

## MIHLAMA (MIKLAMA- BIKLAMA)

Ayten ÇETİN

"Karadeniz Bölgesi yemeklerindedir. Bu yörede yumurta yemekleri genelde "Mıhlama" adıyla bilinmektedir. Bazı 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."<sup>1</sup>

*Borana-borani* vs.'nin karşılıkları arasında yumurta, yağda kızardıktan veya suda haşlandıktan sonra üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek yapılan yumurta (Isparta, Burdur, Balıkesir, Kütahya, Eskişehir, Kocaeli, Kastamonu, Zonguldakın, Çorum, Samsun, Sinop, Amasya, Antalya, Konya, Tokat, Ankara, Kerkük); ıspanak, yoğurt ve yumurta ile yapılan (Erzurum) tarifleri de var. *Kaygana*, *kayağına-kaygama* varyantları ile birlikte omlet (Rize, İzmir, Bursa), *kaygına* da 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).<sup>2</sup>

*Rafadan* Arapça *refdaridan* muharref olup XVI. cı asırda *urfadan*, *rufadan* şekillerinde kullanılmıştır.<sup>3</sup> Halıcı (1997)'nin 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**,

<sup>1</sup> Önder Şenyapılı, Damakta Kalan Tatların Akılda Kalan Adları, ODTÜ Yayıncılık, 2. baskı, Ankara, 2010, s. 344.

<sup>2</sup> Burhan Oğuz, Türkiye Halkının Kültür Kökenleri, Cilt 1, Anadolu aydınlanma Vakfı Yayınları, 2. Baskı, 1976, İstanbul, s. 700.

<sup>3</sup> Burhan Oğuz, a. g. e., s. 701.

mısır çorbası standartlaştırılmıştır. Karadeniz bölgesinde yöre ürünleriyle şekillenmiş ve göçler nedeniyle zenginleşmiş bir mutfak kültürü bulunduğu saptanmıştır.<sup>4</sup>

---

<sup>4</sup> 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.