



AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ



Cebrail KILINÇ

MALATYA  
YEŞİLYURT İLÇESİ'NİN KÜLTÜREL COĞRAFYASI  
(MADDİ KÜLTÜR UNSURLARINA GÖRE)

Coğrafya Ana Bilim Dalı  
Yüksek Lisans Tezi

Antalya, 2020



AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ



Cebrail KILINÇ

MALATYA  
YEŞİLYURT İLÇESİ'NİN KÜLTÜREL COĞRAFYASI  
(MADDİ KÜLTÜR UNSURLARINA GÖRE)

Danışman

Prof. Dr. İhsan BULUT

Coğrafya Ana Bilim Dalı

Yüksek Lisans Tezi

Antalya, 2020

**Akdeniz Üniversitesi**  
**Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğüne,**

CebraİL KİLİNÇ' ın bu çalışması, jürimiz tarafından Coğrafya Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Programı tezi olarak kabul edilmiştir.

Başkan : Doç. Dr. Mehmet DENİZ (İmza)

Üye (Danışmanı) : Prof. Dr. İhsan BULUT (İmza)

Üye : Dr. Öğr. Üyesi Halil HADİMLİ (İmza)

|                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tez Başlığı: Malatya Yeşilyurt İlçesi'nin Kültürel Coğrafyası (Maddi Kültür Unsurlarına Göre) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|

Onay : Yukarıdaki imzaların, adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylarım.

Tez Savunma Tarihi : 24/01/2020

Mezuniyet Tarihi : 16/04/2020

(İmza)  
Prof. Dr. İhsan BULUT  
Müdür

## AKADEMİK BEYAN

Yüksek Lisans Tezi olarak sunduğum “Malatya Yeşilyurt İlçesi’nin Kültürel Coğrafyası (Maddi Kültür Unsurlarına Göre)” adlı bu çalışmanın, akademik kural ve etik değerlere uygun bir biçimde tarafımdan yazıldığını, yararlandığım bütün eserlerin kaynakçada gösterildiğini ve çalışma içerisinde bu eserlere atıf yapıldığını belirtir; bunu şerefimle doğrularım.

(İmza)

**Cebrail KILINÇ**





T.C.  
**AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU**



**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ'NE**

| <b>ÖĞRENCİ BİLGİLERİ</b>             |                                                                                           |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Adı-SOYADI</b>                    | <b>Cebrail KILINÇ</b>                                                                     |
| <b>Öğrenci Numarası</b>              | <b>20165264021</b>                                                                        |
| <b>Enstitü Ana Bilim Dalı</b>        | <b>Coğrafya</b>                                                                           |
| <b>Programı</b>                      | <b>Tezli Yüksek Lisans</b>                                                                |
| <b>Programın Türü</b>                | <b>(X) Tezli Yüksek Lisans ( ) Doktora</b>                                                |
| <b>Danışmanın Unvanı, Adı-SOYADI</b> | <b>Prof. Dr. İhsan BULUT</b>                                                              |
| <b>Tez Başlığı</b>                   | <b>Malatya Yeşilyurt İlçesi' nin Kültürel Coğrafyası (Maddi Kültür Unsurlarına Göre )</b> |
| <b>Turnitin Ödev Numarası</b>        | <b>1297168828</b>                                                                         |

Yukarıda başlığı belirtilen tez çalışmasının a) Kapak sayfası, b) Giriş, c) Ana Bölümler ve d) Sonuç kısımlarından oluşan toplam 142 sayfalık kısmına ilişkin olarak, 14/04/2020 tarihinde tarafımdan Turnitin adlı intihal tespit programından Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Uygulama Esasları'nda belirlenen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan ve ekte sunulan rapora göre, tezin/dönem projesinin benzerlik oranı;

alıntılar hariç % 13

alıntılar dahil % 14 'tür.

Danışman tarafından uygun olan seçenek işaretlenmelidir:

(X) Benzerlik oranları belirlenen limitleri aşmıyor ise;

Yukarıda yer alan beyanın ve ekte sunulan Tez Çalışması Orijinallik Raporu'nun doğruluğunu onaylarım.

( ) Benzerlik oranları belirlenen limitleri aşıyor, ancak tez/dönem projesi danışmanı intihal yapılmadığı kanısında ise;

Yukarıda yer alan beyanın ve ekte sunulan Tez Çalışması Orijinallik Raporu'nun doğruluğunu onaylar ve Uygulama Esasları'nda öngörülen yüzdelik sınırlarının aşılmasına karşın, aşağıda belirtilen gerekçe ile intihal yapılmadığı kanısında olduğumu beyan ederim.

**Gerekçe:**

Benzerlik taraması yukarıda verilen ölçütlerin ışığı altında tarafımda yapılmıştır. İlgili tezin orijinallik raporunun uygun olduğunu beyan ederim.

14/04/2020

(imzası)  
Prof. Dr. İhsan BULUT

## İÇİNDEKİLER

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| ŞEKİLLER LİSTESİ .....    | iii |
| TABLolar LİSTESİ .....    | iv  |
| GRAFİKLER LİSTESİ .....   | v   |
| FOTOĞRAFLAR LİSTESİ ..... | vi  |
| ÖZET .....                | ix  |
| SUMMARY .....             | x   |
| ÖNSÖZ .....               | xi  |
| GİRİŞ .....               | 1   |

### BİRİNCİ BÖLÜM

#### YEŞİLYURT İLÇESİ'NİN FİZİKİ VE BEŞERİ COĞRAFYA ÖZELLİKLERİ

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| 1.1. Fiziki Coğrafya Özellikleri.....                        | 15 |
| 1.1.1. Jeolojik ve Jeomorfolojik Özellikler .....            | 15 |
| 1.1.2. İklim ve Bitki Örtüsü.....                            | 16 |
| 1.2. Beşeri Coğrafya Özellikleri.....                        | 17 |
| 1.2.1. Yeşilyurt İlçesinin Kuruluşu ve Tarihi Gelişimi ..... | 17 |
| 1.2.2. Milattan Önce Malatya .....                           | 19 |
| 1.2.3. Roma ve Bizans Döneminde Malatya .....                | 20 |
| 1.2.4. Müslüman Araplar Döneminde Malatya .....              | 20 |
| 1.2.5. Selçuklular Döneminde Malatya .....                   | 22 |
| 1.2.6. Beylikler Döneminde Malatya .....                     | 22 |
| 1.2.7. Osmanlılar Döneminde Malatya .....                    | 23 |
| 1.2.8. Cumhuriyet Döneminde Malatya .....                    | 23 |
| 1.2.9. Yeşilyurt İlçesi'nin Tarihi Gelişimi .....            | 24 |
| 1.2.10. Nüfusun Gelişimi ve Özellikleri.....                 | 25 |
| 1.2.11. Ekonomik Coğrafya Özellikleri .....                  | 27 |

### İKİNCİ BÖLÜM

#### MUTFAK KÜLTÜRÜ

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| 2.1. Mutfak Kültürü.....                              | 29 |
| 2.2. Türk Mutfak Kültürü .....                        | 32 |
| 2.3. Yeşilyurt İlçesinin Mutfak ve Yemek Kültürü..... | 36 |
| 2.3.1. Çorbalar .....                                 | 41 |

|                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------|----|
| 2.3.2. Hamur İşi Yemekler .....                             | 49 |
| 2.3.3. Et ve Sebze Yemekleri .....                          | 53 |
| 2.3.4.Köfte, Sarma ve Dolmalar.....                         | 59 |
| 2.4.5. Tatlılar .....                                       | 71 |
| 2.4. Yeşilyurt İlçesinde Kış İçin Yapılan Hazırlıklar ..... | 75 |
| 2.4.1. Salça ve Ekşi Yapımı .....                           | 76 |
| 2.4.2.Turşu ve Salamuralar.....                             | 77 |
| 2.4.3. Kurutmalar.....                                      | 78 |
| 2.4.4. Peynir ve Çökelek .....                              | 78 |

### ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

#### MESKEN KÜLTÜRÜ

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| 3.1. Mesken Kültürü.....                              | 80 |
| 3.1.1. Fiziki Faktörler .....                         | 83 |
| 3.1.2. Beşeri ve Ekonomik Faktörler.....              | 83 |
| 3.1.3. Türklerde Mesken Kültürü .....                 | 84 |
| 3.1.4. İslam Dünyası Mesken Kültürü.....              | 88 |
| 3.1.5. Orta Asya Mesken Kültürü.....                  | 88 |
| 3.1.6. Selçuklularda Mesken Kültürü.....              | 89 |
| 3.1.7. Anadolu Mesken Kültürü .....                   | 90 |
| 3.1.3.Yeşilyurt İlçesi Geleneksel Mesken Kültürü..... | 94 |

### DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

#### GİYİM KUŞAM KÜLTÜRÜ

|                                           |            |
|-------------------------------------------|------------|
| 4.1. Giyim Kuşam Kültürü .....            | 116        |
| 4.1.2.Yeşilyurt Giyim Kuşam Kültürü ..... | 117        |
| 4.1.2.1. Erkek Giyimi .....               | 118        |
| 4.1.2.2. Kadın Giyimi.....                | 119        |
| <b>SONUÇ .....</b>                        | <b>120</b> |
| <b>KAYNAKÇA .....</b>                     | <b>122</b> |
| <b>ÖZGEÇMİŞ.....</b>                      | <b>126</b> |

## ŞEKİLLER LİSTESİ

|                                                                                                    |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Şekil 3.1 Yeşilyurt'ta korunan ve restore edilen evlerden birinin(Hanifi Tanbay'a ait) planı ..... | 101 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|



**TABLolar LİSTESİ**

|                                                                            |    |
|----------------------------------------------------------------------------|----|
| Tablo 1.1 Malatya'nın Yağış ve Sıcaklık Rejimi (1929-2018, 89 yıllık)..... | 17 |
| Tablo 1.2 Yıllara Göre Yeşilyurt İlçesi'nin Nüfusu .....                   | 25 |



## GRAFİKLER LİSTESİ

|                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| Grafik 1.1 Yeşilyurt İlçesi Nüfusunun Yıllara Göre Artış Grafiği.....   | 26 |
| Grafik 1.2 Yeşilyurt İlçesinin Yıllara Göre Nüfus Değişimi Grafiği..... | 26 |
| Grafik 1.3 Yeşilyurt İlçesinin Nüfus Artış Hızı .....                   | 26 |



## FOTOĞRAFLAR LİSTESİ

|                                                                                                                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Fotoğraf 2.1 Malatya Beşkonaklar Etnografya Müzesi ve Geleneksel Malatya Evinde Sergilenen Yeşilyurt Mutfaklarında Kap Kacak Konulan Tereklerden örnekler. ....    | 38 |
| Fotoğraf 2.2 Malatya Beşkonaklar Etnografya Müzesi ve Geleneksel Malatya Evinde Sergilenen Yeşilyurt Mutfaklarında ve Odalarında Kullanılan Ocaklardan örnekler. . | 39 |
| Fotoğraf 2.3 Kulak Çorbası .....                                                                                                                                   | 42 |
| Fotoğraf 2.4 Tarhana Çorbası .....                                                                                                                                 | 43 |
| Fotoğraf 2.5 Pirpirim Çorbası .....                                                                                                                                | 44 |
| Fotoğraf 2.6 Gendime Çorbası .....                                                                                                                                 | 45 |
| Fotoğraf 2.7 Dügürcek Çorbası .....                                                                                                                                | 45 |
| Fotoğraf 2.8 Maş Çorbası .....                                                                                                                                     | 46 |
| Fotoğraf 2.9 Pıtpıtı Köfte Çorbası .....                                                                                                                           | 46 |
| Fotoğraf 2.10 Nohutlu Aya Çorbası .....                                                                                                                            | 47 |
| Fotoğraf 2.11 Yüksük Çorbası .....                                                                                                                                 | 47 |
| Fotoğraf 2.12 Kavurmalı Erişte Çorbası .....                                                                                                                       | 48 |
| Fotoğraf 2.13 Kelle Paça Çorbası .....                                                                                                                             | 48 |
| Fotoğraf 2.14 Çarşaf Böreği .....                                                                                                                                  | 49 |
| Fotoğraf 2.15 Ispanaklı Börek .....                                                                                                                                | 50 |
| Fotoğraf 2.16 Patatesli Börek .....                                                                                                                                | 50 |
| Fotoğraf 2.17 Kömbe .....                                                                                                                                          | 51 |
| Fotoğraf 2.18 Kıkırdaklı Bilik .....                                                                                                                               | 52 |
| Fotoğraf 2.19 Katmer .....                                                                                                                                         | 52 |
| Fotoğraf 2.20 Paaç (Poğaç) .....                                                                                                                                   | 53 |
| Fotoğraf 2.21 Hinkel .....                                                                                                                                         | 53 |
| Fotoğraf 2.22 Patik Kavurması .....                                                                                                                                | 56 |
| Fotoğraf 2.23 Tas Kebabı .....                                                                                                                                     | 56 |
| Fotoğraf 2.24 Kaburga Dolması .....                                                                                                                                | 57 |
| Fotoğraf 2.25 Domatesli Kebap .....                                                                                                                                | 57 |
| Fotoğraf 2.26 Şam Kebabı .....                                                                                                                                     | 58 |
| Fotoğraf 2.27 Patlıcan Tava .....                                                                                                                                  | 58 |
| Fotoğraf 2.28 Tandır Kebabı .....                                                                                                                                  | 59 |
| Fotoğraf 2.29 Ispanak Kebabı .....                                                                                                                                 | 59 |
| Fotoğraf 2.30 Kiraz Yaprağı .....                                                                                                                                  | 61 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Fotoğraf 2.31 Kiraz Yapağı Köftesi .....                                                                                                                                                                                                                                              | 61 |
| Fotoğraf 2.32 Taze Patlıcanlı Köfte (Balcanlı Küfte) .....                                                                                                                                                                                                                            | 62 |
| Fotoğraf 2.33 Mercimekli Çiğköfte .....                                                                                                                                                                                                                                               | 63 |
| Fotoğraf 2.34 Kabaklı Yoğurtlu Köfte .....                                                                                                                                                                                                                                            | 64 |
| Fotoğraf 2.35 Lahana Sarması (Nahna Köftesi) .....                                                                                                                                                                                                                                    | 65 |
| Fotoğraf 2.36 Üzüm Yapağı Sarması (Tevek Sarması) .....                                                                                                                                                                                                                               | 66 |
| Fotoğraf 2.37 Fasulye Yapağından Ekşili Köfte (Sarma) .....                                                                                                                                                                                                                           | 67 |
| Fotoğraf 2.38 Ayva Yapağından Ekşili Köfte (Sarma) .....                                                                                                                                                                                                                              | 68 |
| Fotoğraf 2.39 Karın Bumbar .....                                                                                                                                                                                                                                                      | 68 |
| Fotoğraf 2.40 Analı Kızlı Köfte .....                                                                                                                                                                                                                                                 | 69 |
| Fotoğraf 2.41 Sıkma Köfte (Çimdikli Köfte) .....                                                                                                                                                                                                                                      | 70 |
| Fotoğraf 2.42 Patlıcan Dolması .....                                                                                                                                                                                                                                                  | 70 |
| Fotoğraf 2.43 Bildik Dolması .....                                                                                                                                                                                                                                                    | 71 |
| Fotoğraf 2.44 Biber Dolması .....                                                                                                                                                                                                                                                     | 71 |
| Fotoğraf 2.45 Fısfıf Tatlısı .....                                                                                                                                                                                                                                                    | 72 |
| Fotoğraf 2.46 Kalbur Hurması .....                                                                                                                                                                                                                                                    | 72 |
| Fotoğraf 2.47 Sütlaç .....                                                                                                                                                                                                                                                            | 73 |
| Fotoğraf 2.48 Çir Kavurması .....                                                                                                                                                                                                                                                     | 74 |
| Fotoğraf 2.49 Peynir Helvası .....                                                                                                                                                                                                                                                    | 74 |
| Fotoğraf 2.50 Deli Kız Baklavası .....                                                                                                                                                                                                                                                | 75 |
| Fotoğraf 2.51 Sehen Kesmesi .....                                                                                                                                                                                                                                                     | 75 |
| Fotoğraf 3.1 Yeşilyurt'ta Anadolu mesken kültüründe büyük önemi olan sofa örneklerinden bir görünüm(Hanifi Tanbaya'a ait). ....                                                                                                                                                       | 92 |
| Fotoğraf 3.2 Yeşilyurt merkezindeki Hanifi Tanbay Evinin yatak odasının duvar-pencere ayrıntısı. Pencerelem zeminden yüksekte tavana yakın inşa edilmiştir. Mahremiyet düşüncesinin yapı estetiğine yansıtılmasının başarılı bir örneği. ....                                         | 93 |
| Fotoğraf 3.3 Geleneksel Yeşilyurt yerleşim ve meskenlerinde eğimli alanlar başarıyla iskâna açılmıştır. Eğimli arazi ev ve eklentilerinin konumlandırılmasına damgasını vurmuştur. İmamgillerin evi özgün yapı malzemeleriyle günümüze kadar gelmiş önemli meskenlerden biridir. .... | 95 |
| Fotoğraf 3.4 Meskenlerin yapımında duvarlarda kullanılan yörede palavar adı verilen yatay ahşap kirişler(hatıl) depreme karşı bir önlem olarak kullanılmıştır. Yöre sakinlerinden Sait BERKTAŞ ile Prof. Dr. İhsan BULUT ve Dr. Öğr. Üyesi. Çağlar ÇAKIR                              |    |

|                                                                                                                                                                                                                             |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| nezaretinde gerçekleştirdiğimiz arazi gözlemlerimiz sırasında yaptığımız derinlemesine görüşmelerden bir görünüm.....                                                                                                       | 96  |
| Fotoğraf 3.5 Hanifi Tanbay Evi Dış Mekân Görüntüsü. ....                                                                                                                                                                    | 100 |
| Fotoğraf 3.6 Cihannümalar ismiyle müsemma, müstesna ev bölümleridir. Dünyayı gösteren anlamına uygun olarak bütün şehrin manzarasını ufuk çizgisine kadar, her yan görülebilecek biçimde yapılmış, camlı çatı katıdır. .... | 102 |
| Fotoğraf 3.7 Yeşilyurt evleri cumbalarla sokağa doğru genişletilmiş, alt katta az veya olmayan pencerenin aksine sosyal yaşama entegrasyonu güçlendirmiştir. ....                                                           | 103 |
| Fotoğraf 3.8 Abdullah Ağa Konağı köşe cephesi yola uyum içinde inşa edilmiştir. ....                                                                                                                                        | 104 |
| Fotoğraf 3.9 Ahmet Özgen Evi.....                                                                                                                                                                                           | 106 |
| Fotoğraf 3.10 Ahmet Talat Evinin boyası güncellenmiştir. En güncellenmiş halleriyle bile geleneksel konutlar yeni konutlarla kıyaslanmayacak ölçüde, zerafet ve kullanışa sahip görünmektedir. ....                         | 108 |
| Fotoğraf 3.11 Çırakgiller Evinin ön dış cephesinden görünüm. ....                                                                                                                                                           | 109 |
| Fotoğraf 3.12 Hacı Ali Özbey Evinin cumba, pencere ve dükkân olarak kullanılan alt kat bölümleri dikkat çekicidir. ....                                                                                                     | 110 |
| Fotoğraf 3.13 Hacı Ahmet Uğurlu Evinin farklı cepheler ve dış mekânlarından topoğrafya mesken ile sokak mesken ilişkilerini yansıtan görünüm. ....                                                                          | 111 |
| Fotoğraf 3.14 Hanım Hasçelik Evinin kapı detayı ve nispeten korunmuş özgün yapısı.....                                                                                                                                      | 112 |
| Fotoğraf 3.15 Hasan Hüseyin Akpınar Evi plastik pencere doğramaları ve sanatsız dış cephe boyası yüzünden özgünlüğünü önemli ölçüde yitirmiş konutlardan biridir. ....                                                      | 113 |
| Fotoğraf 3.16 Yılmaz Çapan Evi, boyası badanası ve iki kere değiştirilen kapısı ile özgünlüğünü önemli ölçüde kaybetmiştir.....                                                                                             | 115 |
| Fotoğraf 4.1 Yeşilyurt Geleneksel Kadın ve Erkek Giyimi .....                                                                                                                                                               | 119 |

## ÖZET

Yüksek lisans tezi olarak hazırlanan bu çalışmanın amacı, Malatya ili Yeşilyurt ilçesinin yemek, mesken ve giyim (maddi kültür) özelliklerini inceleyerek bölgede yaşayan insanların geçmişten günümüze kadar getirmiş olduğu kültürel birikimi ortaya koymaktır.

Araştırmaya konu olan Yeşilyurt ilçesi, 12.11.2012 tarihinde kabul edilen ve 06.12.2012 tarihinde 28489 sayılı Resmî Gazete’de yayınlanarak yürürlüğe giren “On Üç İlde Büyükşehir Belediyesi ve Yirmi Altı İlçe Kurulması ile Bazı Kanun Hükmünde Kararnâmelerde Değişiklik Yapılmasına Dair 6360 Sayılı Kanun” ile Malatya’nın, Büyükşehir statüsü kazanması; iki Merkez İlçe’den biri olarak tanımlanan Yeşilyurt, eski Yeşilyurt ilçesi ile Gündüzbey, Yakınca, Şahnahan, Dilek, Topsöğüt, Bostanbaşı beldeleri, ilden katılan 36 mahalle ve mahalle statüsü kazanan 39 köyün birleşmesi ile oluşmuştur.

Bölgenin yemek kültüründe özellikle ekonomik faaliyetlerin son derece belirgin olduğu söylenebilir. Ayrıca yemek kültüründe yaşanan coğrafya da yetiştirilen ürünler ile de büyük bir paralellik olduğu söylenebilir. Karasal iklime bağlı olarak bölgede buğday tarımı ve hayvancılığın yaygın olarak yapılması yemek kültürüne de doğrudan etki etmiştir. Mesken kültüründe ise Yeşilyurt ilçesi kendine has özellikleri olan ve geleneksel Türk evi plan tipleri açısından farklı karakter sergileyen bir mesken tipine sahiptir. İslam dini ve Türk kültürünün derin izlerini taşıyan bu yapılarda bölgenin coğrafi özelliklerine uygun olarak iklim şartlarına göre dizayn edilen evlerde bölgenin fiziki yapımı ile çok uygun olan mimarisi oldukça dikkat çekicidir. Yeşilyurt ilçesinin giyim kuşam kültüründe ise en belirleyici rolün İslam dinine ait kurallar olduğu söylenebilir. Ayrıca bölgede yaşanan sert karasal iklim de giyim kuşam kültürü üzerinde son derece etkili olmuştur. Özellikleri verilen Yeşilyurt ilçesi kültürel coğrafyanın perspektifinde insan-kültür-mekân unsurlarıyla birlikte incelenmeye çalışılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Malatya, Yeşilyurt İlçesi, Kültür, Kültürel Coğrafya

**SUMMARY**  
**CULTURAL GEOGRAPHY OF YEŞİLYURT DISTRICT**  
**(According to Material Culture Items)**

The purpose of this study, which is prepared as a master thesis, is to reveal the cultural accumulation brought by the people living in the region from the past to the present by examining the food, dwelling and clothing (material culture) characteristics of Yeşilyurt district of Malatya province.

Yeşilyurt district subject to our research was accepted on 12.11.2012 and published in the Official Gazette dated 06.12.2012 and numbered 28489, “Thirteen Provinces Metropolitan Municipality and the establishment of twenty-six districts and the Law No. 6360 on the Amendment of some Decree Law Mal Gained metropolitan status; Yeşilyurt, which is defined as one of the two Central Districts, was formed by the merger of the former Yeşilyurt district and Gündüzbey, Yakınca, Şahnahan, Dilek, Topsöğüt, Bostanbaşı towns, 36 neighborhoods participating in the province and 39 villages that gained neighborhood status.

It can be said that especially economic activities are very significant in the food culture of the region. In addition, it can be said that there is a great parallel with the products grown in the geography experienced in food culture. The widespread use of wheat and animal husbandry in the region due to the terrestrial climate has a direct impact on the food culture. In the residential culture, Yeşilyurt district has a unique type of residence with distinctive features in terms of traditional Turkish house plan types. These buildings, which bear deep traces of Islamic religion and Turkish culture, are designed in accordance with the geographical conditions of the region in accordance with the climatic conditions of the region's physical construction of architecture is very remarkable. It can be said that the most decisive role in the clothing culture of Yeşilyurt district is the rules of Islamic religion. In addition, in the harsh terrestrial climate in the region, clothing has been extremely influential on dressing culture. The above-mentioned features of Yeşilyurt have been studied in the perspective of cultural geography with human-culture-space elements.

**Keywords:** Malatya, Yeşilyurt District, Culture, Cultural Geography.

## ÖNSÖZ

“Malatya Yeşilyurt İlçesi’nin Kültürel Coğrafyası (Maddi Kültür Unsurlarına Göre)” isimli bu çalışma yüksek lisans tezi olarak hazırlanmıştır. Kültürel coğrafya alanında yapılan çalışmalardan olduğu için giriş kısmında kültür, coğrafya ve kültürel coğrafya kavramları açıklanmıştır.

Yeşilyurt ilçesinin doğal çevre özellikleri ele alınmış jeomorfolojik özellikler, iklim faktörleri, bitki örtüsü ve toprak özellikleri gibi fiziki faktörlerinin yanında yerleşme tarihi, maddi kültür yapılarının oluşmasında büyük etkisi olan hangi medeniyetlere ev sahipliği yaptığı, nüfus ve eğitim gibi beşeri faktörleri de incelenmeye çalışılmıştır.

Kültürel coğrafya konuları içinde yer alan mutfak, mesken ve giyim kuşam kültürü dört bölüm halinde incelenmiştir. Birinci bölümde genel olarak kültür bölgesinin fiziki ve coğrafi özelliklerine yer verilmiştir. İkinci bölümde Yeşilyurt ilçesinin mutfak kültürü, üçüncü bölümde mesken kültürü son bölümde ise giyim kuşam kültürü ele alınmıştır.

Yüksek lisans çalışmam boyunca tez aşamamın tüm aşamalarında benden yardımını esirgemeyen çok kıymetli hocam Prof. Dr. İhsan BULUT hocama sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

**Cebrail KILINÇ**

**Antalya, 2020**

## GİRİŞ

Kültürel coğrafya araştırmalarından elde edilecek olumlu sonuçları arttırmak amacıyla kültür ve kültürel coğrafya ile ilgili kavramsal çerçeve ve genel terminolojinin kısa kısa ele alınması gereklidir. Bu nedenle çalışmanın giriş kısmında bu kavramlara yer verilmiştir.

### A. Kültür

Kavramların tanımları dünya tarihi boyunca hem zor hem de karmaşık olmuştur. Bunun en önemli nedenlerinden biri yapılan tanımların sayısının çok olmasıdır. Bu tanımların çokluğu nedeni ile de kavramlar için ortak bir tanımlama söz konusu olmamaktadır. İşte vermiş olduğumuz bu açıklamaya en uygun kavramlardan biride kültür kavramıdır. Çünkü kültür kavramı düşünce tarihi bakımından tanımlanması en zor kavramlardan birisi olarak kabul edilmektedir. Çağımızın en çok kullanılan kavramlarından biri olmasına rağmen genel geçer kabul görmüş bir tanıma sahip olmaktan çok uzaktır. Bu nedenle de kültürün açık seçik bir tanımının yapılması güçtür. Bu güçlükte kavramların tanımdan kaçmaları kadar, kültür kavramının kapsamının aşırı geniş ve anlaşılmasının zor olmasının da önemli bir rolü olduğunu söyleyebiliriz. Tabi kültür kavramının bu kadar güç ve karmaşık olmasının bir diğer nedeni de kültür kavramının kapsamını olağanüstü şekilde genişletmiş olan boş zaman kültürü, alt kültür, kültür endüstrisi, iş kültürü, mutfak kültürü, etnik kültür, aşk kültürü, defin kültürü gibi neredeyse sayısız olan alt başlıkların var olmasıdır diyebiliriz (Sarıgül, 2019: 15).

1952 yılında Amerikalı iki antropolog, Alfred Kroeber ve Clyde Kluckhohn, meseleyi aydınlatma çabası içinde, kültür kavramına yakın ve akraba kavramları ile birlikte kültür kavramının çok çeşitli tanımlanmasına çalışmışlar ve bunları sosyal bilimler içerisinde yayımlamışlardır. Sonuç ise son derece enteresan olmuştur. Çünkü kültürün 164 kadar tanımı olduğunu belirlemişlerdir. Tanımların çeşitlilikleri ve anlam değişiklikleri, içerik, fonksiyon, özellik gibi sadece meselenin doğası ve niteliği ile ilgili değildi. Aynı zamanda kelimenin dar veya geniş kullanımı da göz önünde bulunduruluyordu. A. Kroeber ve C. Kluckhohn'a göre, bu kullanımlardan en azından iki tanesi vardır ki, biri aydınlanma felsefesinden miras kalmış bir kullanım olup, batılı milletlerin kendi medeniyetleri üzerine kurmuş olduklarına inandıkları, ilkçağdan beri birikmiş yazılı mirası “kültür” diye isimlendirmeleridir. Diğerisi ise, 1871’de Edward B. Tylor tarafından verilen resmî kabul edilen tanıma göre, daha özel olarak antropolojik olup “Bilgilerin, inançların, sanatların, değerlerin, kuralların, örf ve adetlerin, toplumun üyesi olan insan tarafından sonradan kazanılmış bütün kapasite ve alışkanlıkların tümü”, kültür olarak tanımlanmaktadır (Journet, 2009: 15-16).

Antropolog Kroeber ve Kluckhohn “kültür”ün anlamlarına ilişkin çalışmalarında ilgilerini “Bir insanın, grubun ya da toplumun yaşam biçiminin tümünü, faaliyetlerini, inançlarını ve göreneklerini belirtmek” tanımına yoğunlaştırmıştır. Başka birçok antropolog tarafından yapılmış inanılmaz sayıda kuramsal kültür tanımını bir araya toplayarak çeşitli tanımlar arasında birçok çakışma olsa da, altı kültür kavramı tanımlamayı başarmışlardır. Buna göre Smith, kültürü; “Sosyal hayatın toplamını oluşturan kapsamlı bir bütün olarak görme ve kültürü oluşturan çeşitli alanları üsteleme eğiliminde olan betimleyici tanımlar, kültürü kuşaklar yoluyla zaman içinde aktarılan bir miras olarak görme eğiliminde olan tarihsel tanımlar, kültürün somut davranış ve eylem yapılarını biçimlendiren bir kural ya da yaşam biçimi olduğunu ileri süren normatif tanımlar, kültürün insanların iletişim kurmasına, öğrenmesine ya da maddi ve duygusal ihtiyaçlarını karşılamasına imkân veren bir sorun-çözücü araç olarak rolü vurgulayan psikolojik tanımlar, kültürün ayrışabilen yönlerinin kurulu karşılıklı ilişkilerine işaret eder ve kültürün somut davranıştan farklı bir soyutlama olduğu ile ilgili yapısal tanımlar ve kültürün nasıl var olduğu ya da varoluşunu nasıl sürdürdüğü bakımından genetik tanımlar” şeklinde farklı tanımlardan bahsetmektedir (Smith, 2007: 15).

Kültür sözcüğü Türkçeye batı dillerinden gelmiştir. Batı dillerinde kullanılan “culture” sözcüğü “cultura” kavramından gelmektedir. “Cultura” kavramı da “tarım” anlamına gelmektedir. Latince “colere” eylemi, “sürmek” ve “ekip, biçmek” anlamındadır. Buradan türeyen “culture” sözcüğü de “ekin” anlamındadır. Bu nedenle “kültür” sözcüğünü Türkçeleştirirken “ekin” karşılığı önerilmiştir. Doğayı işlemek bir kültür işidir. Kültür kavramı da, tarım gibi, özünde ekip biçilen, geliştirilen ve özen gösterilen bir değerdir. Osmanlıcada bu kavram için “hars” sözcüğü kullanılmıştır. Yine “irfan” sözcüğü de “kültür” yerine kullanılan sözcüklerden birisidir (Günay, 2016: 25).

Kültür’ün tanımı hakkında Türk Dil Kurumu’nun Büyük Türkçe Sözlüğünde geniş bir açıklama yer almaktadır. Bu tanıma göre: “Tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün özdeksel ve tinsel değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü” tanımlaması yapılmaktadır. Ayrıca, “bir topluma veya halk topluluğuna özgü düşünce ve sanat eserlerinin bütünü, muhakeme, zevk ve eleştirme yeteneklerinin öğrenim ve yaşantılar yoluyla geliştirilmiş olan biçimi, bireyin kazandığı bilgi” ve son olarak da “tarım, ekin, hars” olarak açıklanmaktadır (Kaptan, 2013: 10).

Kuşbakışı bir yaklaşımla, kültür: “İnsanın ortaya koyduğu, içinde insanın var olduğu tüm gerçeklik” demektir. Öyleyse “kültür” deyimiyle insan dünyasını taşıyan, yani insan varlığını gördüğümüz her şey anlaşılabilir. Kültür, doğanın insanlaştırılma biçimi, bu

insanlaştırmaya özgü süreç ve verimdir. Kültür, insanın kendini kendi evinde duymasını sağlayacak bir dünya ortaya koymasıdır. Buna göre kültür, böylesi bir dünyanın anlam varlığına ilişkin tüm düşünülebilirlikleri içerir. İnsan varoluşunun nasıl ve ne olduğudur kültür. İnsanın nasıl düşündüğü, duyduğu, yaptığı, istediği; insanın kendisine nasıl baktığı, özünü nasıl gördüğü; değerlerini, ülkülerini, isteklerini nasıl düzenlediği, bütün bunlar hep kültürün öğeleridir. İnsanın ne tür bir yaşama biçimi, ne tür bir var olma programı, ne tür bir eylem kalıbı benimsediği kültürdür hep. Teknik, ekonomi, hukuk, estetik, bilim, devlet, yöntem insanın meydana getirdiği her şey kültüre girer. Örgütler, dernekler, kurumlar, okullar, tüm kendilerine ilişkin şeylerle birlikte kültürden sayılırlar. İnsanlar arasındaki her çeşit karşılıklı etkileşmelere, her türlü yapıp yaratma alışkanlıklarına, bütün “manevi” ve “maddesel” yapıt ve ürünlere kültür denir (Uygur, 2003: 17).

On altıncı yüzyıldan on dokuzuncu yüzyıla kadar terim, geniş bir şekilde öğrenmeyle bireysel insan aklının ve kişisel görgünün geliştirilmesine uygulandı. Bu, toprak ve ziraat pratiklerini geliştirme fikrinin metaforik bir yayılımı idi. Bu nedenle, hâlâ birilerinin “kültürlü” olduğundan ya da kaba iseler, “kültürsüz” olduklarından söz edebiliyoruz. Bu dönemde kültürün “uygarlık” sözcüğünün değer yüklü eşanlamlısı olarak kullanılmasıyla birlikte, terim bir bütün olarak toplumun gelişmesini de anlatmaya başladı. Sanayi Devrimi’nde Romantizmin yükselişiyle kültür tek başına manevi gelişimi adlandırmak ve bunu maddi ve altyapısal değişimle karşılaştırmak amacıyla kullanılmaya başlanmıştır. On dokuzuncu yüzyılın sonlarında Romantik milliyetçilik ile beraber kültürün boyutları olarak günlük yaşamı ve geleneği vurgulayan tonlamalar ortaya çıkmıştır. Bunlar, bu dönemde ortaya çıkan “halk kültürü” ve “ulusal kültür” fikirleri içinde toplanmıştır. Williams’a göre, bu tür tarihsel değişimler, kendisini, “kültür” teriminin bugünkü kullanımında bir birey, grup ya da toplumun entelektüel, manevi ve estetik gelişimini ifade etmek, bir dizi entelektüel ve sanatsal faaliyeti ve bunların ürünlerini (film, resim, tiyatro) saptamak, bir insanın, grubun ya da toplumun yaşam biçiminin tümünü, faaliyetlerini, inançlarını ve göreneklerini belirtmek olarak üç şekilde gösterir (Smith ve Riley, 2016: 200-201).

Kültürün yapısı açıklanmaya çalışılırken yapılan her tanım görüldüğü gibi soyut kalmaktadır. Bu aşamada bir adım ileri giderek bu tanımları daha anlaşılır kılmak için kültür sözcüğünün başına bazı tamamlamalar getirmek ve bir anlamda onun öznesini oluşturmak gerekliliği ortaya çıkmaktadır. Çünkü kültür için yapılan her tanımda bir özne eksikliğinin olduğu görülebilir. Sorunun merkezine insanı konumlandığımızda, bu soyut olma durumu bir biçimde de olsa çözümlenebildiği görülmektedir. Bunun en önemli nedeni, birçok alanda kültür, bir terim ya da ad olarak kullanıldığında tanımı çok açık olurken, bir kavram olarak ele

alındığında tanımının geniş bir içeriğe sahip olmasıdır. Bu geniş anlam, kimliklere uygun algısal farklılıklarla değişmekte ve iyice soyutlaşmaktadır. O zaman kültürün öznesini tanımlama ya da kuramsal bir sınıflandırma yapmak, onun anlaşılabilmesini sağlayacaktır. O halde kültürün öznesi insandır diyebiliriz (Kaptan, 2013: 17 ).

Kültürün, doğanın kendisinde, hali hazırda bir şekilde bulunmayan ve tümüyle insan yapısı olarak ortaya çıkan tinsellikte doğrudan bir ilişkisi vardır. Bu çerçevede, insanlar tarafından oluşturulmuş tüm değerler ve varlıkların toplamı şeklinde çok geniş bir çerçevede temsil edilebilen kültür kavramı, her zaman iletişim kanalları üzerinde kendisini gerçekleştirebilmiştir. Bu iletişim kanalları en ilkel dönemlerde davranışsal iletişim, daha sonra sözlü iletişim olarak, birincil ilişkilerde kendisini göstermiştir. Yazının bulunmasıyla birlikte bu iletişim zaman ve mekâna bağımlılıktan kurtulmuştur zira artık iletişimin tek yolu birebir iletişim olmaktan çıkmıştır. Böylece kültürün ilk kez birincil ilişkilerin dışında da var olabilme kapasitesi ortaya çıkmıştır. Günümüz kültüründe, artık insanlar arası ilişkiler birincil olmaktan çok ikincildir ve dolaylıdır. Bunun nedeni dünyadaki iletişimin artık zaman ve mekândan bütünüyle kopmuş ve çok büyük oranda kitle iletişim araçları aracılığıyla gerçekleştiriliyor olmasıdır (Sarıgül, 2019: 15).

Bu durum bize şöyle bir imkân sunmaktadır. Kültürün ne olduğunu tam olarak kavrayamıyor ve tanımlayamıyor olsak da, kültürün hangi kanallar aracılığıyla üretildiği ve dağıtıldığını bulabiliyoruz. Bu sayede üretim ve dağıtım kanalları üzerine araştırma yapabiliyoruz. Bu da kültürün bir varlık ya da olgu olarak her şeyini keşfedemesek ya da tüm özelliklerini aynı anda göremesek de, onun hangi kanallar aracılığıyla insanlar üzerinde ne gibi etkiler yaptığını keşfedebildiğimiz anlamına geliyor.

Kültür kavramı çok esnek olmasına rağmen, temel bazı varsayımlar içermektedir. Birincisi kültürün doğaya karşı olduğudur. İnsanda kültürel olarak var olan şey, diğer yanı varlıklarda eksik gibi görünen şeydir: Eklemlenmiş dil, sembolik kapasite, idrak. Ancak bununla kalmaz, veraset gereği bu yollar genişleyip yayılarak ilerler. Bunların hiçbirisi hayvanda yoktur. Acemilik dönemini geçip öğrenme, taklit, dil yollarıyla gelen her şey, biyolojik miras ve genetik kanun yoluyla sürüp gidenden daha kırılğan, daha hassas, bozulabilir, tersine çevrilebilir (Journet, 2009: 16).

Kültür, insan etkinlikleri içinde, kendine özgü dinamikleri olan ayrıcalıklı bir alandır. Ayrıcalıklı oluşu ona, toplumsal yaşamın diğer alanları arasında özel bir önem kazandırır. Bu farklılığın kökeninde, kültürün varlık nedeni olan, insanın kendi varlığını sorgulayabilen bir canlı olması yatar. Zira insan, kendi varlığını, dışarıdan bir gözlemci gibi fark edebilen tek canlı türüdür, insanın bu farkındalığı, aynı zamanda, kendi ölümlülüğünü de idrak etmesi anlamına

gelir. Ölüme direnme, kendi varlığını ölümsüz kılma çabası, onda, doğayı dönüştürerek simgeler üretmek şeklinde tezahür eder. Kültür, bu ölümsüzlük arayışının bir birikimi olarak, insan yaşamında önemli bir yer kaplar.

Coğrafyacılar için önemli olan, her çeşit kültürün bir çevreye uyma uygulaması ve kazanılmış bilgi ve tutumların gelecek nesillere aktarılması olması ağır basmaktadır. Kültürlerin gelişimi coğrafi ortam, arazi yapısı, iklim özellikleri, toprak verimliliği, bitki örtüsü ve yeraltı zenginlikleri, flora, fauna, su kaynakları ve beşeri unsurlardan ayrı düşünülemez. İnsanoğlunun dünyada var olabilmek ve soyunu sürdürebilmek için gereken bilişsel ve maddi donanımın tamamı olarak tanımlayacak ve bu donanımın altında da doğaya ya da çevreye uyma pratiğinin yattığını düşünecek olursak; Marks’a ait kültür tanımını anımsamak ve bundan yola çıkmak gerekir. “Kültür doğanın yarattıklarına karşı insanın yarattığı her şeydir” (Uhri, 2011: 18).

## **B. Kültürel Coğrafya**

Etimoloji, bir kelimenin ilk anlamının ne şekilde ortaya çıktığını belirten bir kavramdır. Dolayısıyla coğrafya teriminin bir ilk anlamı vardır. Coğrafya, kelime anlamı olarak Grekçe ge-geo (yer, yeryüzü, dünya); graphein (tasvir, yazma-çizme) kelimelerinin birleşmesinden meydana gelmiştir. Bu iki kelimenin birleşmesiyle ortaya çıkan coğrafya; yerin şekli, yeryüzünün tasviri anlamlarına gelmektedir (Yazıcı ve Koca, 2007: 2).

Coğrafya biliminin en kısa tanımı: “Coğrafya, yeryüzünü inceler” biçiminde formüle edilmiş tanımıdır. Tanımda geçen yeryüzü terimi, sadece Dünyanın yüzeyini ifade etmez. Gerçekten de, coğrafi anlamda yeryüzü, yalnızca karaların yüzeyinden ibaret değildir. Var sayılmış sınırları, doğal küreler sisteminin sınırları içinde de devam eder. Yerin şekli, yeryüzünün veya Dünya’nın tasviri anlamına gelen Coğrafya teriminin, Eski Çağ’da ilk defa M.Ö. III. yüzyıl başlarında eski Mısır’ın İskenderiye şehrinde yaşamış olan Eratosthenes (M.Ö. 275- 195) tarafından “geographica” veya “geographie” şeklinde kullanıldığı kabul edilir. Söz konusu kelimelerin birleşmesiyle oluşmuş bulunan coğrafya teriminin orijinal yazılış şekli, zamanla farklı dillerde az çok değişik yazılış ve ifade biçimleri kazanmış ve bu bilimin adı olmuştur (Doğanay ve Sever, 2011: 1).

Coğrafya, insan mekân ilişkisini, doğal ve beşeri olayların dağılışını, nedensellik ilkesi çerçevesinde inceleyen bilimdir. İncelemeler nedenselliğin merakını gidermek çerçevesinde yapılır ve cevapları formüle edilir. Bilim basamaklarının temelinde yer alan coğrafyanın görevi; fen bilimleri ile beşerî bilimler arasındaki etkileşim karmaşıklığını soruşturması ve birleştirici

bir unsur olarak çimento vazifesi görmesidir. Nitekim coğrafya ile ilgili tanımlamalarda bunu görmek mümkündür (Ünlü, 2014: 1).

Coğrafya, bugünkü anlamını nispeten yakın bir dönemde, diğer birçok bilim gibi, yeni dallara ayrılıp modernleştiği 18. yüzyılda kazanmıştır. Başlangıçta biri matematik diğeri bölgesel olmak üzere iki koldan gelişen coğrafya, batıda özellikle coğrafi keşiflerin artması sonucunda, Dünya'nın her tarafının taranması ve diğer bilim dallarındaki gelişmelere paralel bir şekilde çeşitlenerek dallara ve kollara ayrılmıştır. Şimdiye kadar yapılan araştırmalarda, coğrafya için çok sayıda tanım ve tarif yapılmış olmasına rağmen, ne yurt dışında ne de ülkemizde genel geçer bir tanım ve coğrafya sistematiği bulunmamaktadır. Özellikle Türkiye'deki durum daha değişik bir yapı arz etmekte, konuyla ilgili çalışmalarda bazen asgari müşterekler de bile farklılıklar görülebilmektedir (Özür, 2015: 27).

Yeryüzü; atmosfer, litosfer ve hidrosferin temas sahası ve diğer bütün canlı varlıklarla birlikte insanların yaşama zeminidir. Tam yeryüzü; arzın en hareketli kısmı, çeşitli ve karışık olayların bir karşılaşma ve buluşma yeridir. Bu olaylardan bir kısmı, insanların varlığı ve faaliyeti ile ilgili olmayıp, tabiidir. İklim şekilleri, akarsular, buzullar, göller, denizler, toprak, tabii bitki örtüsü ve hayvanlar, tabii olaylar sonucu meydana gelmiştir. Fakat bu tabii olayların yanında ve onlarla birlikte, yeryüzünde insan toplulukları ve bu toplulukların hayat, faaliyet ve saha organizasyonu ile ilgili bir takım olaylar vardır. Saha, siyasî organizasyonun bir ifadesi olarak; ülkeler, şehirler, endüstri ve maden işletme merkezleri, köyler, tarlalar, bağlar, bahçeler, evcil hayvanlar, yollar gibi bir takım özellikleri ifade eder. Münhasıran tabiatın eseri olan tabii olaylar yanında, başta insan topluluklarının kendileri olmak üzere, bu toplulukların tabiattan faydalanarak oluşturdukları hayat tarzları ve organizasyonları ile ilgili bütün yeryüzündeki olaylar ve özellikler beşeri olaylar adı altında toplanabilir. İşte coğrafyanın tetkik konusu budur. Tabii ve beşerî olaylar yeryüzünde meydana gelen olaylardır. Bu olaylardan birinci grubunu teşkil eden tabii olaylar bir ihtisas sahası olarak daha ziyade Fiziki Coğrafyanın konusudur. Beşerî olaylar ise, Beşerî Coğrafyanın konusunu teşkil eder (Güngördü, 2002: 2).

Coğrafya ilmi, insan ve çevre etkileşimi, diğer bir ifadeyle, çevre faktörleri ve insan faaliyetlerinin karşılıklı birbirini etkilemesi üzerinde durmaktadır. Bu etkileşim sisteminin çözümlenmesi sebeplerin ortaya çıkarılması ve sentezi, başlıca amaçlardır. Dolayısıyla coğrafi düşüncede esas tema toplumun odak noktası kabul edilmesi kaydıyla, insan ve çevre etkileşimi sistemini çözümlenektir (Doğanay, 1999: 37).

Coğrafi yeryüzünde, insan topluluklarının hayatlarını sürdürme, daha iyi bir şekilde yaşamasıyla ilgili olarak yaptığı çok çeşitli faaliyetleri vardır. İnsanın kendisi, yerleşmesi, beslenmesi ve daha iyi bir hayat seviyesi oluşturmak için gerçekleştirdiği bütün faaliyetleri

beşerî olaylar adı altında toplanırken, bu olayların meydana geldikleri çevre ise beşerî çevre adını alır. Diğer taraftan; insanın herhangi bir müdahalesi olmaksızın, doğal şartlar altında kendiliğinden meydana gelen çok çeşitli olaylar vardır. Bu olaylar, doğal veya fizikî olaylar adını alırken, bunların meydana geldikleri çevre ise, doğal çevre olarak ifade edilir. İşte coğrafyanın konusunu doğal ve beşerî olan bütün bu yeryüzü olayları meydana getirmektedir. Birinci grubu meydana getiren beşerî olaylar, daha çok beşeri coğrafyanın; diğerleri ise, fizikî coğrafyanın inceleme ve araştırma konusu içine girer (Yazıcı ve Koca, 2007: 4).

Coğrafya farklı zaman dilimlerinde farklı şekilde algılanmış ve dönüşüm geçirerek içerik ve yöntemlerde farklılıklar ortaya çıkmıştır. Coğrafyada konular daima bir olayın mekân, yer ve çevre boyutuna odaklanmış olmakla birlikte özellikle 20. yüzyıldaki geçirdiği süreç içinde bu boyutlar farklı şekillerde ele alınmış ve yorumlanmıştır. Klasik çağlarda coğrafya genellikle coğrafi keşifler, harita yapımı ve arazi gözlemleri ile ilişkilendirilmiştir. Coğrafyada 15. yüzyıldaki coğrafi keşifler çağından itibaren 1800'lere kadar temel problem mutlak konumu ölçecek ve kaydedecek metrik bir sistemin geliştirilmesi, harita projeksiyonlarının evrimi ve bununla ilgili olarak haritaların oluşturulması ve yenilenmesi olmuştur. Bu bağlamda coğrafyanın gelişimi büyük ölçüde kartoğrafyanın gelişimi ile aynı anlama gelmekteydi (Karabağ ve Şahin, 2007: 1-2).

Bilinebildiği kadarıyla İlkçağda telaffuz edilmeye başlanan coğrafya kelimesinin yerin tasviri anlamında kullanıldığı anlaşılmaktadır. Coğrafya, zaman içinde gelişmeler göstererek bugünkü duruma gelebilmiştir. Bu gelişmede, yapılmış olan çeşitli buluş ve keşifler önemli rol oynamıştır. Baydil'e göre coğrafya ilk başta bağımsız değildi. Ancak zamanla coğrafyada bilim dalları içinde yer alarak bağımsız bir bilim dalı haline geldi (Baydil, 2002: 4-12).

Coğrafyanın ne olduğuna dair bu popüler izlenimlerin tümünde bir hakikat payı vardır. Haritalar, hava fotoğrafları ya da uydu görüntüleri üzerinde gözlemlenen yer isimleri, yerleşim birimleri, arazi kullanımı, topoğrafya ve diğer mekânsal özellikler, tıpkı tarihlerin tarihçiler için birer olgu olması gibi, coğrafyacılar için de birer olgudur. Bunlar, disiplinin esası olmamakla birlikte, onun temel bir parçasıdır. Yukarıda sıralananlara benzer verilerin haritalanması, coğrafyacılar için önemli bir araçtır. Bu bakımdan, farklı türdeki tematik haritalar kadar tablolar, diyagramlar ve yazılı materyaller de coğrafi araştırmanın ana elemanları arasında yer almaktadır (Arid, 2014: 6).

Her bilim dalında olduğu gibi, coğrafyada da araştırmaların ve bilginin artmasıyla bağlantılı olarak belirli bir ayrıntı üzerinde yoğunlaşan uzmanlık alanları ortaya çıkmış ve hatta çıkmaya da devam etmektedir. İnsanlık tarihi içinde Eskiçağda başlayan bu süreç, Ortaçağ'da özellikle İslam dünyasında artarak devam etmiştir. Nüfusun artması, bilim ve teknolojinin,

ihtiyaçların, okur-yazarlığın, kitapların ve ilgili diğ er hususların, Avrupa’da özellikle XVIII. yüzyıldan itibaren hızla çoğalarak dönüşmeye başlaması, bilimsel anlamda son derece önemli değışiklikleri meydana getirmiştir. Avrupa’da “Aydınlanma ağı” adı verilen bu dönemde, bir yandan İlkçağdan beri tanımlanan bilim dalları yenileşip dönüşürken, diğ er taraftan da ayrıntılar ve iki veya daha fazla disiplin arasındaki saharlar üzerinde uzmanlaşmaya bağılı olarak yeni bilim dalları ortaya çıkmıştır (Gümüşçü,2014: 13).

Kültürel coğrafya ise (kültür coğrafyası), kültürü coğrafi bakış açısıyla inceleyen Beşeri coğrafya disiplinidir. Coğrafyada çevrenin kültürler tarafından farklı algılanması önemlidir. Kültür coğrafyası fiziki çevreden çok kültürel ortamla ilgilenir. Bir kültüre ait insanların çevreyi anlama şekillerini inceler.

Kültür fikrinin coğrafi sorunlara uygulanmasının yarım asrı aşan bir geçmişi bulunmaktadır. Bu konuların Türk coğrafyacılarda benimsenmesi ise daha yenidir. Philip Wagner ve Marvin Mikesel (1962), kültür, kültür alanı, kültürel coğrafi görünüm ya da kültürel mekân, kültür tarihi ve kültürel ekoloji gibi birbiriyle ilişkili beş temel konunun kültürel coğrafyanın çekirdeğini oluşturduğunu ileri sürdükleri belirtilmektedir (Tümertekin, 2016: 98).

İnsanlar karşılaştığı coğrafi unsurları kültürlerine göre anlamlandırır lar, bazı kültürlerde önemli olan unsurlar, diğ er kültürlerde önemli olmayabilir. İnsanların yaşam tarzı, düşünme ve davranış biçimleri belli bir mekânla ilgili olduğu için, coğrafya kültür ile ilgilenir. İnsanların kültürünü oluşturan yaşanılan mekânın coğrafi konumunun yanı sıra din, dil, tarih, ekonomi ve sosyal unsurların da etkisi vardır. Bu  zelikler dünyanın değışik yerlerinde farklı kültür toplumları ve kültür bölgelerinin oluşumuna neden olur. Kültür; belirli bir yerde, belirli bir zamanda yaşayan insanların, yaşam tarzı olarak tanımlanabilir. Bunlar sadece sanat, müzik edebiyat değıl, günlük alışkanlıklar, giyim tarzı, yemek türleri, mesken mimarisi, tarla ve bahçelerin şekli, eğıtim- ğretim yöntemleri, idare sistemleri, kültürü oluşturur. Kültürlerin ve toplumların mekânsal farklılıkları kültür coğrafyası tarafından incelenir.

### **C. Araştırma Sahasının Yeri ve  zellikleri**

Malatya Eski ağlardan beri tarihi yolların kesiştiğı noktada bulunmasının avantajı ile bölgesinde siyasi ve ekonomik merkezlerden biri olmuş, kendisine kent yerleşmesi bakımından ayrıcalıklı bir konum sağlamıştır. Malatya’nın tarihi Paleolitik ağı kadar inmektedir. Elde edilen arkeolojik bulgulardan, Malatya ve çevresinde M  8000’li yıllarda iskâna başlandığı anlaşılmaktadır (Demirbağ, 2013: 1). Doğu Anadolu Bölgesi’nin batısında, Yukarı Fırat bölümünde yer alan Malatya, Tohma, Fırat ve Kuruçay vadileri ile bunları çevreleyen dağlar

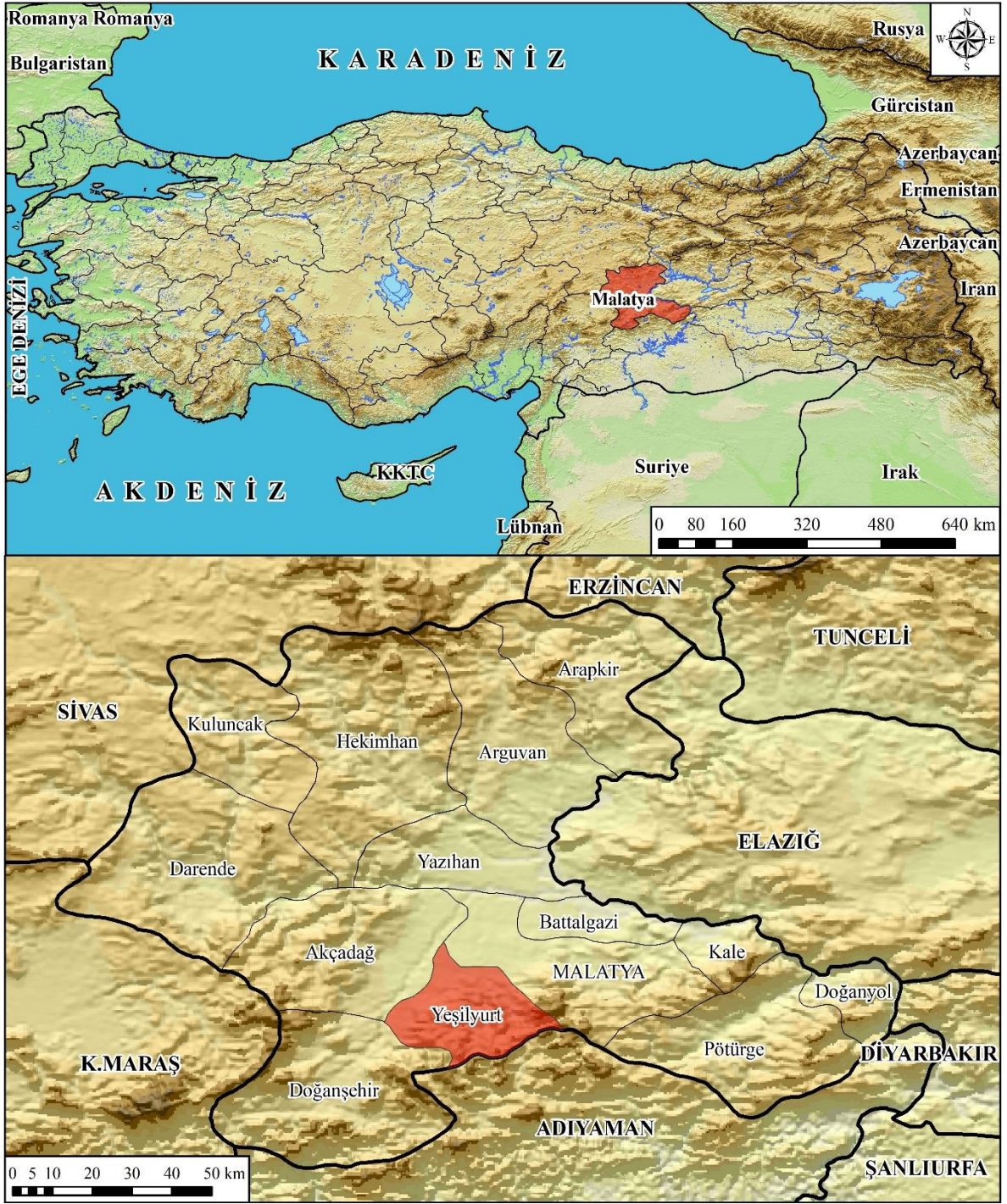
ve platolar üzerinde yer almaktadır. Doğudan Elazığ, kuzeyden Erzincan ve Sivas, batıdan Maraş, güneyden Adıyaman, güneydoğudan Diyarbakır illeri ile komşudur (Şekil 1.).

Malatya İl Yönetim Alanı toplam olarak 12.412 km<sup>2</sup> olup bu alanın matematiksel konumu 35° 34' ve 39° 03' kuzey enlemleri ile 38° 45' ve 39° 08' doğu boylamları arasındadır (Malatya Kültür Envanteri, 2014: 4). Malatya Büyükşehir sınırları; Battalgazi ve Yeşilyurt merkez ilçeleri ile birlikte toplam 14 ilçe ve bunlara bağlı mahalle yerleşmelerinden oluşmaktadır.

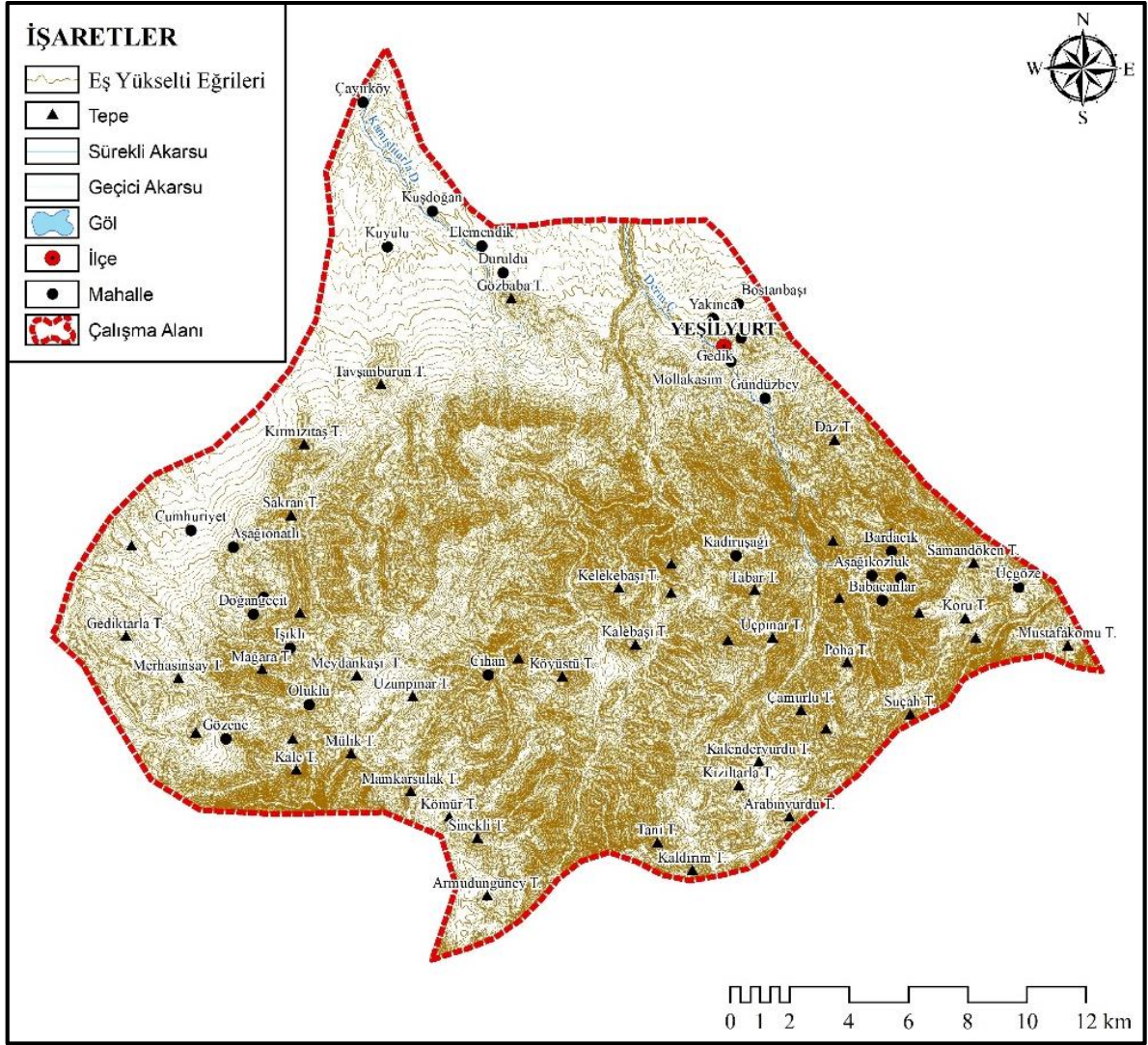
Doğu Anadolu Bölgesi'nin batısında, Fırat Havzası'nın Yukarı Fırat bölümünde yer alan Malatya, Hatay - Maraş çöküntü oluşunun kuzey ucunda; Tohma, Fırat ve Kuruçay vadileri ile bunları çevreleyen dağlar ve platolar üzerinde yer almaktadır (Şekil 2.). Sultansuyu ve Sürgü Çayı vadileriyle Akdeniz'e, Tohma vadisiyle İç Anadolu'ya, Fırat vadisiyle Doğu Anadolu'ya açılan Malatya; bu üç bölge arasında bir geçiş güzergâhı durumundadır (Malatya Kültür Envanteri, 2014: 5).

İlin coğrafi alanı; yeryüzü şekilleri bakımından, kuzeyden Yama Dağı ve Yama Platoları, batı ve güneybatıdan Nurhak Dağları ve uzantıları, güneyden Malatya Toroslari, doğudan Fırat Vadisiyle kuşatılmıştır. Yer yer düzenli sıralar oluşturan dağlar, tabanında Malatya Ovası'nın bulunduğu büyük çöküntü alanını güneyden, batıdan ve kuzeyden kuşatır. Yükseltileri 1.000 metrenin üzerinde olan ve geniş alanları kaplayan platolar, merkeze doğru giderek alçalır. Bu yüksek yapıyı, batı ve kuzeybatı yönünde Tohma ve Kuruçay Vadileri; güneybatı yönünde Sultansuyu Vadisi çeşitli parçalara ayırır. Platolar, vadi yamaçlarında oldukça düzenli seriler oluşturan taraçalar ile son bulur. Malatya topraklarında, hemen hemen tüm yeryüzü şekillerine rastlanmakla birlikte, plato ve dağlar ağırlıklıdır. Daha sonra ovalar ve vadiler gelmektedir (Demirbağ ve Fırat, 2013: 1).

Yeşilyurt, Doğu Anadolu Bölgesi'nin Yukarı Fırat Havzası Bölümü'nde yer alan Malatya'nın iki merkez ilçesinden biridir. Kuzeyde Karakaya Baraj Gölü'nden güneyde Çat Baraj Gölü'ne, batıda Yazıhan, Akçadağ ve Doğanşehir'den doğuda Battalgazi'ye uzanan ve 82 mahalleden müteşekkil alan, Yeşilyurt ilçe sınırlarını oluşturmaktadır. Yüzölçümü 954.6 km<sup>2</sup>, nüfusu 319.618 ve rakımı 998 m.dir (Şekil 1.).



Şekil 1. Yeşilyurt İlçesinin Lokasyon Haritası



Şekil 2. Yeşilyurt İlçesinin Lokasyon Haritası

Tarihi çok eskilere dayanan Yeşilyurt; Osmanlı döneminde Çırmıktı ismi ile anılan nahiyedir. Cumhuriyetle birlikte Malatyalı devlet adamı İsmet İnönü'ye atfen 1928 yılında “İsmet Paşa” adını almış, daha sonra 1957’de Demokrat Parti döneminde ilçe yapılmış ve yapılırken de ilçenin adı Yeşilyurt olarak değiştirilmiştir. Vefalı Çırmıktılılar belediyenin bahçesine İsmet Paşa’nın heykelini bile dikmişlerdir. Yerel kültürün orijin alanı yani doğuş alanı olarak bu yerleşmeyi düşünmek gerekir.

31 Mart 2014 tarihi itibarıyla Malatya’nın büyükşehir olmasıyla birlikte Yeşilyurt, Malatya il merkezinin neredeyse yarısını kapsayan merkez ilçe konumuna gelirken, ilçenin eski merkezini tanımlamak için yine “Çırmıktı” adı kullanılmaya başlanmıştır.

Rivayet odur ki; Kanuni Devri Malatya Tahrir Defterleri’ne göre, 16. yüzyılda 116 haneli Karye-i Çırmıktı’dan (Çırmıktı Köyü) boyahane ve dokumacılık vergisi tahsil edilmekteymiş. O yıllarda pamuklu dokumacılık Çırmıktı’da çok revaçtaymış. Malatya genelinde özel sektör tarafından kurulan ilk dokuma ve iplik fabrikaları bu ilçede kurulmuştur.

Özelikle 1930 yılında Malatya’da Sümerbank’ın (Mensucat) üretime geçmesi dokumacılıkla içice olan Çırmıktılılara tekstil konusunda farklı bir kapı açmış ve Türkiye tekstil pazarı ile doğrudan tanışma imkânı sağlamıştır.

1940-1960 arası yıllarda Malatya imalat sanayinin en eski ve en gelişmiş sektörü Çırmıktı’da yürütülen dokumacılıktır. İplikçilik ve dokumacılık sanki Çırmıktı’nın mayasında vardır. Bir dönem ev altındaki atölyelerde dokuma, atkı, haşıl, çözgü iplik ve boya apre olmak üzere toplamda 1.400 civarında düz ve jakarlı tezgâh olduğu bilinmektedir. Bu tezgâhlarda ağırlıklı olarak 1940’lı yıllarda beyaz hasse, 1960’lı yıllardan sonra ise krezet kumaş dokunurdu. 80’li yıllarda Türkiye’nin çadırılık kumaş (branda bezi) ihtiyacının yüzde sekseni ilçeden karşılanırdı (Yinanç ve Elibüyük, 1988: 468).

Beylerderesi Vadisi boyunca 3 km’lik bir vadi üzerine kurulmuş olan ilçe dağların çok dik ve ormansız oluşu nedeniyle erozyon ve sel taşkınlarına maruz kalmaktadır. Yeşilyurt hudutları içinde yer alan ve yapım halinde olan Malatya-Yeşilyurt-Adıyaman karayolu ilçe ekonomisine hareketlilik kazandırılacaktır. Yeşil dokusu ve soğuk suların aktığı subaşılarıyla Yeşilyurt Malatya’nın mesire yeri özelliğini taşımaktadır (Menekşe, 2007: 45).

Yeşilyurt ilçesine bağlı mahalleler ise sırasıyla şöyledir: Abdulgaffar, Aşağıbağlar, Aşağıköy, Atalar, Atatürk, Bahçebaşı, Bentbaşı, Bindal, Bostanbaşı, Cemal Gürsel, Cevatpaşa, Cumhuriyet Örnek, Cumhuriyet, Çarmuzu, Çavuşoğlu, Çayurköy, Çilesiz, Çukurdere, Dilek, Duranlar, Duruldu, Fatih, Merkez Fatih, Gazi, Gedik, Göktarla, Görgü, Gözene, Gündüzbey, Hamidiye, Hıroğlu, Hocaahmetyesevi, Işıklı, İkizce, İlyas, İnönü, Kadiruşağı, Karahan, Karakavak, Kaynarca, Kendirli, Kırkpınar, Kırlangıç, Kıltepe, Koşu, Koyunoğlu, Kozluk, Kuşdoğan, Kuyulu, Mahmutlu, Melekbaba, Mullakasım, Oluklu, Ortaköy, Öncü, Özal, Özalper, Salkonak, Salköprü, Samanköy, Samanlı, Seyituşağı, Seyran, Su, Suluköy, Sütlüce, Şahnahan, Şeyhbayram, Tecde, Tepeköy, Tohma, Topraktepe, Topsöğüt, Turgut Özal, Üçgöze, Yaka, Yakınca, Yalınkaya, Yavuz Selim, Yeni, Yeşilkaynak ve Zaviye mahalleleridir.

Çalışmamıza konu edeceğimiz kültürel unsurların yoğunluğu ve kısmen muhafaza edildiği alan olarak eski Yeşilyurt yani Çırmıktı yerleşimi çalışmanın asıl ağırlık noktasını oluşturmaktadır. Bu nedenle bugün Malatya Büyükşehir içerisindeki idari bölümlmeden çok çalışmamıza konu edilen saha bugün etnografik, kültürel ve doğal özellikleri ve tarihsel nitelikleri ile Malatya’nın gözde mekânlarından olan ve büyük kültürel turizm potansiyeli olan Yeşilyurt eski yerleşim alanıdır.

#### **D. Araştırmanın Amacı ve Yöntemi**

Yüksek lisans tezi olarak hazırlanan bu çalışmanın amacı Malatya ili Yeşilyurt ilçesinde yaşayan insanların geçmişten günümüze kadar getirmiş olduğu kültürel birikimin ve kültürel peyzajın ortaya konulması sağlamaktır.

Söz konusu bu genel amaç doğrultusunda cevap aranacak bazı sorular ise şöyle sıralanabilir:

Araştırma sahasında doğal çevre ve insan etkileşimi ne düzeydedir? Bu etkileşim süreçleri sonucunda ortaya çıkan kültürel ürünler nelerdir?

İlçede nüfusun gelişimi, nüfus hareketleri ve genel demografik niteliklerin durumu nasıldır?

Araştırma sahası olan Malatya ili Yeşilyurt ilçesinde, kültürel gelişiminde ve değişiminde hangi medeniyetlerin katkısı olmuştur? Kültürel etkileşim hangi boyutlarda ortaya çıkmıştır?

İnsan hayatının, öncelikli gereksinimleri olan yeme içme, giyinme ve barınma konularında, araştırma sahasında mevcut olan kültürel coğrafya unsurları nelerdir?

Sahada, günümüzde mevcudiyetini devam ettiren geleneksel kültür unsurları nelerdir? Bu kültürel varlıkların sonraki nesillere aktarılabilmesi için neler yapılabilir?

Araştırmanın genel amaçlarına ulaşılabilmesi için coğrafyanın temel araştırma yöntemleri olarak kabul gören, yerinde gezi-gözlem ve mülakat yöntemleri uygulanmış, elde edilen verilerin analiz-sentez sürecinde yorumlanmasıyla çeşitli sonuçlara ulaşılmıştır. İlk etapta literatür tarama süreci başlatılmış olup, saha ile ilgili olarak daha önce yapılmış coğrafi çalışmalar ve araştırma sahası ile ilişkili olarak, farklı bilim dallarında hazırlanmış araştırmalar incelenmeye çalışılmıştır. Başvuru kaynakları ile periyodik kaynakların taranması yoluna gidilmiş ve Malatya İnönü Üniversite Kütüphaneleri ve hem ulusal hem de uluslararası elektronik kütüphaneler gibi toplu bilgi kaynakları taranmaya çalışılmıştır.

Saha etütleri esnasında çok sayıda fotoğraf çekimi yapılmış ve titiz bir eleme ile bunların bir kısmı çalışmanın ilgili bölümlerine yerleştirilmiştir. Araştırmada görsel öğelerin zenginleştirilmesi amacıyla, şekil, tablo, grafik ve çeşitli haritalama tekniklerinden yararlanılmıştır. Tablo ve grafikler Microsoft Office 2010 sürümündeki Word ve Excel programlarında oluşturulurken, haritaların çizim ve renklendirmeleri için Adobe Photoshop ve haritalar içinde ArcGIS programı kullanılmıştır.

Araştırma, Coğrafya ilmi lisansüstü tez çalışmaları içerisinde Kültürel Coğrafya alanında Türkiye’de yapılan az sayıda çalışmadan biridir. Bu özelliğinden dolayı, hemen bütün tez çalışmalarında olduğu gibi muhtelif konularda eksiklikleri olabileceği düşünülmektedir.

Araştırma da özellikle, insanoğlunun hayatını devam ettirebilmesi için gerekli olan yeme içme faaliyeti ve buna bağlı olarak ortaya çıkan kültürel değerler, bunun yanında iklim şartları ve örtünme ihtiyacına bağlı olarak gelişen giyim kuşam kültürü incelenmiştir. Ayrıca insanoğlunun kendini güvende hissedebilmesi için gerekli olan dış çevreye karşı korunma ihtiyacının ortaya çıkardığı barınma faaliyeti ve bunun sonucunda gelişen mesken kültürü, insan-mekân etkileşimi içerisinde ayrıntılı bir şekilde değerlendirilmeye çalışılmıştır.



## BİRİNCİ BÖLÜM

### YEŞİLYURT İLÇESİ'NİN FİZİKİ VE BEŞERİ COĞRAFYA ÖZELLİKLERİ

#### 1.1. Fiziki Coğrafya Özellikleri

##### 1.1.1. Jeolojik ve Jeomorfolojik Özellikler

Malatya ili, Sultansuyu ve Sürgü Çayı tarafından açılan vadilerle Akdeniz Bölgesi'ne, Tohma Vadisi ile İç Anadolu Bölgesi'ne, Fırat Nehri vadisi ile de Doğu Anadolu Bölgesi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ne geçiş sağlayabilen çok önemli bir coğrafi alanda yer almaktadır. Malatya ili, kendi adı ile bilinen Malatya Ovası (900 m.) üzerinde yer almaktadır. Malatya Ovası, güneybatı - kuzeydoğu yönünde uzanan ve tektonik kökenli olan Elbistan - Malatya - Uluova - Palu çöküntü ovaları dizisi içinde bulunur. Genellikle silik topografya özelliği gösteren Malatya Ovası, Doğu Anadolu Fay Hattı üzerindedir ve toplam alanı 830 km<sup>2</sup> kadardır. Fay hatlarından biri ovanın batısından ve diğeri de ovanın güneyinden geçmektedir. Batıdaki fay hattı Doğanşehir - Akçadağ - Yazıhan arasında uzanırken, güneydeki fay hattı ise Suçatı - Yeşilyurt - Malatya ili arasında kuzeydoğu - güneybatı yönünde uzanmaktadır (Malatya Kültür Envanteri, 2014: 3).

Malatya Ovası, bu iki fay arasında kalan bloğun önce Preneojen hareketlerle çökmesi ve daha sonra da Neojen tortullarla dolması sonucu oluşmuştur. Ova, muhtemelen Pleistosen sonlarına doğru güneydoğu yönünden sokulan Fırat Nehri tarafından dış drenaja bağlanmıştır. Havzanın dış drenaja bağlanması ile kara haline gelen ovada kurulan akarsu sistemleri, havzanın sularını toplamış ve Fırat Nehri ile onun kolları buraya yerleşmiştir. Fırat Nehri, doğuda ofiyolitleri yararak güneye yönelmekte, kuzeybatıda Kuruçay, batıda Tohmasuyu ve güneybatıda da Sultansuyu ile birleşmektedir. Bu akarsulardan Sultansuyu ve Tohmasuyu arasında kalan düzlüğe Erhaç Düzü / Ovası, Tohmasuyu ile Kuruçay arasında kalan düzlüğe ise Yazıhan Düzü / Ovası adı verilmektedir. İl genelinde bulunan diğer önemli tarım alanlarını ise Doğanşehir Ovası, Sürgü Ovası, Erkenek Ovası, Akçadağ Ovası, Izollu ( Kale ) Ovası ve Mandara Ovası oluşturmaktadır (Malatya Kültür Envanteri, 2014: 4).

Araştırmaya konu olan Yeşilyurt ilçesi ise; Malatya'nın güneybatısına düşer. Toprakları kuzeyde Malatya merkez, güneybatıda ve batıda Doğanşehir ve Akçadağ, Doğuda Malatya merkez, güneyde Adıyaman iline bağlı Çelikhan ilçesiyle çevrilidir. Yeşilyurt ve çevresi Doğu Toros Dağları sisteminin güneyinde Beydağları ile Malatya Ovası arasında Beylerderesi'nin kuzey nihayetinde yer almaktadır.

### 1.1.2. İklim ve Bitki Örtüsü

Malatya ili, Güneydoğu Anadolu Bölgesi karasal yağış rejimi ve Akdeniz Bölgesi denizel yağış rejimi ile Doğu Anadolu Bölgesi karasal yağış rejimi ve İç Anadolu Bölgesi karasal yağış rejimleri arasında bir geçiş alanı durumundadır. Bu nedenle Malatya İli, Doğu Anadolu Bölgesi'nde bulunuyor olmasına rağmen, daha az soğuk ve daha az karasal iklim özelliği göstermektedir. Malatya Ovası ve yakın çevresi, yıl içinde altı aydan daha uzun süren bir kurak devreye sahiptir. Ancak bu kuraklık süresi çöl şartları özelliğinde olmayıp zirai kuraklık sınırı da oluşturmamaktadır. Söz konusu alanda kış mevsimi daha kısa ve daha az soğuk olup yaz mevsimi daha uzun ve sıcaklık değerleri de daha yüksektir. Yağış miktarı genel olarak ilkbahar (% 35) ve kış (% 34) aylarında yoğunlaşırken, yaz (% 7) aylarında en aza inmektedir (Tablo 1.1). Malatya ve yakın çevresinde kurak devrenin hâkim olduğu yaz yarıyılı, Nisan ve Eylül ayları içinde kalırken; az veya çok nemli devrenin hâkim olduğu kış yarıyılı ise, Ekim ve Mart ayları içinde kalmaktadır. Yine Malatya Ovası ve yakın çevresinde yıllık sıcaklık ortalaması 13,6 °C olup yıllık yağış miktarı ise 350 mm. kadardır (Malatya Kültür Envanteri, 2014: 5-6).

Bütünüyle düşünüldüğünde Malatya'da karasal iklim özellikleri görülmektedir. Kışı sert soğuk, yazı kurak ve sıcaktır. Ancak Doğu Anadolu Bölgesi'ndeki bilinen kara ikliminden başka Akdeniz iklimine benzediği de görülür. Bazen doğu, bazen güneydoğu ve bazen de Orta Anadolu'da hüküm süren hava şartlarına tabidir.

Araştırmaya konu olan Yeşilyurt ilçesi ise iklim olarak Malatya ile aynı karakteri göstermektedir. Yeşilyurt, Güneydoğu Anadolu Bölgesi karasal yağış rejimi ve Akdeniz Bölgesi denizel yağış rejimi ile Doğu Anadolu Bölgesi karasal yağış rejimi ve İç Anadolu Bölgesi karasal yağış rejimleri arasında bir geçiş alanı durumundadır. Bu nedenle, Doğu Anadolu Bölgesi'nde olmasına rağmen, daha az soğuk ve daha az karasal iklim özelliği gösterir.

Yeşilyurt'ta, başta Malatya ekonomisinin itici gücü olan kayısı olmak üzere kiraz, üzüm, ceviz ve elma yetiştiriciliği yapılmaktadır. İlçenin toprak özellikleri ve iklimi, ticari olarak düşünülme de başka meyve ve sebzelerin yetiştirilmesine de uygundur ve yaygın bir şekilde yüzlerce bahçe ve bostan bulunmaktadır. İlçenin ova mahallelerinde hububat ve tütün üretimi yapılmaktadır. Kırsal kesimlerde hayvancılık da devam etmektedir.

**Tablo 1.1 Malatya'nın Yağış ve Sıcaklık Rejimi (1929-2018, 89 yıllık)**

| Malatya                                   | O     | Ş     | M     | N    | M    | H    | T    | A    | E    | E    | K     | A     | Yıllık |
|-------------------------------------------|-------|-------|-------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|--------|
| Ortalama Sıcaklık (°C)                    | -0.3  | 1.4   | 6.7   | 12.9 | 17.9 | 23.0 | 27.0 | 27.0 | 22.4 | 15.5 | 7.9   | 2.1   | 13.6   |
| Ortalama En Yüksek Sıcaklık (°C)          | 3.1   | 5.4   | 11.6  | 18.4 | 23.9 | 29.5 | 33.9 | 33.8 | 29.1 | 21.3 | 12.5  | 5.4   | 19.0   |
| Ortalama En Düşük Sıcaklık (°C)           | -3.4  | -2.1  | 2.2   | 7.5  | 11.9 | 16.2 | 19.9 | 19.9 | 15.5 | 9.9  | 3.9   | -0.8  | 8.4    |
| Ortalama Güneşlenme Süresi (saat)         | 3.4   | 4.4   | 5.6   | 7.2  | 9.3  | 11.6 | 12.6 | 11.9 | 10.1 | 7.5  | 5.3   | 3.1   | 92.0   |
| Ortalama Yağışlı Gün Sayısı               | 10.8  | 10.5  | 10.9  | 10.6 | 10.1 | 4.7  | 1.0  | 0.8  | 2.1  | 6.7  | 8.6   | 10.8  | 87.6   |
| Aylık Toplam Yağış Miktarı Ortalaması(mm) | 42.1  | 40.1  | 48.8  | 54.3 | 45.2 | 17.2 | 2.2  | 1.8  | 6.6  | 35.7 | 41.7  | 40.3  | 376.0  |
| En Yüksek Sıcaklık (°C)                   | 15.4  | 20.3  | 27.2  | 33.7 | 36.0 | 40.0 | 42.5 | 41.9 | 38.8 | 34.4 | 25.0  | 18.0  | 42.5   |
| En Düşük Sıcaklık (°C)                    | -19.5 | -21.2 | -13.9 | -6.6 | 0.1  | 4.9  | 10.0 | 9.3  | 3.2  | -1.2 | -12.0 | -22.2 | -22.2  |

**Kaynak:** Meteoroloji Genel Müdürlüğü

2 mm yağışla Ağustos yılın en kurak ayıdır. Ortalama 61 mm yağış miktarıyla en fazla yağış Nisan ayında görülmektedir. 26.3 °C sıcaklıkla Temmuz yılın en sıcak ayıdır. Ocak ayında ortalama sıcaklık -1,2 °C olup yılın en düşük ortalamasıdır. Yılın en kurak ve en yağışlı ayı arasındaki yağış miktarı: 59 mm olup, yıl boyunca ortalama sıcaklık amplitüdü 27,5 °C'dir.

## 1.2. Beşeri Coğrafya Özellikleri

### 1.2.1. Yeşilyurt İlçesinin Kuruluşu ve Tarihi Gelişimi

Yeşilyurt ilçesi Malatya iline bağlı iki büyük ilçeden biridir. İlçenin kesin tarihi bilinmemekle beraber Bizans döneminde yerleşime başladığı arkeolojik kazı çalışmalarından anlaşılmaktadır. Osmanlı döneminde Çırmıktı ya da Çırmıhtı, Cumhuriyetten sonra İsmet Paşa adıyla anılan Yeşilyurt 1957 yılında ilçe statüsünü kazanarak Yeşilyurt adını almıştır. Yeşilyurt ilçesinin tarihine geçmeden önce Malatya'nın tarihini vermek ilçenin gelişimini anlamada son derece faydalı olacaktır.

Eski Malatya şehri şimdikinden farklı bir yerde kurulmuştur. İlk olarak Arslantepe'de şehir özelliği gösteren bir yerleşim yeri olarak ortaya çıkmıştır. Milattan önce 3500'lerden itibaren Malatya bölgesi Arslantepe'nin kontrolünde idi (Şişman, 2012: 1). Arslantepe'deki yerleşim yerini niteleyen Malatya adı en eski şekli Kültepe kaynaklarında "Melita" olarak anılan Malatya, Hitit kaynaklarında "Maldia" olarak geçmektedir. Hititçe'nin çözülmesinde büyük katkıları bulunan Çek asıllı, arkeolog ve dil bilimci Hrozny, Maldia şehrin adının Hititçe'de "bal ve meyve bahçesi" anlamına geldiğini söylemiştir. Malatya'nın "Bal" anlamına

gelmesinden, her türlü meyvenin yetiştiği bir yer olmasından dolayı bu bölgede yaşayan ve bu meyvelerden yiyen insanların da aynı çeşitlilikte ve aynı güzellikte olduğu kabul edilmektedir. Hitit hiyeroglif metinlerinde de Malatya, “dana başı” veya “boğa ayağı” ile gösterilmektedir. Aynı isim, Asur ve Urartu kaynaklarında “Maldiya”, “Melitea”, “Melid”, “Melide”, “Meliddu”, “Malita” olarak geçmektedir. Geç Hitit kent devletleri şehre “Milidia”, Romalılar “Melitene-Melita” demişler; Araplar ise Malatiyye olarak adlandırmışlardır. Türklerin şehri ele geçirmesiyle şehir; “Maldia” yerine “Malatya” olarak adlandırılmıştır (Başbüyük, 2015: 2).

Malatya’nın tarihi geçmişi oldukça eski dönemlere kadar iner. Arslantepe höyüğünde milattan önce 3300-3000 yıllarına ait kerpiç saray, 3600-3500’lere ait bir tapınak, binlerce mühür baskı, metal eserler bulunmuştur. Burası milattan önce 2300 yıllarında Anadolu ile Mezopotamya arasında Akadlı Sargon zamanından beri işleyen, Hititler devrinde de kullanılacak olan Hattuşaş, Kültepe, Tegarama (Gürün), Taranta (Darende), Melit (Malatya), Samusat (Samsat), Urşu (Urfa) güzergâhında yer alan önemli bir şehir durumundaydı (Şişman, 2012: 2).

Eski çağ coğrafyacılarından Strabon (M.Ö. 58-M.S. 21) Malatya’yı sürekli “Melitene” adı ile zikretmiştir. Kesin olarak yerini vermediği geniş bir alan içerisinde “Kataonia” ile Fırat nehri arasında Kommagene sınırında Kapadokya Krallığı’nın (M.Ö. 280-212) on valiliğinden birisi olarak gösterir. Ona göre Melitene, Sophene’nin karşısında kurulmuş bir eyalet olduğu kadar kentleri bulunmayan bir bölgenin adıdır. Strabon’a göre bu yöre; zeytin-üzüm ve meyve ağaçlarıyla bezenmiş, Kapadokya’da bir benzeri bulunmayan tek yerdir. Pline’ye dayanarak Malatya’nın Asur kraliçesi Semiramis tarafından “Meliten” adıyla kurulduğunu kayıt eder. Gelişen Maldia-Melitene (Malatya), Kalkolitik çağdan beri iskân görmüş ve bugünkü Arslantepe’de 27 kültür katı bırakmıştır (Menekşe, 2007: 33).

Coğrafi konum; itibariyle tabii yol üzerinde olan Malatya ön tarihinin Paleolitik çağa kadar indiği, Ansır (buzluk) ve İnderesi mevkiinde bulunan mağaralardan anlaşılmıştır. 1979 yılında başlayan Karakaya Baraj Gölü kurtarma kazıları kapsamındaki İzollu mevki Cafer Höyükte yapılan kazılarda, o yöre insanının Paleolitik mağaralardan çıkıp ilk defa ovada tarım ve hayvancılıkla uğraştıkları ve yerleşik köy hayatına başladıkları anlaşılmıştır (Menekşe, 2007: 30).

Eski Malatya, eski çağlardan bu yana Orta Asya ve Orta Doğu Mezopotamya’dan gelen ticari yolların kesişmesi ve batıya geçit veren bir konumda bulunması nedeniyle tarihin her döneminde stratejik bir öneme sahip olmuştur. Bu nedenle Malatya, Doğu’nun ve Batı’nın geçiş kapısı, önemli bir yerleşim merkezi konumundadır. Tarihi İpek Yolu ile Kral Yolu’nun bir kolu Malatya’dan geçtiği için bu şehir birçok uygarlığa ev sahipliği yapmıştır. Yine Malatya, Hitit,

Asur, Pers, Roma, Bizans, Arap, Selçuklu ve Osmanlı egemenliklerine tanıklık etmiştir. Bu medeniyetlerin tümünde stratejik geçiş ve ticari merkez veya sık sık el değiştiren bir sınır şehri olmuştur (Başbüyük, 2015: 2).

### 1.2.2. Milattan Önce Malatya

Malatya'nın İlkçağdaki dönemlerini aydınlatacak bilgiler 1932 yılından beri aralıklarla sürdürülen Arslantepe kazılarından ve aşağı Fırat Havzası yüzey araştırması ve kazılarından edinilmektedir. Fethiye Höyük'te çıkarılan çakmaktaşıdan araç, gereçler eski bir kültürün varlığını göstermektedir. Bunların ilk Tunç Çağ'dan kalma eserler olduğu belirlenmiştir. Arslantepe'de yapılan kazılarda M.Ö. IV. bin sonlarına ait kalıntılar, taş temelli kerpiç yapılar çanak çömlek ve mühür gibi buluntular çıkarılmıştır. Cafer Köyü yakınındaki Cafer Höyük'te 1979'dan beri yapılan kazılar sonunda Tunç Çağ yerleşme kalıntıları çıkarılmıştır. İmamoğlu Köyü'nün 1,5 km doğusundaki Değirmentepe'de kazı çalışmaları yapılmış, buradan M.Ö. III. bine ait olduğu belirlenen İlk Tunç Çağ kalıntıları ve Çakmaktaşıdan yontulmuş araçlar, vurgu taşları, mühürler, pişmemiş kil mühürler, kemik çıkarılmıştır. Bu kazılar sonunda Helenistik ve Roma Çağ kalıntıları, Demir Çağ, Orta Çağ ve İlk Tunç Çağ kalıntıları bulunmuştur (İlimiz Malatya, 1988: 11-12).

Hititlerin Anadolu'da, M.Ö. 2000 yıllarının başında varlıklarını gösterdikleri Arslantepe'den çıkarılan bazı seramik örneklerinden anlaşılmaktadır. M.Ö. 750 yıllarında Kuşşara Kralı Anitta, Anadolu'yu tek bir yönetim altında toplayarak siyasi birliği sağlamıştır. Bu dönemde Malatya'nın büyük bir ihtimalle siyasi birliğe katıldığı sanılmaktadır. I. Hattusilis, Kuzey Suriye yolunu emniyet altına almış, yerine geçen oğlu I. Mursilis ise Anadolu birliğini Halep ve Babil seferlerinden sonra sağlamış. Malatya'nın bu krallar döneminde kuzey Suriye ile Anadolu arasında önemli yal kavşağında alması sebebiyle Hitit birliğine girdiği ve bir Hitit şehri olduğu kabul edilmektedir (Menekşe, 2007: 29).

Malatya ve çevresinde M.Ö. 1000'den itibaren Geç Hitit devri yaşanmaya başlanmış, M.Ö. 8. yüzyıldan itibaren de Urartuların varlığı hissedilmiş, bu durum Asur kralı III. Tiglatpaser'in tahta çıkışına kadar devam etmiştir. M.Ö. 681'de Asur egemenliğinden çıkan Malatya'da Med ve Perslerin egemenliği başlamıştır. Med ve Persler döneminde de Malatya'nın oldukça önem kazanması, Kral Yolunun Malatya civarından Fırat'a geçmesine sebep olmuştur Roma ordularının Anadolu'ya girmesi üzerine Malatya'da Roma hâkimiyeti başlamıştır. Romalıların Malatya ve çevresine yerleşmeleri ile Arslantepe tamamen yıkılmış, Battalgazi (Eski Malatya)'da yeni bir şehir kurulmaya başlanmıştır (Yardımcı, 2001: 3).

### 1.2.3. Roma ve Bizans Döneminde Malatya

Roma ordularının uğrak yeri haline gelen Malatya kuzeyi güneye, doğuyu batıya bağlayan bir düğüm noktası üzerinde bulunuyordu. Fırat nehrinin doğu ile batıyı birbirinden ayırması, buranın önemini daha da artırmıştır. Bu bölgeye Romalılar iki Legionu (lejyon) yerleştirmişlerdir. Bu lejyonlardan biri Melitene'ye (Malatya) gönderilerek görevlendirilen lejyon XII. Fulminita'dır. Diğerisi ise Samosata (Samsat-Adıyaman) gönderilen lejyon XVI. Flavia'dır. Romalılar döneminde sınır şehri olma özelliğini taşıyan Melitene'ye komşu devletler tarafından sürekli saldırılmıştır. Savaşlar sebebiyle yıpranan şehir surları, imparator Constantius (M.S. 363) zamanında tamir ettirilerek genişletilmiştir. Bütün Roma ülkesinde olduğu gibi, Melitene'de de huzursuzluk ve isyanlar artmış, şehir sürekli el değiştirmiştir. Theodosius Magnus, (M.S. 379-382), 395'te imparatorluğu oğulları Arcadius ve Honorius arasında bölüştürmüş, İmparatorluğunun doğusu Arcadius'a düşmüştür, Malatya, imparatorluğun ikiye bölünmesinden sonra Doğu Roma (Bizans) imparatorluğu içinde kalmış, bundan sonra da önemini sürdürmüştür (Menekşe, 2007: 34).

Doğu Roma (Bizans) yönetiminde uzun yıllar kalan Malatya, bu dönemde askeri bir üs olarak önemini korudu. 532 yılında imparator Justinyanus zamanında şehir surları, yeniden restore edilerek müstahkem hale getirilmiştir. Bu dönem Malatya, bir eyalet merkezi durumundadır. Bizanslılar, Malatya'yı Romalılardan daha çok geliştirmişlerdir. O dönemde şehrin su ihtiyacı, bugün olduğu gibi, Derme Suyu olarak bilinen Gündüzbey su kaynaklarından karşılanmıştır. Yörede Gündüzbey, Yeşilyurt, Yakınca, Banazı, Bostanbaşı ve Tecde adıyla bilinen yerleşim merkezlerinin Bizans döneminde kurulduğu tahmin edilmektedir. Günümüze ulaşan eserlerden bu dönemde şehrin geniş bir alana yayıldığı anlaşılmaktadır. Bizanslılar, Malatya'yı Sasani'lere karşı bir hudut şehri olarak kullanmışlardır. 575 yılının sonbahar mevsiminde Sasanilerle Bizanslılar arasında büyük bir meydan savaşı olmuş, Sasani İmparatoru I. Hüsrev yenilgiyi hazmedemeyerek intikam amacı ile şehri yakıp yıkmıştır. 7. Mikhael Dukas (1067-1078) dönemi Malatya'da Bizans döneminin sonunu göstermektedir (Demirbağ ve Fırat, 2013: 3).

### 1.2.4. Müslüman Araplar Döneminde Malatya

Malatya, Hazreti Ömer döneminde Müslümanların eline geçmiştir. Malatya, Emeviler ve Abbasiler döneminde Haçlı savaşlarına tanıklık etmiştir (Başibüyük, 2015: 30). Müslüman Araplar, Anadolu'ya yaptıkları seferlerde Malatya'yı birkaç defa ele geçirmişlerdir. İyaz bin Ganem'in Habib bin Mesleme komutasında Malatya üzerine gönderdiği Arap ordusu kenti aldı ise de burada fazla kalamadı. Karşı saldırıya geçen Bizanslılar, kenti geri aldılar. Suriye Valisi

Muaviye, Habib bin Mesleme'yi yeniden Malatya üzerine gönderdi. 656 yılında kenti alan Mesleme, buraya askeri birlikler yerleştirdikten sonra yönetimi kendi atadığı bir valiye bıraktı. Muaviye (661-680) bu kente gelerek bir zaman kaldı ve asker sayısını artırdı. Kenti Müslümanlaştırmak gayesiyle Irak ve Suriye'den Müslüman halkın bir kısmını getirerek Malatya'ya yerleştirdi. Bizanslılara karşı yapılan yaz seferlerinin üssü oldu (Demirbağ ve Fırat, 2013: 4).

Halife Abdülmelik döneminde şehri Bizanslılar yağmalayarak yakıp yıkmışlardır. 712'de bölgeye Ermeniler yerleşmişlerdir. Halife Ömer bin Abdülaziz Darende halkını Malatya'ya yerleştirdi ve Cavam bin el-Haras'ı buraya vali atadı. 740-741 yıllarında Bizanslılar şehri kuşattılar. Yardıma gelen Halife Hişam Malatya'ya girerek şehri onarttı. 752'de Bizans İmparatoru Y. Konstantinos şehri tekrar işgal ederek binaları yakıp yıkmıştır (Gülseren, 2000: 14).

Arap orduları 755'de Bizans ordusunu bozguna uğratarak Malatya'yı tekrar aldılar. Güneydoğu Anadolu ve Malatya Valiliğine Abdülvahap bin İbrahim atandı. Bu dönemde şehir tekrar onarıldı. Bizanslılar Malatya'yı ele geçirmek için sürekli çaba harcadılar. Halife el-Memun döneminde Malatya bir üs olarak yeniden yağmlandı (Gülseren, 2000: 15).

917 yılında Arap komutanı Munis El Muzaffer Malatya'dan İç Anadolu üzerine bir sefer düzenledi. Bu seferi 923 yılında Muhammed bin Naşir, yaz ve kış seferlerinden başarı kazanması üzerine Bizanslılar 926-927 yıllarında Kurkuas komutasındaki bir ordu ile karşı saldırıya geçtiler ve Malatya yöresini yağmaladılar. Malatya valisinin oğlu Ebu Hafs ile komutanı Ebul Aşaş'ı Kurkuas'a göndererek Bizans egemenliğini kabul etti. Musul Hamdani emiri Nasrüd- Devle El Hasan'ı (929-962) amcası Saidüd-Devle Malatya'ya sefer düzenleyerek şehri Bizanslılardan geri aldı. 934 yılında, Kurkuas, Malatya'yı yeniden alarak surların tümünü yıktırıp, kenti savunmasız bıraktı. Bunu izleyen yıllarda Hamdani Sultanı Seyfüd-Devle Ali (945-967) birkaç defa Malatya'yı istila etti. 961-962 yılında komutanlarından Naca, Bizanslılarla çarpışarak 18 gün boyunca şehri yağmalayıp, yakıp yıktırdı. Bizans İmparatoru II. Nikephor Focas (963-969), Güneydoğu Anadolu ve Suriye'yi ele geçirdikten sonra savunmasız durumdaki Malatya'yı yeniden oturulur duruma getirmeye çalıştı. Suriye Yakubileri'ne haber salarak Malatya'ya gelip yerleşmelerini istedi. 970 yılında Yakubilerden büyük bir kısmı Malatya yöresine yerleşerek, Bizans egemenliği altında hayatlarını sürdürmeye başladığı anlaşılmaktadır (Malatya Kültür Envanteri, 2014: 17-18).

### 1.2.5. Selçuklular Döneminde Malatya

Anadolu'nun tamamen Türkleşmesine kadar Malatya, Bizans ve Müslüman Araplar arasında paylaşılamayan bir merkez konumundadır. Bu hâkimiyet mücadelesi şehri oldukça yıpratmıştır. Ancak Müslüman Arapların eline geçtikten sonra özellikle Harun Reşid döneminde şehir kendini toplayarak müstakil bir idari merkez olmuştur. Malazgirt Savaşı'ndan sonra Tuğrul Bey, Doğu Anadolu Bölgesi'nin iç kısımlarına akınlar düzenlemeye başlar. Bu dönemde Emir Dinar komutasında bulunan üç bin Türk Malatya'yı ele geçirerek yağmalamış ve birçok ganimet elde etmiştir. Bu dönemde Malatya, Bizans ve Selçuklular arasındaki mücadelelere sahne olmuştur. I. Kılıçarslan 12 Eylül 1105'te Malatya'yı ele geçirmiştir. Fakat bu durum uzun sürmemiş ve Malatya, Danişmedlilerin hâkimiyetine geçmiş ve uzun süre Danişmedlilerin hâkimiyetinde kalmıştır. II. Kılıçarslan dört aylık bir kuşatmanın ardından 25 Ekim 1178 Malatya'yı ele geçirmiştir. Malatya bu dönemde Dârü'r-Rifa olarak anlatılır. Malatya, Selçuklular döneminde de kültür merkezi olma özelliğini devam ettirmiştir. Bu dönemde çok sayıda Müslüman Arap ve İran asıllı âlim şehre yerleşmiş, şehir pek çok yapıyla süslenmiştir. Bu durum o dönemin siyasi olaylarını da etkilemiştir. Daha sonra İlhanlılar hâkimiyetine giren Malatya, İlhanlı valiler tarafından yönetilmiştir. Moğol baskısının devam ettiği dönem içerisinde Malatya'da İlhanlı-Memlukler mücadelesi baş göstermiştir. Bu mücadelede Memlukler şehre çok büyük zararlar verdiklerinden Malatya'nın daha sonra kendini toparlaması oldukça zor olmuştur (Yapıcı, 2014: 27).

### 1.2.6. Beylikler Döneminde Malatya

Oğuzların bozok koluna mensup olup Dulkadir Türkmenleri Elbistan ve Maraş yöresinde büyük kitleler halinde toplanarak 1339 yılında Memlüklüler'e bağlı olarak Dulkadiroğulları Beyliği'ni kurdular. 1348 yılında Memlüklülere isyan eden Dulkadiroğlu hükümdarı Zeyneddin Melik Dulkadiroğullarının bağımsızlığını ilân etti. Malatya, Maraş ve Harput'u ele geçiren Dulkadiroğulları Beyliği Anadolu'nun önemli beyliklerinden biri haline gelmişti. Yıldırım Beyazıt Memlüklüler'den Malatya'nın kendisine verilmesini istemiş, isteği reddedilince 1399 yılında şehri kuşatarak Malatya'yı ele geçirmiştir. Darendede de bu tarihte Osmanlılar tarafından alınmış, beyliğin başına Nasıreddin Mehmet Bey geçirilmiştir. Bu sırada, Anadolu'da Timur istilası başlamış, 1401 yılında Timur'un Malatya'yı yakıp yıkmasının ardından 1402 Ankara Savaşı'nda Osmanlı Devleti'nin Timur'a mağlup olması üzerine, Anadolu'da beylikler yeniden kurulmaya başlamıştır. 1515 Çaldıran Savaşı'ndan sonra Yavuz Sultan Selim, Sadrazam Hadım Sinan Paşa'yı Dulkadir Beyliği üzerine göndermiş ve 1515

yılından itibaren Malatya, Osmanlı hâkimiyetine geçmiştir. Dulkadiroğulları'nın toprakları da “beylerbeyliği” olarak Osmanlı topraklarına katılmıştır (Gülseren, 2000: 12).

### 1.2.7. Osmanlılar Döneminde Malatya

Malatya ilk olarak 1399'da Yıldırım Bayezid tarafından Osmanlı hâkimiyeti altına alındıysa da bu uzun süreli olmadı. Yıldırım Bayezid, Mısır Sultanı Berkuk'un ölümü üzerine Memlûk nüfuz sahasına inerek Fırat havzası boyunca Malatya, Elbistan, Behisni, Darende ve Divriği'yi ele geçirip Osmanlı sınırını doğuda genişletmişti. Malatya'nın Osmanlı hâkimiyetine geçmesi vesilesiyle kaynakların hemen hepsinin ortak olarak kaydettiği husus şehrin Türkmenler'den alındığıdır.

1400 yılında Timur'un ordularının istilâsına uğrayan şehir, nihayet 1516'da Yavuz Sultan Selim'in Çaldıran seferi sırasında kesin olarak Osmanlı topraklarına katılmıştır. Malatya'nın Kanuni Sultan Süleyman döneminde iki defa tahriri yapılmıştır. Tahrir bilgilerine göre şehrin 32 mahallesi olup, 1560 yılında şehir nüfusu 8700'dür. Malatya, Kanunî devrinde Maraş'ın Dulkadikiye Eyâletine bağlı bir sancak merkezi durumunda olmuştur. Malatya'nın XVII. yy. dada 32 mahalleden oluştuğu Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde belirtilmektedir XIX. Yy.'ın ilk yarısında ise şehir, salgın hastalıklar sebebiyle büyük bir felâkete uğramış, nüfus azalmıştır. 1983 yılında Hafız Mehmet Paşa komutasındaki ordunun iki kış üst üste Malatya'da kalması, Aspuzu'da yazlıkta bulunan halkın evlerine dönmemesine sebep olmuş, ordunun çekilmesinden sonra ise, Eski Malatya'daki evlerini harap durumda bulan halk, Aspuzu'da yerleşmiş ve böylece günümüzün Malatya'sı kurulmaya başlanmıştır. 1867'de sancak merkezi olmaktan çıkarılan Malatya, kazaya dönüştürülerek Mamûretül-Aziz vilâyetine bağlanmış; 1877 de ise Diyarbakır'a bağlı sancak merkezi haline dönüştürülmüş ise de tekrar 1892 yılında Mamûretül-Aziz vilâyetine bağlanmıştır. Malatya'nın 1881-1893 yılları arasındaki nüfusunun ise 133.244 olduğu bilinmektedir (Yardımcı, 2001: 2-3). Bugün varılan noktada Malatya, yaklaşık 900 yıllık bir Türk-İslam kültürünün biçimlendirdiği, çağdaş kültür unsurlarının bir arada yaşadığı bir il görünümündedir.

### 1.2.8. Cumhuriyet Döneminde Malatya

Cumhuriyetle birlikte (20 Nisan 1924 Anayasası 89. maddesi) il olan Malatya, yabancı işgaline uğramayan, nadir kentlerinden biridir. 1919 yılında Malatya ve Diyarbakır'da Türkler aleyhine faaliyette bulunmak üzere gönderilmiş olan İngiliz Ajanı Binbaşı Noel'in, Elazığ Valisi Ali Galip ile Malatya'dan Sivas'a askeri bir birlik gönderip kongreyi basmayı planlaması, dönemin dikkat çekici faaliyetlerdendir. Olayın telgraf memurları tarafından Mustafa Kemal'e iletilmesiyle bu hareket başarıya ulaşamamış ve Malatya'da bulunan Binbaşı

Noel ve yandaşları Malatya'yı terk etmişlerdir. Bu olay da Malatya çevresinin Türklük ve bütünlük idealinin ayrılmaz bir parçası olduğunu tarih boyunca bir defa daha ortaya koymuştur. Mustafa Kemal Atatürk'ün, Cumhuriyetin ilanından sonra yurt çapında başlatılan ekonomik kalkınma faaliyetlerinin gelişimini incelemek üzere gittiği yerler arasında Malatya da bulunmaktadır (Menekşe, 2007: 40).

### 1.2.9. Yeşilyurt İlçesi'nin Tarihi Gelişimi

Malatya'nın tarihsel süreçlerinden ayrı tutmak mümkün olmasa da Yeşilyurt yerleşiminin tarihini detaylandırmak icap etmektedir. Yerleşimi MÖ 4000-3000 yıllarına dayanan Yeşilyurt ise sırayla Hititler, Urartular, Asurlar, Roma İmparatorluğu, Bizans imparatorluğu, Selçuklu imparatorluğu ve Osmanlı İmparatorluğunun yerleşim yeri olarak kullanılmıştır. Sınırları içinde yer alan Samanköy Höyük Geç Kalkolitik (MÖ 4000-3000) çağdan itibaren, Tavşantepe (Örentepe) Eski Tunç Çağından (MÖ 2500) itibaren, Mollakasım Mahallesiindeki Kaletape Höyük Roma ve Bizans dönemlerinden itibaren, Kadı Kalesi Yerleşimi olarak bilinen Görgü (Cafana) ve Kuşdoğan Mahallesi sırtlarında Geç Roma ve Bizans Döneminden itibaren sosyal hayatın var olduğuna dair bulgulara rastlanmıştır <http://yesilyurtkentkonseyi.org/genel-icerik/tarihce> (erişim tarihi: 10.08.2019).

Malatya ilinin tarihsel yerleşimi Aşağı Şehir olarak tabir edilen Eski Malatya'da konuşlandığından Yeşilyurt Bölgesi Selçuklu İmparatorluğu ve Osmanlı İmparatorluğunun ilk dönemlerinde Aspozan Bağları olarak tabir edilen ve yazlık amaçlı kullanılan bir bölgeyken Osmanlı İmparatorluğunun ikinci döneminden itibaren yazlık kışlık amaçlı kent yerleşkesi konumuna geçmeye başlamıştır. 1750' li yıllarda inşa edilmiş olan Eski Yeşilyurt (Çırmıktı) ve Gündüzbeydeki Merkez Cami-i Kebir camileri ve Hacı İlyas Mahallesiindeki Taşhoron Ermeni Kilisesi bu kalıcı yerleşimin birer kanıtıdır (Malatya Kültür Envanteri, 2014: 19).

İlçe Osmanlı döneminde Çırmıktı Nahiyesi olarak 1909'da kurulurken, Cumhuriyetten sonra Nahiye'nin adı 1928'de İsmetpaşa olarak değiştirilmiştir. 1957 yılında dönemin İç İşleri Bakanı Dr. Namık Gedik'in TBMM'ne verdiği teklifin kabulü ile İsmetpaşa Nahiyesi İlçe düzeyine getirilerek adı da Yeşilyurt olarak değiştirilmiştir. 31 Mart 2014 tarihi itibarıyla Malatya ilinin Büyükşehir olmasıyla birlikte Yeşilyurt İlçesi Merkez ilçe konumuna gelmiştir. Yeşilyurt yerleşim alanı bakımından dağlık olup, yüzölçümü 1013 km<sup>2</sup>'dir. İlçe doğuda Battalgazi, batıda Akçadağ ve Doğanşehir, güneyde Adıyaman Çelikhan ilçesi, kuzeyde ise Yazıhan ile çevrili ve 82 mahalleden meydana gelmektedir <http://yesilyurtkentkonseyi.org/genel-icerik/tarihce> (erişim tarihi: 10.08.2019).

Tarih boyunca Anadolu ve Ortadoğu'nun geçit veren kavşak noktasıdır. Yeşilyurt'ta birleşen yollar Kuzeyde Karadeniz Bölgesinden Kafkasya'ya, Güneyde Çukurova, Mezopotamya ve Suriye'ye ve Akdeniz'e, Batıda İç Anadolu'dan Ege Sahillerine, Doğuda İran ve Uzak Doğuya kadar uzanmaktadır. Malatya Hava Limanı, Malatya Tren Garı ve Malatya Otogarı Maşti'de Yeşilyurt'tadır (Malatya Kültür Envanteri, 2014: 20).

Medeniyetler su kaynakları civarında oluşmaya başlar. Malatya ve civar ilçelerinin içme ve sulama suyu kaynağı olan Derme Pınarbaşı su kaynağı Yeşilyurt'ta cazibeli bir şekilde Beydağlarının alt eteklerinden gün yüzüne çıkmakta ve şehri beslemektedir. Dünya'da sadece bir benzeri Hollanda'da olan Derme Suyu Malatya'nın can damarıdır. Diğer su kaynakları ise Horata kaynağı, Elemendik Kaynağı ve İnekpınarı kaynağıdır.

#### 1.2.10. Nüfusun Gelişimi ve Özellikleri

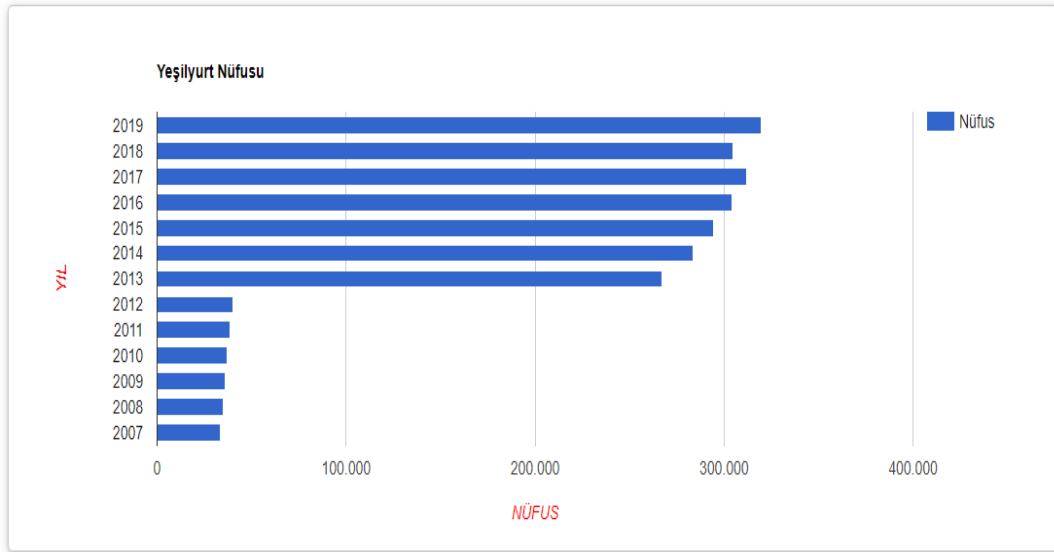
1957 yılında ilçe olan Malatya'ya bağlı Yeşilyurt (eski adıyla Çırmıktı), 2012 yılından bu yana ise, eski Yeşilyurt ilçesi ile Gündüzbey, Yakınca, Şahnahan, Dilek, Topsöğüt, Bostanbaşı beldeleri ve ilden katılan 36 mahalle ve mahalle statüsü kazanan 39 köyün birleşmesi ile merkez ilçe statüsüne kavuştu Yeşilyurt nüfusu 2019 yılına göre 319.618'dir. Bu nüfusun, 158.907'si erkek ve 160.711'ide kadından oluşmaktadır. Yüzde olarak ise %49,79 erkek, % 50,21 kadındır (Tablo 1.2), (Grafik 1.1, 1.2, 1.3).

**Tablo 1.2 Yıllara Göre Yeşilyurt İlçesi'nin Nüfusu**

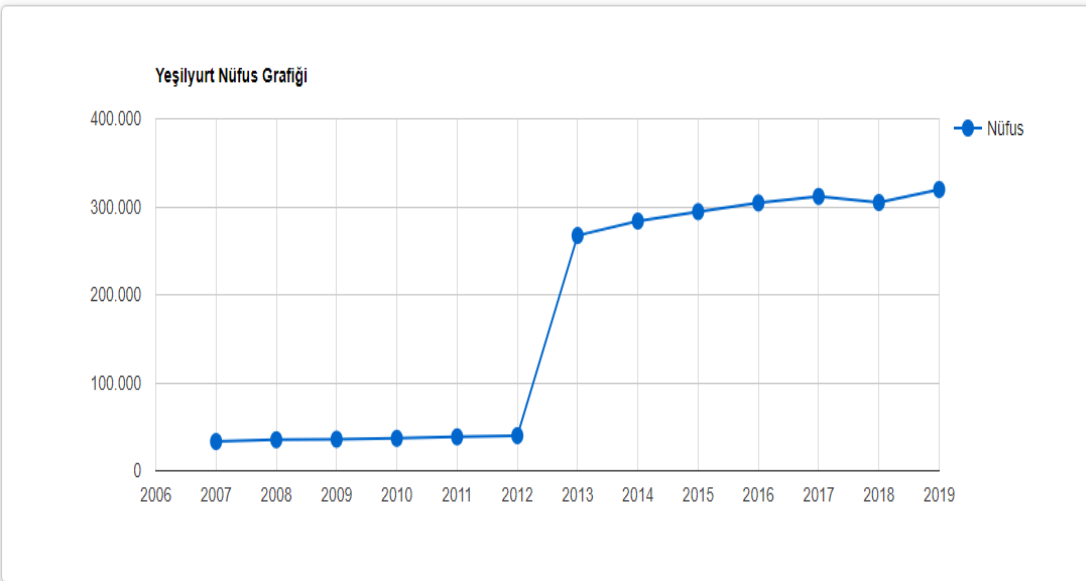
| Yıl  | Yeşilyurt Nüfusu | Erkek Nüfusu | Kadın Nüfusu |
|------|------------------|--------------|--------------|
| 2019 | 319.618          | 158.907      | 160.711      |
| 2018 | 304.839          | 151.776      | 153.063      |
| 2017 | 311.764          | 155.933      | 155.831      |
| 2016 | 304.369          | 152.231      | 152.138      |
| 2015 | 294.452          | 147.747      | 146.705      |
| 2014 | 283.716          | 142.823      | 140.893      |
| 2013 | 267.365          | 134.844      | 132.521      |
| 2012 | 39.916           | 20.503       | 19.413       |
| 2011 | 38.551           | 19.940       | 18.611       |
| 2010 | 36.852           | 19.006       | 17.846       |
| 2009 | 35.845           | 18.628       | 17.217       |
| 2008 | 35.229           | 18.160       | 17.069       |
| 2007 | 33.206           | 17.564       | 15.642       |

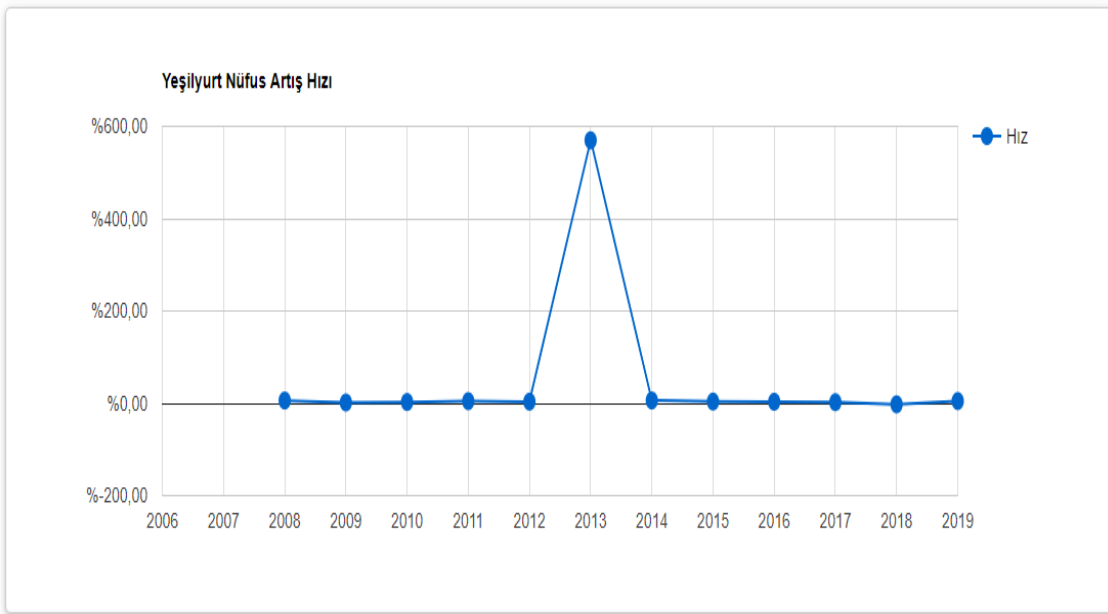
**Kaynak:** Türkiye İstatistik Kurumu

**Grafik 1.1 Yeşilyurt İlçesi Nüfusunun Yıllara Göre Artış Grafiği**



**Grafik 1.2 Yeşilyurt İlçesinin Yıllara Göre Nüfus Değişimi Grafiği**



**Grafik 1.3 Yeşilyurt İlçesinin Nüfus Artış Hızı**

### 1.2.11. Ekonomik Coğrafya Özellikleri

Doğu Anadolu Bölgesi içerisinde Malatya eski devirlerden beri meyveciliği ve tarımsal potansiyeli ile öne çıkmış bir yöredir. Tarihte İlçenin ekonomisi tarımın ve hayvancılığın ağırlığı ile başlamış olup daha sonraları sanayi ve ticarete yönelim olmuştur. İnsanlar geçimini sağlayacak şekilde tarım ve hayvancılık ile uğraşırken sanayi yan hizmet kollarına ve küçük sanayi kollarına yönelme başlamıştır. Kiraz, kayısı ve üzüm bu bölgenin en önemli tarım ürünleridir. Öyle ki kentin kirazı Yeşilyurt ismiyle özdeşleşmiştir. Kayısı kuru olarak kiraz da yaş meyve olarak önem arz etmektedir. Kayısı ve kiraz hem yurt içi hem de yurt dışına pazarlanmaktadır. Tarım İl Müdürlüğü verilerine göre kentin alan olarak en çok üzüm bağı alanı da Yeşilyurt'tadır ve ürünleri iç piyasaya sunulmaktadır.

Malatya'da hayvancılık da önem taşımaktadır. Bu kapsamda süt, peynir üretimi ve kesimlik için besi sığırcılığı ile beyaz et üretimine ve yumurtaya yönelik tavukçuluk yapılmaktadır. Küçükbaş hayvancılığına yönelik yaylacılık gittikçe azalmakta ve halkın cüz'i bir kesimi küçükbaş hayvancılıkla uğraşmaktadır. Sebze yetiştiriciliği ticarete yönelik olmaktan çok ailelerin kendi aile ihtiyacını karşılayacak kadar geçim tipi sebze üretimi şeklinde yapılmaktadır. Zaten geçimlik tarımın yapıldığı alanlar, geleneksel gıda ve üretimin ve tohumluklar ile buna bağlı olarak lezzetlerin korunduğu alanlar olarak önem kazanmaktadır.

19. ve 20. yy da dokumacılık bu bölgede çok revaçtadır. 19 Haziran 1957 TBMM Zabıt Ceridesi "Yeşilyurt Kazası Esbabı Mucibe Lahiyası" (İsmetpaşa Nahiyesinin Kaza Olmasını Gerektirici Sebepler) varakasında "Bu nahiye 500'ü aşkın dükkân ve birçok sınai aletler ile 1000'i aşkın dokuma tezgâhı bulunmaktadır" denilmektedir. Malatya Sümerbank dokuma

fabrikasının ilk çalışanları Yeşilyurt bölgesinde dokumacılık ile geçinenlerden seçilince özel dokuma tezgâhları birer birer kaybolmuştur. Malatya'nın ilk özel dokuma ve iplik fabrikaları bu ilçe sakinleri tarafından kurulurken, İstanbul'un lokomotif (öncü) tekstilcileri de bu ilçedendir. Tekstil ve sanayi bu ilçenin özünde vardır <http://yesilyurtkentkonseyi.org/genel-icerik/tarihce> (erişim tarihi 12.08.2019).

Kentin 1. Organize Sanayi Bölgesi bu bölgede ki tekstil fabrikaları ile oluşmaya başlamıştır. Kentin faal olan 1. ve 2. Organize Sanayileri Bölgeleri ve çalışmaları devam eden 3. Organize Sanayi Bölgesi, Özsan Sanayi Sitesi ve Malatya Küçük sanayi sitesi de Yeşilyurt'tadır. Dolayısıyla kentin çalışan işçi sayısı yoğunluğu da bu ilçededir. Kentin gelişmeye açık yeni yerleşim bölgeleri de bu ilçede olduğundan inşaat sektörü faaldir. Geleceğe geniş kitlelere yönelik kültür ve turizm amaçlı planlanan büyük çaplı projeler tamamlandığında Yeşilyurt turizmin cazibe merkezi konumunda olacaktır. Yeşilyurt ilçesinde bakır (Cu), kurşun (Pb) ve çinko (Zn) maden yatakları bulunmaktadır.

## İKİNCİ BÖLÜM

### MUTFAK KÜLTÜRÜ

#### 2.1. Mutfak Kültürü

Yemek ya da mutfak kültürü birçok ülkede farklı yazılış ve söylenişlerle cousin şeklinde geçer hatta Türkçe’de de kuzin yaygın olarak kullanılır. Kültürün en önemli yönlerinden biri yerel mutfaklardır. Mutfak kültürünün, yemekleri, gıda hazırlanması, tatları, baharatları, öğün ve beslenme alışkanlıkları, yemek yeme süreleri, mutfak eşyaları, pişirme şekilleri yöresel ve uluslararası ölçekte büyük çeşitlilik göstermektedir. Belki kültürün hiçbir unsurunda bu denli çeşitliliği görmek mümkün değildir. Diğer unsurlara göre mutfak kültürünü belirleyen kültürel değerler daha çeşitlidir. Gerçekten, dinsel tutumlar, alışkanlıklar, tarım şekilleri, coğrafi ortam, eğitim gibi yüzlerce faktör mutfakı belirler.

Kültürün en önemli unsurlarından biri de beslenme, gıda hazırlama, mutfak ve yemek kültürüdür. Kültür coğrafyasının da belki en dikkat çekici konularından birinin artan iletişim, küreselleşen dünya, hızlı etkileşim sonucunda geleneksel mutfak ve yerel lezzetler olduğu gerçeği her geçen gün büyük önem taşımaktadır. Türkiye bu açıdan doğal ve kültürel özellikler ile farklı ekonomik nedenlerden dolayı genelde benzeyen fakat ayrıntıda bölgeden bölgeye, şehirden şehire, hatta köyden köye değişen lezzetlere ve yemek kültürlerine sahiptir. Kültür bilimcilerin ve kültürel coğrafya çalışanların en büyük görevinin giderek azalan, popüler kültürün beslenme tarzı karşısında yok olma, unutulma tehlikesiyle yüzleşen geleneksel mutfak, yerel tatlar, yöresel yemeklerin neler olduğu, nasıl yapıldığı, malzemesinin hangi kaynaklardan sağlandığının gelecek nesillere aktarılacak şekilde araştırılması ve sürdürülebilirlik açısından bunların değerlendirmesi üzerinde durmak olmalıdır.

Kültürün bütün unsurları coğrafya ile ilişkilidir ve bölgesel farklılıklar yaratmaktadır. Ancak beslenme, yeme-içme ve gıda hazırlama tarzları kadar coğrafi şartlara bağlı olanlarını göstermek zordur. Bunlar yöresel farklılıklarıyla ayırt edilebilir özelliklerdir. Yöresel lezzetler, yöresel yemekler, yöre mutfakı gibi kavramlar, bölgesel ve kıtasal farklılıklardan daha sık tekrarlanan kavramlardır. Örneğin, Latin Müziği, Avrupa Mimarisi gibi geniş alanlı kültürel belirlemelere karşılık, Antep mutfakı, Maraş Dondurması gibi daha dar sahalı yakın mesafelerde değişen unsurlara dayalı yöresel farklılaşmalar böyledir.

Doğadaki tüm canlıların yaşamlarını sürdürebilmeleri için besin dediğimiz maddelere gereksinimleri vardır. Bu nedenle insanoğlu yiyecek sağlamak amacıyla uzun ve zor savaflara atılmış daha bol ürün alabilecek topraklar aramaya koyulmuştur. Bugün paleontolojik kemik bulgularına göre insanlığın başlangıç tarihinin beş yüz bin yıl önceye götürülebileceği kabul

edilmektedir. Tarih öncesi çağların insanı, yabani av hayvanlarının etlerini çiğ yiyerek yaşamlarını sürdürürken ateşi bulmuş ve yediği etleri pişirmeğe başlamıştır. İnsanoğlunun yaklaşık olarak dört yüz bin yıldan beri uyguladığı pişirme işlemi yiyeceklerin daha yumuşak ve sindirilebilir olmalarını sağlamıştır. Bu işlem, besinlerdeki patolojik mikroorganizma sayısını da azaltmıştır. Yıllar geçtikçe, insanlar pişirmeyle sağlanan lezzetle de yetinmemiş daha lezzetli ve çeşitli olmaları amacıyla besinlerini birbirleriyle karıştırarak, değişik hazırlama yöntemleri de uygulayarak pişirmişler ve yiyeceklerden aldıkları zevki artırmaya çalışmışlardır. Pişirme işlemleri toplumların gelenek ve göreneklerinin, çevre etmenlerinin etkileri altında şekillenmiştir. Böylece ülkelere özgü besin hazırlama şekli ve sanatı doğmuştur (Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri, 1982: 19). İlk çağlardan itibaren tüm uygarlıklar, bu uygarlıkları oluşturan topluluklar ve halklar, yaşadıkları coğrafyanın toprak ve iklim şartlarına göre yemekler yapmış ve önceleri sadece karın doyurmak aç kalmamak için yapılan bu yemekleri zamanla geliştirerek bir kültür haline getirmişlerdir (Erol, 2018: 1).

Çoğu halk topluluğu, gerek tarım ve hayvancılık yoluyla gerekse yabani türlerin toplayıcılık ve avcılığı yoluyla elde edilen doğal gıda maddelerini tüketmektedirler. Bu tür toplumlardaki halkın büyük gıda maddeleri üretimiyle de doğrudan ilgilidir; dolayısıyla da toprakla sıkı bir ilişki halindedir. Her bir halk grubunun gıda maddeleri arasında kendi seçimini yapma (geleneksel olanlarda taze, modern toplumlarda giderek paketlenmiş donmuş olanlar) ve yiyecekleri kendi hazırlama yöntemleri vardır. Bu nedenle de, halk coğrafyasında kültürel ekoloji büyük önem taşımaktadır (Tümerterkin ve Özgüç, 2016: 125-126).

Dünyada var olmuş her milletin kendine has yeme-içme, saklama, pişirme ve aşçılık geleneği vardır. Zaman içinde birbirleriyle bir şekilde kesişen ve etkileşen toplumlar karşılıklı olarak birbirlerinin geleneklerinden etkilenmişler ve tekniklerini kullanmışlardır. Yerleşik düzene geçilmeden önceki zamanlarda toplumlar daha çok avcı- toplayıcı kültürle yaşamlarını idâme ettirirken, yerleşik düzene geçildikten sonra içinde bulundukları coğrafya ve iklim koşullarına bağlı olarak yeme-içme alışkanlıkları dolayısıyla mutfak kültürleri ortaya çıkmıştır (Öger ve Tek, 2016: 15). Hazırlanan yemeklerde coğrafi şartların özel bir yeri olmuştur. Buna bağlı olarak bölgesel ve hatta yöresel mutfaklar meydana gelmiştir. Bunun yanında göç, ticaret gibi faaliyetler sonucunda insanlar kendilerine komşu olan toplumlarla etkileşim içerisinde olmalarıyla da kendi oluşturdıkları kültürlerine, geleneklerine yenilerini ekleyerek daha zengin mutfaklar oluşturmuşlardır (Erol, 2018: 1).

Yemek yeme, insanlığın ilk çağlarından beri en önemli ihtiyaç olmuştur. İnsanlar her zaman bu ihtiyaçlarını karşılamak için çalışmış, yeni keşiflerde bulunmuştur. Temel gıdalar ile beslenme ihtiyacı karşılandıktan sonra zevk için yemek yeme olgusu gelişmiş ve yaşamın bu

vazgeçilmez eylemi sürekli gelişim göstermiştir. Dünyanın her yerinde farklı yemek kültürleri, yemek alışkanlıkları vardır. Her ülkede, her bölgede farklı yemekler, farklı malzeme ve yapım teknikleri ile ortaya çıkmıştır. Yemeklerin çeşitlenmesinde ve gelişmesinde coğrafi özelliklerin, geçmişten gelen alışkanlıkların, inançların, örf ve adetlerin etkisi olmuştur (Erol, 2018: 2).

İnsanlık tarihi kadar eski olan “boğaz derdi” insanın doğal, sosyal ve teknik zekâsının zaman içinde bir araya gelerek bir bilgi birikimi sonucunda çeşitli malzemeleri, kültürel olarak bütün haline getirmesi sürecidir. Bu kültürel bütün avcılık toplayıcılıktan, önce küçük aletlerin kullanımına, sonra ateşin kullanımına uzanan bir serüven izlemiştir. İlkçağlarda insanlar beslenmeleri için yaklaşık 1500 civarında vahşi bitki türünden faydalanırken, kullanım bitkileri sayısı giderek düşmüştür. 200 çeşit bitki bahçelerde yetiştirilirken, 80 çeşit çiftçiler tarafından pazarlarda satılmakta, 20 çeşit ise geniş çaplı olarak tarla tarımında kullanılmaktadır. Bugün artık tarımsal üretim büyük ölçüde endüstriyel hale gelmiş ve çokuluslu şirketlerin kontrolünde gerçekleşmeye başlamıştır. Buna bağlı olarak tarım endüstrileşmesi süreciyle birlikte, yemek kültürü dünya çapında kitleselleşmekte ve mono-kültür halini almaktadır (Akarçay, 2016: 18).

Yemek; fizyolojik, psikolojik, ekolojik, ekonomik, siyasi, toplumsal ve kültürel süreçlerin kesiştiği önemli bir noktada yer almaktadır. Bir başka ifadeyle yemek, bir toplumun zenginliğini, refahını gösterirken insanlar için statü sahibi olmanın bir göstergesi olarak kabul edilmiştir. Ayrıca yemek, pek çok ritüelde önemli rol üstlenmiş ve insanların gelişmesine ve uygarlaşmasına katkı sağlamıştır. Yemek, toplumlar açısından bir kültürü ifade ettiği gibi bireyler bağlamında da sanatsal ve anlamlı bir bütünlük içermektedir, insanlar yemeği sadece besin maddesi olarak tüketmezler, bunun yanı sıra tat almaya yönelik bir takım deneyimler yaşarlar ve bir anlamda yemekle beraber anlam ve semboller tüketmektedirler. Diğer bir deyişle, yemeğin besinsel özelliğinin yanında birtakım sembolik özellikleri de bulunmaktadır. Bu kapsamda yemeğin taşıdığı anlam ve semboller öylesine güçlü görünmektedir ki Fischler, bir grubun yeme biçimlerinin kolektif kimliğini ortaya koymasının yanı sıra bireysel kimliği de oluşturduğuna dikkat çekmektedir (Erol, 2018: 10).

Yeme içme alışkanlıklarının kazanılmasındaki en önemli etkenlerden biri yaşanan coğrafyadır. Çünkü insanoğlu, öncelikle doğanın kendisine sunduğu besin maddelerini edinir. Çölde yaşayan bir topluluğun balık yeme alışkanlığının oluşması özellikle eski topluluklar için güç bir durumdur. Bunun yanında, bağlanılan inanç sistemleri, yerleşik olup olmama, etkileşimde bulunulan toplulukların alışkanlıkları da yeme içme alışkanlıklarını etkileyen önemli nedenlerdir (Öger ve Tek, 2016: 15).

Yemek kültürlerinde, yaşanan alanlara mahsus özel farklılıklar olmakla birlikte benzerlikler de vardır. Farklılıklardaki ayrıntılar bazı yöreleri diğer yörelere göre ayrıcalıklı

konuma getirmiştir. Onların yalnızca o ülkedeki değil yeryüzündeki konumu, coğrafyası, iklimi, bitki ve hayvanlar âlemi daha uygun, daha çeşitli ve daha bereketli oluşu bu ayrıcalığı sağlamıştır. Bunun uzantısında oluşan mutfak kültürü de haliyle daha zengindir (Yardımcı, 2013: 9).

Yiyecekler ve yemekler, sosyo-kültürel anlamı olan kültür öğeleridirler. Kültürel ve toplumsal ortamlar, insanların yemek yeme alışkanlıklarıyla doğrudan ilişkilidirler. Yiyeceklerin üretim, tüketimi, hazırlanması, tamamen kültürün öğeleri olan gelenekler, sevmek-sevmemek, inançlar, tabular, boş inançlarla bağlantılıdır. Antropologlar, yemek yeme alışkanlıklarını kültürel bağlamda ele alırlar. Antropologlara göre:

Kültür ne yiyeceğimizin temel belirtisidir.

Kültür öğrenilmiştir. Yiyecek alışkanlıkları da küçük yaşlarda edinilir. Öğrenildikten sonra uzun süre değişmez.

Yiyecekler, kültürün bütünleyici somut bir parçasıdır (Tezcan, 2000: 1).

Yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, sunulması ve tüketilmesi yemek kültürünün maddi boyutunu oluştururken damak tadı dâhil yemek ile bağlantılı tüm alışkanlıklar, beklentiler, gelenekler, görenekler, tarzlar, tatlar, beğeniler, tercihler, pratikler, sözler, ifadeler, simgeler, imgeler ve çağrışımlar da kültürün maddî olmayan boyutunu oluşturur. Yemek kültürünün bu oluşturucu unsurlarıyla sadece mutfakta, yemek odasında, lokantada değil hayatın her alanında karşılaşırız. Yemek somut bir nesnedir, ancak etrafında gelişen olaylar ve ilişki ağları yemekle ilgili kültürü oluşturur. Sokakta yürürken burnumuza gelen bir sarma kokusu yaprağından dolayı bağları bahçeleri çağrıştırırken, buralara ait anılarımız da bir bir gözümüzün önüne gelir (Yardımcı, 2013: 8).

## 2.2. Türk Mutfak Kültürü

Malatya mutfağını Türk mutfak kültüründen ayrı düşünmek mümkün değildir. Ülkenin köklü tarihi, tarımsal üretim, meslekler, aile yapısı, köklü bir şekilde beslenme yapısını da etkilemiştir. 783.562 km<sup>2</sup>'lik (gerçek alanı 814.578 km<sup>2</sup>) yüzölçümü ile hem Asya hem de Avrupa kıtasında yer alan Türkiye, pek çok uygarlığın kesiştiği bir ülkedir. Kuzeyde Karadeniz, Slav dünyası ile doğal bir sınır çizmekte; doğudaki dağlık bölgeler onu Kafkaslarla ve İran'la birleştirmekte; güneyde ise Arap dünyası ile komşuluk yapmaktadır. Son olarak da, Akdeniz ve Ege Denizi, Türkiye'yi Akdeniz dünyası ile birleştirmektedir. Sıcak-orta olarak adlandırılan subtropikal kuşakta yer alan Türkiye'de Akdeniz, Karadeniz ve Karasal olmak üzere üç farklı iklim bölgesi ortaya çıkmıştır. Akdeniz ikliminin görüldüğü yerlerde bitki örtüsü maki denilen

kısa boylu bodur ağaçlardan oluşmakta, Karadeniz ikliminin hâkim olduğu Karadeniz kıyılarında ise ormanlar bulunmaktadır. İç bölgelerde ise karasal iklimin etkisiyle doğal bitki örtüsü bozkırlardır. Türkiye’de en fazla yer kaplayan yer şekli dağlar olup, akarsular bakımından da zengin bir ülkedir. Akarsuların boyları kısa akış hızları ise fazladır. Tıpkı bir mozaik gibi Türkiye atalarının miras bıraktığı kültürel zenginliği yaşamaktadır (Sarıışık, 2016: 48).

Beslenme biçimleri, içinde bulunulan kültürel-coğrafi-ekolojik-ekonomik yapıya ve tarihsel sürece göre şekillenmektedir. Türk mutfağı denildiğinde Türkiye’de yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yiyecekler- içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, korunması; bu işlemler için gerekli araç-gereç ve teknikler ile yemek yeme adabı ve mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ve inanışlar anlaşılmalıdır (Sarıışık, 2016: 49).

Türkler, tarih sahnesine çıktıkları ilk andan itibaren beslenmeye önem vermişlerdir. Beslenme, Türklerin sosyal hayatlarında önemli rol üstlenmiş hususlardan biri olarak öne çıkmıştır. Bu husus o kadar önemli olmuştur ki Türk idarecileri, öncelikle milletini aç ve çıplak bırakmamayı ana ilke edinerek ülke yönetimini üslenebilmişlerdir. Orta Asya’nın köklü kültürünü beraberinde Anadolu’ya getiren Türkler, günümüze kadar evi olarak göreceği bu toprakların bereketini de sofralarına katarak kendi kültürlerini oluşturmuşlardır. Baharatın çeşitli, toprağın misafirperver, suyun bol, bitkinin gür olduğu Anadolu topraklarında doğan mutfak kültürü, dünyanın en güçlü imparatorluğunun sofrasında önemli bir yer tutmuştur (Erol, 2018: 11).

Mutfak; yemek pişirilen yer ve yiyecekleri hazırlama sanatı anlamında kullanılmaktadır. İnsanların beslenme ile ilgili olan kültürlerine ise “Mutfak Kültürü” denilmektedir. İnsanoğlunun tabii ihtiyaçlarının en başında beslenme gelmektedir. Yani insanın hayatının devamını sağlamada beslenme gereklidir. İşte bu sebepten dolayı, her toplumun, her topluluğun ve her milletin kültüründe beslenmenin oluşturduğu bir bölüm mevcuttur. Türk mutfağı bugün dünyanın sayılı mutfakları arasında yer almaktadır (Yardımcı, 2001: 9).

Türklerin tarihteki en köklü ve zengin kültüre sahip olmaları, mutfak konusunda da varlığını hissettirmektedir. Bu zenginlik kendisini, bol ve geniş çeşitlilikteki yemeklerle ve tüm yiyecek-içeceklerle ilişkin davranış kalıplarındaki sürekli gelişme ile göstermiştir. Türk mutfağının kendine özgü nitelikler kazanması ve zengin bir mutfak olmasının nedenlerinin başında, Türk ulusunun tarihsel yaşamının, geleneklerinin, kültürünün ve yaşadığı coğrafi çevredeki geniş olanaklarının etkili olduğu görülmektedir. Büyük imparatorluklar bu topraklara kendi özgün kültürleri ve birikimleri ile gelirken, mutfak kültürlerini de birlikte getirmişlerdir. Orta Asya’nın sade yemeği, zengin Selçuklu ve Osmanlı mutfağına doğru gelişmiş, zengin çeşitlilikteki Türk mutfağı doğmuştur (Özşeker, 2016: 121).

Türk mutfacı, kuşkusuz diğer bütün mutfaklar gibi, geçirdiği kültürel evreler, yaşadığı değişik coğrafyalar ve dini unsurlarla şekillenmiş bir mutfaktır. Türk mutfacına bakıldığında, Orta Asya'dan başlayıp Avrupa'ya kadar kat ettiği yolun izleri kolayca görülebilir. Türkler, ilk yurtları olan Orta Asya'nın tarıma elverişli olmayan bozkırlarında hayatlarını hayvancılık yaparak sürdürdüler. Türklerin bu nedenle ilk yaşam biçimlerinin “göçebe” olduğu söylenir ama hayvancılık ekonomisinin gereği olarak kışı “kışlağ” veya “kışlak” denilen sabit yerlerde, yazı da hayvanlarını otlatabilecekleri serin yaylalarda geçirdikleri için Orta Asya'da bulundukları dönemlerde yarı göçebe olarak yaşadıklarını söylemek yanlış olmaz. Atalarımızın ilk beslenme biçimleri de bu koşullara dayalı olarak et ve hayvansal gıda ağırlıklıdır. Bu beslenme sistemi içinde üretilen ve mutfak düzenimizin en kıdemli yiyecekleri unvanını hak eden süt ürünleri, bugün de mutfagımızın temelini ve lezzetinin ana hatlarını oluşturur (Akın ve Lambraki, 2003: 13).

Türkler, M.Ö. Cilalı Taş Devri'nde Orta Asya'ya yerleştikten sonra Ural Dağları ile Altay Dağları arasındaki bozkır bölgesini anayurt olarak seçmişlerdir. Atlı göçebe kültürü, burada doğmuş ve gelişmiştir. At ve koyun sürülerine sahip Türkler, ilkbaharda geniş meraları olan yaylalara göçer; sonbaharda ise şehir kıyılarına inerlerdi. Türk topluluklarının Hunlardan itibaren yetiştirdikleri hayvanlar arasında ön planda at gelmekte olup bunu keçi, deve ve büyükbaş hayvanlar izlemektedir (Sarışık, 2016: 50).

Bu nedenle Türklerin ilk besinleri de hayvansal gıdalardı. Hayvancılık, tarihlerinin başlangıcından beri dayandıkları en önemli, belki de zaman zaman tek ekonomik kaynak olmuştur. Bir başka ifadeyle göçebe ya da yarı göçebe topluluklar için en önemli besin maddesi et ve etten yapılan ürünler; yerleşik topluluklar içinse tarım ürünleridir. Göçebe ya da yarı göçebe topluluklar, tarım ürünlerini edinmek için uzun zaman ve çaba harcamak yerine yalnızca avlanmak ve pişirmek kadar zaman harcayacakları et ürünlerini yemeyi tercih etmişlerdir. Göçebe Türk toplulukları için de durum böyledir. Sekizinci yüzyıla ait Tonyukuk yazıtında bilge Tonyukuk'un “kiyükyi yütabışğan yiyü olurur ertimiz” ifadesi de göçebe Türklerin daha çok etle beslendiklerinin göstergesidir. Bu yüzden daima su boylarını takip etmişler, sulak ve merası bol olan alanlara yerleşmişlerdir. Bu şualarda tarım da yavaş yavaş gelişmiş, süt ve et ürünlerinin yaranda tahıllar ve sebzeler de beslenmelerinin ayrılmaz birer parçası olmuştur. Divanü Lügati't-Türk'ten edindiğimiz bilgilere göre on birinci yüzyılda Türk toplulukları için arpa, buğday gibi tahıllar en önemli besin maddelerinden biridir (Öger ve Tek, 2016: 16).

Türklerin yeme içme alışkanlıklarına bakıldığında, tarımsal yapının ve göçebe kültürünün etkisinin oldukça fazla olduğu görülmektedir. Türklerin, eskiden beri beslenmeleri için kullandıkları temel besin grupları arasında tahıllar önemli bir yer tutmaktadır. Bunların

başında buğday ve arpa gelmektedir. Buğday ve ondan yapılan bulgur, un, yarma ve irmik çok kullanılmıştır. Buğday başaklarında taneler sertleşmeden alevde ütülenir ve dövülerek yenirdi. Olgunlaşmış buğday yıkandıktan sonrada dibek adı verilen oyulmuş taş içinde dövülerek yarma yapılırdı. Buğdaydan elde edilen bulgur, un, tarhana gibi ürünler bu mutfakın ana maddelerindendir.

Eski Türklerin mutfaklarında önemli yer tutan bir diğer besin maddesi yoğurttu. Yoğurt tamamen Türklerin buluşudur. Kelime olarak aynen bütün dünyaya yayılmıştır. Yoğurt göçebe hayatın ortaya çıkardığı bir kültür ögesidir. Yoğurt ile terbiye edilmiş yemekler Türk mutfakının en özgün özelliğini meydana getirmiştir. Kurut sözü ile bozulmayacak bir şekilde kurutulmuş bütün süt çeşitlerinden söz edilmektedir. Kurut aynı zamanda bir savaş azığı olarak da görülmekteydi. Bir nevi peynir olan ve koyun sütünden yapılan kurut Türk mutfakında büyük önem taşımaktaydı. Kurutu olan kimsenin açlık çekmeyeceği gibi kimseye de yiyecek bakımından ihtiyacı olmazdı (Erol, 2018: 11).

Yoğurt, süzülmeyip, tam tersine sulandırıldığında, yine farklı bir lezzet alır ve “ayran” olur. Ayrıca geleneksel yöntem ile tereyağı yapıldıktan sonra yayıkta kalan, içilebilir sulu kısma da ayran denir. Bu türü şüphesiz, ilkinin atasıdır. Ayran, özellikle Anadolu’nun şölensel yemeklerinde mutlaka sunulan, kentte veya kasabada olsun, sıcak günlerde aklımıza ilk gelen içecektir.

Türk mutfakının en belirgin özellikleri Malatya ve araştırma yöresi mutfakında da dikkat çekmektedir. Türk mutfakında olduğu gibi Malatya-Yeşilyurt yemekleri de çok çeşitli olmakla birlikte bunların içinde hamur işleri çoğunlukta, tanınmış çeşitler kebablar olmakla birlikte et yemeklerinde yahni denen sulu çeşitler başta gelir. İçine az et katılarak pişirilen pek çok sebze yemeği vardır. Sebze yemeklerinin, et ve kıymayla birlikte, soğanlı, domatesli veya salçalı olarak pişirilmesi uygundur. Sebzeler suda haşlanıp etin yanında garnitür olarak sık kullanılmaz. Türk mutfakında yağa çok önem verilir. Sütten elde edilen yağlarla, iç ya da kuyruk yağı hemen her bölgede kullanılır. Zeytinyağı özellikle Batı Anadolu bölgesinde sık kullanılır. Köftelerde, sebze yemeklerinde ve çorbalarda bulgurun yeri önemlidir. Soğan hemen bütün yemeklerin baş malzemesidir. Yağda kavrulup yemeklere katıldığı gibi çiğ olarak da pek çok salatanın malzemeleri arasında yer alır. Kendi kendine yetişen ot, mantar ve köklerden özellikle de kırsal yörelerde geniş ölçüde yararlanılır. Maydanoz, dereotu gibi besin değeri yüksek olan otlar da pek çok yemekte kullanılır. Salata, çorba ve yemeklerde yaş ve kuru nane tüketilir. Yemeklerin meyve ya da meyve kurusuyla tatlandırıldığında, çoğu kez bu meyvelerin yağla pişirilip yemek olarak tüketildiğine tanık olunur. Yemeklerde genellikle çok miktarda baharat kullanılır. Ancak baharat çeşitlerinin sayısı azdır. En çok kullanılan baharat

kırmızıbiberdir. Yoğurdun Türk sofrasındaki yeri önemlidir. Yemeklerin çoğu üzerine sarımsaklı ya da sade yoğurt dökülerek tüketilir. Türk yemeklerinin çoğunda lezzetli olmalarına güvenilerek görünüş üzerinde pek durulmaz. Başka bir deyişle süslemeye değer verilmez. Ancak günümüzde batının etkisiyle Türk yemekleri de süslenmektedir. Hem garnitür olarak hem de lezzet vermek amacıyla sofrada sonradan sos servisi yoktur. En yaygın sos pişirilirken kullanılan yağda kavrulmuş domatestir. Yemeklerin az tuzla pişirilmesi söz konusu değildir. Tatlılarda tatlandırıcı olarak pekmez de kullanılır. Kış yemeklerinde sebze ve meyve kurutmaları yaygındır. Lezzet ve besleyicilik kadar doymak da önemli bir faktördür.

Günümüzde Türkiye toprakları üzerinde çeşitli etkenlere bağlı olarak gelişme göstermiş muazzam bir yemek ve mutfak kültürü gözlenir. Gerek iklimin çeşitliliği gerekse Türkiye topraklarının üç tarafının denizlerle çevrili olmasından kaynaklanan balıkçılık gerekse de Türklerin eskiden beri sahip oldukları avcılık geleneklerine bağlı olarak av ürünlerinden oluşturulan yemek çeşitliliği, Türk mutfağının dünya mutfakları arasında eşsiz zenginliğe sahip olmasını sağlamıştır. Karadeniz bölgesinde balık ve özellikle hamsi ile yapılan yemekler; Akdeniz, Ege ve Marmara bölgelerinde zeytinyağlılar, sebze ve yine balık; Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde çeşitli et yemekleri; İç Anadolu bölgesinin eşsiz hamur işleri hemen her ülkeden insana hitap eder (Erol, 2018: 12).

### 2.3. Yeşilyurt İlçesinin Mutfak ve Yemek Kültürü

Mutfak kültürü araştırmalarının en önemli sonucu yöre kültüründe ön plana çıkan gıda ve yemek türlerinin coğrafi işaret, menşe belgesi veya mahreç işareti alması şeklinde bölge tanıtımına katkı sağlamaktır. Bu bölümde ele alınacak yemekler ve gıda hazırlıkları çoğunlukla Yeşilyurt ve yakın çevresine ait olduğu için kültürel ve coğrafi tanıtım ile turizm açısından büyük önem taşımaktadır. Bunun gibi mutfak düzeni, kiler, hazır damı ve kullanılan mutfak eşyaları gibi etnografik unsurların tanınması ve korunmasına da katkı sağlamaktadır. Türk mutfak kültürü içerisinde yer alan Malatya mutfak kültürü, içinde bulunduğu kültürün, ekonomik ve sosyal şartlarını güçlü bir şekilde yansıtmaktadır. Yemek yapma, yemek yeme düzeni, sofraya oturuş-kalkış; ekmek yapım; süt ürünlerinin hazırlanışı; kış için yiyeceklerin hazırlanması; mutfak düzeni, mutfakta bulunan araç-gereçler; özel gün yemekleri; yiyecek saklama ve koruma yolları; bulgur ve diğer tahıl ürünlerine dayalı yemeklerin, köftelerin vb. nin hazırlanışı vs. de görülmektedir. Malatya mutfak kültürü içerisinde yer alan Yeşilyurt mutfak kültürü de Malatya mutfak kültürü ile büyük benzerlikler göstererek zengin yöre mutfak kültürünün önemli bir kısmını teşkil ve temsil eder.

Yeşilyurt'ta mutfak evin dışında bulunur. Mutfığa kış damı denir. İki katlı evlerde kış damı alt katta yer alır. Önceleri evlerde genelde karyola olmadığı için kalabalık ailelerde kış damında da yatılırdı. Neticede kış damı, hem oturma hem yemek yeme hem de yatma amaçlı kullanılırdı. Kış damında guşgana, sini, terpoş, leğen, sahan, çömçe, kemis, tahta kaşıklar, merdane, teşt, maşa, körük, gazzik, tas, ekmek tahtası, taplama (ekşileme ekmek yapımında kullanılan ve ekmeğe şekil veren tahta alet), oklavalara, dönderecek bulunur. Bakır kaplar ise hep kalaylı olarak kullanılır (Kılıç vd., 2013: 207). İlçede ayrıca mutfak konum olarak kuzeye bakan cephelere yapılır ve pencere olarak da ya küçük pencere açılır ya da sağır(başka yörelerimizde kör pencere de denir) pencere yapılır. Böylece gıdalar için gerekli olan serinlik de sağlanmış olur.

Raflara kapacak dizilir ve duvar kenarlarında bulunan sekilerin üzerine tencere ve tava konur(Fotoğraf 2.1). Gıdaların ve büyük mutfak malzemelerinin bulunduğu çoğunlukla mutfığa yakın özel olarak inşa edilmiş ev bölümlerine yörede hıznaya denir. Başka yörelerde de hazın evi ya da hazın damı denilen bu bölümde (hazın evi/kiler) teşt ve kazanlar bulunur (Bulut vd., 2017: 348). Yiyecek saklamada kullanılan selevler, bulgur elenen kalburlar duvarlardaki çivilere asılır. Tavandan aşağıya sarkan tel ve iplere ise kuru gıdaların saklandığı torbalar asılır. Bunun nedeni gıdaları fare ve diğer haşerelerden korumaktır. Yeşilyurt İlçe merkezi ve köy evlerinde hatta merkezdeki evlerde bile, ev içinden arıkların geçmesi büyük bir farklılık olup, arıklardan geçen suyun sağladığı serinlik ürünlerin saklanmasına büyük bir avantaj sağlamaktadır. Yiyecekler hem sağlıklı olsun hem de kap ağır olsun ve su alıp götürmesin diye arık içinde sele altında, kalaylı bakır kaplarda saklanır. Küplerdeki yiyecekler (peynir, tereyağı gibi), küpü ile birlikte suya konur ve küpün ağzı çamurla sıvanır. Ambarlar, yine kış damının içinde bulunur. Ambarların içinde tahıllar saklanır (Yardımcı, 2001: 19). Yeşilyurt ilçesi özellikle su kaynakları bakımından oldukça zengindir. Malatya'nın su ihtiyacının büyük bir kısmını karşılayan Derme Suyu bölgede doğmaktadır. Bu nedenle su kaynakları bakımından zengin olan bölgede arık denilen küçük kanallar son derece yaygındır. Buzdolabının olmadığı dönemlerde evin içinden geçen bu kanallar bir nevi hem soğuk hava deposu olmuş hem de buzdolabı olarak kullanılmıştır. Bu basit fakat yöre konut geleneği açısından son derece önemli bir ayrıntıdır. Bu konut ekolojisi ayrıntısı ve özelliğinin mutlaka sıcak yörelerimizde konutlara tatbik edilmesi ve geleneğin sürdürülmesi büyük önem taşımaktadır.



**Fotoğraf 2.1 Malatya Beşkonaklar Etnografya Müzesi ve Geleneksel Malatya Evinde Sergilenen Yeşilyurt Mutfaklarında Kap Kacak Konulan Tereklerden Örnekler.**

Hıznada (kiler), su damları vardır. Buralara havizli oda denir. Selelerin ve teştlerin (büyük kalaylı leğen) altında yiyecekler saklanır. Havizli odalar, soğuk hava depoları gibi kullanıldığı için güneş almayan yerlerdir. Ocaklar ekmek damında, avluda ve kış damında bulunur. Ocağın adına paca denir. Kış damındaki ocak, ısınma amaçlı da kullanıldığından davlumbazlı olup bacaya bağlıdır. Ocaklar taş, kerpiç ve tandır toprağından yapılır. Öllükle perdahlanır (cilalama). Ocaklarda pelit odunu, gav (ağaç kabuğı ve çürüğüne verilen isim), çekirdek kabuğı, tezek, çalı çırpı ve gazel yakılır (Kılıç vd., 2013: 207).

Mutfağın önemli yerini oluşturan ocağın dışı davlumbaz, taban yekpare taştır. Davlumbaz ahşaptır ve oymalarla süslenmiştir. Davlumbazın içinde ocak bulunur. Ocak, taş veya kerpiçten yapıpıp çamurla sıvandıktan sonra öllük denilen beyaz toprakla perdah edilmiştir (Fotoğraf 2.2). Ocağı perdahlama işlemi, zaman zaman tekrar edilerek ocak ve çevresinin sürekli temiz görünmesi sağlanır. Davlumbazın önüne kanaviçeli (nakış) ucu dantelli örtüler gerilerek davlumbaza temiz ve süslü bir görünüm kazandırılır. Davlumbazın üst kısım raf gibidir. Raflarda baharatlar ve tuz bulunur. Yanında, duvara çakılı mıha (çini) gaz lambası asılır. Lambanın yeri değiştirilmez. Ocağın çevresinde yemek yapımında kullanılan malzemelerden tuzluk, kepçe, tahta kaşıklar, delikli kaşık (kevgir), sac, maşa, körük, oklava, merdane, ekmek tahtası ve ekmek döndüreceğı bulunur. Bu gereçlerin hepsi duvardaki imlalara asılıdır (Kılıç vd., 2013: 208). Bu şekilde alınan küçük önlemler yaşamı kolaylaştıran unsurlardır.



**Fotoğraf 2.2 Malatya Beşkonaklar Etnografya Müzesi ve Geleneksel Malatya Evinde Sergilenen Yeşilyurt Mutfaklarında ve Odalarında Kullanılan Ocaklardan Örnekler.**

Ülkemizin diğer yörelerinde de olduğu gibi eskiden beri yörede aşçılıklarıyla ünlenmiş kişiler vardır. Düğün, bayram, nişan, mevlüt gibi toplu yemeklerde genellikle yöresel yemekler hazırlanır, bu yemekleri pişiren yemek yapmayı meslek haline kişilere aşçı denilmektedir. Kültürel anlamda yöresel yemekler ve bunların günümüze kadar gelmesinde yani sürdürülebilirlik açısından bu gelenek çok önemlidir. Bunların, çoğunluğu kadındır. Erkek olanlar bu mesleği aşçıların yanlarında, kadınlar ise aile büyüklerinden öğrenmiştir. Burada da düğün, sünnet, ölüm ve büyük davetlerde aşçılar tutulur. Komşular arası yardımlaşma ilçede çok gelişmiştir. Aşçı, bazen hatır gönül işi diye yemek yapar. Bazen de aşçıya para veya hediye verilir. Genelde erkek aşçıya para, kadın aşçıya da elbiselik kumaş gibi hediyeler verilir. Yeşilyurt'ta, "Yemek pişirmek vardır ama satmak yoktur." denir (Kılıç vd., 2013: 208). Bu yerel söylem yöre sakinlerinin misafirperverliğine önemli bir vurgu olmalıdır.

Anadolu'nun genelinde olduğu gibi unlu yiyecekler Malatya ve Yeşilyurt mutfağında da büyük önem taşır. İlçede üretilen tahıllar makarna, irmik, bulgur imaline uygun buğday çeşitlerinden oluşur. Sert buğday diye tabir edilen sarıbursa, akbuğday olarak nitelenen buğdaylardan kaynatılır(hedik kaynatma), hedik kurutulur, öğütülür ve bulgur çeşitlerinin hepsi yapılır. Buğdaydan ayrıca un, nişasta, yarma/gendime/den ve tarhana da yapılır.

Anadolu kültüründe önemli unsurlardan birisi de yüzyıllardan beri süregelen gıda hazırlama geleneğidir. Buzdolabının olmadığı dönemlerde gıdaları uzunca bir süre hatta bütün yıl tüketebilmek için kurutma ve kaynatma en önemli gıda hazırlama yöntemleridir. Bu anlamda yörede bu tür faaliyetler çok gelişmiştir kayısı başta olmak üzere diğer meyve kuruları, salça, kurutmalar, reçeller, turşular, kışlık ekmekler, konserveler ile kavurma yoğun olarak yapılır. Sucuk, kasaplara sipariş verilerek yaptırılır. Kesmece ve pestiller ile pekmez yapılır. İlçede hemen hemen her ev halkı, hayvan yetiştirir. Elde ettiği süt ile kendi ihtiyacını karşılayacak kadar peynir, tereyağı, çökelek, süt ve yoğurt yapar. İlçe halkı, kendi ihtiyaçlarını

karşılacak kadar hayvancılık ile uğraşırken arıcılığı ön planda tutar. Üretilen balın fazlası satılır. İçecek eşyalarından öne çıkanlar ayran tuluğu, sürahi, külek, kova, sitil ve küplerdir.

Yemekler yerde sofrası bezi (yaygı/hıla) üzerinde yenilir. Kalabalık ve misafirli evlerde ilk sofraya, misafirler, büyükler ikinci sofraya da evin gelini, kızı, çocukları otururdu. Kahvaltı oldukça kuvvetli olurken öğle yemeği akşamdan kalanlarla veyahut yoğurt, cacık, pekmez, kısır gibi hafif yiyeceklerle geçiştirilirken evin asıl yemek hazırlığı akşam içindir. Genellikle bulgur ağırlıklı yemekler, misafir, düğün, bayram, cenaze, çocuk görme gibi özel günlerde çeşitlilik arz eder. Yeşilyurt ilçesinin beslenmesinde ekmek önemli bir yer tutar. Bunlar; tandır ekmeği, yufka ekmeği, bilik, bazlama, eşkili ekmek, otlu ekmek, ıspanaklı ekmek, pancarlı ekmek, yağlı ekmek, katmer gibi adlar alır (Gülseren, 2000: 25-26).

Yeşilyurt mutfak kültürü, zengin bir görünüm arz eder ve genellikle bulgur ağırlıklıdır. Özel günlerde yapılan kutlama, tören, çocuk görme, adak adama gibi günlerde yemeklerin çeşitliliği gözlenir. Doğum yapan lohusa kadını görmeye gidildiğinde Kuymak (Herle) götürülür. Eve misafir geldiğinde, Hıdırllez haftasında, bir rüya görüldüğünde hayıra çıkması dileğinde ise “Kömbe” yapılır. Ayrıca, Hıdırellez'de “Hızır Kömbesi” “Sehen Kesmesi” gibi yiyecekler yapılarak en az yedi komşuya dağıtılır. Düğünlerde yemek türleri üç ana çeşit üzerinde yoğunlaşmıştır. Bunlar; etli bulgur pilavı, tiritli yemek ve mevsimine göre meyve, cacık ve salatadan oluşur (Menekşe, 2007: 41). İlçe'nin zengin mutfak kültürünün bulgur ve et ağırlıklı olmasının en önemli nedeni ise bölgede görülen iklim tipidir. Karasal iklimin yaygın olduğu bölgede tarım ürünü olarak en yaygın tarımı yapılan ürün buğdaydır. Bu nedenle bölge mutfak ağırlık olarak buğday ve ürünlerinden oluşturmaktadır. Ayrıca ilçenin en önemli gelir kaynaklarından biri de hayvancılıktır. Bu nedenle ilçede yoğun bir et tüketimi görülmektedir.

Tandır, bilik, tablama, ekşileme, mısır ekmeği, katmer, sac börekleri (patatesli, kıymalı, peynirli, çökelekli gibi), yufka ekmeği yapılır. Ekmek çeşitlerinden olan tandır ekmeği ve bilik, ilçede kazanç sağlamak amacı ile de yapılır.

Yeşilyurt ve çevresinde yemek öğünleri olarak şu isimleri sıralayabiliriz:

Kahvaltıda akşamdan kalan yemekler yenir, eğer yoksa özel yemek pişirilir (çorba, pilav gibi). Bunların dışında çay, süt, peynir, çökelek, tereyağı tüketilir.

Öğle ve akşam yemekleri, pilav, sıkma köfte, köfte çeşitleri, lahana köftesi, sebzeli pilav türleri, sulu sebze yemekleri, etli sebze yemekleri, çorbalar, dolma, cacık, ayran ve salatalar yenir.

İkinci ve kuşluk vaktinde tandır ekmeği, bilik ve peynir tüketilir.

Yatsı vaktinde, dut ve diğer meyve kuruları, pestil, ceviz, Türk kahvesi, şerbet, şurup, erik pelverdesi tüketilir (Yardımcı, 2001: 10).

### 2.3.1. Çorbalar

Çorba, çorbacı, çorba parası gibi kavramsal ve nitelik-nicelik açısından son derece tarihsel ve güncel anlamlarıyla ifade edilen Türk mutfağını en zengin çeşit ve lezzetleriyle temsil eden yemek grubu hiç kuşkusuz çorbalaradır. Giderek diğer yemekler popüler kültür ve şehirleşmenin etkisiyle tekdüzeleşirken çorbalar bunun tam aksine çeşitlenmektedir. Malatya ve Yeşilyurt yemekleri içerisinde de en çok yöresel özelliklerini koruyan yemekler çorbalaradır. Araştırma alanımızda kavurmalı erişte-bulgur çorbası, tarhana, pıtpıtı, gendime, kulak, döğme, pirpirim, kelle-paça, düğürcek, maş, yüksük çorbası gibi yöresel çorbalar olmak üzere çok zengin bir çorba tüketimi alışkanlığı söz konusudur.

Çorba yapımında kullanılan malzemeler büyük çeşitlilik arz etmekle beraber yoğun olarak kullanılan ve olmazsa olmaz malzemeler tarhana, gendime, düğür, erişte, maş gibi yöreye özgü hazırlanma şekilleri olan ürünlerden elde edilen malzemelerdir.

**Tarhana:** Gendime yıkanır, suda pişirilir. Yarpuz doğranıp yıkanır, pişen gendimeye eklenip pişirilir. Piştiği zaman teşte alınır ve soğutulur. Bir kuşgana yoğurt, iki don sitili ayran, teştteki gendimeye katılıp torbaya doldurulur. Bir sele içine konulup 2 gün suyu süzdürülür. Bu iki gün içinde arada sırada gidip hazırlanan harç karıştırılır. Daha sonra dama çıkartılıp avuç içinde sıkılır. Serilerek kurutulur.

**Gendime:** Buğdayın ıslatılarak sokularda veya eskiden çeki hayvanlarının çektiği teknesi ve döner kısmı taştan yapılmış setenlerde günümüzde ise değirmen sokularında döğülerek elde edilir. Anadolu'nun başka yörelerinde yarma, den olarak da bilinir.

**Düğür (düğürcek):** Bulgurun en ince hali, elekten geçen kısmıdır. Köftelik bulgura benzetilebilir. Düğürçük çorbası Anadolu insanı için en çabuk, en kolay en az malzemeye yaptığı hazır yemeklerden biridir.

**Erişte:** Önce, ince gözlü elekten un elenir. Unun içine yeterince yumurta kırılır, tuzu eklenir. Yoğrularak hamur haline getirilir. Hamurdan alınan yumaklar ekmek tahtasının üzerinde merdane ve oklava yardımıyla ince ekmekler halinde açılır. Sonra bıçakla ince şeritler halinde kıyılır. Evin damı üzerinde serilen bezler ve çullar üzerinde kurutulur. Dam üstüne çul serer türküsü ile bu faaliyetin de ilgisi olmalıdır. Kuruduktan sonra avuç içinde ovalanan erişte bazı bölgelerde daha uzun saklanabilmek amacıyla kavrularak nem oranı sıfıra düşürülür ve kalburdan elendikten sonra bez torbalarda hazın damında tavandan asılı ip veya tellere asılır.

**Maş:** Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgesine özgü bir bakliyat türü olan maşık ya da maş fasulyesi Malatya ve Adıyaman yöresinde gübre ve pestisit kullanılmaksızın geleneksel tarım usulleriyle yetiştirilen fasulye türüdür.

Araştırma sahamızda yöresel niteliği olan ve üretimi ve kullanılışı giderek azalan bu oranda da kültürel ve gastronomik değeri artan çorbaları kısa kısa tanıtmanın uygun olacağını düşünmekteyiz.

Diğer yörelerde ayran aşı ya da yoğurt çorbası olan bu çorbaya Malatya-Yeşilyurt bölgesinde **kulak çorbası** adı verilmektedir. Yeşilyurt ilçesinde kulak çorbası özellikle kışın veya ramazan ayında sıklıkla tüketilen bir çorba türüdür (Fotoğraf 2.3). Yıl boyu pişirilen bu çorbanın özellikle kış aylarında daha fazla tüketildiğini söyleyebiliriz. Özellikle yemeklerden önce tüketilen bu çorba Yeşilyurt ilçesinin vazgeçilmez çorbalarından biridir.

Birçok bölgede ayranla yapılırsa da Malatya kulak çorbası Yeşilyurt bölgesinde özellikle yoğurtla yapılır. Ayrıca bu çorbayı diğer birçok bölgeden ayıran özelliği ise içinde kıyma olmasıdır. İçerisinde kıyma olmasının en önemli nedeni ise et kültürünün bölgede yoğun olarak hissedilmesidir. Özellikle Yeşilyurt bölgesinde hayvancılığa bağlı olarak yoğun olarak yemekler et ile yapılmaktadır.



Fotoğraf 2.3 Kulak Çorbası

Birçok yöremizde içerik, yapımı ve pişirilmesi açısından çok farklı tarhanalar ve bundan yapılan çorbalar söz konusudur. Yörede yapılan **etli tarhana çorbasının** da önemli yöresel nitelikler taşıdığını görmekteyiz. Yeşilyurt'ta tarhana çorbasının ana malzemesi olan tarhana evlerde bizzat kadınlar tarafından yapılır. Kışa girmeden özenle yapılan tarhanalar kışın bolca tüketilir. Yeşilyurt ilçesinin vazgeçilmez çorbalarından biri olan tarhana gendime adı verilen buğdaydan yapılır. Tarhana çorbasının tarifi ise şöyledir; tarhana akşamdan ıslatılır. Bolca hazırlanmış et suyuna atılarak pişmesi sağlanır. Başka bir tarafta kuşbaşı şeklinde doğranmış etler tereyağında kavrulur. Bu esnada pişmeye devam eden çorbaya, kavrulmuş kuşbaşı et, ıspanak katılır. Birlikte pişirilir. Piştikten sonra üzerine yağda yakılmış anık (nane) dökülür ve servis yapılır (Kılıç vd., , 2013: 241).

Yeşilyurt ilçesinde tarhana çorbası genellikle kışın evlerde kullanılan sobaların üzerinde yapılarak hem ısınma hem pişirme aynı ısı kaynağından sağlanır. Yöremizdeki bu çorbayı diğer yörelerden ayıran en önemli özelliği ise içine bol miktarda et ve ıspanak katılmasıdır (Fotoğraf 2.4). Yeşilyurt yöresinin vazgeçilmez lezzeti olan bu çorbanın yörede meşhur olmasının nedeni bölgenin çok kaliteli buğdaylara sahip olması diyebiliriz. Özellikle bu kaliteli buğdaylardan döğülerek yapılan ve adına gendime denilen bu buğday türü karasal iklime sahip Yeşilyurt bölgesi için ideal bir besin türüdür. Yeşilyurt bölgesindeki yoğun et kültürü diğer yemeklerde olduğu gibi bu çorbada da ön plana çıkmaktadır.



Fotoğraf 2.4 Tarhana Çorbası

**Pirpirim çorbası** Anadolu'nun bazı bölgelerinde de farklı şekillerde pişirilip, bilinse de yoğun olarak tüketilmesi bu çorbayı yöremize özgü kılmaktadır. Birçok yörede adı semizotu olan ancak Yeşilyurt ilçesinde pirpirim olarak adlandırılan bu sebze bölgede sadece çorbası değil aynı zamanda yemeği ve hatta cacığı bile yapılan bir sebzedir. Bu sebzenin Yeşilyurt'ta bol olmasının sebebi ise zengin su kaynağı ve bahçe kültürünün, sebze ve meyve yetiştiriciliğinin yoğun olmasıdır diyebiliriz. Yeşilyurt ilçesinde bu sebze hem kayısı ağaçlarının dibinde hem de bostanlarda bolca bulunur. Bahçeler ve bostanlarda karıkların içinde kendiliğinden gelen bir bitkidir. Her sulamadan sonra yeniden yeşeren ve çok hızlı gelişen bu sebze yörede bolca kullanılır. Ayrıca yazın toplanan pirpirim önce haşlanır ve saklama poşetlerine konularak buzluklara atılır. Kışın ise yoğurt ve sarımsak katılan yoğurda ilave edilerek bolca tüketilir. Diğer sebzeler gibi kurutulularak da kışlık gıda olarak saklanır. Kuşkusuz sebze karıklarında, bostan tarlalarında ve meyve altlarında yabani olarak yetişen bu bitkinin günümüzde kültüre alınarak da ticari amaçla üretimi yapılmaktadır.

Pirpirim çorbasının hazırlanışı ile şöyledir; bir baş kuru soğan küçük parçalar halinde doğrandıktan sonra yağda kavrulur. Salçası konduktan sonra suyu ilave edilerek kaynamaya

birakılır. Bir gün önceden ıslatılmış ve haşlanmış birer çay bardağı mercimek ve nohut bunun üzerine eklenir. Biraz beklendikten sonra temizlendikten sonra doğranmış pırpırım otu eklenir. Piştikten sonra tuzu atılır ve servis yapılır (Fotoğraf 2.5). İstendiği takdirde sarımsak sirke veya limon suyu eklenebilir (Yardımcı, 2001: 122).



**Fotoğraf 2.5 Pirpirim Çorbası**

Yöre mutfağının önemli bir çorbası olup diyet yapanlar ve yöresel yemek tercih edenlerce yoğun olarak tüketilir. Kültürel değerler arasında turizmle beraber artan insan hareketliliği sonucunda ticari değeri de artacak ürünlerden biridir. Coğrafi işaret ve marka değeri niteliği kazandırılabilir.

Yeşilyurt ilçesinin en meşhur çorbası diyebileceğimiz **yoğurtlu gendime çorbası** özellikle bayramlarda hatta en çok kurban bayramında tüketilir diyebiliriz. Yazın vazgeçilmez çorbası olduğu kadar kışın da bolca tüketilir (Fotoğraf 2.6). Buğday türlerinin bu yörede bolca tüketilmesinin nedeni bölgenin karasal iklime sahip olması ve kaliteli buğdayların yetişmesini gösterebiliriz.



**Fotoğraf 2.6 Gendime Çorbası**

Gendime çorbasının hazırlanışı ise şöyledir; gendime pişirilip, yoğurda katılır. İçine az da tuz atılır. Üzerine yağda kavrulmuş anık dökülür. Ayrıca dere kenarlarından toplanan

yarpuzu yıkar, doğrar çorbaya koyarlar. Bu katılırsa yarpuz önceden gendimeyle de pişirilebilir. Ayrıca kurutulmuş yarpuz ovalanarak çorbanın üzerine serpilerek yenilir (Kılıç vd., 2013: 241).

Düğürcek buğdayın bulgur haline getirilmesinden sonra en küçük taneli olan kısmına verilen isimdir. En az malzeme ve en kısa zamanda yapılması gibi avantajları olan düğürcek çorbasının ana malzemesi yemeğe adını veren Anadolu'nun çeşitli yörelerinde düğ ve düğürçük adıyla da bilinen ince bulgurdur. Bundan yapılan çorbaya da düğürcek çorbası denir. Yeşilyurt ilçesinde hemen hemen bütün evler kendi buğdayını kendi ekmek suretiyle ya da ekini yoksa buğdayı satın almak suretiyle elde eder. Ancak buğday yetiştirse de yetiştirmese de her aile kışa girmeden Yeşilyurt ilçesinin deyimiyile değirmana kalkar ve bir kış boyunca tüketeceği bulgur çeşitlerini bizzat kendi yapar. İşte bu bulgurun en ufağına Düğürcek adı verilir. Malatya bölgesinin birçok yerinde adına simit bulgur adı da verilir. **Düğürcek çorbası** özellikle çocuklar ve yaşlıların, daha çok diş problemi yaşayan yaşlıların tükettiği çorbalardan biridir (Fotoğraf 2.7).



**Fotoğraf 2.7 Düğürcek Çorbası**

Düğürcek çorbası için gerekli malzemeler ise şöyledir; yarım su bardağı bulgur, 3-4 su bardağı su, 1 baş kuru soğan, 1 kaşık salça, 2-3 kaşık yağ. Düğürcek çorbasının hazırlanışı oldukça kolaydır. Su ile kaynatılan bulgurun içine salça, yağ ve kuru soğan kavrularak elde edilen sos ilave edilir. Karıştırılarak bir taş taşım kaynadıktan sonra çorba servise hazır olur. Çok kolay ve çabuk hazırlanan bir yemek olduğu için eskiden genellikle sabahları içilen bir çorba olarak tanıtılmaktadır (Yardımcı, 2001: 125).

Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgesine özgü bir bakliyat türü olan maşık ya da maş fasulyesi Malatya ve Adıyaman yöresinde gübre ve pestisit kullanılmaksızın geleneksel tarım usulleriyle yetiştirilen fasulye türüdür. Bu nedenle **maş çorbası** Yeşilyurt bölgesinde hemen hemen her evde tüketilen yöresel ve kültürel önemi olan bir çorba türüdür (Fotoğraf 2.8).



**Fotoğraf 2.8 Maş Çorbası**

**Pıtpıtı köfte çorbası** Yeşilyurt ilçesinin sıklıkla yaptığı bir çorba türüdür. Doğu Anadolu bölgesinde yer alan Yeşilyurt ilçesinin mutfak kültürünü özellikle buğday ve et oluşturur. Bunun en önemli sebebi karasal iklim nedeniyle bölgenin en önemli gelir kaynağının tarım ve hayvancılık olmasıdır. Pıtpıtı çorbasının da ana malzemesi yine buğdayladır (Fotoğraf 2.9).



**Fotoğraf 2.9 Pıtpıtı Köfte Çorbası**

**Nohutlu Ayalı Çorbası** Yeşilyurt ilçesinde umumiyetle bu çorba yemekli misafirlere hazırlanan ve bayramlarda, özel günlerde pişirilen bir çorba çeşididir. İçindeki malzemeleri Yeşilyurt kulak çorbası ile benzerlik gösterir. Ancak nohutlu aya(köfte) çorbası kulak çorbasından lezzet, içerik ve hazırlanışı bakımından farklı bir çorbadır.

Bu çorbaya nane katılabilir. Ayrıca acılı sos hazırlanarak kâselere konan çorba üzerine dökülebilir (Fotoğraf 2.10).



Fotoğraf 2.10 Nohutlu Aya Çorbası

**Yüksük çorbası** Yeşilyurt ilçesinde sıklıkla yapılan çorbalardan biridir. Diğer çorbalarda olduğu gibi yüksük çorbası da bakliyat ve et ağırlıklıdır. Bunun nedeni ise bölge ekonomisinin bu ürünlere dayalı olmasıdır diyebiliriz (Fotoğraf 2.11).



Fotoğraf 2.11 Yüksük Çorbası

Anadolu'nun batısından doğusuna hemen her bölgesinde ana yemek, ara yemek(kuşlukluk) ve çorba olarak tüketilen erişte Yeşilyurt ilçesinde yemeklerde sıklıkla kullanılan bir malzemedir. Özellikle kışa girmeden her ev kendi eriştesini keser. Erişte özel bir yumurtalı hamurdan yapılır. Hamur yoğrulup yufka büyüklüğünde açılır. Daha sonra şeritler halinde kesilip kurutulur. **Erişte çorbası** mercimek, kıyma karıştırılarak, salçalı ve tereyağlı olarak yapılır. Yörede eriştenin kışın sadece çorbası değil, makarnası da sıklıkla yapılır ve tüketilir. Makarnası ise; bir kapta önce bir çay bardağı kadar pirinç haşlanır. Haşlanan pirinci içine erişte katılır ve yumuşayana kadar haşlanır. Ayrıca bir tavada tereyağı ve kavurma hazırlanır. Pişen erişte süzülür ve üstüne bol tereyağlı kavurma dökülerek yenilir. Yeşilyurt ilçesinde kışın vazgeçilmez yemeklerinden biridir (Fotoğraf 2.12).



**Fotoğraf 2.12 Kavurmalı Erişte Çorbası**

Yeşilyurt ilçesinin vazgeçilmez çorbalarından biri de **kelle paça çorbası**dır. Sıklıkla kışın tüketilen bu çorba diğer mevsimlerde de bolca tüketilir. Kelle paça çorbasının Yeşilyurt ilçesinde bolca tüketilmesinin nedeni bölgenin en önemli geçim kaynağının hayvancılık olmasıdır diyebiliriz. Özellikle küçükbaş hayvancılığın yaygın olduğu ilçede çok tüketilen bir çorbadır (Fotoğraf 2.13).



**Fotoğraf 2.13 Kelle Paça Çorbası**

Kelle paça çorbasının tarifi ise şöyledir; kesilmiş küçükbaş hayvanın kafa derisi yüzülür. Yüzülen kafa bir demir parçasına ya da “aktaraç” takılarak ateşte ütülür. Sonra ateşte kızartılan maşa ile dağlanır. Bu işlemden sonra parçalanan kelle suda pişirilir. Ayrıca hayvanın bumbarı temizlenip akşamdan sabaha kadar suda bekletilir. Sonra bir tencereye alınarak pişirilir ve pişince de bıçakla ufak parçalar halinde doğranır. Pişmiş olan kelle ile bumbar bir kazana konulur. Üzerine kellenin suyu eklenir. Dövülmüş sarımsak katılır ve kaynatılır. Ocaktan indirilir.

Yeşilyurt ilçesinin ekmek kültürünün vazgeçilmez bir parçası olan yufka ekmeği bu çorbayla bolca tüketilen bir ekmek türüdür.

### **2.3.2. Hamur İşi Yemekler**

Genellikle, börek, çörek, katmer, gözleme, poğaç, mantı(hıinkel) ve kömbelerden oluşmaktadır. Bunlar diğer bölgelerimizde yapılmakta olan ancak kullanılan malzeme çeşitleri miktarları, biçim ve adlandırılışları bakımından yöresellik gösteren yemeklerdir. Bu anlamda

bölge mutfağı oldukça zengindir. Ne var ki bu özgün lezzetler de, fast food, kebab türünden yemeklere karşı önemini yitirmektedir. Ancak artan kültürel bilinçlenme ve turizm hareketliliği ve bu konuda yapılan araştırma ve eğitim faaliyetleri sayesinde son yıllarda yöresel lezzet ve mutfaklar yeniden ön plana çıkarılmaya çalışılmaktadır. Yeşilyurt bu açıdan oldukça şanslı bir yöremizdir.

Yurdumuzun hemen hemen her yöresinde yapılan **çarşaf böreğinin** Yeşilyurt ilçesinde ayrı bir önemi vardır. Özellikle sabah kahvaltılarında sıklıkla tüketilen bu böreğin hamuru eskilerde bizzat evde yapılan ve açılan incecik yufka ile yapılmıştır. Ancak Yeşilyurt ilçesinde yapılan çarşaf böreğinin önemli bir özelliği vardır. Börek hamuru bizzat evlerde saatlerce yoğrulan özel yufka ile yapılır. Bu yufka hamurunu farklı kılan ise içine yumurta kırılmasıdır. Yeşilyurt ilçesinde özellikle ağır misafirlerin geldiği ya da kadınların her ay yaptığı gün etkinliklerinde yaptığı bir börek türüdür (Fotoğraf 2.14). Yapımı zor ve zahmetlidir.



**Fotoğraf 2.14 Çarşaf Böreği**

**Ispanaklı böreğin** geniş bir kültürel yayılımı olsa da Yeşilyurt ilçesinde önemli ölçüde ıspanak yetiştirilmesi ve önemli bir sebze olması nedeniyle birçok yemeğin içinde kullanılan ıspanağın en çok tüketilen şekillerinden biri de börek yapımıdır. Yemeklerden çorbalara kadar birçok yemeği süsleyen bu şifalı sebze Yeşilyurt ilçesinde çeşitli şekillerde üretilen böreklerin de vazgeçilmez bir malzemesidir. Özellikle su kaynakları bakımından çok zengin ve bahçe kültürünün geliştiği bir bölge olan Yeşilyurt ıspanak üretiminde de bölgede önemli bir yer tutar (Fotoğraf 2.15).



**Fotoğraf 2.15 Ispanaklı Börek**

Ispanaklı böreğin ekmek sacında pişirilerek yüzü yağlanarak “**saç böreği**” adı verilen türü de yapılır (Yardımcı, 2001: 115). Yeşilyurt ilçesinin birçok bölgesinde ıspanaklı bu harcın içine Malatya peyniri de katılır.

Patates, bilindiği gibi dünya üzerinde en fazla yetiştirilen ve tüketilen besin maddeleri içerisinde yer almaktadır. Bir bakıma ekmeğin değerinde bir besindir. Bileşiminde karbonhidrat ve nişasta bulunduğu için besleyici değeri yüksektir. Yeşilyurt ilçesinde tarımı yapılmayan ancak ucuz olması nedeniyle tercih edilen patates ilçe halkının soğanla birlikte en çok tükettiği sebzelerden biridir diyebiliriz. Yeşilyurt ilçesi ve çevresinde birçok patatesli yemek yapıldığı bilinmektedir. Bu yemeklerden birisi de **patatesli börektir** (Fotoğraf 2.16).



**Fotoğraf 2.16 Patatesli Börek**

Yeşilyurt ilçesinde yapılan börek türlerinden biri de **kömbedir**. Yapımı oldukça zor ve zahmetli olan kömbe özellikle misafirlerin olduğu kalabalık dönemlerde yapılır. Ev içinde bulunan saclarda odun ateşinde pişirilen kömbe ilçe halkının vazgeçemediği doyurucu bir börektir (Fotoğraf 2.17).

Geleneksel yemeklerden biri olan kömbenin bir adı da “hitap” tır. Yöre yemekçiliğinin özgün ürünlerinden biri olan kömbenin pişirilme usulleri, pişirmede kullanılan yakacak

malzemesi tamamen yöreye hasır. Üst üste kapatılmış iki iç bükey yufka ekmek sacının altına meşe, gazel, saman ateşi yakılır, üstüne tezek közü yığılır. Anadolu'nun farklı yörelerinde kömbeye küllü çörek de denir. Kömbe kültürü Türk dünyasının hemen her yerinde rastlanılan bir husustur.



Fotoğraf 2.17 Kömbe

**Bilik** ya da yöredeki diğer adıyla **kıkırdaklı bilik** Yeşilyurt ilçesinde ilçe halkının sürekli yaptığı lezzetli bir yönüyle börek, bir yönüyle ekmek niteliğinde olan bir yiyecektir. Özellikle ilçede hemen hemen her evde bulunan tandırlarda yapılan bilik özellikle ramazan aylarında ve kışın tüketilen önemli bir yiyecektir. Soğuk kış günlerinde ve Ramazan aylarında yaşanan ekmek sıkıntısına bölgedeki en önemli çare bu ekmek türü olmuştur (Fotoğraf 2.18).



Fotoğraf 2.18 Kıkırdaklı Bilik

Ülkemizin farklı yörelerinde bükme olarak da bilinen, yöremizde **katmer (katlamaç)** olarak sevilerek pişirilen hamur yemeğidir. Yeşilyurt ilçesinin özellikle kışlık ekmek yaptıkları dönemde tükettikleri katmer ya da diğer adıyla katlamaç ilçe için önemli bir börek türüdür. Sac üzerinde yapıldığı zaman daha lezzetli olduğu için yufka ekmeği yapıldığı zaman en sona bırakılan hamurdan ekmek yerine katmer yapılır ve birkaç gün boyunca ısıtılarak tüketilir

(Fotoğraf 2.19). Katmerin tarifi ise şöyledir; yufka açılır yarı yerine kadar ovalanmış peynir, maydanoz veya çökelek, doğranmış kuru soğan gibi içler konur. Sonra açılmış yufkanın uçlarından tutularak üst üste getirilir, kenarları el ile bastırılarak sıkıştırılır. Üzeri yağlanarak saçta pişirilir ve sıcak sıcak yenilir (Kılıç vd., 2013: 370).



**Fotoğraf 2.19 Katmer**

**Paaç (Poğaç)** yörede un değirmenlerinde kışlık buğday öğütülürken yapılır. Undan hamur yoğrulur, tuz katılmaz. Ocağın yan taşına yapıştırılarak pişirilir (Fotoğraf 2.20). Orada yenir. Değirmenden dönenlerden çocuklar paaç ekmeği isterler (Yardımcı, 2001: 106).

Bu ekmeğin bir de yaygın olarak söylenen tekerlemesi vardır:

“Gelin bacı indir sacı, vur tokacı

Hani bizim buğday paacı?”



**Fotoğraf 2.20 Paaç (Poğaç)**

Yukardaki tekerlemeden de anlaşılacağı üzere paaçın farklı bölgelerimizde bacı parası, yer kirası, günümüzde park parası gibi bir ödeme şeklinin göz hakkı/göz kirası anlamında kullanımı, bu bölgede çocuklara paaç(poğaç) verilmesi şeklinde uygulanan bölgesel bir gelenek

ve buna dayalı olarak ortaya çıkmış bir ürün olduğu anlaşılmaktadır. Kuşkusuz bu geleneğin varlığı değirmenlerin varlığıyla mümkün ve sürdürülebilir olacaktır.

Yeşilyurt ilçesinde tüketilen hamur işlerinden biri de **hinkeldir** (Fotoğraf 2.21). Malzemesi ağırlıklı olarak hamurdur. Kıyma, soğan, biber, baharat karıştırılarak tavada pişirilir, soğutulur ve iç malzemesi olarak kullanılır. Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgesinin pek çok ilinde hıngel(Erzurum, Kars, )Yozgat, hangel(Muş) şeklinde de bilinen ve sevilerek tüketilen bir geleneksel yemektir. Gürcü mutfağında ise hınkali olarak bilinen farklı mantı yemeğidir. Kafkasya'nın her yerinde bilinen bir yemektir.



Fotoğraf 2.21 Hinkel

### 2.3.3. Et ve Sebze Yemekleri

Hayvancılığın tarıma koşut olarak yapıldığı önemli bir ekonomik faaliyet ve geçim kaynağı olduğu Anadolu'da insan hayatında etin özel bir yeri vardır. Aslında et konar göçer hayatın yoğun olarak yaşandığı Türk kültürünün ve beslenme alışkanlığının vazgeçilmezidir. Bu nedenle, eti kurutma, kavurma(dondurma), pastırma(çemenleme), sucuk(kolbas) şeklinde çeşitli şekillerde uzun süre muhafaza etme teknikleri Orta Asya'dan tüm Türk yurtlarına taşınmış ve Dünya mirasına aktarılmış geleneklerdir. Malatya mutfağında da et, mutfanın olmazsa olmazlarından. Hayvancılığın yaygın olması, et ve tereyağı tüketiminde etkili olmuştur. Bulgura bile et ile lezzet verilir.

Et yemekleri yalnızca yoğun olarak etin kullanıldığı tandır kebabı ve diğer kebaplar, kavurmalar gibi yemekler olmakla beraber, yarı yarıya et-sebze, sebze-et karma yemekler şeklinde de hazırlanmaktadır. Malatya-Elazığ arasında Kömürhan kavurmacıları ülke çapında ünlüdür. Sebzeler de sırf sebze yemeği olarak yapıldığı gibi, çeşitli oranlarda et, yoğurt, peynir, yumurta gibi ürünlerle de karışık olarak hazırlanmaktadır. Bu nedenle yemekleri et, sebze, hamur yemekleri şeklinde tasnif genel bir sınıflamadan öteye gitmemektedir. Çünkü yemeklerin bileşimine bazen onlarca, baharat, tuz, etli, sütü, tahıllı malzeme ile sebze ve

meyvenin dâhil edildiği, somut ve soyut bir şekilde hissedilir. Buna Anadolu’da ağız tadı, damak tadı, yerel lezzet veya yöresel yemek denir.

Malatya’da hemen hemen tüm sebzeler yetiştirilir Önceleri herkes, sebzesini kendi evinin bahçesinde yetiştiriyordu. Ancak bahçe ve bağ alanları yerleşmeler, sanayi alanlarıyla işgal edildiği için şimdilerde böyle bir şans kalmamıştır. Malatya’da hemen hemen patlıcan, yeşilbiber, lahana, domates, semizotu (pirpirim), dereotu (samut), havuç, salatalık, mısır (gilgil veya darı), kabak, yeşil fasulye, ıspanak, maydanoz, turp, pırasa, soğan, sarımsak, patates, çelem, marul, pancar peziği(pancar yaprağı) gibi tüm sebzeler yetiştirilir. Yörede yetişmeyen ancak istenildiğinde yetiştirilebilecek olan sebzelerden karnabahar ve brokoli dışardan gelmektedir. Yetiştirilen sebzelerden de her türlü yemek yapılır (Kılıç vd., 2013: 20).

Malatya’da elverişli iklim ve toprağın özellikleri ve zengin su kaynakları sayesinde bütün sebzeler ve meyveler yetiştirilmektedir. Yemeklerde en fazla kullanılan sebzeler biber, domates, patates, patlıcan, kabak, lahana, salatalık, şalgam(celem), pancar, fasulye ve soğandır. Bu sebzelerin her birinin yöredeki adı ve farklı isimlerle yapılan yemekleri şöyledir.

Yeşilyurt’un bazı köylerinde “isot” diye bilinen biber yeşilken dolması yapıp yemeklere konulup mıhlaması, kızartması, közlemesi, kebabı ve melemesi yapılır. Kış için de kurutularak saklanır. Dolmalık için kurutulan bibere “koffik” denir. Ayrıca güzün toplanan biber toprakta bir kat biber bir kat toprak dizilerek yeşil halde de kışa saklanır. Salçalık biber ve biber salçası yöre mutfağında önemli bir yer tutar. Yaz ve kış yemeklerde kullanılan domatesin dolmasına “bildik” adı verilir. Domates kış salçası, turşusu yapıp saklandığı gibi kurutularak da saklanır. Ayrıca ham domatesler köküyle samana gömülüp kışın taze şekilde tüketilir. Patatesin Yeşilyurt’taki adı patik olup, samutlu salatası(öfelemesi), kavurması, sulusu, peyvası ve yamçı meşhurdur. Ayrıca patatesin böreği ve kömbesi de yapılır. Patlıcan Yeşilyurt yemeklerinde büyük önem taşır. Sulusu, kavurması, döğmesi, yoğurtlaması, karnıyarık ve oturtması çok tüketilmektedir. Patlıcan kebabı, tavası ve turşusu Yeşilyurt’ta meşhurdur. Yemek malzemeleri arasında kabağın özel bir önemi vardır. Kabak bastı ve çıtma kabak, kabak dolması, kabak çiçeği dolması, sütlü kabak yemekleri ile tatlısı, reçeli önemli yöresel lezzetlerdir. Yörede lahananın(kelem) kışın turşusu yapılır, mevsiminde de sarması yapılarak yenilir. Yöre mutfağının her mevsim önemli malzemelerinden birisi yaşken salatası, kış için kabukları güneşte kurutularak kavurması ve yoğurtlaması yapılan hıyardır. Kabuğu soyularak ikiye bölünen ve içi oyularak dolmalık şekilde kurutulan salatalıktan kışın dolma yapılması neredeyse yalnızca yöre mutfağına özgüdür. Yörede yerel adıyla celem olarak isimlendirilen şalgamın turşusu ve yahnisi yöresel nitelik taşımaktadır. Farklı yörelerde pür, pezik, tevek olarak bilinen yapraklarından sarması, boranisi, turşusu, kavurması yapılan pancarın kendisi de

haşlanarak yenildiği yörede kışın da taze olarak tüketmek için toprağa kuyulandığı, yaprağının da kurutulularak saklandığı bilinir. Tazesinden yemeği, kavurması yapılan fasulyenin kış için kurusu ve turşusu yapılır. Ayrıca fasulye yaprağından Yeşilyurt'ta köfte denilen tamamen yöre mutfağına özgü bir sarma da yapılır. Yeşili, kurusu yemeklere ve salatalara katılan soğanın Yeşilyurt'ta yahnisi ve dolması önemli yöresel yemeklerdir.

Malatya yemek kültürünü de büyük oranda temsil eden Yeşilyurt'ta başlıca et ve sebze yemeklerini genel özellikleri ile kısa kısa tanıtmak gerekirse önem sırasına göre birçok yemekten bahsetmek gerekir.

Yeşilyurt ilçesinin mutfak kültürünü sebze, baklagiller ve hiç kuşkusuz ki et oluşturur. Patates en çok tüketilen sebzelerden biridir ve Yeşilyurt mutfak kültüründe önemli bir yer tutmaktadır. Tarımı yapılmasa da patates ilçede mutfağın vazgeçilmez sebzelerinden biridir. Yöremizde patates patik olarak da adlandırıldığı için bölge yemekleri içerisinde **patik kavurması** yöresel ve kültürel değeri olan bir yemektir.

Yeşilyurt ilçesinde **patik kavurması** akşam yemeği olarak yenildiği gibi sabah kahvaltılarında da sıklıkla tüketilir (Fotoğraf 2.22). Ayrıca bu kavurma için sac böreği içi olarak da kullanılır.



Fotoğraf 2.22 Patik Kavurması

**Tas kebabı** Yeşilyurt mutfak kültürünün vazgeçilmez bir parçasıdır. Özellikle hayvancılığa bağlı olarak et tüketiminin yoğun olduğu ilçede tas kebabı ilçe mutfağının önemli bir lezzetidir. Genellikle misafirlere yapılan bu yemek özellikle ramazan aylarında ailelerin bir araya geldiği özel günlerde de sıklıkla yapılır (Fotoğraf 2.23).

Tas kebabı kıyma ile yapılabildiği gibi parça kuzu ya da dana eti ile yapılmaktadır. Bazı yörelerde ise parça et önce yağda kızartılıp mühürlenir. Ardından üstü taşana kadar sıcak su konulur. Aynı yerde pirinç yağ ve hafif salça ile kavrulur. Bu pirinç daha sonra bakır bir tase basılır. Ve düdüklü tenceredeki etin üstüne bırakılır. Et haşlandıktan sonra et suyu içine didilir. Pilavda içine konur. Ve servis edilir.



Fotoğraf 2.23 Tas Kebabı

Malatya ve çevresindeki illerde olduğu gibi Yeşilyurt ilçesi mutfak kültürünün bir diğer önemli yemeği de **kaburga dolması** (Fotoğraf 2.24). Yapılışı zor ve zahmetli olan bu yemek genellikle önemli günlerde ve sadece misafirlere yapılan bir yemektir. Bu yemeğin ilçe mutfağında önemli bir yere sahip olmasının en önemli nedeni ise bölgede yapılan küçükbaş hayvancılık ve tandırda pişirmenin avantajlarıdır. Yani kaburga dolması yöreye özgü bir fırın ve tandır yemeğidir.



Fotoğraf 2.24 Kaburga Dolması

Birçok ilin mutfak kültüründe yer alan **domatesli kebab** Yeşilyurt mutfağında da yer almaktadır (Fotoğraf 2.25). Özellikle sebze ve etin yoğun olarak kullanıldığı bu yemek ilçe mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir.



Fotoğraf 2.25 Domatesli Kebab

**Şam kebabı** Yeşilyurt ilçe mutfağında iki farklı şekilde yapılır. İlk tarifte kıyma kullanılırken ikinci tarifte ise kıyma yerine taze kabak rendelenerek et yerine kabak konur. Aslında şam kebabı daha çok kabaklı tarif için kullanılır (Fotoğraf 2.26).

Şam kebabı daha çok ramazan aylarında sahurda birlikte tüketilen bir yemek olmasına rağmen sabah kahvaltılarında ve akşam yemeklerinde de sıklıkla tüketilen bir yemektir.



Fotoğraf 2.26 Şam Kebabı

Yeşilyurt yemekleri içerisinde patlıcanlı olanlar da önemli yer tutar. Yeşilyurt mutfağından üç yemek sayılsa bunlardan biri kesinlikle **patlıcan tava** olduğu görülür. İlçede hemen hemen her evde sıklıkla yapılan patlıcan tava düğünlerin de vazgeçilmez yemeklerinden biridir (Fotoğraf 2.27). İlçede pide kültürü çok gelişmiştir. Özellikle açık ekmek fırınlarında da bu patlıcan tavalara pişirilerek hem esnaflar hem de aileler tarafından tüketilmektedir.



Fotoğraf 2.27 Patlıcan Tava

Yeşilyurt ilçesi mutfak kültüründe **tandır kebabı** ve tava kültürü önemli bir yer tutar. Özellikle hem mahalle fırınları hem tava fırınları tandır kebabı, kuzu dolması gibi sırf etten yapılan birçok yemeği yapmaktadırlar. Bu nedenle ilçede tandır yemekleri revaçtadır (Fotoğraf 2.28). Bu kebab için çebiş(6-12 aylık keçi) etinin kaburga ya da baş kısmı tercih edilmesi etin daha kolay pişmesi daha yumuşak olmasını sağlayacaktır. Oldukça zor ve zahmetli olan bu yemek de ilçede özellikle ramazan aylarında ve misafirler için yapılır.



Fotoğraf 2.28 Tandır Kebabı

**Ispanak kebabının** yöre mutfağında önemli bir yeri vardır. Etin ve sebzenin başarıyla buluşturulduğu yöresel yemektir. Yeşilyurt ilçe mutfağı sebze ağırlıklı bir mutfak özelliğine sahiptir. Bu sebzeler içinde ise ilçede yetiştirilen ve son derece meşhur olan ıspanak gelir. Daha önce de belirttiğimiz gibi ıspanak birden fazla yemekte kullanılmaktadır. Ispanak yemeği, kebabı, böreği, çorbası yapılan diğer ürünlerle geniş ölçüde ortaklaşa kullanılan önemli bir sebze olup Malatya ve Yeşilyurt mutfağında özel bir yere sahiptir (Fotoğraf 2.29).



Fotoğraf 2.29 Ispanak Kebabı

#### 2.3.4.Köfte, Sarma ve Dolmalar

Ana malzemesi bulgur olan köfte, sarma ve dolmaların Yeşilyurt yemekleri ve kültüründe önemli bir yeri vardır. Bulgurluk buğday, yörede “sarı bursa” denilen kırmızı, sert buğdaydan olur. Buğday kalburlardan elenir. Elendikten sonra suda yıkanır, kara kazanlarda hedik yapılır. Evin damına serilen bezler üzerinde kurutulur. Sonra içindeki ot tohumları vb. temizlenir. Daha sonra değirmene götürülerek, dibekte döğdürülür, kabuğunun çıkması sağlanır. Savrulur ve öğütülür, “bulgur” adını alır. Eve getirilen bulgur, kalburlarla savrulur, savrulma sonucu çıkan kepekli bulgura “pıtpıtı” veya “pıtık” denilir. Sonra bulgur elenerek boylara ayrılır. Bütün bu işlemlere yörede değirmene kalkmak tabiri adı verilir. Bölgede birden fazla değirmen bulunmaktadır. Tabi ki bulgurunda birçok çeşidi mevcuttur. Dolma yapımı, batırma, pilav ve tevek sarmasında sıklıkla tercih edilen **bas bulgur (iri bulgur, ilinti)**, pilav için tüketilen **orta bulgur**, kısır, çiğ köfte de hazırlanan bulgurun en incesi olan **düğür (dügürcek, simit, sümüt)**, Pıtpıtı çorbası yapıldığı gibi, hayvanların yemlerine de katılarak değerlendirilen kepekli bulgura **pıtpıtı (pıtık)**, Bulgur elenirken baş bulgurdan daha iri, genellikle haşlanmış buğdayın ikiye bölünmüşü en üstten el ile toplanarak ayrılır. Buna bulgurun ölüsü denilen pilav yapımında kullanıldığı gibi baş bulgura karıştırılarak da kullanılan bulgur çeşitleri vardır (Yardımcı, 2001: 75).

Bulgurları nemden ve böceklenmeden korumak için bulgur çeşitlerinin konulduğu bez torbalarda saklanır, torbaların içine ise az miktarda tuz karıştırılır. Buğday değirmende sokuda döğdürülür. Unlu bir görünümde dir. Köfte yapımında kullanılan **köftelik yarma** ve kara nohudun el değirmeninde çekilerek iki parçaya bölünmesiyle elde edilen çorba ve pilav yapımında kullanılan **yarmaca** ile bazı tahıllardan taze olarak elde edilen yöreye özel firik bulguru da yöre mutfağında önem taşır. Ayrıca yörede arpa, buğday ve nohudun kavurması da yapılır.

**Kiraz yapraklı köfte** Yeşilyurt mutfağının önemli bir kültürel yöresel yemek çeşidi ve başta gelenlerindendir. Dalbastı Kirazı özellikle Yeşilyurt bölgesinde yetiştirilmektedir. 50 yıl evvel İzmit çevresinden Meyvecilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğüne getirilerek buradan Yeşilyurt ve çevresinde yayılmıştır. 2014 yılında Coğrafi İşaret korumasına alınmak üzere başvurusu yapılan ürünlerden biri olan Malatya Yeşilyurt Dalbastı Kirazının, 15 Aralık 2017 tarihinde 19 Sayılı Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni'nde yayınlanarak tescil süreci tamamlanmış ve bu kiraz bölgenin tescilli bir ürünü olmuştur. Ürünün ve üretildiği yörenin ülke çapında tanıtımını sağlayarak ticari değerinin arttırılmasına katkı sunan coğrafi işaret korumasının, orta ve uzun vadede ürünün ekonomik değerine ve Yeşilyurt ilçesinin tanıtımına da önemli katkılar sağlamaktadır. Ayrıca 25 yıldır Yeşilyurt ilçesinde dalbastı kirazının festivali yapılmaktadır. Her yıl düzenli olarak yapılan bu festival ilçenin tanıtımına önemli katkılar sağlamaktadır.

İlçenin sembol meyvesi Dalbastı kirazının lezzetli meyvesi kadar yaprakları da bir o kadar önemlidir (Fotoğraf 2.30). Bu yapraklardan Yeşilyurt'un en meşhur yemeklerinden biri kiraz yapraklı köfte yapılır (Fotoğraf 2.31). Çok zor ve zahmetli olan bu yemek özellikle yaz aylarında yapılmaktaydı. Ancak teknolojinin gelişmesiyle ilçedeki kadınlar bu yaprakları salamura olarak basıp yılın her günü bu yemeği yapmaktadırlar



**Fotoğraf 2.30 Kiraz Yapağı**



**Fotoğraf 2.31 Kiraz Yapraklı Köftesi**

Kiraz yapraklı köfte ile ilgili Yeşilyurt bölgesi sakinlerinden Döne Özdemir ile yapmış olduğum görüşmede Döne teyze kiraz yapraklı köfte hakkında: “Bu köfte Yeşilyurt bölgesinin en önemli yemeklerinden biridir. İlçemizde ilkbaharın sonlarına doğru kiraz yapraklarının taze ve nazik olanları toplanır. Yarma adını verdiğimiz bulgurla sarılır. Ayran ve ekşi ile pişirilip üzerine soğan dökülerek servis yapılır. Çok zor ve zahmetli olan bu yemek ilçemizde daha çok özel günlerde yapılır. Tek bir kadın için zor ve zahmetli bir yemektir. Bu nedenle bu köfte için komşularla bir araya gelerek sararız. Yazın tükettiğimiz bu köfteyi kışın tüketmek içinde topladığımız yaprakları ipe takarak kuruturuz. Kışında sıcak suda haşlayarak yine köfte yaparız. Ayrıca kiraz yapraklarını tevek basar gibi salamura şeklinde de basarak ta muhafaza eder kış için bu yaprakları kullanırız. Ayrıca kiraz yapraklı köfteyi sadece kiraz yaprağı ile değil fasulye ve ayva yapraklarından da yaparız. Önceleri ilçemize ait olan bu köfte şimdi Malatya ve çevre illerinde de sıklıkla yapılmaktadır”.

**Taze patlıcanlı (balcanlı) köfte** Yeşilyurt yemekleri içerisinde köfteler özellikle önemli bir yer tutar. Köfte için kullanılan tüm bulgurlar özel değirmenlerde yapılan bulgurlardır. Ve her aile bu bulgurları değirmenlerde kendileri öğütür. Yeşilyurt’un bu taze bulgurlarla yapılan bir diğer köftesi de taze patlıcanlı köftedir (Fotoğraf 2.32). Özellikle patlıcan mevsimi olan yazın yapılan önemli köftelerden biridir. Yörede balcanlı kü(ö)fte olarak anılır.



**Fotoğraf 2.32 Taze Patlıcanlı Köfte (Balcanlı Küfte)**

Taze patlıcanlı (Balcanlı) köfte ile ilgili Yeşilyurt bölgesi sakinlerinden Aliye Demez ile yapmış olduğum söyleşiyi aynen aktarıyorum. Aliye teyze patlıcanlı köfte hakkında: “Balcanlı köfte ilçemizde çok tükettiğimiz köftelerden biridir. İlçemizde özellikle yaz aylarında taze patlıcan ile yaptığımız köfteyi kışın da yazdan kuruttuğumuz patlıcan ile yaparız. İçine mercimek ve ekşi koyarak yaptığımız bu yemek taze yeşil soğanla veya kuru soğan ile birlikte yanında herhangi bir yemek olmadan tüketilir. Evlerimizde günlük hayatta yaptığımız yemeklerden biridir. Hala da ilçemizde sıklıkla yapılmaktadır”.

Yeşilyurt’un bir diğer önemli köftesi de **mercimekle çiğköfte** (Fotoğraf 2.33). Bazı yerlerde mercimekli köfte olarak ta bilinir. Genellikle kırmızı mercimek tercih edilir ama yeşil mercimek ile de yapılışı yaygındır. Özellikle taze yeşil soğanın bol olduğu yaz dönemlerinde sık sık yapılan köftelerden biridir. Özellikle kadınların altın günlerinde ilçede sıklıkla yapılan bir köftedir. Mercimek köftesi ayranla sevilerek tüketilen bir yemektir. Genellikle kadın toplantılarında ikramlar arasında önem taşır.



Fotoğraf 2.33 Mercimekli Çiğköfte

Mercimekli çiğköfte ile ilgili Yeşilyurt bölgesi sakinlerinden Seleha Ertuna ile yapmış olduğum söyleşiyi aynen aktarıyorum. Seleha teyze mercimekli çiğköfte hakkında: “Mercimekli çiğköfte ilçemizde sıklıkla yapılan yemeklerden biridir. Bu yemek evlerde akşamları değil de daha çok öğle vakti tüketilen bir yemektir. Altın günlerinde ya da kadınların bir araya gelip oturduğu zamanlarda daha çok yapılır. Özellikle yaz aylarında yeşil soğan ve maydanozun bol olduğu dönemlerde çokça yapılır. Yanında çeşitli baharatlar, marul, taze soğan ve yayık ayranı ile çok sevdiğimiz bir yemektir. İlçemizde halen kadınların bir araya geldiği zamanlarda sıklıkla yapılan yemeklerden biri olmaya devam etmektedir”.

Yeşilyurt ilçesinin köfte kültüründe önemli bir yere sahip köftelerinden biri ilçede **yoğurtlu köfte** şeklinde söylenen özellikle yaz aylarında yapılan ve içine buz atılarak soğuk soğuk yenen **yoğurtlu köfte**dir. En sık yapılan köftelerden biridir. Yeşilyurt usulü yoğurtlu köfte üç farklı şekilde yapılır. Bunlar kabakla yapılanı, ıspanakla yapılanı ve kara mercimek ile yapılanıdır (Fotoğraf 2.34).

Yoğurtlu köfte için gerekli malzemeler ise; 1,5 kg yoğurt, tuz, sarımsak, iki kâse yarma ve isteğe göre kabak, ıspanak ve kara mercimek. Yoğurtlu köftenin yapılışı ise şöyledir; bir kaba yarma ve biraz tuz konur. Su ilave edilerek yoğrulur. Yoğrulduktan sonra toplanır ve hamur sıkmalanır. Sıkmalanan hamur küçük küçük çimdiklenerek yuvarlanır. Kaynamakta olan suya yuvarlanan hamurlar bırakılır. Haşlanması beklenir. Haşlanan köfteler de süzülür. Sarımsak, bir tutam tuzla dövülerek yoğurda katılır. İsteğe göre ıspanak, kabak ya da kara mercimek haşlanır ve yoğurdun içine eklenir. Süzölmüş köfte bir tepsiye alınarak karıştırılır. Yoğurt üzerine dökülür. Dağıtım tabağına alınır. Eğer köftenin sulu olması istenirse içine biraz su da konulabilir. Kabaklı yoğurtlu köfte daha çok yazın, ıspanaklı yoğurtlu köfte kışın ve kara mercimekle yoğurtlu köfte her mevsim tercih edilir (Kılıç vd., 2013; 297).



**Fotoğraf 2.34 Kabaklı Yoğurtlu Köfte**

Yoğurtlu köfte ilgili Yeşilyurt bölgesi sakinlerinden Saadet Çiftçi ile yapmış olduğum söyleşiyide, Saadet teyzenin yoğurtlu köfte hakkında söyledikleri: "İlçemizde yoğurtlu köfte yazın en çok yaptığımız yemeklerden biridir. Ancak bu yemeği kışında yaparız. Mevsimine göre yazın yaptığımız yoğurtlu köftemizin içine genellikle kabak ve ıspanak koyarken kışın ise mercimek koyarız. Yaz günlerinde soğuk yoğurt ve sarımsak ile bolca tüketiriz. Ayrıca aş yağı ve kırmızıbiberi yakıp üstüne dökeriz. Bu yemek ilçemizde genel olarak tek tüketilen bir yemek çeşididir. Halen ilçemizde en çok yapılan yemeklerden biridir".

Lahana bol su ile yetişen bir sebzedir. Malatya'nın su bakımından en zengin ilçesi ise Yeşilyurt ilçesidir. Bu nedenle Yeşilyurt ilçesi bölgede yetiştirilen ve nahna denilen lahanaları ile ünlüdür. Bunun içinde lahana bölge mutfağının en önemli parçalarından biridir. Her ne kadar

kapuskası yapılırsa da ilçe de en çok yapılan lahana yemeği **lahana köftesidir**. Özellikle sonbahar ve kış aylarında ilçede her mutfak sürekli yapılan köftelerden biridir. Yemeğin yöredeki adı nahna köftesi olarak ta geçmektedir. Kuşkusuz bu farklı yöresel adlandırma bile yemeğe bir yöresel özellik ve değer katmaktadır (Fotoğraf 2.35).

Lahana sarmasının yapılışı ise şöyledir; lahana yaprakları suda haşlanır. Damarları temizlenerek kesilir. Bir tepside köftelik bulgur kıyma et, soğan, kırmızıbiber beraberce yoğrulur. Harçtan alınarak lahana yapraklarının içine konur ve parmak biçiminde sarmalar sarılır. Bir tencere İçinde soğan, yağda kavrulur, biraz salça ve su ilave edilir, içine eti sıyrılmış kemikler de konularak 1 saat kadar ocakta kalır. (Kemiğin tadını vermesi için), sonra sarmaların üzerine bu kaynatılan su boşaltılır. Yarım, saat kadar daha piştikten sonra tabaklara servis yapılır (Yardımcı, 2001: 140).



**Fotoğraf 2.35 Lahana Sarması (Nahna Köftesi)**

Lahana sarması ile ilgili Yeşilyurt bölgesi sakinlerinden Emine Leylek ile yapmış olduğum söyleşiyi aynen aktarıyorum. Lahana sarması hakkında Emine teyze: “Lahana ilçemizde çok yetiştirilen bir üründür. İlçemiz çok sulak bir bölge olduğu için lahana bolca yetişir. Lahana sarması hem zeytinyağlı hem de etli yapılır. İlçemizde etli olanı daha çok yapılır. Lahana sarmasının kıyması yağlı ve sinirli olur. Bu şekilde yoğurulan köfte içi birbirini daha iyi tutar. Analıkızlı köftenin hamuru ile arasındaki fark lahana sarmasının yoğurulan köftesinin içine soğan doğranır. Ayrıca köfte pişerken ya kuşbaşı ya da kemikle pişirilir. Böylece daha lezzetli olur. Lahana mevsiminden dolayı güzün ve kışın ilçemizde sık sık yapılır ve tüketilir”.

Sarma Anadolu’nun her yerinde farklı içerik ve şekillerde yapılan yemeklerden biridir. Yeşilyurt ilçesinde de her evin genellikle bir bahçesi ve her bahçeli evin de bahçede bir asma ağacı vardır. İlçenin en önemli yemeklerinden biri de bu asma yaprakları ile yapılan **üzüm yaprağı sarması veya tevek sarmasıdır**. Tevek sarması olarak ta geçen bu yemek ilçede sıklıkla yapılan yemeklerden biridir (Fotoğraf 2.36). İlçede zamanında toplanan taze yapraklar ile yapılabilen bu yemek daha sonraları ise yaprakların salamura ile çanak, küp, bidon, saklama

kabı, son zamanlarda pet şişeler, buzdolabı poşeti gibi kaplara basılması sonucu saklanan yapraklar nedeniyle yılın her ayı yapılabilir. Tevekle ilgili olarak, son zamanlarda pet şişeler, buzdolabı poşeti gibi kaplara basılması sonucu saklanan yapraklar nedeniyle yılın her ayı yapılabilir.

Üzüm yaprağı ya da tevek sarmasının yapılışı ise şöyledir; bağdan üzüm yaprağı toplanır, deste yapılarak tuzlu suya bastırılır ve tuzunu aldıktan sonra çıkartılır. Bir tepside köftelik bulgur ıslatılır. Köftelik bulgurun içine kıyma, kuru soğan, biraz pirinç, sarımsak, salça, yağ, baharat ve tuz ilave edilerek yoğrulur. Buradan alınan iç küçük parmak biçiminde üzüm tevekleriyle sarma yapılır. Bunlar bir tencereye dizilir, üzerine salçalı ve yağlı su eklenir. Tencerenin altına kuzu kaburgası konulursa daha da lezzetli olur. Yaprığın sertliğine göre pişirilen sarmalar piştikten sonra tabaklara alınır ve servis yapılır (Kılıç vd., 2013: 297).

Tevek sarması ile ilgili Yeşilyurt ilçesi sakinlerinden Ülkü Erdemir ile yapmış olduğum söyleyişi aynen aktarıyorum. Ülkü teyze tevek sarması hakkında: “Tevek sarması ilçemizde yaz kış mevsim fark etmeden yaptığımız bir yemektir. Yazın aldığımız tevekleri salamura şeklinde basar yıl boyunca ayda bir bu yemeği yaparız. Tevek sarmasını sade yaptığımız gibi bazen patlıcan, biber ve salatalık dolması ile birlikte de yaparız. Tevek sarmalarının daha lezzetli olması için altına kaburga kemikleri koyarız. Tevek sarması ilçemizde halen yoğun olarak yapmış olduğumuz yemeklerden biridir”.



Fotoğraf 2.36 Üzüm Yapağı Sarması (Tevek Sarması)

Yeşilyurt ilçesinde ekimi yapılan ürünlerden biri de taze fasulyedir. Fasulyesi kadar yaprakları da önemli olan bu sebzenin Yeşilyurt mutfağında önemli bir yeri vardır. İçerik olarak kiraz yapraklı köfte ile aynıdır. Ancak bu yemekte kiraz yaprakları değil fasulye yaprakları kullanılır, **fasulye yaprağından ekşili köfte(sarma)** tamamen Yeşilyurt ve Malatya yöresine aittir.

Fasulye yaprağından ekşili köfte tarifi ise şöyledir; yarma, tuzu ve suyu eklenerek iyice yoğrulur. Fasulye yapraklarına bu hamurdan alınarak sarmalar yapılır. Tencereye konan sarmalar suyu eklenerek pişirilir. Piştikten sonra tencereden alınır ve suyu süzülerek tekrar tencereye konur. Başka bir tarafta yoğurda un ve erik ekşisi katılır ve hafif hafif karıştırılarak ateşte kaynatılır. Bu şekilde kesilmemesi sağlanır. Bunlar sarmaların üzerine dökülür. Sarmanın üzerine 3-4 ekşi elma dilimlenip konulur. Biraz da kızılıcık konulduktan sonra pişmeğe bırakılır. Aynı bir tavada soğan tereyağında yakılır. Sarmanın üzerine dökülerek servis yapılır (Kılıç vd., 2013: 283). Bu yemeği diğer yörelerden ayıran özelliği ise yemeğin için elma, kızılıcık veya fasulye de konulabilmesidir (Fotoğraf 2.37).



**Fotoğraf 2.37 Fasulye Yaprakından Ekşili Köfte (Sarma)**

Yeşilyurt ilçesinde yaprakları yemek olarak kullanılan bir diğer ürün ise ayva yapraklarıdır. Ayva ağacığının yaprakları tıpkı kiraz ve fasulye yaprağı gibi nazik ve incedir. Bu nedenle yapılan köfteler son derece yumuşak ve yiyimi güzel olmaktadır. İçerik olarak kiraz yapraklı köfte ile aynıdır. Ancak bu yemekte kiraz yaprakları değil ayva yaprakları kullanılır. **Ayva yaprağından ekşili köfte(sarma)** de tamamen Yeşilyurt ve Malatya yöresine ait yemeklerden biridir (Fotoğraf 2.38).

Ayva yapraklı köfte için gerekli malzemeler ise; ayva yaprağı, yarma, tuz, yoğurt, 1-2 kaşık un, 2-3 baş kuru soğan, biraz tereyağı. Ayva yapraklı köftenin yapılışı ise şöyledir: önce yarma ıslatılır. Tuz serpilir. Alacağı kadar su ile yoğrulur. Ayva yaprakları toplandıktan sonra temiz yıkanır ve kurulur. Sonra yarma hamuru ile sarılır. Bir tencereye dizilen ölçülü suyu koyduktan sonra, tencerenin ağzına kapatılacak kapaktan önce köftenin üzerine bir tabak

kapatılır. Pişirilir, piştikten sonra Ölçülü yoğurt un ile iyice karıştırdıktan sonra köftenin üzerine dökülür. Kaynayana kadar kaşık ile hafifçe karıştırılır. Kaynadıktan sonra tabaklara alınır. Önceden küçük küçük doğranan soğan, tereyağında kavrulduktan sonra yemeğin üzerine dökülür (Kılıç vd., 2013: 283).



Fotoğraf 2.38 Ayva Yaprağından Ekşili Köfte (Sarma)

Yeşilyurt ilçesinin bir diğer önemli yemeği de **karın bumbar dolması**dır (Fotoğraf 2.39). İlçede küçükbaş hayvan varlığı nedeniyle kolayca bulunan hayvan içkembeleri bu yemeğin yapılmasını kolaylaştırmaktadır. Ancak diğer taraftan ise bir o kadar zor ve zahmetli bir yemektir. Günümüzde unutulmaya yüz tutmuş olan bu yemek yörede daha çok büyük kadınlar tarafından yapılmaktadır.



Fotoğraf 2.39 Karın Bumbar

Karın bumbar dolmasının malzemeleri; bumbar, karın, kıyma et, baş bulgur, kuru soğan, salça, tereyağı, tuz, kara ve kırmızıbiber kullanılır. Karın bumbar dolmasının tarifi ise şöyledir; karınlar ve bumbarlar bir gün önceden iyice temizlenir ve tuzlu suda bekletilir. Ertesi gün tersi çevrilerek doldurulmaya hazırlanır. Karınlar küçük küçük parçalara, bumbarlar ise 25-30 cm.

parçalara bölünür. Kıyma et, bulgur, salça, tuz, kara ve kırmızıbiber konduktan sonra oldukça sulu bir karışım hazırlanır. Bu karışım kesilen karınlara doldurularak iplikle dikilir. Halka halka doğranmış soğanlardan bir halka bumarın içine konur, yine bu içten üzerine doldurularak ağzı dikilir. Doldurma tamamlandıktan sonra bir tencerenin dibinde yağ eritilir, alta karınlar, üste bumarlar yerleştirilir. 1.5-2 saat kadar pişirilir ve tabaklara alınarak servis yapılır (Kılıç vd., 2013: 244).

Yeşilyurt ilçesinde en çok yapılan ve tüketilen köfte türü **analıkızlı köfte** ya da diğer adıyla **tiritli köfte**dir (Fotoğraf 2.40). Et ile bulgurun eşsiz uyumuyla hazırlanan bu yemek yörede sıklıkla yapılan yemeklerden biridir. Özellikle ramazan aylarında ve bayramlar da daha çok yapılan bu yemek yanına hiçbir yemek yapmadan tek olarak yenir. Yapımı oldukça zor ve zahmetlidir. Bu yemeği diğer yörelerden ayıran özelliği hem hamuruna hem de için kıyma girmesidir.



**Fotoğraf 2.40 Analı Kızlı Köfte**

Analıkızlı köfte ile ilgili Yeşilyurt ilçesi sakinlerinde Azize Akbarut ile yapmış olduğum söyleşiyi aynen aktarıyorum. Azize teyze analıkızlı köfte ile ilgili: “ Bu köfte ilçemizin en meşhur köftelerinden biridir. Bu köfte ilçemizde içi dışı etli yapılır. Yani hem hamuruna hem de anasının içine kıyma konur. Hamuruna konan kıyma çiğköftelik en az iki defa çekilmiş ve yağsız olur. Yoksa anası dediğimiz büyük olan içi kıyma dolan köfteler dağılır. Anası dediğimiz büyük köftenin içinde de yağlı kıyma ve soğandan oluşan bir harç konur. İsteğe göre bu harcın içine ceviz de konur. Ayrıca köftelerin pişecek suyu da kemikli sudan yapılır. Zor ve zahmetli bir yemektir. Bu nedenle ilçemizde özel misafirler geldiği zaman ya da ayda bir yapılan bir yemektir”.

**Sıkma köfte** ya da diğer adıyla **çimdikli köfte** özellikle yaz aylarında tüketilen ve içine et girmeyen köftelerden biridir (Fotoğraf 2.41).Yaz aylarından kuru soğan, kış aylarından ise turşu ile birlikte yenilen yöreye özgü güzel yemeklerden biridir.



**Fotoğraf 2.41 Sıkma Köfte (Çimdikli Köfte)**

Yeşilyurt ilçesinde dolma kültürü önemli bir yer tutar. Patlıcan, biber, domates hatta salatalık ile bile dolma yapılır. **Patlıcan dolması** geniş bir coğrafi alanda yapılmasına rağmen bahçe kültürlerinin çok geliştiği Güneydoğu Anadolu illerimiz ve komşu illerde yoğunlaşmaktadır. Su kaynaklarının bol ve bahçe kültürlerinin kadim merkezlerinden biri olan Yeşilyurt'ta öne çıkan yemeklerden biridir. Mevsiminde taze yapılan bu dolmalar kışında yazın kurutulan sebze kurutmalıkları ile yapılır (Fotoğraf 2.42). Yeşilyurt ilçesinde her ev özellikle kış ayları için kurutmalık hazırlığı yapar. Hazırlanan yöreye özgü bu kurutmalıklar kışın da bolca tüketilir.



**Fotoğraf 2.42 Patlıcan Dolması**

Diğer sebzelerde olduğu gibi domatese de yörede bıldık, domates dolmasına ise bıldık dolması denilmekte, hazırlanışı ve adlandırılışı ile yöresel bir nitelik kazanmaktadır. Yeşilyurt ilçesinin dolma kültüründe önemli bir yere sahip olan diğer dolma türü de domates dolmasıdır. Bıldık dolması olarak ta bilinen bu dolma taze domateslerden yapılır (Fotoğraf 2.43). Yazın yapıldığı gibi kışın da yapılır.



**Fotoğraf 2.43 Bıldık Dolması**

Yeşilyurt dolma kültürünün bir diğer vazgeçilmez tadı da **biber dolması**dır. Zamanın da yeşil olarak yapılan biber dolması kışın da kurutmalık biber ile yapılır. İlçede patlıcan ile birlikte dolması en çok yapılan sebzedir (Fotoğraf 2.44).



**Fotoğraf 2.44 Biber Dolması**

#### 2.4.5. Tatlılar

Türk Dünyası, Anadolu ve Malatya-Yeşilyurt mutfağında da tatlıların ağır bir yeri vardır. Tatlılar da içerdikleri malzemenin bileşimindeki yoğunluğuna göre unlu, sütlü, meyveli, kuru yemişli tatlılar şeklinde sınıflandırılabilir. Bu bakımdan da yöre tatlıları önemli yöresel ve gastronomi turizmi açısından kültürel zenginliğe sahiptir.

**Hamur tatlısı (fısfış)** Yeşilyurt ilçesinin en hafif ve en çok yapılan tatlılarından biridir. Özellikle maliyetinin az olması ve lezzetli olması nedeniyle çok sık yapılan tatlılardan biridir. İlçede kandillerde yapılan ve genellikle tüm komşulara dağıtılan tatlılardan biridir.

Fısfış tatlısının yapılışı ise şöyledir; un elenir, içine maya atılır, yumurta kırılır, bir tas yoğurt ilave edilir ve karbonat katılarak hep beraber yoğrulur. Bu karışım cıvık olmalıdır. Karışımdan kaşıkla alınarak tavada eritilmiş yağa bırakılır ve kızartılır. Kızaranlar ayrı bir tabağa alınır. Bir kaptan da şekerli şerbet kestirilir ve kızarmış hamurların üzerine dökülür. Yenmeye hazır hale gelir. Üzerine genellikle Hindistan cevizi dökülür (Fotoğraf 2.45).



Fotoğraf 2.45 Fıfış Tatlısı

Yeşilyurt ilçesinin bir diğer tatlısı ise **kalbur hurması**dır. Bu tatlının yaygın olmasının nedeni hem yapımının kolay olması hem de maliyetinin az olmasıdır. Bu tatlıda özellikle kandil gecelerinde yapılarak konuya komşuya dağıtılır (Fotoğraf 2.46).



Fotoğraf 2.46 Kalbur Hurması

Yeşilyurt ilçesinin bayram tatlısı olarak ta bilinen **sütlaç** hem yapımının kolay olması hem de maliyetinin uygun olması nedeniyle sıklıkla yapılan bir tatlıdır. Genellikle bayramlarda yapılan sütlaç diğer zamanlarda yapılarak soğuk olarak tüketilir (Fotoğraf 2.47).

Sütlaçın yapımı ise şöyledir; pirinç temizlenir, yıkanır, tencereye konulur. Üzerine süt eklenir ve pişirilir. Kıvamı kepçeye bulaşacak hâle geldiğinde şeker eklenir, karıştırılır. Bu bir iki taşım kaynar. Sonra ateşten indirilir, tabaklara bölünür, soğutulup yenilir.



**Fotoğraf 2.47 Sütlaç**

Anadolu'nun bütününde olduğu gibi Malatya ve Yeşilyurt mutfak ve beslenme kültüründe de tatlısı, hoşafı, şurubu, reçeli, pestili, kömesi, çağlası, meyvesi, çiğdi ve kurusu şeklinde kayısının önemli bir yeri vardır. Derleme Sözlüğü' ne göre Türkçe' de ve Anadolu'nun pek çok yerinde kayısı, zerdali ve erik başta olmak üzere meyvelerin kurusuna çir adı verilmektedir (Derleme Sözlüğü, 1993: 1234). Meyve kurutması önemli bir saklama tekniğidir. Bol olan zamanda ürünleri yıl boyunca tüketmek için kurutarak yetişmediği dönemde de tüketmeyi amaçlayan bir geleneksel yöntemdir. Meyvenin suyu tamamen kurduğu için, besin ve mineral oranı yoğunlaşmaktadır, bir nevi yoğunlaştırılmış halidir (Bulut, 2006: 142). Malatya denilince akla ilk gelen kayısı ve kurutulmuş hali çir gelir. Malatya kayısı ayrıca 28.01.2001 yılında Resmi Gazete 'de 24301 Sayılı ve 555 sayılı kanun ile Coğrafi İşaret Tescili almıştır. Bununla birlikte Malatya kayısı, Türkiye'nin AB Coğrafi İşareti olan 3 üründen bir tanesidir. Türkiye'de Coğrafi İşareti 395 ürün bulunmaktadır. Türkiye'nin Avrupa arenasında ise 3 tescilli ürünü vardır. Malatya kayısı, Türkiye'nin AB Coğrafi İşareti olan 3 üründen bir tanesi olma özelliğine sahiptir. 2014 yılında Malatya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından yapılan müracaat, 11.07.2017 tarihi ile tamamlanmış ve Malatya kayısı AB tarafından coğrafi işaret olarak tescil edilmiştir.

Yeşilyurt ilçesinde de kayısı tarımı yoğun olarak yapılmaktadır. Genellikle tatlı olarak tüketilen kayısının son yıllarda ilçede birçok farklı tatlı türü yapılmaktadır. Kayısı döneri, kayısı çikolatası bunlara örnek olarak verilebilir.

Bu tatlıya kabuk kavurması; kabuk aşı, çir tatlısı gibi adlar da verilir. Aşılı kayısının yarılarak güneşte kurutulmuşundan yapılır. Üzerine ceviz içi serpilir ve azıcık su eklenerek pişirilir. Sonra tabaklara bir kat ceviz içi, bir kat çir kavurması dizilir. Bunların üzerine tavada yakılmış yağ gezdirilir ve servis yapılır. Özellikle soğuk kış aylarında ilçede yoğun olarak tüketilen bir tatlı türüdür (Fotoğraf 2.48).



Fotoğraf 2.48 Çir Kavurması

**Çir kavurması** ile ilgili Yeşilyurt ilçesi sakinlerinden Kifaye Ayargil ile yapmış olduğum konuşmayı aynen aktarıyorum. Kifaye teyze çir kavurması hakkında: “ Çir kavurması ilçemizde kışın uzun akşamlarında ailece beraber tükettiğimiz önemli tatlılarımızdan biridir. Yapımı oldukça kolay ve lezzetli olduğu için ilçemizde sıklıkla tüketilir. Zaten kayısıımız dünyaca meşhur. İlçemizde de kiraz ile birlikte en çok tarımı yapılan ürün kayısıdır. Bu nedenle kayısı yaz kış tükettiğimiz ürünlerden biridir.

**Peynir helvası** Doğu ve Güneydoğu Anadolu’da nadiren ve yöresel olarak yapılır. Üç kaşık nişastanın içine ayrı bir yerde yarım kilogram peynir ovularak koyulur ve karıştırılır. Ayrı bir tavaya kaşık yağ (tereyağı tercih edilir) konur. Diğer bir tarafta üç bardak şekere bir bardak su koyulur. Eriyen yağın içine nişasta peynir koyulur, karıştırılır. Kaşık kalkmayacak şekilde katılaştıktan sonra ateşi kapatılır, sırası dökülür, tekrar karıştırılır. Beyaz bir tatlı haline gelir (Fotoğraf 2.49).



Fotoğraf 2.49 Peynir Helvası

**Deli kız baklavası** için gerekli olan malzemeler; taze pişmiş 10 tane yufka ekmeği, 300 gr. tereyağı, 250 gr. dut pekmezi. Yapılışı ise, yağ, bir tavada iyice yanıncaya kadar kızartılır. Sonra pekmezin içerisine dökülür. Buna yarım çay bardağı su ilave edilir.

Geniş bir tepsinin üzerine yufka ekmeğinden bir tane serilir. Üzerine yağlı pekmez ince sir tabaka halinde sürülür. Tekrar bir yufka serilip yağlı pekmez sürülür. Yufkalar bitinceye kadar aynı işlem yapılır. Tamamlandıktan sonra en üst yufkanın üzerine pekmez sürülmez. Bir

bıçakla baklava dilimi şeklinde yufkalar kesilerek tabaklara konulup servis yapılır (Fotoğraf 2.50).



Fotoğraf 2.50 Deli Kız Baklavası

**Sehen kesmesi** duttan yapılır. Yaş dutlar toplanır, dutun suyuna yani şilesine nişasta katılarak kaynatılır. Bu kaynama sırasında sürekli karıştırılır. Güzelce kaynadıktan sonra “sehen” lere yani tabaklara kepçe kepçe boşaltılır. Boşaltılan kaynamış dut şiresi tabaklarda soğuyup katılaşır. Kalıp halinde katılaştıktan sonra bir bıçakla belirli aralıklarla sehenin içinde kesilir. Kesilen bu parçalar orta kısımdan tutularak hafifçe sağa sola kıvrılarak bükülür ve daha önce damlara serilmiş bulunan ve hıla denilen temiz bezlere dizilir. Birkaç gün güneşte kuruması beklenir. Kuruması sağlandıktan sonra toplanır ve yenmek için hazır hale gelmiş olur (Fotoğraf 2.51).



Fotoğraf 2.51 Sehen Kesmesi

#### 2.4. Yeşilyurt İlçesinde Kış İçin Yapılan Hazırlıklar

Kapalı ekonomi döneminin bir alışkanlığı ve beslenme kültürüne yansıyan en önemli yönü gıdaların bol olduğu sezonda üretilip çeşitli geleneksel yöntemlerle olmadığı dönemlerde de kullanabilmek için saklanması çabalarıdır. Kullanılan malzemeler, pişirme, tuzlama, baharatlar kullanılarak ürünün ilk üretilmiş şeklinden daha değişik özelliklerde, tat, kıvam ve niteliklerde saklanması faaliyetlerinin tümüne halk gıda mühendisliği diyebiliriz. Herhangi bir

okulu, sertifikası olmayan aile işletmelerinde yüzyıllardır bu sayede, peynir, salça, pekmez, helva, pestil, köme şeklinde yaprak, sebzeler, meyveler kurutularak il günkü besin değerinden daha değerli bir şekilde uzunca bir süre saklanmaktadır. Bu usuller enerji gerektirmemesi, çözdürüldüğünde tüketilmek zorunluluğu olmaması gibi kuşkusuz dondurulmuş gıda tüketimine göre önemli üstünlükler taşımaktadır. Malatya yöresi ve yoğun olarak Yeşilyurt bu kültürün ülkemizdeki en öne çıkan merkezlerinden biri olup özellikle de meyve ve sebze kuruyemişçiliği üzerine bütün ülkeye yayılmış Malatya Pazarı namı ile ünlüdür. Yeşilyurt'ta kış hazırlığı yaz aylarında başlar. Öncelikle ilçe halkı kışa bulgurunu hazırlar. Kış hazırlıklarının en önemlilerinden birisi de kurutmalık sebzelerin, meyvelerin hazırlığıdır. Bunların yanı sıra turşuların kurulması, pekmez yapımı, tarhana yapımı, erişte yapımı, kışlık peynir ve çökeleğin hazırlanması, aşyağı yani tereyağının yapılması; pestil, sucuk; dut dövmesi, üzüm kurutması; nane, maydanoz, pırpırım, yarpuz, dut yaprağı, ayva yaprağı, kiraz yaprağı, dağ çayı gibi ot ve yaprakların kurutulması; ekşi (salça) yapımı, şurup yapımı gibi hazırlıklar yazla birlikte başlar. Güz aylarının sonuna doğru ise kışlık et kavurması yapılır. Bulgur yapımı ve çeşitleri; reçel, şurup yapımı; duttan hazırlanan pestil, pekmez, gibi ürünler; peynir, çökelek, yağ yapımı; tarhana, erişte yapımı ile devam eder.

Yöre mutfağı ve geleneksel lezzetleri olması ve yoğun bir şekilde hem geçimlik hem de iç ve dış piyasalara kadar ünlenmiş yöreye özgü bu binlerce çeşitlilik ve zenginliğe sahip kültürel coğrafya unsurlarını kısa kısa tanıtmanın uygun olacağını düşünüyoruz.

#### 2.4.1. Salça ve Ekşi Yapımı

Yeşilyurt'ta kış hazırlığının önemli bir parçası olan domates salçası iki farklı şekilde yapılır. İlk yapımından domatesler pişirilmezken ikinci yapımında domatesler pişirilir. Özellikle karasal iklimin yaşandığı Yeşilyurt ilçesinde yapılan bu **domates salçası** yoğun geçen kış sürelerinde yemeklerin vazgeçilmezleri arasındadır.

Domatesler doğranır, üzerine tuz serpilir. Bir iki saat böyle kaldıktan sonra kemiste el ile bastırılarak ezilir, suyu, alınır. Posası atılır. Suyu süzülür ve özleşmesi için bekletilir. Posası da kurutularak, hayvan yemi, yakacak ve ya gübre olarak kullanılır.

Olgunlaşmış domatesler doğranır ve ocaktaki büyük kazanlara konularak kaynatılır. Sonra soğuması beklenir. Daha sonra kemiste(süzek/kevgir/ilistir) ezilerek süzülür, kaplara konulur ve güneşte koyulaşmaya bırakılır. 5-6 gün bekletilir, tuzlanır ve bir kaba konulur.

Yeşilyurt ilçesinde yemeklere başka bir tat veren diğer salça ise **biber salçası**dır. Özellikle yemeklere renk ve lezzet katmak adına kullanılır. Biber salçasının yapımı ise: Kırmızı rengi almış biberler, çekirdeğinden temizlenir, sapları ayklanır. Et kıyma makinasında çekilir.

Kemisten süzülür. Süzülen kıvam, dam üzerinde kaplara bölünür. 3-4 gün sonra koyulaşınca, tuz serpilerek özel kaplara yerleştirilir.

Yeşilyurt ilçesinde yemeklere ayrı bir lezzet veren **erik eşkisi** bölge kadınları tarafından yoğun olarak yapılır. Özellikle köftelerin vazgeçilmez malzemesidir. Erik eşkisi ayrıca kısırlara da konur. Erik eşkisinin yapımı: Aş erik, ekşi erik, mardik erikten yapılır. Erikler büyük bulgur kazanlarında kaynatılır. Çok kaynatılmamasına dikkat edilir acımaması için. Kaynadıktan sonra torbalara konularak süzdürülür. Bu sıra tekrar kazanda kaynatılır. Damda kaplara bölünür, gündelik olarak yüzünün tozu alınır. Koyu kıvama geldiğinde kaplara konulur.

#### 2.4.2.Turşu ve Salamuralar

Yeşilyurt ilçe halkının en önemli kış hazırlıklarından biri de turşu yapımıdır. Kışın köfte ve yemeklerle yoğun şekilde tüketilen **turşular** bölge halkının vazgeçilmez tüketim kaynaklarından biridir. Domates, biber, acur (küte), salatalık, havuç, lahana, maydanoz ve sarımsak ile yapılan turşular genel olarak karışık yapılır. Bu malzemeler ile ayrı ayrı da turşu yapılsa da bölgede yoğun olarak karışık turşu tüketilir. Turşunun yapımı ise: Salatalık, domates (hafif kızartı düşmüş “hamşor” domates), biber, küte, havuç, maydanoz ve sarımsak alınır. Bunlar uçlarından bir çuvaldız ile hafifçe delinir, bir bidona kat kat sırayla yerleştirilir. Tuzu, suyu hazırlanıp konulur.

Bunun kararı şöyle anlaşılır: Bidona bir çiğ yumurta atılır, yumurta suyun yüzüne “beşlik para” (madeni para) kadar çıkarsa onun suyu, tuzu karardır. Ondan sonra iki baş limon tuzu, bir şişe üzüm sirkesi, iki diş sarımsak, iki üç avuç karadul, kara üzüm, nohut, arpa eklenir. Bidonun ağzına bir yassı taş konulur. Olgunlaşması için ya güneş önüne konulur ya da kendi kendine kilerin bir köşesinde bekletilir. Bu turşu 15 günde olgunlaşır.

Yeşilyurt ilçesinde **salamurası** en çok yapılan ürünler samut ve tevek salamuralarıdır. Samut salamurası kahvaltılarda ve kısır, patates salatası gibi yemeklerin yanında yoğun olarak tüketilir.

Samut salamurasının yapımı ise: Samut otunun nazik dalları ayrılıp deste yapılır. Desteler iplikle bağlanır. Bir tencereye dizilirler. Suya az şap atılır, tuz eklenir ve samut destelerinin üzerine aktarılır. Böylece 10-12 saat bekletilir. Bu süre sonunda, buradan alınan desteler suda yıkanır. Bir kaba biraz dut pekmezi, biraz da tuz eklenir. Desteler bu karışıma batırılarak bidona yerleştirilir.

Kışın ilçede bolca tüketilen yemeklerin biri de tevek yaprağı sarmasıdır. Bu nedenle ilçe kadınları yazın topladıkları tevekleri salamura yaparak kış boyunca dolmasını yaparlar. Su kaynakları bol olduğu bölgede üzüm yetiştiriciliği gelişmiştir kışlık tevek/yaprak

hazırlanmasını kolaylaştırmaktadır. Salamura yapraklar bazen bir yıldan da uzun süre kullanılabilir.

Anadolu’da önemli bir geleneksel gıda hazırlama şekli olan yaprak salamurası aynı zamanda da önemli bir ticari faaliyet olmuştur. Ülkemizde Tokat, Manisa, İzmir ve pek çok yöremiz bu işten önemli gelir elde etmektedir. Üzüm yaprağı ve yaprak sarması ülkemiz mutfağının o kadar özel bir yemeğidir ki, üzüm yetiştirsin, yetiştirmesin her aile akrabasının, komşusunun hatta herhangi birinin bağından bile olsa yaprak toplar ve küplere basar. Yaprakların ilk geliştiği damarlarının ve kalınlığının artmadığı erken baharda, bağlara ilaç, күкүрт, göztaş atılmadan toplanır. Genellikle her evin bir köşesinde balkonlara, çatılara kadar uzanan yaprağı, gölgesi ve meyvesi için yetiştirilen üzüm asmaları bulunur. Asmalardan toplanan üzüm yaprakları, desteler haline getirilir. Tuzlu su kaynatılarak “şor” elde edilir. Bu şor teveklerin, üzerine aktarılır. Bir teştin içindeki teveklerin üzerine ağırlık sağlaması bakımından düz, yassı taşlar konulur. Teştteki yapraklar sararınca kadar (5-10 gün) bekletilir. Sonra deste deste alınarak toprak küplere ya da naylon bidonlara basılır (tevekler küpe basılmadan önce saplarına tuz dökülür). Üzerine de el kadar bir yassı taş konulur, ağzı kapatılır.

Salamura gıda tekniği peynir hazırlama ve saklama açısından da önemli uygulamadır. Uygun dozajda tuz ve su ilave edilerek salamura edilmiş özellikle keçi peynirleri giderek yaygınlaşmaktadır.

#### 2.4.3. Kurutmalar

Yeşilyurt ilçesinde yetişen her türlü **sebzenin ve meyvenin kurutması** yapılır. Biber, dolmalık ve dilimleme olarak kurutulur. Dolmalık olarak kurutulmasına “**külah**” ya da “**kofik**” adı verilir. Kışın biber dolması, biber kızartması yapılabildiği gibi, diğer sulu köfte yemeklerine de katılır. Sadece biber değil patlıcan, domates ve daha birçok sebze kurutularak kışa hazırlanır. Yoğun geçen kış günlerinde yemeklerde bolca kullanılır.

#### 2.4.4. Peynir ve Çökelek

Yeşilyurt ilçesinin kış hazırlıklarının belki de en önemlisi kahvaltılarının vazgeçilmezi olan peynirdir. Yöre halkı hazır peynirler yerine mutlaka kendi yaptıkları peynirleri tüketirler. Peynirin yağlı sütten yapılanına “**yağlı peynir**”, yağlı süt makinasında alınmış sütten yapılanına da “**imansız peynir**” denir.

Süt, ineklerden sağıldıktan sonra tülbent süzekten süzülerek temizlenir. Serçe parmak (çırtık parmak) sütün içine sokularak soğukluğu-sıcaklığı kontrol edilir. Eğer serçe parmağın ucu yanmıyorsa peynir mayası atılır. Şimdi pek kullanılmamasına rağmen önceleri “**şıklan**” denilen, koyunun kursağından maya yapılır ve süt bununla mayalanırdı. Maya atıldıktan sonra

kaşıkla karıştırılır. Sonra kazanın kenarına üç-beş defa vurulur. Kazanın üzeri açılır. Mayalanmış mayı tülbent süzекlere konulur. “**Kaşşak**” ya da “çığ” adı verilen söğüt ve iğde çubuklarından yanyana dizilerek iple örölmüş aracın arasına konur. Üzerine de suyunun süzölmesi için taş konulur.

7-8 saat sonra, süzекlerden çıkartılan peynirler bıçakla dikdörtgen şeklinde doğranır, tuzlanır ve küplere basılır. Üzerine kaynatıldıktan sonra soğutulmuş su eklenir. Küpün ağzına da bir düz taş konup ağzı kapatılır. Peynirin süzекlerden süzölen suyu dökölmez. Yufka ekmeğinin hamuruna ekmeğın saçta daha iyi pişmesi ve hamurun kolay açılması için hamur suyuna katılır.

İlçe kahvaltılarının vazgeçilmez bir diğер ürünö ise çökeliк veya çökelektir. **Çökelek**’in yapımı ise: Ayran ya da yoğurt kara kazanda kaynatılarak kestirilir. Kestirilen çökelti bez süzекlere konularak bir çengele takılır. Sularının süzölmesi sağlanır. Sonra çığ denilen ağaç sopalardan yapılmış aracın arasına dizilir, üzerine ağırlık sağlaması bakımından taş konulur. Böylece suyun iyice süzölmesi sağlanır. Suyu tamamen süzölen çökelekler süzекlerden alınır, üzerine yeterince tuz serpilerek karıştırılır. Özel olarak hazırlanmış derilere basılır. Çökeleğın iki-üç ayda bir bakımı yapılır. Bakım zamanı çökelek deriden bir kaba dökölür, avuç içinde ovalanır. Yoğurt, yağ katılarak yeniden yoğrulur, tekrar deriye basılır. Çökeleğın bu şekilde bakımına “**çökelek dökme**” veya “**derleme**” denilir.

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### MESKEN KÜLTÜRÜ

#### 3.1. Mesken Kültürü

Kültürel coğrafi görünümün belki de hiçbir yönü, mekân üzerinde, kültürün yarattığı mimari tarz kadar kolaylıkla görülmez (Tümertekin ve Özgüç, 2016: 116). Hayati fonksiyonlarını devam ettirmek amacıyla başlangıçta toplayıcılık ve avcılık faaliyetlerinde bulunan insanların, neolitikte tarım kültürünü keşfetmesiyle yerleşik hayata başlamıştır. Bu sayede sürekli mekân değiştirmeden kurtulan insanlar, verimli toprakların ve vahşi hayvanlardan koruyabilecekleri alanlarda yaşayabilecekleri ilkel meskenleri inşa etiler. Bu gelişmeler, ağaç dallarında, ağaç kovukları ve mağaralarda küçük gruplar halinde yaşayan insanların daha büyük gruplar halinde elverişli alanlarda toplanmalarını sağladı. Barınak anlayışı yerini bugünkü modern meskenlerin başlangıcı olan kulübelere; mekâna bağlı olmaksızın sürdürülen göçebe hayattan yerini bugünkü dev şehirlerin çekirdeği olan kır yerleşmelerine bıraktı (Güngördü, 2006: 40).

Barınma insanların yaşamını sürdürebilmek için, yemek, içmek ve giyinmekten sonra gelen, temel ihtiyaçlarından birisidir. Bu nedenle insanlar; çalışma zamanları dışındaki, dinlenme ve uyuma zamanlarında hava olaylarından, yırtıcı hayvanlardan ve düşmanlarından gelecek zararlara karşı korunmak istemiş ve barınaklara ihtiyaç duymuşlardır. Bu ihtiyaçlarını gidermek için ilk zamanlarda doğal ve basit barınakları, daha sonra ise kendi inşa ettiği gelişmiş ve modern yapıları kullanmıştır. Yerleşme (iskân) denildiğinde insanların yaşamlarını belirli bir alanda sürdürme eylemi akla gelir. Yerleşme birimlerini meydana getiren Meskenler, insanların doğal ortam üzerinde inşa ettiği en önemli kültürel varlıklardır (Şahin, 2003: 78).

En geniş anlamıyla yerleşme, insanların oturduğu ve faydalandığı alandır. Bu kavram avcı ve toplayıcı insanların topladığını yediği ve koruduğu kovuk da dâhil olmak üzere göçebelerin çadır toplulukları, mevsimlik yerleşmeler, tek evden çok sayıdaki evlere kadar insanların en az bir gün yaşadıkları geçici veya daimi, toplu ya da dağınık, büyük-küçük bütün yerleşme tesislerini kapsar (Doğanay vd., 2003:162). Yerleşilebilir alanlar içine düzensiz bir şekilde dağılan yerleşmelerin bu dağılışına başta iklim, toprak özellikleri, yüzey şekilleri, jeolojik yapı ve yer altı kaynakları gibi fizikî faktörler, ırk özellikleri, sosyal organizasyonlar, teknolojik durum, ekonomi faaliyetin şekli ve seviyesi, coğrafi konum ve tarihî faktörler olmak üzere çeşitli faktörler etki etmiştir (Güngördü, 2006; 41).

Yerleşmelerin ana unsurlarından olan “ev” insanların barındığı, dinlendiği yerdir. Başka deyişle toplumun en küçük ünitesi olan ailenin yaşadığı yapıdır. Yapı olarak denildiği zaman,

duvarları, çatısı, tavanı, döşemesi bulunan, duruma göre iç bölmeleri ve dış eklentileri ile çiftlik evinden gökdelene kadar çeşitli boyut ve özellikteki tesisler akla gelir. Ev, mesken ya da konut gibi adlarla da anılır. Ev, insanın fizyolojik, sosyolojik, estetik ve ekonomik ihtiyaçlarının karşılandığı bir yapıdır. İnsanoğlu yüzyıllardan bu yana sürekli olarak yaşadığı fiziksel çevreyi değiştirmekte, evini de sahip olduğu çevre ve kültür ortamına uydurmaktadır (Karabağ ve Şahin, 2006: 80).

Değişik Türk lehçelerinde “ev, iv, üw, öy, üy, ep ve örn” gibi şekillerde görülen kelimenin sözlük anlamı “barınak, çadır” olup bazı lehçelerde “kadın” ve “aile” manalarına da gelir. Anadolu’nun bazı yörelerinde “ev” anlamında kullanılan dünek/tünek kelimesi ise tüne-mek (gecelemek) fiilinden türemiştir. Buna benzer bir ilişki Arapçadaki bâte (gecelemek) fiiliyle beyt (ev) kelimesi arasında görülür; bâte Türkçe’ de olduğu gibi “evlenmek, yuva kurmak” anlamını da taşımaktadır. Arapçada dâr ve mesken kelimeleri de “ev” manasında kullanılır. Ev ismi bir mimari yapıdan çok içinde insan, aile, hatta hayvan barındıran mekânı ifade eder. Bu basit bir çerge olabileceği gibi bir saray da olabilir. Kurandaki, “Allah hayvanların derilerinden sizin için evler (büyüt) yaptı” ayetinde (en-Nahl 16/80) deri çadırlar ev olarak nitelendirilmiştir. Aht-i Atık’ın bazı yerlerinde de çadırın ev (yuva) anlamında kullanıldığı görülmektedir (Aytaç, 2015: 4).

Yapılan kazılar ve araştırmalar, insanın ilk mimarî faaliyet olarak kendisine ev yapmaya giriştiğini ortaya koymuştur. Yontma taş çağında başlayan bu gelişme daha sonra kerpicin kullanılması ile büyük köy yerleşmelerinin kurulmasına yol açmıştır. Tunç çağında büyük kentler kurulup, devletler ortaya çıkarken, buna paralel olarak ev mimarîsi de gelişti ve bazı ev plânları yaygınlaştı. Tarihî çağlardan sonra her bölgede iklim ve malzeme şartlarına bağlı olarak belirli ev tipleri ortaya çıktı; konaklar, saraylar inşa edildi. 20. yüzyılın başlarında beton, demir gibi malzemelerin kullanılışı ve makineleşme başlayınca, eski geleneksel mimarî hızla terk edilmeye başlandı. İnsan yaşadığı evi plânlayıp inşa ederken birçok faktörü göz önünde bulundurur. Yaşadığı toplumun kültür ve geleneklerini, yaşadığı alanın iklim özellikleriyle birleştirerek, biçimlendirir. İnsanların davranış biçimleri gibi mimarî faaliyetleri de gelenekseldir. İklim gibi yapı malzemesi de mimarinin yönlendirici bir unsurudur ve her ikisi de doğal çevreye bağlıdır. İnsan, çevresi ile çok yönlü ilişkiler içerisinde olması nedeniyle içerisinde doğup büyüdüğü evi, onda daha çocukluğunun ilk yıllarında mekân kavramı ve insan sevgisini geliştirir. Evinin çevresindeki coğrafya, ağaçlar, tarla, orman, dağ; birlikte yaşadığı toplum, o toplumun ortak değerleri, insanın belleğine girer ve onun için çok şey ifade eder. Evi ile birlikte insanın sosyal ve fiziki çevresi, onun kültür değerlerinin kalıbıdır (Karpuz, 1993: 1).

Ev toprağa bağı bir teşekküldür. İklim şartlarına bağı olarak değışen özellikleri vardır. İçinde barındırdığı insanın kültür yapısına göre elemanların yapısı, malzemesi, döşemesi şekillenmektedir. Evin inşasında kullanılan malzeme, bölge ve iklime göre değışmekle beraber mekân organizasyonu, meskeni kullananların görenekleri ile yakinen ilgilidir. Mekân kendi biçimsel özelliklerinden çok, toplumun fertleri tarafından paylaşılan birtakım değerlere göre algılanmakta; anlam verilmekte ve kullanılmaktadır. Fert, dâhil olduğı gruba ait kültürel değerleri yaşadığı mekânı kullanma biçimine de yansıtmaktadır (Türk Halk Mimarisi Sempozyumu Bildirileri, 1990: 12).

Gelenek ve inançların şekillendirdiğı yaşam tarzlarının bireyi etkilemesi ve öznenin zihnindeki mekânın bir dış yansıması olan konut mimarisi bireyi anlamada önemli bir yer tutmaktadır. Ayrıca küreselleşen dünyada kırsal ve kentsel mimarinin homojenleşerek yerele özgü doku ve kimliğinin kaybolması karşısında, yerel mimarinin önemi ve özellikleri ön plana çıkmaktadır. Bu nedenle, bireyin ve alanda yaşayan toplumun sosyokültürel durumunun anlaşılması açısından bu tür saha araştırmalarının önem arz ettiğı belirtilmektedir (Ceylan ve Bulut, 2017: 80). Ev, genellikle yapıldığı malzemeye, bulunduğı yere, sahip olduğı şahıslara göre ve tasarım biçimine göre isimlendirilebilmektedir. Şehir dışında bahçe içerisinde yapılan evlere bağı ev, dağlarda yapılan evlere dağı evi, akarsu, göl ve denize yüzen evlere deniz ev, bir şehrin ileri gelenlerinin oturduğı evlere eşraf evi, kış aylarında oturlan evlere kış evi veya kışlık, yaz aylarında oturlan evlere yaz evi veya yazlık denilmektedir.

Tasarım biçimine göre ise; aynı plan özelliklerini gösteren yan yana iki eve ikiz ev, aynı ya da benzer planlı evlerin yan yana dizilerek oluşturduğı kümeye ise sıra evler, bir tek ailenin oturması için yapılmış eve ise tek ev denilmektedir. Kerpicin kullanılmasıyla ev mimarisinde büyük bir gelişme yaşanmış, bu malzeme ile birlikte büyük köy yerleşmeleri kurulmuştur. Daha sonraki dönemlerde ise ev tasarımının da tarihsel gelişme sürecinde birçok dönüm geçirdiğı, her bölgenin iklim ve malzeme şartlarına bağı olarak değışik ev tiplerinin ortaya çıktığı görülmektedir. Başlangıçta ev, en temel gereksinimlerin en pratik çözümleri biçiminde tasarlanmıştır. Yiyecek depolamak ve işlemekle ilgili mekânların yalın dizgeleri görünümündedir (Aytaç, 2015: 4-5).

Ev konusundaki en iyi tanımlamalardan biride Abdullah Köse'nin tanımıdır. Köseye göre; "Ev kültürün peyzajdaki yansımasıdır. İnsanın yaşama alanının odağı durumundaki ev, bu özelliğinden dolayı onu yapan ve kullanan insanın dünya görüşü ve algılamasını, mit ve inançlarını, ideallerini, geleneklerini, sosyal düzen ve organizasyonlarını, hayatlarını kazanma biçimlerini, yani bütün olarak kültürünü özenle işlediğı ve maddi olarak görülebilir hale getirdiğı mekândır. Özellikle kırsal ve/veya geleneksel ev, geçmişten günümüze yaşanan

kültürel yayılmaların ve kültürel adaptasyonların tarihi belgesi olması, yeryüzünün “yer” ler zenginliğini arttırması nedeniyle ayrı bir önem taşır. Günümüzün hızla yayılan ve önüne çıkan her şeyi tamamen değiştirerek kendine benzeten ve aynılaştıran popüler kültür karşısında korunması ve belgelenmesi gereken kültürel unsurlardan biridir” (Köse, 2005: 9).

Türkiye dünya üzerinde yerleşme için elverişli şartlara sahip alanlardan birisidir. Ancak her yöre yerleşmeye aynı derecede uygunluğa sahip değildir. Bu bakımdan ülkemizin farklı yörelerinde değişik yerleşme tipleri ve özellikleri görülür. Ülkemizdeki yerleşmelerin dağılışı etkili olan faktörler şu şekilde sıralayabiliriz: Fiziki faktörler ile beşeri ve ekonomik faktörler.

### 3.1.1. Fiziki Faktörler

Doğal çevre elemanlarından iklim, insan yaşamı ve faaliyetlerini en çok etkileyen faktörlerden biridir. İklim koşulları ülkemizin her yerinde aynı özellikte olmadığı için, insan yaşamında aynı etkilere sahip değildir. İnsanların en temel ihtiyaçlarının başında su gelmektedir. Kullanma, içme ve sulama suyu olarak insanlar, yaşamlarının her bölümünde suya ihtiyaç duymaktadır. Ayrıca su kütleleri insanların ekonomik faaliyetlerini de etkiler. Bu nedenle insanlar, yerleşme için su kaynaklarının kenarlarını ve akarsu boylarını tercih etmişlerdir İnsanlar geçimini kolay temin edebildikleri alanlarda yerleşmeyi tercih etmektedirler. Oysa belli bir yükseklikten sonra hava sıcaklığı düşmektedir. Bu durum tarımsal etkinlikleri ve tarımsal üretimi sınırlandırdığı için, insan beslenmesi dolayısıyla yerleşim birimi kurulması için elverişsiz koşullar ortaya çıkmaktadır. Çünkü buralarda tarım, ulaşım, ticaret gibi ekonomik etkinliklerin zorlaşmasına ek olarak ısınma ve giyinme açılarından da olumsuzluklar söz konusudur. Böylece olumsuz doğal koşulların etkisiyle belli bir yükseklikten itibaren, sürekli yerleşim yerlerine rastlanmaz. Daha yukarılarda ise geçici yerleşmeler de bulunmaz. Gür bitki örtüsünün bulunduğu alanlar sürekli yerleşim alanı kurulması için elverişli değildir. Ancak ülkemizde ormanların yakınında, ekonomik önemleri dolayısıyla çok sayıda kır yerleşmesi bulunmaktadır (Karabağ ve Şahin, 2006: 83).

Araştırmamıza konu olan Yeşilyurt ilçesi mesken yerleşiminde fiziki faktörler içinde en çok etki eden unsur iklim olmuştur. İklim koşullarına bağlı olarak daha da şekillenen Yeşilyurt mesken mimarisi diğer unsurlardan daha az etkilenmiştir.

### 3.1.2. Beşeri ve Ekonomik Faktörler

Yerleşmelerin kuruluş yerinin seçiminde etkili olan faktörlerden birisi de savunma kaygısıdır. Yeryüzünde eski çağlarda yerleşmelerin önemli bir kısmı, düşmanlardan korunma amacıyla etrafına hâkim tepeler üzerine, anayol güzergâhlarından belirli bir mesafede ve

gözden uzak yerlerde genellikle su kaynaklarına da yakın olmak için vadilerin saklı kuytu yerlerine kurulmuştur. Ancak zamanla savaş ve savunma tekniklerinin değişmesinin etkisiyle ve büyüyüp gelişerek tepe üzerine sığmayan yerleşmelerin çevredeki arazilere doğru yayılmasıyla yerleşimler alçak yerlere inmiştir.

Ulaşım ağlarının günümüzdeki kadar gelişmemiş olduğu dönemlerde insanların birbirleriyle iletişimi daha da önemliydi. Bütün dünyada olduğu gibi ülkemizde de birçok yerleşme, önemli ulaşım güzergâhları üzerinde kurulmuştur. Esasen ulaşım faaliyetleri yerleşim birimlerinin, gelişmesinde daha çok etkili olur. Günümüzdeki birçok yerleşmenin gelişip büyümesi veya gelişmemesi elverişli ulaşımına sahip olup olmamasıyla ilgilidir.

Sanayi faaliyetleri, yerleşmenin kuruluş yerinin seçiminde değil, gelişiminde etkili olur. Eğer bir yerleşim biriminde çeşitli sanayi faaliyetleri varsa o yerleşmenin gelişimi daha hızlı olur.

Türkiye’de turizm faaliyetleri özellikle deniz kıyılarında oldukça gelişmiştir. Bu faaliyetlere bağlı olarak kıyı kesimlerinde bir kısmı tatil sitesi, bir kısmı ise önceden var olan sürekli yerleşmelerin büyümesi şeklinde yerleşme faaliyeti yoğun olarak devam etmektedir (Şahin, 2003: 82-83).

Yeşilyurt ilçe mimarisini en çok etkileyen beşeri ve ekonomik coğrafi etkilerin içinde en çok savunma, ulaşım, ev ve atölye tipi sanayi etkilemiştir.

### **3.1.3. Türklerde Mesken Kültürü**

Kültürün tüm unsurları içerisinde tarihsel bakış açısının en çok önem arz ettiği husus yerleşme ve konutların gelişimidir. Gerçekten de gerek şehir yerleşim alanları, gerekse meskenlerdeki tekâmül soğan halkaları gibi şehir nüvesinden dalga dalga değişerek modernleşme anlamında gelişerek, kültürel anlamda ise gerileyerek yayılır ve tespit edilir. Bu husus kültür coğrafyacıları tarafından şehir içinde şehir, olarak değerlendirilir. Ülkemizde pek çok tarihi nüvesini korumuş şehirde eski şehir/old city/old town şeklinde en dikkat çeken alanlar olarak turistik mahal levhasıyla ve yönlendirme tabelalarıyla gösterilmektedir. Bu nedenle bugünkü konutları veya bugüne kadar gelmiş kültürel özellikli olan coğrafi hususiyetleri çok iyi yansıtan konutları anlamak ve anlatabilmek için tarihi bir perspektiften bakmak gerekmektedir. Bugünkü konutlar muhtemelen yakın tarihten uzağa doğru azalan oranlarda ortak kültürün ve yaşayışın izlerini taşıyor olmalıdır. Bu nedenle Anadolu, Malatya ve Yeşilyurt konutlarını incelerken Türk konut kültürüne de genel anlamda bütünsel bir bakış açısı oluşturmak gerektiği düşüncesindeyiz. Bu nedenle yöre meskenlerinde Türk-İslam toplumunun yaşadığı tüm dönemlerin, yakın yöre kültürlerinin izlerini belirgin bir şekilde saptamak mümkündür.

Yerleşme coğrafyasının önemli çalışma alanlarından biri konuttur. Konutlar yapı malzemesi, şekil ve plan bakımından mekândan mekâna değiştiği için coğrafyanın ilgi alanını oluşturur ve değişim açıklanmaya çalışılır. Çevreye ve kültüre göre biçimlenen, modern çağın popüler yenilikleri karşısında sürekli gerileyen ve yok olan geleneksel konutlar tarihi mirası en iyi yansıtan maddi kültür belgeleri olduğu için de incelemeye değerdir (Köse, 2005: 158-191). Türkiye bugün hudutları dâhilinde çok zengin, belki de dünyanın en zengin bir mesken ve iskân çeşitleri koleksiyonuna ve bunlara ait gene aynı derecede zengin görünen bir nomanklâtüre sahip bulunmaktadır (Tanoğlu, 1954: 1-3). Konutların çeşitliliğinin sebepleri arasında tekâmülün hızlı oluşunun da etkisi vardır. Konutların tekâmülünün hızlı oluşunda ise, mesken ömürlerinin kısalığı ve çabuk yok oluşları etkilidir. Bunun sebepleri arasında öncelikli olarak malzemenin cinsi ve işçiliğın kalitesi kadar Türkiye'nin coğrafi tabiatının etkili olduğu belirtilmektedir (Tunçdilek, 67: 91-92).

Türk toplumunda ev; vatan, devlet, aile gibi kutsal bir kavramdır. Göktürk ve Uygurlar “ev” kelimesi ile “bark” kelimesini bugünkü Türkçemizdeki gibi aynı anlamda kullanıyorlardı. Eski Türk ev âdetleriyle birlikte İslâm dininin getirdiği hayat tarzı yüzyıllardır hiç değişmeden Türk evinde yaşanmıştır.

Türkler, yerleşik hayata Anadolu'dan çok önce geçmiştir. Büyük bir medeniyetin sahibidir. Devamlı doğudan batıya kayarken, kendi kültürlerini, medeniyetlerini ve sanata ait geleneklerini de beraberlerinde götürmüşlerdir. Girdikleri, aldıkları yerlere yerleşip hemen imara başlamışlardır. Türkler, başta Anadolu olmak üzere yaşadıkları ve yerleştikleri bölgelerde kendine özgün mimari özellikleri olan konutlar geliştirmişlerdir. Geleneksel Türk evi insan ölçülerine uygun, doğayla iç içe, işlevsel ve estetik değeri olan bir bütündür. Bu özellikler, yüzyılların birikimi sonucu oluşan yaşama kültürü, yapım ve tasarım teknikleriyle biçimlenmiştir. Orta Asya'daki Türk toplulukları yaz mevsimini yaylada geçirirdi. Bu yarı göçebe döneminde “yurt” denen çadırlar kullanılırdı. Ancak ekim yapılan bölgelerde kışlaklar olurdu, şehirlerde de yerleşik bir düzen hâkimdi (Şenel, 2007: 35). Araştırma bölgemiz olan Yeşilyurt ilçesinde de hala hayvancılığın yapıldığı çadır kültürünün izlerini görmek mümkündür. Özellikle yüksek bölgelerde halk yaz boyu yaylalara çıkarak hayvancılık faaliyetlerini devam ettirmektedir.

Geleneksel Türk evinin başlıca özellikleri, sağlam, fonksiyonel, ekonomik ve estetik olmasıdır. Bunlar çağdaş mimarinin de benimsediği prensiplerdir. Bu yüzden de geleneksel Türk evi, çağdaş bir mimarlık eseridir. Türk evi, Türk şehir dokusu içinde ayrı bir mana kazanır. Tarihî şehirlerimizde, Türk evlerinin komşularına saygısından kaynaklanan özel bir düzen ile yolların, meydanların kenarlarına sıralandığı görülür. Çok defa, arazinin tabii eğimine tabi

olarak kıvrılıp uzanan sokakların iki yanı yüksek duvarlarla birbirinden ayrılmıştır. Evler, bu duvarların üstünde dışarıya uzanan çıkmalarla bu organik düzeni hareketlendirir. Ara bahçelerden yükselen ağaçlar, duvarlara tırmanan sarmaşıklar, pastel renkli yapı kütleleri, bu kompozisyona ayrı bir renk katar (Türk Halk Mimarisi Sempozyumu Bildirileri, 1990: 12). Geleneksel Türk evinin özelliklerini Yeşilyurt ilçesinde görmek mümkündür. Yeşilyurt mimarisinde komşularına duyulan saygıdan dolayı evler özel bir düzen ile sıralanmış sokakların iki yanı yüksek duvarlar ile birbirinden ayrılmıştır.

Evde günlük yaşamın vazgeçilmez zeminleri olan ayaz, çardak, kuyu, çeşme, ark, ahır, örtme, kameriya, sofa, avlu, eyvan, iş evi, konukevi, bebek odası, bahçe odası, merak, namaz odası, dokuma tezgâhı odası, ocaklık, tandır, fırın, tandır evi, abdestlik, başoda, yunmalık, musandra, yazlık oda, kışık oda tek tek ele alındığında, her birinin insan ruhundaki özgürlük, egemenlik ve içe dönük mutluluk arayışıyla ilgili olduğu hemen hissedilir. Bazı yörelerimizde tandır evi; yemek pişirmek, yemek, dinlenme, uyuma, depolama ve ev halkının toplandığı çok amaçlı bir mekândır. Türk evlerinin oluşumunda çeşitli kültürlerin yanında inanış ve bağlaşımların etkisi vardır. Ferahlık, temizlik, güzellik, koku sadece estetik nedenlere bağlı değildir. Bunlar aynı zamanda dinin de gerekleridir. “Ev dediğin evrendir”. Bu evrende daha büyük dünyalar (insan) yaşar. Her adamın bir perisi olduğu gibi her evin de bir perisi, eşi vardır. Evin kadını evi temiz tutmakla mükelleftir. Yoksa periyi gücendirir. Türk kadınının iyi ev idarecisi olmasının bir nedeni bu inanıştır (Şenel, 2007: 31). Yeşilyurt evlerinde evin günlük vazgeçilmezi olan çeşme, ahır, sofa, avlu, eyvan, ocaklık, fırın, gibi yapılar yer almaktadır.

Geleneksel Türk evinin odaları kare ve kareye çok yakın planimetrik biçimlenmeleri ile oldukça kararlı geometrik özellikler göstermektedir. Buna karşın sofa, odaların önünde ve arasında yer alarak çok zengin biçimlenme özellikleri ile hem düzenleyici hem de odalar ile avlu arasında, yukarıda da değinildiği gibi, bağlayıcı bir nitelik taşımaktadır. Odanın kararlı biçimlenme özelliklerine karşın sofa biçimlenme olarak oldukça esnek özellikler gösterir. Yanal yüzeylerde girinti, çıkıntı ve uzantılar, yer yer kot farklılaşmaları ile oluşan farklı düzlemeler sofanın mekânsal zenginliklerini arttırmaktadır. Bir diğer anlatımla, geleneksel Türk evinin sofası, kendi içinde, önemli mekânsal çeşitlenmelere ve mekân zenginliklerine sahiptir. Bu nedenle, birbirinden farklı birçok işleve yanıt verebilmektedir (Yüce, 2005: 36).

Geleneksel kırsal Türk evinin temel belirleyici özelliklerinden birisi, avlu içinde kurulmuş olmasıdır. Avlu, çoğunlukla evin önündedir. Geleneksel hayat tarzının gereği evin en önemli yaşama alanıdır. Bu özelliğinden dolayı geleneksel kırsal yerleşme peyzajının biçimlenmesinde temel belirleyici unsur durumundadır (Köse, 2006: 158). Geleneksel Türk evi,

avlusunu ile var olan bir evdir. Yoğun kent dokusu içinde bazen avlusuz çözümlere rastlansa da avlunun varlığı hem evin mekân niteliklerini hem de yerleşmenin karakterini belirlemektedir.

Geleneksel Türk evinin mekân düzenleyici ögesi ise sofadır. Sofa ve odaların bir araya gelmesi yapıların biçimlenme özelliklerini, yapıların avlu içinde konumlanma biçimini ve sokak ile ilişkilenmesini, giderek yerleşme biçimini ortaya çıkarmaktadır. Bir yandan, ortak mekânlardan başlayıp giderek özelleşen ve sonunda kişiye özel mekânlara, bir diğer deyişle, odalara ulaşan mekân dizilişi; diğer yandan ve buna koşut olarak açık mekânlardan yarı açık ve kapalı mekânlara ardışık bir sıralama içindeki diziliş, mekân ilişkileri düzenini oluşturmaktadır. Bir diğer anlatım ile: meydan çınar altı kahvesi vb. ile birlikte ve sokak gibi hem genel hem de açık olan mekânlardan başlayarak yüksek duvarlar ile çevrelenerek sınırlandırılmış olan evin avlusuna ve buradan da evin, plan tipine göre, dış, iç veya orta sofasına ve sonunda çok amaçlı düzgün geometrik özellikli odalara ulaşılmaktadır. Bu diziliş içinde sofa, hem özel ve genel mekânlar, hem de açık ve kapalı mekânlar arasında, hem geçiş ögesi hem de bağlayıcı öge görevini yerine getirmektedir (Yüce, 2005: 36 ).

Türk evini belirli plân tiplerine ayırarak incelemek zor bir iştir. Plânlar coğrafi bölgelere bağlı olarak değiştiği gibi, aynı bölgede farklı plân tipleri ve malzeme özellikleri ile de karşılaşılabilir. Türk evinin plân tipleri üzerinde yapılan çalışmalarda iki ana husustan hareket edilmiştir. Birincisi, S. H. Eldem'in sofanın ev içerisindeki yerine göre yaptığı tasniftir. Bu tasnife göre: Sofasız evler, dış sofalı evler, iç sofalı evler, orta sofalı evler, olarak ayrılmıştır. İkincisi iklim bölgelerine dayanmaktadır. Bu ayırıma kimileri üç iklim bölgesi, kimisi de dört veya daha fazla bölge sokmaktadır. Doğan Kuban ise, iklim, yapı malzemesi ve tekniğinin esas alındığı yedi ayrı bölge teklif etmektedir. Türk evinin plânlanmasında, fonksiyonel birim ve çoğaltım da oda ve önündeki hizmet alanı (sofa-eyvan) birbirini dikine kesen iki eksenin oluşturduğu bölümlere yerleştirilmesiyle elde edilen dört ev tipi belirler (Karpuz, 1993: 5).

Türk ev mimarisinde erkeklerin oturduğu bölüme “selamlık”, kadınların oturduğu bölüme “haremlik” denilmektedir. Bu tasarım için evlerde değişik mimari çözümler göze çarpar. Tek ve küçük bir avlusu olan evlerde harem odası yüksek tutuluyordu. Çoğu evlerde selamlık alt katta, haremlik üst katta yapılmıştır (Kayserili,2011: 117). Pencereler komşuları rahatsız etmeyecek ve dışarıdan bakıldığında içerisi görülmeyecek şekilde düzenlenmiş, kafesli idi. Mahremiyet düşüncesinin yanı sıra İslamiyet gösterişe karşıdır. Çok katlı binaların yapımı hoş karşılanmıyordu. Türkiye'nin coğrafi bölgelerine göre bina yapımında malzeme kullanımı bazı değişiklikler göstermektedir. Taşın fazla bulunmadığı ve iklim koşulları açısından, iç Anadolu'nun bazı kesimlerinde, Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde pişirilmiş toprak malzemelerden olan kerpiç kullanılmıştır. Geleneksel Türk evlerinde kullanılan malzemelerden

biri de madendir. Madenler içerisinde, yapılarda en çok görülen demirdir. Demir dövme olarak kapılarda, kapı tokmaklarında, pencere kafeslerinde, merdiven korkuluklarında kullanılmıştır (Aytaç, 2015: 4-5). Burada Türklerde, İslam döneminde geleneksel evlerinin özelliklerini vermek konunun daha da anlaşılır olmasına önemli katkı sağlayacaktır.

### 3.1.4. İslam Dünyası Mesken Kültürü

Türk mesken kültürü içinde İslam kültüründen de bahsetmek son derece önemli olacaktır. Çünkü Türklerin İslamiyet’i kabulünden sonra mesken kültüründe İslam mesken kültürünün önemli izleri yer almaktadır. Bu nedenle önce İslam dünyasındaki mesken kültürünü vermek konunun anlaşılması için son derece yerinde olacaktır.

İslâm dini evrensel bir din olarak ev hayatı ve evin düzenlenmesi konusunda insanın mutluluğunu esas alan kurallar getirmiştir. Kuran-ı Kerimde, birçok ayette evlerden bahsedilmektedir. “Allah evlerinizi size bir huzur ve sükûn yeri yaptı”. (Nahl. 80). Arapçada ev manasına gelen kelimeler ise “beyt”, “seken” ve “mesken”dir (Karpuz, 1993: 3). Mesken yerleşme coğrafyasının en temel kavramlarından yani yapıtaşlarından biridir. Meskenlerin oluşturduğu alanlara iskân, burada yaşayan ve bunları oluşturanlara da sakin denilmektedir.

İslâm şehirlerinin geniş ölçüde Hellenistik şehirlerden etkilendiği, ızgara plânın uygulandığı, evlerin de peristil plânlı (revaklı iç avluya sahip) olduğunu yapılan araştırmalar sonucu ortaya çıkmıştır. Peristil plânın uygulanması kadınların mahremiyeti bakımından kolaylık sağlamıştır. Evler sokaktan tamamen yüksek bir duvarla ayrılmış, avlu içerisinde bulunan bölümlerde ikili bir yerleşim söz konusu edilmiştir. Erkeklerin oturduğu “selamlık”, kadınların oturduğu “haremlik” olarak isimlendirilmiştir. Bu tasarım için evlerde değişik mimarî çözümler göze çarpmaktadır. Tek ve küçük bir avlusu olan evlerde harem odası yüksek tutulmuştur. Çoğu evlerde selamlık alt katta, haremlik üst katta yapılmıştır. Pencereleer komşuları rahatsız etmeyecek ve dışardan bakıldığında içerisi görülmeyecek şekilde düzenlenmiş, kafesli idi (Aytaç, 2015: 4). Yeşilyurt ilçesinde İslam kültürüne ait mesken kültüründen kalan en önemli yansıma evlerdeki haremlik selamlık adı verilen anlayışın varlığı ve günümüze kadar gelmiş olmasıdır.

### 3.1.5. Orta Asya Mesken Kültürü

Son yıllarda Sovyetlerde, Avrupa’da ve ülkemizde Orta Asya Türk devletlerinden Hunlar, Göktürkler ve Uygurların ev mimarîsi ile ilgili bazı araştırmalar yayımlanmaktadır. Bunlar arasında Orta Asya Türk evi ile Anadolu Türk evinin ilişkilerine değinen çalışmalar bulunmaktadır. Önder Küçükerman, Cengiz Eruzun gibi araştırmacılar daha çok çadırın yapısı, içerisinde yaşanan hayat ile Türk odası benzerliği üzerinde durmaktadırlar. Çadırların

arasındaki avlunun Türk evindeki sofanın kaynağını teşkil ettiği konusunda yapılan görüşler vardır. Burada çadırla Türk evi arasında ortak değerlendirilen unsurlar bulunuyor. İslâm Öncesi Türk evi ile Anadolu Türk evi arasındaki ilişkilerin tespiti için daha ayrıntılı çalışmalar gerekmektedir. Orta Asya'daki en eski Türk devletini kuran Hunlar, yazın yaylalarda çadırları, kışın ise kerpiç, tuğla, toprak damlı evleri mesken olarak kullanıyorlardı. Hun devrinde şehirler kurulup kurulmadığını bilemiyoruz. İlk şehirleşmenin yoğun bir biçimde Göktürkler tarafından gerçekleştirildiği söylenebilir. Uyгур evleri hakkındaki bilgilerimiz o döneme ait kaynaklar ve duvar fresklerinden kaynaklanmaktadır.

Bahaeddin Ögel'den aktardığı kadarıyla, Uyğur evlerinin çoğunun Güneydoğu Anadolu evleri gibi bir avluya sahip olduğunu yazmaktadır. Bu şekilde hem sıcak, hem soğuktan korunulduğu, hem de evin dış güvenliğinin sağlandığı, avludan sonra evlerin önemli kısımlarının tahminen “otağ” kelimesinden gelen odaları olduğu ve evlerin salon ve sofaları ve “aşlık” dedikleri mutfak, kiler ve ahır da olduğunu öğrenmekteyiz (Karpuz, 1993: 3). Söz konusu ev nitelikleri ve eklentilerinin çeşitliliği yöre meskenlerinde de dikkat çekmektedir.

Hoço'daki kalıntılardan tespit edilen bazı Uyğur evleri ise dikdörtgen plânlıydı. Bu evler, etrafı yüksek bir duvarla çevrili avlunun ortasında yer alıyordu. Asıl ev, zeminden biraz yüksekti. Eve bir merdivenle çıkılırdı. Pencerelerin bazıları kemerli, bazıları düzdü. Çatılar beşik çatı tarzındaydı. Çadır sözü “ev” ile eş anlamlıdır. Göktürk çağında ailenin kuruluşu “eblenmek” olarak nitelendiriliyordu. Orta Asya Türk topluluklarının en önemli meskeni olan çadır; “topak ev”, “yurt”, “alaçık” olarak da söylenmektedir. Genel anlamda çadır: Bir ahşap iskelet üzerine keçe kaplanması ile elde edilen, kolay kurulup sökülebilen bir barınaktır. Çadırdaki tam ortada ocak bulunur. Sağ tarafta bir çitle perdelenmiş bölüme kırmızı tulumları ve bazı yiyecek maddeleri konur. Hemen bu kısmın yaranda ev büyüğünün kerevetli yatağı bulunur. Ocağın arkasına “yükçük” yerleştirilirdi. Girişin solunda ise koşum takımları yer alırdı. Eğer evin gelini varsa, oğul ve gelinin yatağı da bu bölüme serilirdi (Aytaç, 2015: 4).

Eski Türk mesken kültürünün Yeşilyurt ilçesindeki en önemli kalıntıları arasında odalar, sofalar, kiler ve ahırların varlığı gösterebilir. Ayrıca yurt kavramının ev olarak kullanılması ve ocağın arkasına yükçük denilmesi eski Türk mesken kültürünün bölgedeki varlığının devam ettiğinin göstergesidir.

### 3.1.6. Selçuklularda Mesken Kültürü

Selçuklu çağındaki ev mimarîsi hakkında yeterli bilgiye sahip değiliz. Bu konuda şüphesiz ayrıntılı bilgileri Kaşgarlı Mahmut Divan-ü Lügât-it Türk adlı eserinde vermektedir. Yapılan araştırmalar neticesinde Merv ve Tirmiz çevrelerinde 12-13. yüzyıllara ait evlere

rastlanmıştır. Bu evler, ortada geniş avlunun dört yanında eyvanlar ve köşelere sıkıştırılmış odalardan meydana geliyordu. Büyük Selçuklu ve Anadolu Selçuklu evleri, derin temeller kazılarak yapılıyordu. Yapı malzemesi olarak kerpiç ve tuğla kullanılıyordu. İnşaat sırasında ahşap da ana yapı malzemesiydi. Evin giriş, direk gibi unsurları, kapı, pencere söveleri, kapı kanatları, odaların tavan ve döşemeleri çok defa ahşaptan yapılıyordu. Evlerin önünde çoğunlukla bir avlu ve çitle çevrilmiş bir bahçe bulunuyordu. Ana kapıdan evin başlıca bölümlerinden olan “begküm” denen sofaya geçilirdi. Mutfak da Selçuklu evinin bir bölümüydü. “Aşlık”, “aş ocağı”, “aş damı” gibi adlarla anılıyordu. Mutfak içerisinde “görünçlük” veya “sergen” denilen raflar, ocak, tandır yer alırdı. Kadınlar buradaki sedirlerde otururlardı (Karpuz, 1993: 3).

Selçuklu mesken kültürünün Yeşilyurt ilçesindeki izlerine dair en büyük emareler kullanılan yapı malzemeleridir. Yeşilyurt ilçesinde mesken kültüründe kullanılan en önemli malzemeler kerpiç ve tuğladır. Ayrıca raflar, ocaklık ve tandır da benzerlik gösteren diğer kültürel öğelerdir.

### 3.1.7. Anadolu Mesken Kültürü

Yeşilyurt ve dolayısıyla Malatya evlerinin Anadolu konut kültürüyle güçlü ilişkileri vardır. Bu nedenle Anadolu Türk Mesken kültüründen ana hatlarıyla bahsetmek gerektiğine inanıyoruz.

Türk evinin Orta Asya Türk kültür çevreleri ile olan ilişkisi yanında, Anadolu’nun eski konutları ile de kıyaslanması söz konusudur. Tabii durum, iklim ve bitki örtüsü Anadolu’da yüzyıllar boyu gelişen kültür ve medeniyetleri etkilemiştir. Bugün Türk evi kavramı Anadolu’nun coğrafi sınırlarının dışına taşmıştır. Irak, Suriye, Mısır’da, Balkanlar’da eski Osmanlı topraklarında Türk evleri bulunmaktadır. Bu birbirinden çok uzaktaki evler, bulunduğu yerin malzemesi ve iklimi ile uyum sağlamıştır. Değişik iklim, malzeme ve bölge farklarına rağmen Türk evinin kendisine has mimarî bir karakteri vardır. Yapı malzemesinin dayanıksızlığı ve hızlı şehirleşme sonucu 17. yüzyıldan daha eski ev örneklerine rastlanması güçtür. Osmanlı Türk evi, daracık sokaklar üzerinde yer alırdı. Her evin bir avlusu vardı. Avluya sokaktan büyük bir kapı ile girilirdi. Evler çoğunlukla, iki katlı, bazen de üç katlı yapılırdı. Avlunun içerisinde çardak bulunur. Evlerin zemin katları ahır, depo, kiler olarak kullanılır. Evin I. katına ahşap bir merdivenle çıkılır. Ev birden fazla katlı ise esas yaşanan yer üst kat olmaktadır. Esas katta sofa, sofaya açılan odalar bulunur. Sofa, Türk evinde odalara geçit veren ve aynı zamanda ailenin kadınlı erkekli bütün fertleri ile topluca oturduğu bir mekândır. Türk evini biçimlendirme ve yönlendirme bakımından da önemlidir (Karpuz, 1993: 3-4).

Türk evi, ilk olarak Anadolu'da kendisine has karakterini bulmuş ve buradan zaman ile inkişaf ederek ve muhtelif dış tesirleri benimseyerek Osmanlı fütuhatını takiben Avrupa'nın ve Balkanların muhtelif yerlerinde kökleşmiştir. Türk evi en büyük yayılma istidadını XVII. ve XVIII. yüzyıllarda göstermiştir. Bu devirlerde İstanbul ve Edirne evleri, Yakın şark ve Doğu Avrupa için her zaman taklit edilen bir ideal tip haline gelmiştir. Osmanlı Devletinin her tarafından sarsılmaya başladığı XIX. yüzyılda bile bu ilerleme ve yayılma sona ermemiştir, Ancak XX. yüzyıl da Türk evi ağır ağır ve sonraları baş döndürücü bir süratle gerilemeye ve yok olmaya başlamıştır Türk ev mimarisi ile ilgili hepsi için geçerli olabilecek bir ortak özellikten bahsedilmesi oldukça zordur. Ancak, gerek Anadolu'da ve gerekse Balkan ülkelerinde XVII. yüzyıldan bu yana hala ayakta kalabilmiş olan konutlara rastlamak mümkün bulunmaktadır. XVII, XVIII. ve XIX. yüzyıl evleri olarak üç dönemde incelendiği görülen Türk evi, esas gelişme çizgisini XVIII. yüzyıldan itibaren göstermektedir (Aytaç, 2015: 5). Yeşilyurt mesken kültürü Anadolu mesken kültürü içerisinde yer alır. İlçede evler genel olarak iki katlıdır. Giriş katları günlük yaşamın ikinci katları ise aile yaşamı içindir.

Konutlar yapı malzemesi, şekil ve plan bakımından bir yerden diğerine değiştiği için coğrafyanın ilgi alanını içindedir. Konut, kültürün peyzaj üzerinde görünen en somut yansımasıdır. Konut tasarımı kültürel tutumu yansıtır. İnsanı etkileyen her şey evini de etkiler; geçmişteki etkilerden bir kısmı günümüze kadar ulaşır ve yaşar. Türkiye'nin farklı ekolojik ortamlarında birbirinden farklı konut planları gelişmesine rağmen temelde ortak bir plan tasarımı ortaya çıkar. "Türk evi" plan tipi olarak tanımlanan bu plan tasarımının iki temel unsuru vardır: odalar ve sofa (Köse, 2005: 2).

**Sofa;** odalar arası ilişkilerin sağlandığı bir ortak alandır. "Sergah, sergi, seyvan, çardak, divanhane, hayat" vb. isimler almıştır. Bu alan, ev içindeki dolaşımı sağlamakla birlikte, bir "toplanma" alanıdır. Dolaşım dışında kalan kesimleri oturmaya ayrılmıştır. Zamanla bu kesimler daha da özelleşmiş ve eyvan, sekilik, taht, köşk gibi kavramlar ortaya çıkmıştır. Böylece Türk evinin kuruluş düzeni içinde sofanın en önemli öge olduğu görülür. "Odalar arası bir ortak alan" olan bu bölüm, evlerin biçimlenmesinde çok etkili olmuştur (Küçükerman, 2007: 59 ). Sofa, odalar arası ilişkilerin sağlandığı bir ortak alandır (Fotoğraf 3.1). Evler nasıl bir sokağa veya caddeye açılıyorsa, ev içindeki her bir oda da sofaya açılır.



**Fotoğraf 3.1 Yeşilyurt'ta Anadolu mesken kültüründe büyük önemi olan sofa örneklerinden bir görünüm(Hanifi Tanbaya'a ait).**

**Odalar;** Türk Evindeki odaların en önemli özellikleri kendi başlarına, yapı içinde belirli eylemleri karşılayan birimler olmalarıdır. Göçebelik dönemindeki çadırlar gibi, her oda: oturma, yemek yeme, çalışma, yatma gibi eylemlerin gerçekleştiği bir ortamdır. Bu eylemler için gerekli olan çevre parçalarının bir araya gelmesiyle bu odalar biçimlendirilmiştir. Türk evinde her odanın çevresinde bir hizmet alanı gerekir. Bu da ortak yaşama alanı olan sofa, ya da diğer hizmet alanıdır (Küçükerman, 2007: 69). Birçok yöremizde odalara "küçük ev", "büyük ev" gibi isimlerin de verildiğinin vaki olduğunu, odalar içlerinde yaşayan akrabaların sıfatlarına göre "amcamın evi", "dayımın evi" ve içlerindeki eşyalara izafeten "sobalı ev" gibi isimler almakta olduğunu tespit etmiştir. Ekmek hazırlanan odaya "ekmek evi" denmekte olduğu, ister bir, ister iki odalı olsun evlerde erzak saklanan yer ve odaya "girerlik" adı verildiği bilgilerini kayda geçirmiştir (Acıpayamlı, 1954: 163-216). Benzer hususlar İç Anadolu Bölgesinin kara yapılarında da görülmüştür (Bulut vd., 2016: 297-314). Bu hususu Yeşilyurt evlerinde de görmekteyiz (Fotoğraf 3.2).



**Fotoğraf 3.2 Yeşilyurt merkezindeki Hanifi Tanbay Evinin yatak odasının duvar-pencere ayrıntısı. Pencerelem zeminde yüksekten tavana yakın inşa edilmiştir. Mahremiyet düşüncesinin yapı estetiğine yansıtılmasının başarılı bir örneği.**

Ev, içerisinde birçok fonksiyona sahip, insanın temel ihtiyaçlarını karşılayan yaşama tipi birimleridir. Oturma, yemek yeme, çalışma, yatma gibi eylemlerin gerçekleştiği bir ortamdır. Evin genel plânlanmasında odaların yeri ve yönü esastır. Güneş ve rüzgâr durumlarına göre kış odası, yaz odası ayırımı vardır. Odanın sayısı evin sahibinin maddî gücüyle bağlantılıdır. Çok bölümlü haremlik, selamlıklı evlerde her iki bölümün, orta hallilerin ise tek bir başodaları bulunur. Odada iç düzenleme, esas kullanılan kısımlar, yardımcı kısımlar olarak ikiye ayrılabilir. Esas kullanılan kısımların başında orta mekân gelmektedir. Odanın kapısından sekialtı, pabuçluk kısmına girilir. Burası bir ahşap perde ile seki üstünden (orta mekândan) ayrılmıştır. Seki üstünde duvarlar boyunca yapı ile birlikte inşa edilmiş sedirler bulunur. Sedirlere oturulur ve yatılır. Çoğunlukla odalarda yüklük duvarının karşısında ocak bulunur. Pencerelem manzaraya, sokağa, güneş ve ışığa göre yerleştirilir. Odaların tavanlarını da üst örtü olarak kabul edebiliriz. Yardımcı kullanım kısımları sedirlerin altı, yüklükler, gusülhanelerdir. Odalarda pencerelerin üzerinde sergen denen küçük bir raf odayı, fırdolayı çevirebilir. Odanın içerisinde kullanılan eşya, sergi ve yaygılar sade ve tutumlu bir hayatın sonucudur (Karpuz, 1993: 4).

### 3.1.3.Yeşilyurt İlçesi Geleneksel Mesken Kültürü

Yeşilyurt Malatya ilindeki önemli yerleşmelerden biri olup, elverişli iklimi ve su kaynakları açısından zenginliği sayesinde yerleşme tarihi oldukça eskiye dayanmaktadır. Yeşilyurt ilçesinin mesken kültürünün oluşumunda karasal iklimin etkisi, kullanılan yapı malzemeleri, kültürel özellikler önemli ölçüde sezilmektedir. Doğu Anadolu'nun soğuk iklimine uyacak şekilde yapılan evler, ülkenin diğer bölgelerindeki evlere genel de benzemekle beraber ayrıntıda belirgin biçimde ayrılmaktadır. Kırsal meskenler bulunduğu yerin coğrafi özelliklerine göre yöreden yöreye değişiklik göstermekte, yöreye özgü isimlerle de anılmaktadır. Örneğin, Afyon'un Dinar evlerinde yörenin depremselliklerine karşı önlemler, inşa tarzıyla, geleneksel konut inşasında göz önünde bulundurulmuştur. Duvar kalınlıkları yaklaşık 60 cm kadar olup, pencereler, gömme dolaplar, kör pencereler, gözler, şekerlikler ve ocak ile bacalarının bir bölümü bu kalınlığın bir kısmından yararlanarak oluşturulmuştur. Yöredeki evlerin dış cephe ve görünüşleri kadar da iç dizaynı, dolapları, ocakları, terekleri, kapı ve pencere özellikleri ile kullanışlılık açısından oldukça önemli, çeşitli yapı unsurlarına sahip olduğu dikkati çeker. Yörede genellikle iki katlı inşa edilmiş bu tarz evlere hanay ismi verilmiştir (Bulut ve Özoğul, 2019: 189). Hanay yörede malikâne karşılığı olarak kullanılan bir tabir olup, yapıldığı zamanın köy yerleşmesi şartlarında devrinin saraylarını andıran sarayvari evler demektir (Özoğul, 2017: 48).

Yeşilyurt evlerinin günümüze kadar gelenlerinin çoğu taştan yapılmıştır. Genellikle evler iki katlıdır. Tek katlı olanlar da kışın biriken karın altında kalmamak için topraktan çok yüksekte yapılmıştır. Sokak kapısından taş bir avluya, oradan merdivenle kata çıkılır. Evin ikinci bir avlusu vardır. Burada mutfak, ahır, ambar bulunur. İkinci kattaki odalarda yatılır. Ön kısımda pencere yoktur. Damlar toprakla örtülüdür. Toplanan karın çabuk temizlenmesi evin sıcak durması için bu yola başvurmışlardır. Ocaklara, bacalara çok önem vermişlerdir. Pencere sayısı az ve hepsi çift camlıdır. Tavanları yüksektir.

Yeşilyurt ilçesi mesken kültüründen önce kısaca Malatya mesken kültürünü vermek konunun daha da anlaşılmasını sağlaması açısından önemlidir. Çünkü Yeşilyurt mesken kültürü ile Malatya mesken kültürü iç içedir. İkisi birbirinden ayrılmaz bir bütündür.

Malatya şehir merkezinin kuruluş tarihinin yeni oluşu sebebiyle günümüze ulaşan evlerin çoğunluğu 1880 ile 1950 yılları arasında inşa edilmiştir. Evler genellikle duvarla çevrili, bahçe içerisinde olup bahçede ocak, tandır ve büyük yapılarda havuz yer almaktadır. Malatya evlerinde iki plan şeması hâkimdir. Bunlardan birincisinde, dört odalı evlerde ortada büyük bir iç sofa bulunur. Odalar sofa etrafına mutfak (hızna), kiler-depo (misandele), oturma ve misafir odaları şeklinde dizilir, iki oda arasına hamam ve helâ yerleştirilmiştir. Zemin ve birinci kat

aynı kuruluşa sahip olup bunların üzerinde köşk (yazlık) bulunur. Bazı evlerde üstteki sofanın altına rastlayan girişler eyvan biçiminde düzenlenmiştir. Alt katta kiler-depo, üst katta genellikle sofa, iki oda ve mutfak yer alır. Bazı konutlarda helâ bahçe içerisinde veya balkonun bir köşesindedir. Alt kat pencerelerinin güvenlik endişesi ve ev bölümlerinin amaçları itibarıyla az ve küçük olmasına rağmen ikinci kat ve cumba pencereleri sayıca çok ve oldukça geniş tutulmuştur. Malatya ev mimarisinde “gantamarlı oymalı” ve “ahşap gantamarlı” diye bilinen dilimli kemer görüntüsündeki pencereler karakteristiktir. Taş temel üzerindeki beden duvarları kerpiç yığma ve dolma tekniklerinde yapılmıştır. Bağdadi tekniği cumba, köşk-yazlık yapımında, ayrıca tavan-taban inşasında kullanılmıştır. En çok görülen çıkmalar oda genişliğinde köşe ve gönye biçiminde olanlarıdır (Fotoğraf 3.3).



**Fotoğraf 3.3 Geleneksel Yeşilyurt yerleşim ve meskenlerinde eğimli alanlar başarıyla iskâna açılmıştır. Eğimli arazi ev ve eklentilerinin konumlandırılmasına damgasını vurmuştur. İmamgillerin evi özgün yapı malzemeleriyle günümüze kadar gelmiş önemli meskenlerden biridir.**

Geleneksel evler topoğrafyayı etkili bir şekilde kullanarak adeta doğal peyzajın birer parçası olmayı başarmışlardır. Bu nedenle bazı evlerde hem alt katın hem de üst katın avlulu olması sağlanmıştır. Sokak mesken ilişkisi de oldukça ilgi çekmektedir. Cumbalar aracılığı ile insanlar duvardan gerçekleşen çıkmalarla oturma mekânlarını adeta sokağa taşımayı başarmıştır. Bu sayede sokağa göz kulak kesilen sakinler, hırslıyı hırsız da kolayca takip edebilmektedir.

Malatya evlerinin yapı malzemesi taş, kerpiç ve ahşaptır. Taş malzeme temel kısmında kullanılıp, yerden 1 -2 m. kadar yüksekliktedir. Taş temel üzeri kerpiç duvar örgü ile beden duvarları inşa edilmiştir (Fotoğraf 3.4).



**Fotoğraf 3.4 Meskenlerin yapımında duvarlarda kullanılan yörede palavar adı verilen yatay ahşap kirişler(hatıl) depreme karşı bir önlem olarak kullanılmıştır. Yöre sakinlerinden Sait BERKTAŞ ile Prof. Dr. İhsan BULUT ve Dr. Öğr. Üyesi. Çağlar ÇAKIR nezaretinde gerçekleştirdiğimiz arazi gözlemlerimiz sırasında yaptığımız derinlemesine görüşmelerden bir görünüm.**

Evlerin ana giriş kapıları genellikle çift kanatlıdır. Kanatlı kapı olarak da bilinir. Bazı kapıların gövdesi ve yanlarında yayaların girip çıkması için küçük kapılar vardır bunlara enikli/kuzulu kapılar da denir. Konaklarda bu kapılar at arabasının ya da develerin geçebileceği büyüklüktedir. Her kapıda mutlaka bir kapı tokmağı vardır. Kapılarda ahşap oymalara diğer bölmelerdeki kadar çok rastlanmaz. Buna karşılık kapı üst kısmına isabet eden birinci kat çıkmasının veya şahnişinin girişlerinde ahşap işlemler görülür, Her ana giriş kapısı üzerinde rüzgârlık veya aydınlık olarak iş gören elips şeklindeki pencereler vardır. Bu pencereler süslemeli demir veya ahşap kafeslerle korunur. Evler planlama, malzeme kullanımı ve süslemeleri bakımından Elazığ evleri ile ortak özellikler göstermektedir.

Evlerde cephelere verilen önem çok fazladır. Cephede 1. kat genellikle çıkmalarla dışa taşmaktadır. Bu yalnız başoda için olabildiği gibi, tüm cephelerde de görülebilmektedir. Üst katın başoda veya eyvan pencereleri daha özenli bir işçilikle cepheden fark edilir, 1. katın bittiği yerde çatıya geçişlerde Malatya evlerinin cephe mimarisinin en belirgin kavisli taşmalarını görürüz. Bu kavisli taşmaların üzeri çamurla sıvanmıştır. Çatının ucunda ise yere doğru sarkan, ahşap, oyma dantel şeklinde süslemeler vardır. Bunun gölgesi kireç badana üzerine düşerek cepheyi süsler, Çatı ise genellikle oluklu kiremittir. Boş bırakılan tavanla çatı arasında ise kışlık meyve ve sebze kurutulur.

Sofa, Malatya evlerinde günlük yaşamının bir bölümünün geçtiği toplama mekânı ve aynı zamanda odalar arası geçişi sağladığından sirkülasyon alanı olarak karsımıza çıkmaktadır. Geleneksel Malatya evleri plan özellikleri incelenirken, yerel gelenekler ve iklim koşulları açısından sofa ve oda ilişkisine ve sofanın ev içerisindeki yerine bakılarak değerlendirme yapılmıştır. Bu değerlendirme sonucunda Sofalı plan tipi ve Harem-Selamlıklı plan tipi olmak üzere iki tip plan özelliğine rastlanmıştır. Geleneksel Malatya evlerinde sofalı plan özelliği gösteren evlerin de kendi arasında İç sofalı, Dış sofalı ve Çift sofalı olmak üzere 3 tipte farklılaştığı görülmektedir. Malatya evleri süsleme yönünden Anadolu'nun diğer şehirlerindeki evlere benzer. Dolap, yüklük (örtülük), mutfak, kiler süsleri, pencere ve balkon kafesleri ahşap, kapı kalınlıkları, kapı tokmakları demir, çırılık ve raflar alçı malzemelidir (Aytaç, 2015: 11-13).

Yeşilyurt evleri ise geleneksel Malatya evleri içerisinde geçmişten gelen kültür birikimini en iyi yansıtan ve şuan günümüzde sokak ölçeğinde geleneksel Malatya evlerinin özelliklerini belirgin olarak yaşatan numuneler olması bakımından büyük önem taşımaktadır. Yaptığımız gözlem ve mülakatlar neticesinde yaklaşık 150 yıl öncesinin izlerini taşıyan yapılar olan Yeşilyurt evleri ekonomik yapı gereği genel olarak iki katlıdır. Ana inşaa malzemesi taş ve kerpiç olan bu evlerde nadiren Cihannüma katı da denilen ev örnekleri bulunmaktadır. Zeminin nemliliğinin kerpiçlerin dayanıklılıklarını etkilememesi için yapının en alt kısmında him taşı denilen iri temel blok taşların üzerinde 1 metreye yakın bazen de aşan temel kısmı taşlarla örülen duvarlara sahip evlerin duvarlarının üzeri kerpiçten hımış duvarlara sahiptir. Ahşap çatki aralarının kerpiç ile doldurulması şeklinde dolma duvar yapımı da diğer bir inşaa tekniği olarak görülmektedir. Evler genellikle sokağa cephele olabildiği gibi bir avlu duvarı ile çevrili olan evlere de rastlanılmaktadır. Çift kanatlı ahşap kapı ile evlere giriş sağlanmaktadır. Kapının yanında veya gövdesinde yaya girişini sağlamak için enikli kapılara da rastlanır.

Evlerin cephelerinde çıkmalar yer almaktadır. Çıkma türleri oda boyu konsol çıkma ve gönye çıkmadır. Zemin kat pencereleri, alt kat pencerelerine göre küçük tutulmuştur. Avlu

etrafında tandır, kiler, ahır, samanlık ve helâ yer almaktadır. Yeşilyurt evlerinin çoğunluğu iç ve dış sofanın birlikte uygulandığı plan tipine sahiptir. Bu plan tipinde iç sofayla dış sofa birbirine kapı ile bağlanmıştır. Evler iç sofalı ve dış sofalı plan şemasına göre biçimlenmişlerdir. Odalar içerisinde yüklükler ahşap dolap ve raflar, nişler, davlumbazlı ocaklar, makat ve sekiler yer alır. Helâlar avlulu evlerde avlunun bir köşesinde, avlusuz evlerde ise alt katlarda yer almaktadır.

Evlerde ahşap malzeme pencere, kapı ve dolaplarında, merdiven ve merdiven korkuluklarında, balkon korkuluklarında, sekilerde ocak davlumbazında, direklerde, çatı altı saçaklarda, çıkma altı kirişlerde, eli böğründeler de ve raflarda kullanılmıştır. Demir malzeme daha çok pencere korkuluklarında ve dövme olarak kapı tokmaklarında kullanılmıştır.

Yeşilyurt evlerinde süsleme dış cephede ve yapının içinde kendini belirgin olarak göstermektedir, iç mekânda dolap ve raflarda, tavanlarda, ocak davlumbazlarında ahşap üzeri geometrik ve bitkisel motifler yaygın olarak görülmektedir, Dış cephede taş üzeri oyma geometrik motifler, mukarnas oluşumu ve saçak ile pencere düzenlemesinde ahşap işçilik Yeşilyurt evlerinde görülmektedir. Üst örtü önceleri düz toprak dam iken daha sonraki yıllarda yerini sac ve kiremit örtüye bırakmıştır (Aytaç, 2015: 137).

Yeşilyurt Malatya konut kültürünün özgün örneklerini taşıyan ve bunların restorasyonu yoluna gidilen ve kültürel farkındalığın erken yakalandığı bir yerleşmedir. Gerçekten de Yeşilyurt'ta tüm olumsuzluklara, geleneksel evlerin kaybolmasına, yenilerinin yapılmasına rağmen, özgün şekillerini önemli ölçüde korumuş çok sayıda ev ve işyeri bulunmaktadır. Bunların özellikleri ve konut bölümlenmeleri ile fonksiyonları incelendiğinde geleneksel Yeşilyurt evlerine ilişkin bilgilerin çoğalacağı, koruma ve yenilenme bilincinin artacağı beklenmektedir. Bunların yazıya aktarılması, kayıt altına alınması, koruma projeleri ile yenilerinin yapılması çabaları ile binlerce yıllık kültürümüzün kırıntı ve kalıntılarını taşıyan mesken kültürümüzün ömrü uzatılacaktır. Modernleşme ile önemli ölçüde yitirilen kırsal ve şehrsel konut mimarisinde geleneksel Türk evi unsur ve özelliklerinin yenilere uygulanması ve birebir yenilerinin yapılması, eskilerin restorasyon çalışmaları postmodern bir tarzın yaratılmasına yol açacaktır. Aşağıda Yeşilyurt'ta günümüze dek varlığını sürdüren kimlikli yapılara birkaç örnek vererek Yeşilyurt konutlarını daha yakından tanıma fırsatı bulacağımızı umuyoruz.

Meskenlerin coğrafi çevrenin şartlarını taşıyan örneklerini tarihi evler ve kırsal konutlarda yoğun olarak görmemiz mümkündür. Yani coğrafi özellikler etkili bir biçimde her yörenin meskenlerine damgasını vurmaktadır. Doğal coğrafya özelliklerinden iklim, duvar kalınlıklarına, kapı ve pencere büyüklüklerine, çatı örtü şekli ve kalınlıklarına, odaların ocaklı

olup olmamasına varıncaya kadar, jeolojik özellikler depremle ilgili olarak sağlamlaştırıcı duvar, taşıyıcı, hatıl(yörede palavar denilir), kullanılan ahşap malzemenin dayanıklılığı gibi özellikleri, eğim ve bakı faktörü yapıların konumlanması, şekli, şehrsel peyzajı belirlerken rüzgâr, güneşlenme gibi faktörler de kapı pencere yönlerini, oda planlamalarını etkilemektedir. Bitki örtüsü mesken inşasında kullanılan ahşap oranını ve kalitesini tayin eden başlıca doğal faktörlerdir.

Kırsal yapıların doğaya, tarihe, ekonomik düzeyle uyumu ilk bakışta sezilirken, şehrsel konutların bu kavramlara çok uzak kaldığı anlaşılmaktadır. Bu durum konut konforunu ve fonksiyonelliğini de ortadan kaldırmaktadır (Bulut vd., 2016: 297). Gerek kullanılan yapı malzemesi ve gerekse inşa tarzı bakımından kırsal kesimlerde çeşitli peyzajlar yaratan bu mimari ne yazık ki değişik nedenlerle her geçen gün biraz daha azalmakta, yerine yenileri yapılmamakta ve var olanlar zamanla yok olmaktadır (Ceylan, 2012: 153). Konutlar, sadece insanların ve hayvanların barınmasını sağlayan yapılar olmayıp, aynı zamanda mimarisi, yapı tarzı ve işlevleriyle nesiller boyunca kültür, örf ve adetlerin aktarılmasında da önemli bir unsur olmuşlardır (Ünal, 1997: 272). İskân Coğrafyasında mesken denince, en basit avcı, balıkçı veya bekçi kulübesinden şehirlerin en mütekâmil ev ve apartmanına kadar sâdece ikametgâh olarak kullanılan yapılar değil, ambar, ahır, samanlık, hangar, atölye, mağaza, okul, câmi, kilise, kışla, tiyatro, sinema gibi ticarî, sınaî, dinî, askerî, kültürel veya eğlence ihtiyaçlarını karşılamak üzere vücuda getirilen bütün binalar anlatılması lâzımdır (Tanoğlu, 1954: 1).

Konutların yapımında kullanılan malzemelerin ve konut tiplerinin belirlenmesinde, sosyal ve ekonomik faaliyetlerin yanı sıra fiziki faktörler de etkilidir (Tunçdilek, 1967: 98). Türkiye’de geleneksel konut zenginliğinin temelinde Anadolu’nun farklı kültür ve kavimlere yerleşme sahası olması; farklı kültür ve medeniyetlerin temas ve etkileşimleri yatmaktadır. Yerleşmelerin köklü tarihsel geçmişlerinin biriktirdiği bu deneyim ve miras, aynı zamanda Anadolu’nun mesken malzemelerine etki eden coğrafi faktörlerinin zenginliği ile şekillenmiştir (Manav ve Çalışkan, 2017: 217). Kısa mesafede yaşanan iklimatik ve topografik değişiklikler yerleşme ve meskenler açısından çeşitliliğin artığına yol açmıştır. Ülke genelinde bölgeden bölgeye, yöreden yöreye farklı malzeme ve farklı kültürün izleri ile inşa edilen meskenlere rastlanmaktadır.

Beşeri hususlar genellikle geçim kaynakları, aile büyüklükleri, ekonomik durumu yansıtacak şekilde yöre mimarisine şekil vermektedir. Anadolu konut kültürünün en önemli özelliği daha önce de değinildiği gibi, her evin az çok bir bahçeye sahip olmasıdır.

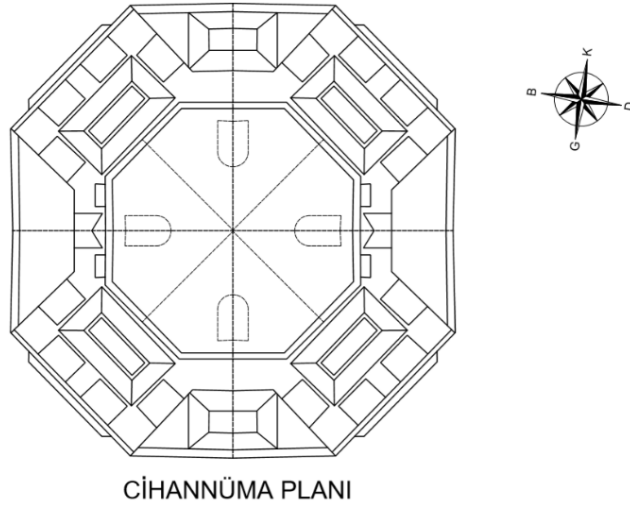
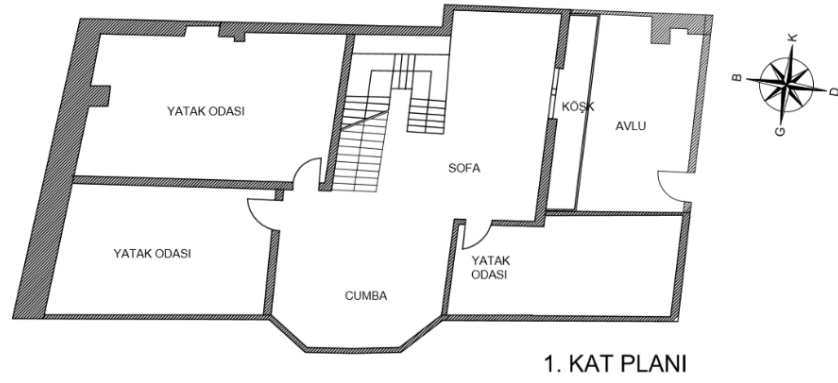
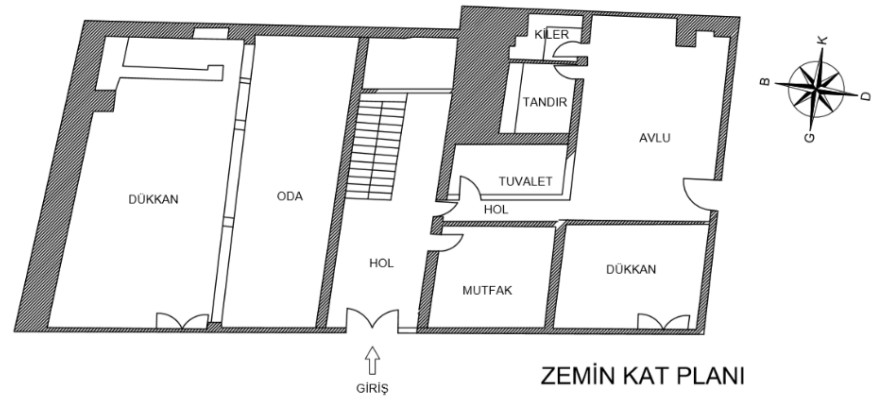
Yeşilyurt’ta bulunan birçoğu Sokak Sağıklaştırması Projesi kapsamında belediyece restore edilmiş ve edilmekte olan bazı konutları yakından tanıtmak yöre meskenlerinin tarihi,

kültürel, sosyo-ekonomik ve geleneksel mimari özelliklerini ortaya çıkarma açısından önem taşımaktadır. Bu nedenle on kadar evi yörede yaptığımız literatüre sadık kalarak, gözlemler ve söyleşiler ışığında kültürel coğrafya ve yerleşme coğrafyası perspektifinden değerlendirmeyi uygun bulduk.

Zemin, birinci kat ve cihannüma katı ile birlikte üç kattan oluşan Hanifi Tanbay Evi sokağa cepheli, taş temel üzerine kerpiç ve hımış duvar ile örülmüştür. Çift kanatlı ahşap kapıdan girilen yapı, yöredeki cumbalı ve cihannümalı evlerin en güzel örneklerinden biridir (Fotoğraf 3.5). Oda boyu konsol çıkma ve gönye çıkma tekniklerinin bir arada kullanıldığı mimarisiyle tanıtılmaktadır. Alt kat sokak cephesinde penceresi bulunmamaktadır. Üst kat pencereleri büyük ebatlıdır. Dış cepheden bakıldığı itibarı ile herhangi bir süsleme unsuru görülmemektedir. Ahşap hatıl ve dikmeler ile yapı desteklenmiştir. Üst örtü önceleri düz toprak dam iken daha sonradan kırma çatı ile örtülmüştür (Şekil 3.1). XIX. yüzyıl sonlarına tarihlendirilmektedir (Aytaç, 2015: 157).



**Fotoğraf 3.5 Hanifi Tanbay Evi Dış Mekân Görüntüsü.**



|                           |                       |                         |
|---------------------------|-----------------------|-------------------------|
| L40-B4                    | 38° 17' 40"           | 38° 14' 56"             |
| Paftası<br>map section no | Enlemleri<br>latitude | Boylamları<br>longitude |

Şekil 3.3 Yeşilyurt'ta korunan ve restore edilen evlerden birinin(Hanifi Tanbay'a ait) planı

Alt kat genellikle tek odalı, nispeten genişçe avlusu, mutfak, tandır, kiler, dükkânlar şeklinde bölümlerden oluşurken, üst kat hemen tamamı cumbalı oturma ve yatak odaları ile bunların açıldığı genişçe bir sofa ile köşk ve önünde bir avluya yer vermektedir. En üst katta ise sosyo-ekonomik statüyü de temsil eden cihannüma denilen her taraftan penceresi olan ve gün boyu aydın ve her yönden rüzgâr alan havadar Anadolu'ya özgü dörtgen, altıgen veya sekizgen bir oda bulunmaktadır (Fotoğraf 3.6). Pederşahi aile geleneğinin hüküm sürdüğü bölgelerde, geniş ve kalabalık ailelerin yaşadığı konaklarda Cihannümalar söz konusu dönemde insanların tutumlarına göre tercih edilmişlerdir. Cihannüma bir anlamda evin tecrit edilmiş ayrı bir katıdır. Merdivenle ulaşıldıktan sonra tek veya iki odalı bir mekânla karşılaşılır ve başka bir bölümü ihtiva etmez. Kullanıcıların etrafı seyretmeleri, dışarıya açılmaları, cihannümalar ile sağlanmıştır (Aygör, 2015: 144). Günümüz teraslarına benzemekle beraber evden tecridin aksine dünyayı gören gösteren anlamı ve özelliği daha güçlüdür. Kökeni Türk evlerine kadar giden bu yapı geleneğine Anadolu'nun kadim şehirlerinin hepsinde rastlanılmaktadır (Fotoğraf 3.6).



**Fotoğraf 3.6 Cihannümalar ismiyle müsemma, müstesna ev bölümleridir. Dünyayı gösteren anlamına uygun olarak bütün şehrin manzarasını ufuk çizgisine kadar, her yan görülebilecek biçimde yapılmış, camlı çatı katıdır.**

Yeşilyurt sakinlerinden Hasan Çınar ile Hanifi Tanbay Evinin cihannüma katı ile ilgili görüşü: “İlçemizde bu tür evlerden sayı olarak birkaç tane var. Eski zamanlarda bu evlerde aileler çocukları ve torunları birlikte yaşırdı. Kalabalık olan bu evlerde ailenin yaşlı üyeleri

hem kafalarını dinlemek hem de etrafını seyretmek için bu katları kullanırlardı. Ayrıca ilçemizde yazın çok sıcak geçmektedir. Bu nedenle yazın özellikle serinlemek için cihannüma katları sıklıkla kullanılırdı”.

Geleneksel Yeşilyurt mimarisinden cihannüma katı ile ayrılan bu yapıyı farklı kılan bir diğer yanı ise cumbalı yapısıdır. İlçe mimarisine uygun olarak çift kanatlı kapı kullanılan bu yapı bölgedeki geniş aile tipine uygun olarak yapılmıştır (Fotoğraf 3.7).



**Fotoğraf 3.7 Yeşilyurt evleri cumbalarla sokağa doğru genişletilmiş, alt katta az veya olmayan pencerenin aksine sosyal yaşama entegrasyonu güçlendirmiştir.**

İlçenin Mollakasım mahallesinde bulunan ev sivil mimari yapılar arasında yer alan önemli yapılardan biri olan Abdullah Ağa Konağı yani Coşkun Kekevi Evidir. Yapım tarihi 1900’lü yıllar olan bu ev mimari çağ olarak da Cumhuriyet devri içerisinde yer almaktadır.

Zemin ve birinci kat olarak iki kattan oluşan ev taş temel üzeri kerpiç hımmış duvar örgüdür, iç sofalı plan özelliği göstermektedir. Yeşilyurt evlerinin çoğunda olduğu gibi sokağa cephesi bulunmaktadır (Fotoğraf 3.8). Yapıya giriş çift kanatlı ahşap cümle kapısından sağlanmaktadır. Yapının her iki caddeye bakan cephesinde oda boyu konsol çıkma yer alır, iç mekânlarda değişik amaçlı nişler mevcut olup duvarlarda ahşap kuşaklarla sınırlandırılmıştır. Konağın, saçaklarında ahşap oyma şeritler yer alır. Yeşilyurt ev mimarisinin en iyi örneklerindendir. Zemin katta dikdörtgen formlu, üst katlarda ise sivri kemerli pencere açıklıklarına yer verilmiştir. Yapı sonradan restorasyon geçirmiştir. Ahşap hatıl ve dikmeler ile desteklenmiştir. Üst örtü önceleri düz toprak dam iken daha sonradan kırma çatı ile örtülmüştür (Aytaç, 2015: 149).



**Fotoğraf 3.8 Abdullah Ağa Konağı köşe cephesi yola uyum içinde inşa edilmiştir.**

Abdullah Ağa Konağı geleneksel Yeşilyurt mimari geleneğini yansıtan bu ev iki kat olarak inşa edilmiştir. Bölgenin karasal iklimine bağlı olarak taş temel üzerine oturtulan ev yerden yüksek yapılmıştır. Alt kat ve avlu günlük işler için gerekli olan odalar ile üst kat ise aile yaşamı olarak düzenlenmiştir. Bölgede dinsel yapı nedeni ile harem ve selamlık olarak planlanmıştır. İlçede görülen geniş aile tipi bu evde de kendini göstermektedir. Genel olarak çok odalı tasarlanan bu evlerin en önemli özelliği gençlerin evlendikten sonra da aileleri ile birlikte yaşamaya devam edebilmeleri nedenidir. İç sofa tüm aile bireylerinin birlikte vakit geçirdiği yer olmuşken odalar ise mahremiyet alanı olmuştur. Ayrıca bölgede tarım ve hayvancılığa bağlı olarak ilçe halkı işlerinin kolaylıkla yapabilmek ve mahremiyet sağlamak adına ev girişine büyük bir avlu yapmıştır. Kadınlar genellikle tüm işlerini bu avlularda yaparlar. İlçenin Doğu Anadolu bölgesinde olmasından ve deprem bölgesi içerisinde yer almasından dolayı da ahşap hatıl ve dikmelerle de desteklenmiştir.

Yeşilyurt ilçesi sakinlerinden Cumali Duran yapılan görüşmede Abdullah Ağa Konağı ile ilgili şöyle demiştir: “İlçemiz deprem bölgesi içerisinde yer almaktadır. En son yaşadığımız depremler bunu göstermektedir. Bu nedenle ilçemizdeki evlerin tamamı taş temel üzerine yapılır. Evlerin altında bodrum kat olmaz. Genelde iki kat yapılan bu evlerin ilk kısmı gündelik hayat içinken üst katlar ise yaşam alanıdır. Abdullah Ağa Konağı da bunun en güzel örneğidir. Giriş katta kiler, mutfak, lavabo vardır. Üst katta ise sofa ve odalar vardır”.

Yeşilyurt ilçesi Hıroğlu mahallesinde bulunan Ahmet Özgen Evi olarak bilinen ev sivil mimari yapılar içerisinde Geç Osmanlı dönemine ait olup, tadilatlar ile ev bugüne kadar gelmiştir. Hıroğlu Mahallesinde bulunan, zemin +1 katlı ve kare planlı ev, kesme taş üzerine kerpiç malzeme ile inşa edilmiş ve beton sıva ile sıvanmıştır. Evin çift kanatlı kabaralı ahşap giriş kapısı vardır. Evin sokağa bakan cephesinde; birinci katta üç, üst katta ise altı adet penceresi bulunmaktadır. Alt kattaki kapı hizasındaki pencereleri küçük dikdörtgen, diğeri ise büyük dikdörtgen kesitli, üst kat pencerelerin ise bir kısmı dikdörtgen bir kısmı da yuvarlak kemer kesitlidir. Yine sokağa bakan cephede eliböğründelerle desteklenmiş çıkma bulunmaktadır. Bu çıkmadaki pencerelerde dikdörtgen ahşap kesitlidir. Giriş kapısından doğrudan avluya girilmektedir. Evin mimarisi orta avlulu olup avlunun çevresinde 13 oda bulunmaktadır. Avludaki ahşap merdivenle üst kat balkona (eyvan) çıkılmaktadır. Üst kat tamamen balkonla çevrilmiş olup buradaki odalar balkona açılmaktadır Geniş, ahşap tabanlı ve korkuluklu olan balkon ahşap eliböğründelerle desteklenmiştir. Odaların balkona bakan cephelerinde ahşap dikdörtgen ve demir korkuluklu kemerli pencereler ile oymalı ahşap kapıları mevcuttur. Odaların tavanları ve tabanları da ahşaptır. Üst kattaki odalardan birinde üstü süslemeli niş ve iki kapaklı küçük bir ahşap dolap bulunmaktadır. Odaların duvarları çamur

sıvalı olup bazı kısımlar beton sıvayla kaplanmıştır. Evin çatı katı açık olup çatı Marsilya kiremitli yarım bırakılmış beşik çatıdır. Avludan sonraki çatı sac kaplamadır, iç ve dış sıvası yapılmış olan ev iyi durumda olup bugün hala kullanılmaktadır (Malatya Kültür Envanteri, 2014: 42).

Geleneksel Yeşilyurt mimari tarzını taşıyan bu ev bölgenin karasal iklimine bağlı olarak yerden yüksek yapılmıştır. Yeşilyurt mimarisinde genel olarak kullanılan kerpiç ve ahşap bu yapının da ana malzemesini oluşturmaktadır. Ayrıca bölgede genel olarak görülen çok çocuklu yapı kendini bu evde göstermiştir. Evin bu kadar çok oda sayısına sahip olması kalabalık bir aile yapısına sahip olduğunu gösterir. Ayrıca eliböğünde yapısı ile hem eve cephe kazandırılmış ve hem de bu sayede insanlar sokağa izleme şansına sahip olmuştur. Eliböğünde bölümleri özellikle ilçede kadınların gün içinde oya veya diğer işlerini yaparken geçirdikleri bölümler olmuştur. Alt kat pencerelerin küçük olmasının nedeni alt katların daha çok kiler olarak kullanılmasından kaynaklanmaktadır. Güneş ışınlarının içeriye daha az girmesini sağlamak için alt katta küçük yapılan bu pencereler üst kat yaşam alanında ise tam tersine daha büyük yapılmıştır (Fotoğraf 3.9).



**Fotoğraf 3.9 Ahmet Özgen Evi**

Ahmet Özgen evi için Yeşilyurt ilçesi sakinlerinden Halil Özelçi verdiği bilgiler sakinlerin bu evlerle ilgili farkındalığı da ortaya koyacak niteliktedir. “İlçemizde hala ayakta

olan bizim çocukluk zamanlarımızdan kalma bir evdir. Halen insanların yaşadığı bir evdir. İlçemizde genel olarak haremlik, selamlık vardır. Bu nedenle kadınlar işlerini kapı önlerinde değil evin içindeki avlularda yaparlar. Bu evde büyük kapılı avlulu bir evdir. Ayrıca ilk katları mutfak, kiler ve lavabodan oluşmaktadır. İkinci katı ise odalar ve sofadan oluşmaktadır. Eskiler sokağı rahat görebilmek ve kahve içmek için kadınlar ise nakış ve oya yapmak için evlere cephe kazandırmışlardır. Bu evde de eliböğründeler ile eve yeni bir cephe kazandırılmıştır” bilgilerini bir mimar bilgisi gibi aktarmışlardır.

Yeşilyurt ilçesi Hiroğlu mahallesinde yer alan sivil mimarının önemli örneklerinden biri de Ahmet Talat Evidir. Civardaki evlerle çağdaş olan ve Hiroğlu Mahallesinde bulunan ev, zemin + 1 katlıdır. Subasman seviyesi beton kaplı, üst kısımları kerpiç çamur sıva üzeri beyaz badanalı bahçeli evin çift kanatlı, ahşap, kabaralı giriş kapısı bulunmaktadır. Yapı 150 m<sup>2</sup> alan üzerindedir. Bu kapının hemen üzerinde ahşap sundurmak çıkma yer almaktadır. Evin giriş katı sağır olup sadece küçük bir pencere bulunmaktadır. Evin giriş kapısı tarafındaki cephesinde üst kattaki önceden ahşap olan iki penceresi PVC kaplama ile değiştirilmiş ve demir korkulukludur. Bu iki pencere dışındaki diğer pencereler ise ahşap doğramadır. Evin batı cephesi moloz taş üzeri briketle örülü yüksek bahçe duvarlı olup bu duvarın tam ortasında çift kanatlı demir doğrama kapı yer almaktadır. Evin çatısı, Marsilya kiremit örtülü beşik çatıdır. Çatı katı ahşaplarla kapatılmıştır (Malatya Kültür Envanteri, 2014:50). Henüz köklü bir tadilat görmediğinden özgün vernaküler mimari tarzını muhafaza etmiştir. Meskende kullanılan yapı malzemeleri ve mesken yapısı itibarıyla Anadolu Türk evi tipini büyük oranda yansıtmaktadır (Fotoğraf 3.10).



**Fotoğraf 3.10 Ahmet Talat Evinin boyası güncellenmiştir. En güncellenmiş halleriyle bile geleneksel konutlar yeni konutlarla kıyaslanmayacak ölçüde, zerafet ve kullanışa sahip görünmektedir.**

Yeşilyurt mimari yapısının örneklerinden olan bu yapı karasal iklim nedeniyle yerden yüksek yapılmıştır. Kapıdan içeri girildiğinde büyük bir avlu olan bu mesken türü iki katlıdır. Alt kat günlük işlerin yapıldığı yaşam alanını oluştururken üst kat ise aile hayatı yaşamını oluşturmaktadır. İlçe halkının temel geçim kaynağı tarım ve hayvancılık olduğu için ilçe mesken mimarisin en vazgeçilmezi iç avludur. Çift kabaraalı kapılar ise eşyaların avluya daha kolay girmesi için tasarlanmıştır. İlk katı sağır olan bu yapının ana nedeni de giriş katlarının ilçede kullanım nedenidir. İlçede ilk katlar genel olarak kiler ve mutfak olarak kullanılır. Mutfak ve kilerleri serin tutmak içinde bu yapılara daha az güneş girmesi sağlanmak istemiştir.

Ahmet Talat evi ile ilgili Yeşilyurt ilçesi sakinlerinden Aziz Güven ile önemli bir söyleşi yapılmış olup evin konut ekolojisi özellikleriyle ilgili şu bilgiler alınmıştır. “İlçemizdeki eski evlerden biridir. Genel olarak ilçemizdeki evler kerpiç ile yapılmıştır. Kerpiç yazın serin kışın ise sıcak tutmaktadır. Ev iki katlıdır. Giriş katı kiler ve mutfaktan oluşur. Bu nedenle kiler ve mutfakın pencereleri güneş fazla girmesin sıcak olmasın diye küçüktür. Üst katlarda ise tam tersidir. Yaşadığımız yer olduğu için pencere hem çok hem de büyüktür. Üst katlarda

kaldığımız odalar olur. Ayrıca eliböğründeler ile de eve cephe kazandırılarak sokağa hâkimiyet sağlanmıştır”.

Yeşilyurt ilçesi Hiroğlu mahallesinde yer alan ev sivil mimari yapı içerisinde yer almakta olup mimari çağ olarak Cumhuriyet dönemine ait Çırakgiller Evi çevresinde bulunan pimapenli ve çok katlı yöreyi yansıtmayan evlere inat tüm güzelliği ile dikkat çekmektedir (Fotoğraf 3.11).

Zemin, birinci kat ve cihannüma katı ile birlikte üç kattan oluşan ev taş temel üzeri, zemin kat kesme taş olup kerpiç hımmış duvar örgüdür. Sokağa cephesi bulunmaktadır. Yapıya çift kanatlı ahşap cümle kapısından girilmektedir. Bu kapının hemen üstünde ahşap sundurmak balkonu yer almaktadır. Balkon üstünde kemer düzenlemesi görülmektedir. Ahşap hatıl ve dikmeler ile yapı desteklenmiştir. Üst örtü önceleri düz toprak dam iken daha sonradan kırma çatı ile örtülmüştür (Aytaç, 2015: 159).



**Fotoğraf 3.11 Çırakgiller Evinin ön dış cephesinden görünüm.**

Geleneksel Yeşilyurt mimari tarzından farklılık gösteren bu yapının en önemli farklılığı balkona ve cihannüma katına sahip olmasıdır. Cihannüma katı 4 tarafı pencerelerle kaplı seyir odası olarak kullanılmıştır. Balkon ise gündelik hayatın bir parçası olmuştur. Ahşap hatıl ve dikmelerle desteklenen yapının bölgenin yer yapısından kaynaklandığını söyleyebiliriz. Yeşilyurt ilçesi deprem bölgesi olduğundan ilçedeki tüm yapılar hem taş temel üzerine oturtulmuş hem de ahşap hatıl ve dikmelerle desteklenmiştir.

Cumhuriyet dönemine ait Yeşilyurt ilçesi Hiroğlu mahallesinde sivil mimari yapı içerisinde yer almakta olan evlerden önemli bir örnek de Hacı Ali Özbey Evi'dir (Fotoğraf 3.12).

Hiroğlu Mahallesinde bulunan ev taş temel üzerine, kerpiç duvar örgülü, iki katlı, kırma çatılı, çatısı kiremit örtülüdür. Oda bölmeleri ve cephesi bağdadi duvarlarla sağlanmıştır. Yapı 215 m<sup>2</sup> alan üzerindedir. İkinci kat seviyesi boyunca ahşap eliböğründe desteklerle dışarıya çıkmalıdır. Çıkma üzerinde şahniş bulunur ikinci kat dükkânlar üzerine yerleştirilmiştir. Yapının ikinci kat cephesi dışında hiçbir özgünlüğü bulunmamakta, cephesiyle tarihi sokak dokusuna katkıda bulunmaktadır. 7 nolu parsel üzerindeki eklenti 2006 yılında yıkılmıştır. Malatya Valiliğince “Sokak Sağıklaştırması Projesi” kapsamında restorasyonu tamamlanmıştır (Malatya Kùltür Envanteri, 2014: 58).



**Fotoğraf 3.12 Hacı Ali Özbey Evinin cumba, pencere ve dükkân olarak kullanılan alt kat bölümleri dikkat çekicidir.**

Geleneksel Yeşilyurt mesken mimari özelliği gösteren bu yapı bağdadi duvar tekniği ile diğer yapılardan farklılık göstermektedir. İlçede görülen geniş aile tipi nedeni ile yapı 215 metrekare gibi bir büyüklüğe sahiptir. Bölge yer yapısından dolayı yapı taş temel üzerine oturtulmuştur.

Hacı Ahmet Uğurlu Evi XX. yüzyıl ilk çeyreğine tarihlendirilmektedir. Zemin ve birinci kat olarak iki kattan oluşan ev taş temel üzeri kerpiç hımsı duvar örgüdür (Fotoğraf 3.13). Sokağa cephesi olup bahçesi bulunmaktadır. Yapıya çift kanatlı ahşap cümle kapısından girilmektedir. Kapı üzerinde oval formda demir korkuluklu aydınlatma penceresi bulunmaktadır. Sokağa bakan cephesinde balkonu olup ahşaptandır. Balkon üzerinde kemer düzenlemesi görülmektedir. Ahşap hatıl ve dikmeler ile yapı desteklenmiştir. Yapı restorasyon geçirmiştir. Üst örtü önceleri düz toprak dam iken daha sonradan kırma çatı ile örtülmüştür (Aytaç, 2015: 158).

Geleneksel Yeşilyurt mesken mimarisine uygun olarak taş temel üzerine yerden yüksek yapılan bu yapıyı farklı kılan özelliği elibögründelerle desteklenerek yapılan balkon özelliğidir. İki kat olarak yapılan yapı bölgenin geniş aile tipini yansıtmaktadır. Ayrıca bölgede tarım ve hayvancılığa bağlı olarak kadınların işlerini rahatça yapabilmesi için evin arkasında bir de bahçe oluşturulmuştur.



**Fotoğraf 3.13 Hacı Ahmet Uğurlu Evinin farklı cepheler ve dış mekânlarından topoğrafya mesken ile sokak mesken ilişkilerini yansıtan görünüm.**

Zemin ve birinci kat olarak iki kattan oluşan Hanım Hasçelik Evi taş temel üzerine kerpiç hımsı duvar örgülü, iç sofalı plan özelliğine sahiptir. Sokağa cephesi olup bahçesi bulunmaktadır. Yapıya kuzey cephede bulunan ahşap çift kanatlı kapı ile girilmektedir, iç avluya açılan cümle kapısı kesme taş malzemeden yapılmış taş kemerlidir. Giriş katında iki

oda ve mabeyne odası, birinci katta ise kapıları balkona (eyvan) açılan yedi adet oda bulunmaktadır, evin üst katı tamamen balkonla çevrilidir. Bahçedeki ahşap merdivenle bu balkona ulaşılabilir. Evin çevresi yüksek duvarlarla çevrilmiş olup bahçesi içe dönük bahçedir (Fotoğraf 3.14). Yapı ayrıca ahşap hatıl ve dikmelerle desteklenmiştir. Cümle kapısı üzerinde bulunan kaş kemeri oldukça dikkat çekicidir. Sağ ve sol üst köşede taş üzeri oyma işçilikli; bitkisel ve geometrik motifler. Sağ ve sol alt köşede ise yine taş oyma işçilikle yapılmış motifler görülmektedir. Üst örtü önceleri düz toprak dam iken daha sonradan kırma çatı ile örtülmüştür. XX. yüzyıl ilk çeyreğine tarihlendirilmektedir (Aytaç, 2015: 146).

Yeşilyurt mesken mimari yapısına uygun taş temel üzerine oturtulan ve yerden yüksek olan bu yapı aynı zamanda aile işlerinin ve günlük işlerin yapılması için içe dönük bir avlulu bahçeye sahiptir. İlçede harem selamlık geleneği gereği sokağa bakan dış duvarlar yüksek yapılmış ve böylece iç avlu ile sokak arasındaki bağlantı kesilmiştir. Bu sayede kadınlar gündelik işlerini daha rahat yapabilmışlerdir. Bu yapıda iki kat olup birinci kat kiler, lavabo ve gündelik işler için kullanılırken ikinci kat aile hayatı için kullanılmıştır.



**Fotoğraf 3.14 Hanım Hasçelik Evinin kapı detayı ve nispeten korunmuş özgün yapısı.**

Yeşilyurt sakinlerinden Bayram Karakütük, Hanım Hasçelik evi ile ilgili olarak: “Bu ev ilçemizdeki en eski evdir. Küçükliğümüzden beri hatırladığımız evlerden biridir. Avlusunda çok oynardık. Kadınlar bu avlularda ekmekten yün yıkamaya günlük işlerden tutunda tüm zamanlarını buralarda geçirirlerdi. Alt katları serin olduğu için mutfak ve kiler bu katta olurdu. İkinci katta ise odalar olurdu. Hâlâ insanlar yaşamaya devam etmekte olup, çevredeki restore edilen evlere nazaran bakımsız fakat özgün yapı gereci ve tarzını korumaktadır.

Hasan Hüseyin Akpınar Evi de Hiroğlu Mahallesinde bulunan, zemin + 1 katlı olan evin subasman seviyesine kadar beton sıvalı olup hemen üst kısmı çamur sıvayla kaplanmıştır. Evin pencereleri ahşap doğramadır (Fotoğraf 3.15). Evin kuzey ve doğu cephesinde iki adet cumba bulunmaktadır. Orijinal giriş kapısı değiştirilerek demir yapılmıştır. Evin güneydoğu köşesindeki birinci kat oda duvarı briketle yenilenmiş durumdadır. Evin çatısı onarılmış olup marsilya kiremidi konulmuştur. Yapı 185 m<sup>2</sup> alan üzerindedir (Malatya Kültür Envanteri, 2014: 80).



**Fotoğraf 3.15** Hasan Hüseyin Akpınar Evi plastik pencere doğramaları ve sanatsız dış cephe boyası yüzünden özgünlüğünü önemli ölçüde yitirmiş konutlardan biridir.

Geleneksel Yeşilyurt mimarisine uygun olarak yapılan bu yapı yerden yüksek ve taş temel üzerine oturtulmuştur. Ayrıca giriş katları kiler olarak kullanıldığı için serinliği sağlamak ve daha az güneş girmesini sağlamak için giriş kattaki pencereler küçük tutulmuştur. Buna karşılık üst kat yaşam alanı ise daha aydınlık ve ferah olması için hem pencereler çok tutulmuş

hem de büyük tutulmuştur. Ayrıca eliböğründeler ile yapıya cephe kazandırılarak yapının daha ferah olması sağlanmıştır.

Yöredeki özgün Yılmaz Çapan Evi Hıroğlu Mahallesinde bulunan, zemin + 1 katlı olarak inşa edilen yapının eskiden çift kanatlı ahşap olan kapısı değiştirilerek demirden yapılmıştır ve günümüzde öyle kullanılmaktadır. Bu kapının hemen üstünde ahşap sundurmak cumba bulunmaktadır. Evin pencereleri ve oda kapıları ahşap doğramadır. Şu anda beton sıvalı olan evin eski durumu hakkında bilgi ve belge bulunmamaktadır. Evin tabanı ve tavanı ahşaptır. Evin içinden üst kata çıkışı sağlayan orijinali ahşap olan merdivenin yeri değiştirilerek yerine demir merdiven yapılmıştır. Evin çatısı kırma çatı olup Marsilya tipi kiremit kaplıdır (Malatya Kültür Envanteri, 2014: 85).

Geleneksel Yeşilyurt mesken mimarisine uygun olarak yerden yüksek yapılan bu yapı cephe kazandırmak için eliböğründe yapılmıştır. Bu yapının farklı olan özelliği ise alt kat sokağa bakan odalar günlük hayatın parçası olmuşken arka taraf odalar ise kiler ve diğer günlük işler için kullanılan odalardan oluşmaktadır.

Sahibiyle görüşme fırsatı bulduğumuz meskenin maliki Yılmaz Çapan'dan evini 2019'da tadilat ve bakımları çok masraflı olduğun için Yeşilyurt Belediyesine sattığı öğrenilmiştir. Sokak Sağıklaştırması Projesi kapsamında Yeşilyurt Belediyesince satın alınan camlı demir kapı ahşap kapıya çevrilerek kısmen eski özgün görünümüne kavuşturulmuştur (Fotoğraf 3.16).

Bu son örnekte de olduğu gibi geleneksel mimari unsuru evler, çağının yapı gereçleri, renkleri ve niteliklerine yapılan her türlü müdahaleyi reddetmekte bu ilavelerle çekiciliğini kaybetmektedir. Özgün mimari özelliklerini koruması için mutlaka ilk inşasında kullanılan malzemelerle yenilenmesi gerekmektedir. Yapılan her ilave ve yenileme çalışması bir nevi doku uyumsuzluğu ve canlı bedene yapılan nakledilen organın reddedilmesi veya kötü protez uygulaması izlenimi vermektedir.



**Fotoğraf 3.16 Yılmaz Çapan Evi, boyası badanası ve iki kere değiştirilen kapısı ile özgünlüğünü önemli ölçüde kaybetmiştir.**

## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### GIYİM KUŞAM KÜLTÜRÜ

#### 4.1. Giyim Kuşam Kültürü

Giyim-kuşam kültürel coğrafi görünümde bir özellik olmakla birlikte, maddi kültürün önemli yanlarından birisidir; coğrafi görünümü biçimlendirici elemanlardan birisi olduğu da kesindir. Uygun olmayan çevre koşullarına karşı insanlar giyinme ihtiyacı duymuşlarsa da, giyinme konusunda tek güdü korunma olmamıştır. İlk olarak yapraktan başlayıp, deri parçalarına ve sonra da başka eklentileriyle birlikte karmaşık hale gelen giyinme bir sınıf farklılaşmasına, güzellik ve statü kazanma kaygısına dönüşmüştür. Bu dönüşümde dünyanın farklı kesimlerinde farklı kumaşlar, farklı tarzlar ortaya çıkmıştır (Tümerterkin ve Özgüç, 2016: 98).

Giyim kuşam, insanoğlunun kültürel gelişim ve yaşam sürecinde beslenme ve üreme gereksinimiyle beraber başlayan, kökeninde korunma ağırlıklı olmasına karşın, gelişim sürecinde geniş kültürel fonksiyonlar yüklenmiş bir olgudur. Ekolojik koşulların, toplumsal ve kişisel değer yargılarının törelerin kültürel ve ekonomik koşulların biçimlendirdiği önemli bir kültürel öge aynı zamanda da kültürün hızlı bir taşıyıcısıdır (Balcı, 2018: 57).

İlkçağlarda insanlar, sadece kar, yağmur, soğuk, sıcak gibi tabiatın değişik etkilerinden korunmak için giyinirdi. Giyinmenin amacı, bu anlamda ihtiyaçların giderilmesiydi. Giyimin diğer bir çıkış noktası da örtünmektir. Örtünmek, tabiat şartlarına karşı korunmak olarak algılanabileceği gibi, toplum içinde çıplak gezilemeyeceği için örtünmek şeklinde de anlaşılabilir. Toplumların zenginleşme sürecinde ise örtünmek için giyim, keyifli yaşamak veya toplumdaki sosyal statüyü belirlemek için giyinme sürecine dönüştü. Bu süreçte önemli olan, örtünmek için veya ihtiyaç için giyinmek yerini, doğrudan doğruya kendini dışarıya karşı ifade etmek için giyinme anlayışına bıraktı. Artık insanlar toplum içindeki statülerini yükseltmek ve sosyal katmanları yukarıya doğru tırmandırmak ve aynı zamanda kendi maddi varlıklarını dışa vurabilmek, toplumdaki statüyü kazanmak ve yükseltmek için öncelikle moda ve giyim olayına başvurur oldu (Gürsoy, 2010: 46).

Giyimin çok önemli bir diğer boyutu da, sosyal bir olay olmasıdır. Toplumun alt katmanlarından gelen insanlar, para kazandıkça bunu dışarıya karşı ilk kez giyimleri ile göstermeye çalışır. Zaten moda ve marka olayı da buradan ortaya çıkıyor. Moda, aslında toplumun alt katmanlarından gelen insanların, toplumun üst katmanlarında yer alan kesime ulaşmak için kullandıkları bir araçtır. Giyim- kuşam dünyası ile uğraşan herkesin çok iyi bir gözlemci olması, günlük aktüel olayları çok iyi izlemesi, modanın ve işin başarısı için şarttır.

Giyim, insan yaşamının en önemli görsel dilidir. İnsanlar giyimleri ile başkalarından ayrılır. Giyim, aynı zamanda insanın karakter ve kişiliğini de dışa yansıtır. Dikkatli giyinmek ve giyime özen göstermek, karşımızdakinin de bizi özenle kabul etmesi ve ciddiye alması sonucunu doğurur (Gürsoy, 2010: 46-47).

Giyimi etkileyen en önemli faktörün, iklim koşulları ve doğanın yapısı olduğu söylenebilir. Bu nedenle insanların yaşadığı doğal çevreyi bilmek giyim kuşam kültürünü anlamada son derece önemlidir. Anadolu'nun en önemli özelliklerinden biri, yüksekliğidir. Batı'da 500 m. dolayında olan ortalama yükseklik, orta kesimlerde 1000 metreyi, doğuda ise 2000 metreyi bulur. Ülkenin güney ve kuzeyi yüksek dağlarla birer yay gibi çevrilidir. Karadeniz ve Toroslar ile bunlara paralel biçimde Ege denizine dik olarak uzanan ve böylece pek çok vadi, havza ve körfezin oluşmasını sağlayan dağlar, çok farklı yerel iklimlerin doğmasına sebep olmuştur. Orta Anadolu'da yüksek bir plato, yer yer havzalar, doğuda ise, gene yüksek dağları içinde bulunan bir doğa oluşmuştur. Diğer taraftan Anadolu, bir yarımada olarak uzun kıyılara sahiptir (8334 km). Çeşitli karakterde ve özellikteki denizlerle çevrili olması, bir taraftan iklimini diğer taraftan sosyo-ekonomik yapıyı ve dolayısıyla giyim kuşamı yakından etkilemiştir (Türkoğlu, 2002: 1).

Anadolu insanı, yüzyıllar boyu elde ettiği beceri ve deneyimlerle hatırı sayılır bir giyim kuşam kültürüne sahip olmuştur. Anadolu toprakları içinde Yeşilyurt ilçesi de yüzyıllar boyunca önemli bir giyim kuşam kültürüne sahip olmuştur. Yeşilyurt ilçesi giyim kuşam kültürünün de oluşumunda en önemli etkiye sahip unsurlarından biri ise iklim olmuştur. Özellikle karasal iklimin yaşandığı ilçede giyim kuşam bu iklim koşulları üzerinden şekillenmiştir. İklîmle beraber sosyo-ekonomik yapı, büyük şehirlerle temasın derecesi, geçim kaynakları, inanç şekilleri de kıyafetler üzerinde önemli etkisi olan faktörlerdir.

#### **4.1.2.Yeşilyurt Giyim Kuşam Kültürü**

Yörenin maddi kültürel öğeleri içerisinde, giyim-kuşam bölgeye yönelik özelliklerle biçimlendirilmiştir. Cumhuriyet dönemiyle beraber erkek kıyafetinde hızlı değişimler olmuş, kadın kıyafeti ise daha ağır bir gelişim göstererek, sosyal yapıdaki değişmelere ayak uydurarak bir gelişim yaşamıştır. Yerel kıyafet denilecek kıyafetlerin kırsal kesimlerde nadiren görülmesine rağmen, ayakkabı, baş bağlama, örtünme, şapka(kasket) renkleri ve desenlerin yöreye özgüllüğü seçilebilir. Hatta bu durum köyden köye bile farklılıklar arz edebilir. Günümüzde belki kıyafet geleneği daha çok mesleki formlar şeklinde sürdürülmektedir. Kıyafetinden hemen hemen kişilerin uğraştıkları ekonomik sektörler genel anlamda tahmin edilebilmektedir. Yakın zamanlara kadar ilçede önemli sayılara ulaşan konfeksiyon,

manifatura, yüncü/orloncu esnafı ile kunduracı, köşker, terzi gibi, zanaat erbabı esnafın fabrikasyon üretim ve hazır giyim ürünleriyle rekabet edememesi nedeniyle son derece azaldığı dikkati çekmektedir. Mevcut olanlar da bu mesleklerin son temsilcileri niteliğindedir. Son derece tecrübeli ustalar, kalfa ve çırak bulamadıkları için yakın gelecekte bu işyerlerinin de kapılarına kilit vurulacaktır.

#### 4.1.2.1. Erkek Giyimi

Yeşilyurt ilçesinde genel olarak erkek giyimi yavaş yavaş özelliklerini kaybetmektedir. Ayrıca ilçede erkek giyiminin kendine has özellikleri ve forumları vardır. Değişen ve farklılaşan giyim kültürüne rağmen ilçede şapka değişikliğe uğramamış ve (kasket) tipi kullanılmıştır. Kış aylarında keçilerden tarama suretiyle elde edilen bir çeşit tiftikten yapılmış papak (kalpak) kullanılır. Bunlar gerektiği zaman açılır ve boyunu içine alacak şekilde hazırlanır, tığla örülür, göz ve ağız için bir delik bırakılır. Kar başlığı ve terlik adı da verilir.

İç çamaşırı olarak yanları yırtmaçlı yuvarlak yakalı, kaba bezden yapılmış fanila yerini tutan “köynek, göynek” giyilir. Kilot ise, beyaz hasse (patiskadan yapılmış uzun paçalı, ayak bileğine gelen kısmı ilikli tumar (kopçalı tuman) ismiyle kullanılır. Uçkur, ya yünden örülmüş veya gaz lambası fitilindendir. Gömlek, mavi gri zemin üzerine ince siyah veya füme çizgili tisordan olup gene yuvarlak yakalı önü yarım açık ve yaka bandı siyah iplikte teğellidir. Üst iki düğme ve kolları iliklenmez. Kol ağzları dublesiz manşetlidir. Şalvar kıldan yapılmış yerli dokuma kumaştan bol biçimde kesilir. Ağrı dizden az aşağı iner, cepleri yandadır. Uçkur renkli yün ipliklerden (top geçirme) denen oldukça süslü örme şekilleriyle hazırlanır, uçları püsküllü (tozaklı) dır. Her iki cep ağzı ve paça kısmı turuncu floş- sırmadan yapılmış bökme ile motif yapılır.

Çorap, çoğunlukla ilçe köylerde, stilize hayvan motifli renkli yünlerle örülür, kısa boğazlıdır. İlçe merkezinde beyaz özel desenli yün çoraplar, vardır. Bele şal kuşak bağlanır, gençler ise beyaz puşu (puşi) veya kafiye bağlayıp, püsküllerini şalvar üzerine dökerler.

Erkek giyiminin son aksesuarı yelektir. İlçede cepken veya fermane erkekler tarafından kullanılmaz. Yelek lacivert yahut koyu bir kumaştan klâsik şekilde kesilir, kırk düğmesi vardır yirmi düğme iliklenir yirmi tanesi ise süs olarak bulunur. Hemen her zaman gümüş, varlıklı ailelerde altın köstek ve bir cep saati yelek cebine konulur, köstek ise çapraz takılır. Ayakkabı olarak (kulaklı yemeni) denen bir çeşit pabuç, bazen da arkası basık yumurta topuklu kunduralar kullanılır (Kısacık, 2015: 174-175).

#### 4.1.2.2. Kadın Giyimi

Yeşilyurt ilçe ve köylerinde kadın kıyafeti zengin ve detaylıdır. Baş bağlaması özel ustalık ister. Baş çevresi genişliğinde fazla yüksek olmayan bir kasnak üzeri siyah poşı ile sarılıp başa oturtulur, çene altından bir bağ ile tutturulur. Daima koyu mor-kahverengi zemin üzerine sırma ile karışık dokunmuş olan poşu ön kısmın biraz yüksek bağlanarak saray stili turban bağlanmasını andırmaktadır. En sonra siyah ipek poşu üçgen şeklinde katlanıp örtülüp çene altından çaprazlandıktan sonra ense üzerinden bağlanır ve sıkıştırılmayarak biraz bol bırakılır. Poşular siyah, beyaz, koyu mor olabilir, çevresinde çift ve kaim bir çizgi halinde sırma su olup çevresi püsküllüdür. Poşunun alın üstüne gelen kısmı kaymasın diye bir iğne ile tutturulur. Bazen poşunun sol ucu sağ yanağa içten tespit edilip, sağ ucu ise küçük, zarı bir gümüş kanca ile sol tarafa dıştan takılır. İç gömlek, yuvarlak ve geniş yakalı olup bezden yapılır. Yanları yırtmaçlıdır, boyu dizden yirmi santimetre kadar yukarıya iner, kol kısadır, dirsekten aşağı geçmez (Kısacık, 2015: 176).

Kuşkusuz yapılacak ayrıntılı araştırmalarla yöre giyim kültürüne ilişkin detay ve özel bilgilere ve kıyafet şekillerine ulaşılabileceği kesindir. Ancak bunun için şehirleşen alanlardan daha çok kırsal alanlara yönelmek gerekmektedir. Kullanılanlardan çok kültürel miras değeri olan ve muhafaza edilmiş örneklerin araştırılarak elde edilenlerin yöre kültür envanterine kazandırılması hatta bununla ilgili tematik bir müze oluşturulması yoluna gidilmelidir (Fotoğraf 4.1).



Fotoğraf 4.1 Yeşilyurt Geleneksel Kadın ve Erkek Giyimi

## SONUÇ

Yeşilyurt, Güneydoğu Anadolu Bölgesi karasal yağış rejimi ve Akdeniz Bölgesi denizel yağış rejimi ile Doğu Anadolu Bölgesi karasal yağış rejimi ve İç Anadolu Bölgesi karasal yağış rejimleri arasında bir geçiş alanı durumundadır. Bu nedenle, Doğu Anadolu Bölgesi'nde olmasına rağmen, daha az soğuk ve daha az karasal iklim özelliği gösterir. Kış mevsimi Doğal güzellikleriyle adına yakışır bir ilçe olan Yeşilyurt'ta, başta Malatya ekonomisinin itici gücü olan kayısı olmak üzere kiraz, üzüm, ceviz ve elma yetiştiriciliği yapılmaktadır. İlçenin toprak özellikleri ve iklimi, ticari olarak düşünülmesi de başka meyve ve sebzelerin yetiştirilmesine de uygundur ve yaygın bir şekilde yüzlerce bahçe ve bostan bulunmaktadır. İlçenin ova mahallelerinde hububat ve tütün üretimi yapılmaktadır. Kırsal kesimlerde hayvancılık da devam etmektedir.

Malatya iline bağlı Yeşilyurt ilçesinin başlıca maddi coğrafi kültür öğeleri mutfak, mesken ve giyim kültürü olarak incelenmiş ve önemli sonuçlara ulaşılmıştır.

Yeşilyurt ilçesinin mutfak kültürüne bakıldığında bu kültürün oluşmasında özellikle iklimin büyük rol oynadığı görülmektedir. Karasal iklimin hâkim olduğu bölgede buğday büyük bir öneme sahiptir. Bu nedenle mutfak kültüründe buğdayın önemli bir yer tuttuğunu söyleyebiliriz. İlçede köfte kültürünün çok yoğun olduğu hatta kiraz ve ayva gibi meyvelerin yapraklarından bile köfteler yapıldığını söyleyebiliriz. Ayrıca mutfak kültürünün bir diğer önemli unsuru ise bölgede hayvancılığa bağlı olarak yoğun şekilde tüketilen ettir. İlçede öyle ki birçok köfte bile et ile tatlandırılmaktadır. Süt ve sütlü mamuller denilen peynir, tereyağı, yoğurt ve ayran Yeşilyurt mutfağında yoğun olarak tüketilmektedir. Yoğurt, çorbalarda, salatalarda, yemeklerde ve yemeklerle birlikte sofralarda geniş ölçüde kullanılmaktadır.

Yeşilyurt ilçesinin mesken kültürüne baktığımız zaman ise bu kültürün şekillenmesinde yine iklimin etkili olduğunu görmekteyiz. Ayrıca iklim ile birlikte mesken kültüründe yer yapısı, aile yapısı, harem-selam geleneği, komşuluk ilişkileri ve yapılan ekonomik faaliyetlerin de etkili olduğunu söyleyebiliriz. Özellikle bölgenin hareketli yer yapısından dolayı meskenler taş temel üzerine oturtulmuştur. Yine bölge ikliminden dolayı yerden yüksek yapılan bu yapılar bölgedeki yapı malzemesi kaynağı bakımından toprak ve ahşap kullanılarak yapılmıştır. Ayrıca yapılarda sağlamlığı artırmak adına ahşap hatıl ve dikmelerde bolca kullanılmıştır. Sokağa cephe olması ve güzellik katması açısından da eliböğründelerden yararlanılmıştır.

Yeşilyurt ilçesinin giyim kuşam kültürüne baktığımız zaman ise en belirleyici unsurun yine iklim olduğunu söyleyebiliriz. Özellikle soğuk karakterli sayılabilecek iklim özellikleri yaşanan ilçede kıyafetlerde bu yönden şekillenmiştir. Yünden bolca yararlanılması hem

sürdürülen hayvancılık ekonomisinin hem de yünlü dokumaların sıcak tutması buna en güzel örnektir. Ayrıca kadın kıyafetleri de görsellik açısından da büyük bir önem arz etmektedir.

Sonuç olarak Yeşilyurt ilçesi önemli bir kültürel mirasa sahiptir. Ancak küreselleşmenin etkisiyle bölge kültürü de yavaş yavaş unutulmaya yüz tutmaktadır. Mutfak kültüründe eskilerden kalma gelenek ve göreneklerin son derece azaldığını söyleyebiliriz. Mesken mimarisinde koruma altına alınan yerlerin dışında olan yapıların bakımsızlık içinde olması bölge kültürüne önemli zarar vermektedir. Ayrıca bölge kültüründe en önemli değişimin ise giyim kuşam kültüründe olduğunu söyleyebiliriz. Bölgede giyim kuşam kültürünün popüler kültür karşısında azalarak yok olmaya yüz tuttuğu söylenebilir. Milli ve dini bayramlar ile kutlama ve törenlerin dışında yörenin folklorik kıyafetleri hemen hemen gündelik yaşamda kullanılmamaktadır. Oysa çocuk, yetişkin ve yaşlı kıyafetlerinin nispeten yöresel özellikler göstermesi icap eder.

Somut kültür özelliklerinden yöresel yemekler, mimari tarz açısından Malatya ve yakın çevrenin en zengin kültürel zenginliklere sahip olan Yeşilyurt yerleşmesine kültürel miras bilincinin ve alternatif turizm eğilimlerinin artması nedeniyle büyük ilgi görülmektedir. Çok kısa mesafede şehirsiz alana alternatif bir rekreasyon alanı ve tarihi, nostaljik, yapıları, otantik mekânları, su kaynakları, organik tarım ürünleri temini gibi özellikler sayesinde bu ilginin giderek artacağı kuşkusuzdur. Doğal ve beşeri açıdan önemli turistik potansiyele sahip olan yörenin, bilimsel yöntemlerle doğa-tarih-kültür üçgenini birlikte gözeterek planlama, organizasyon ve sürdürülebilirliğin gerçekleştirilmesi başlıca hedef seçilmelidir. Turizmin acımasız talepleri karşısında koruma önlemlerini hızlı ve etkili bir şekilde almak gerekmektedir.

Söz konusu unsurlara, dokumacılık, el sanatları, folklorik unsurların ön plana çıkarılması, organik ürünler üretimi, yöresel mutfak zenginleştirilmesi, doğa gezileri, festivaller gibi çeşitlendirilecek alternatiflerle turizmde nitelik ve niceliğin artırılması sağlanabilir.

Çırmıktı, İsmet Paşa ve Yeşilyurt adlarıyla farklı kültürel gelişme dönemleri ve farklı niteliklerdeki turist kitlelerine hitap edecek kültürel unsurların tespiti envanterinin çıkarılması ve oluşturulacak yenileştirilmiş turizm etkinlikleri ve festivaller ile doğa turizmi açısından Malatya geneli veya Yeşilyurt özelinde bir turizm takvimi denemesi büyük önem taşımaktadır.

## KAYNAKÇA

- Acıpayamlı, O. A. (1954). “Acıpayam ve Çevresinde Mesken ve Mesken İle İlgili Etnografik Araştırmalar”. *D. T. C. F. Dergisi* F: 12: 163-216.
- Akarçay, E. (2016). *Beslencenin Sosyolojisi*. Siyasal Yayıncılık, Ankara.
- Akın, E. ve Lambraki, M. (2003). *Türk-Yunan Mutfağı*. Türkiye İş Bankası Kültür Yayıncılık, Ankara.
- Arid, H. J. (2014). *Coğrafya: Tarihi, Felsefesi ve Kavramları*. (Çev. E. Bekaroğlu). Sistem Yayıncılık, İstanbul.
- Aygör, E. (2013). “Konya Evlerinde Cihannüma”. *İSTEM Dergisi*, 26: 135-172.
- Aytaç, İ. (2015). *Geleneksel Malatya Evleri Envanteri*. Diltemizler Yayıncılık, Malatya.
- Balcı, H. (2018). “Geleneksel Formlardan Şalvarın İç Anadolu’ da ve Doğu Anadolu’ da Kullanımı ve Bu İki Bölgenin Mukayeseli Karşılaştırması”. *Sanat Dergisi*, 31: 57-68.
- Başıbüyük, Ş. (2015). *Saadet Şehri Malatya*. Umut Yayıncılık, İstanbul.
- Baydil, E. (2002). *Coğrafyaya Giriş*. Pegem Akademi Yayıncılık, Ankara.
- Bulut İ., Koç H., ve Özoğul B. (2017). "Somut Kültürel Unsurlar Açısından Sorgun'un Halk Kültürü Coğrafyası ve Turistik Değerleri", *II. Uluslararası Bozok Sempozyumu Bildiri Kitabı 3.Cilt*, 4-6 Mayıs 2017, Yozgat, 341-351.
- Bulut, İ. (2006). *Genel Tarım Bilgileri ve Tarımın Coğrafi Esasları (Ziraat Coğrafyası)*. Gündüz Eğitim ve Yayıncılık, Ankara.
- Bulut, İ. ve Özoğul, B. (2019). “Anadolu Konut Kültüründe Hanay ve Haneyli Evler Kavramı Üzerine Genel Bir Değerlendirme”. S, Üçışık Erbilen ve G. Şahin (Ed.) *Beşeri ve İktisadi Coğrafya Araştırmaları-Profesör Doktor Nuran Taşlıgil’e Aramağan*. Eski Babil Yayınları, İstanbul, 183-196.
- Bulut, İ., Ertürk, M., ve Özoğul, B. (2016). “Kırsal Konut Ekolojisi Açısından Geleneksel Sorgun Köy Evleri”, *I. Uluslararası Bozok Sempozyumu Bildiri Kitabı 4.Cilt*. 5-7 Mayıs 2016, Yozgat, 297-314
- Ceylan, S. (2012). “Kırsal Mimarinin Örneklerinden Serenler in Coğrafi Açidan İrdelenmesi”. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 27: 151-168.
- Ceylan, S. ve Bulut, İ. (2017). “Kırsal Konut Şekillenmesinde Etkili Olan Faktörler Açısından Misli Ovası Konutlarının İncelenmesi”. *Mediterranean Journal of Humanities*, VII/2: 79-96.
- Demirbağ, H. (2013). *Dört Mevsim Malatya*. Promat Yayıncılık, İstanbul.
- Demirbağ, H. ve Fırat, F. (2013). *Medeniyetin Beşiği Malatya*. Promat Yayıncılık, İstanbul.

- Doğanay, H. (1999). *Coğrafyaya Giriş*. Çizgi Yayıncılık, Konya.
- Doğanay, H. ve Sever, R. (2011). *Genel ve Fiziki Coğrafya*. Pegem Akademi Yayıncılık, Ankara.
- Doğanay, H., Özdemir, Ü., ve Şahin, F. (2003). *Genel Beşeri ve Ekonomik Coğrafyaya Giriş*. Atatürk Üniversitesi Yayınları, Erzurum.
- Erol, H. (2018). *Aksaray Mutfak Kültürü Yöresel Yemekleri*. Demirok Yayıncılık, Aksaray.
- Gülseren, C. (2000). *Malatya İli Ağızları*. Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- Gümüşçü, O. (2014). *Tarihi Coğrafya*. Yeditepe Yayıncılık, İstanbul.
- Günay, D. (2016). *Kültür Bilimine Giriş; Dil, Kültür ve Ötesi*. Papatya Yayıncılık, İstanbul.
- Güngördü, E. (2001). *Türkiye'nin Beşeri ve Ekonomik Coğrafyası*. Nobel Yayınları, Ankara.
- Güngördü, E. (2002). *Coğrafya Öğretim Yöntemleri (İlkeler ve Uygulamalar)*. Nobel Yayıncılık, İstanbul.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Journet, N. (2009). *Evrenselden Özele Kültür*. (Çev. Y. Sezen). İz Yayıncılık, İstanbul.
- Kaptan, B. B. (2013). *Kültür ve İçmimarlık*. Seçkin Yayıncılık, Ankara.
- Karabağ, S. ve Şahin, S. (2006). *Türkiye Beşeri ve Ekonomik Coğrafyası*. Gazi Yayıncılık, Ankara.
- Karabağ, S. ve Şahin, S. (2007). *Kuram ve Uygulamada Coğrafya Eğitimi*. Gazi Yayıncılık, Ankara.
- Karpuz, H. (1993). *Türk İslam Mesken Mimarisinde Erzurum Evleri*. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Kayserili, A. (2011). *Erzurum Şehri'nin Kültürel Coğrafyası*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Kılıç, İ. H., Başaranlar, B., Polat, I. ve Çakar, Ş. (2013). *Malatya Mutfak ve Yemek Kültürü*. Malatya Kitaplığı Yayınları, Kültür-Sanat Dizisi, 5/14, İstanbul.
- Kısacık, R. (2015). *Malatya'nın Yöresel Kültürü*. Yılmaz Yayıncılık, Malatya.
- Köse, A. (2005). "Türkiye' de Geleneksel Kırsal Konut Planlarında Göçebe Türk Kültürü İzleri". *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, VII(2): 158-191.
- Köse, A. (2007). "Balıkesir Çevresinde Geleneksel Kırsal Avlu Peyzajı ve Değişimi". *Doğu Coğrafya Dergisi*. 12(18): 7-38.
- Kurgun, H. ve Bağırhan Özşeker, D. (ed.). (2018). *Gastronomi ve Turizm*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Küçükerman, Ö. (2007). *Kendi Mekânının Arayışı İçinde Türk Evi*. Renk Ayrımı Yayıncılık, İstanbul.

- Kültür Bakanlığı. (1990). *Türk Halk Mimarisi Sempozyumu Bildirileri*. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (1982). *Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri*. Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara.
- Malatya Valiliği. (2014). *Malatya Kültür Envanteri*, Ofis Yayıncılık, Malatya.
- Manav K. Ve Çalışkan V. (2017). "Geleneksel Bir Mesken Tipinin Turizmde Çekicilik Potansiyelinin Araştırılması: "Düğmeli Evler"(Antalya) Örneği". *Doğu Coğrafya Dergisi*, 22: 215-240.
- Menekşe, N. (2007). *Malatya-2007*. Kültür Yayıncılık, Ankara.
- Öger, A. ve Tek, R. (2016). *Risale-i Aşfezlik (Aşçılık Risalesi)*. İlksan Yayıncılık, Ankara.
- Özgül Yayın Kurulu. (1988). *İlimiz Malatya*. Özgül Yayınları, Isparta
- Özoğul, B. (2017). *Karakuyu Gölü Çevresinin Yerleşme Coğrafyası (Köy-Köyaltı Yerleşmeleri ve Meskenler)*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Özür, N. K. (2015). *Keşifler ve Coğrafya*. Yeditepe Yayıncılık, İstanbul.
- Sarıgül, F. A. (2019). *Popüler Kültür: Nedir? Ne Değildir?*. Nobel Yayıncılık, İstanbul.
- Sarıışık, M. (2016). *Uluslararası Gastronomi*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Smith, P. (2007). *Kültürel Kuram*. (Çev. S. Güzelsan ve İ. Gündoğdu). Babil Yayıncılık, İstanbul.
- Smith, P. ve Riley, A. (2016). *Kültürel Kurama Giriş*. (Çev. S. Güzelsan, İ. Gündoğdu). Dipnot Yayıncılık, Ankara.
- Şahin, C. (2003). *Türkiye Beşeri ve Ekonomik Coğrafyası*. Ümit Yayıncılık, Ankara.
- Şenel, V. (2007). *Geçmişin Aralığından Geleceğe Süzülen Işık (Gelinler ve Takıları)*. Kocaeli Büyükşehir Belediyesi Yayınları, Kocaeli.
- Şişman, Ç. (2012). *Malatya Bibliyografyası*. Promat Yayıncılık, İstanbul.
- Tanoğlu, A. (1954). "İskân Coğrafyası: Esas Fikirler, Problemler ve Metod". *Türkiyat Mecmuası*, 11(6): 1-32.
- Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. T.C. Kültür Bakanlığı Yayıncılık, Ankara.
- Tunçdilek, N. (1967). "Türkiye İskân Coğrafyası, Kır İskânı(Köy – Altı İskân Şekilleri)", *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları* (1283), *Coğrafya Enstitüsü Yayınları*, 9: 91-92.
- Tümertekin, E. ve Özgüç, N. (2016). *Beşeri Coğrafya-İnsan. Kültür. Mekân* (16. Baskı), Çantay Kitabevi, İstanbul.

- Uhri, A. (2011). *Boğaz Derdi*. Ege Yayıncılık, İstanbul.
- Uygur, N. (2003). *Kültür Kuramı*. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Ünal, Ç. (1997). “Pasinlerde Geleneksel Kır Meskenleri”. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 2:271-283.
- Ünlü, M. (2014). *Coğrafya Öğretimi*. Pegem Yayıncılık, Ankara.
- Yapıcı, S. (2014). *Osmanlı Vilayet Salnemelerinde Malatya (1869-1908)*. Promat Yayıncılık, İstanbul.
- Yardımcı, M. (2001). *Malatya Mutfak Kültürü*. T.C. Kültür Bakanlığı Yayıncılık, Ankara.
- Yazıcı, H. ve Koca, K. M. (2007). *Genel Coğrafya*. Pegem Akademi Yayıncılık, Ankara.
- Yinanç, R. ve Elibüyük, M. (1988). *Maraş Tahrir Defteri (1563)*. Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Yayınları No: 1., Ankara.
- Yüce, A. (2005). *Geleneksel Yapılar ve Mekânlar*. Birsan Yayınevi, İstanbul.

#### İTERNET KAYNAKLARI

- <http://yesilyurtkentkonseyi.org/genel-icerik/tarihce> (erişim tarihi: 10.08.2019).
- <http://yesilyurtkentkonseyi.org/genel-icerik/tarihce> (erişim tarihi: 10.08.2019).
- <http://yesilyurtkentkonseyi.org/genel-icerik/tarihce> (erişim tarihi: 12.08.2019).

## Ö Z G E Ç M İ Ş

|                                       |                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Adı ve SOYADI</b>                  | Cebrail KILINÇ                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Doğum Yeri - Tarihi</b>            | Elazığ – 15.07.1980                                                                                                                                                                                                 |
| <b>EĞİTİM DURUMU</b>                  |                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Mezun Olduğu Lise</b>              | Elazığ Lisesi                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Lisans Diploması</b>               | Atatürk Üniversitesi – Fen Edebiyat Fak. Coğrafya Bölümü                                                                                                                                                            |
| <b>Tezsiz Yüksek Lisans Diploması</b> | Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü<br>Coğrafya Öğretmenliği                                                                                                                                             |
| <b>Proje Konusu</b>                   |                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Yüksek Lisans Diploması</b>        | -                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Tez/ Dönem Projesi Konusu</b>      | Malatya<br>Yeşilyurt İlçesi' nin Kültürel Coğrafyası<br>(Maddi Kültür Unsurlarına Göre)                                                                                                                             |
| <b>Doktora Diploması</b>              | -                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Tez/Dönem Projesi Konusu</b>       | -                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Yabancı Dil / Diller</b>           | İngilizce                                                                                                                                                                                                           |
| <b>BİLİMSEL FAALİYETLER</b>           |                                                                                                                                                                                                                     |
|                                       |                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>İŞ DENEYİMİ</b>                    |                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Stajlar</b>                        | 2004 - Erzurum Final Dergisi Dershaneleri                                                                                                                                                                           |
| <b>Projeler</b>                       |                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Çalıştığı Kurumlar</b>             | 2005-2009 Erzurum Final Dergisi Dershaneleri Coğrafya Öğretmenliği<br>2009 Erzurum Final Dergisi Dershanesi Müdürü<br>2009-2014 Erzurum Final Anadolu Lisesi Mdr. Yrd.<br>2014- Malatya Final Anadolu Lisesi Müdürü |
| <b>E-Posta</b>                        | <a href="mailto:cebrailkilinc@gmail.com">cebrailkilinc@gmail.com</a><br><a href="mailto:cebrailkilinc@hotmail.com">cebrailkilinc@hotmail.com</a>                                                                    |