MIHLAMA(MIKLAMA-MUHLAMA-MUĞLAMA-BIKLAMA-KUYMAK)DA VATAN

Hilmi Özden[1]

Bu araştırma mıhlamanın lezzetini bizlere tattıran Muhterem Teyze Annem Pakize Numanoğlu Hanımefendiye ithaf edilmiştir.

Mıhlama "Karadeniz Bölgesi yemeklerindendir". Peynir (çeçil/telli, Trabzon peyniri),mısır unu, tereyağı ve su karışımından yapılır. Yapılışı: Tereyağı tavaya konur ve yanmamasına dikkat edilerek eritilir. Sonra mısır unu konarak rengi değişene kadar yakmadan kavrulur. Dikkatli bir şekilde bir bardak soğuk su (yahut su süt karışımı) ilave edilir. Su kaynamaya başlayınca peynir azar azar konur. Peynir tereyağında erimeye başlar. Dibi tutmaması için hafif karıştırarak pişirilir. Sıcak olarak yenilmelidir. Mıhlamanın ana malzemesi peynir ve tereyağının Türk Mutfak Kültürü Tarihindeki yerini inceleyelim:

PEYNİR

Peynir Çeşitleri

Peynir ayrı bir mayalama yolu ile elde edilen bir süt mahsulüdür. Bunun için de peynirin çeşitleri pek çok ve karışıktır. Gerçi bugün bile hurut ve çökelek gibi kurutulmuş süt mahsullerini biliyoruz. Eski Türklerde de bu mahsuller, aşağı yukarı aynı anlayışı ve aynı adı taşıyorlardı. Buna rağmen, peynirin türlü çeşitlerine, kurut ve çökelek denmekten de geri durulmuyordu. Yani, peynire de, eski metinlerde **kurut** veya **lor** adı verildiğini görürsek, şaşmamalıyız.[1] Mıhlama yapımında lor ve beyaz peynir kullanılmamaktadır. Daha kaliteli peynirler tercih edilir.

"Bışlak" sözü, peynir anlayışını karşılayan, en eski Türkçe söz idi Bu Türkçe söz, Arapça gerçek karşılığı verilmiş olarak, ilk defa İbnü-Mühenna Lûgatı'nda görülür. Bışlak deyişi, bu çağda Moğollar tarafından da kullanılmakta idi. Belki de Türkçe piş-, biş- kökünden gelen bu deyişi, Türk lehçeleri içinde, yine peynir olarak, Anadolu halk ağızlarında da görüyoruz. Afyon Emirdağ'ındaki Karaçay Türklerinden derlenmiş olan bu bışlak sözü,

[1] ESTÜDAM MÜDÜRÜ

Türk kültür tarihi bakımından önemli bir belgedir. “Peynir” sözü, aslında Türkçe bir deyiş değildir. Türkçeye Farsçadan girmiştir, ilk defa Mısır Memlûklarının Türkçe sözlükleri ile, eski Anadolu metinlerinde görülür. Mısır’da yazılmış sözlüklerde, benir, penir, beynir gibi Farsça formlarda da görülürler. Fakat en mühim olanı, aynı sözlüklerde, yine peynir karşılığı olarak çıkıt, çiet gibi, henüz daha tam olarak okunamamış ve münakaşası yapılamamış bazı Türkçe deyimlerin de görülmesi idi. Peynir mânasına gelen diğer Türkçe bir söz ise irimçik deyişidir.[2]

“İrimçik” deyişi de, ilk önce Mısır Memlûk Türklerinde görülür. Bilindiği üzere bu lehçenin Anadolu ile yakın ilişkileri vardır. Fakat Batı Türklüğünde görülen bu deyiş, henüz daha tam manası ile peynir için kullanılmamakta idi. Daha çok “yoğurt yapmak için süt kaynatılırken, kesilmiş olan süte, bu ad verilirdi. Hâlbuki Orta Asya lehçelerinde irimçik, doğrudan doğruya peynir demektir. Bundan da anlaşılıyor ki, peynir yapmanın türlü usulleri vardı. Eskiden her peynir adı verilen yiyeceğin, bugün yediğimiz peynirleri ile aynı olmadığını da, unutmamamız lâzımdır. Tabii olarak peynirlerin de, birçok çeşitleri vardı. Meselâ bazı Orta Asya Türkleri beyaz peynire, agrımşık adı da verirlerdi. Başka örneklere bakınca, bunun aslının, ak-erimişik, yani “ak, beyaz peynir” olduğunu da görüyoruz. Aslında bu deyimin, **erimiş, erime** sözlerinden gelmiş olması da, çok muhtemeldir. Türlü çağlardaki peynirler arasında görülen ayrılığı belirtmek için, bugün Türkiye’de yediğimiz peynirlerin, Avrupa peynirleri ile aynı olmadığını da hatırlatalım, irim sözü aslında Türkçede, “**girdap, çevrinti**” mânâsına gelir. **Teleme peyniri** gibi adların da, peynirin şekli dolayısı ile verilmiş olması, çok muhtemeldir, “İremçik peyniri” deyişine, Anadolu’da da rastlanır.[3]*Çökelek-çekelik ekşimik* ve varyantları (Anadolu’nun batı yarısı ve Trakya),*Işimik* (Balıkesir), ılaşık (Kocaeli), *iyişmik* (Afyonkarahisar), *kesik*(Afyonkarahisar, Isparta, Aydın, İzmir, Manisa, Balıkesir, Sakarya, Bolu, Kastamonu, Çankırı, Amasya, Kırıkkale, Tekirdağ, Edirne), *minci-minzi*(Trabzon, Rize, Samsun, Gümüşhane, Artvin), *lor-nor-nur* (İstanbu, Edirne, İçel, Bursa, Konya, Balıkesir, Bilecik, Isparta, Adana), *oğuntu* (Sinop), *piliman*(İzmir), *süt çürüğü* (Elâzığ), *torak* (Diyarbakır, Sivas, Muş, Bitlis, Urfa), *urda*(Çanakkale), *ulaşık* (İstanbul, Samsun, Çanakkale, Kocaeli) bunlardandır. [4]

Karadeniz bölgesinde değişik isimlerle anılan mıhlama peynirinin de en önemli özelliği yerken peynirin tellenip sakız gibi uzamasıdır.

Mıhlama peyniri nedir? Karadeniz'in yaygın yemeği kuymak'ın en önemli özelliği yerken peynirin tellenip sakız gibi uzamasıdır; bu nedenle peynir kalitesi çok önemlidir. Lor veya beyaz peynirden olmaz. İmansız peynir denilen ve Karadeniz'in kuymak yapılan yöresel peyniri çiğ sütten elde edildiği için alındıktan sonra geniş ve derin bir kabın içine konulup üzerine el yakacak sıcaklıktaki su dökülerek su soğuyana kadar bu suyun içinde bekletilir. Daha sonra istenilen büyüklükte dilimlenir. Kullanılacak olan yere göre bazen hafifçe tuzlanır.[5]**Mıhlama da kullanılan Karadeniz bölgesinde yağsız inek sütünden veya koyun sütünden yapılan pide biçiminde peynir çeşidine "koloti" peyniri de denir.[6]** Ordu, Trabzon, Gümüşhane, Bingöl (Kiğı ilçesi), Rize –Kolotu-Kolot, ocak ya da tandırda pişirilen una yoğurt, yumurta ve yağ karıştırılarak yapılan ekmek, bir çeşid pide[7]demektir. Peynirin pide biçiminde olması peynire de adını vermiştir.

"Türk coğrafyasında imansız peynir":

Civil (Artvin, Erzurum), *çeçil* (Amasya, Artvin, Kars, Erzurum), *çiğleme*(Aydınlı aşireti-Amasya, Tokat, Kayseri), *deleme* (Samsun, ars), *dıngaz*(Balıkesir), *teleme* (Çanakkale) gibileri de yağı alınmış sütten yapılan peynirlerdir ki bunlara alelıtlak "imansız peynir" adı verilir. Bunlardan *çiğleme* (Amasya, Tokat, Ordu) ile *deleme* (Azerî köyleri — Amasya, Kars, Erzurum, Sivas, Gümüşhane) aynı zamanda pişirilmeden büyük kazanlarda toplanıp yağı alınan süt ve yeni yavrulayan ineğin ilk sütünden yapılan yoğurt (sırasıyla Rize ve Kars, Kerkük) anlamlarına da geliyor. Yukarda ki *torak,* Çağatay kökenli bir kelime olup *lor* dahi Farsça aynı şeyi ifade eden lûr'dan muharreftir. Bu dilde *lûrâ* da, çobanların sütten yaptıkları, *teleme* tabir olunan şeydir.[8]

Ağız veya taze süt üzerine incir veya yaprağından çıkan beyaz sıvıyı damlatmak suretiyle yapılan süt kestirmesine *teleme-teleme peyniri* (Adana, Van, Bursa, Amasya, Gaziantep, Mersin, İstanbul) denir ki işbu maruf yumuşak peynir beyaz tenli tombulca hanımlara alem olmuş: "*teleme peyniri* gibi avrat" denir bunlara (İstanbul). *Teleme'*nin aslının *deleme* olup bunun Farsça olduğunu Bürhan-ı Katı Tercümesi teyid ediyor: "*Deleme* (Farsça.): … *Deleme*mânasınadır ki amme *teleme* derler- Taze süde maya çalıp karıştırarak taze peynir gibi münakit olur. Çobanların büyük ikramıdır". "Çobanın gönlü olursa tekeden *teleme* çalar" der Antep'li.

Yunus da:

“Yunus bilmez kendi halin

Çalaptır söyleden dilin

Bir nicesi yeni gelin

Ak *teleme* yüzler yatur”

Demiş. Güzel avradın tarifine hep ağartı’ların dahil olmasında bozkırın yaşam tekniğini görüyoruz. *Gilgil peyniri*, namı diğer *teltel peyniri* (Artvin), taze sütten maya ile kesilerek elde edilir. Pişirilip mayalanmış sütten hasıl olanı da *uyanuk*(Eskişehir, Edirne, Bursa) tesmiye edilir.[9]

TEREYAĞI

“Tereyağı”, eski Anadolu kitaplarının bir çoklarında, kere yağ adı ile adlandırılırdı. Aynı deyişi Kıpçak ve Mısır Memlûk Türklerinde de görüyoruz. Sağ yağ gibi, çok eski bir özlük taşıyan Türk deyişlerini de, Anadolu’da görmüyor değiliz. Sarı yağ deyimi ise daha çok, yaygın olarak eritilmiş veya taze olarak elde edilmiş inek yağlarına denirdi. Eski Türk kaynaklarında, bu deyime de rastlıyoruz. Bu gibi sözler, Anadolu’da olduğu kadar, Orta Asya’da da yaygındır.[10]

Konumuzla ilgili olmasa da Karadeniz yöresinde yumurta yemeklerinden bazıları da “Mıhlama” adıyla bilinmektedir. Bu yerlerde Mıhlama yapılırken, patatesli karışıma kavrulmuş kıyma da konur. Bazı yörelerde patates konulmadan sadece kıyma ile bazılarında da kaşar peyniri ve mısır unu ile Mıhlama yapılır.”[11] *Borana-boranı* vs.’nin karşılıkları arasında yumurta, yağda kızardıktan veya suda haşlandıktan sonra üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek yapılan yumurta (Isparta, Burdur, Balıkesir, Kütahya, Eskişehir, Kocaeli, Kastomonu, Zonguldak, Çorum, Samsun, Sinop, Amasya, Antalya, Konya, Tokat, Ankara, Kerkük) ıspanak, yoğurt ve yumurta ile yapılan (Erzurum) tarifleri de var. K*aygana, kayağına-kaygama* varyantları ile birlikte omlet (Rize, İzmir, Bursa), *kayganad*a zeytinyağında kızarmış yumurta üstüne yoğurt dökülerek yapılan yumurta (Aydın) oluyor. Bu aynı tariflere, Anadolu’nun her tarafına şamil olmak üzere *cübır-cılbıra-cükır-cilbir* ve sair varyantları aynen uymaktadır. ***Kuymak* da, Erzurum’da peynirli omlet karşılığında kullanılıyor.** *Kürü,* Ankara’da yumurta, Kars’ta balık yumurtası,

havyardır. *Söğürme,* haşlama yumurta (Kars), *kestirme,* limon ve yumurta ile terbiye (Ordu), *telemen* de rafadan yumurtadır (Niğde).[12]

Rafadan Arapça *refdari*dan muharref olup XVI. cı asırda *urfadan, rufadan* şekillerinde kullanılmıştır.[13] Halıcı (1997)'nın Karadeniz bölgesi yemekleri ve yemek alışkanlıklarını saptamak amacıyla, il merkezlerinden 5'er kişi olmak üzere toplam 85 kaynak kişiyle yaptığı araştırmada, Rize civarının yemek tipleri ve yemekle ilgili alışkanlıklarının, bazı küçük değişmeler dışında, zaman içinde fazla farklılık göstermediği görülmüştür. Geçiş dönemlerinde eskiden ziyafet verilirken günümüzde pasta ve meşrubat ikramı yapıldığı bulunmuştur. Her ilin özgün üçer yemeği seçilerek standartlaştırılıp, Besin değerleri bulunmuş ve fotoğraflanarak verilmiştir. Rize iline özgü yemeklerden de hamsi kayganası, **mıhlama,** mısır çorbası standartlaştırılmıştır. Karadeniz bölgesinde yöre ürünleriyle şekillenmiş ve göçler nedeniyle zenginleşmiş bir mutfak kültürü bulunduğu saptanmıştır.[14] Kastamonu/Tosya'da ise, mıhlama şu şekilde yapılır: 1) Öncelikle, isteğe bağlı miktarda (bâzıları az soğan, çok kavurma; bâzı kimseler ise, çok soğan, az kavurma tercih edebilirler) hazırlanan miktarda "dikine dilimlenmiş" soğan ve "kavurma", sâdeyağda (tereyağı) veya zeytinyağında "öldürülür". Soğan, pembemsi bir görünüm almalı, ancak yakılmamalıdır. 2) Soğan ve "kavurma" karışımı istenilen kıvama geldiğinde, üzerine yumurta kırılır (yumurta miktarı da isteğe bağlıdır). Mıhlama, usûlüne uygun olarak yapılmak isteniyorsa, mutlaka kavurma kullanmak gerekir. 3) Yumurta kırıldıktan sonra, yine isteğe bağlı olarak, az ya da çok pişirilir. Önemli olan, yumurtanın "ak" kısmının pişmiş olması ve yumurtanın üzerinde şeffaf/yapışkan bir sıvı kısmın kalmaması. 4) Yumurta istenilen kıvamda pişirildikten sonra, üzerine ─başka bir tavada, yakmadan eritilmiş olan─ sâdeyağ dökülür. 5) ve hazırlanan mıhlama, şâyet var ise, bakır sahanlarda ikram edilir. [15].

Sonuç

Türk Kültür coğrafyasında büyük bir öneme sahip mutfağımıza sahip çıkılması ve onun muhafaza edilerek zenginleştirilmesi gerekmektedir. Türk'ün damak zevkinin zenginliği dünyada nadir milletlerde mevcuttur. Bunu devam ettirmek ve geniş Türk coğrafyasında yemek kültürümüzün ipuçlarını ortaya çıkarmalıyız. Türkistan, Türkiye, Balkan ve diğer Türk Yurtları halkiyat araştırmaları birlikte yürütülmelidir. Bu sayede zengin bir coğrafyanın muhteşem kültür ve irfanı sinir ve damar ağları gibi birbirleri ile buluşacaktır. Günümüzde maalesef Türkiye'ye dayatılan farklılıkları öne çıkarmaktır. Halbûkî farklılıklarla beraber

ortak paydamız birlikte ele alınmazsa Türkiye'miz için sıkıntılı günler gelecek demektir. Mutfak, halk sanatları, kilimler, halılar, çorap desenleri, oyunlar, düğünler, ağıtlar, masallar, destanlar, kız ve gelin kıyafetleri, başlıkları ve bir milleti millet yapan bir çok unsur bölgelerimize hapsedilmemelidir. Tabii ki yöresel bir takım farklılıklar olacaktır. Lakin bunu millî kültür ve tarihimizden koparmaya hiç birimizin hakkı yoktur. Türkçedeki ağız farklılıklarını lehçeler, lehçeleri dil farklılıkları göstermek gibi yapay gündemlerle karşı karşıya bulunmaktayız. Mutfağımızdaki çorba, odamızdaki sofra, evimizdeki kilim, bahçemizdeki çınar bizlere atalarımızın mirasıdır. Türk insanı geçmişle bugünü, bugünle yarını buluşturan bir ufka sahip olmalıdır. Bugünkü Türklerin yarınlara ve insanlığa karşı sorumluluğu ve borcu kainatlar kadar büyüktür.

Kaynaklar

[1] Bahaeddin Ögel, Türk Kültür Tarihine Giriş, cilt 4, T. C. Kültür Bakanlığı, Ankara, 2000,
[2] Bahaeddin Ögel, a. g. e., s. 30.
[3] Bahaeddin Ögel, a. g. e., s. 31.
[4] Burhan Oğuz, Türkiye Halkının Kültür Kökenleri, Cilt I, İstanbul, 2002, s.636.
[5] http://www.kolaylezzet.com/
[6] Veteriner Hekimliği Terimleri Çalışma Grubu, Veteriner Hekimliği Terimler Sözlüğü, Türk Dil Kurumu Yayınları, İstanbul, 2009, s. 937.
[7] Ömer Asım Aksoy ve Arkadaşları, Türkiye'de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü, IV. Cilt, Türk Dil Kurumu Yayınları, İstanbul, 2009, s. 2912.
[8] Burhan Oğuz, a. g. e., s.636.
[9] Burhan Oğuz, a. g. e., s. 638.
[10] Bahaeddin Ögel, a. g.e., s. 14.
[11] Önder Şenyapılı, Damakta Kalan Tatların Akılda Kalan Adları, ODTÜ Yayıncılık, 2. baskı, Ankara, 2010, s. 344.
[12] Burhan Oğuz, a. g. e., s. 700.
[13] Burhan Oğuz, a. g. e., s. 701.
[14] Necdet Dokur, Rize İli Çamlıhemşin İlçesi Köylerinin Yemek Kültürü Üzerine Bir Çalışma, (Danışman: yrd. Doç. Dr. Nermin Işık), Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya, 2009 s.18.
[15] Kaynak kişi: Mustafa TEZEL (Eskişehir Türk Ocağı Yönetim Kurulu Üyesi)