Bunların her birinin sandığı olurdu. Veya samsa, sucuk, bastık, bir iki sandığa konurdu. Kırma ise küleğe bastırılırdı. Bağda her halükârda sirke yapılırdı. Üzümün çıkmasıyla beraber bir kaba üzüm artıkları ile incir armut gibi şirini uyum sağlayan şeyler atılır. Bağdan göçerken süzülür, şehre indirilirdi. Bir de bağda ilk yapılan, hem bağda hem şehirde kullanmak üzere süpürge olurdu. Bu kalın saplı süpürgeler evin önünü, bahçesini velhasılı dam toprak olan evin aksamını süpürmede kullanılırdı.

Varsa nar toplanır sapından ipe düzülürdü. Ayva, kış armudu yine sapından ipe düzülür kışa saklanırdı.

Erik, armut, vişne, can eriği ne varsa kurutulmaya müsait meyve bunlardan kışa kurutulurdu. Kışın bunlardan hoşaf yapılırdı. Bağda varsa kıraç yer, buralar taranır buralardan payyavşanı, kekik vs. toplanır kışa saklanırdı.

Velhasılı bağ bahçe içinde, çevresinde kışa ne saklanır değerlendirilir, değerlendirilip saklanırdı.

Çalılar ince olduğu, iyi yandığı için şirede değerlendirilirdi. Omçalar şehre taşınır, ekmekte, çamaşırda kullanılırdı.

Bağdan indik, eşek yüküyle satılan odunlar satın alınırdı. Kırılır kırılmaz kış için istif edilirdi. Ocakta uzunlar, sobada kırılıklar yakılırdı. Odun alınırken çam çıra da alınırdı. Ocakta veya sobada odunları tutuşturmak için kullanılırdı. Çam çıra lamba yakmaya değmeyecek aydınlatmalar için de kullanılırdı.

Başa doğru gidersek çuvallarla ateş kömürü alınırdı. Mangalda mantızda yakılırdı. Mangalda eller ayaklar kızdırılırdı. İşi bitince üzeri küllenir, lâzım oldu kül eşelenir ateş ortaya çıkarılırdı.

Bağdan gelindi... Kışlık yağ alınır, eritilip adam edilirdi. Cerele konurdu. Unluklar çektirilir fazlası ekme edilirdi. Azalmışsa

bulgur çektilirdi. Turşular vurulurdu. Turşu az değil cere cere çokça vurulurdu. Turşu yemeklerin en önemli katığı idi. Yemeği yengel hâle getirirdi. Baş soğanın veya turşunun konmadığı yemek yok gibiydi. Soğan vurularak ezilir ayrıştırılır sonra yenirdi. Her soğan yenirken,

-Padişahlar soğanın cücüğünü yemiş, tekerlemesi söylenirdi.

Turşunun en fazla biberi tercih edilirdi. Patlıcan, domatesin yeşili, acur, hıyar, fasulye atılırdı. Turşu yenildikçe azalır bu defa havuç lahana ile takviye edilirdi.

Çok insan turşunun suyundan içerdi. Vücudun yağını alır kabul edilirdi.

Zeytin turşusu vurulur, zeytinyağı alınırdu. Yoksulcaysa zeytinin turşusunu vurur yağını oldukça alırdı. Zaten zeytinyağın depmesi olurdu. Depmeden alınır kullanılırdı.

Sonbahara doğru bamya, fasulye kurutulurdu. Kabak kurusu yapılırdı. Kabuklar ayrı kurutulup değerlendirilirdi.

Eski Maraşlılar damak zevkine sahipti. Ağzının tadını bilirdi. Pirincini gün evelinden ısmarlardı. Pirinci sarı çeltik olmalıydı. Pirinç gelir, serin bir yerde kurutulurdu. Çuvallanır yerine konurdu.

Hemen hemen çok alınmayan bir çekirdek fasulye bir patates olurdu. Geri her şey istiflenirdi. Kışa girilir. Harcama azaltılırdı. Kışa, bir tarafa para da konurdu. Çünkü kışın kazanç olmazdı. Kışın kazanç iyice daralırdı.

Kazancın en bol olduğu zaman sonbahardı. Arka baş da sonbaharda, kazancın bolluğunda alınırdu. Bezirgânlar bu mevsimde hareketlilik yaşardı. Borçlar, harçlar bu mevsim kapanırdı. Kapatılırdı.

Kıssa işin azaldığı mevsimdi. Gecelerin uzun olduğu zamandı. Artık ömür buradan öte hazırı yemekle geçirdi.

Bağlarda yapılan fazla zahra olursa bu ev içi satıldığı gibi bit pazarında da satılırdı. Herkes herkesi tanırdı. Kimden ne alınır bilirdi. Eli ayağı temiz olanların ürettikleri alınırdu. Herkes her zahrayı üretemezdi. Bu tarhana, bulgurda değil de daha çok şirede olurdu.

Kışın daha çok gezmeler olurdu. Geceler uzun olur, vakit zor geçirdi. Bir araya gelindiğinde masallar anlatılır, halk tipi kitaplar okunurdu. Muhabbetler edinirdi. Bu ara şireler tarhanalar gelirdi. Bir yaz boyu yapılan zahra bir kış boyu keyifle tüketilirdi.

Yaza doğru zahralar bitmeye başladılar. Ama yine de herkes ne kadar tüketeceğini bildiğinden zahralar ağzı ağzına gelirdi. Tabii bazen bir sebeple yetmeyebilir veya artabilirdi.

Zahra tutamayana kışı nasıl geçirecek zavallılar, derlerdi. Herkes herkesi zahra tuttu mu diye takip ederdi. Amâ, falanca tarhana yapamamış derlerdi. Yapamayana yardım eden olurdu.

Zaten toplumda ana iş ziraat olduğu için kışın tabiatıyla iş hayatı zayıflardı. Zira kışın ziraat olmazdı. Kışın toprak uyur, insan uyurdu. Kışın pek az bahçecinin işi olur o da ziraat içinde pek nisbet tutmazdı. Yapılan o ziraat de toprak altında büyüyen sebze ziraati idi.

Netice Türk ailesi güçlü idi. Onu güçlü yapan unsurlardan biri de üretken bir yapıya sahip olması idi. Aile de çok şey üretiliyordu. Ham olan şeyler mamule çevriliyordu. Aile sanki kendi kendine yeterli bir ünite idi. İçerde üretir, içerde tüketirdi.

Yani şimdikilerin daha yeni adımı koyup düşünmeye başladığı şeyi eskiler sonuna kadar tahakkuk ettirirdi. Ev ekonomisi yaratırdı.

Türk milleti aile merkezli idi. Aile merkezde kendi başına küçük bir devlet gibi, beylik gibi idi. Evin beyi herif, erkekti. O kendini evine adanmış evi için yaşar, haktan ayrılmaz, adaleti tahakkuk ettirir, aileyi korur, aileyi idare eder bir kurumlar temsilcisi idi. Ev ona itaatle düzen dernek bulurdu. O bir sebeple evden gitse, uzun süre gelmese aile dışarıdan o kadar darbe almazdı. Sarsılır, dağılmazdı. En nihayet ev ekonomisi için gerekli bazı hammaddeleri kendisi temin ederdi. Ama ürettiğini satar, ama başak yapar, bir şekil temin ederdi.

Devlet millet içindi. Milletinden ayrı değildi. Ayrık, değildi. Devlet millet tezdı yoktu. Devlet şahsın kurduğu değil, milletin kurduğu idi. Millet, devletin uşığı olmadığından, milleti devlet meydana getirmediğinden devlet yıkılır millet kalırdı. Ekonomi yürüdü. Mutlaka sarsıntı olur, rahat yıkım olmazdı. Zira tek güvenlik sağlayıcı devlet değildi.

İç dengeler üstüne dıllu koruyucu unsurlar vardı. Toplum, devletten önce aile, hısım akraba, konu komşu, kabile aşiret, cemaat, tarikat devleti idi. İç içe koruyucu kurumlar vardı. En son devletse şimdiki devletlere benzer bir devletti. O da bütün Türk tarihinde şimdiki hükümetlere muâdildi. Biri gider biri gelirdi. Diyelim Dulkadirli 54. Hükümetse Osmanlı 55. Hükümetti. Ama ana oluşum aile idi. Çoğalmak için kurulmuş aile idi. Nesebi belli, nesebi koruyan, nesep üzerine yürüyen

aile idi. Her şey analı babalı büyümüş sağlam halet-i ruhiyeli insan diyen hiyerarşik yürüyen aile idi.

Sistemde büyük küçüğü koruyacak küçük büyüğe saygı gösterecek prensibi hakimdi. Babası olmayanın babası, amcası, âbisi idi.

Oğlan evlenirdi. Gelin gelir, önce susar ve dinlerdi. Konuşup da yüzleşip işi bitirmezdi. Evi öğrenir, nasıl uyum sağlayacağını öğrenir, sonra dili açılır konuşurdu. Eve, aileye uyum sağlardı. Çocuğunu ard arda yapar, en büyüğü küçüklerine bakma noktasına geldi mi çeker giderdi. Ama kendi kendine yeterli olmak esastı. Çocuklar toparlanır, işler oturur, ev bark olur, kurulu düzene giderdi.

Artık onun yerine yeni gelin gelir, aynı çemberden geçerdi. Gelin, olur olmaz küsüp evden gidemezdi. Gitse kendi anası babası evden kovardı. Çıktığı eve girdirmezdi.

Aile dediğinde sabır esastı. 5-10 sene içinde kadın herifine uyum sağlar, icabında bazı fertlere sabır gösterir ama sonra ailesini kurtarırdı. Aileyi yarıda koymak felaketti. Güçlü aile için damada gerekenden çok hürmet gösterilirdi. Artılar konuşulur, eksiler konuşulmazdı. Ailenin başa kadar gitmesi hem zaruret, hem Allah'ın arzusu idi. Bunun ötede mükâfatı vardı. Armudun sapı, üzümün çöpü var dersen hiçbir şey olmazdı.

Türk tipi ailede kadınlık görevini farz görevini sanki geriye alırdı. Aile hayatın devamı esaslı yürürdü. Aileye tarih boyunca esir cariye sokulmazdı. Yani yabancı alınmazdı. Ana herifin süs biberi, eğlencesi değil, çocukların annesi, mürebbisi idi. Babayla el birliği eder, çocuk doğurur, çocuk terbiye eder, herifin malına muhat olur, herifi ve çocukları için yaşardı.

Eski Maraş'ta büyük aile olmanın icapları şunlardı:

1-Aile; aile disiplini içinde çocuk yetiştirirdi.

2-Aile evden kaçan kızımız yok derdi.

3-Aile, kocası ölmüş kocasıyla gişiye gitmiş kadınıımız yok derdi. Kocası öldü kızımız çocuklarının anası babası derdi. Babalığa çocuk emzirmedik derdi.

4-Ailemizin erkek kadın, kötüsü yok derdi.

5-Kapatma, şurdan buradan çıkarma yok derdi.

6-Boşananımız yok derdi. Kadın, çocuğum var, çocuğum için yaşar, herifin kahrını çekerim, çocuklarıma boşanmış kadının çocukları dedirtmem derdi. Boşanmış kadın olmak çok ayıp çok ayıp çok ayıptı.

Boşanmak bir şey çözmezdi nadiren “elinden aldık” derlerdi. O da herif aşırı kumarbaz olup aile ve çocuklarını satma durumuna geldiğinde...

7-Bizim iki evlenen erkeğimiz yok derlerdi. Çok evliliği nefse düşkünlük, seviyesizlik gibi telakki ederler, mecburiyetlere bile kraldan ziyade kralcı kesilirler, meşru bakmazlardı. Herif ölür ilk laf, çok kahr çekti kadın olurdu.

Ana, bu sebeple çok saygı görürdü. Kimse anasını, doğuran varlık olarak görmezdi. Ya? Fedakârlık yapan, her şeyini ailesi, çocukları, herifi için ortaya koyan varlık olarak algılandı. Ana, merhametin, vicdanın, insafın, fedakârlığın, vefanın karşılığı idi. Südümü helal etmem dese sular dururdu. Her ailede bu sebeple ana babadan fazla sevilirdi. Babanın anaya az bir zulmü olsa çocuklar büyür biterdi. Bitmezse evlat bitirirdi.

Kadınlık da erkeklik de kemale bitmez süreci. Kadın hanım olurdu. Zarafeti temsil ederdi. Hatın olurdu yedirmeyi, herkes için korumayı ve fedakârlığı temsil ederdi. Üretimde, hayat tecrübesinde kemalî yakalar odak olurdu. Herkesin anası olurdu. Fikir danışılır, sözü tutulurdu. Herkesin evine rahat girer, baş tacı olurdu. Ara bulurdu. O hayatın içinde ev ekonomisinin bütün sırlarını bilirdi. Rehberdi.

Erkeklik de öyle...

İşini bilir, sağlam yapar, yer, yedirir, usul adap bilir, toplumda yerini pekiştirirdi. Ağa olur, eşraf olur, efendi olurdu. Sözü dinlenilirdi. Tecrübesinden istifade edilirdi. Erkek için yemek yedirmek esastı. Ağalık vermekle olurdu. Sâde kendi yiyeenin bir şerefi olmazdı.

Erkek, arkadaşlarını da evini de ihmal etmeyen insan demekti. Erkek hayatını daha çok çocuklarına ayırırdı. Arkadaşlarını ihmal etmezdi. En makbul insan usulü dairesinde hayatta sıfırdan muvaffak olmuş insandı. Muvaffak olmuş babanın çocuğu babasına lâyük çıksa yine makbuldü. Efendi insan derlerdi.

Aile birlikte yer, birlikte içer, birlikte yaşardı. Herkes gücüne göre bir iş tutardı. Çocuk doğuramaz olan nene çocuğa bakardı. O da olmuyor Kur'an okur, namaz kılar, evdekilere düa ederdi. Bu tarz üreten en makbul olandı. Çünkü üstünden kalem kalkmıştı. Acizdi. Onu Allah üzmez, hoş karşılardı. Kul da öyle ihtiyarı hoş karşılamalıydı. O evin bereketiydi.

Yemek ortak yenirdi. Herkese birer kaşık, herkese bir büyükçe pilav tabağı, bir ayran tası, bir su tası vs var idi. İnsanın ağız temiz,

artığı temizdi. Ama herkes önünden yemeli idi. Kalan azsa sünnetlenirdi.

Evde hayvan olurdu. Onun hukuku insanın önünde tutulurdu. Onların eli, ayağı, dili yoktu. O senin içindi. Sana hizmet ederdi. İnsan onu hukuken korurdu.

Bazen gelin herifle iyi anlaşır, çocuğu olur, fakat hane halkıyla pek geçinemezdi. O durumda oğlana,

-Hanımını, çocuğunu al git, aileyi yıkma derlerdi. Hanım olgunlaşır her şey yoluna girer derlerdi. Hayatı anlar hale gelen gelin kısa zamanda derecesi dolar, aileye dönerdi.

Kadınlara; erkek sel, kadın göl derlerdi. Sürekli gelir olmazdı. Aktığında tuttuğun elinde kalır derlerdi. Gelin söz tutar da tutarsa o elde kalırdı. Doğruydı. Hayatın gerçeği, hiçbir şeyin devamlı olmadığı idi.

Kadın, kız sadâkati temsil eder denir erkeğe üstün tutulurdu. Kadın, kız rızkıyla gelir, rızkı bol olur, rızkıyla giderdi. Sefalet her açıdan kadının yokluğu idi. Kadını olmayan aile çökmüş demektir.

Evde üreten kadın hayasını yitirmezdi. İnanç böyleydi. Kadının hayası erkeğin on bir katı fazlaydı. Ne sebeble bilmem öyle derlerdi. Yitirse zaptolmazdı. Yitirmese o kendi kendini idare ederdi. Kadını erkekten kaçırın hayası idi. Bunun zorlaması olmazdı. Dindarsa kadın hayasını korurdu. İhtilat kadını kadın yapan değerleri yıkardı. Kadın kadınlığını yitirirdi. Erkekleşen kadın felaketti. Kadının en yapamayacağı erkeklikti. Toplumun felaketi kadınlık hislerini yitirmiş kadındı. Kadını kadın, erkeği erkek yapan kendilerine mahsus duygulardı. Kimlik, kişilik bu duygular üstüne oturmalıydı. Yiter, yer değiştirirse erkek için de, kadın için de felaket demektir.

İşte ev içinde üretim bu açıdan daha iyiydi. Kadın hem üretir, hem ana, hem mürebbi, hem kadın kalırdı. Sürekli anasını gören çocuk ruhen sakin olur, sakin kalırdı. Kadın çocuğu, çocuk kadını açardı. Kadın kadın çehreli kalırdı. Kadın sevecen olurdu. Kadın herifinin içini açardı. Kadının yüzü nurlanırdı. Kadının kadın kalması, olması için boyaya ihtiyaç kalmazdı.

İyi erkek sade evin iâşesini saylayan demek değildi. İyi erkek kendini evine adayan erkek demektir. Erkek eve gelir, evin ağır işlerini tutardı. Kadına ağır iş tutturmak ayıptı. Kadını köle gibi kullanmak ayıptı. Usulen kadına bir iki emir vermek gerekirdi. Fakat sürekli onu

el altı gibi kullanmak, onu insan yerine koymamak demektir. Erkek kadını eliyle evde efendi idi.

Bir erkek anasının, çocuklarının yanında kadını azarlayamazdı. Ayak altı edemezdi. Diyeceğini gizlide derdi. İtâati istismar edemezdi.

Akıllı kadın da çocukları ile bir olup erkeğine cephe almazdı. Herif çocuklarına konuşurken araya girmezdi. Çocuklarına babanız, söz hakkı onun derdi. Çocuğa arka olup onu yarı yolda koymazdı. Karakterini bozmadı. Çocuk bu sayede hayatın kolayına kaçmazdı. Oyun çocuğu kalmazdı.

Eskilere bakarsanız sanki en büyük şirket aile şirketi idi. Zaten ailede bağ var idi. Aile şirket gibi idi. Baba abi şirketi hakkaniyet üzere işletse şirketin büyümesi hiçten bir şeydi. Öyle de oluşturulmuş, öyle de yürütülmüştü.

Bu da tarih içinde devleti belli kalemlerde büyütürken belli kalemlerde küçültmüştü. Devlet fonksiyonlarını azaltmıştı. Her işe el atan devlete ihtiyaç bırakmamıştı. Az bir alana gücünü teksif eden devletin cihan devleti olmasına yol açmıştı. Kanun çıkarmaya çok ihtiyaç bırakmamıştı.

Modern zamanda da durum aynıydı. En fazla muvaffak olan şirketler kimin küçük kimin büyük olduğu belli olan aile şirketleri idi. Türkiye’de de bu böyle idi. Maraş’ta da bu böyle idi. Dünyada da bu böyle idi.

Eskiden devletin içinde devlet olanlar da aile idi. Bütün ayanlar aileden doğma idi. Aile adıyla anılıyordu. İşte bölgede Mürseloğulları gibi. İşte Maraş’ta Bayazıtlı gibi. Cumhuriyete girdiğinde bile Bayazıtlı da aile hiyerarşisi vardı. Büyükler, söz sahipleri belli idi.

Netice, eski Maraş’ta aile birimdi. Ekonomik birimdi. Üretirdi. Aile, ihtiyacını hissettiği şeylerin çoğunu kendi üretirdi. Zahra bunlardan biri idi. Tabii zahra çok kalemlerle bir üretim silsilesi idi. Bir üretim silsilesi zinciri idi. Üretimler dayanıklılık süresine göre tam bir yıllıktı.

Üretimin giysi kalemi de vardı. Başa doğru aile bütün çapıt ihtiyacını karşılar, ihtiyaç alanlarına göre şekillendirirdi. Kör noktalarda düz açık alanlar damalı idi. Tuman düz peçete damalı idi. Ailede hayvan da beslenirdi. Bu ailenin bütçesine göre idi. Üretimin bütün bir yıl süren kalemini teşkil ederdi.

Bunun yanında çok şey yine evde yapılırdı. Belki yemeni evde yapılmazdı. Ama tamiri yapılırdı. Her evde biz başta olmak üzere köş-

ker malzemeleri olurdu. Daha bunun gibi marangoz malzemeleri vs. olurdu.

Ailede çocuk yük sınılmazdı. Kız kendini sevdirdi. Ayağa kalktı mı ananın yardımcısı idi. Oğlan da çıraklığa başladı mı iş biterdi. Ailede doğan üstünden değil, kalan üstünden hesap yapılırdı.

Ancak her işin başlangıcı önce çocuğun okumaya gitmesi, farz okumasını, dinini, imanını bellemesi idi. İyiyi kötüyü öğrenmesi, Allah korkusunun bellemesi idi. Öyle ya “Kork Allah’tan korkmayandan” idi. Allah’tan korkmayan kendine ve topluma zarar verirdi.

Aileler şirketti. Başlı baba, abi, ana, büyük abla idi. Baba ölse abi, ana ölse abla görevi devralırdı. Amca, dayı, hala, teyze yardımcı olurdu.

Her ailenin kendine özgü mümeyyiz vasıfları vardı. İç disiplini vardı. Asaleti vardı. Temizlik, zarafet asıldı. Sanki Türkçe bile üç çeşitti. Kenar ayrı, orta direk ayrı, zengin ayrı bir lisanla konuşurdu. Bir de kendine özgü konuşanlar olurdu. Aile sağlıklı kalsın için kadının namırsına çok dikkat edilirdi. Bunun zemini oluşturulurdu. İhtilattan çekinilirdi. Çünkü ihtilatta güven zemini yiterdi. Göz görür, gönül ister. İşin de arkası gelir. Aile dağılırdı. Toplum yara alırdı. İhtilâta bibibibi oynama derlerdi.

Kız etini doldurur, dengi bir erkeğe verilir, ilk gördüğü, koynuna girdiği, konuştuğu erkek o olurdu. O da bir baraj oluşturur. O barajı din diyanetle korudu mu;

-Allah bana başka yüz göstermesin, der der dururdu.

Başka biriyle beraber olmak onun için buz dağında veya cehennemde yaşamak gibiydi. Onun için de severek ızarını giyerdi. Kendine bakana beddua ederdi. Biri baksa bıçak yemiş gibi olurdu. Evlerin kapağı bile bundan enikli kapı idi.

Dışarıda üretim kadına kapalı idi. İçerde üretim kadın, aile, toplum için daha kârlı idi. Dışarıda üretim yapan kadının tuttuğu iş ürkütüğü kurbağaya değmezdi. Dışarının kazancı süsüne yetmezdi. İhmal ettiği iş içtimai felaket getirirdi.

Evde duran kadın hele de eğitilmiş görgülü ise sürekli çocuklarının başında olurdu. Çocuklarını başı boş bırakmazdı. Yaptığı işleri takip ederdi. Konuşmasını işini yaptıklarını kontrol ederdi. Sürekli anasını gören çocukta merhamet duygusu gelişir tahribe yönelik iş tutmazdı. Söz tutar, söz dinlerdi. Anasından uzak kalsa tahribe yönelik iş tutardı. Çevreye, topluma zarar verirdi.

Toplu yaşıyan ailede en tepede eve hayır bereket getiren ihtiyarlar olurdu. Çocuk bunları görür, hayat böyle olur zanneder, bilirdi. Ellerini öper, hizmet eder, düasını alırdı. Onlar giderek evin süsü olurdu. Bu güç birliği demektir. İhtimaiyyet demektir. Teavün, yardımlaşma demektir. İnsan her yerde yardımlaşır ailede daha bir farklı yardımlaşır. İhtiyarını, zayıfını bir yere atmazdı. Devlete bırakmazdı. Devlete yük etmezdi. Dünyanın en tatlı şeyi seni büyüten anne ve babaya sonunda sana baktığı gibi bakmaktı. Hizmet etmektir. Bu insanın merhamet damarlarını açardı. Bu da insanı açardı. Rahatlatırdı. Zaten tabiatta en üstte duygu bu idi.

Eski ailede üretimde kadın, korumada kollamada kadın önde idi. Velev çarşıda erkek bir iş tutsun. Onun da bir ucu evde bitirilir olsun kadın ona dönerdi. Evde herifinin işinin kalanını yapar gelmeyenini getirirdi.

İşte sabah kazançta sabahıtı. Herif erken evden gider, çorbası sonra evden gönderilirdi. Öğle yemeği de çok zaman evden giderdi. Şimdinin kahvaltısı yiyecek yerine konmazdı. Bilinmezdi. Belki çok eskiden karnı biraz üceltmek için olurdu. Ama öğün, yemek olmazdı. Yiyecekte tene olmalıydı. Karın tutmalıydı. Sıcak tutmalıydı. Çabuk acıktırmamalıydı.

Yiyecek evden giderse kazanç eve kalırdı. Çarşıda yemeğe verilen para ile malzeme alınsa, evde yemek yapılsa bir kişinin değil bütün evin karnı doyardı. Kadınlar öyle derdi. Artan, dışten tırnaktan artardı. Biraz işten, biraz dışten artardı. Böyle böyle iktisat olurdu.

Onun için Maraş'ta lokanta kültürü zayıftı. Lokantada çok yemek çeşidi olmazdı. Fırıncı lokantacıdan daha çok iş yapardı. Çünkü orda emek karşılığı olmazdı.

Lokanta yemeği sabah paça idi. Bu hârika, gelişmiş bir sanattı. Öğleye ciğer kebabı, Adana, kıyma kebabı idi. Yemek çarşıda sınırlı idi. Sonra çarşı yemeği ile çalışan erkeğin karnı doymazdı. Çarşı yemeği ancak püsüğe yeterdi. Tabiata açık çalışan taneli, yağlı yemeli idi. Bu evden sefer taşı ile de gelirdi.

Çocuğun eğitimi evvelki eski okuma ile başlardı. Orda Kur'an'ını ilmihalini, bellerdi. Kadın Mızraklı İlmihal, erkek Dürr-i Sencide okurdu. Hocanın hakkı sonsuzdu. Hocalık en büyük iş koluydu. Eğriyi doğruyu bilmeyen, Allahını Peygamberini öğrenmeyen hayata girmemeli idi. Ohuma ölüye de diriye de gerekti.

Aile evde müşterek yaşadığı gibi kabırlıkta da müşterek yaşardı. Maraş'ta yerleşimin üçte biri kabırlıktı. Her ailenin kabırlığı vardı. Ölümler aynı yere kımülür, yediden yetmiş geçmiş orda bulunurdu. Her bayramda çoluk çocuk bütün aile kabır ziyaretine gider. Ziyaret sanki günü doldururdu. Her bayram çocuklara mezarlıkta yatanlar, hayat hikâyeleri ile tek tek öğretilirdi. İlk şu, son şu, şurdan geldik, şurda bölündük belletilirdi. Bu geçmişe, aileye bağlılık yaratırdı. İnsanı otdan ayırırdı. İnsan orda ot olmadığını anlardı.

Erkekler Cuma günleri erkenden kabırlık ziyâretine giderdi. Hafta sonları da ellerine bâdemli şeker torbası alır hısım akraba ziyâretine giderlerdi. En uzaklara kadar bu ziyâretler gerçekleştirilirdi.

Büyük aileye, birlikte yaşayan aileye kimse dokunmazdı. Dokunamazdı. Dokunmayı göze alamazdı. Büyük aile de oğlan olur oğlak da olurdu.

İyi kurulmazsa akraba felaketti. Şöyle derlerdi,

-Akrabanın akrabaya kimse bilmez ettiğın, akrabanın akrabaya kimse bilmez nettiğın.

Ama yine varlığı iyi manasına şöyle derdi,

-Hısım hısımı atmış da gene geri yar başında tutmuş.

İyi kurulan aile olur, şirket kurar, devlet kurar. Bakınız tarihimize... Devletler hep aile adıdır.

Allah aileyi sever. Kadın geçiminden muhabbetinden zevk alır hoşlanır. Boşanmadan hoşlanmaz. Boşanmadan yer gök de Allah da gazaplanır.

Aile üretime, aile neslin üremesine vesiledir. Çoğalmayan, üretmeyen millet yok olur. Millet evvela çoğalmalıdır. Çoğalma riski karşılar. Çoğalma üretime, tüketime vesile olur. Aileyi koruyarak üretme, tükenme toplumu sağlam tutar. Sosyal proplemleri azaltır.

Sözün sultanı şu. Düanın çocuk için yapılanı,

-Allah analı babalı büyütsün. Allah başaca gönendirsın.

Şu muhakkak ki iyi kurulmuş iyi bir ailedeki mutluluğu başka yerde, başka şekil bulmak mümkün değildir.

Türk-Hanefî de aile, hukukî ahlâkî kurumdur. Ama sanki Türkte ahlâkî kurumdur. Varlığın varlık icabıdır. Onun için erkek ölür, kadın nadiren evlenir. Eşinin hatırası ile hayatını bitirir. Hatırasını başka bir hatıra ile gölgelemez.

Türk-Hanefî evlilikte yola çıkış maksadı giderek biter. Son; Bir hayatı eşle beraber götürme savaşıdır. Dostluğu aşktır. Vesselam.

Bu kitap muhterem Mehmet KANBUR Beyin ısmarışı üstüne hazırlandı. O bir usta, bir proje insanı, bir kültür adamı.

Bizi bu yollara düşüren o. Kitap siparişlerinin birini daha bitirmeden birini daha verir. Bizi sürekli çalışmaya teşvik eder. Yapılmayanların da yapılmasını ister.

Mehmet KANBUR Bey Maraş'ta büyümenin, iş disiplininin adı. Genetiği de aynen babasının. Allah rahmet eylesin Yaşar abimin...

Yaşar abim bizim iyi bir dostumuzdu. Klasik Maraş tipi erkekti. Biraz da modernizme açıktı. Aile tipi baştan beri yazdığımız âile tipi idi. Hanımının hayatı ona yardımla geçirdi. Aynı evde çocuk büyür, iş yürür, iş üretilirdi. Anne ve babanın aşkları işleri ve çocukları idi.

İşte çocukları böyle yetişti. İşleri böyle doğdu. Takdir böyle imiş Allah rahmet etsin o genç öldü. Ama çocukları babalarının açtığı yolda yürüdü. Allah diledi, yardım etti, iş büyüdü. Kendileri de işleri de marka oldu.

Bugün o babanın çocukları Mehmet ve Atilla Bey memleketin yüz akları. Tuttuğunu koparan iş adamları. Kazanmasını ve hayretmesini bilen insanları. Her türlü hizmetin öncüleri.

İşte bu eseri onlar, MADO Şirketler Gurubu bastırıyor. Ayrıca kitaplarımızın dağıtımını da onlar yapıyor. Maraş dışı 500-550 önemli merkeze ulaştırıyor. Maraşımızın kültürünü tanıtmaya vesile oluyor. Kendilerine memleket namına teşekkürler ediyoruz.

Yola çıkarken kader birliği ettiğimiz Hacı Ali ÖZTURAN Beyle Serdar YAKAR Beye teşekkürlerimizi sunuyor ellerine sağlık diyoruz.

Allah'a sığınıyor yolumuza devam ediyoruz.

KAHRAMANMARAŞ'IN ZAHRA GELENEĞİ

Hacı Ali ÖZTURAN-Yaşar ALPARSLAN



Çıkınca zahire evden dışarı
Kanbur'lar da verdi hemen kararı
O da tescillenmiş zahire yapmak
Telafi eylemek halktan zararı

Yaşar ALPARSLAN

BUĞDAYDAN YAPILAN ZAHRALAR:

BULGUR

Un, bulgur ve dövmenin yapımına uyan buğdaylar ayrı ayrıdır. Un için ayrı buğday (yumuşak), ötekiler için de ayrı buğdaylar (sert) kullanılır. Belki aynı buğday un, bulgur ve dövme için kullanılabilirse de doğru olmaz. Ancak zahra yapıları aynıdır.

Tortçu buğday bulgur için en iyi buğdaydır. Lezzetlidir. Ayrıca artağandır. Pilavı çok kabarır, az bulgurla çok pilav yapılır.

Buğday halbırdan (kalbur) elenir. Veya diğer adıyla kâfiri çevrilir. Hışı ortaya alınır. Zavarı samanı çürüğü kavuzu sürmelisi ortaya toplanır. Avuçla alınıp bir tarafa atılır. Geriye kalan temiz buğday da bir tarafa konur. Sonra temiz buğday teşlerde yıkanır, tozu toprağı giderilir. Teşlerde yıkanan buğday kazana alınır. Kazanın temizliğı kolay olsun, dışına is bulaşmasın diye dış kısmı külle sıvanır. Eski yıllarda deterjan ve benzeri temizlik ürünleri yoktur. Sabun da çok kıymetlidir. Here heçe kullanılmaz. Bulaşıklar külle yıkanır.

Bulgur kaynatma işi sabahın erken saatlerinde başlar. Kazandaki buğdayın üzerine su konur. Konan su, buğdaydan bir el basımı yukarıda olur. Sonra kazanın altı yakılarak kaynatılır. Kazandaki su büyük ölçüde çekilinceye kadar pişirilir. Az bir su kaldığında kazanın altı çekilir. Bulgur kulplu tasla satırlara alınır ve teşlere boşaltılır. Teşlerde dinlendirilir. Kazanın dibindeki sulu kısım süzeklerden süzülüp yıkanıldıktan sonra teşlere aktarılır.

Kazan yıkanır ve kaldırılır.

Sıcak bulgurdan hedik olarak yenmek üzere komşulara gönderilir. Emeğı geçenlerle birlikte üzerine toz şeker atarak veya atmadan yenir.

Teşlerde dinlendirilen bulgur bez torbalara konduktan sonra dama taşınır, damdaki temiz bezlerin üzerine serilir. Fazla kalın serilmemelidir. Akşama kadar böylece kurutulur. Akşam üzeri bulgur bezin ortasına toplanır. Bu arada beze yapışan taneler elle sökülür. Bezin ibikleri üzerine atılır ve ortasına bez açılmasın diye bir ağırlık konur. Bulgurun üzeri kapatılmazsa kediler, kuşlar kirletebilir. Ertesi gün bulgurun üzeri

yeniden açılır, yeniden serilip kurutulur. Serinlik düşmeden kurutma işlemi de sona ermiş olur. Bulgur toplanır.

Toplanan bulgur uygun zamanda konu komşunun da yardımlarıyla ayıklanır. Bunun için ekmek tahtaları kullanılır. Ekmek tahtalarının üzerine alınan bulgurun içindeki çör çöp taş gibi yabancı maddeler tamamen ayıklanır.

Bundan sonra değirmene gönderilir. Değirmende eskiden kabuğu alınmazdı. Son zamanlarda değirmende önce kabuğu alınmaya sonra dövülmeye başlandı. Kabuğu yani kepeği hayvan yemi olarak değerlendirilir. Dövülen bulgur çuvallar içinde evlere getirilir. İnce tel eleklerden elenerek unlaşan kısmı alınır. Bu kısma bulgur unu denir, bununla hayvanlar için bulamaç yapıldığı gibi, samana katılarak, yem olarak da değerlendirilir.

Orta elekten elenerek simidi alınır, kalanı bulgur olarak ayrılır. Simit; simit köftesi yapılmak üzere ayrılır.

Bulgurun bir incesi, simitten daha kalın olan kısmı köfte yapmak için ayrılır.

Böylece Maraşlı bulgur pilavı, köfte yemekleri ve simit köftesi için gerekli olan zahrasını tutmuş olur.

Maraş yemeklerindeki malzemelerin taze olması tercih edilir. Bunun için yukarıdaki şekilde hazırlanan bulgur bir baharda, bir de sonbaharda değirmenlere götürülür ve çektirilir. Baharda çektirilen bulgur yaz boyunca, sonbaharda çektirilen bulgur ise kış boyunca yenir.

DÖVME

Dövme (yarma) kabukları soyulmuş buğdaydır. Tarhana yapımında, dövme pilavı yapımında, çorba yapımında kullanılır. Kırığında pıtpıt yapılıır.

Dövme için buğdayın kaynatılmasına gerek yoktur ancak içindeki saman çör çöp taş çürük gibi yabancı unsurların elenmesi, seçilmesi gerekir.

Bu şekilde hazırlanan buğday değirmene gönderilir ve kabuğu alınır. Değirmenden eve getirilen dövme elenerek irisi ile kırıkları birbirinden ayrılır. İrisi dövme pilavında kullanılır. Dövme pilavları etli veya etsiz olabilir. Dövme pilavına yoğurt katılarak da yenir. Buna aş katmacı denir. Sulu yemeklerle yenecek dövme pilavları biraz dik pişirilir. Bu şekilde pişirilen dövme pilavına keşkemaşı da denir. En çok et kabağı ile yenir.

Dövmenin en küçük en kırık olanı pıt pıt lapası pişirilmesinde kullanılır. Orta büyüklükte olanın mercimekle karıştırılıp çorba yapımında kullanıldığı da olur. Dövmeye göre mercimek biraz fazla olmalıdır. Çorbada nohut isteyen aileler de vardır ama ağızda çiğnenirken dövmeye göre nohut daha iridir, daha serttir, ayrıca çiğnenmek ister. Bu nedenle çoğu aileler nohut koymaz. Koyan da çok az koyar.

UN

Unluk buğday yumuşak ve özlü olmalıdır. Un için buğdayın kaynatılmasına gerek yoktur. Ancak içindeki taşların ve istenmeyen kısımların seçilmesi gerekir.

Elenip seçilen buğday ilkbaharda ve sonbaharda değirmene götürülür ve un olarak çektirilir. İlkbaharda çektirilen un yaz boyu, sonbaharda çektirilen un kış boyu kullanılır.

Değirmenden getirilen unlar bez torbalarda muhafaza edilir. Böceklenmemesine dikkat edilir.

Maraşlının zahrasında çok önemli bir yeri olan un, öncelikle yuha (yufka) ekmek yapımında kullanılır.

KATKINTILI

Çorba yapımında kullanılmak üzere mercimek ve dövmeden (yarma) oluşan bir karışımdır. Mercimeğin iyi renk vereni, dövmenin ise kırıklı olanları tercih edilir çünkü iri dövme keşkemaşı pişirilmesinde kullanılır. Çorba için kırık olmayan dövme de kullanılabilir ama pilavda kırıklı dövme hoş düşmeyeceği için kırıklı olan dövme çorbada değerlendirilir.

Eski yıllarda bu karışım bez torbalarda saklanırdı, şimdilerde cam kavanozlarda saklanmaktadır.

Hazırlanışı:

1 Su bardağı kırmızı mercimek, 1 su bardağı dövme oranında karıştırılarak saklanır. Gerektiği zaman kullanılır. Çorbaya nohut konacaksa akşamdan ayrıca ıslanır.

ŞEHİRİYE

Kıvamında hamur yapılır. Ekmek tahtasının üzerinde avuç içi ile en ince olacak kadar şehriye yapılır. Bezlerin üzerinde kurutulduktan ve bir miktar dinlendirildikten sonra torbalara konarak saklanır.

Şehriye hem bulgur pilavında hem de pirinç pilavında kullanılır.

ERİŞTE

Hamur tutulur ve ekmek açılır. Bıçakla yarım santim eninde dilimlenir. Öylece kurutulur ve torbalarda saklanır.

Kışın önce haşlanır sonra üzerine sarımsaklı yoğurt dökülüp karıştırılarak yenir.

YUHA (YUFKA) EKMEK

Eski Maraş'ta somun ekmeği alışkanlık değildir, hatta yoktur. Her aile yılda üç dört defa ekmek açar. Pilavını, dolmasını, içliköftesini, peynir dürümünü, kırma dürümünü velhasıl bütün yemeklerini yuha ekmekle yer. Bu nedenle yuha ekmek en önemli zahireler arasındadır.

Evin hanımı sabah namazından sonra kollarını sıvar. Kızı ya da gelini kendisine yardım eder. Teşt denilen büyük leğenlere yeterince un konur. Su ve tuz konduktan sonra katı bir hamur tutulur. Az bir dinlendirilir. Adına emişme denir. Yoğrulan hamur her biri bir ekmek olacak şekilde yumaklara ayrılır.

Ekmek yapımında unun cinsi de önemlidir. Genellikle ev unu ile çarşı unu karıştırılarak yapılır. Böyle yapılırsa ekmek iyi açılır. Ev unu, her evin semt değirmenlerinde çektirdiği undur. Eski tarihlerde çarşı unu yoktur. Kuzey ve yüksek yerlerde yetiştirilen buğday özlü olduğu için ekmeği rahat açılır, un yapımında tercih edilir.

Hamur hazırlanınca komşu ya da akraba hanımları yardıma gelirler. Ev sâhibi nâzik davranarak hoş geldin faslını uzatsa da misafir hanımlar hemen işe koyulurlar. Önce ortaya büyük bir bez açılır. Her ekmek açıcı hanım, altına atılan mindere bağdaş kurarak veya bir ayağını dümdüz uzatarak oturur. Önüne bir ekmek tahtası alır. Ekmek tahtası; üzerinde yumağın oklava ile açılacağı yekpâre ve ahşap bir masadır. Ekmek tahtaları şu şekildedir: Altında dört kaba ayak olur. Yüzeyi düzgün ve yaklaşık 50x80 cm kadardır. Ayak yüksekliği 20 cm kadardır.

Kalınlığı 4 cm kadardır. Ekmek açmak için düzgün oklava olmalıdır. Her oklava ile ekmek açılmaz. Ekmek açıldıktan sonra rasgele bir oklavaya dolanır ve pişiricinin yanına konur. Bazı hanımlar kendi oklavalarını misafir oldukları yere götürürler. Ekmek açılan oklavaya el oklavası, ekmek sarılan oklavaya sargı oklavası denir.

Kadınlar özel oklavalarla yumağı iyice inceltir ve genişletirler.

Önce yumağı (bazı şeklinde) genişletir, sonra da 70-80 cm çapında ekmek hâline getirirler.

Ekmeğin az açılmış, kalın haline “bazlama” denir. Bazlama bu kalın haliyle pişirilir. Bazlama, arasına peynir ya da tere yağı-toz şeker ya da çökelek konarak dürüm yapılır ve hem açanlara hem de sevilen komşulara gönderilir. Bazlama için ayrı hamur tutulur. Yumuşak düşün diye içine zeytinyağı veya halis yağ konur. Pişirilen bazlamanın isteğe bağlı, yüzüne yağ yakılır.

Bir evde ekmek açıldı mı, mutlaka konu komşuya bazlama ikram edilir.

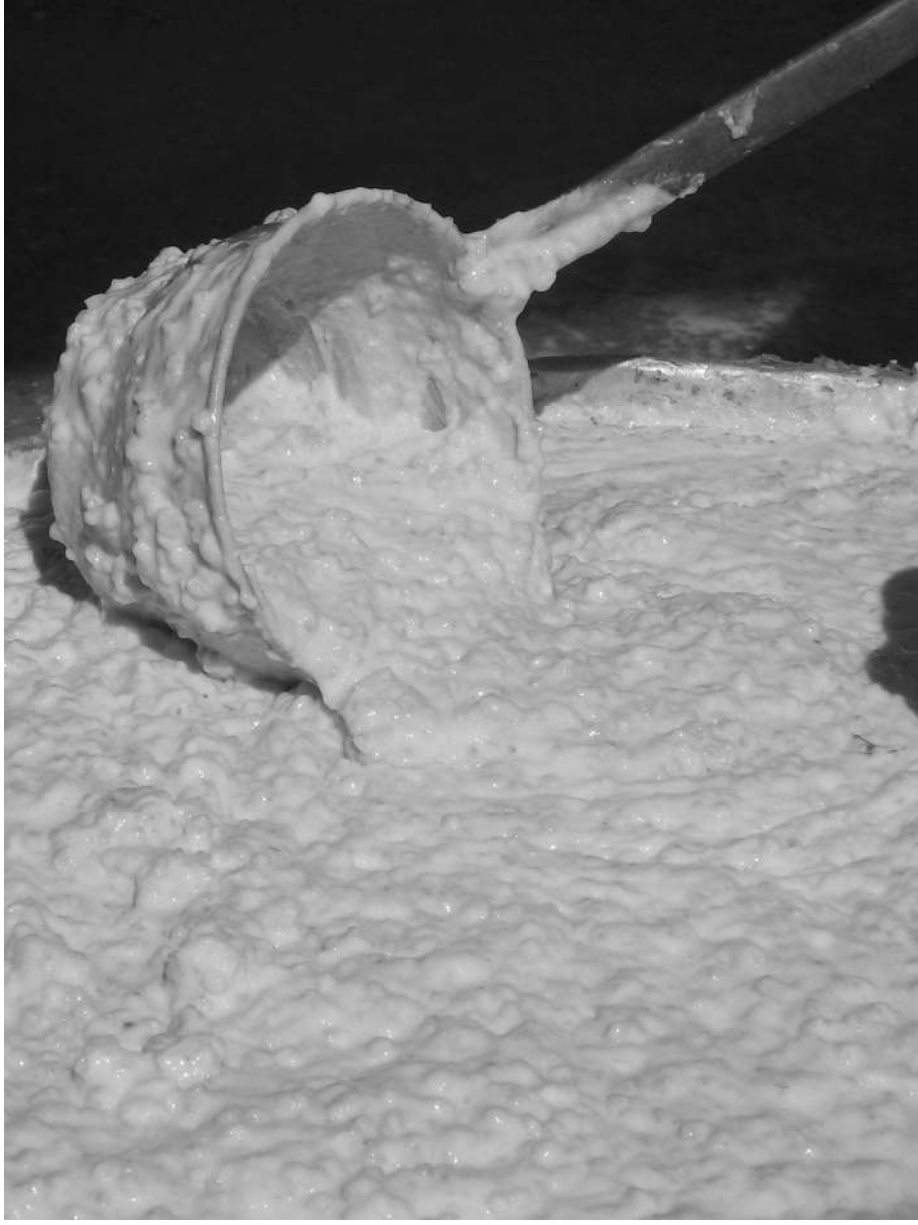
Ekmekler yeterince incelip genişletilince rasgele bir oklavaya alınarak pişiricinin bulunduğu yerdeki itaya dayanır. İtaya dayanmazsa pişirici onu alıncaya kadar yerde yapışır, sac üzerinde açılmaz. Pişirici ekmeği kızgın sacın üzerine aldıktan sonra “evraç” (evireç olsa gerek) denilen ve kılıca benzeyen ahşap bir malzemeyle evirip çevirerek iki yanlı pişirir. Pişirici, yufka açma becerisini tam alamamış genç kız ya da ecer gelinlerdendir.

Pişirme işi saclarda yapılır. Saclar 1 mm kalınlığında 90 cm çapında ve tümsek olur. Sacayağı denilen üç ayaklı, demirden yapılmış bir malzemenin ya da dengeli üç taşın üzerine konur. Altına çalı çırpı ya da odun ateşi yakılır. Üzerinde ekmek pişirilir. Ateş ne zayıf, ne de fazla kuvvetli olmamalıdır. Pişirici ateşi kendine göre ayarlar.

Pişen ekmekler çukur tarafları yukarı gelecek şekilde üst üste konarak biriktirilir. Sonra ekmek tablalarına yerleştirilir.

Ekmek tablaları yuvarlak olur. Genellikle söğüt veya kavaktan yapılır. Söğüt veya kavak yumuşak olduğu için külek, tabla yapımına iyi gelir. Ayrıca eski yıllarda kanalizasyon sistemi olmadığından her evde fare bulunur. Fareye karşı mutlaka kedi beslenir ama yine de tedbir alınır. Kavak veya söğüt ağaçlarının lifleri uzun olduğunda fare kemiremez. Bu nedenle külek, tabla, şıra sandıkları, ambarlar bu ağaçlardan yapılır.

Ekmek açma ve pişirme işi hamur tükeninceye kadar devam eder. Hamurun miktarına göre öğleye kadar veya akşama kadar sürdüğü, hatta akşamdan sonraya bile kaldığı olur.



TARHANA

Tarhana Türk insanının genelde yaptığı bir kuru yiyecektir ama ülkemizin hemen her yerinde (Maraş'ın kazaları da dâhil) toz ya da sıkım şeklinde yapılır. Oysa Maraş mutfağında plakalar şeklinde yapılır. Ülke

genelinde yapılan tarhanalar yalnızca çorba yapımında kullanılırken, Maraş mutfağında hem çorba yapımında hem de ceviz ya da bademle firik olarak veya kuru ya da ıslatılmış olarak yenir. Bu nedenle Maraş tipi tarhana dünyanın başka yerinde yapılmamaktadır. Tarhananın kışın bozulmadan saklanması da pek çok iklimde imkânsızdır.

Maraş tarhanası konar göçer aşiretlerin yaşam tarzına çok uygundur. Halis bir Türk yiyeceğidir. Göç veya sefer halinde taşınması kolaydır, sıcaktan bozulmaz, yendiğinde tok tutar, yenmesi zaman almaz.

Maraş dışı tarhana (kazalarımız dahil) böyle değildir. Yenmeye müsait değildir, ancak çorbası yapılır. Maraş tarhanası ise hem yemek, hem çerez, hem çorbadır. Görünüşü estetikdir.

Maraş ve Elbistan ovalarında yetiştirilen buğdayların bir kısmı tarhana zahiresi için kullanılır. Yazlık denilen buğday tarhana yapımı için en uygun olanıdır. Maraş iklimi olarak fazla nemli olmadığı için yapılan her türlü kışlık zahire bozulmadan kalabilir. Tarhana yapıldıktan sonra eski Maraş'ta "ambar" denilen büyük ahşap sandıklarda veya tablalarda saklanır. İhtiyaç duyuldukça buralardan çıkarılarak kullanılır.

Tarhana Maraş'ta en çok ikram edilen gıda maddelerinden biridir. Yapımı sırasında tarhana aşı pişince, yayıklarda yayılan yoğurttan elde edilen tereyağ, bir tabağa tarhana aşı konup ortası çukurlaştırılarak üzerine yerleştirilir. Buraya tereyağ konduktan sonra çocuklarla konuya komşuya gönderilir.

Maraş tarhanasının kurumamış haline firik denir. Firik tüketimi Maraş'ta çok fazladır. Kuru tarhanadan daha fazla tüketilir dense yeri vardır.

Tarhana serildikten sonra biraz kuruyup firik halini alınca bir iki çiğ soyulur ve konu komşuya, eşe dosta tabak tabak gönderilir.

Tarhana ambara konduktan sonra misafirlere en çok ikram edilen maddeler arasındadır. Suyu ıslanır veya ıslanmaz, ıslanan su sıcak olabilir soğuk olabilir, etsuyu veya kelle suyu olabilir olmayabilir ama tarhana ikramının yanında Maraş bağlarında bol yetişen ceviz ve badem mutlaka bulundurulur. Fıstık o kadar değil ama tarhana ikramının vazgeçilmezi cevizle bademdir.

Tarhana kadınların hamamda en çok yedikleri çerezler arasındadır. Kadın hamamlarında mevsimlik meyve yenir, diş hediği yenir, zeytin yağlı sarma dolma yenir ama tarhana kadın hamamlarının vazgeçilmezidir. Yanında badem ve ceviz olur. Hamamın sıcak suyuna ıslandıktan sonra hem tanıdıklara ikram edilir hem yenir. Toplumsal yerlerde bir şeyler yendiğinde Maraşlı mutlaka görenlere ikram eder. Hiç olmazsa tadına bakacak kadar yedirir. Yemeyenlerin gözünün umacağından

korkar. Bir şeyi canı çektiği halde yiyemeyenlerin gözü umar. Gözü umanların bir veya iki gözü şişer, sancı verir. Hele hamilelere mutlaka yenenden verilir.

Firik tarhana ceviz veya bademle yenir. Kurumuş Maraş tarhanası ise aşağıdaki şekilde yenir:

1-Kuru olarak, ceviz veya bademle yenir.

2-Soğuk suyla, sıcak suyla, et suyu ile, kelle suyu ile ıslandıktan sonra ceviz veya bademle yenir.

3-Sobada veya mangal üzerinde kızartılarak ceviz veya bademle yenir.

4-Zeytinyağında kızartılıp ceviz veya bademle yenir.

5-Tarhana kaba alınır. Üzerine et suyu dökülür. Et suyu dökülürken istenirse iyi haşlanmış, neredeyse tel tel olmuş etlerden tarhananın üzerine konur. Az yumuşayınca üzerine karabiber atılır. Fazla yumuşamadı, yarı yumuşak yarı sert yenir.

6-Çorba yapılır. Çorbaya nohut konabilir konmayabilir, mevsiminde şalgam konabilir konmayabilir. Sabah çorbası olarak veya öğün yemeklerinde önden verilerek içilir.

Tarhana Yapımı İçin Gerekli Malzeme:

-Büyük mahsere kazanı.

-Çiğ: Abdallar tarafından ince çöp kamışlardan örülerek yapılır. Enleri 100 cm gibi, boyları 3-4 m kadardır. Bu çiğler rulo yapılabilir. Yoğrulmuş tarhana çiğlerin üzerine serilerek kurutulur.

-Tarhana şaptası: Şapta ince ve uzun sırt demektir. Kavaktan kesilerek yapılır. İki şapta birbirine paralel olarak konur ve üzerine çiğler açılır. Böylelikle çiğlerin altına hava girmesi ve tarhananın kolay kuruması sağlanır.

-Tar: Şaptaları zeminden göbek hizasına yükseltmek için yapılan iskele.

-Tarhana küreği: 150-180 cm boyunda olup genellikle çınar ya da gürgenden yapılır. Bir ucu yuvarlak, öteki ucu yassıdır. Şıra karıştırma da da kullanılır. Görünüş olarak kayıkçı küreğine benzer.

-Teşt: 80-100 cm çapında yüksek kenarlı büyük leğen.

-Sacayağı: Demirden yapılmış, üç ayaklı bir düzenek. (Üzerine mahsere kazanı konacağı için sağlam olmalıdır.)

-Dövme (yarma): Değirmende dövülerek kabukları soyulmuş buğday. 1 çelik dövme yaklaşık 11 kg gelir. 2 çelik, yani 1 gırat (kırat) yaklaşık 22 kg gelir.

-Yoğurt: Tarhana yapımı hazıranda başlar ve eylüle kadar sürer. Davarcıların (eski yıllarda) külekle sattığı yoğurda “halipçi yoğurdu” denir. Süt üreten herkes yoğurdu biriktirerek tarhana yapanlara satar. Tarhana zamanı yoğurt kapışılır.

-Kekik.

-Tuz.

İyi bir tarhana için dikkat edilmesi gereken hususlar:

Yazlık buğdayın tarhanası iyi düşer. Yazlık buğday fazla sert olmaz.

Kuyruk doğmadan önce yapılan tarhana iyi olur, nem almaz, iyi kurur, kokmaz.

En iyi tarhana davar yoğurdundan yapılandır.

Tarhana pişirilirken sürekli karıştırılmalıdır. İyi karıştırılmayan tarhana dibine tutar ve yanar. Rengi esmer olur. Kokusu hoş olmaz. Eğer tarhana dibine tutmaya başlamışsa kazanın dibindeki yanık tabaka kaldırılmadan karıştırılır ki yanık kısım diğerlerine bulaşmasın. Sonra bu yanık kısım ayrı yoğrulur ayrı serilir, ayrı saklanır.

Tamamen bakırı çıkmış, kalayı eskimiş kazanın tarhanası bozuk olur. Altı düzgün olmayan kazanın dibi mutlaka tutar.

Limon tuzu atılarak ekşitilen tarhanayı yerken insanın dili açılır. Tercih edilmez.

Yoğurdu çok olan tarhana sert olur.

Pişen tarhananın içine dövme kırığı konmaz. Konursa tarhana aş bulambaca döner. Tarhanası sert olur.

Tarhana bulutlu havada yapılmamalıdır. Tam tersine sıcak havalarda ve garbinin estiği günlerde yapılmalıdır.

Piştirilmesi:

Tarhana mahsere kazanı denilen büyük kazanlarda pişirilir. Bu kazanların da biraz büyük, biraz küçük olanları vardır. Mesela yüzlük kazan gibi... Yüzlük kazanda beş gırat bulgur kaynatılır ama tarhana pişirilecekse üç kırat bir çelik normal pişer. Dört kırat pişirmek istense dıhız olur, pişer ama pişirmekte zorlanılır. Dört gırat pişirilecekse yüzlüğün üzerinde bir kazan kullanılmalıdır.

Mahsere kazanı sacayağın üzerine yerleştirilir. İçine su konduktan sonra altı orta halli yakılarak kaynatılır. Kaynayınca tuz atılır ve dövmesi konur. Dövme yıkanmış olmalıdır. Dövme açılıncaya kadar sık sık karıştırılır. Buna kürekleme denir. Kürek genellikle gürgenden yapılır ve kayıkçı küreğine benzer. Tarhana kürekleme zor ve çok önemli bir iştir. Tarhana iyi küreklenmezse kazanın tabanına yapışır ve rengi es-

mer olur. Taban kısmı dibine tutmuşsa ayrıca sıyrılarak yoğrulur ve serilir. Buna yanık tarhana ya da kara tarhana denir. Tarhana kürekle-nirken ara ara küreğe yapışan pilav kazanın kenarına sıyrılır ve küreğe su serpilerek kayganlaştırılır.

Dövme biraz açılınca pişirmeye son verilir. Daha fazla pişirildiğinde fazla ölgün olur. Fazla ölgün pişen tarhana serildiğinde sıyhıl düşer ama çiğden çıkmaz. Tarhana aşı piştiğinde kazanın altındaki alevli odunlar ve közler çekilir. Üzerine bir sini veya teşt kapatılarak sığağı ile pişmesi ve açılması için bekletilir.

Soğumaya yakın kazanın üstündeki teşt alınır. Teştlere, leğenlere yaş bezler serilir ve tarhana bu bezlere konarak iyice soğutulur. Sonra yoğurmak üzere teştlere alınır.

Maraşlı yoğurdu gırata kırk kilo koyar. Bu kırkın birazını ayran kıvamında koyar. Yoğurt bu oranda konduğunda tarhana çiğden rahat çıkar.

Tarhanasının zenginlere özgü olmasını isteyenler sade davar yoğurdu koyarlar. Hatta gırata kırk kilodan fazla koyarlar.

Tarhana aşı pişerken yoğrut kazanındaki yoğurdun bir kısmı yayığa alınarak yayılır, yağı çıkarılır. Yayıktaki ayran, biraz sonra yoğrulacak olan tarhana aşına yoğurtla birlikte konmak üzere bekletilir. Yoğurt kazanının üstüne bez örtülür. Bez yoğurdun fazla suyunu alır, korur, ekşitir. Kullanılırken mutlaka yoğurda kekik atılır. Bu da hoş bir rayiha verir.

Tarhana aşının üstü açıldığında orta yerinden yağlamalık alınır. İçine tereyağı konur, karıştırılır. Yanına bol acılı domates salatası yapılır, ayranla birlikte yenir. Yağlama mutlaka komşulara ikram edilir. Tarhana yapan her aile “yağlama” denilen bu pilavı komşularına ikram edeceğinden tarhana sezonu boyunca her aile sık sık yağlama yer.

Büyükçe leğenlere alınan tarhana aşının üzerine yeteri kadar yoğurt konarak yoğurulur. Yoğrulan tarhana aşı evlerin damındaki söğütten yapılma büyük selelere konur. Selenin içine pamuklu bez serilir. Seledeki bezin üstüne tarhana aşı konur. Bezin ibikleri ile tarhananın üzeri kapatılır. Bu bezin ibikleri kapatmaya yetmezse ayrıca bez konur ve tarhana aşının üzeri mutlaka kapatılır. Burada sabahın seher vaktine kadar bekletilir. Bu zaman içerisinde tarhananın ekşimesi beklenir. Tarhana aşı bir yandan ekşirken bir yandan da fazla suyunu dışarı verir, katılaşır. Bu zaman içerisinde yoğurt dövmeye iyice siner. Ekşimesi için tılasım olsun diye o evdeki en geveze, en dövüşgen çocuğun tumanı, üzeri kapatılmış olan yoğrulmuş tarhana aşının üstüne konur.



Aşın serilmesi sabah ezanından önce başlar, genellikle güneş doğunca sona erer.

Tarhana sermeye başlarken komşu hanımlar yardıma gelir. Akralardan evi uzak olup da tarhana sermeye yardım etmek isteyen genç kızlar, gelinler o gece tarhana yapılan evde misafir edilirler.

Tarhana sermek için tar kurulur veya kurulmaz. İstenirse iki şapta yan yana konur ve üzerine çığ açılarak serilir. Ama göbek hizasına kadar şaptalar tar şeklinde kurulursa, alttan ve üstten esen garbiden dolayı tarhana rahat kurur ve çığden iyi çıkar. Tar üzerinde tarhana serilmesi de kolay olur.

Tarhanayı çığe sermek ustalık ister. Bu nedenle usta hanımlar serer, yeni yetme genç kızlar topaç verirler.

Bir kişi tardan tarhanayı alıp büyükçe bir leğene koyar. Az yoğurt ilavesiyle yoğurur, küçük topaklar varsa ezer, serilecek kıvama getirir. Sonra onu portakaldan daha büyük toplar haline getirir. Buna topaç denir. Küçük çocuklar bu topaçları usta sericilere götürürler. Usta sericiler bu topaçları sol ellerine alırlar, sağ elleri ile koparıp koparıp çığe koyarlar ve sağ ellerinin tersiyle sererler. Topaç yerine küçük leğenlere konarak usta sericilere götürüldüğü de olur. Tarhana serenler küçük

leğenlerden alıp alıp sererler. Çiğ serilen tarhana ne kadar ince olursa o kadar değerli olur.

Genellikle gün doğarken serme işi de bitmiş olur. Bundan sonra tarhana çepeli olan bulaşıklar, bezler yıkanır. Görünen iş neyse yapılır. Sonra yemek yenir ve istirahate geçilir.

Serilen tarhana o gün ikindiye kadar “firik” olur. Firik, yarı kurumuş tarhana demektir. Firik, komşulara da ikram edilir. Firik ceviz veya bâdemle yenir. Yeteri kadar istirahat eden hanımlar ikindi olup da tarhana firik olunca dama çıkarlar ve hem yemek üzere hem de konu komşuya, hısım akrabaya dağıtmak üzere firik çıkarırlar. Eğer oğullarının veya kızlarının nişanlılık durumları varsa nişanlı evine çiğiyle beraber firik gönderirler.

Firikler dağıtıldıktan sonra tarhana yapma işinde emeği geçenler ceviz veya badem kırarlar ve firikle beraber yerler. Daha sonra evlerine dağılırlar.

Firik dağıtılmasının ertesi günü tarhana çiğde durur. Bir sonraki gün sabahleyin erkenden çiğlerden soyulur. Tarhana usulüne uygun pişirilip serilirse çiğden plakalar halinde çıkar ve ev sahibinin yüzü güler. Geniş plakalar halinde çıkmasına sevinir çünkü hem yerken zevkine varır hem de misafirlerine ikram ettiğinde yiyenler tarhananın görsel güzelliği için tam not verirler. Tam tersine, tarhana usulüne uygun yapılmamışsa çiğden çıkarmak zor olur. Geniş plakalar halinde çıkmaz, küçük parçalar halinde çıkar. O zaman da tarhana sahibinin suratı asılır, canı sıkılır. Hem yerken zevk almaz, hem de misafirlerine utana sıkıla çıkarır. Usulünü ayak altına atmamak için ya garbinin esmediğine ya yoğurdun iyi olmadığına ya da buğdayın cinsine bahane bulur.

Sabahleyin hafif nemli olan tarhana soyulur ve temiz bezlere ters çevrilerek yeniden serilir. Böylece ikindi vaktine kadar güneşletilerek iyice kurutulur. Tarhana iyice kurutulmazsa, nemden korunmadan saklanırsa küflenir.

Sonra tahtadan yapılma ambarlara, tablalara, sandıklara konarak kışa saklanır.

Tarhananın kırıntıları bez torbalara konur ve çorba yapmak üzere saklanır. Çorba yapmak için hiçbir ev hanımı plaka tarhana kullanmaz.

NIŞE

Nişe özlü buğdaydan yapılır. Tortçu tercih edilir. Tortçu özlü ve şirindir. Bulguru da iyi olur. Maraş'ın kuzeyinde ve yüksek yerlerinde

yetiştirilen buğdaylar özlü olduğundan buraların buğdayları tercih edilir.

Nişe yapmak için buğday yıkanır ve kazana konur. Üstüne su ilave edildikten sonra üzeri kapatılır. Beş gün öylece bekletilir.

Beş gün sonra açılır, üstünün köpüğü alınır. Azar azar süzeğe konarak yıkanır. Kıyma makinasından çekilerek bir teşte biriktirilir. İçine su konarak karıştırılır. Tortu buğdayın özünden ayrılır. Süzektan süzülür. Özlü su ayrı konur ama süzeğin üzerindeki tortta henüz nişe vardır. Tort yeniden suya konur, karıştırıldıktan sonra yeniden süzülür. Böylece tortu tamamen ayrıştırılmış olur.

Teşlerde biriken özlü su kazana alınır. Sinek kelebek düşmesin diye üzeri bir bezle kapatılır. Kazanda duran nişenin özü alta çöker. Suyu üste çıkar. Tıpkı ayran gibi...

Çöken nişenin suyu dökülür, üzerine yeniden su konur, karıştırılır. Kendi haline bırakılır. Durulunca suyu alınır. Kazanda kalan nişe temiz bir bez üzerine dökülür. Burada suyunu bırakması beklenir. Biraz da kurur. Bundan sonra dalaklanarak alınıp farklı bezlere konur. Bu farklı bezlerde iyice kurutulur. Sonra avuç içinde öfelenecek un gibi yapılır ve tekrar serilerek kurutulur. İyice kuruyunca bez torbalara konarak saklanır.

Nişe yapımı 10-15 gün sürer.

Nişe, şire yaparken hapısa yapımında kullanılır.

Nişenin bir kısmı da kışa bırakılır. Hapısa vs. yapılıp yenir.

PIRİNÇ

Kahramanmaraş'ımızın geniş ovalarında yetişen "sarı çeltik" pirinci, Maraş'lıların damak zevkine en uygun olan pirinç türüdür. Sarı çeltik, su çekme oranının yüksek olması nedeniyle de edilen bir pirinçtir. (Yaklaşık olarak 1 ölçek pirinç için 2,5 ölçek su konur.) Ama çeltik ekim alanlarının daraltılması, kent nüfusunun artması ve ülkemizin hızla küreselleşmeyi sürdürmesi nedeniyle sarı çeltik bulunamaz olmuş, yurt içinden ya da yurt dışından getirilen pirinçler mutfağımızda kullanılmaya başlanmıştır. Doğal olarak da her tür pirinç için ayrı bir su çekme oranı bulunmaktadır. Bu nedenle ev hanımlarının bu oranı izlemeleri ve pilav pişirirken hangi tür pirincin ne oranda su çektiğini göz önünde bulundurmaları gerekmektedir.

Pirinç çeltik ağaları tarafından sulak tarlalara ekilir. Çeltik ağaları çeltik ustası olan sakalar yardımıyla pirinç yetiştirir. Olgunlaşan çelti-

ğın doluya uğrama tehlikesi her zaman için bulunmaktadır. Çeltiğine dolu vurarak iflas eden çeltik ağaları vardır. Maraş'ta çeltik ağaları doğuyu anlatan filmlerde işlenenlerin aksine fakara babasıdır ve çevresine zulüm eden insanlar değildir. Kazandıkları sene çevresindeki fakir fakara çok iyilik ederler.

Çuvallar içinde eve getirilen pirinç gölgede iyice kurutulur. İyi kurutulmazsa böceklenir. Serin yerde saklanır. Sıcakta özelliğini kaybeder ve böceklenir. Pirinç yetecek kadar alınır, seneye kalması istenmez. Seneye kalan pirinç lezzetini kaybeder.

Pirinç eve geldiğinde işlem görmemişse hışı, kırığı elenir, taşı seçilir. Kırığı dolmada kullanılır sağlamı pilavda kullanılır. Dolmada yarı kırık yarı sağlam pirinç kullanılır.

Pirinç yıkanıp kurutulduktan sonra dövülür, un yapılır, muhallebi yapımında, çocuk maması yapımında kullanılır.

Mercimekle pirinç katılıp çorba-lepe yapılır. Sade pirinçten de çorba-pirinç lepesi yapılır. Pirinç pilavının dibine yakmalısına kuzu içi denir. Pirincin muhtelif pilavları olur. Maraş'ta dolma sade pirinçle yapılır.

MERCİMEK

Mercimeği zahra olarak çuvalla alan aileler olduğu gibi azar azar alanlar da olur. Mercimek gelecek seneye kalsa kurtlanmaz, böceklenmez, lezzeti artar hatta pişme sırasında daha iyi açılır. Onun için durumu yerinde olan aileler mercimeği çok alır.

KIŞLIK PEYNİR (Maraş tipi)

Peynirin yağlı olanı, yüksek yaylalarda otlayan keçi sütünden yapılanı değerlidir. Koyun peynirinin yağ oranı fazla olur ve ilerleyen aylarda kokusu ağırlaşır. Keçiler otlarken dal uçlarını kopararak yediklerinden sütleri lezzetli olur. Bu lezzet peynire de geçer. Davar sütüyle koyun sütü karıştırılarak yapılan peynir daha iyi olur.

Yaylalardaki mandıralarda üretilen peynirler avuç içinde yassılanır. Yassı olarak satılır. Her aile kendisine yetecek kadar peynir alır.

Geçen yılın peyniri erken tükenmişse, henüz ekin biçilmemiş, otlar sararmamışsa aile az peynir alır. Onunla idare eder. Ekinler biçilip frez

olunca, yaylalardaki otlar sararınca sütler katılaşmaya, yağlanmaya başlar. Maraşlılar bu zamanda sağılan sütlerden yapılan peyniri takip ederler ve kişlik olarak alırlar.

Peynirin kişa hazırlanışı:

Peynirler iyice yıkandıktan sonra bıçakla ve düzgün Őekiller halinde kesilir bu kesilen parçaların her birine “dalak” denir. Üzerlerine bolca tuz atıldıktan sonra serin bir yerde 3-4 gün bekletilir. Bu sırada ara ara karıştırılmalıdır. Peynir suyunu bırakır ve bıraktıkça da sertleşir.

Büyükçe bir tencereye su konarak kaynatılır. Kaynayan suya peynirler konarak 5 dakika kadar kaynatılır. Sonra bir kepeçle alınarak avuç içinde iyice sıkılır. Sıkma sırasında çıkan su bekletildiğinde suyun yüzüne “ekir” denilen yağ çıkar. Ekirle bazlama yapılır. Sıkılan peynirler bir yerde soğumaya bırakılır. Sonra cerelere, hava boşluğu kalmayacak Şekilde bastırılarak konur. zerine tuzlu su konarak serin yerlerde kişa saklanır. Tuzlu su 1 litreye 50 g tuz olacak Şekilde hazırlanmalıdır.

Peynirin bulunduğu yer serin olmazsa sırsır, ağırlaşır, karıncamsı çalar, üstü pambucaklanır, bozulur.

Kış boyunca peynir sık sık kontrol edilir. Yağlı peynir çabuk bozulur. Yavan peynir daha dayanıklıdır.



ÇÖKELEK, LOR

Çökelek ayrandan yapılır. Ayran kaynatıldığında bozulur ve kesilir. Katılaştır. Torbada süzülükten sonra tuz atılıp karıştırılır ve deri tulumlara basılır. Fazla suyu deriden dışarıya çıkar.

Süt bozulduğunda içine yoğurt konup kaynatılır ve lor yapılır. Lor peynir gibi tüketilir. Böreği de yapılır. Kışa saklanmaz. Çökelek lordan daha fazla tüketilir.

Çökeleğe soğan ve maydanoz doğranır, kırmızı biber atılır, az zeytinyağı konup karıştırılır ve yufka ekmeğe dürüm yapıldıktan sonra üzümle yenir.

Kahvaltıda çayla birlikte yenir.

Çökelek tulumdan çıkarılır, tuzu gitsin diye yıkanır, yoğurtla hafifçe karıştırılır ve yumuşatılır, börek yapılarak yenir.

Çökelek tulumda durdukça küflenir. Küflenmişisi daha çok tecih edilir, aspirin yerine yenir. Çökelek antibiyotiktir, ateşli hastalığa iyi gelir.

Eski Maraş'ta çökelek satılmayan dükkân olmazdı ve en itibarlı gıda maddelerinden biriydi. Pek çok aile çökeleği küçüklü büyüklü tulumlarda alırdı.

KIŞLIK YAĞ (Tereyağı)

Kışlık yağ baharda alınır. Davar ve koyun tercih edilir. Yaylada yarılan hayvanların yağı tercih edilir.

Yağlar şehre tulumlarda ve tuzlanmış olarak gelir.

Davarcılardan alına yağ kazana konur, kazanın altı hafif yakılır. Eridikçe üstten üstten alınıp cereye konur. Yağ azaldıkça tabanda ekirli kısım çoğalır. Ekirli kısımdaki yağı almak için kazanın altı daha fazla yakılır. Gerekirse kazan kaynatılarak yağ alınır. Sonunda geride sadece ekir kalır. Yağ zor çıkıyorsa suya koyup kaynatılır. Kaynadıkça içindeki suda yoğurt özelliği olan kısım kesilir, ayrışır, yağ üste çıkar. Bu yağ da alınır.

Ekir unla karıştırılarak börek yapılır.

Bu şekilde cereye konan yağ serin bir yerde kışa saklanır. Cereden yağ depmelerine alınan bir miktar yağ mutfakta hem kullanılır hem de muhafaza edilir. Bu işlemde geçen yağa tereyağı denir.

Maraş mutfağında tereyağı ve zeytinyağı vardır. Başka yağa Maraşlı itibar etmez.

ET SUCUĞU (İrişgit)

Eski Maraş'ta irişgit denilen et sucuğu her mahallede bulunan kasaplar tarafından veya bu işle ilgilenen özel aileler tarafından yapılarak halka satılırdı. Genellikle keçi ve dana eti kullanılmakla birlikte koyun eti, daha eskiden deve eti de kullanılırdı.

Sucuk önemli bir hazır yemek malzemesi olarak muhafaza edilir, mangal ateşinde, soba ateşinde şiş üzerinde hafif pişirilerek yenir. Veya tavada kendi yağı ile kavrularak ekmek arası yapılır. Tavada kendi yağı ile kavrulduktan sonra üzerine yumurta kırılarak da yenir. Sucuk yemeklerinin hazırlanması çok kolay ve pratiktir. Eski Maraş'ta her evde kümes bulunduğundan her evde yumurta da bulunmaktadır. Yine her evde yufka ekmek bulunduğundan bakkala gitmeden öğün savılabilmektedir.

Gerekli Malzeme:

10 kg kıyma, yeteri kadar barsak,
700 g iç sarımsak,
150 g tuz,
300-450 g kırmızıbiber,
100 g sucuk baharı (hazırlanışı:
30 g çemen, 10 g karanfil, 20
havlican kökü, 20 g bahar,
20 g karabiber.)

Yapılışı:

1- Tercihen kaburga etinden 10 kg kıyma çekilir. Kaburga etinin yağı sucuk için yeterlidir. Ama gövdenin öteki yerlerinden az yağlı etler kıyma yapılacaksa içine biraz iç yağı konur. İç yağı sucuğu yumuşak tutar ve pişerken lezzet verir. İçyağ konmazsa sucuk hemen sertleşir ve istenmeyen hale gelir.

2- 700 g iç sarımsak ezilir ya da makede çekilir. Üzerine 100 g tuz atılır. Acılı ya da acısız istenilmesine göre 300-450 g kadar kırmızı biber konur. 100 g sucuk baharı konduktan sonra karıştırılır. Bu karışım kıymaya konur ve yoğrularak karıştırılır.



3-Sucuk yapımında taze barsak kullanılır. Kuru barsak kullanıldığında sucuğun dış kısmı çabuk kurur, iç kısmı geç kurur. Oysa taze barsak kullanıldığında içi dışı aynı zamanda kurur.

Taze barsak ters çevrilerek üğüntü denilen çok ince talaşın içine konur. Barsakların parçalanmamasına özen gösterilerek barsaklarla üğüntü yoğrulur. Yoğrulan barsaklara kesinlikle su tutulmaz, sonra barsaklar küser ve temizlenmez. Yoğrulan barsakların üzerindeki üğüntü sıyrılır. Bu şekilde sıyrılan barsaklar kavlamış gibi tertemiz olur. Sıyrılan barsakların üzerine sönmüş kireç suyu dökülerek bir miktar ovalanır. Sonra çeşme suyunda yıkanır. Böylece barsaklar, bıçakla kazınmış işkembe gibi temizlenmiş olur.

4- Yıkanan barsaklar ters çevrilir. Ters çevirme şu şekilde yapılır: Barsağın bir ucu gömlek kolu gibi ya da pantolon paçası gibi 7-8 cm kadar tersine sıvanır. Bu sıvanan kısma çeşme suyu tutularak, çeşme suyunun ağırlığı ve basıncıyla barsağın tersine dönmesi sağlanır. (Çeşme suyuna parmaklarla yardımcı olmak gerekir.)

5- Böylece ikinci kez ters çevrilen barsaklara, kıyma makinesine takılan bir düzenele avcarlanmış kıyma doldurulur. Barsağın tamamı doldurulduktan sonra ya halkalar şeklinde ya da irişgit denilen, örülmüş sucuk şeklinde düğümlenir.

Maraş'ta örülmüş ve yassılanmış sucuğa iriştir denir ve şu şekilde hazırlanır:

Sucuk doldurulduktan sonra oklavayla iyice yassılanır. Uzun bir U şekline getirilerek masaya konur. (Sucuğun her iki ucunun da iple bağlanmış olması gerekir.) Sonra U'nun ortasına sucuğun kendisi ile düğüm atılır. Düğümden sonra U'nun her iki yanına, yaklaşık 12 cm ileriye elle boğum yapılır. U'nun uçlarından biri ile bu boğumlanan yere, sucuğun bir ucunu aradan geçirerek düğüm atılır. Böylelikle her biri 12 cm uzunluğunda, 5 cm kadar eninde ve 3 cm kalınlığında iki parçalı örülmüş iriştir hazırlanmış olur. Sonra 12 cm kadar ileriye her iki tarafa yine birer boğum yapılır. Bu kez de U'nun öteki kolu aradan geçirilerek düğüm atılır. Ve bu şekilde düğümler atılarak, ikiz gibi birbirine benzeyen ve yan yana duran yassı sucuklar elde edilmiş olur.

6- Kangal ya da iriştir şeklinde yapılan sucuklar esintili ve serin bir yerde iplere asılarak kurumaya bırakılır. Eğer esinti yoksa bir vantilatör kullanılmalıdır. Esintisiz kuruyan sucuklar kararır. Esintili yerde kuruyan sucuklar kırmızı olur.

BONFILE PASTIRMASI

Maraş'ta "Bastırmacı" soyadını taşıyan aileler vardır. Bu ailelerin şimdi olmasa bile eskiden pastırmacılıkla uğraştıkları anlaşılmaktadır. Ayrıca, "Maşallah" soyadını taşıyan ailenin bir iki göbek öncesinde en güzel pastırmaları yaptıkları bilinmektedir.

Gerekli Malzeme:

1 kg bonfile et, yarım kg tuz,
200 g sucuk baharı,
20 g kimyon,
1 su bardağı süt.

Yapılışı:

- 1- Kurutma aşamasında asmak için bonfileye önce ip bağlanır.
- 2- Bir tavada yarım kg tuz kendi kendine, kızarıncaya kadar kavrulur.
- 3- Bonfile etin altına ve üstüne kavrulmuş tuz konur. Üzerine temiz bir taş konarak suyunu bırakması beklenir.

4- 200 g sucuk baharına 20 g kimyon konur. Üzerine yavaş yavaş ve karıştırarak süt konur. Macun kıvamına kadar karıştırılır.

5 Bu şekilde hazırlanan macun, bonfile etin bütün yüzeyine sürülür. Sonra en başta takılan ip yardımıyla kurutulacak yere asılır. Kurutulacak yer serin olmalıdır.

ET KAVURMASI

Şehirliden ziyade köylü yapar. Şehirde yaparsa malcılar yapar. Etin bayram bolluğunda yapar. Kokma bozulma tehlikesi olursa yapar. Malcının malı ölüm tehlikesi geçirir, malcı hayvanı mecburen keser, o kadar eti taze tüketemeyeceği için kavurup saklar.

Et kuşbaşı doğranır. Tuzlanır. Biraz da tuzu belli olur. Kavrulup tuluğa basılır. Ağzı kapatılır. Serin bir yerde saklanır. İhtiyaç oldukça ağzı açılıp yeteri kadar alınır. Bu tarz zahra mecburiyetten yapılır. Et taze tutulamadığı için, beklese bozulacağı için yapılır. Genellikle kırsalda, yaylada yapılır.

TURŞU

Sebzeleri korumanın bir yolu da turşu vurmaktır. Turşusu yapılan sebzeler uzun bir zaman bozulmadan saklanabilir. Bunun için de sirke lâzımdır. Maraş'ta bağcılığın çok yaygın olmasından dolayı sirke üzüm dayalı yapılır. Üzüm incir atıklarından, pekmezin bulaşığından bastık bezinin kenarında kalan bastık atıklarından, her türlü şıra atıklarından sirke yapılır.

Maraş sirkesi ağırlıklı olarak üzüm ve üzüme dayalı ürünlerden yapılsa da üzümle birlikte incir veya armut da üzüm sirkesini bozmayacağından üzümle birlikte sirkeye atılır. Ama mesela elma atılmaz. Elma sirkesi Maraş kültüründe yoktur. Çünkü Maraş usulü hazırlanmakta olan sirkeye elma atılsa elmanın tadı sirkeyi bozar.

Elma Maraş'ta yenidir, eskilerde ne kendi ne sirkesi yoktur.

Sirke genellikle bağlarda yapılır. Bir küpe veya benzer bir kaba su konur ve en önce olgunlaşmış şiresine başlanan üzümün ezikleri, şirede kullanılmayanları sirke için küpe atılır. Daha sonra incir veya armut yetiştiğinde ezikleri, yenilmeyenleri sirkeye atılır. Maraşlı, "Bağdan inince komşulara da dağıtırım..." düşüncesiyle sirkeyi çokça vurur.

Sirke yapılan kaba daha sonra şire artıkları da atılır. Bastık bezi artıkları gibi...

Turşu vurulmadan önce sirke süzülmalıdır.

Turşu sırlı cerede vurulur. Cere sırsızsa içten balmumu ile sıvanır. Turşu cereleri serin yerde saklanır. Serin yerde muhafaza edilen turşular pambucaklanmaz.

Maraşlılar turşuyu patlıcan, biber, hıyar, acur, fasulye, yeşil domates, lahana ve havuçtan yaparlar.

Maraşlı turşusunu ayrı ayrı yapmaz, mevsimi geldikçe azalan turşuya ilave yapar. Mesela önce patlıcan, ardından biber, arkasından hıyar, peşinden acur, sonra fasulye, daha sonra yeşil domates en son da lahana ile havuç hazırlayıp cereye koyar. Böylece patlıcan sezonundan itibaren Maraşlının ceresinde turşu eksik olmaz. Bir yandan yer bir yandan da üzerine ilave eder.

Patlıcan:

Patlıcanın bahçede tükenmek üzere olduğu bir zamanda mümkünse en küçükleri seçilir. Yumuşamaya bırakılır. Evvela üst kulpu kesilip atılır. Kendisi kaynar suda beş dakika haşlanır. Çeşme suyunda dinlendirildikten sonra ortası yarılr ve içine avcar konur. Avcar, bıçakla küçük küçük doğranmış sarımsak, bol maydanoz ve küçük küçük doğranmış kırmızı biberdir.

Patlıcanın sirkesine önce az pekmez konur. Bir güne yakın bu keskin sirke içinde bekletildikten sonra ceredeki turşu sirkesine konur.

Biber:

Biberin ince kabuklusu tercih edilir. Küçükleri seçilir. Dolma biberinin küçükleri gevrek olduğu için tercih edilir. Büyümüş, kart biberler turşuya konmaz. Fazla acı biber de turşuya konmaz. Ancak az bir şey atılır. Fazla acı biber turşuya konduğunda öteki turşuların tamamının tadını bozar. Ayrıca Maraşlılar aşırıktan kaçınırlar. Acının da aşırısını yemezler.

Biberin başından çöpü koparılır. Ucundan birkaç santim dilinir. Olduğu gibi cereye atılır. Maraş'ta en sevilen turşu biber turşusudur.

Hıyar:

Hıyarın irisi ve çekirdeklisi turşuya konmaz. Küçük ve çekirdeksiz olanı konur. Hıyar turşuya konurken haşlanmaz sadece baş ve arka kısmı kesilip alınır.

Hıyar turşusu fazla yapılmaz.

Acur:

Acurun ince küçük ve çekirdeksiz olanlarıyla turşu vurulur. Turşuya konarken haşlanmaz, baş kısımları düzeltilerek atılır.

Maraş'ta çok tercih edilen turşular arasındadır.

Fasulye:

Kılçığı alınan fasulyeler tüm olarak cereye konur. Haşlandığı da olur haşlanmadığı da... Tazesini tercih edilir.

Yeşil domates:

Domates sezonu biterken toplanan yeşil domatesler yıkanır, az bir bıçak vurularak dilinir. Haşlanmadan turşuya konulur. Zamanla sirkenin içinde kendine özgü bir tad alır.

Lahana:

Kışın turşu iyice azalır. Biber, patlıcan vs. tükenir. Kış sebzesi olan lahana satılmaya başlanır. Çarşıdan alınan lahanalar parçalanır, yumuşayınca kadar haşlanır. Çeşme suyunda dinlendirilir. Azalan turşuya ilave edilir. Lahana baştan atılmaz. Erken atılırsa turşunun sellenmesine sebep olur.

Havuç:

Kış ilerledikçe Maraş'ın yerli havucu çıkar. Yerli havuçların da küçükleri tercih edilir. İri havuçların ortasındaki sert kısım sirkeyi emmediğinden ortası sert kalır, turşusu kibar olmaz. Baş ve uç kısmı kesilen havuçlar ikiye veya dörde dilindikten sonra kaynar suda hafif yumuşayınca kadar haşlanır ve çeşme suyunda dinlendirilir. Sonra turşu ceresine atılır.

Maraşlının turşusu bu şekilde hazırlanır. Bir ipe kabuğu soyulmuş sarımsaklar dizilir ve düğümlendikten sonra cereye atılır. Yemek tuzundan çok kaya tuzu kullanılır. Az da olsa limon tuzu konur. Yine az da olsa şeker konur. Turşu ceresinin ağzı kapalı tutulur.

Turşu tükendiğinde sirkesi dökülür.

Maraş mutfağında salatalara turşu sirkesi kullanılır. Hatta turşu sirkesi içilir. Turşu sirkesinin şifa olduğuna dair hadis olduğu söylenir.

BAĞ YAPRAĞI SALAMURASI

Yaz ve kış K.Maraş'ta bağ yaprağı sarma yapımında kullanılır. Ayrıca bağ yaprağı ekşilemesi kimi zaman turşu yerine sofraya getirilir, özellikle simit köftesinin yanında sofrada bulundurulur.

Hazırlanışı:

1-Bağ yaprakları bol su ile yıkandıktan sonra sap kısımları kesilir. Sonra üst üste dizilir. Kaynar suda haşlandıktan sonra bu şekilde kavanozlara yerleştirilir. Üzerini kapatacak kadar tuzlu su konur.

2-Tuzlu suda haşlanır. Çıkarıldıktan sonra kurutulur. Bir sepete üst üste konur ve üzeri bir bezle kapatılarak saklanır.

3-Yazın toplanan bağ yaprakları haşlanır, ekşili turşusu yapılır, simit köftesi ile yenir. Bağ yaprağını ekşilemek için somak ekşi, tuz ve sarımsak konur.

Tuzlu su, 1 litreye 50 g tuz olacak şekilde hazırlanır.



ZEYTİN TURŞUSU (Yeşil zeytin salamurası)

Hazırlanışı:

K.Maraş'ta yetişen zeytinler orta iriliktir. Yağ oranları fazladır. Kışlık zeytin için de orta irilikte olanlar seçilir. Orta irilikte ya da daha küçük olan zeytinlerin daha yağlı olduğu bilinir. Zeytinin etli ve yağlı olanı tercih edilir.

Zeytinler bıçakla iriliğine göre 3, 4, 5 yerinden, bıçak çekirdeğe de-gecek şekilde dilinir. Sonra patates çuvalı gibi gözenekli bir çuvala konup ağzı bağlanır ve bir leğene konur. Üzerini kapatacak kadar çeş-me suyu konur. Çeşme suyu her gün değiştirilerek zeytinlerin tatlanma-sı beklenir. Veya ortam uygunsa bir hortum aracılığıyla leğene damla damla su akıtılır ve böylece suyunu değiştirmeye gerek kalmaz.

Zeytinler 20-30 gün sonra acılığını bırakır, yenecek kıvama gelir. Zeytinler bir kavanoza alınarak üzerlerini kapatacak kadar tuzlu su ko-nur.

Yenecek kadar zeytin alınıp bol suda yıkanır veya çeşme suyunda bekletilir. Tuzu giderildikten sonra biraz zeytinyağı, kırmızı biber ve limon konur. Karıştırılır ve kahvaltıda yenir.

Kullanılan tuzlu su litreye 50 g olacak şekilde hazırlanmalıdır.

DOMATES SALÇASI

Eski Maraş'ta domates dışarıdan gelmez, Maraş ve merkez köylerde yetiştirilen domatesler şehre yeter. Maraş'ın domatesi Maraş'a özgüdür ve salça yapımına çok müsaittir.

Salçalık domatesler etli ve olgun olmalıdır. Yumuşak olmalıdır.

Domatesler iyice yıkandıktan sonra birkaç parçaya ayrılarak süzek üzerinde ezilir. Süzeğin üzerinde kalan posası atılır.

Domatesin suyu tepsilere ya da sinilere alınarak güneşletilir. Güneş-letilirken günde en az 4-5 defa karıştırılır. Salça kıvamına geldiğinde tuz atılır. İyice karıştırıldıktan sonra kavanozlara doldurulur.

Domates salçasının bir kısmı da biber salçasıyla karıştırılarak “karı-şık salça” olarak kavanozlara doldurulur. Uzun zaman kullanılmaya-caksa yüzüne birkaç kaşık zeytin yağı dökülür. Böylece salçanın küfle-nerek bozulması önlenir.



BİBER SALÇASI

Eski Maraş'ta biber salçası yoktur. Maraş mutfağına sonradan girmiştir.

Salçalık biberlerin etli ve olgun (ezik olmamalıdır) olanları seçilir. Bol suda yıkandıktan sonra sap kısımları kesilerek alınır. Gövdesi orta-

dan ikiye kesilir ve çekirdekleri ayıklanır. Leğenlere alınarak bir gün kadar bekletilir. Bu bekleme sonucu hem suyu biraz çekilmiş, hem de biraz yumuşamış olur. Yumuşayan biberler makinede çekilirken su sıçratmaz.

Ertesi gün biberler kıyma makinesinde çekilir. Geniş tepsilere ya da sinilere alınarak ve ara ara karıştırılarak güneşletilir.

Maraş mutfağında domates salçası da biber salçası da sıvı olmaz, katı olur. Bu kıvama gelinceye kadar güneşte bekletilir. Kıvamını alınca tuz atılır, bir miktar da zeytinyağı ile şeker konur, iyice karıştırıldıktan sonra kavanozlara alınır. Zeytinyağı ile şeker konduğu zaman salça kurumaz, kıvamında kalır.

Biber salçası ayrı kavanoza konduktan sonra başka bir kavanoza domates salçasıyla bire bir karıştırıldıktan sonra “karışık salça” olarak konur.

Biber salçası uzun zaman kullanılmayacaksa yüzüne birkaç kaşık zeytin yağı dökülür. Böylece salçanın küflenerek bozulması önlenir.

SUMAK EŞGİ (Eşgi ahıdı)

Maraş mutfağında yemeklerin eşgilendirilmesi genellikle sumak eşgiyle yapılır. Eski Maraş'ta limon ve öteki narenciye ürünleri yoktur. Maraşlının damak lezzetinde sumak eşgi vardır. Nar yetişmesine rağmen nar eşgisi de yemeklerde kullanılmamaktadır. Bugün limon (salata, çorba gibi) bazı yemeklerde kullanılsa da temel yemeklerde Maraşlının damak lezzetine uygun olan rayihasıyla sumak kullanılmaktadır. Sumak kışlık zahra arasında önemli bir yer tutar. Kışlık zahraların olmazsa olmazları arasındadır.

Eşgi ağacı çalılık şeklindedir. Yetiştirilmesi kolaydır. Dahası, eşgi ağacının kökünü geçirmek hemen hemen imkânsızdır. Yapraklarına “tetiri” denir ve eskiden dericilikte kullanılırdı.

Eşgi ağacının meyvesi salkım şeklinde olur ve salkımda küçük taneli meyveleri bulunur. Olgunlaştığında bu meyveler iyice kızarır. O zaman bıçakla ya da budak makasıyla kesilerek toplanır. Eşgi kesilirken uzun kollu gömlekler giyilmelidir, aksi halde eşginin asitli meyvesi ya da yaprağı kollara süründükçe yakar.

Hazırlanışı:

Eski yıllarda kaplar bakırdan yapılır ve çok kıymetlidir. Ekşi çıkarılırken eşginin asiti bakırı deleceği için bakır kap kullanılmaz. Bu sebep-

le eşiği çıkarılmaz, ancak toplanan sumak eşiği bez torbalarda muhafaza edilir, lâzım oldukça bir sũzeđin ũzerine alınır, ũzerine su dũkũlũr. Eşiğisi suya çıkar ve bu su yemekte kullanılır. Yani eşiği her yemekte taze olarak çıkarılmış olur. Eşiği, ahıt şeklinde nceden yapılıp saklanmaz ũnkũ bakır kaplara zarar verir. Eşiğinin zarar veremeyeceği cam veya krom kapların yaygınlaşmasından sonra ahıt çıkarılmaya başlanmıştır.



Eşiği ahıdı şu şekilde çıkarılır:

Yan yana eşiğinin azlığına veya çokluğuna gre leğenlere su konur. Eşiğiler leğenlerde suyu alınacak kadar blũnũr. Ve her leğende eşiğilerin ũer defa suyu alınır. sonra da bu sular damlama torbasına konulur. Burada sũzũlũr. Daha sonra da porselen veya cam kaplara alınır. gũneřletilerek ahıt haline getirilir. Eşiği kaynatıldığında rengi koyulaşır ve tadı bozulur. Bunun için kaynatılmaz. Gũneřte iyice koyulaşan eşiği cam şişelerde muhafaza edilir.

Eski Maraş'ta limon olmadığı gibi limon tuzu da kullanılmaz. Kklũ aileler hl kullanmazlar.

EŐĐİ KÜLÜ

Sumak eşgide anlatıldığı gibi dalından kesilen eşgi salkımlarının meyvelerinden önce eşgi ahıdı çıkarılır, sonra eşgisi alınmış sumak kurutulduktan sonra öğütülür. Eşgi külü yapılır.

Eşgi külü kebab pervaz yapımında kullanılır.

KIŐLİK KURULAR

Yarım yüzyıl öncenin Maraş'ında kışlık kurular çok önemli bir yer tutardı. O zamanlar sera yoktu. Sebze ulaşımı bu kadar gelişmiş değildi. Seraların ve sebze ulaşımının yaygınlaşmasıyla, her mevsim her türlü sebze manavlarda bulunmaya başlayınca kuru kurutmanın anlamı pek kalmamış gibi görünüyor. Ayrıca buz dolaplarının, derin dondurucuların yaygınlaşması da kuru yapımını en aza indirmiş bulunmaktadır.

Bütün bunlara rağmen "kuru" olayı Maraş'ta sürmektedir. Bir kısım kurular hiç yapılmıyor olsa da genç kuşaklara aktarmak açısından kitabımızda yer vermeyi uygun bulduk.

K.Maraş Akdeniz bölgesinde olmakla birlikte nem oranı (bağıl nem %44 gibi) fazla değildir. Adana'da kuru kurutmak imkânsızdır ama Maraş'ta yüzlerce yıldan bu yana kuru kurutulmaktadır. Kurunun kalitesi de iyidir. Barajların yapılmasıyla nem oranlarının arttığı söylenebilir, garbi yelinin esmesi sebebiyle kuru olayı bundan etkilenmemiştir.

Kuruluk meyveler ve sebzeler kesinlikle çok iyi kurutulmalıdır. Ayrıca bazı sebzelerin de kurutulmadan önce yarım haşlanması gerekmektedir.

PATLICAN KURUSU

Dolmalık patlıcan kurutmak için, yemek yapmak için haşlandığında sertleşmeyen patlıcanlar seçilir. Patlıcanlar ne fazla büyük ne fazla küçük olmalıdır.

Dolmalık patlıcanların baş kısımları kesilir. İçleri bir oyacak yardımıyla çok ince oyulur. Oyulan patlıcanlar hemen bir yorgan ipine dizilir ve asılır. Oyulan patlıcanlar uzun süre bekletilirse siyah geri çıkar. Bu yüzden kararmasın diye suya ıslanmalıdır.

Patlıcanlar yarı gölge ve esintili bir yere asılarak kurutulur. Eski Maraş evlerinin önündeki, üzerine asma çekilmiş olan ve “ayaz damı” denilen bir tür teraslar kuru kurutmak için en uygun yerlerdir.

Kurutulan dolmalık patlıcanlar iplere dizili olarak açıkta ya da bez torbalara konarak kışa saklanır.

Patlıcan kuru yazı patlıcanlarından yapılır. Çünkü yazı patlıcanları güneşi iyi alır, yumuşak düşer. Kurutulduktan sonra dolma yapıldığında çabuk pişer. Ayrıca yazı patlıcanının rengi açık olur.

Bahçelerde ağaç aralarında fazla güneş almadan yetişen patlıcanların kuru ile yapılan dolmalar geç pişer, biraz sert olur.

Patlıcan kuru yazı temmuz sonu ile ağustos ayında yapılır.

Patlıcanların fazla irileri kuruluk olarak kullanılmaz. Başları kesilir, dörde dilindikten sonra eşgili turşu yapmak üzere kurutulmuş olarak saklanır.

Patlıcan içleri taze olarak kavrulup yendiği gibi kurutulduktan sonra kışın haşlanır ve yağda kızartılmış soğanla kavrulur, kırmızı biber atıldıktan sonra yufka ekmeğe dürüm edilerek yenir.

İçleri oyulan patlıcanlar ağızları aşağı gelecek şekilde bir ipe dizildikten sonra güneşli ve esintili bir yerde kurutulur. Patlıcanlar üç günde kurur. Kuruyan patlıcanlar ipliyle birlikte bez torbalara konur ve havalı bir yerde saklanır.

Patlıcan kuruları sık sık kontrol edilir.

Bu işler kuyruk doğmadan önce yapılır.

Tarhana dâhil kurutmaya dayalı her şey kuyruk doğmadan önce yapılır. Böylece rahat kurutulmuş olur.

Dörde dilindikten sonra kurutulmuş patlıcanlardan;

a)Ekşili turşu yapılır. Ekşili turşu için patlıcan ve yanında turşuya konacak (biber gibi) öteki sebzeler haşlanır. Sası suları süzülükten sonra çeşme suyuna konur. Az tuz, ezilmiş sarımsak, somak ekşi konur. Üzerine nane atılır.

Somak ekşi yerine limon ve limon tuzu pek kullanılmaz. Somak ekşi midenin dostu olduğundan ondan vaz geçilmez. Somak ekşi ishale de iyi gelir. Eşgi ahıdı bir beze sürüldükten sonra kanayan yaraya bağlanırsa kanı durdurur.

b)Yoğurtlu musakka yapımında kullanılır.

Dörde dilindikten sonra kurutulmuş olan patlıcanlar haşlandıktan sonra sası suları dökülür. Kuşbaşı et haşlanıp bekletilir. Tencerede zeytinyağında soğan öldürülür. Domates salçası ve tuz ilave edilir. Biraz su konur. Haşlanmış patlıcanla et konur ve pişirilir. Suyu çekilince bir tarafa alınır. Üzerine sarımsaklı yoğurt konur. Pilavla, tercihen bulgur pilavı ile yenir. Zeytinyağı kullanıldığında yoğurt konunca yağ katıla-

maz. Bitkisel veya hayvansal yağ kullanıldığında yağ katılaştır. Bu da istenmeyen bir durumdur.

c)Eşgili patlıcan paçası yapılır. Patlıcan ve et ayrı ayrı haşlandıktan sonra patlıcanın suyu dökülür. Bir tencerede soğan yağda öldürülür. İçine biber salçası, domates salçası, akşamdan ıslanmış dohut, eşgi ahıdı, sarımsak, tuz ve baharat konur. Suyu biraz bol olmalıdır. Daha sonra haşlanmış patlıcanla haşlanmış et tencereye alınır. Pişirilir. Az sulu olarak altı kapatılır. Üzerine nane ile kavrulmuş yağ yakılır. Pirinç veya bulgur pilavı ile yenir.

Eğer patlıcanın içi kurutulmuşsa önce haşlanır. Süzülerek bekletilir. Bir tencerede yağda soğan öldürülür. Üzerine domates salçası, tuz, biber ve haşlanmış patlıcan içi konur. Az suyla parfülanır. Karıştırılır. Suyu yedirilir. Sonra dürüm yufka ekmekle dürüm yapılarak ayran eşliğinde yenir.

BİBER KURUSU

Maraş mutfağında kullanılan kuruluk biberler genellikle dolmalık biberlerin iri olanlarıdır. Sivri biberlerin kalın ve uzun olanları da kurutulmaktadır.

Dolmalık biberlerin sap ve çekirdek kısımları arkadan çekilerek çıkarılır. Varsa içindeki çekirdekler alınır. Sonra bir yorgan ipine, asıldığı anda ağızları yere gelecek şekilde dizilir. Yarı gölge bir yere asılarak kurutulur.

Kurutulan dolmalık biberler ipe dizili olarak ya oldukları gibi ya da bez torbalara konarak kışa saklanır.

Eşgili turşu yapılmak üzere biberlerin küçük olanları kullanılır. Bunlar çok küçükse sap kısımları çekilmez bıçakla hafif dilinerek öylece kurutulur. Biraz iri ise bunların baş kısımları arkadan bastırılarak çıkarılıp öyle kurutulur. Sonra iplere dizilerek bez torbalarda saklanır.

KABAK KURUSU

Kabak ilkbaharda ve sonbaharda çok olur. Fazla sığa gelmez. Çiçeğini döker.

Kabakların kabukları soyulur. Fazla uzunsa ikiye kesilir. İçleri oya-cakla oyulur.



Bu iş için uygun kabaklar iyice yıkandıktan sonra baş kısımları kesilir ve bir oyacak yardımıyla oyulur. Bir ipe dizildikten sonra kurutulur.

Yeterince kuruyan kabaklar bez torbaya konmadan muhafaza edilir.

Kabağın kurusundan dolma yapılır.

Dış kabuğunun kurusu aşağıdaki gibi değerlendirilir:

Kabuk haşlanıp suyu süzülür. Bir tencerede zeytinyağında soğan öldürülür. Tuz, biber ve salça konur. Üzerine haşlanmış kabuklar konur ve kavrulur. Ayran, ekmek, karpuz, üzüm ve tarhana çorbası eşliğinde yenir.

Kabak yemekleri ne kadar biberli olursa o kadar lezzetli olur.

Kurutulmuş kabuklar haşlandıktan sonra istenirse eşgili turşuya da konur.

Haşlanıp kavrulduktan sonra börek de yapılabilir.

Kabak içleri taze olarak lâpa yapmada kullanılır.

SALATALIK KURUSU

Salatalık dolması Maraş'ta fazla tercih edilmez ama yapanlar, bu amaçla kurutanlar da olur.

Bu iş için seçilen dolmalık salatalıklar yıkanır. Her iki ucu da bıçakla düzeltildikten sonra sap kısmından bir oyacak yardımıyla çok ince

oyulur. Asıldığında ağızları yere gelecek şekilde yorgan iplerine dizilir ve yarı gölge bir yere asılarak iyice kurutulur. Yeterince kuruyan salatalıklar iplere dizili olarak kışa saklanır.

Salatalık kabukları da kurutulur, kışın soğan öldürülmüş yağda tuz, biber ve domates salçası konduktan sonra kavrulur ve dürüm yapılarak yenir. Kullanımı fazla değildir.

NANE

Nane bir yıl içinde dört defa biçilir. Bu sebeple ilkbahardan sonbahara kadar nane biçilir. Nane erken biçildiğinden dolayı hemen hemen ilk zahra nane olur. Tatlı ve temiz su ile sulananı tercih edilir.

Bağlar halinde satılan nanelerden yeteri kadar alınır. Bağları çözüldükten sonra ayıklanır ve yıkanır. Sonra küçük demetler halinde yeniden bağlanır. Bu bağlar gölge ve esintisiz bir yerde kurutulur. Yeteri kadar kuruduktan sonra elle ufalanır, dallarından ayıklanır, bir elekte elendikten sonra elek altı kavanozlara alınır. Eleğin üzerinde kalanlar ise karnı ağrıyanlar için çay yapmak üzere saklanır.

Nane pek çok yemekte kullanılır.

REYHAN

Nane gibi alınır, yıkanır, gölgede kurutulur. Elle yaprakları dallarından ayrılır ve o şekilde saklanır. Kullanılırken elle ufalanarak kullanılır. Çiğköfte, mercimek köftesi gibi yemeklere lezzet verir.

SOĞUKLUK (semizotu)

Sulak alanlarda kendiliğinden yetişen soğukluklar toplanır. Yazın ekşili çorbada, boranı yapmada kullanıldığı gibi salataya da konur.

Kurutulan soğukluklar kışın haşlandıktan sonra yağda öldürülen soğana tuz, biber, domates salçası ile soğukluklar konur ve kavrulur. Ispanak gibi etlisi yapılır veya ıspanak gibi yumurtalısı yapılır. Ekşili çorba yapılır.

KEKİK

Kekik ilkbaharda çiçeğe döner. O günlerde toplanır ve satılır. Demetler halinde satılan kekik gölgede iyice kurutulur. Sonra iyice ayıklanır ve yaprakları dallarından ayrılır. Kavanozlarda saklanan kekik tarhana yapımında, kebablarda kullanılır.

CEVİZ

Cevizler bağlarda münasip yerlerde olur. Maraş'ın Bahri cevizi en meşhur olanıdır. Bahrinin içi beyaz ve dolgun olur. Kabuğu kalın olur. Cücük yiyemez. Kabuğu ince olan cevizleri cücük yer. Bahri cevizi çok lezzetli olur.



Ceviz Maraşlıların vazgeçilmez kışlık zahireleri arasındadır. Her aile ihtiyacına ve bütçesine göre beş yüz, bin, bin beş yüz, iki bin... ceviz alır. Tarhana ile bastıkla pestille kırma ile birlikte yer. Kadayıfta baklavada kullanır. Omaç yaparken ekmeğin içine koyar. İçli köftenin kıy-

masının içine koyar. Bastıkla, pestille, kırmayla yer. Kadayıfa baklavaya koyar. Tarhananın yanında yer. Güzden yaza kadar ceviz yer.

Yaza kalan ceviz sırsır, eski tadı kalmaz. Onun için de seneye bırakılmaz. Kalan olursa da kırılır, iç, buzdolabında korunur. Buzdolabından alınarak tüketilir.

BADEM

Bağların kenarlarına dikilen bademler bağı olanlar için çok önemli bir meyve ağacıdır. Baharda çağla olarak yenir. Çağla olarak eğer bağda içi acı olan badem varsa o ağaçtan yenir. Çağla tuza basılarak yenir. Çağla vakti geçtikten sonra meyvenin kabuğu sertleşir. Hafif ayrılmaya başlar. O zaman dibine dökülmeye başlar. Bağcılar dökülmesini beklemez, uzandıkları dallardan elle koparırlar, uzanamadıklarını ince ve uzun bir dal parçasıyla çırparak yere düşürürler. Toplanan bademler serilerek kurutulur sonra torbalanır. Eğer sucuk yapımında kullanmak isteniyorsa kurutmadan hemen kırılır, içi firikken iplere dizilir, demet halinde asılır ve kurutulur. Vakti geldiğinde çatallara bağlanarak sucuk hapıasına batırılır.

Bağı olmayan aileler genellikle kışlık badem almaz. Alan olur ama azdır.

Badem tarhana ile yenir, pilavın üstüne kavrulup konur, hapıasının üzerine konur. Şirinli çorbaya konur. Kış katığı bir zahradır.

Seneye kalan badem eğer sucuk yapımında kullanılacaksa önceden suya ıslanmalıdır yoksa kırılırken un ufak olur.

KESTANE

Kestane Maraş'ta yetişmez ama satılır. Kışın kestaneecilerden pişmiş olarak alınıp yenir veya pişmemiş olarak alınır, soba üzerinde pişirilerek yenir. Pişirilirken bıçakla çizilir ve sobanın üzerine konur. Alt üst edilerek pişirilir. Pişince yumuşar. Zahrası tutulmaz ama kışın zevkle yenilen meyvelerdendir.

MISIR PATLAĞI

Çarşıdan patlama özelliği olan mısırdan alınıp köz ateşin üzerinde kendine özgü tel kafesli kaptan patlatılarak pişirilir. Patlayan mısır genişler. Genişlediğinde, fazla yanmasına müsaade edilmeden pişirmeye son verilir ve çerez olarak sıcak sıcak yenir.

KIŞLIK BAL

Varlıklı aileler balcılık yapan ailelere yazdan karakovan balı ısmarlar. Sonbaharın başlangıcında gelen bal, peteği ile birlikte uygun bir kaba yerleştirilir. Yufka ekmeğe dürüm yapılarak yenir. Dürüm yapılırken tereyağ konulduğu da konur. Balcılık yapan aileler arılarını sehilden yaylaya doğru çıkararak taze açan çiçeklerin bulunduğu yerde karakovan balı yetiştirirler. Bu iş için Maraş'ın bütün dağları uygundur.

KIŞA ÜZÜM SAKLAMA

Tiyeğin önü açılır ve üzüm buraya dalından koparılmadan yerleştirilir. Sonra üzeri kapatılır. Bu işlem sonbaharda yapılır. Kışın toprak üzümün üzerinden alınır ve sofralık olarak tüketilir. Fazla yaygın değildir.

BAMYA KURUSU

Kurutmak için olabildiğince küçük bamyalar seçilir.

Bamyalar yıkanır. Sap kısımları külah biçiminde ve çok ince alınır. Derin alındığında bamyalar pişerken sellenir.

Bamyalar ya bıçakla düzeltilmeden önce ya da daha sonra yıkanır ve ipe dizilir. Yarı gölge ve esintili bir yerde kurutulur.

Kuruyan bamyalar iplere dizili olarak kışa saklanır. Kışın sulusu yapılır.



FASULYE

Maraş'ta Ayşe Kadın, sarı, lovlaz ve turtul fasulye yetiştirilir. Bunlardan Maraşlıların damak zevkine en uygun olanı turtul fasulyedir. Turtul fasulyenin içindeki çekirdekler dıştan bakıldığında belli olur. Kart gibi görünür. Ama öyle değildir ve ayrıca çok lezzetlidir.

Fasulye serini sever. Bu yüzden ilkbaharda ve sonbaharda yetişir. İlkbaharda yetişenler taze tüketilir. Sonbaharda yetişenler hem taze tüketilir hem de kışa saklanır.

Sonbahar fasulyesinin önce kılçığı ayıklanır sonra ortadan ikiye dilinir ve uzunlamasına kısa kısa doğranır. Maraşlılar fasulyeyi yerken kaşıktan dışarı taşmasını istemezler. Fasulyenin bu şekilde ortadan ikiye dilinerek doğranması her tarafının aynı kıvamda pişmesine de yardımcı olur. Bu şekilde doğranması Maraş'a özgüdür dense yeri vardır.

Fasulye turşuya da konur.

Kışlık kurutmak için önce fasulyenin kılçığı alınır. Sulu yapar gibi ortadan ikiye dilindikten sonra kısa kısa doğranır. Tepside veya bir bez üzerinde kurutulur. Beş altı gün içerisinde iyice kurur. Kuruyan fasulyeler bez torbada serin yerde saklanır. Böceklenme işaretleri varsa havalandırılır, güneşletilir.

Kurutulan fasulyeler kışın sulu yapılır veya kavru olarak yenir. Kavurmak için zeytinyağında soğan öldürülür. Domates salçası konur. Kavurmaya devam edilir. Tuzu biberi konur, sonra haşlanmış fasulyeler ilave edilerek kavrulur. Yufka ekmele yenir.

Fasulyenin kurusu ekşili turşuya da konur. Konmadan önce iyice haşlanır.

PATATES

Maraşlılar patatesi kışa saklamaz, taze taze alıp sulusunu yaparlar.

Maraşlılar patatesin sadece sulusunu yaparlar. Bir de et haşlama yapılırken tencereye atarak beraber pişirirler.

Karnı ağrıyan veya ishal olanlar için patates haşlanır ve tuzsuz biberiz yedirilir. Keyif için olursa haşlanan patates tuza bibere banılarak yenir.

Patates köze gömülerek de pişirilir. Tuz biber atılarak sıcak sıcak yenir. Mangal ateşine veya ekme yapılıırken yanan köze şalgam konarak da pişirilir. O da güzel olur.

Kocabaş da denilen şeker pancarı da haşlanarak yenir. Çarşı fırınlarında patlıcan pişirilir gibi pişirilip de yenilir.

SOĞAN

Maraş'ın kendine özgü soğanı vardır. Biraz serttir, biraz acımtıraktır, az suludur, biraz morumsudur.

Soğan irili ufaklı olarak ve çuvala alınır. Tas kebaplı pilav yapımı için kıska dediğimiz arpacık soğan da alınır.

Soğan eve getirildiğinde çürükleri atılır, bozulmaya yatkın olanlar hemen kullanılır, sağlamları açık havada kurutulur. Çuvalda değil açıkta saklanır.



Soğan sulu yemeklerde yağda öldürülerek kullanılır. Salatalara doğranır. Dibinden yakmalı, kuzu içi, etli salçalı dövme pilavı, acem pilavında kullanılır.

Mercimek, sulu yağlı, simit, kısır ve ekşili köftelerde kullanılır.

Dolmalarda sarmalarda kullanılır.

Etili ve zeytinyağlı dolmaların yanında kuru soğan olarak da yenir. Kuru soğan olarak yendiğinde soğan yumrukla ezilir ve öyle yenir. Hatta yumrukla ezilirken üzerine sofranın kenarı örtölür, sonra yumruklanır.

Yoğurtlu köfte ve sulu yağlı köftenin yanında da kuru olarak yenir. Pervaz ve piyaz yapımında da çiğ olarak kullanılır.

Kısa soğanın sulusu yapılır. Kısa soğan şişe dizilerek kebabın yanında pişirilir ve domates gibi kebaba yoldaş edilir.

Kuru soğan lahmacun ve böreğin her türlüünde kullanılır. Omaçta da kullanılır.

Soğan Maraş mutfağı için çok önemli bir malzemedir. Hatta yemeklerin yanı sıra kuru soğan padişah yiyeceği olarak kabul edilir.

SARIMSAK

Kışlık sarımsaklar belik örölmüş bağ olarak satılır. Bunlar serin yerde kurutulur ve saklanır. Maraş sarımsağı fazla iri olmaz ama acı olur. Az konya bile istenilen lezzet alınır. İri sarımsaklar dışarıdan gelir.

Sarımsak paçada, turşuda, yoğurtlu yemeklerde, tarhana çorbasında kullanılır. Eski Maraş soğanla sarımsağı pek birlikte kullanmaz.

DOMATES KURUSU

Domatesler yıkanır. Sonra ortadan ikiye (koparmadan) açılır. İç yüzeyleri bıçakla ara ara 1 cm derinliğinde kesilir. Böylelikle daha iyi kuruması sağlanır. Veya kuşbaşı doğranır.

Bu şekilde hazırlanan domatesler etli kısımları yukarıya gelecek şekilde çığa konarak kurutulur.

Kışın yemeklere katılır, salatası yapılır.

SALATALIK KABUĞU KURUSU

Salatalık kabuğu kurusu, daha önce de belirttiğimiz gibi “kıtlık yılları”nın yemek malzemelerindedir. Ekonomimizin kötü olduğu yıllarda zeytinyağı ile kavrulur ekmekle yenmiştir. Bugün salatalık kurusu yapan belki yoktur ama kitapta yer verilmesi uygun olur inancındayız.

Kendisi salata ya da cacıkta kullanılan salatalıkların kabukları bir bez üzerinde kurutularak kışa saklanır.



BAĞ BAHÇE KURULUKLARI, HOŞAFLIKLAR

KAYISI KURUSU

Kayısıya Maraş'ta erik denir. Çeşitli türleri vardır. Çeşidine göre tüketilir.

Kayısı kurularına K.Maraş'ta "çir" denir.

Kurutmaya uygun olan kayısılar ne ezik denecek kadar olgun ne fazla ham olmamalıdır. Olgun ama ezik olmayanları seçilir ve yıkanır. Elle ikiye açılarak çekirdekleri alınır. Kayısılar bir çığ üzerinde ve ara ara alt üst edilerek kurutulur.



Maraş'ta erik çeşitleri şunlardır:

1-Şekerpare: Meyve olarak yenir. Çiri yapılır. Kışın barsak tembeliği olanlara yedirilir.

Eskiler eriği kuruttuktan sonra sonbaharda sıra yapılırken üzüm suyundan bir tepsi alır, içine erik çiri atar, güneşe koyar. Birkaç gün sonra çir üzüm suyunun içinde şişer, suyu da pekmeze dönüşür. Bu şekilde reçel yapılır. Sonraları şeker ülkede çoğalır ve üzüm suyunun yerini alır. Reçeller şekerle yapılmaya başlanır.

Eriğin kurusu komposto yapımında da kullanılır.

Erik kurusu hoşaf yapımında diğerleriyle birlikte kullanılır. Komposto şekerli olurken hoşafın tadı nuz olur. Her ikisi de çörekle birlikte güzel olur. Hoşaf ve komposto Ramazan bayramı ikramlarındandır. Maraşlılar çir yaparken ilaç vs kullanmazlar. Çiğ üzerinde kuruturlar. Kışın ise arada bir havalarda güneşli olduğunda çiğ alınarak kuruturlar. Böylelikle böceklenmeleri önlenmiş olur.

Çok eskiler çirle etli sulu yemek yapar.

2-Adi erik: En iyi çir adi erikten yapılır. Hoşafa en iyi tadı veren bu türdür. Şekerpare çiri nerde kullanılırsa adi erik çiri de orda kullanılır. Zaten adi erik sanki çir yapmak içidir, yemek için çok uygun değildir.

3-Hacıveli eriği: Maraşlı hacıveli eriğini peynir ekmekle yer. Eski Maraşlı bu eriği daha çok öğün yapar. Çire pek gelmez. Çünkü etli kısmı çekirdeğinden zor ayrılır. Çiri yapıldığında yiyecek zaman suya islanır ve öyle yenir.

4-Malatya: Malatya eriği sade çir içindir. Sofralık olarak Maraşlılar pek yemez.

5-Mersin: Bu tür de dışarıdan gelir ve çiri yapılır. Sofralık olarak kullanılmaz.

Bu eriklerin hepsinden de marmelat yapılabilir. Marmelat taze tüketildiği gibi kışa da saklanır. Kışa saklamak için marmelat, yağlanmış bir tepsiye alınır ve serilir. Kurutulduktan sonra kışın yemek üzere saklanır.

DİĞER ERİKLER

Can eriği: Can eriği çeşit çeşit olur. Sarısı kırmızısı olur. Büyüğü küçüğü olur. Büyüğüne yargal denir. Çünkü büyüdükçe yarılr. Sulu sulu olur, yemesi güzeldir. Çağla olarak bolca yenir.

Can eriğinden yazın sulu yapılır. Üğürtmek veya soğan yağda öldürülür, salçası konur, suyu konur, akşamdan ıslanmış nohut ve haşlanmış et konur, böylece sulu yapılarak bulgur pilavı ile yenir.

Can eriğinden marmelat yapılır. Önce çekilir, şekeri atılır, az kaynatılır. Sonra güneşe konur.

Can eriğinden hoşaf da yapılır.

Siyah erik sofralık olarak tüketilir.

Bir de yonuz eriği vardır ki siyeçlerde kendiliğinden yetişir. Kekre olur.

KİRAZ

Taze tüketilir. Reçel yapılır. Kurutulduğunda hoşaf yapılır.

FİŞNE (vişne)



Maraş'a mahsus olan fişnenin reçeli yapılır. Çiri de yapılır. Kışın hoşafıta kullanılır. Şurubu da yapılır.

ARMUT KURUSU

Meyve kurularına Maraş mutfağında “hak” denir.

Armut çeşidi Maraş'ta çoktur. En lezzetlisi Hacı Hamza armutudur. Onun yanı sıra kış armutu, kızıl aşılak, göv aşılak Maraş'a özgü armut çeşitleridir. Bir de kendiliğinden yetişen taşlı armut vardır. Kekre olur. İçinde taş gibi sert tanecikler bulunur.



Kurutmaya uygun armutlar fazla olgun olmamalıdır. Sert ve biraz da ham olanları seçilir. Armutlar yıkandıktan sonra sap kısımları koparılır ve ortadan ikiye ayrılarak “eşelek” denilen çekirdek kısımları bıçakla alınır. Geriye kalan kısım dilimlenerek ya da kuşbaşı doğranarak çığ üzerinde kurutulur.

Hoşafıta, şirinli şovrada kullanılır.

Kış armutu sapından asılarak kışa saklanır. Kurutulmaz. Zaman geçtikçe sulanır ve o zaman da yenir.

Kış armutu şıra yapılırken pekmez yapılan kazana atılır, biraz pişirildikten sonra yenir.

NAR

Güzün toplanan narlar eski Maraş evlerinde bulunan ve nar çardağı denen asma kat yerlerde veya bölmeçlerde muhafaza edilir. Kışa dayanıklı bir meyvedir. Yerken çocuklara ”Tanelerini yere düşürmeden yiyenler cennete gidecek” denir.

Narın şerbeti de yapılır. Şerbet güneşte kıvamlaştırıldıktan sonra saklanır.

Narın ekşi olanları geç koparılır. Ekşi nar ishale iyi geldiği için saklanabildiği kadar saklanır. Aileden veya konu komşudan biri ishal olursa ona yedirilir. Ekşi nar da iki kısımdır. Birincisinin kabuğu incedir, çabuk yarılır, kışa saklanması imkânsızdır. İkincisinin kabuğu kalındır, yarılmaz, kışa dayanıklıdır. Bu ikinci ekşi nar hem yenir hem de ishal için saklanır.



MENENGİÇ

Menengiç kendiliğinden yetişen çalılık türü bir bitkidir. Aşılınırsa fıstık olur. Kışa doğru meyveleri toplanır ve kurutulur. Kışın kavrulur ve havanda dövüldükten sonra kahvesi yapılır. Kahvesi biraz ağır olur ama lezzetlidir. Öksürüğe iyi gelir. Eski maraş'ta menengiç kahveciliği sanattır. Çarşılarda yapılır satılır. Pişirip satan seyyar satıcıları olur.



KUŞ ÜZÜMÜ (itiburnu)

Siyeçlerden toplanır. Kışın kaynatılıp çayı içilir.

ATALMASI

Sonbaharda toplanır ve yenir. Yoklukta sulusu yapıldığı olur.

YEMŞEM

Siyeçlerde olur. Toplanıp yenir.

ALIÇ

Sonbaharda olgunlaşır. Toplanıp yenir.

DARDAKAN

Siyeçlerde yetişen bitkinin meyveleri temmuzdan sonra toplanır ve yenir. Kabuğunun içinde tozsuz yiyecek kısmı olur.

MARAŞ'IN ADI ELMASI

Yazın başlangıcında olgunlaşır. Nuz olur. Sofrada yenir. Kurusu çiri olmaz.

PAPATYA (yoğurt çiçeği)

Kırlardan toplanır, kurutulup saklanır. Sancı için çayı yapılır. Keyif için de içilir.

HIRA ÇİÇEĞİ

Açan çiçeği toplanıp kurutulur. Öksürük astım gibi hastalıklarda çayı yapılarak içilir.

HACI LEYLEK

Kurusu yaşı boğmacaya iyi gelir.

PAYYAVŞAĞI

Dağlardan toplanıp kurutulur. Soğuk suya ıslanıp içildiğinde sancıya ishale iyi gelir.

SANCI OTU

Sarı bir çiçektir. Toplanıp kurutulur. Sancıda suyu içilir.

ÇALI SÜPÜRGESİ

Eski Maraş'ta bağlarda ve evlerin avlularında çalı süpürgeleri kullanılır. Çalı süpürgeleri satın alınmaz, bağların kenarlarından veya biraz uzağındaki tepelerden ihtiyaç kadar toplanır. Maraşlı iki çeşit ottan süpürge yapar. Toplanan süpürgelik bitki bir ip yardımı ile demet yapılır ve süpürge haline getirilir. Çalı süpürgeleri yuvarlak demet yapılır, yelpaze gibi yassı olmaz. Bağıın sekisi veya evin avlusu çalı süpürgeleri ile süpürülür. Maraşlı ev hanımları temizliğe meraklıdır. Avlularını, kapı önlerini hergün süpürürler. Caddeden geçenler sokağı pırıl pırıl süpürülmüş görürler. Bağların gerek sekileri gerekse huğ içleri tertemiz olur. Bütün bu temizlikler çalı süpürgeleri ile yapılır. Öteki normal süpürgelerle evlerin sofası, odaları süpürülür.

ÜZÜM KURUSU



Her üzüm kurutulmaz. Siyah ve beyaz üzümlerin kurutulanları vardır.

Bunlar halk arasında “ağ sergi” , “kara sergi” gibi isimler alır. Ser-gen üzümleri sergen yağmurlarından sonra kesilir.

Yıkanan üzümler salkım olarak toprakta kurutulur. Kuruyan üzümler çöplerinden ayrılır. Yıkanır ve bez üzerinde biraz daha kurutulur. Çok fazla kurumadan, kıvamına gelince toplanır ve bez arasında sandıklarda saklanır.

Kurutulan üzümlerin suyu kalmamalıdır ama öteki kuru meyvelerdeki gibi takır takır kurumamalıdır. Bilinen kıvama gelince kurutmaya son verilmelidir.

Kuru üzüm yufka ekmeklere dürüm yapılarak da yenir. Olduğu gibi de yenir.

İNCİR KURUSU

Bağlarda incirler genellikle taze olarak tüketilir, bağı olmayan hısım akrabaya, konu komşuya ikram edilir. Ancak önemli bir kısmı da kurutulularak kışa saklanır. Şirin olduğu için şire kabul edilir. Şirin olarak tüketilir. Fabrikasyon şekerin yaygınlaşmasına kadar bu şireler kışın tüketilmiştir.

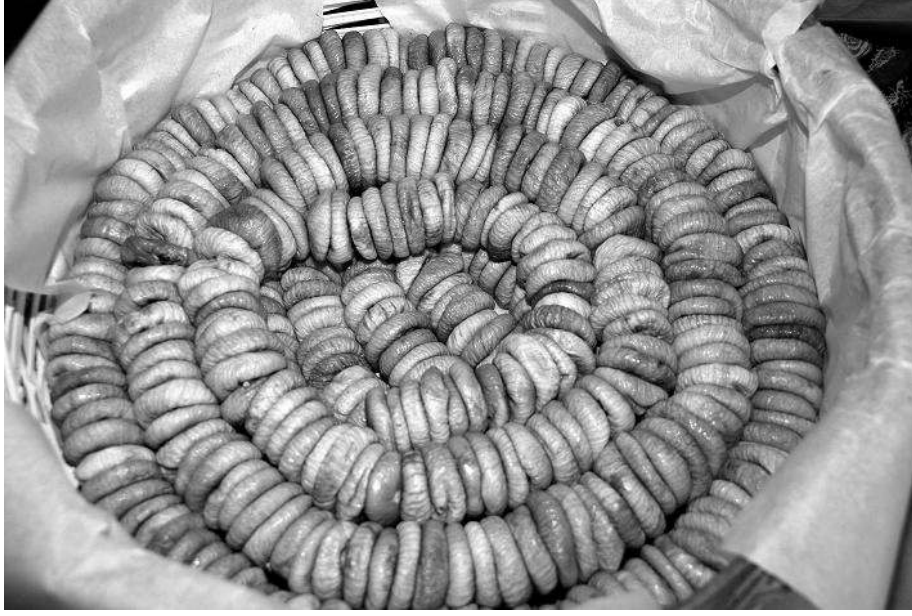
Olgun ama ezik olmayan incirler yıkanır. Tarhana çığine serilerek ve en az günde bir iki defa alt üst edilerek kurutulur. Kurumaya yakın elle yassılanır.

İncirler yassılandığında şeklini koruyacak kadar kurduğunda bir tencereye alınır. Üzerini kapatacak kadar su konduktan sonra 5-10 dakika kaynatılır.

Kaynatılan incirler tencereden alınır. Yeniden çığe konarak ve ara ara alt üst edilerek birkaç gün daha kurutulur. İncir, kendine özgü plastik kıvama gelince kurutmaya son verilir. Yorgan ipine dizilerek bol nişastalanır. İplere dizili olarak veya teneke içlerinde, kazan içlerinde, sıkıca bastırıldıktan sonra kışa saklanır.

İncir kurutulduktan sonra içine ceviz konduğu da olur. İncir kaynatıldıktan sonra içi açılır ve her birine ceviz konduktan sonra ağzı kapatılır ve bu şekilde bir kaba bastırılır.

İncir bağcılar tarafından kurutulsa da ağırlık olarak Fatmalı, Karadere (Fatih) dolaylarında kurutulur. Oralılar bu işin ticaretini yapar.



KARPUZ KABUĞU KURUSU

Yazın yenen karpuzların kabuğu kalın olanları kurutularak değerlendirilir. Kabuğun yeşil kısmı soyulur. Etlı kısmı uzunlamasına ortadan ikiye (koparılmadan) dilinir. Bu dilinen yerden, gergin bir ipe serilerek kurutulur.

İyice kuruyan karpuz kabukları ilende yapmak üzere saklanır.

REÇELLER

REÇELLER HAKKINDA BİRKAÇ SÖZ

İnsanlar ilk çağlardan bu yana fazla olan yiyeceklerini ilerleyen aylarda yemek üzere korumayı ve saklamayı ilke edinmişlerdir. Reçel de bu arayışların, teknolojiye gerek duyulmadan gerçekleştirilen ayrıntılarından biridir. Hem de bütün dünyaca uygulanan yaygın bir türüdür.

Reçeller; meyvelerin şekerle korunması yöntemine dayanır.

Reçellik meyve seçimi titizlik ister. Reçellik meyveler olgun olmalı ama ezik olmamalıdır.

Reçel yapımında değişik yöntemler uygulanmaktadır. Genellikle üzerine şeker konduğunda suyunu bırakanlar bir gece şekere yatırılır ve ertesi gün kaynatılarak kıvamına getirilir: Şeftali, çilek, vişne, armut gibi.

Suyunu bırakmayan meyvelerse önce yumuşayana kadar haşlanır sonra kestirmesiyle kaynatılır: Ayva, kaysı, elma, erik, incir gibi.

Reçel yapımı da titizlik isteyen bir iştir. Yapılan reçellerin ilerleyen zaman içerisinde kristalleşme ihtimali vardır. Bunu önlemek için kimi-leri şekeri azaltıp biraz da glikoz kullanmaktadır. (Glikoz/şeker oranı genellikle 1/1 şeklindedir.) Ayrıca çok az limon suyu eklenerek de kristalleşmenin önüne geçilmeye çalışılmaktadır.

Reçel yapımı sırasında kestirmenin kıvamına geldiğini anlamak için, kestirmeden bir kaşık alınarak tabağa akıtılır. Yoğun olarak akarsa kıvamı tamamdır. Ama su gibi akıyorsa kıvamına gelmemiştir.

Reçelin kıvamına geldiği ise şöyle anlaşılır: Reçel meyvesinden alınan bir parça, bir tabağa alınır. Üzerindeki kestirmesini bırakmıyorsa reçel kıvamına gelmiş demektir.

Kestirme hazırlanırken meyvenin cinsine göre su ekleme oranları değişik olur. Örneğin; çilek, armut, şeftali, vişne gibi suyunu bırakan meyvelerle yapılan reçellere (duruma göre) ya hiç su konmaz, ya da çok az konur. Ayva kaysı elma gibi suyunu bırakmayan meyvelerle yapılan reçellere kıvam ayarı için yeterince su konmalıdır.

Reçeller hiç güneşlenmeden de yapılabilmekteyse de esas olan birkaç gün güneşletmektir. Güneşletilen reçeller hem daha lezzetli olur hem de renkleri canlı kalır.

Reçel yapımı sırasında karıştırmamak gerekir.

Reçel yapımı şeker fabrikalarının yaygınlaşması ile başlamıştır. Daha önceleri karpuz kabuğunun kurusundan veya incir tahılından yapılan ilende, üzümünden yapılan zortlama gibi pekmeze yapılan reçel türleri vardı. Armut kurusu ile de aynı şekilde reçel yapılırdı.

ELMA REÇELİ

Gerekli Malzeme:

1 kg sert ve mayhoş elma,
5 su bardağı toz şeker,
2 yemek kaşığı limon suyu.

Eski Maraş'ta yapılmayan bu reçel daha sonraları Maraş mutfağına girmiştir.

Yapılışı:

1-İyice yıkanan elmalar soyulur. Çekirdek kısımları çıkarılır. Geriye kalan kısım isteğe göre doğranır. Reçel yapılacak tencereye alınarak üzeri toz şekerle kapatılır.

2- Bu şekilde 5-10 saat bekletilen reçelliğin üzerine 1 su bardağından az su konur ve hafifçe pişirilir. 1-2 yemek kaşığı limon suyu eklendikten sonra ocaktan indirilir.

3- Reçel ya tencerede ya da kenarlı bir tepsiye alındıktan sonra üzeri gergin bir tülbentle kapatılarak güneşe konur ve 2-3 gün güneşletilir.

AYVA REÇELİ

Eski Maraş ayvalarının kendine özgü bir rayihası olup küçük, az su ve kekre olur. Sofralık değildir ama reçeli çok güzeldir. Bu bakımdan ya reçel yapılır ya da ipele asılır kışın olgunlaştığında yenir.

Gerekli Malzeme:

1 kg ayva,
5 su bardağı toz şeker,
1 limon.

Yapılışı:

1-Ayvaların kabukları soyulduktan sonra çekirdek kısımları çıkarılır. Geriye kalan kısımları ya isteğe göre dilimlenir ya da kalınca rendelenir. Rendelenmişse haşlamaya gerek yoktur. Dilimlenmişse ayvalar yumuşayana kadar haşlanır. Rendelenen ya da dilimlenmişse haşlanan ayvalar bir tencereye alınır. 1 su bardağı su konur. Üzeyini kapatacak şekilde toz şeker konduktan sonra bir gece dinlendirilir.

2- Ertesi gün ocağa alınan reçellik ayvalar yumuşayana kadar pişirilir. Kıvamına gelince 1 limon sıkılır ve bir taşım daha kaynatılarak ocaktan indirilir.

3- Tencerenin (ya da bir tepsiye alınan reçelin) üzerine bir tülbent geçirilerek 2-3 gün güneşletilir.

ÇİLEK REÇELİ

Maraş'ta bir bakbahısı güzel çilek yetişir bir de yemeye ve reçel yapmaya müsait, küçük ama lezzetli ve rayihalı çilek yetişir. Maraşlı reçelini bu çilekle yapar. Harika reçeli olur.

Gerekli Malzeme:

1 kg çilek,
6 su bardağı toz şeker,
yarım limon.

Yapılışı:

1-Ayıqlanan ve iyice yıkanan çilekler 1 kat çilek 1 kat şeker, 1 kat çilek 1 kat şeker.. olacak şekilde bir tencereye dizilir.1 saat kadar bekletilir.

2- Bir saatlik zaman içerisinde sulanmış olan çilekler ocağa alınır. Kısık alevde pişirilir. Çilekler çabuk ezilecekleri için 1-2 taşım kaynatıldıktan sonra yarım limon sıkılarak ocaktan indirilir.

3- Ocaktan indirilen reçelin üzerine bir tülbent geçirilerek birkaç gün güneşletilir.

Çilek reçeli son dönemde mutfağımıza girmiştir.



GÜL REÇELİ

Şimdilerde reçel yapacak kokulu gülleri bulmak güçleşti. Ancak yarım yüzyıl öncesinin Maraş'ında hemen bütün evlerin bahçeleri vardı ve bu bahçeler kokulu güllerle, hanım elleriyle, karagözlerle, balık ağızlarıyla, çitliklerle donatılırdı. Maraş'ın bahçe çiçeklerinden gül, şurup ve reçel yapımı açısından ötekilerden ayrılırdı. Apartmanlaşmanın yoğun yaşandığı şu yıllarda yukarıda isimlerini saydığımız çiçekler, hele güller yitip gittiler. Ne gül şurubu, ne de gül reçeli yapan kaldı. Ancak yine de her ikisinin reçetesini yazmadan geçemedik:

Gerekli Malzeme:

2-3 su bardağını dolduracak kadar gül yaprağı,
5 su bardağı toz şeker,
1 yemek kaşığı limon suyu.

Gül reçeli yapılışı:

- 1-Sap ve koçanlarından koparılan gül yaprakları iyice yıkanır.
- 2- Bir tencereye 5 su bardağı toz şeker ve 2 su bardağı su konarak kestirmesi kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Sonra içerisine güller ve limon konur ve bir taşım kaynatıldıktan sonra ocaktan indirilir. Üzerine bir tülbent gerildikten sonra iki üç gün güneşe bırakılır.

TAZE KAYSI REÇELİ

Gerekli Malzeme:

- 1 kg kaysı,
- 6 su bardağı toz şeker,
- 1 yemek kaşığı limon suyu.

Yapılışı:

- 1-Olgun ama ezik olmayan kaysılar seçilerek yıkanır. Kaysılar (kopardılmadan) ikiye ayrılır ve çekirdekleri çıkarılır. Çıkarılan çekirdekler kırılır ve kabukları soyulmak üzere suya ıslanır.
- 2- Kaysılar bir tencereye alınır. Üzerlerine şeker konarak suyunu bırakmaları beklenir. 1 saat sonra suyunu bırakmamışsa az su konarak ocağa alınır. Kaysılar yumuşayana kadar kaynatılır.
- 3- Kaysılar yumuşayınca limon suyu konur. Bir taşım daha kaynatıldıktan sonra ocaktan indirilir. Yüzeği bir tülbentle kapatıldıktan sonra güneşe konur. Reçel kıvamına geldiğinde kavanozlara konarak saklanır.

KURU KAYSI REÇELİ

Gerekli Malzeme:

- Yarım kg kuru kaysı,
- 6 su bardağı toz şeker,
- yarım limon.

Yapılışı:

- 1-Kuru kaysılar yıkandıktan sonra az suda haşlanır. Bu suyu dökülmeden, üzerlerine toz şeker konur. Kıvamına gelene kadar kaynatılır.

2- Kıvamına gelince limon suyu konur ve bir taşım daha kaynatıldıktan sonra ocaktan indirilir. Üzerine bir tülbent kapatılarak güneşe konur.

Reçel kıvamına geldiğinde kavanozlara konarak saklanır.

ŞEFTALİ REÇELİ

Maraş'ta şeftali yetişir. Eski Maraş şeftalisi biraz küçüktür, serttir. Bu coğrafyaya uyum sağlamış bir meyvedir. Çok lezzetlidir. Hoşa giden bir rayhası vardır. Sofralık olarak tüketilmeye veya reçel yapmaya müsaittir.

Gerekli Malzeme:

1 kg yarma şeftali,
6 su bardağı toz şeker,
yarım limon.

Son zamanlarda mutfağımıza girmiştir.

Yapılışı:

1- Şeftaliler yıkanır ve kabukları soyulur. Çekirdekleri çıkarılır. İstenilen irilikte küp küp doğranarak bir tencereye konur. Üzerlerine şeker konur ve 1 saat kadar suyunu bırakmaları beklenir.

2- Bir saat sonra tencere ocağa alınır, kestirmesi kıvamını alıncaya kadar kaynatılır. Kıvamına gelince limon suyu konur ve bir taşım daha kaynatıldıktan sonra ocaktan indirilir. Üzerine bir tülbent geçirildikten sonra güneşe konur.

Reçel kıvamına geldiğinde kavanozlara konarak saklanır.

FİŞNE (VİŞNE) REÇELİ:

Maraş'ın kendine özgü bir fişnesi vardır. Biraz küçüktür ama Maraş'ın damak zevkine uygundur. Maraş'ta fişne bundan yapılır. Yemeye pek gelmez, yerken ağzı kıvırır. Yemeye dışarıdan gelen iri fişneler tercih edilir.

Gerekli Malzeme:

1 kg fişne,
5 su bardağı toz şeker,
1 yemek kaşığı limon suyu.

Yapılışı:

1- Fişneler saplarından çıkarıldıktan sonra yıkanır. Ortadan ikiye bölmeden, özel bir düzenek yardımıyla çekirdekleri çıkarılır. Bir tencereye alınır. Üzerlerine şeker serildikten sonra 1-2 saat bekletilir.

2- Fişneler sularını bıraktığında tencere ocağa alınır. Reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Limon suyu konur. Bir taşım daha kaynatıldıktan sonra ocaktan indirilir. Üzerine bir tülbent gerilerek güneşe bırakılır.

Reçel kıvamına geldiğinde kavanozlara konarak saklanır.

İNCİR REÇELİ

Gerekli Malzeme:

1 kg incir,
8 su bardağı toz şeker,
2 yemek kaşığı limon suyu.

Yapılışı:

1- İncirler bol suda yıkanır. Kimilerince incirler ikiye ya da dörde bölünerek reçel yapılırsa da en çok yeğlenen bütün olarak reçel yapılmasıdır. Bu şekilde görünüşü daha görkemli olmaktadır.

2- İncirler bir tencereye alınır. Üzerlerine toz şeker serildikten sonra 1-2 saat bekletilir. Sonra kestirmesi kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. 2 yemek kaşığı limon suyu konduktan sonra bir taşım daha kaynatılarak ocaktan indirilir. Üzerine bir tülbent geçirilerek güneşletilir.

Reçel kıvamına geldiğinde kavanozlara konarak saklanır.

DUT BEKMEZİ

Şehirde pek olmaz ama kazalarda köylerde üzüm gibi ezilir, toprak atılarak şerbeti durultulur. Kazanda bir taşım kaynatıldıktan sonra güneşe konarak kıvama gelmesi beklenir.



ŞERBETLER VE ŞURUPLAR

Meşrubatların şimdiki kadar çeşitli ve kolay ulaşılır olmadığı yıllarda şerbet ve şurup hazırlamak, evde bulundurmamak önemli bir mesele idi. Her aile gerek kendilerinin içmesi için gerekse misafirlerine ikram etmek için mutlaka şerbet şurup gibi içecekler hazırlayıp evde bulundurlardı.

FİŞNE (Vişne) ŞURUBU

Fişnenin vakti haziran ayıdır. Kirazdan hemen sonra manavlarda görülebilir. Fişne sezonunun sonuna doğru, özellikle yayla fişneleri gelmeye başladığında reçel ve şurup yapılmaya başlanır.

Önce fişneler yıkanır. Sonra çekirdekleri çıkarılır. Fişneler, çekirdekler ve fişnenin suyu bir kaba alınır. Sonra fişneler iyice ezilir. Üzerine az su konur ve birkaç gün beklenir. Sonra süzülerek birkaç gün de güneşte bekletilir. Daha kıvamlı hâle getirilen fişne şurubu süzildikten sonra kavanozlarda saklanır.

Gerektiğinde su ekleyerek sıvılaştırılır ve soğutularak servis yapılır.

IRAVANDA (Ravanda) ŞERBETİ

Iravanda, bir tür ekşi üzüm şerbetidir.

Bağlarda şıralık üzümler ayıklanırken, üzümün çürüklü taneleri bir kaba biriktirilir. Bu taneler kimyasal olarak bozunmaya başladıkları için ekşidirler. Bu taneler yıkandıktan sonra salda ezilerek suyu çıkarılır. Bu şerbet süzülür ve bir taşım kaynatıldıktan sonra tepsiler içerisinde güneşe konur. Güneşte birkaç gün bekletilen iravanda kıvamlaştıktan sonra kavanozlara alınarak saklanır. Ravandanın kıvamı, akmayacak kadar katıdır. Kışın kristalleşir.

Bu şekilde hazırlanan iravanda, şerbet yapılacak zaman çıkarılır. Bir sürahiye 5-10 kaşık alınarak iyice özenir (çırpılır). Üzerine su konarak kıvamı ayarlanır. Soğutmak için kar ya da buz konur.

Hafif ekşi olan ırvandanın gerçekten serinletici özelliği bulunmaktadır. Yarım yüzyıl öncesinin Maraş'ında ırvanda konuklara çökelekli börekle birlikte sunulurdu.

NAR ŞERBETİ

Yapılışı:

Narlar soyulduktan sonra taneleri ezilir. Süzülür. İçine eriyebildiği kadar (yaklaşık 4 su bardağı) toz şeker konur. Bu şekilde güneşletilir. Zaman zaman karıştırılan nar şerbeti iyice kıvamlaşınca kavanozlara doldurulur.

Şerbet yapılması için bu kıvamlı şerbetten bir sürahiye birkaç kaşık alınır. İyice özendikten sonra üzerine su konarak seyreltilir ve soğutulurak içilir.

GÜL ŞERBETİ

Mayıs ayı, gül ayıdır Maraş'ta.

Yarım yüz yıl öncenin Maraş'ında Mayıs gelip güller açtığında ev hanımlarında, genç kızlarda, hele çocuklarda bir telaş başlardı: Gül şurubu telaşı.

Bahçede açan adi güller toplanır, bir kavanoza ya da şişeye doldurulur. Üzerine bol su konduktan sonra, güneşe konur. Bir hafta kadar güneşletildikten sonra şurup ince ve temiz bir tülbentten süzülür. Bir şişeye 1 çay kaşığı olacak şekilde limon tuzu konur. Limon tuzu konur konmaz rengin pembeleşmesi hoş giden bir olaydır.

Yarım yüzyıl öncenin Maraş'ında şuruplar, şerbetler, ayranlar Ahır Dağından getirilen karlarla soğutulurdu. Şimdilerde hemen her evde bulunan soğutucu dolaplar o yıllarda ülkemizde yoktu.

Gül şurubuna, isteğe göre şeker atılmalıdır.

LİMONATA

Bir kaba sıkılan limonlar süzülür. Çok ekşi olacağı için, içilebilecek kıvama kadar su konur. Yeterince şeker atılıp soğutulduktan sonra servis yapılır.

MARAŞ'TA BAĞCILIK VE YETİŞTİRİLEN ÜZÜMLER

Şıralardan söz etmeden önce bağ, bağcılık, üzümün suyunun (şerbet) çıkarılması gibi temel bilgileri aktarmamız gerekiyor:

K.Maraş'ta bağcılık içinde bulunduğumuz yıllarda bir tür yayla yazlıkılığı şeklindedir. Üzüm satarak para kazanma amacı güdülmez. Daha eskilerde bağların çok olduğu dönemlerde üzüm ve şire satmak şehirdekiler içinde geçim kaynağıydı. Şeker fabrikalarının açılması ve çoğalmasıyla sıra ürünlerine ilgi azaldı. İnsanlar şire yerine pastane tatlılarına ilgi göstermeye başladı. Diğer taraftan şehir nüfusu arttıkça ailelere düşen bağ sayısı ve dönümü de azaldı. 20 dönüm bağ babadan evlatlara kalınca adam başına 3 dönüme düştü. Bu kadarcık bağın meyvesi, şiresi ise ancak bağ sahiplerine yetmektedir. Nüfusun artmasıyla Maraş'ın batısındaki kıraç bağları apartman arsaları oldu ve bağlardan elde edilen şire ancak şehre yetecek kadar oldu. Ama Bertiz bu değerlendirmenin dışında kaldı. Kimi bağcılar bu bölgede de bağcılıktan kazanç sağlamaya devam etmektedir.

Yarım yüzyıl öncenin Maraş'ında, at (gölük ya da beygir denirdi), eşek ve katır sırtında bağlara gidilir ve göçülürdü. Her bağcının bağında "huğ" denilen, tek göz, küçük bir bağ damı bulunurdu. Huğlar genellikle harçsız taş duvarlarla örülür, üzerleri ise gaz tenekeleriyle kapatılırdı. Son yıllarda bu huğlar hemen hiç kalmamış, yerlerine saray yavrusu gibi görkemli konutlar yapılmıştır. K.Maraş'ın kuzeyinde kilometrelerce uzunlukta olan Ahır Dağları baştan sona yazlıklarla bezenmiştir.

Bağ evlerinin önünde geniş bir "seki" olur ve bu sekinin çevresine gölgelik ağaçlar dikilirdi. Su olmayan bağlara musluk denilen sarnıçlar yapılarak kar ve yağmur suları biriktirilir, ya da yakın bir pınardan yine hayvan sırtında su taşınırdı. Su iki şekilde taşınırdı: Ya "kalaz", "tuluk" denilen tulum çıkarılmış davarın derisiyle ya da her biri iki gaz tenekesi alacak şekilde ahşaptan yapılmış sandıklar aracılığıyla... Böylelikle her defasında dört teneke yani 80 litre su taşınabilirdi. Bir ev için günde en az iki kez su getirilmesi gerekirdi. Şire yapılan günlerde üç ya da dört kez suya gidilirdi.



Şu günlerde bile Maraş'ımızın bağlarında akşamdan sonraları silah sıkma alışkanlığı vardır. Özellikle cumartesiye pazara bağlayan gecelerde akşam yemeğinden sonra "Vardı haa!" diye bağıarak peşinden silah sıkmak keyif verici, bağıcılığın olmazsa olmazlarından biri gibidir. Silah sıkma bir yerde kötü niyetlilere aba altından sopa göstermedir. Çeşit çeşit silahların çıkardığı sesler, alışık olanlar için gerçekten keyif vericidir. Yazlıkların arası yüzlerce metre olduğu için tehlikesi de yoktur. Sıkılan silahlardan yarım yüzyıl boyunca bir tek yaralama olayı bile duyabilmiş değiliz. Ayrıca Kahramanmaraş'lılar hep devletin yanında oldukları için, yetkililerce "terör" endişesi kaynağı olarak algılanmaktadır.

Bağlarda çocukluktan yeni çıkan delikanlıların en büyük eğlencesi "dolma tüfek"le, "siyeç"lerde, "cücük" avlamaktır. Daha küçükler sapan da denilen "cücük lastikleri" ile avlanırlar, daha büyükler barutu ve saçması ağızdan doldurulan "dolma tüfeklerle" avlanırlar. Şimdilerde "tek saçma" denilen havalı tüfeklerle avlanılmaktaysa da dolma tüfekler yine de kullanılmaktadır.

Yukarıda adı geçen siyeç, bağların kenarına dikilen ya da kendiliğinden biten genelde meyvesiz ağaçların oluşturduğu bitkisel çitlerdir. Cücükse, serçeye verilen addır.

Dolma tüfeklerle vurulan cücüklerin tüyleri yolunur, alevde ütöldükten sonra içleri temizlenir, tava yapılarak yenir ve çok lezzetli olur.

Bağlarda çok çeşitli üzümler yetiştirilmekle birlikte en çok kabarcık, azezi ve marhabaşı (siyah üzüm) üzümleri bulunur. Ağüzüm, deve tabanı, kirkir, külefi, yıldız, sergi gibi üzümler ilimiz bağlarında yetişmektedir ama içlerinde şireye gelen önce kabarcık, sonra azezidir.

Ahşaptan yapılan üzüm sandıklarına mahra (marka) denirdi. Marhabaşı, sandığın en güzel üzümü anlamına gelmektedir.)

Ağüzüm sehilde ve erken yetişir. Yayılda da olur ama maksat hasıl olmaz. Çünkü Maraşlılar önce ağüzüm yer sonra kabarcıkla pekmez yapar, azezi ile bastık samsa sucuk yapar, sonra da marhabaşı yer. Göllü Köyünün alt kısmında Yıldızbeleni mevkiinde erken ağüzüm ve kabarcık yetişir. Üzümün en erken yetiştiği bölge Arpa Çukrudur. Arpa Çukuru Kayseri asfaltı üzerindedir. Ahır dağının yukarı kısımlarında kabarcık, azezi ve marhabaşı yetişir. Göllü Köyünün daha yukarılarında Yalız (yalnız) Ardıç mevkiinde kabarcık da yetişir ama ağırlıkça azezi yetişir. Taa Kozludereye kadar bu şekildedir.

Maraş'ta üzüm yetişmeyen yöre yoktur ama Elbistan Afşin Göksun dolaylarında kara iklimi hakim olduğu için üzümler tam yetişmez, göv kalır.

ŞİRE YAPIMI

Üzüm kesilirken zembil kullanılır. Kesilen üzümler hayvan sırtında veya insan omzunda huğlara taşınır. Kesilirken dökülen hetifler mutlaka toplanır. Bir kazan şire için 7-8 zembil üzüm kesilir. Kesilen üzümler teh çapının üzerine alınarak ayıklanır. Tehi bir yana ayrılır, az kurutulup kışa zahra olarak saklanır. Kışın öyle yenir.

Üzümün ulukları iravanda yapmak üzere ayrılır. Üzümün yaprakları ve kuruları atılır. Aksi halde tepilirken ayağa batar.

ÜZÜM SUYUNUN VE ŞERBETİN ÇIKARILMASI

Aşağıda anlatacağımız üzüm suyunun ve şerbetin elde edilmesi işleminden sonra mesela bastık yapılacaksa ona devam edeceğiz, bekmez yapılacaksa şerbetten itibaren ona devam edeceğiz. Önce üzüm suyunun sonra şerbetin elde edilmesi her şire ürününün hammaddesi sayılır. Önce bunlar elde edilir, sonra şire ürününe geçilir.

Ayıklanan üzümler salda tepilir. Sal ahşaptan yapılmış bir tür tanktır. Taban ölçüleri yaklaşık olarak 50x200 cm'dir. Kenar yüksekliği 60-70 cm kadardır. Salın yan tahtaları giderek açılır ve üst tarafı genişlemiş olur. Böylelikle daha çok üzüm alması sağlanmış olur. Sal geniş ağızlı olunca "tepkî" işlemi de kolay olur. Salın bir yanında "damlalık" denilen bir tür dip savak vardır. Şerbetin kolay akması için damlalıklı taraf alçak, öteki taraf yüksekte olur. 1 cm yüksekliğinde ve 20 cm eninde olan damlalığın ağzı ince bağ çubuğu ile kapatılır. Sonra kızılıcak denilen kızıl renkli bir ot ile, iri tanelerin geçmesi engellenecek şekilde damlalığın ağzı kapatılır. Bu bir tür filtredir.

Teh çaputu üzerinde haşefesi ayıklanan üzümlerin sağlamları sala doldurulur. Bir sal yaklaşık olarak 7-8 zembil üzüm alır. Zembil, ince söğüt dallarından kesik koni şeklinde örülmüş bir tür kulplu seledir.

Sala konulan üzümlerin üzerine beyaz toprak serpilir. Beyaz toprak Alüminyum Oksit kökenlidir ve tutucu özelliği olduğu için şerbette bulunan askıdaki katıları tutar. Debgici (üzümü tepen) sabah namazından önce ayaklarını iyice yıkar (şimdilerde çizme ile tepmektedirler), salın üzerine çıkar. Akşamdan tepilip sabahleyin şireye başlansa şerbet kararır. Özenle ve yavaş yavaş üzümleri tepelemeye başlar. O kadar dikkatli tepelenmesi gerekir ki üzüm yüzeyinin delinmemesi gerekir. Çok küçük adımlar atılarak, önce salın yüzeyindeki üzümlerin suları

sıkılır. Böylece alttaki üzümlerin üzerinde üzüm çöplerinden bir tabaka oluşur. Bu tabaka delinmeden, yavaş yavaş kalınlaştırılır. Üzüm iyice tepildikten sonra mengeneyle alınarak burun suyunun tamamı teşte aktarılır. Böylece üzüm tepilmiş olur. Üzüm tepilirken delinme olursa iş güçleşir.

Damlalığın ağızdaki kızılıklık otları alınır ve şerbetin teşt denilen büyük leğenlere akması sağlanır. Teştlerin altında bağ çubuklarından örülü halka konur ki teşt taşa gelip delinmesin veya yamulmasın.

Bu şerbete burun suyu denir. Bu şerbetten gün bekmezi, bastık ve un sucuğu yapılır.

Burun suyunun tamamı alındıktan sonra salın damlalığı yeniden kapatılır ve tortun azlığına çokluğuna göre sala bir satır veya daha az su konur, biraz da toprak ilave edilir, yeniden tepilmeye başlanır. Damlalığın altına başka bir teşt konur. Sonra cendere denilen mengeneyle konarak sıkıştırılır ve böylece şerbetin tamamı teşte aktarılmış olur. Bu şekilde elde edilen ikinci kalite şerbete tort suyu denir ve siyah sucuk, kara bekmez, kırma, zortlama, ilende gibi şıraların yapımında kullanılır.

Bu şekilde tepme artık eskilerde kalmıştır. Şimdilerde ise çuval içine konduktan ve toprak atıldıktan sonra ağız bağlanan üzümler sala konur ve kolayca tepilir. Yeteri kadar şerbetini bırakınca çuvaldan tort çıkarılır ve salın arkasına yığılır. Üzümlerin tamamının şerbeti çıkarıldıktan sonra salın önündeki teşt değiştirilir. Tortun üzerine bir iki satır su dökülür, üzerine beyaz toprak atılır ve tepelenir. Sonra mengeneyle verilecek tort suyu alınır.

7-8 Zembilden alınan burun suyu 90'lık, 100'lük, 110'luk kazana alınır. Kazanın dışı is olmasın diye külle sıvanmalıdır. Bağ çubuklarıyla altı yakılır. Bağ çubuğu üzüm suyunu çabucak kızdırır. Kızdıka da yüzüne kef birikmeye başlar. Biriken kefler hemen alınmaz, delinme noktasına kadar beklenir. Kazanın altı ise ne az ne çok vasat yakılmalıdır. Derken kef sağlı sollu delinir. Dalgalanır. Büzülür. Bu durumda kef bir kaba alınır. Kazanın altı aynı şekilde yakılmaya devam edilir. Biraz sonra yine kef birikir ve alınır. Birkaç kere bu şekilde kef alındıktan sonra kalan kef karıştırılarak kazana yedirilir. Şerbete dönüşen üzüm suyu kulplu tasla alınarak sallanmadan tutulur ve şerbetin durulup durulmadığına bakılır. Durulmuşsa mesele yoktur ama durulmamışsa kazanın altı yakılır ve biraz sonra yeniden durulup durulmadığına bakılır. Durulmuşsa kazanın altındaki ateş çekilir ve kulplu tasla kazandaki şerbet teşte alınır. İşi biten kazan yıkanır ve tekrar mahsereye konur.

Teşte alınan şerbetin durulması beklenir. Yeteri kadar durulduktan sonra iki kişi teşti kaldırır ve şerbet kazana süzülür. Teştin içinde sadece çamurumsu toprak kalıncaya kadar süzülür. Teştlerdeki topraklı kalıntılar damlama torbalarına alınarak dallara asılır, altlarına birer kenarlı leğen konarak süzölmeleri beklenir. Bu şerbet tam saf olur ve adına damlama şerbeti denir. Damlama şerbeti Halep kâhkesine katık olur. Şerbet içmek isteyenler teştten içmezler, damlama şerbetinden içerler. Damlama şerbeti komşulara da ikram edilir.

BASTIK

Bastık, üzüm tepilirken ilk elde edilen ve burun suyu denilen şerbetin nişastayla pişirilmesinden elde edilir. Bastık için en uygun üzüm azezidir.



Bastık yapılırken bir iki satır şerbet alınıp teşte konur ve soğutulur. Soğuyan şerbetten bir teşte şerbet alınarak içinde nişe ezilir. Sonra başka bir teşte süzölür. Nişe topak olarak kalırsa hapısa da topaklanır. Süzölen nişe karışımı şerbet teşti kazanın kenarına konur. İçine kazanda-

ki sıcak şerbetten konarak karıştırılır. Teş el yakacak kadar ısındığında kazana boşaltılmaya başlanır. Bu arada kazanın altı yakılır ve hızlı bir şekilde karıştırılır.

Acaba hapisanın kıvamı nasıl olacak? Doğaldır ki, yılda bir kez yapılan bastığın kıvamı şansa bırakılamaz. Kıvamı çok olursa bastık kalın olur. Kıvamı az olursa bastık çok ince olur ve soyulması güçleşir. Bu nedenle kıvam deneyi yapılır:

Küçük bir tavaya birkaç kaşık hapısa konur. Kazanın altındaki çıplak ateşte çabucak pişirilerek kıvamına bakılır. Kıvamı iyiye pişirme sürdürülür. Gerekenden daha kıvamlı ise seyreltmek için yeterli olduğu düşünülen kadar içine, yedeğe alınan şerbetten konur.

Kıvamı azsa katılaştırmak için yedekteki şerbetten bir kulplu tas şerbet alınır. Yeterince nişe bu şerbette ezilir ve un eleğinden elendikten sonra kazana karıştırılarak ve yavaş yavaş eklenir. Bu şekilde kıvamı ayarlanan hapısa hızlı ve güçlü bir şekilde karıştırılmaya devam edilerek pişirilir. Karıştırma işini erkekler yapar ve en az iki kişi dönüşümlü olarak karıştırır.

Hapısa kaynamaya başladığında pişme tamamlanmış demektir. Kimi "usta"lar, pişmenin tamamlanıp tamamlanmadığını anlamak için, yanmakta olan bir bağ çubuğunu hapisaya çabucak batırıp çıkarır. Eğer çubuk sönmüşse pişme yeterli değildir. Çubuk sönmemişse, pişme tamamdır.

Bu şekilde pişirilen hapisanın altından ateş çekilir. Bastık bezlerine sıcak sıcak serilir. Serme şu şekilde olur:

Bastık serilmesi için beyaz pamuklu bezler kullanılır. Bastık bezleri 150 cm kadar uzunlukta ve tek endir. Kimi aileler kendi bastık bezlerine iğneyle özel işaretler işleyerek, komşu yardımlaşmalarında olası karışıklıkların önüne geçerler.

Bastık sermek için düz yer gerekir. 5-6 bastık bezi alacak kadar bir alan düzeltilir. Serilenler önce burada dinlendirilir, sonra baran aralarındaki daha az düzgün yerlere alınarak kurutulur.

Hapisanın serilmesi aşağıdaki gibidir:

Bir kişi, orta büyüklükte bir satıra kulplu tasla alınan hapisayı eli yanmasın diye kuru bir bez yardımıyla; iki kişinin karşılıklı olarak gergin bir şekilde tuttuğu bastık bezinin baş tarafına dikkatle aktarır. Bastık bezini gergin olarak tutan iki kişi, bastık bezini yukarı doğru kaldırarak hapisanın tek düze bir şekilde aşağılara kadar akmasını kolaylaştırırlar. Satırla getirilen hapsa, bir bastık bezine tamı tamına yetecek kadar olmalıdır. En deneyimli olan malacı ise, bastık bezlerinin üzerindeki kalın hapisayı bezin köşelerine doğru dağıtır.

Serme işlemleri uzadığı zaman soğuyan hapısanın ısınması için kazanın altına birkaç bağ çalısı atılır. Bir yandan da karıştırma sürdürülür.

Bastık hapısasının bir kısmı tabaklara, sahanlara, taslara alınır. Üzerlerine ceviz konduktan sonra, kentte oturup da bağı olmayan hısımlar akrabaya, konu komşuya gönderilir.

Kahramanmaraş bağcılığında bağı olmayan komşu ve tanıdıklara üzüm, incir gibi meyvelerle hapsa gibi şireler ikram edilir. Bu bir gelenektir.

Bezler serilen bastık çok ince olmalıdır. Kalın olursa çatlar ve kırılır. Bastık serildiği ilk gün olduğu yerde bekletilir. İkinci gün (havalarda soğumuşsa üçüncü gün) üzüm tiyeklerinin üzerine alınarak bastık bezlerinin altlarının da kurumaları sağlanır. Bu şekilde kurutulmuş bastıklar bir-iki gün sonra (gerekirse bir ay sonra bile) soyulabilir. Bastık soyma işi aşağıdaki gibidir:

Önce bastık bezinin arka tarafı, ıslak bir bezle ıslatılır. Sonra iki kişi karşılıklı olarak bezin kenarlarından çekerek kuvvetli bir şekilde gererler. Böylelikle bastıkla bezinin ayrışması kolaylaştırılır. Bezdeki bastığın ayrışması sağlanır.

Arkası ıslatılmış bastık bezinin ön yüzü, üstten tırnaklama ile soyulmaya başlanır. 5-10 cm kadar soyulduktan sonra iki kişi bezi gergin tutar, üçüncü kişi bastığın kenarından tutarak aşağı doğru özenle soyar. İşin ustaları bunu kolay yaparlar. Ama yine de kenarlarda biraz kalır. Buralar bıçakla kazınarak alınır. Sirke yapılan cerenin vs. içine atılır.

Soyulan bastığın ince kısımları nişelenerek ayrı bir yerde üst üste konur. Bunlar samsada kullanılır kalın kısımları da nişelenir, ayrı yere konur. Bunlardan katlanarak çuha yapılır, ayrı konur. Bir de bunlardan dürüm yapılır. Her iki kısmın kenarları ise kurutulur, ayrı konur. Kavrularak yenir.

Bastık, öncelikle "samsa" yapımında kullanılır. Samsanın dışında arasına ceviz konarak "dürüm" şeklinde yenir. Bastık küçük parçalar şeklinde koparılarak, içerisine yoğurt alınarak yenebilir. Ayrıca baharda, koyunların guzlama (kuzulama) zamanında, sağılan hayvandan elde edilen ilk iki-üç günün "ağız" adı verilen sütü pişirilir ve yoğurt yerine bastıkla yenir.

Bastık, "çullama" yapılarak da yenir.

Bastık kırıntıları zeytinyağında kavrularak ve üzerine ceviz konarak da yenir.

Yarım yüzyıl öncenin Maraş'ında konuklara yapılan ikramların başında şire ve tarhana gelmekteydi. Şimdilerde bu gelenek hemen hemen unutulmuş bir durumdadır.

SAMSA

Yarım yüzyıl öncenin Maraş'ında samsa, huğ denilen bağ evlerinde, fener ya da lüks (löküs) ışığında akşamdan sonraları sarılırdı.

Samsa sarma çocuklar için oldukça keyif vericidir. Fener yakılır. Lüksle aydınlatılacaksa hava aydınlıkken lüksün gazı doldurulur, gerek varsa gömleği değiştirilirdi. Hava kararınca, gömlek yeniyse, gömleğin üzerine ispirto çanağı denilen, tenekeden yapılma, ince ve uzun boynu olan bir kaptan ispirto dökülür ve hemen ateşlenirdi.

İspirtonun yanışı ve lüks gömleğinin küçülüşü çocuklar için eşsiz bir eğlencedir. İspirto alevi sönmeden az önce lüks pompalanır. Buharlaşan gazyağı yanmaya başlar. Eğer lüksün memesine pislik gelmişse gazo-çağı iğnesiyle tıkanıklık giderilir. Bu şekilde yakılan lüks, huğun ortalık bir yerine asılır.



Yere geniş bir bez açılır. Üzerine yassı taşlar örs gibi yerleştirilir. Çekiçle ya da uygun bir taşla burada cevizler kırılır. Birileri cevizleri kırar, ötekiler kabuklarını ayıklar. Cevizlerin “tüm” çıkanları (ki buna horoz denir) sucuk için ayrılırken, küçük parçaları “ceviz çekeceği”nde veya havanda ufalanır. Böylece samsanın içi hazırlanmış olur. Sonra seçilmiş ince bastıklar yaklaşık 7-8 cm eninde, uzunluğu ne çıkarsa, makasla kesilir. Bir yere dizilir ya da samsa saranlara verilir.

Samsa sararken çocuklar da heveslenerek sarmaya başlar. Samsa sarma olayında genellikle komşu bağlardan yardımcıları çağrılır. Şire zamanı boyunca bu yardımlaşma sürer.

Samsa sarılması sırasında sesi güzel olanlar türkü, şarkı, ilâhî okur. Akli erenler hikâyeler, masallar anlatır. Böylelikle zamanın nasıl geçtiğinin farkına varılmaz.

7-8 cm enindeki şeritler haline getirilen bastıkların bir ucuna çekilmiş iç ceviz konur. Bu iç, istenirse pudra şekerle daha da tatlandırılabilir. Sonra şerit halindeki bastık sürekli bükülerek, üçgen haline getirilir. Böylelikle içinde ceviz bulunan, dışının koruması bastık olan, 1-1.5 cm kalınlığında üçgen bir şire türü olan samsa sarılmış olur.

Samsa, şekli sabitleninceye kadar bir kazana düzgünce yerleştirilir ve üzeri sıkıştırılarak bastırılır. Birkaç gün sonra sandığa konur.

Samsa, şire sandıklarında saklanır ve kışın yenir.

BESTİL

Üzüm şerbeti mahsere kazanına alınır. Altı yakılarak kaynatılır. Tavşan kanı oluncaya kadar kaynatılır. Şerbetin tavşan kanı olması demek şu demektir: Şerbet bir miktar kaynayıp kokmaya başlar. Kulplu tasa az miktarda alınır ve tas içerisinde evirilip çevirilir. Şerbet tasa bulaşmaya başlamışsa tavşan kanı olmuş demektir.

Tavşan kanı kıvamına gelen şerbetin altındaki ateş çekilir. Kazandan bir miktar şerbet alınarak teşte konur. Soğutulur. Soğuyan şerbetten bir başka teşte şerbet alınır. İçine nişe konur ve ezilir. İyice ezildikten sonra süzülür. Bu haliyle teşt kazana yaklaştırılır ve içine şerbet ilave edilir. Bu sırada iyice karıştırılır. Teştin dışı el yakacak kadar ısındığında şerbet ilavesine son verilir ve teştteki nişeli şerbet yavaş yavaş kazana aktarılır. Kazanın altı yakılır ve kürekle sürekli ve hızlı bir şekilde karıştırılır.

Bestilin kıvamının iyi olup olmadığı, bastık yapımında olduğu gibi kontrol edilmelidir. Ancak, bestil bastıktan biraz daha katı olmalıdır. İsteğe bağlı olarak susam ve çörek otu da katılabilir.

Bestilin kıvamı ayarlandığında (ki bu gerçekten beceri ister) nişe eklenmesine son verilir.

Kaynayınca kazanın altındaki ateş çekilir. Kazandaki kürek çıkarılır. Bu şekilde hazırlanan bestil malzemesi tepsilere ve leğenlere 4-5 cm kalınlıkta olacak şekilde doldurulur. Katılaşması için ertesi güne kadar bekletilir.



Ertesi gün temiz ve büyük bastık bezlerine nişasta sürülür. Sonra tepsilerdeki bestil, ekme tahtası üzerinde bıçakla dilimlenerek yaklaşık 2 cm eninde, 2 cm kalınlığında ve 6-7 cm uzunluğunda dilimler haline getirilir. Nişeli bastık bezlerine serilir. 2-3 gün kurutulduktan sonra yeniden nişelenerek kışa saklanır.

SUCUK YAPIMI

Kahramanmaraş'ta şireden iki tür sucuk yapılır: Siyah sucuk ve un sucuğu.

Her iki tür sucuk için de ön hazırlıklar ortak olup, aşağıdaki gibidir:

Ceviz badem ya da fıstığın hazırlanışı:

Sucuğun ana maddesi olan ceviz badem ve fıstık K.Maraş bağlarında yetişir. Bu sebeple büyük çoğunluk bağcı bunları kendi bağından bahçesinden elde eder. Bu nedenle her bağcı bu üç malzemeyle de sucuk yapabilir.

Ceviz badem ya da fıstık dikkatle kırılır ve içleri bütün olarak çıkarılır. Ceviz içindeki dört parçanın her birine “çen” denir. Bütün çıkan ceviz içine “horoz” denir. Ceviz çenlerinin bütün olarak çıkarılması

esastır. Ceviz badem ya da fıstığın kırık olanları sucukta kullanılamaz. Kırık parçalar samsa yapımında kullanılır.

Yukarıdaki gibi hazırlanan içler çukur bir kaba konur. Üzerine temiz ve ıslak bir bez örtülerek nemli kalması sağlanır. Çünkü kurursa ipe dizilirken kırılırlar.

Bu içler ince iğnelerle ve dikiş ipliğinden daha kalın iplere dizilir. Dizilmiş sucukların uzunlukları 30-40 cm kadardır. Sucuk ipleri kısa tutulmaz. 10-15 cm kadar uzun tutulur. Bu uzun kısımlarından çatallara bağlanır.

Bu şekilde dizilen içlerin uzun bırakılan ip kısımları birbirleriyle belik şeklinde örülerek demet haline getirilir ve iyice kuruması için gölge bir yere asılır. Toz alan bir yerdeyse bir bez torbaya alınarak da kurutulabilir.

Askı ya da çatalların hazırlanması:

Yukarıdaki gibi hazırlanan ve iplere dizilen sucukların “hapısa” denilen sucuk ana maddesine daldırılmadan önce kurutulması gerekir. Bunun için sucuklar çatallara ya da askılara bağlanır. Çatallar ya da askılar şu şekilde hazırlanır:

Kimi ağaçlar çok dallı olur. Bu ağaçların öyle bir yerinden dalları kesilir ki en üstteki asma çengeli olarak kullanılsın, öteki iki, üç, dört tanesine sucuklar bağlanabilsin. Bu dallar “dahra” ile düzeltilerek sucuk bağlamaya elverişli duruma getirilir.

Sucuk çatalları yukarıdaki gibi doğal malzemelerden yapılabildiği gibi yapay olarak da yapılabilmektedir: 30 cm uzunluğunda 6’lık bir telin ortasına bir çengel kaynatılarak yapılabildiği gibi, 20 cm çapında yine 6’lık bir telle yapılan çembere yine bir askı sistemi kaynatılır.

Doğal malzemelerden de elbise askısı gibi sucuk askıları yapılabilir. Esas olan sucukların asılabileceği, kulpundan tutularak hapısa batırılabilmesi ve sonunda dallara asılarak kurutulabileceği bir düzenek yapılmasıdır.

Sucuk batırılmadan bir iki gün önce, dizilen sucuklar bu çatallara bağlanır. Sucuk batırmaya hazır olarak bekletilir. İyice kuruması sağlanır.

SİYAH SUCUK

Siyah sucuk, üzüm şerbeti ile nişastadan yapılan harca, ince iplere dizilmiş ceviz, badem ya da fıstıkların batırılmasıyla elde edilir.

Tavşan kanı kıvamına gelen şerbetin altındaki ateş çekilir. Kazandan bir miktar şerbet alınarak teşte konur. Soğutulu. İçine nişe konur ve ezilir. İyice ezildikten sonra süzülür. Teşt kazana yaklaştırılır ve içine şerbet ilave edilir. Bu sırada iyice karıştırılır. Teştin dışı el yakacak kadar ısındığında şerbet ilavesine son verilir ve teştteki nişeli şerbet yavaş yavaş kazana aktarılır. Kazanın altı yakılır ve kürekle sürekli ve hızlı bir şekilde karıştırılır.

Sucuk yapımında iki şeye dikkat etmek gerekir: Birincisi kazanı tabanına tutturmamak ikincisi topaklandırmamak... Şerbete konan nişenin kıvamı da çok önemlidir.

Kazandaki şerbete göre nişastanın az ya da çok olduğu aşağıdaki gibi ölçülür:

Nişasta çözeltisinin tamamı kazana aktarıldıktan sonra küçük bir tavaya kazandaki malzemeden birkaç kaşık alınır. Kazanın altında yanmakta olan çıplak ateşte çabucak pişirilerek kıvamına bakılır. Katı olmuşsa kazana şerbet konur. İstenilenden daha sıvı olmuşsa yukarıda anlatıldığı gibi bir miktar şerbet içinde az nişasta ezilerek kazana konur ve büyük bir yaklaşıklıkla kıvam tutturulmuş olur.

Kazandaki nişeli şerbet kaynamaya başladığında kazanın altındaki ateş çekilir. Biraz daha küreklendikten sonra karıştırmaya son verilir. Hapısa ateşin üstünden alınır.



Pişmenin yeterli olup olmadığını şu şekilde anlayanlar da vardır: Kazanın altında yanmakta olan bir bağ çubuğu alınarak kazana daldırılıp çıkarılır. Eğer çubuk yanmayı sürdürüyorsa, pişme tamamdır.

Sucukların batırılması:

Hapısa sıcakken sucuklar batırılıp çıkarılır. Hapısa soğursa hemen masereye götürülür. Altı yakılır. Kızdırılır. Yeniden alınır. Hapısaya batırılan sucuklar bir dala ya da özel olarak gerilmiş bir kendire asılır. Sucuk asılacak yerin altına tepsi veya benzeri şeyler konur ki sucuktan damlayan hapısa buraya biriksın. En iyi sucuk miktarı 300-350 dal arasında olmasıdır. Bu miktardaki sucuklar birinci defa batırıldıktan sonra ikinci defa batırılarak dala ya da ipe asılır. Eğer hapısa soğumuşsa tekrar kızdırılır. Birinci batırmadan sonra fazla beklenirse ikinci batırmadan sonra sucuk hapısayı sıyırır. Bunun için arka arkaya batırılır. Hapısanın kıvamına ve sucuk yapanların ince ya da kalın sucuk isteklerine bağlı olarak cevizler iki-üç kere, bademlerle fıstıklar iki-üç-dört kere batırılır.

Sucukların kurutulması ve saklanması:

Havadaki nem oranına bağlı olarak sucuklar ortalama üç günde kurur. Cevizler tam kurumamışsa kışın böceklenir. Bu nedenle hem içlerinin hem de sucuğun iyi kuruması gerekmektedir. Yeterince kuruyan sucuklar çatalardan kesilir. Bir bezin üzerine üst üste konur ve üzeri bir bezle kapatılarak terlemeye bırakılır. Bu yöntemle sucukların bünyesindeki son nem de alınmış olur. Ertesi gün sucukların üzeri açıldığında yüzeylerinde su damlacıkları görülür. Terleyen sucuklar geniş bir beze serilerek havalandırılır. Birkaç saat sonra yüzeyleri nişelenerek (varsa) ahşap bir sandığa konarak kışa saklanır.

UN SUCUĞU (Köpük sucuğu)

Köpürtme çalışmasının hazırlanması:

Un sucuğunu köpürtmek için gür bir “kesme çalısı” kesilir. Bu çalının ince dalcıkları o kadar çok olmalıdır ki, hapısa iyi köpürsün. Çalı güneşte iyice kurutulur. Sonra dikenli yaprakları tek tek koparılır. Kesme çalışmasının uzunluğu 150 cm kadar olmalıdır. Sucuk yaparken kırılabileceği dikkate alınarak iki üç tane de yedek hazırlanmalıdır.

Günümüzde elektriğin bağlara kadar ulaşmasından sonra pek çok aile çalı yerine elektrikli dolap ya da düzeneklerle köpürtme işini yapmaktadır.



Hapısanın pişirilmesi:

Bir mahsere kazanının dışı küllendikten sonra mahsereye konur. İçine yeterince şerbet konur. Daha önce de belirtildiği gibi bağlarda yakıt olarak bağ çalısı kullanılır.

Şerbet kaynamaya yaklaşınca bir teşte kazandan birkaç kulplu tas şerbet alınır. Dokuz şerbete bir un olacak şekilde şerbete azar azar ve karıştırılarak un konur. (Una bir avuç nişe konduğunda sucuklar kavlamaz.) Oluşan topaklar ezilir, ezilmeyenler atılır. Sonra teştteki malzeme bir un eleğinden geçirilir.

Kazandaki şerbet ısındıkça yüzüne çıkan ve “kef” denilen köpükler bir kepçeyle alınır. Şerbet kaynamaya başladığında teştteki unlu şerbet bir kulplu tas yardımıyla yavaş yavaş ve topaklandırmadan kazana aktarılır. Bu sırada güçlü biri hapısa küreği ile sürekli ve etkili bir şekilde karıştırmalı ve hapısanın tabana tutmasını önlemelidir. Kazanın dibi yamulmuşsa mutlaka dibine tutar. Teştteki un çözeltisinin tamamı kazana konduktan sonra hapısa iyice karıştırılır. Karıştırma işi özenle yapılırken bir tavaya birkaç kaşık hapısa alınarak kazanın altındaki çıplak ateşte çabucak pişirilir. Tavadaki hapısanın kıvamı iyi ise pişirme sür-

dürülür. Kıvamı katı ise kazana şerbet eklenir. İstenilenden sıvı ise, az önce anlatıldığı gibi bir teşte alınan sıcak şerbete un konarak ve sonra un eleğinden süzülerek un çözeltisi hazırlanır ve kazana aktarılır. Büyük bir yaklaşıklıkla istenilen kıvam tutturulur.

İstenilen kıvamın elde edileceği anlaşılınca kazandaki hapısa küreklerek kaynatılır. Siyah sucukta da belirtildiği gibi, hapisanın 5-10 dakika kaynaması gerekir.

Hapisanın dövülmesi:

Sıcak hapısa teşterin en büyüğünün yarısına kadar doldurulur. Teşterin altına bağ çubuğundan örülme halka konmalıdır. Sucuk dövme çalısı ya da elektrikli bir düzenele dövülerek köpürtülür. Dalla köpürtme 2-3 saat kadar sürer ve köpürtmeyi en az 3-4 kişi yardımlaşarak yapabilir. Elektrikli düzenele yarım saatte köpürme gerçekleşir.

Köpürtmeyi ve beyazlanmayı sağlamak için “helvacı kökü” ya da “krem tatar” gibi bitkisel katalizörler katılır. Eski yıllarda çok kullanılan helvacı kökünün sucuğu sertleştirdiği inancı yayıldığı için günümüzde daha çok krem tatar kullanılmaktadır.

Yeterince köpüren hapısa teşte sığmayacak kadar kabarıp. Ayrıca iyi köpüren hapısa bembeyaz olur. İşte bu kabarma ve ağarma elde edildikten sonra sıra sucukların batırılmasına gelir.

Sucukların batırılması:

Günlerce önceden sucuk iplerine dizilen ve çatallara bağlandıktan sonra iyice kurutulan ceviz badem ya da fıstıklar köpüren hapisaya batırılır. İyi batması için bir çomçayla yardımcı olunur. Sucuklar birinci defa batırıldıktan sonra ikinci veya isteğe, duruma göre üçüncü defa batırılır. İkinci defa batırılması geciktirilmez, geciktirilse sucuk sıyrır. Batırılan sucuklar bir dala ya da sucuk kurutmak için özel olarak gerilmiş bir ipe asılır. Sucukların altına, damlayan hapisaları ziyan etmemek için tepsi, leğen, sini gibi kaplar konur.

Sucukların kurutulması ve saklanması:

Sucukların kurumaması hava koşullarına bağlı olmakla birlikte üç gün kadardır. Üç gün sonra sucuklar iplerinden kesilir. Geniş bir bez üzerinde bolca nişastalanır. Kışın yenmek üzere (varsa) ahşap bir sandığa konur.

BEKMEZ

Kahramanmaraş'ta iki tür bekmez yapılır: Gün bekmezi ve ateş bekmezi... Ateş bekmezine kara bekmez veya siyah bekmez de denir.

Bekmez yarım yüzyıl öncesinde çok ilgi gören bir tatlı türüydü. Ancak şeker fabrikalarının yaygınlaşmasıyla şekerli tatlılar çoğalınca yavaş yavaş yerini pastane ürünlerine bırakmaya başladı. Oysa eskiden Maraşlılar üzerine türküler yakmıştı:

Masa üstünde bekmez, oğlan sana yandım
Bu bekmez bana yetmez, Bilalim
Şu Maraş'ın kızları, oğlan sana yandım
Bandosuz gelin gitmez, Bilalim

Gün bekmezi kabarcık üzümünün "burun suyu" denilen duru ve berak üzüm suyundan yapılır.



Gün bekmezi ve ateş bekmezi:

Burun suyu denilen duru şerbet mahsere kazanından teştlere alınarak soğutulur. Kazanda bekletilirse kendi sıcaklığı ile ekşir. Soğuyan şerbet geniş tepsilere alınarak esintili bir yerde güneşe bırakılır. Tepsilerdeki şerbet her gün bir defa toplanır, dibinin toprağı varsa süzülür. Birkaç gün sonra bekmez kıvamını alır.

Bekmez katılaştığında teşte toplanır. Dövülmeyecekse süzülüp tenekelere konur. Dövülecekse satırlara süzülür. Havanın soğuması beklenir. Hava soğuyunca bekmez uyumaya başlar. Uyuyan bekmezin içine bir miktar bal konur. Büyük bir tahta kaşıkla dövülür. Dövüldükçe bekmezin rengi sararır. Tadı farklılaşır. Artık uyumaz olur, kıvamını bulur. O haliyle bırakılır. O haliyle yenir veya saklanır. Bekmeze yaş kaşık daldırılmaz, ekşir. Ahşap küleklerde veya tenekelerde muhafaza edilir.

Yok eğer gün bekmezi değil de ateş bekmezi yapılacaksa şerbet kazandayken kazanın altı yakılır. Kaynatılır. Kaynayan şerbet tavşan kanı olur. Biraz daha kaynatıldığında katılaşıp ve bekmez kokusu gelmeye başlar, altı çekilir. Kaynatmaya son verilir. Hemen teştlere, sonra da tepsilere alınarak soğutulur. Bekmez kazanda bekletilirse ekşir. İstenirse tepsilere bir gün güneşletilir. Sonra tenekelere konur.

Gün bekmezi kokusu ile ateş bekmezi kokusu farklıdır. Tadları da farklıdır. Kazanın altında yanan odunun bile bekmeze kattığı rayiha farklıdır.

Gün bekmezi, ateş bekmezi seneye kalabilir. Seneye kalanı sulandırdıktan sonra kaynatılır ve yeniden değerlendirilir. Mesela siyah sucuk, bestil yapılabilir.

Yılıını dolduran bekmez az ekşir.

Siyah bekmez:

“Cıvık bekmez” de denir. Siyah bekmez tort suyundan, yani saldan ilk şerbet alındıktan sonra, üzerine su konarak geriye kalan üzüm suyunu aldığımız ikinci kalite şerbetten yapılır. Bu şerbet mahsere kazanına alınır. Bağ çalısıyla altı yakılarak bekmez kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Sonra kazanın altındaki ateşler çekilerek soğutulur. Soğuyan bekmez uygun kaplara konarak saklanır.

Bu şekil üzüm suyunda daha çok kırma yapılır. Yoksulluk söz konusu olmasa bu tür bekmezi yapmaya kimse yanaşmaz.

Bekmez yufka ekmek batırılarak ya da tahinle karıştırılarak yenir. Marul, salatalık havuç da batırılarak yenir. Sulandırılarak şerbet yapılabilir. Hapısa yapılır. Tarhana çorbasına katılarak ya da tarhana çorbasının yanında bir tabak bulundurularak yenir. Aşure yapımında kullanılır. Yoğurda katılarak yenir, adına fakı beyni denir. İlende yapılır, daha çok da peynir ekmekle yenir. Peynir ekmek dürümü bekmeze batırıldıktan sonra bulamaçla yenir.

Bekmezin kullanım alanı sayılamayacak kadar çoktur.

İLENDE VE ZORTLAMA

İlende siyah bekmezden yapılan bir tür reçeldir.

Şire zamanından önce karpuz kabukları kurutulur. (Kavun ve karpuz kabuklarının yeşil kısımları soyularak atılır. Geriye kalan etli kısım kurutulur.)

Yapılışı:

1-Yeterince bekmez bir tencereye alınır. Üzerine su konup karıştırılarak sıvılaştırılır. Ocağa alınarak kaynatılır. Veya bekmez yerine tavşan kanı olmuş şerbete haşlanmış karpuz kabuğu kurusu konarak pişirilir.

2 –Kurutulmuş karpuz kabukları küçük küçük doğranır. Tahıldak denilen olgunlaşmamış incir kurularıyla birlikte bir tencereye konarak yumuşayınca kadar haşlanır. Suyu süzöldükten sonra tahıldakların ağızları bir bıçakla dilinir ve haşlanmış malzemeler kaynamakta olan bekmez tenceresine alınır. 10 dakika kadar kaynatıldıktan sonra ocaktan indirilir. Soğuduktan sonra kıvamına bakılır: Reçel kıvamından daha sıvı ise bir iki gün güneşe konur. Kıvamına gelen ilende kavanozlara doldurulur.

İlende sabah kahvaltılarında yendiği gibi, tarhana çorbasının yanında da yenir.

İlende üzüm hetifleri ile yapılırsa “zortlama” adını alır.

KIRMA

Kırma üzüm şerbeti ve döğme kırıntılarından, son zamanlarda irmikten yapılır. Kırma bağ zamanı bağlarda yapılır, kışın yenir.

Yapılışı:

Kaynatılarak tavşan kanı kıvamına getirilmiş şerbete irmik sepelenerek konur. Bir taraftan da karıştırılır. Zor döner oldu mu bırakılır. Artık irmik şerbetin suyunu çekmiş demektir. Ateşten alınır, bir yere konur. Kazanın üstü tepsi, sini gibi bir malzeme ile iyice kapatılır. Bir de bu şekil kendi sıcaklığı ile pişer. Sonra üzeri açılır. Soğuduktan sonra üzerine nişe atılmış bir beze serilir. Kurutulur. Sonra az bekmezle bir kapta yoğurulur. Bekmez içine sindirilir. Sonra da iyice tepilerek küleğe konur.

Kırmanın servise hazırlanması:

Yeterli kırma külektan ya da kavanozdan çıkarılır. Bir tavaya alınır. Zeytin yağı ya da tereyağı ile yumuşayınca kadar (5 dakika kadar) kavrulur ve sıcak servis yapılır.

Kırmanın üzerine çekilmiş ceviz ya da fıstık konursa daha lezzetli olur.

Kırma genellikle yufka ekmeğe dürüm yapılarak yenir.



**KAHRAMANMARAŞ'IN DONDURMA,
ŞİRE VE TARHANASINA DESTAN**

Yaşar ALPARSLAN



DONDURMA DESTANI

Dağlara çıkar ede,
Topluca; çocuk, dede.
Deşirirler orkide.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Dağlar ki keklik öter.
Dağlar ki keven biter.
Dağlar ki gözde tüter.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Orkidenin soğanı,
Bedene göre canı.
İşe yarayan yanı.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Orkideler sökülür,
Tohumları dökülür,
Yaprakları bükülür.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Soğanları temizle,
Gâyet kibarca elle.
Baş ayak, soğan kelle.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Pişir sütle soğanı,
Bu usl, imnı.
Yâhut kullan ayrıanı.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Pişirdin artık kurut,
Epey zaman bir ay tut,
Sakın ha boşla, unut.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

İşte sa'lep denen bu,
Bu da doğuş kanunu,
Çarşıya iner sonu.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Sa'lep dondurmada bir,
Hammadde görür takdir,
Yaşasın lâzım tedbir.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Sa'lep Allah vergisi,
Dev küpü, sergisi,
Reçetesi, dergisi.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Geçelim şimdi süte,
O da mühim hammadde,
Olamaz alelâde.

Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Davar al dağlara sal,
Dağlar ki cennet misal,
Süte bir hilkat emsal.

Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Meslekte âile boy,
Başına bir çoban koy,
Önemli, tecrübe, soy.

Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Güneş alınca dağlar,
Otlar râyiha bağlar,
Otlarda çıkar yağlar.

Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Dağları otlar bürür,
Hayvanlar çıkar yürür,
Otları; sofrâ görür.

Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Çoban güder tam gerçek
Yedirir ot, sap, çiçek,
Soğuk sular içecek.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Otlar mideye iner,
Süzülür kana iner,
Memede süte biner.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

İşte bu süt ideal,
Unsurları tam kemal,
Edilecek isti'mal.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Yahut kıra kur çiflik
Öter dağında keklik
Hayvanlar eder dirlik.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Ek yoncayı yulafi
Tarlanın bir tarafı
Çoban işin sarrafı.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Olmasınlar sakın toy,
Ehli insanları koy,
Hayvan ölür hayra yoy.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Çiflik olmalı temiz,
Temiz de ne, tertemiz,
Hayvanlar olsun semiz.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Keçi bir süt hayvanı,
Gayet de nâzik canı,
Sever arpa samanı.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Şartlar uygun, yer gezer,
Tepeler, koşar, ezer,
Sütüne olmaz benzer.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Sütünden yap peyniri,
Olmaz eşi benzeri,
Çiflik yapılma yeri.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Süt sağılsın hijyenik,
Ayakta temiz terlik,
Verme pise metelik.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Soğutmalı kazanda,
Süt saklanır bir yanda,
Her ma'rifet insanda.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Sağlıkta ağız tadı,
Cennetin diğer adı,
Hüküm bu, vermiş kadı.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Gürültü sütü bozar,
Kitaplar öyle yazar,
Sükunette mal sızar.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Dondurmada net bürüt,
Usul, âdâb, yol, öğüt,
Kullanılır iş bu süt.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Sütü temsilde elçi,
Evvela şaşmaz keçi,
Sen keçiyi seç seçi.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Sütlerden yapsan mahşer,
Farklı süt ağır düşer,
İnsan içerse şişer.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Sa'lep gelir görülür,
Alınır ve dövülür,
Sa'lep şifâ övülür.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Sa'lep açar mideyi,
Mîde de her perdeyi,
İç içir bu bâdeyi.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Çocuk doğar yarım tam,
Çalışmaz mi'de tamam,
İçir sa'lep, çekme gam.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Açılırsa bağırsak,
Çocuk yatar nasıl bak,
Hikâye kundak yatak.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Bu dedeler âdeti,
Çocuğun seâdeti,
Allah'ın inâyeti.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Gösterildi ihtimam,
Sa'lep dövüldü tamam,
Değişsin artık kelam.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Vermekle olmaz salık,
Süt pişecek ustalık,
Basit görmek aptallık.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Artık zamana göre,
Sütü pişir bir süre,
Modern usul pastöre.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Yakmadan kokutmadan,
Göz değer bakıtmadan,
Uzatıp sarkıtmadan.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Aman süz ihmâl etme,
Birkaç kez, işe yetme,
İşini bölme, gitme.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Pişse fazla dokusu,
Gelir yanık kokusu,
Sütün gider nâmusu.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Uyuma, yatma, silken,
Çok dikkat pişirirken,
Bu işler olmaz erken.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Süt karışır ayrışır,
Kaynar mikrop sıyrışır,
Süt fitratla barışır.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

İŖi götür kararlı,
Olmasın hiç zararlı,
Bu iŖte ol ısrarlı.
MaraŖ'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Kaynadı koyulaŖtı,
Yanmadı ne de taŖtı,
Demek hadde ulaŖtı.
MaraŖ'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Belli nisbet Ŗekerle,
Sa'lebi süte ekle,
KarıŖtır, yedir bekle.
MaraŖ'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

İŖte dikkat muhakkak,
Yanmasın ha bol bol bak,
Hem karıŖtır hem de yak.
MaraŖ'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Aynen hapısa gibi,
Tutmasın kazan dibi,
İŖinin ol tabibi.
MaraŖ'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Sünüyor verdin emek,
Artık pişmiştir demek,
Bu halde mümkün yemek.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Bu hale firik denir,
Bu kademe beklenir,
İşe, işler eklenir.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Katılaşma alâmet,
İlk merhale selâmet,
Aksi kötü felâket.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Makine kur hava sal,
Beklet veya öyle kal,
Ancak soğut orta hal.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Burdan öte döv soğut,
Çevresine bir şey tut,
Devri geçti kar mâhut.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Şimdi de soğutucu,
Soğuk veren bir ucu,
Sistem elin avucu.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Geçmişte iş karlaydı,
Karın yurdu yaylaydı,
Ömrü de kısacaydı.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Mevsimlikti ondan iş,
Yazın ye, uğraş, didiş,
Dört mevsim şimdi gidiş.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Olsa da sistem ecer,
Kural tek, döv döv dönder,
Döndü, dondu iş biter.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Son şekli artık yenir,
Yenilir keyiflenir,
Yiyene hayat verir.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Bu düzü, sâde olan,
Toplumda yerin bulan,
Çok yenilen sorulan.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Şimdi karışığı var,
Ne gider damar damar,
Çilekliler muzlular.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Çikilota bulanmış,
Renk verilmiş allanmış,
Jiletinle kaplanmış.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Kestaneli, fındıklı,
Böğürtlenli, fıstıklı,
Yarayışlı sağlıklı.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Dövülmüş, dövülmemiş,
Tarihte görülmemiş,
Mamul el sürülmemiş.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Uygun tatda her çeşit,
Tatları bala eşit,
Artar ederiz ümid.
Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Yaşar'lar giyip hırka,
Bu işe verdi arka,
Dondurma oldu marka.
Yaşar'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Babalarına rahmet,
Hem dünyâ hem de ahret.
Mekânı olsun cennet.
Yaşar'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Engininde sarpında,
Ülke, dünyâ çapında,
Hizmet artık kapında.
Yaşar'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Tadı çıktı doruğa,
Bindi usul, buyruğa,
Yiyen girer kuyruğa.
Yaşar'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Aman ha deme abo,
De maşallah, gardaş, lo.
Dünyada isim Mado.
Yaşar'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Koy yanına az tatlı,
Biraz çeşit icatlı,
Vur berâber süratlı.
Yaşar'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Alanlar çoğalıyor,
Kıymetini anlıyor,
Eşe dosta salıyor.
Yaşar'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Yaz geldi hava sıcak,
Yer ararsın kaçacak,
Ye dondurma al bıçak.
Yaşar'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Bulun hangi mekanda,
Ferahlırsın bir anda,
Hoş hâtıra insanda.
Yaşar'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Maraşlı hiç boş durma,
Çalış uğraş oturma,
Üret çeşit dondurma.
Yaşar'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Ye yedir insanlara,
Can kazandır canlara,
Konusun destanlara.
Yaşar'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Göster lezzet ne demek,
Tadıyla bir şey yemek,
Allâhım yemez emek.
Yaşar'ın dondurması,
Dudağa kondurması.

Eski Maraş'ta tatlı,
Baklavaydı çok katlı,
Emek ister sanatlı.
Mado'nun tatlıları,
Keyfeder atlıları.

Bir de bülbül yuvası,
Tatlıların a'lası,
Yer zengini, ağası.
Mado'nun tatlıları,
Keyfeder atlıları.



Gerisi çarşı işi,
Ayak üstü yer kişi,
Alınır ev gidişi.
Mado'nun tatlıları,
Keyfeder atlıları.

Tel kadayıf, kadayıf,
Kıvrım birazcık zayıf,
Daha var etme hayıf.
Mado'nun tatlıları,
Keyfeder atlıları.

Mado bu yola girdi,
Sayıları devirdi,
Tatlılar geliştirdi.
Mado'nun tatlıları,
Keyfeder atlıları.

Şimdi onlarca var,
Tadı damağı sarar,
Hepsi de güzel karar.
Mado'nun tatlıları,
Keyfeder atlıları.

Eski Maraş'ta ne var,
Su böreğı tatlılar,
Sunumda sıradalar.
Mado'nun tatlıları,
Keyfeder atlıları.

Maraş adına burada,
Başka yerde dışarıda,
Eski adla pazarda.
Mado'nun tatlıları,
Keyfeder atlıları.

Sunulur insanlara,
Yesin varsın karara,
Seyri bile manzara.
Mado'nun tatlıları,
Keyfeder atlıları.

Onlarca çeşit pasta,
Yapılır, yapan usta,
Yesin dirilir hasta.
Mado'nun pastaları
İyeder hastaları.

Pastalar kuru ve yaş,
İşlenmiş sanki kumaş,
Yarıştırsan eker baş.

Mado'nun pastaları
İyeder hastaları.

Hele hele berekler,
Tereyağlı erekler,
Yumuşaklar, gevrekler.

Mado'nun pastaları
İyeder hastaları.

Ispanaklı, peynirli,
Bal şekerli, reerli,
Keçi sütü, peynirli.

Mado'nun pastaları
İyeder hastaları.

Bu konu bitsin burda,
Kalırız sonra zorda,
İ'tidal gerek şorda.

Maraş'ın dondurması,
Dudağa kondurması.



ŞİRE DESTANI

Besmele evvel sözüm,
Yetiştı geldi üzüm.
Şireci canım gözüm.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Dememek için eyvah,
De ki Allâhım penah.
Bereket Halîlullah.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Unutma, olma bir hal,
Üzüm cennetten ithal.
Üzümü tahkîr vebal.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Kolayıyla, sarpıyla,
Kes üzümü sapıyla,
Topla tâne kulpuyla.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Deme uluk kesinkes,
Bulduğunu hepten kes,
Ni'met ulvî mukaddes.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Cücükler yer örtüşür,
Oynar güler örtüşür.
Bu bir yılda yetişir.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Üzüm onlarca çeşit,
Yetişir özge vakit.
Vakit en büyük nakit.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Bilgin olsun birazcık,
Üzümlerden kabarcık,
Şire olur tam açık.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Üzümlerden azezi,
Bastık olur bul bezi.
Ağ üzüm vaktin tezi.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Her üzümde farklı tat.
Şekil, renk, keyif, hayat.
Sevmem diyene heyhat.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Meyvelerin kralı,
Üzüm; kalan ayalı.
Budanan olur çalı.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

En evveli şunu bil,
Taşır üzümü zembil.
Sepetle değil kâbil.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Kes zembile, koy yavaş.
Dolsun tamam silme baş.
Ama kuru, ama yaş.
Yenir, olmaz atığı,
şire öz Türk katığı.

Zembil doldu, sırta al.
Mâsereye götür, kal.
Dk aputa, al bir hal.
Yenir, olmaz atığı,
şire öz Türk katığı.

Aman ha aman gözüm.
Çok kesme budur sözüm.
Zor olur adam zm.
Yenir, olmaz atığı,
şire öz Türk katığı.

Yeter, üzüm ayıkla.
Elle, sertse; bıçakla.
Ayrı tut tehi sakla.
Yenir, olmaz atığı,
şire öz Türk katığı.

Bul bir pamuklu aput,
Dk tehi biraz kurut.
Topla bir sandıkta tut.
Yenir, olmaz atığı,
şire öz Türk katığı.

Kış gelir, katık olur,
Yersin açlık son bulur.
İnsan doyar, durulur.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Yap ulanı; ravanda,
Teşt içinde kazanda.
İçmek keyif insanda.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Kaydetsin şunu kâmus.
Ravanda bize mahsus.
Tadı ile bâhusus.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Kim etmiş bilmem icad.
Ondaki tad başka tad.
O tadı bulmak mîlad.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

* * * * *

Sıra ile sözümde,
Artık temiz üzümde.
Pekmez gönül gözümde.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Beyaz toprak serpilir,
Üzüm temiz, tepilir.
Üzüm suya kesilir.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Üzüm tepilir salda,
Seyrek rengsiz çuvalda.
Aralıksız bir halda.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Teşt dolar, kazana çek.
Çıkan su bitene dek.
Kazan üstünde süzek.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Yanında tut, yasla as,
Şire yapımına has.
Lâzım sana kulplu tas.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

İlk çıkan burun suyu,
Toprak yedi, az koyu.
Bir yandan teştleri yu.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Burdan öte mengene,
Koy, sık, yavaş, özene.
Çıkanda ilk su gene.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Bu safha bitti son kez,
Tortu bir kez daha ez.
Su at üzerinde gez.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Yeter mengine sık,
Tort oldu artık atık.
Başka uğraşma artık.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Tortun aldın suyunu,
Bir kazana koy onu,
Suyu almanın sonu.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

İstersen suları bir,
Bir kazanda birleştir.
Sen bilin artık pişir.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Konuşarak anıyla,
Yak kazanı çalıyla.
Yoksa ağaç dalıyla.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Takip eder gibi av,
Pişirir gibi pilav,
Yak altını yapma tav.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Kazanın başında kal,
Keflendikçe kefin al.
Karışmasın bu bir hal.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Kaynar gibi oldu dur.
Altın yakmayı durdur.
Püf noktası iş budur.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Ateş tortuyu söker,
Kendine doğru çeker,
Duruldukça kef çöker.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Duruluyor teŖte çek,
Dört parmak altına dek.
TeŖtte durulur gerçek.
Yenir, olmaz atığı,
Ŗire öz Türk katığı.

Duruldu kazana dök,
Belini kır biraz çök,
Dibinde kalsın çökük.
Yenir, olmaz atığı,
Ŗire öz Türk katığı.

Çökenleri ayrı tut,
Çuval bul, cinsi çaput.
Damlasın, bitsin, uyut.
Yenir, olmaz atığı,
Ŗire öz Türk katığı.

İŖte bu en saf Ŗerbet.
Tatlı, faydalı ĝâyet.
İçmesi keyif, âdet.
Yenir, olmaz atığı,
Ŗire öz Türk katığı.

Buna denir damlama,
Ŗerbetidir gamlama,
İç ve çalıŖ hamlama.
Yenir, olmaz atığı,
Ŗire öz Türk katığı.

Yap bununla kahvaltı,
Erken sabah saati.
Sağlar sağlık sıhhati.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Burdan ötesi asıl,
Bitti birinci fasıl.
Anlatayım ney nasıl.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Yapıcın gün pekmezi,
Tepsi düz işin tezi.
Temizle, kullan bezi.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Bekletme satırı sal,
Şerbeti kazandan al,
Ekşir yoksa işe dal.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Parmak hesabı karar,
Her tepsiye bir miktar.
Koy bil fazlası zarar.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Şerbet suyunu önce,
Rüzgar alır esince.
Pekmezin işi ince.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Gezer üstünde kalır.
Güneş suyunu alır,
Kaplara sanki boşalır.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Edeyim şunu îzah
Mutlakâ hergün sabah.
Şerbet olsun çün iflah.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Bir kaba topla ve süz,
Sabahta, erken, gündüz.
Sonra dağıt yine düz.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Ne unut ne de şaşır,
Akıt kaba bulaşır,
Tamamdır katılaştır.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Artık hazır koy kaba,
Sen ye yedir ahbaba.
Başka istemez çaba.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Gün pekmezi güneşte,
Çıkar tepside teştte.
Adı da bundan işte.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Ancak gerekli neden,
Kış kapıya gelmeden.
Geçirilir bir elden.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Geniş bir kap bulunur,
Boşaltılır konulur,
Dövülür uyudulur.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Dövülmeden atılır,
Biraz bal da katılır.
Artık balla tartılır.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Böyle böyle ağarır,
Tat kazanır, sararır.
Yoksa donar, kararır.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Adı olur dövülmüş,
Tadı olur övülmüş.
Mümkünü yok görülmüş.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Pekmezin rengi atar,
Uykuya dalar, yatar.
Değeri çok çok artar.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Kara pekmez az farklı,
Bilir, yapar meraklı.
Yakmaya tut tüm aklı.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Yak kazanı durmadan,
Şerbeti savurmadan.
Fazla odun vurmadan.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Oldu mu tavşan kanı,
Bırak dursun yakmanı.
Soğut vardır imkanı.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Soğudu işi tamam,
Koy kabına çekme gam.
Pekmezde bu son kelam.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

İstersen güneşe ser,
Bir gün gibi serteser
Rüzgar üstünden eser.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Kara pekmez tabî,
Faidesi; bedî.
Fıtrata uygun kat'î.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Bazısı bunu sever,
İçer, içirir över.
Ağartır bir de döver,
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Evde Şeker kullanmaz,
Kullansa da çok çok az.
Hakikat bu doğru tarz.
Yenir, olmaz atığı,
Şire z Türk katığı.

* * * * *

Yok dersen eğer bastık;
Yapalım ver de salık.
Getirelim açıklık.
Yenir, olmaz atığı,
Şire z Türk katığı.

Bl bir teşte Şerbetten,
Gerekir çok cihetten.
zm Şirin hilkatten.
Yenir, olmaz atığı,
Şire z Türk katığı.

Bir teşte nişeyi ez,
Soğuk Şerbet muazzez,
Başka teşte sz bir kez.
Yenir, olmaz atığı,
Şire z Türk katığı.

İçine Şerbet ekle,
KarıŐtırıp kürekle,
Eli yaksın az bekle.
Yenir, olmaz atığı,
Şire z Türk katığı.

Kazanın zâten hazır,
At iç içe karıştır.
Kürek bu işte hızır.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Kürek dâim dolaşsın,
Her noktaya ulaşsın,
Nişe, şerbet karışsın.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Yoksa hapısa yanar,
Yapışır, kalır, oynar.
Topaklanır ve kaynar.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Hapısa pişti temiz,
Bastık bezin getir diz.
Sererken davran titiz.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Sererken düz bir yerde,
Kibar düşün tam serde.
Artık uygun yer nerde.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Serdin biraz uzağa
Götür yüz et toprağa
Suyunu alır doğa.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Sonra al tiyeklere,
Bu demek; yükseklere.
Koyma ha tümseklere.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Çok kurutma aman ha,
Ser nihayet bir daha.
Kıvamda her şey paha.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Artık üst üstüne koy,
Tam mutâbık, baş, son, boy.
İstediğin anda soy.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Soymadan sırtın yaşart,
Elle gerdir bu bir şart.
Baş parmakla soy çıkart.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Çıkarttın, ikiye kes,
İnce, kalın ayır pes.
Bu iş götürmez nefes.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

İnceden samsayı yap,
İster ona ayrı kap,
Kalına çuha hesap.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Nişeyi önce ele,
Soyduğunu nişele.
Bastır biter mesele.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Samsa yapıcın ceviz,
Kır havanda döv, bâriz
Bahriden verme ta'viz.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Bastığı kes paralel,
Köşeli sar, kullan el.
Cevizin unutma gel.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Kalın kısmı katlanır,
Çuha olur, adlanır.
Kış için iradlanır.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Bir de yapılır dürüm
Yer dirilir kötürüm,
Kavrulduğun görürüm.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Bastıkla ağız yenir,
Şükür Yaradan denir.
Enâyi ekelenir.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Zeytin yağın biraz yak,
İçine samsa bırak,
Kızarsın tadına bak.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Taze bastık bir hoştur,
Hem tatlı hem meyhoştur,
Yemek için koştur.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

* * * * *

Kara sucuk ve bestil,
Aynı yol ayrı temsil.
Anlatak, edek tescil.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Yine böl baştan şerbet,
Nişe için nihâyet.
Çalıları et demet.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Başla yak kazan altı,
Şerbet olacak katı.
Unut biraz rahatı.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Oldu mu davşan kanı,
Doldu demek zamânı.
Kapta verir nişanı.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Bu noktada nişeyi,
Ez şerbetle çok iyi.
Dök unutma bir şeyi.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Kazan altın yavaş yak,
Hâline bırakarak,
Vık dedi hemen bırak.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Sucuk için teşte çek,
Batır beklet bir bir tek.
Damlama bitene dek.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Durdumu damlaması,
Kolay olur asması.
En kötüsü kusması.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

As ipe iki üç gün,
Kurusun kalksın için.
Kuruma olsun ölçün.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Kurudu ipinden kır,
Çatalın ısla ayır,
Hapısasını sıyr.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Nişele, gerek, âdet,
Koy sandığa nihâyet.
Açma yumuşat, terlet.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Tâze olsa da tadı,
Kışın olur mezadı.
İştah kabartır adı.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Bâdem veyahut ceviz,
Sucuk için böyle diz,
Fıstık da olur temiz.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Kışın ye koyma yaza,
Ola ki içten boza.
Ver yesin oğlan kıza.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Zaten şire kış için,
Tutar sıcacık için.
Mideye olur perçin.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

* * * * *

Yok dersen pestil olsun,
Evde o da bulunsun,
Yenilsin ve sunulsun.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Pestil biraz kolay iş,
Zaman ister az geniş.
Yapma işte serzeniş.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Hapısayı koy teşte,
Koymaksızın güneşte.
Donsun bir gün eğleşte.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Donda bıçağımı al,
Köşeli parmak misal,
Yap bıçakla çiğge sal.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Bul bir çığı, her nere,
Yerden yüksek bir yere,
Ser şaptalar üzere.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Ser pestili kurusun,
Rüzgar essin savursun.
Beklet epeyce dursun.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Kurudu deşir hemen,
Nişelendir tamamen.
Bozulmaz gönder Yemen.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Dünyâda öz yiyecek,
Pestildir yok diyecek.
Ye, istemez giyecek.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Vücudu sıcak tutar,
Dinçlik zindelik katar,
Hastalık varsa atar.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Çocuk der anne, nine,
Oynadım acım yine,
Koy bestili cebine.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Yer olur ona gıdâ,
Çıkarmaz epey sadâ.
Çocuğa her şey fedâ.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Bestil sucuğu a'lâ,
Yıldız gibi muallâ,
Yiyen olur müptelâ.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Yengeli cevizlisi,
Hafîfi bademlisi.
Ye tutmaz hiç delisi.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Misafir gelir çıkar,
Koy önüne yer bakar.
Kendine özge kokar.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Ne baklava ne börek,
Ne biskivi ne çörek,
İstemez lâzım gerek.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Yeter sun kâfi gelir,
Her şeyden sâfi gelir,
Yer yutar, vâfi gelir.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Sende ye beraberce,
Kış günü uzun gece,
Misafir gelir nice.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Usuldür hapırsadan,
Koy kaplara komşu an.
Artık satır, kap, sahan.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Hapırsanın her türü,
Lezzetinden ötürü,
Yenir vardır kültürü.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Sonra komşular kınar,
Seni pahıldır sanar.
İnsan vererek anar.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Yanında bir de sepet,
Üzüm dolu nihâyet.
Gider komşuya elbet.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Öşürü başka ancak,
Verilir; hukuk, ahlak,
Ver de berekete bak.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.
* * * * *

Bir güzel şey de kırma,
Şirede simge arma.
Yapılma şekli karma.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Tavşan kanı pekmezi,
Kızdır kaynat yok tezi.
Hazırla kabı, bezi.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

İrmiği şerbete kat,
Karıştır kürek uzat,
Kaynasın etsin pat pat.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Dönmez olunca kürek,
Küregi çekmek gerek.
Kırma düşmesin gevrek.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Kırmayı ocaktan al,
Ört üstüne çaput, dal,
Pişer alır son bir hal.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Bu durumda irmikler,
Pekmezi emer, bekler.
Yerin bulur emekler.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Soğudu bir beze ser,
Bir yere yellər eser.
Fazla şerbetli keser.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Kurudu getir külek,
Koy pekmez ekleyerek,
Şirelenir emerek.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Külek kırmaya yuva,
Besler aldırılmaz hava.
Kavurmada kap tava.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Kış geldi kırma kavur,
Ceviz de koy durma vur.
Kırma külekte uyur.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Tarhananın çorbası,
Kırmanın kavurması,
Yemeklerin en hası.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Ağzının tadın bilen,
Yer bitirir kâmilen.
Çorba hoş çalgam ilen.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Kırma kuru da yenir,
Ceviz konur, eklenir.
Böyle böyle tükenir.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

En son getirek dile,
Kırma zeytin yağ ile,
Kavrulur herkes bile.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Ne kaldı burdan geri,
Önemli olan yeri,
Şenlendirir evleri.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.
* * * * *

Un sucuğu bir beyaz,
Hem şire hem lüküs tarz.
Gözlere de verir haz.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Al çarşıdan şeker un,
Vesâire, sayı sun.
Bunda da var bir kânun.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Ez şerbetle olanı,
Yak altını dolanı,
Karıştır canı canı.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Adam tut ver yevmiye.
Pişti başla dövme.
İşinde bak evmeye.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Soğursa hiç kabarmaz,
Sona ulaşmaz varmaz,
Alacağı hal almaz.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

O bakımdan hızlı vur,
Ağarırsa öyle dur.
Ağartmak verir gurur.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Ağardı hafif sıcak,
Sucuk hemen batacak.
Soğursa at yanacak.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

İki batır üç batır,
Köpüktür biraz artır.
Kurut, nişele, yatır.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Terler olur yumuşak,
Tıpkı bir tâze başak.
Yesin edeler, uşak.
Yenir, olmaz atığı,
şire öz Türk katığı.

Gelse kışın misâfir,
Koysan sucuk vesâir,
Yüz ağartır pek zâhir.
Yenir, olmaz atığı,
şire öz Türk katığı.

Un sucuğu verir şan,
Yapana olur nişan,
Yapmayanlar perişan.
Yenir, olmaz atığı,
şire öz Türk katığı.

şeker şire arası,
Doğunun baklavası.
şirenin özü hası.
Yenir, olmaz atığı,
şire öz Türk katığı.

Un sucuğu ustalık,
Tecrübe, dikkat, salık.
Sıhhat, âfiyet, sağlık.
Yenir, olmaz atığı,
şire öz Türk katığı.

Eskiden yoktu reçel,
Kahve altı mükemmel.
Ŗimdi ilk oğun, temel.
Yenir, olmaz atığı,
Ŗire z Türk katığı.

Vardı orba o zaman,
Mideyi tutar yaman.
Ekmekle bir de aman.
Yenir, olmaz atığı,
Ŗire z Türk katığı.

Vardı Ŗireden neler,
Reçel emsl nesnelere.
Batır ekmeği beler.
Yenir, olmaz atığı,
Ŗire z Türk katığı.
* * * * *

Ŗimdi kaldı ilende,
Ta'rif yeri gelende.
Kalmadı ya bilende.
Yenir, olmaz atığı,
Ŗire z Türk katığı.

Al tahıldak inciri,
lmemiŖ canlı diri,
Koparsın daldan biri.
Yenir, olmaz atığı,
Ŗire z Türk katığı.

At şerbetin içine,
Pişsin içine sine.
Bal olur dine dine.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

İşte reçel eski tarz,
Ettik size ta'rif arz,
Yapmasan da akla yaz.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Yâhut incir yerine,
Karpuz kabuğu dene.
İlende olur yine.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Olmasın fazla derin,
Al kabuğun sert yerin.
Kurut bir yerde serin.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Anlatmıyalım uzar,
Başka çeşidi de var.
Bu kadar yeter karar.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Bunlar reçel eşidi,
Dünün insanı yerdı,
Görmediler çok derdi.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Kış gelir yanar ocak,
Kıymete biner bucak.
Odun o gün yakacak.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Hemen hamur açılır,
Tepsilere saçılır.
Fazlalıktan kaçılır.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Yufkalar yuvarlanır,
Tepsi içi dolanır,
Yapan ceviz kullanır.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Köz üstüne konulur,
Pişirilir sunulur.
Pekmez evde bulunur.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Pekmez suya katılır.
Ateşte kaynatılır.
Kıvrım pişti atılır.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Yenilerin aklı kıt,
İşte sana bir akıt.
Kara ciğere yakıt.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Zamânın azı tezi,
Emer kıvrım pekmezi.
Bu bir tatlı sentezi.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Ye sıcak sıcak hemen,
Tıkandın arttı kısmen.
Koy kazana tamâmen.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Kazanda kıvrım durur,
Akıtı içer, uyur.
Hakîkî kıvrım budur.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Sen de kullan pekmezi,
Akıtlarda yok tezi.
Olma sakın görmezi.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Kansız kaldın pekmez iç,
Düşünmeden bir an hiç.
Pekmez içen olur dinç.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

İliğine işler tam,
Kanına girer tamam.
Sağlık ister ihtimam.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Yeni nesil üfürük,
Öksür uçar tükürük,
Temeli şeker; çürük.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Akıl almaz işleri,
Karman çorman düşleri,
Çürük çarık dişleri.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Sayalım teker teker,
Dertleri sebep şeker.
Erimiş, bitmiş teker.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Pekmez dünün şekeri,
Baş gıdâsı ülkeri,
Dolmaz bir şekil yeri.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Lutfetmiş Allah Hüdâ,
Başlar tacı ebedâ,
Şire ölmez bir gıdâ.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Şire en baş sunacak,
İkram için konacak.
Bozulmadan kalacak.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Türkün kendine özge,
Gider ya her yıl cenge.
Mûcidi mutlak bilge.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Türkün her gıdâsı has,
Ancak şiresi ehas.
Üzüm hakkında var nas.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Ekmek ile tehi sar,
Midende kılsın karar,
Enerji yapar, yarar.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Sofra ser yere diz çök,
Bulambaca pekmez dök,
Al kazmayı kökü sök.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Pekmezle peynir ekmek,
Aliyyüla'lâ yemek.
Kritiği ne demek.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Pekmez yoğurt karıştır,
“Fahı beyni” oluştur.
Ye aklını çalıştır.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Zayıfladın pekmek iç,
Edilir zaten terviç.
İlaç yanında bir hiç.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Çocuk oynar, kalır aç,
Yiyecek der; ihtiyaç.
Evler şireye muhtaç.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Verdin yer, karnı doyar,
Verdin yer, kanı kaynar.
Bir daha gider oynar.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Ölmesin bir gelenek,
Görgü, âdet, görenek,
Örfler topluma direk.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Yeme sun'î yiyecek,
Giyme sun'î giyecek.
Kalmasın bir diyecek.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Zamana karşı inat,
Örflerini hep yaşat,
Sun'î olan ne var at.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Malzeme düz, zembil, kap,
Bağ yetiştir şire yap.
Şire ye, eş dost ahbab.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Geliştir yeni şire,
Zamâne deme nere.
Gıdâ kesti zehire.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Düşün gece gündüz yat,
Şirede bul standart.
Tembelliği bırak, at.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Geliştir kârın olur,
İnsanların iş bulur.
Ekonomin doğrulur.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Kalkar gerekmez gıdâ,
Can ettiğimiz fedâ.
Maraşlım sözüm nidâ.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Yeni neslin çocuğu,
Giyer kızmaz gocuğu.
Biskivi yer ya çoğu.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

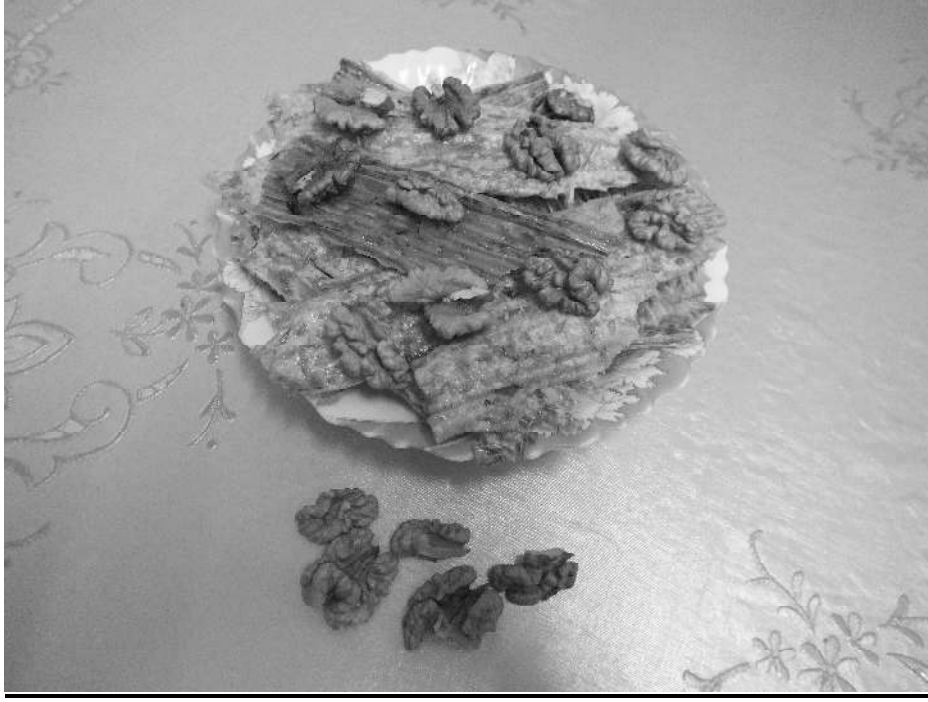
Pekmez içersen eğer,
Güçlüdür kara ciğer.
Bu da dünyâya değer.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Sun'î artık yiyecek.
Yok bir yanı övecek.
Çağ gelişir gülecek.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Kendin hakla kıyasla,
Dön fitrata, dön asla.
Zor geçer hayat yasla.
Yenir, olmaz atığı,
Şire öz Türk katığı.

Sağlık her Şeyin başı,
Elbisesi kumaŐı,
Sağlam yap ha savaşı.
 Yenir, olmaz atığı,
 Şire 6z T6rk katığı.

S6z olsa da n6tamam.
S6z bitsin bulsun hitam.
Tanrıdan y6zbin selam.
 Yenir, olmaz atığı,
 Şire 6z T6rk katığı.



TARHANA DESTANI

Pişmenin şekli, huyu,
Kazana koyduk suyu,
Tarhana kamuoyu.
Cevizinen tarhana,
Keyif verir insana.

Çekinmeden, korkusuz,
Suya attık biraz tuz,
İşinde olma uyuz.
Cevizinen tarhana,
Keyif verir insana.

Gözler suya takılır,
Kazan altı yakılır,
Kızıyor mu bakılır.
Cevizinen tarhana,
Keyif verir insana.

Koyulur teşte dövme,
Pişecek kadar, köme,
İşler kazanır ivme.
Cevizinen tarhana,
Keyif verir insana.

Dövme suya boğulur,
Çevrilerek oğulur,
Yıkamalar son bulur.
Cevizinen tarhana,
Keyif verir insana.

Koy süzeğe dolu, düz,
Suyu aksın, egle, süz,
Kaçan görülür gündüz.
Cevizinen tarhana,
Keyif verir insana.

Süzüldü, kazana koy,
Suya göre, yarım boy,
Yarım tutar işi toy.
Cevizinen tarhana,
Keyif verir insana.

Harâretten dumandan,
Çekinme yak her yandan,
Uzaklaşma kazandan.
Cevizinen tarhana,
Keyif verir insana.

Dövme konu karıştır,
Suyu yesin barıştır,
Tâneleri yarışır.
Cevizinen tarhana,
Keyif verir insana.

Çok yakma aman dikkat,
Oduu dağınık at,
Pişirmesi bir sanat.
Cevizinen tarhana,
Keyif verir insana.

Kazan dibini kürek,
Kazımalı gezerek,
Kürek görevde gerek.
Cevizinen tarhana,
Keyif verir insana.

Dövme suyu yemeli,
Suya doydum demeli,
Ta'bir câiz emmeli.
Cevizinen tarhana,
Keyif verir insana.

Tam pişmedi su koy az,
Karıştır sana ikaz
Pişinceye dek biraz.
Cevizinen tarhana,
Keyif verir insana.

Suyu yedi altın çek,
Koyma ateş, köz bir tek,
İşin bitirdi kürek.
Cevizinen tarhana,
Keyif verir insana.

Şişen aşın nefesi,
Çıkmasın koy bir tepsi,
Pişmenin budur hepsi.
Cevizinen tarhana,
Keyif verir insana.

Soğumadan ağzın aç,
Karıştır, Az bir su saç,
En iyi olsun amaç.
Cevizinen tarhana,
Keyif verir insana.

Aş olmasın çok yatık,
Ma'kul vakit çek artık,
Kazanda bekler katık.
Cevizinen tarhana,
Keyif verir insana.

Geldi artık kıvama,
Yap içinden yağlama,
Azalana ağlama.
Cevizinen tarhana,
Keyif verir insana.

Çek çaputa soğusun,
Çok az, değil kurusun,
Yap her işin doğrusun.
Cevizinen tarhana,
Keyif verir insana.

Soğudu teştlere al,
İçine yoğurdu sal,
Çiğleri satar abdal.
Cevizinen tarhana,
Keyif verir insana.

Karıştır iyicene,
Yoğurdu yesin tene,
Tarhana sene sene.
Cevizinen tarhana,
Keyif verir insana.

Yoğurdun. Hepsin topla,
Bir yere büyük kapla,
Ört üstünü çaputla.
Cevizinen tarhana,
Keyif verir insana.

Tam ört hava almasın,
Delik yeri kalmasın,
Taneleri salmasın.
Cevizinen tarhana,
Keyif verir insana.

En üste koy bir tuman,
Yavuz birinin aman,
Tuman ekşitir yaman.
Cevizinen tarhana,
Keyif verir insana.

Çık dama yerini yap,
Lazım olur çıkar kap,
Çiğ, şapta, leğen, hapap.
Cevizinen tarhana,
Keyif verir insana.

Sandıklardan yap direk,
Şapta düz, yerden yüksek,
Şaptalar hep düz gerek.
Cevizinen tarhana,
Keyif verir insana.

Bak çiğlere ta'mir yap,
Varsa çıkmış bir çöp, sap,
Ta'mirde kullan kırnap.
Cevizinen tarhana,
Keyif verir insana.

Bu gün artık erken yat,
Yoręunluęu uyu, at,
Uygun olmasın bayat.
Cevizinen tarhana,
Keyif verir insana.

Çok kişi et seferber,
Vakit doldu artık ser,
Bu işte vakit seher.
Cevizinen tarhana,
Keyif verir insana.

Sererken aman aman,
Yumuşat, yoğurt kullan,
Serenler olsun yaman.
Cevizinen tarhana,
Keyif verir insana.

Birazcık incecik ser,
Elle bu iş müyesser,
Kısmetse rüzgar eser.
Cevizinen tarhana,
Keyif verir insana.

İkinci artık yenir,
Soyulur kmelenir,
Adına firik denir.
Cevizinen tarhana,
Keyif verir insana.

Mübarek kokar bir hoş,
Eder insanı sarhoş,
Gelen alır gitmez boş.
Cevizinen tarhana,
Keyif verir insana.

Kokar bir hoş, yayılır,
İnsan yese bayılır,
Bir hârîka sayılır.
Cevizinen tarhana,
Hoş tad verir insana.

Komşular bekler firik,
Az yumuşak az da dik,
Tarhana yapar ilik.
Cevizinen tarhana,
Hoş tad verir insana.

Yenir artanı kalır,
Bir başka şekil alır,
Sökülür, sandıklanır.
Cevizinen tarhana,
Hoş tad verir insana.

Kurumadan tarhana,
Topla uğrar ziyana,
Zarar verir insana.
Cevizinen tarhana,
Hoş tad verir insana.

Kurutulmuş tarhana,
Çıkar yazdan bahara,
Tarhana; kral zahra.
 Cevizinen tarhana,
 Hoş tad verir insana.

Tarhana hafif düşer,
Su alır hemen şişer,
Birazcık kaynat, pişer.
 Cevizinen tarhana,
 Hoş tad verir insana.

Tarhana bir yiyecek,
Tadına yok diyecek,
Yiyenler büyüyecek.
 Cevizinen tarhana,
 Hoş tad verir insana.

Dışarda, içeride,
Kalır her türlü yerde,
Devâ her türlü derde.
 Cevizinen tarhana,
 Hoş tad verir insana.

Her şey her şey bir yana,
Maraşlı bir insana,
Özge gıdâ tarhana.
 Cevizinen tarhana,
 Hoş tad verir insana.

Dense ki her yerde var,
Bizimki ince, karar,
Başka yer yumak yapar.
Cevizinen tarhana,
Hoş tad verir insana.

Ağzının tadın bilen,
Yer tarhana cevizlen,
Zahra yap deşir dilen.
Cevizinen tarhana,
Hoş tad verir insana.

Tarhananın çorbası,
Çorbaların en hası,
Doldur doldur iç tası.
Cevizinen tarhana,
Hoş tad verir insana.

Tarhana bir de hele,
Yenir et suyu ile,
Kara biber ekele.
Cevizinen tarhana,
Hoş tad verir insana.

Kış günü geberiyatlık,
Olur birkaç kanatlık,
Ölçümleri kıratlık
Cevizinen tarhana,
Hoş tad verir insana.

Koy cebine çocuğun,
Acıktım dedi yoğun,
Çaresidir tokluğun.
Cevizinen tarhana,
Hoş tad verir insana.

Bitmesin özge kalsın,
Neslimize kök salsın,
Onlarca şekil alsın.
Cevizinen tarhana,
Hoş tad verir insana.

Bozmaksızın soyunu,
Bu günkü nesil bunu,
Çoğaltsın bulsun onu.
Cevizinen tarhana,
Hoş tad verir insana.

Dövdürsün unu yapsın,
İçine bir şey katsın,
Çorbadır desin satsın.
Cevizinen tarhana,
Hoş tad verir insana.

Veyahut poşetlesin,
Renklendirsın süslesin,
Acıhanı beslesin.
Cevizinen tarhana,
Hoş zevk verir insana.

Bu da olsun bir marka,
Özge Maraş'a, şarka,
Bakınız doğan farka.
Cevizinen tarhana,
Hoş zevk verir insana.

Son sözüm oldu akşam,
Çarşıdan aldın çalgam,
İç çorbasın kal sağlam.
Cevizinen tarhana,
Hoş zevk verir insana.

Güzel düşer kırmayla,
Zeytin yağlı dolmayla,
Taze pişmiş sarmayla.
Cevizinen tarhana,
Hoş zevk verir insana.

İyoldu yerin buldu,
Yapması sanat oldu,
Çiğler yola kuruldu.
Cevizinen tarhana,
Hoş tad verir insana.

Bulunur oldu firik,
Edilir oldu temlik,
Firik de bir teberik.
Cevizinen tarhana,
Hoş tad verir insana.

Bir yaz boyu eğlence,
Yenir dâim hemence,
Doyulur da yiyince.
Cevizinen tarhana,
Hoş tad verir insana.

Zararsız sâde fayda,
Geçsen de olur kayda,
Sözünü söyle doy da.
Cevizinen tarhana,
Hoş tad verir insana.

Firikte en son kelam,
Firikten olur ikram,
Firik yengel vesselam.
Cevizinen tarhana,
Hoş tad verir insana.

Gez Konya, Bursa, Ahlat,
Zahra Maraş'ta sanat,
Dünden kalma amanat.
Cevizinen tarhana,
Hoş tad verir insana.

Yazdan yap, kışın tüket,
Ma'mûlümüz: Etiket,
Her işte var bir hikmet.
Cevizinen tarhana,
Hoş tad verir insana.

Ye rahat, yapan sensin,
Ye ki bitsin, tükensin,
Neslin bunu öğrensin.
Cevizinen tarhana,
Hoş tad verir insana.

Millet âdetle yaşar,
Geleceğine koşar,
Engeli koymaz aşar.
Cevizinen tarhana,
Hoş tad verir insana.

Âdetsiz millet ölür,
Defterleri dürülür,
Târihlerden sürülür.
Cevizinen tarhana,
Hoş tad verir insana.

Kaldıysam da kusurda,
Tarhana sorun burda,
Kesip kalmayım zorda.
Cevizinen tarhana,
Hoş zevk verir insana.

**YAŞAR ALPARSLAN–SERDAR YAKAR’IN EDİTÖRLÜĞÜNDE
ÇIKAN YAYINLARIMIZ**

MARAŞ TARİHİ SERİSİ:

1. Dulkadir Beyliği Araştırmaları I (2008) / *Hazırlayanlar: Yaşar ALPARSLAN, Mehmet KARATAŞ, Serdar YAKAR*
2. Dulkadir Beyliği Araştırmaları II (2008) / *Hazırlayanlar: Yaşar ALPARSLAN, Mehmet KARATAŞ, Serdar YAKAR*
3. İstiklâl Savaşında Maraş (2008) / *Yaşar ALPARSLAN – Serdar YAKAR*
4. Maraş Tarihi ve Coğrafyası (2008) / *Besim ATALAY*
5. Maraş Yollarında (2008) / *Hasan Reşit TANKUT*
6. Aşiretlerin İskanları (2008) / *Bekir Sami BAYAZIT*
7. Maraş Emîrleri (2008) / *Editörler: İlyas GÖKHAN / Selim KAYA*
8. Maraş’ta Misyoner Faâliyetleri ve Misyoner Okulları (2008) / *Mustafa ÇABUK*
9. Zeytun ve Çevresindeki Ermeni İsyanları (2008) / *A. Latif DİNÇASLAN*
10. İlkçağdan Dulkadirililere Kadar Maraş (2008) / *Yrd. Doç. Dr. İlyas GÖKHAN, Yrd. Doç. Dr. Selim KAYA*
11. Dulkadir Eyâletinin Kuruluşu ve Gelişmesi (2009) / *Dr. İsmail ALTINÖZ*
12. İlâveli Esmârü’ t-tevârîh Maa Zeyl (2009) / *Mehmed Şemî Efendi, Hazırlayan: Dr. Mehmet KARATAŞ*
13. 100. Yılında 1909 Maraş’ta Ermeni Olayları (2009) / *Yrd. Doç. Dr. Nejla GÜNAY*
14. Seyâhatnâme, Şehir Târîhi ve Coğrafya Kitaplarına Göre Maraş (2009) / *Hazırlayanlar: Yaşar ALPARSLAN - Serdar YAKAR*
15. Maraş’ta Saçaklızâdeler ve Eski Maraş Âlimleri (2009) / *Osman SANDALOĞLU, Hazırlayan: Yaşar ALPARSLAN*
16. Yakın Çağda Kahramanmaraş (2009) / *Prof. Dr. Ahmet EYİCİL*
17. Eshab-ı Kehf Vukûu Şuyûu (2010) / *Hazırlayan: Yaşar ALPARSLAN*

18. Elbistan ve Maraş'ta Dulkadir Oğulları Hükûmeti (2011) / *Arifi Paşa, Hazırlayanlar: Yaşar ALPARSLAN - Serdar YAKAR*
19. Başlangıçtan Kurtuluş Harbine Kadar Maraş Tarihi (2011) / *Doç. Dr. İlyas GÖKHAN*
20. Maraş Milli Mücadelesinde Bayrak Olayı ve Aşıkloğlu Hüseyin (2012) / *Serdar YAKAR*
21. Maraş-Fransız Harbi Belgeler-Hatıralar (2012) / *Yaşar ALPARSLAN - Serdar YAKAR*

MARAŞ KÜLTÜR VE EDEBİYATI SERİSİ:

1. Âşık Durdu Mehmet Yoksul (Âşık Mahfuzî) Hayatı ve Şiirleri (2008) / *Hazırlayanlar: Yaşar ALPARSLAN - Serdar YAKAR*
2. Âşık Mustafa Zülkadiroğlu Hayatı ve Şiirleri (2008) / *Hazırlayanlar: Yaşar ALPARSLAN - Serdar YAKAR*
3. Muhammet Kâmil Ağdaş (Bahçeci Hoca) Hayatı ve Şiirleri (2009) / *Hazırlayanlar: Yaşar ALPARSLAN - Serdar YAKAR*
4. Maraş Merkez Ağzı (2008) / *Mine KILIÇ*
5. Mevlid / *Mar'aşî Kurâ-zâde Nâdiri* (2009) / *Hazırlayan Gülcan Tanıdır ALICI*
6. Maraş'ta Divanından Parça Kalmış Halk Şairleri (2009) / *Hazırlayanlar: Yaşar ALPARSLAN - Serdar YAKAR*
7. Türk Edebiyatında Maraşlılar (2009) / *Yaşar ALPARSLAN, Yard. Doç. Dr. Lütfi ALICI, Serdar YAKAR*
8. Maraş Bibliyografyası (2009) / *Cavit POLAT*
9. Büyük Hiciv Şâiri Âşık Mısdılı (Mustafa Hartlap'ın) Hayatı ve Şiirleri (2009) / *Hazırlayan: Yaşar ALPARSLAN*
10. Maraş Ağzı Köroğlu (2009) / *Hacı Ali ÖZTURAN*
11. Maraş Merkez Ağzı Kelimeler Deyimler (2009) / *Hacı Ali ÖZTURAN*
12. Muhtelif Cönklerden Maraş Halk Şâirlerine Âit Şiirler (2009) / *Hazırlayanlar: Yaşar ALPARSLAN - Serdar YAKAR*
13. Tertîbü'l-Ulûm (2009) / *Saçaklızâde (Eş-Şeyh Muhammed B. Ebî Bekr El Mer'aşî) - Çeviri: Doç. Dr. Zekeriya PAK - Yrd. Doç. Dr. M. Akif ÖZDOĞAN*
14. Divan-ı Hâfiz-ı Mar'aşî (2010) / *Hazırlayan: Yrd. Doç. Dr. Lütfi ALICI*
15. Kahramanmaraş'ta Çocuk Oyunları (2010) / *Hacı Ali ÖZTURAN*
16. Halîl-i Mar'aşî Divançe ve Etvâr-ı Seb'a (2010) / *Hazırlayan: Yrd. Doç. Dr. Lütfi ALICI*
17. Kahramanmaraş'ta Sosyal Hayatın Fiziki Yapıya Etkisi (2010) / *Kemalettin KOÇ*

18. Eski Maraş'ta Örf'ler, Âdet'ler ve İctimâî Hayat (2010) / Hazırlayan: Yaşar ALPARSLAN - Hacı Ali ÖZTURAN
19. Mîzânüşşerîat ve Bürhânütterîkat (2010) / Muhammet Hilmi Efendi, Hazırlayan: Yaşar ALPARSLAN
20. Lutfiyye-i Vehbî (2011) / Sünbülzâde Vehbî, Hazırlayan: Gülcan Tanıdır ALICI
21. Nazmü'l-Fünûn (2011) / Yemli hazâde Mustafa Kâmil, Çeviri: Doç. Dr. M.Akif ÖZDOĞAN – Uzm. Ahmet TEMİZKAN – Abdullah DİNÇ
22. Nasihatnâme-i Vehbî (2011) / Sünbülzâde Vehbî, Hazırlayan: Yrd. Doç. Dr. Lütfi ALICI
23. Eski Maraş'ta Alim Çıkarılmış Aileler (2011) / Hazırlayanlar: Yaşar ALPARSLAN - Serdar YAKAR
24. Dîvân (2011) / Sünbül-zâde Vehbî, Hazırlayan: Ahmet YENİKALE
25. Şevk-engîz (2011) / Sünbül-zâde Vehbî, Hazırlayan: Ahmet YENİKALE
26. Neylü'l-Ereb fî Ma'rifeti'l-Edeb (2011) Mahmûd Hamdî b. Davûd el-Merâşî ed-Dimeşkî, Çevirenler: Uzm. Mehmet BALCIOĞLU-Doç.Dr. M.Akif ÖZDOĞAN
27. Ahmed Kuddûsî İbnülmeraşî (2011) Dr. Ali TENİK
28. İrâdu'l-Makâle bi-Tarîki'l-Ecvibe 'alâ-Mîzâni's-Şerî'a ve Bürhânü'l-Hakîka (2011) Hacı Nuhzâde Ahmed Efendi Hazırlayan: Ömer Hakan ÖZALP
29. Ravzatü'l- İmân Tenkitli Metin - Sözlük – Tıpkıbasım (2012) / Halîlî-i Mar'aşî Hazırlayanlar Yrd. Doç. Dr. Lütfi ALICI - Arş. Gör. Gülcan Tanıdır ALICI

KAHRAMANMARAŞ VALİLİĞİNCE YAYINLANAN ESERİMİZ

1. Maraş Meşhurları (2009) / Hazırlayanlar: Yaşar ALPARSLAN - Serdar YAKAR

