



Erzincan İlinin Unutulan Lezzeti: Zarafat

Seyhan ÖZDOKUR

ERZİNCAN İLİNİN UNUTULAN LEZZETİ: ZARAFAT

The Forgotten Taste of Erzincan: Zarafat

ⁱ Seyhan ÖZDOKUR 

ÖZET

Beslenme, insanların yaşamlarını devam ettirebilmeleri için gerçekleştirdikleri eylemlerden bir tanesidir. Beslenme eylemi her toplumda her coğrafyada farklılık göstermektedir. Dolayısıyla bu farklılıklardan ortaya çıkan gastronomik çeşitlilik birçok yöresel ürünü kapsamaktadır. Yöresel ürün çeşitliliğinin fazla olduğu illerden biri ise Erzincan'dır. Erzincan ilinin birçok topluma ev sahipliği yaptığı ve bir geçiş noktası üzerinde olduğu bilinmektedir. Bu nedenle farklı lezzetleri bünyesinde toplamaktadır. Bu lezzetlerden biri ise Zarafat yemeğidir. Zarafat yemeği unutulmaya yüz tutmuş şimdilerde ise kimsenin yapmadığı yöresel yemeklerden bir tanesidir. Bu yüzden gastronomi alanında bu konu hakkında bir çalışma bulunmamaktadır. Bu çalışmanın amacı Zarafat yemeğini tüketim ve üretim şekli yazılı hale getirmek, sunmak ve genç nesillere aktarmaktır. Araştırmada nitel veri toplama yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırma Erzincan ilinde yaşayan 5 ev hanımından ve 1 memur emeklisi olmak üzere 6 kişi ile yüz yüze ve telefon ile görüşme tekniği ile yapılmıştır. Çoğu kişinin Zarafat yemeği hakkında bilgisinin olmaması kişi sayısında düşüşe sebep olmuştur. Katılımcılardan Zarafat hakkında tarihi, reçetesi, nasıl yapıldığı, kullanılan araç ve gereçler, hangi öğünlerde tüketildiği, servis şekliyle alakalı bilgilerin toplanılması amaçlanmıştır. Toplanan bu bilgiler ışığında Zarafat yemeğinin gün yüzüne çıkarılıp üretime dahil edilmesi, tanıtılması ve yeni kuşaklara aktarılmasının önemli olduğu düşünülmektedir. Çalışma sonucunda Zarafat'ın içeriği ve nasıl yapıldığı ile ilgili bilgiler elde edilmiş böylece reçete yazılı hale getirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Zarafat, Yöresel Lezzetler, Erzincan Mutfağı

ABSTRACT

Nutrition is one of the actions that people take in order to survive. This act of feeding differs in every society and in every geography. Therefore, the gastronomic difference arising from this difference includes many local products. The province of Erzincan is located on a transition point as well as hosting many communities. Therefore, it combines different flavors. One of these delicacies is the dish of Zarafat. Zarafat is one of the local products that has been forgotten and no one makes it nowadays. Therefore, there is no study on this subject in the field of gastronomy. The aim of this study is to write down the consumption and production style of elegance food, to present it and to transfer it to the younger generations. Interview technique, one of the qualitative data collection methods, was used in the research. In the research, it was possible to interview 6 people, 5 housewives and 1 retired civil servant, living in the province of Erzincan, face to face and by phone. The fact that most people do not know about Zarafat has caused a decrease in the number of people. Information about the history, recipe, how it was made, the tools and equipment used, which meals were consumed, and the way of serving were collected from the participants. In the light of this information gathered, it is thought that it is important to bring the elegance dish to the light, include it in production, introduce it and transfer it to new generations. As a result of the study, information about the content of the elegance and how it is made was obtained. According to these results, elegance exists and its recipe has been obtained.

Keywords: Gastronomy, Zarafat, Local Tastes, Erzincan Cuisine

Journal of Gastronomy and
Travel Research



GASTROIA

Received 07.07.2022

Accepted 18.05.2023



ⁱ seyhan.ozdokur@erzincan.edu.tr



10.32958/gastoria.1141818



Erzincan İlinin Unutulan Lezzeti: Zarafat

Seyhan ÖZDOKUR

GİRİŞ

İnsanlığın varoluşuyla beraber yemek yeme ve içme temel ihtiyacımız olarak karşımıza çıkmaktadır. İlk çağlarda başlayan çatal ve bıçağın icadı, kap kacağın kullanılması, sofraya düzeninin oluşturulmasıyla yemeğin sanata dönüştürülmesine de başlanmıştır (Dilsiz, 2010: 1). Ortaya çıkan sofraya düzeniyle beraber yeme-içme alışkanlıkları başlamıştır. Bu yeni düzenle beraber mutfak kültürlerinin meydana geldiği görülmektedir. Mutfak kültürü, medeniyetlerin ve insanlık tarihinin ortaya çıkışının en temel yapı taşlarından biridir. Medeniyetler, buldukları toprakları sahiplenip vatan olarak kabullenmeleriyle beraber o topraklara uğrayan birçok topluluğu ağırlamış ve tek bir sofrada birleştirmeyi başarmışlardır. Böylece ortaya o yöreye özgü yemekler oluşmaya başlamıştır. Bir mutfağın yöresel olarak tanımlanabilmesi için yiyeceklerin ve mutfaka özgü tekniklerin o yöreye özel olması ve bunları aktif bir şekilde halkın kullanması gerekmektedir (Durukan, 2021: 12).

Amerikalı antropolog Mintz, yemeklerin insanlara ait olmadığını, bölgelere ait olacağı ifade etmektedir. Bir ulusun varolabilmesi için, dili, sınırları, bayrağı ve en önemlisi yemeklerinin olması gerekmektedir. İnsanlar yemek yer ve yedikleri yemekler yaşadıkları topluluklara göre farklılık gösterir. Özellikle yaşadıkları yerden ayrılmış insanlar için yemekler daha önemli bir hale gelebilmektedir. Yiyecekler genellikle yaşam için ev ve kültürle bağını devam ettiren araç olarak görülmektedir. Çünkü insan dünyaya geldiği günden itibaren önce aileden daha sonra çevresinden neler yiyebileceğini öğrenmektedir (Durukan, 2021: 12).

Kültürün bütüncü ve önemli birer parçasıdır yiyecek ve içecekler. Mutfak kültürleri arasındaki Türk mutfağı birçok kültürel evreden geçmiş, farklı unsurlarla şekillenmiş ve günümüze kadar gelmiş bir mutfaktır. Anadolu'ya gelen Türkler göçebe yaşantıları sebebiyle zengin bir kültüre sahiptirler. Göç ettikleri coğrafyanın iklim şartlarına göre hayvan ve bitki yetiştirerek mutfaklarında kullanmışlardır. Daha sonra Anadolu'ya yerleşen Türkler yerleşik hayatın getirdiği farklılıklar ile yeme kültürleri de değişime uğramış ve bu sofralarına yansımıştır. Ayrıca şekillenen bu mutfak kültürü günümüze kadar gelmiştir (Uçuk ve Kayran,2020: 260).

Mutfak kültürü, her toplumda hatta her ülkede farklılık göstermektedir. Şekillenen mutfak kültürleri ile dünya genelinde beslenme şekli önemli ölçüde değişmeye başlamıştır. Değişen beslenme şekli ile insanlarda farklı mutfak kültürlerine karşı ilgi artışı meydana gelmiştir. Bu ilginin artması sonucu gastronomi turizmine olan ilgi de artmaya başlamıştır (Kaya ve Seçim, 2022: 157).

Geçmişten günümüze kadar bir çok topluluğu ağırlamış, coğrafi konumu sebebi ile ipek yolunun geçiş güzergahları arasında olan ve zengin bir mutfak kültürüne sahip olan (Sezgin ve Onur, 2017: 207) Erzincan mutfağı ise gastronomi turizmi açısından giderek değerlendirilmeye başlamıştır. Gastronomi turizminin ne kadar önemli olduğu diğer şehirlerde gerçekleştirilen etkinlikler ile ortaya çıkmaktadır. Erzincan halkınıda gastronomi turizmine olan farkındalığı giderek artmaktadır. Bu farkındalığın sonucunda yöresel lezzetlerin ne kadar değerli ve önemli olduğu anlaşılmaktadır.

Zarafat yemeğinin sadece evlerde üretiminin yapılması ve daha önce bu konu hakkında çalışılmamış olması gastronomi turizmi açısından bir kayıp olarak görülmektedir. Erzincan mutfağı ve yemek kültürü hakkında yapılmış çalışmalarda Zarafat yemeğine dikkat çekilmemiş olması araştırmanın özgünlüğünü oluşturmaktadır. Bu çalışmayla geleneksel bir ürün olan Zarafat yemeğinin üretim ve tüketim şeklinin kayıt altına alınması, tanıtılması, gastronomi turizminde yer bulması ve gastronomik kimliğin oluşturulması amaçlanmıştır.



Erzincan İlinin Unutulan Lezzeti: Zarafat

Seyhan ÖZDOKUR

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Erzincan Tarihi

Erzincan, tarihi ipek yolu üzerinde yer alan şehirlerden bir tanesidir. Çok eski bir tarihe sahip olan şehir canlılığını ve kültürünü korumayı başarmıştır. İlk çağ döneminde Erzincan ili hakkında net bir bilgi bulunmamaktadır. Tunç çağına ait olduğu bilinen Altıntepe’de ilk yerleşim yeri olduğu belirlenmiştir. Bu bölgede yanmış evler, çanak çömleklerle pişirilmiş topraktan yapılmış depolama için kullanılan kaplar bulunmuştur. Bu yörede yaşayan halkın tarım ve hayvancılık yaptıkları, tunç yapımını bildikleri ve tunç ile silah ve araç gereç yaptıkları ortaya çıkarılmıştır (Avnioztopcu, 2022). Tunç çağından beri yerleşim yerlerinin var olduğu kanıtlanan Erzincan ili Med, Urartu, Roma, Bizans, Pers ve Helen imparatorlukları altından yaşamını sürdürmüştür. M.Ö. 1850-1180 yılları arasında hititlerin kurduğu imparatorluk altında Erzincan ilinde olduğu bilinmektedir. M.Ö. 900 yıllarında Urartu devleti kurulmuştur. Urartular sınırlarını Hazar denizinden Malatya’ ya, Kuzey’ de Erzurum- Erzincan’ dan Güneyde Halep’e kadar genişletilmiştir.

Erzincan bölgesinde bulunan Altıntepe’de yapılan kazılarda Urartulara ait bir çok eser çıkarılmıştır. M.Ö. 612 yıllarında ise, Erzincan Urartuların hakimiyetinden çıkıp Medlerin hakimiyeti altına girmiştir. Daha sonra yaşanan savaşlarla beraber M.Ö. 550 yıllarında Pers krallığının hakimiyetine girmiştir (Erzincantarihatlası, 2022). Tarihi sürecin ilerlemesi ile Erzincan ili Helenler, Romalılar, Osmanlı Devleti, Türk Devleti ve Mengüceklilerin himayesi altından kalmışlardır. 1071 yılından sonra türklerin egemenliğine geçerek Şelçuklu, Mengücek ve Eretna egemenliğinde kalmıştır. Özellikler Akkoyunluların saldırılarına bir çok kez maruz kalan Erzincan 1380’li yıllarda Akkoyunlulara mağlup olup başka beyliklerden yardım alarak Akkoyunlulara karşı topraklarını kurtarmışlardır. Daha sonraki süreçte ise Karakoyunluların saldırılarına maruz kalmışlardır (Toksoy, 2014: 243).

1473 yılında Osmanlı hâkimiyetine girmiş, 1918 yılında ise birinci Dünya savaşında işgale uğramış ama Türk orduları tarafından kurtarılmıştır. 1923 yılında Türkiye Cumhuriyeti kurulmuş ve Erzincan bu Cumhuriyetin illeri arasındadır. 1939 yıllarından yaşanan büyük deprem sonunda Erzincan ili tamamen yıkılmıştır. Şehir daha sonra tren yolunun üst tarafına yeniden inşa edilmiştir. Fakat eski yerleşim yerinde bulunan tarihi binaların hepsi yıkılmıştır. Bu yüzden hakimiyetine girdiği devletlerden çok az eserler kalmıştır (Ktb, 2022).

Erzincan Mutfağı

Erzincan mutfak kültürü zengin bir yapıya sahiptir. Bu zenginliğin ana etmenlerinden biri iklim ve tarımsal faaliyetlere uygun bir yapıya sahip olmasıdır. Karasu nehri ve kollarının suladığı Erzincan ovası tektonik bir yapıya sahiptir. Bu yapı ve iklimi sayesinde Erzincan ovasında çeşitli meyve ve sebze üretimi yapılabilmektedir. Ayrıca dağlık alanların fazla olması hayvancılığın gelişmesinde katkı sağlamıştır (Orhan, 2021: 51). İklimi, coğrafi yapısı ve kültürü yöre yemeklerinin çeşitliliğini ve içeriğinin farklılaşmasında etkili olmuştur. Türk mutfağını, sebze yemekleri, zeytinyağlılar, hamur ürünleri, çorbalar, salatalar, baklagiller ve tatlılardan oluşmaktadır (Başaran, 2017: 138).



Erzincan İlinin Unutulan Lezzeti: Zarafat

Seyhan ÖZDOKUR

Erzincan'ın sahip olduğu mutfak kültüründe ise, tahıllar, buğdaylar, süt, et, kurutulmuş ürünler, sebze ağırlıklı yemeklerin yapıldığı Anadolu Mutfığıdır (Özdokur, 2022: 74). Ayrıca Erzincan bölgesine ait Tulum peyniri ülkemizce tanınmış ve çok fazla tüketilen peynir ürünlerinden bir tanesidir. Eski yaşam alanından biri olan Erzincan'ın tarihi geçmiş yemeklerine de yansımıştır. Hatta yapılan yemeklerin bir kısmı kışında kullanılabilmek için geleneksel saklama yöntemleri kullanılarak kış aylarında da tüketilmeye devam etmektedir. Erzincan'da kullanılan mutfaklarına dikkat edilecek olursa mutfakların iki kısımdan oluşmakta olduğu görülmektedir. Dış mutfak denilen ilk kısım yaz aylarında kullanılmak için yapılmış ve genelde ekmek yapımı için kullanılan bölümdür. İç mutfak ise, kış aylarından kullanılmak için yapılmış üç bacaklı ocakların üzerinde yemeklerin pişirildiği görülmektedir (Sezgin ve Onur, 2017: 207). Erzincan'ın evlerindeki mutfakların evlerin içinde olmadığı anlaşılmaktadır. Dış mutfak olarak belirlenen mutfakta, tavalar, satır, ocak, maşa, gaz ocağı, el kazanı, helke, zavra vb. bir çok araç gereç kullanılmaktadır. Mutfak malzemelerin saklanması ve düzenli bir şekilde bir yerde durması için evlerde kilerler yapılmıştır.

Mutfak malzemeleri toprak, bakır, çinko, demir gibi malzemelerden yapıldığı görülmektedir. Erzincan'da bakır üretimi olmasından dolayı eşyaların bir çoğu bakırdan yapılmaktadır. Teknolojinin gelişmesi ile çinko, alüminyum ve emaye tencereler kullanılmaya başlanmıştır (Başar ve Şilahlı, 2019: 465-466).

YÖNTEM

Araştırmanın Amacı ve Önemi

Erzincan'ın Çakırman köyünde yapılmakta olan Zarafat yemeği, unutulmaya yüz tutmuş basit ama lezzetli yemekler arasındadır. Zarafat yemeğinin merkezde yaşanan halkın bilmediği araştırma sonucunda anlaşılmaktadır. Zarafat ismiyle Elâzığ ilinde yapılan fakat orada yapılan yemekle Erzincan ilinde yapılan yemeğin tamamen farklı olduğu görülmektedir. Bu yüzden çalışmanın amacı, geleneksel olan bu yemeği yazılı hale getirmek, sunmak ve gelecek nesillere aktarmaktır. Ayrıca bu konu hakkında yapılmış bir çalışmanın olmayışı araştırmanın niteliğinin ne kadar önemli olduğunu göstermektedir.

Evren ve Örneklem

Yapılan bu çalışmada nitel veri toplama yöntemlerinden yararlanılmış olmakla beraber; görüşme tekniği kullanılmıştır. Bazı kaynaklarda görüşme tekniği mülakat olarak da tanımlanmaktadır. Bu tanıma göre, mülakat/görüşme belirli bir amaç etrafında, iki ya da daha fazla sayıda kişi arasında gerçekleştirilen söyleşilerdir. Görüşmenin amacı, katılımcıyı daha iyi anlayarak ilgili konu ya da durum hakkındaki bakış açısını değerlendirmektir (Dömbekçi ve Erişen, 2022: 143). Mülakat araştırma yönteminde tam yapılandırılmış mülakat tekniği kullanılmadığı için her hangi bir nicel analiz yöntemi kullanılmamaktadır. Mülakat yönteminin güvenilirliği çalışmanın kalitesi ile alakalıdır. Kişilerin araştırılan bilgileri doğru aktarması onların ne kadar rahat ve serbest hissetmeleri ile alakalıdır. Çalışmanın güvenilir sağlanması için mülakat yapılan ortamın doğal ve sakin olmasına dikkat edilmiş olup, mülakat yapılırken etkin bir şekilde dinleme yapılmaya, açık uçlu sorular sormaya, katılımcının sözünü kesmemeye özen gösterilmiştir (Şencan, 2005: 540).

Nitel araştırma yöntemlerinin kullanıldığı alanlar arasında mutfak kültürü, beslenme ve yemek bulunmaktadır. Bunun sebebi daha ayrıntılı bir şekilde incelemeye müsaade ediyor olmasıdır (Harris vd., 2009: 84). Bu ayrıntılardan bahsedilecek olursa, üretim ve sonrası meydana gelen değişimler, üretim tekniklerdir (Aktaş ve Saillard, 2014: 163). Nitel araştırma yönteminin seçilmesinin sebebi, doğrudan katılımcılara ulaşabiliyor olmak ve kişi sayısının sınırlı olması, ayrıca nicel verilerle kişi görüşlerini toplamadaki zorluk olmasıdır. Bu araştırma Mart ve Haziran ayları içerisinde



Erzincan İlinin Unutulan Lezzeti: Zarafat

Seyhan ÖZDOKUR

yürütülmüştür. Araştırmanın evreni Erzincan ilinde bulunan ve daha önce Çakırman köyünde yaşamış şu an merkezde yaşayan kişilerden oluşmaktadır.

Veri Toplama Yöntemi

Araştırmada veri toplama yöntemi olarak kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ilgili literatür incelenerek beş soru oluşturulmuş ve bu sorular Kaya ve Seçimin (2022) çalışmalarından uyarlanmıştır. Katılımcıların yaş aralığı ise; 39-80 yaş aralığında değişmektedir. Erzincan'ın Çakırman köyünde ve merkezinde yaşayan 20 kişiye ulaşılmıştır fakat Zarafat yemeği hakkında bilgisi olan kişi sayısı çok az olduğu ortaya çıkmıştır. Çoğu kişi daha önce hiç duymadıklarını ifade etmişlerdir. Katılımcılara yüz yüze ve telefonla ulaşıp sorular iletilmiştir. Katılımcılara yöneltilen sorular izin verilmediğinden dolayı ses kaydı yapılamamıştır ama yazılı kayıtları bulunmaktadır. Görüşmeler yaklaşık 15-20 dakika arasında süre içerisinde yapılmıştır. Katılımcılara yöneltilen sorular aşağıda yer almaktadır:

1. Zarafat hakkında tarihi bilginiz var mıdır?
2. Zarafat yemeğinin standart reçetesi var mıdır?
3. Zarafat yemeğinin pişirilmesinde özel bir pişirme aleti kullanılıyor mu ve özel bir servis şekli var mı?
4. Zarafat yemeğinin çeşitleri var mıdır?
5. Zarafat yemeği hangi öğünlerde tüketilmektedir?

Görüşmeler yazılı olarak kayıt altına alınmış ve bu yazılı kaynak üzerinden analizler yapılmıştır. Her katılımcı için K1-K6 kodları ile isimlendirilmiştir.

BULGULAR

Araştırmaya Erzincan ilinde yaşayan 20 katılımcı ile görüşülmüştür. Fakat 6 kişiden zarafat ile ilgili bilgiler alınabilmiştir. Tablo 1'de katılımcılara ait özellikler verilmiştir. Kişiler çalışma içerisinde 'K' şeklinde kodlanarak gösterilmiştir (Tablo 1).

Tablo 1. Katılımcıların Listesi

	Yaş	Eğitim Durumu	Mesleği
K1	55	Aşçılık	Ev Hanımı
K2	39	Aşçılık	Ev Hanımı
K3	80	Ortaokul	Ev Hanımı
K4	70	Ortaokul	Ev Hanımı
K5	55	Lise	Ev Hanımı
K6	56	Lise	Memur Emeklisi



Erzincan İlinin Unutulan Lezzeti: Zarafat

Seyhan ÖZDOKUR

Zarafat Yemeğinin Tarihçesi

Katılımcılara “Zarafat yemeğinin tarihçesini biliyor musunuz?” sorusu sorulmuş ve benzer cevaplar alınmıştır. K1, K3, K4 ve K6 katılımcılarından benzer cevaplar alınmıştır. “Zarafat yemeğinin eskiden köyde anneanne ve babaannemiz yapardı. Belki çok eskiden beri yapılırdı ama bizler bilmiyoruz (K6). Büyüklerimizden öğrenip yaptığımız yemeklerden bir tanesidir. Şimdilerde çok az yapıyoruz. Eskiden köyde tarladan geldikten sonra yapılırdı (K4). Özellikle tandırın yakıldığı zamanlarda daha çok yapılırdı. Şimdi ne köylerde ne de şehir merkezinde kimse yapmıyor hatta kimse bilmez (K1). Nerden geldiğini hakkında da bilgim yok. Ama mübadele ve depremden sonra insanlar gittikleri yerlerde yaptılar. Babaanneler Tunceli tarafından Erzincan’a gelmişlerdir ve geldiklerinden beri bu yemeği hep yapmışlardır. Çocukluğumuz da çok yemiştir fakat artık pek yapmıyoruz. Yapımı ve malzemeleri kolay bulunduğu için bizim için besleyici bir yemektir (K3).”

Katılımcıların Zarafat yemeği tarihi hakkında verdiği bilgilere göre Zarafat’ın eskiden beri bilindiği ama nerden geldiği hakkında bilgilerinin tam net olmadığı görülmektedir. Günümüzde ise, kimsenin bilmediği unutulmaya yüz tuttuğu ve Zarafat’ın yapıldığı birkaç ev kaldığı görülmektedir. O evlerde de nadir yapıldığı dile getirilmiştir. Zarafat yemeğinin geçmişi hakkında bilgi sahibi olmak hem ürünün tanıtılması hem de yapım teknikleri hakkında bilgi edinmek için önemlidir.

Zarafat Yemeğinin Standart Reçetesi ve Yapımı

Katılımcılara “Zarafat yemeğinin standart reçetesi var mı? Nasıl yapılmaktadır?” sorusu sorulmuş ve 6 katılımcı standart bir reçetesi olduğunu sadece bazı ailelerin yaptığı Zarafatta değişiklikleri olduğunu beyan etmişlerdir. Reçetesini şu şekilde anlatmışlardır; “Un, tuz, su ile taze hamur yoğrulur. (K5). Daha sonra bu hamur ince bir yufka halinde açılır (K1). Yufka ince ince kesildikten sonra tandırda yada saçta tereyağ ile iyice pişine kadar çevrilir (K2). Pişen yufkanın üzerine sarımsaklı yoğurt dökülüp en son haşlanmış yumurta (K3) ya da yağda yumurta dökülerek yenilir (K4). Bazı evlerde yumurtasızda tüketildiğini biliyorum (K6).”

Katılımcıların ifadelerine göre Zarafat’ın standart bir reçetesi bulunmaktadır. Herkesin yapabileceği basit ama lezzetli bir yemektir. Hamurun yeterince ince olması gerekmektedir ve tandırda odun ateşinde yapıldığında lezzetli olduğu belirtilmiştir. Pişirilen Zarafatın tereyağda iyice kavrulması, üzerine bolca yoğurt dökülmesi ve yumurta koyulması şarttır. 4 kişilik bir yufka açmak için 350 gr un, 4 gram tuz ve 240 gram su bir kabın içerisinde yoğurularak hamur haline getirilir ve biraz dinlendirildikten sonra ince bir tabaka halinde açılır. Geleneksel olan zarafat yemeğinin reçetesinin kayıt altına alınması ve gelecek nesillere doğru şekilde aktarılması açısından büyük önem taşımaktadır.

Zarafatın Pişirilmesinde Kullanılan Ekipman ve Servis Şekli

Katılımcılara “Zarafat pişirilirken kullanılan ekipmanlar nelerdir? Özel bir servis şekli var mıdır?” sorusunu sorduk ve tüm katılımcılardan taş fırında pişirildiği daha sonraları ise saçta yapıldığı cevabını aldık. Katılımcıların görüşleri şu şekildedir: “Köyde sabahları işe gidilir (K1), işten gelen erkeklere ve ev halkına öğlen yada öğleden sonra yemekleri için (K2), özellikle tandır yanıyorsa, Zarafat yemeği yapılırdı (K4). Tandır her zaman yakılmadığı için daha sonraları tandır yerine saç kullanmaya başladık ve saçta pişirmeye devam ettik (K6). Zarafat yemeğinin özel bir tabağı ya da yenme şekli yoktur (K5). Sofra hazırlanır ve tepsinin ortasında büyük bir tabağa koyulup sofranın ortasına bırakılır. Hepimiz ortadan kaşıkla yerdik. Tabi o zamanlar köyde bu kadar çok tabak çanak çeşitliliği yoktu. Hepimiz aynı anada ve aynı tabaktan yerdik (K3).”



Erzincan İlinin Unutulan Lezzeti: Zarafat

Seyhan ÖZDOKUR

Katılımcılardan elde edilen bilgilere göre Zarafat'ın pişirilmesinde yakıt olarak odun kullanılmaktadır. Odun ateşi Zarafat yapımında lezzet veren ürün olarak görülmektedir. Eskiden büyük bir servis tabağı ile ortadan yenilen Zarafat yemeği, günümüzde genellikle kişi sayısına bölünerek tabakla servis edilmektedir.

Zarafatın Çeşitleri

Katılımcılara Zarafatın çeşitlerinin olup olmadığı sorulmuştur sadece bir katılımcı farklı cevap vermiştir. Katılımcıların görüşleri şu şekildedir: “Zarafat yemeğinin çeşitinin olup olmadığını bilmiyoruz. Bildiğimiz tek çeşit anlatmış olduğumuz yemeğidir (K1,K2,K4,K5,K6). Biz zarafatın tatlı halini yaptığımızı hatırlıyorum şuanda yapmıyoruz. Ama ben çocukken gene yufkanın tereyağda kavrulmuş halinin üzerine şerbet dökülüp en son üzerine ceviz serpiştirilirdi. Çokta güzel olurdu. Bir nevi sahte baklava diyebiliriz. Kolay ve hızlı olurdu. Aniden misafir geldiğinde yapılırdı (K3).”

Katılımcılardan elde edilen bilgilere göre Zarafatın yemek halinin başka bir çeşiti bilinmemektedir. Fakat tek bir katılımcı tatlı versiyonunun yapıldığını aktarmıştır.

Zarafat Hangi Öğünlerde Tüketilmektedir

Katılımcılara Zarafat yemeğinin hangi öğünlerde tüketildiği sorulmuştur ve hepsi aynı cevabı vermiştir. Katılımcıların görüşleri şu şekildedir: “Zarafat her zaman öğlen yada öğleden sonra iş bitiminde yediğimiz bir yemektir. Aslında öğlen yemeğidir. Akşamları yediğimizi hiç hatırlamıyorum (K1,K2,K3,K4,K5,K6).”

Katılımcılardan elde edilen bilgilere göre Zarafat yemeğinin öğlen ve ikindi zamanlarında tüketildiği vurgulanmıştır. Zarafat hafif bir öğlen yemeği gibi olduğu için akşamları tüketilmemektedir. Annelerin çalışan eşleri ve çocukları için hızlı ve ekonomik bir yemek olarak görülmesinden dolayı tüketildiği belirtilmiştir.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Mutfak kültürü bulunduğu bölgenin çekiciliğini arttırmakta ve rekabet edebilecek ortam oluşturmaktadır. Ayrıca bölgenin yiyecek içecek mirasını ve nasıl beslenildiğine dair insanlara bilgi vermektedir. Bölgede bulunan yöresel ürünler ise o bölgenin gastronomik kimliğini öne çıkarmaktadır (Başat vd., 2017: 4). Tüketiciler artık geleneksel yöntemlerle üretilen ürünlere daha fazla ilgi göstermektedir (Seçuk ve Tugay, 2021: 846). Erzincan mutfağı o bölgede yetişen ve o bölgede yaşam sürdüren halkın yaşam şekline göre şekillenmiştir. Erzincan bölgesinde genelde köyde yapılan ama eski zamanlarda yaşayan annelerin bildiği kaybolmaya yüz tutmuş bir tarif Zarafat. Kökeni çok eskilere dayanan Erzincan mutfağının Pers krallığından çok etkilendiği bilinmektedir. Erzincan mutfağında bulunan yöresel yemeklerinin Acem yemeklerine benzerliği bunu kanıtlar niteliktedir. Zarafat o yemeklerden bir tanesi midir bilinmez ama unutulmakta olan tarifler arasındadır.

Zarafat'ın nerden geldiği ve hangi yöre ait olduğu kesin olarak bilinmese de Erzincan topraklarına ait olduğu düşünülmektedir. Erzincan mutfağına ait bir çok yöresel yemek bulunmaktadır. Son yıllarda yapılan çalışmalar ile Erzincan'ın sadece tulum peynirinin olmadığı ortaya çıkarılmaya çalışılmaktadır. Farklı yapımı ile tarhana, coğrafi işareti ile kesme kadayıfı, babukosu, Erzincan kesme çorbası vb. bir çok yöresel yemek bulunmaktadır. Erzincan yöresinde yöresel yemeklerin yapıldığı her hangi bir işletme bulunmamasından dolayı yöresel yemekler genç nesillere aktarılamamaktadır. Evlerde yöresel yemeklerin yapılıyor olması yeterli düzeyde gastronomik alanda gelişime katkı sağlamamaktadır. Bu yüzden standart reçetelere ulaşmakta zorluklar



Erzincan İlinin Unutulan Lezzeti: Zarafat

Seyhan ÖZDOKUR

yaşanmaktadır. Çalışmamızda Erzincan merkezi ile Çakırman köyüne gidilmiş ve orada daha önce yaşamış kişilerle görüşülerek standart tarifi ve lezzeti ortaya çıkararak duyurulmaya çalışılmıştır. Zarafat'ın yufka hamuru un, su ve tuzdan oluşmaktadır.

Zarafat yufka hamuru özellikle ince açılmış olması önemli noktaları arasındadır. Hamurun ince açılmasından sonra ince ince kesilmiş olması önemli çünkü tereyağda çevirirken pişmesi gerekmektedir. Tereyağda çevirilerek yufkanın bir tabağa alındıktan sonra üzerine daha önceden hazırlanan sarımsaklı yoğurt dökülür ve en son üzerine dilimlenmiş haşlanmış yumurta koyulmaktadır. Tercihe göre değişkenlik gösteren bir nokta ise, yumurtanın haşlanmış, yağda kızartılmış yada hiç koyulmuyor olmasıdır. Diğer önemli noktalardan bir tanesi ise yufkanın orijinalinde taş fırında pişiriliyor olmasıdır. Zarafat yemeği Erzincan mutfağına ait ve gastronomik açıdan değerlendirilmesi gereken ürünlerden bir tanesidir. Erzincan dışında sadece Elazığ'a ait Zarafat yemeği bulunsa da o tarif tamamen farklıdır. Daha çok babuko yemeğine benzer bir tarifdir hatta aynıdır diyebiliriz.

Coğrafi konumu nedeniyle bir çok millete ev sahipliği yapmış olan ülkemiz, çok zengin bir kültüre ve gastronomik bir yapıya sahip olduğu görülmektedir. Yöresel yemek çeşitliliğimizde ülkemizin değerleri arasında olmasından dolayı Zarafat gibi lezzetlerin unutulmaması ve tanıtımının yapılarak gastronomik bir değer kazandırılması gerektiğine inanılmaktadır. Bu inanaca dayanarak bazı öneriler sunulabilir:

- Düzenlenen festivallerde Zarafat yemeğinin tanıtımı yapılabilir.
- Erzincan'da bulunan işletmeler menülerine ayrı bir yer ayırıp yöresel yemekleri ekleyebilir.
- Başka şehirlerde yapılıp yapılmadığını öğrenmek için ayrıca çalışmalar gerçekleştirilebilir.
- Akademik anlamda Zarafat ile ilgili çalışma bulunmamaktadır. Gastronomi turizmi için daha kapsamlı araştırmalar gerçekleştirilebilir.
- Erzincan yöresine ait bazı yöresel yemeklerin yazılı kayıt altında olmaması ve unutulmaya başlaması sebebi ile bir an önce yazılı ve görsel olarak kayıt altına alınmalıdır.
- Yöresel her ürün için coğrafi işaret ve mahreç alınmasının gerekli olduğu düşünülmektedir.
- Tüm kamu kuruluşları ve özel sektörün bir araya gelip tanıtımlar ve unutulmaya yüz tutmuş yemek tariflerinin gün yüzüne çıkarılması için birlikte çalışmaları gerektiği düşünülmektedir.
- Erzincan şehrine ait gastronomi turizmini canlandıracak ciddi bir sosyal medya hesabının olmadığı görülmektedir.
- Ayrıca Erzincan ilinin en büyük eksikliklerinden biri ise, ipek yolu üzerinde olmasına, doğu ekspresin bu şehirden geçiyor olmasına rağmen bu fırsatların değerlendirilemiyor olmasıdır.

Çalışmada çok fazla kişiye ulaşılamaması ve ulaşılan kişilerin yemek hakkında bilgi sahibi olmamaları çalışmayı sınırlamıştır. Daha fazla unutulmuş veya unutulmaya yüz tutmuş tariflerin açığa çıkarılması için yaşlı insanlara ulaşabilmek önemli kıstaslardan bir tanesidir.



Erzincan İlinin Unutulan Lezzeti: Zarafat

Seyhan ÖZDOKUR

Malzemeler ve Yapılışı

Yufka için malzemeler;

350 gram Un

4 gram Tuz

240 gram Su

Diğer malzemeler;

250 gram Yoğurt

1-2 diş Sarımsak

150 gram Tereyağı

Yapılışı; un, tuz ve su bir kaba koyularak yoğrulur. Daha sonra ince hamurlar şeklinde açılır. Açılan hamurlar biraz dinlendikten sonra küçük parçalara ayrılıp tavada eritilen tereyağının içine hamurlar eklenerek 5 dk. kadar kavurulur. Kavurulan bu yufkalar servis tabağına alınarak üzerine sarımsaklı yoğurt eklenir. İsteğe göre yoğurt ve sarımsak miktarları ayarlanabilir.



Şekil 1. Zarafat

Kaynak: Fotoğraf yazara aittir.



Erzincan İlinin Unutulan Lezzeti: Zarafat

Seyhan ÖZDOKUR

KAYNAKÇA

Aktaş, N. ve Saillard K. E. (2014). Geleneksel gıdaların kayıt altına alınması: Nitel araştırma deseni. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu'nda sunulmuş bildiri. Çukurova Üniversitesi, Adana.

Avni Öztopçu (Haziran 2022). Erzincan Belgesi. <https://www.avnioztopcu.com/ERZINCAN/t1071.htm> Erişim Tarihi: 30/06/2022

Başar, B., Silahşör, Y. (2019). *Erzincan yemek kültürü*. T.C. Erzincan Valiliği Yayınları.

Başaran, B. (2017). Gastronomi turizmi kapsamında Rize yöresel lezzetlerinin değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 135- 149. doi: 10.21325

Başat, H. T., Sandıkçı, M. ve Çelik, S. (2017). Gastronomik kimlik oluşturmada yöresel ürünlerin rolü: Ürünlerin satış ve pazarlanmasına yönelik bir örnek olay incelemesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 64-76. doi: 10.21325

Dilsiz, B. (2010). *Türkiye 'de gastronomi ve turizm: İstanbul örneği* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi, İstanbul.

Dömbekçi, H. A., Erişen, M. A. (2022). Nitel Araştırmalarda Görüşme Tekniği. *Anadolu üniversitesi sosyal bilimler dergisi*, 22(2), 141-160. doi: 10.18037

Durukan, A. (2021). Evin tadı: Erzincan'dan İstanbul'a göç. *Antropoloji*, 42(11), 11-18. doi:10.33613

Erzincan İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (Temmuz 2022). Tarihçe. <https://erzincan.ktb.gov.tr/TR-57382/tarihce.html> Erişim Tarihi: 1/07/2022

Erzincan kültür atlası (Haziran 2022). Erzincan'ın Tarihsel Geçmişinin Anahatları. <https://erzincankulturatlası.com/erzincan-tarihi> Erişim Tarihi: 30/06/2022

Harris, J. E., Gleason, P. M., Shean, P. M., Boushey, C., Beto, J. A. ve Bruemmer, B. (2009). An introduction to qualitative research for food and nutrition professionals. *Journal of the American Dietetic Association*, 109(1), 80-90. doi: 10.1016

Kaya, S., Seçim Y. (2022). Yöresel bir lezzet: Konya yağ somunu. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 6(1), 156-176. doi:10.32958.

Orhan, F. (2021). Erzincan'ın yöresel yemeklerinin gastronomi turizmine kazandırılmasının bölge kalkınması açısından önemi. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Özel sayı (20)*, 48-62. doi: 10.46790

Ozdokur, S. (2022). Erzincan yöre mutfağının vejetaryen mutfağı kapsamında incelenmesi. *Tourism and Recreation*, 4(2) 72-80. doi: 10.53601

Seçuk, B. ve Tugay, O. (2021). Coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin web siteleri aracılığıyla bölgesel tanıtımda kullanımı: Akdeniz bölgesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(2), 835-854. doi: 10.21325

Sezgin, A., C., Onur, M. (2017). Kültür mirası düğün yemekleri'nin gastronomi turizmi açısından incelenmesi: Erzincan ili örneği. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 10 (1), 203-214.

Şencan, H. (2005). Sosyal ve davranışsal ölçümlerde geçerlilik ve güvenilirlik. Seçkin Yayıncılık



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 7, Issue 2, 2023, 242-252

Erzincan İlinin Unutulan Lezzeti: Zarafat

Seyhan ÖZDOKUR

Toksoy, A. (2014). Akkoyunlular ve Erzincan (Uzun Hasan devrine kadar). *Türklük Bilimi Araştırmaları*, 35, 241-262. doi: 10.17133

Uçuk, C., kayran, M. F. (2020). Gaziantep mutfağının tarihsel gelişimi: milli mücadele döneminde Gaziantep'te yeme içme faaliyetleri. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2): 258-272.