



YİTİK KÜLTÜRÜN İZİNDE; MADEN MUTFAK KÜLTÜRÜ (IN THE FOOTSTEPS OF A LOST CULTURE; THE MADEN CULINARY CULTURE)

Mete Han ÜNER ^{1*} (orcid.org/ 0000-0001-5383-9537)

İlkay YILMAZ ² (orcid.org/ 0000-0001-5938-3112)

¹Düzce Üniversitesi, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Düzce, Türkiye

²Başkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara, Türkiye

Özet

Maden ilçesinin mutfak, Diyarbakır ve Elazığ mutfaklarının birçok özelliğini birlikte göstermesiyle bölgesel bir geçiş mutfaklığı özelliği taşımaktadır. Ayrıca geleneksel Türk mutfaklarına ait karakteristik öğeleri barındırmaktadır. Bu çalışmanın amacı, Maden ilçesinin geleneksel mutfak kültürünü kapsamlı bir biçimde ortaya koyarak, kültürel sürdürülebilirliği desteklemek ve gastronomi literatürüne katkı sağlamayı hedeflemektir. Bu amaçla Maden’de doğup büyümüş 21 kişiden yarı yapılandırılmış görüşme formları ile veri toplanmıştır. Veriler betimsel analizle değerlendirilmiştir. Sonuçlar değerlendirildiğinde şu çıkarımlar yapılabilir: Madende et gibi sakatat ile yapılan yemeklerin tüketimi çok yaygındır. Kışlar çok sert geçtiği için kiler hazırlığı çok önemlidir. Döğme, bulgur, erişte, erkek keçi eti (çepiç), kurutulmuş sebze ve meyveler yemek ve tatlılarda çok kullanılmaktadır. Bu yörede et denildiği zaman koyun ya da çepiç eti tercih edildiği anlaşılmaktadır dana eti makbul değildir. Aynı zamanda kanatlı etleri ve tatlı su balıkları ile yapılan yemekler de çok yaygın değildir. Baharat olarak en çok karabiber, reyhan, kekik, sumak, acı pul biber, kimyon ve nane bilinmektedir. Yağ olarak sadeyağ, kuyruk yağı ve tereyağı ağırlıklı olarak kullanılmaktadır. Görüşmelerle maden mutfaklarının kaybolmaya yüz tutmuş unsurları ortaya çıkartılmış ve kayıt altına alınmıştır. Katılımcılardan alınan yemek tariflerinden beş tanesine de makalede yer verilmiştir. Araştırma bulguları, Maden mutfaklığını bilen kişi sayısının oldukça sınırlı olduğunu, bu kişilerin yaş ortalamalarının her geçen gün artış gösterdiğini ve Maden mutfak kültürü hakkında yazılı ve görsel kaynakların eksikliğini ortaya koymaktadır. Ayrıca göç sonrası doğan nesillerin Maden kültüründen uzak bir çevrede doğup büyümesi de Maden mutfak kültürünün zayıflamasında önemli bir faktördür. Ne yazık ki Maden ilçesinin kültürel açıdan zengin dönemlerine şahit olmuş nesillerden geriye pek kimse kalmamış gibi görünmektedir. Bununla birlikte hayatının bir kısmını Maden ilçesinde geçirmiş ve eski nesillerin elinde yetişmiş bireylerin bir kısmı halen hayatıdır. Maden mutfak kültürü üzerine yapılacak bilimsel çalışmalar, workshoplar, eğitimler ve yemeklerin detaylı uygulamalarını içeren görsel kayıtların hazırlanması kültür erozyonunu önleme açısından oldukça değerli olacaktır. Ayrıca alan üzerine yapılacak bilimsel faaliyetlerin, Türk mutfak kültürünün güçlü yapısını ortaya çıkarması ve turizm faaliyetlerinin zenginleştirilmesi açısından olumlu katkılar sunacağı da göz ardı edilmemelidir.

Anahtar Kelimeler: Türk Mutfaklığı, Maden Mutfaklığı, Ortak Miras, Yöresel Yemekler

Abstract

The cuisine of the Maden district exhibits many characteristics of both Diyarbakır and Elazığ cuisines, positioning it as a transitional regional cuisine. It also contains distinctive elements of traditional Turkish cuisine. The aim of this study is to comprehensively reveal the traditional culinary culture of Maden, to support cultural sustainability, and to contribute to the gastronomy literature. For this purpose, data were collected through semi-structured interview forms from 21 individuals who were born and raised in Maden. The data were evaluated using descriptive analysis. Based on the results, the following conclusions can be drawn: The consumption of dishes made with offal, such as organ meats, is very common in Maden. Due to the harsh winters, pantry preparation is of great importance. Cracked wheat (döğme), bulgur, homemade noodles (erişte), male goat meat (çepiç), and dried vegetables and fruits are widely used in meals and desserts. In this region, when referring to "meat," it is understood that sheep or male goat meat is preferred, while beef is not considered favorable. Similarly, dishes made with poultry and freshwater fish are not common. The most commonly known spices are black pepper, basil (reyhan), thyme, sumac, hot red pepper flakes, cumin, and mint. As for fats, clarified butter (sadeyağ), tail fat (kuyruk yağı), and regular butter (tereyağı) are predominantly used. The interviews have revealed and documented the elements of Maden’s cuisine that are on the verge of being forgotten. Five recipes collected from the participants were also included in the article. The research findings indicate that the number of people who are knowledgeable about the Maden cuisine is quite limited, with their average age steadily increasing. There is a significant lack of written and visual resources about Maden’s culinary culture. Additionally, the fact that generations born after migration were raised in environments far removed from Maden’s culture is a major factor contributing to the weakening of this culinary tradition. Unfortunately, it appears that few individuals remain from the generations that witnessed the culturally rich periods of Maden’s history. However, some

* Sorumlu yazar: metehanuner@duzce.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2025.563

individuals who spent part of their lives in Maden and were raised by members of the older generations are still alive today. Scientific studies, workshops, educational programs, and the creation of visual documentation featuring detailed preparation of traditional dishes would be highly valuable in preventing cultural erosion. Furthermore, scientific efforts in this field can contribute positively by highlighting the strength of Turkish culinary culture and enhancing tourism activities.

Keywords: Turkish Cuisine, Maden Cuisine, Common Heritage, Local Foods

Giriş

Anadolu coğrafyasında her yörenin kendine has özellikler taşıyan bir mutfacı vardır. Bu mutfaklar aynı coğrafyada yüzyıllarca birlikte yaşamış olan insanların ortak mirasını temsil etmektedir (Şimşek, Çakıcı ve Yalın, 2021). Bölgenin tarımsal ürün çeşitliliği, coğrafi ve iklimsel özellikleri gibi faktörler mutfak kültürünün şekillenmesinde önemli rol oynamaktadır (Şen Koç, 2023). Bu nedenle bir toplumun kültürel yapısı o toplumun yeme-içme alışkanlıklarını şekillendiren en önemli parçalarından biridir (López-Guzmán and Sánchez-Cañizares, 2012). Başka bir deyişle yemek toplumsal kimliği ifade etmenin unsurlarındandır (Gürhan, 2017; Lee, 2014). Yöresel mutfaca ait yiyeceklerin tüketimi; bölge kültürünün deneyimlenmesi olarak ifade edilmektedir. Bu yönüyle Türk mutfacı büyük bir çeşitlilik ve kültürel hazineyi içerisinde barındırmaktadır (Erden, 1998).

Yöresel imkân ve malzemeler kullanılarak ortaya koyulmuş lezzetler nesiller boyunca aktararak günümüze kadar ulaşmıştır (Aydoğdu ve Duman, 2017). Yöresel mutfak kültürünün korunması bölgenin çekiciliğinin artması ve ekonomik manada kalkınmasında itici bir güçtür (Işıldar, 2016). Başka deyişle turistleri seyahate yönlendiren başlıca çekim unsurlarından birisi de yeme-içme faaliyetlerinin çekiciliğidir (Guan and Jones, 2014). Genel olarak turistler gezdikleri bölgelere özgü yiyecekleri tatma eğiliminde oldukları için yöresel mutfacın bölge turizminin gelişiminde önemli bir yeri bulunmaktadır (Yordam, 2021). Ancak kayıt altına alınmamış tüm kültürel öğeler gibi mutfak kültürü de zaman içerisinde unutulma tehlikesi ile karşı karşıyadır (Bozok ve Kahraman, 2015). Bu bağlamda çeşitli bölge ve yörelerde kaybolma tehlikesi ile karşı karşıya gelmiş yerel ürün ve tarifleri ortaya çıkararak hem kaybolmalarını önlemek, hem de ticarileşmelerini sağlamak büyük önem arz etmektedir (Talas, 2005). Bu mutfak kültürlerinden birisi de Bakır Maden mutfak kültürüdür.

Diyarbakır ve Elâzığ arasında kalan Maden ilçesi jeopolitik ve kültürel açılardan çok zengin bir yapıya sahiptir. Bilinen tarihi milattan 2000 yıl öncesine dayanan Maden kasabası birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Bazı İngiliz araştırmacılara göre ise insanlık milattan 7000-8000 yıl önce bakırla ilk defa bu bölgede tanışmıştır (Erginöz, 2010; Kısaparmak, 1975). Buna rağmen bilimsel literatürde Bakır Maden mutfacı üzerine hiçbir kaynağa rastlanmamış olup; bu konuda yalnızca Sadettin Erginöz'e ait 'Bakırın Mayaladığı Kültür Bakır Maden' adlı kitabın IV. bölümünde Maden mutfacından bahsedildiği tespit edilmiştir. Ayrıca mutfak kültürü dışındaki konularda da Maden ilçesi ile ilgili bilgi veren kaynakların oldukça sınırlı olduğu görülmüştür. Bu çalışmanın amacı, Maden ilçesinin geleneksel mutfak kültürünü kapsamlı bir biçimde ortaya koyarak, kültürel sürdürülebilirliği desteklemek ve gastronomi literatürüne katkı sağlamayı hedeflemektir.

Kavramsal Çerçeve

Bilinen tarihi milattan önce 2000 yıllarına kadar giden Maden kasabası varlığını bakır kaynaklarına borçludur. Bilim insanlarına göre insanlığın bakır cevheriyle olan münasebeti milattan 7000-8000 yıl önce Fırat ve Dicle vadileri arasında başlamıştır. Bölgede bakırın Maden kasabası dışında hiçbir yerde bulunmaması ve işletilmemiş olması Maden kasabasının tarihi kimliğini çok daha eski dönemlere götürmektedir (Yiğit, 1995; Kısaparmak, 1975). Zengin bakır yataklarının varlığı tarihin her döneminde Maden kasabasının önemli bir bölge olmasına neden olmuştur. Bundan dolayı tarihinde Maden kasabası birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Hurriler, Mitanni Krallığı, Asuriler, Roma İmparatorluğu, Selçuklular ve Osmanlı İmparatorluğu bunlardan bazılarıdır (Kısaparmak, 1975).

Ağar (1938), Maden kasabasının ilk defa bir köy olarak kurulduğunu ve zaman içerisinde büyüyerek kaza statüsü kazandığını bildirmekte olup; merkezinde yaşayan yerli halkın büyük çoğunluğunun çeşitli zorluklar nedeniyle Orta Asya'dan göçen Türkler olduğu bildirilmektedir. Coğrafi ve sosyo-ekonomik koşulların şehirlerin kurulması ve gelişimi üzerinde önemli bir etkiye sahip olduğunu belirtilmektedir (Çevik ve Demir, 2014). Nitekim tarihsel süreçte Maden kasabasının nüfusu maden ocağının işletildiği dönemlerde artış gösterirken, ocakların terkedildiği dönemlerde de azalma eğilimi göstermiştir (Ağar, 1938).

Bakır cevherinin işlenmesi amacıyla Rum ve Ermeni cemaatlerinin de Maden kasabasına yerleştirildikleri bilinmektedir. Örneğin, 1545-50 yılları arasında "Laudium Rumları" Yavuz Sultan Selim Han'ın emriyle

Maden kasabasına getirilerek yerleştirilmiştir. Böylece bakır cevheri Rum ustalar tarafından çıkarılarak işletilmiştir. Ermenilerin ise Maden’de daha ağırlıklı sanatkâr olarak iş yaptıkları bilinmektedir (Wijkerslooth, 2023; Erginöz, 2010; Kısaparmak, 1975; Açar, 1938). Ancak Ermeniler tehcir, Rumlar ise mübadele döneminde Maden’i terk etmek zorunda kalmışlardır (Açar, 1938).

Maden, 1889 yılına kadar Diyarbakır’a bağlı bir ilçe, 1924-1927 yılları arasında Valilikle yönetilen bir il, 1927 yılından günümüze kadar ise Elâzığ’a bağlı bir ilçe olarak yönetilmiştir (Kısaparmak, 1975). Bölgede ilk belediye teşkilatı 1854 yılında Elâzığ’dan 16 yıl, Diyarbakır’dan ise tam 28 yıl önce Maden kasabasında kurulmuştur. Bu tarihlerde belediye bünyesinde hekim, mühendis ve muhasebeci gibi meslek gruplarının çalıştırılıyor olması şehrin geçmişten günümüze gelen sosyo-ekonomik-kültürel yapısının ne kadar güçlü olduğunu göstermektedir (Erginöz, 2010; Kısaparmak, 1975).

Ergani Bakır İşletmesi 1937 yılında faaliyete geçmiştir. Buna bağlı olarak artan ilçe nüfusu Maden de ticari ve ekonomik canlılığın patlamasına neden olmuştur. Bu durum Maden’in birçok şehirden önce kaloriferli lojmanlar, elektrik, demiryolu, tenis kortu ve sinema gibi dönem için oldukça lüks sayılabilecek imkânlarla tanışmasını sağlamıştır. Ayrıca ilçede basketbol, voleybol, atıcılık ve su sporları gibi çeşitli spor faaliyetlerinin de profesyonel eğiticiler eşliğinde yürütüldüğü bilinmektedir (Ergene, 2018; Çevik ve Demir, 2014; Erginöz, 2010). Fakat Ergani Bakır işletmesinin 1990 yılında faaliyetlerine son vermesi, bakır sanayinden başka iş imkânı bulunmayan Maden’de sosyal ve ekonomik hayatı alt üst etmiş, bunun sonucu olarak da Maden hızla nüfus kaybetmiştir. Bu tarihten sonra pek çok Madenli Elâzığ, Diyarbakır, İstanbul, Ankara, İzmir, Bursa gibi çeşitli kentlere göç etmiştir (Demir, 2012; Erginöz, 2010).

Maden’in toplam ilçe nüfusu 1980 yılında 38.936 iken; TÜİK 2019 verilerine göre ilçe geneli nüfus 11.270’e düşmüştür. Yine TÜİK 2019 verilerine göre Maden ilçe merkezine sadece 3,744 kişi kayıtlıdır (Elâzığ Belediyesi, 2020).

İklim, Tarım ve Hayvancılık

Maden ilçesi, karasal iklimin görüldüğü bir bölgedir. Kış ayları soğuk, karlı ve yağmurlu, yaz ayları ise oldukça sıcak ve kuraktır. Maden ilçesinin büyük bir kesimi 1700 ile 2400 metre arasında değişen dağlık alanlar ve platolardan oluşmaktadır. İlçe merkezinin rakımı 1100 metre olup, bulunduğu vadi Hazar Gölünün aşağı kısımlarından başlayarak Ergani’ye kadar devam etmektedir (Kısaparmak, 1975). İlçe sınırları içerisinde meşe egemen ağaç türü olmakla beraber, günümüz Maden coğrafyası orman varlığı açısından oldukça zayıftır. Kaynaklar bölgenin bir zamanlar sık meşe ormanlarıyla kaplı olduğunu ancak orman varlığının 19. yüzyılın başlarına kadar bakır cevherini çıkarma amacıyla yok edildiğini göstermektedir. Yöreden 1700’lü yıllarda geçen bir gezgin Hazar Gölünden Diyarbakır istikametine doğru giden boğazın sık ormanlarla kaplı olması nedeniyle yol olarak dağların tepelerindeki kayalık arazileri tercih etmek zorunda kaldığını belirtmektedir (Erginöz, 2010; Kısaparmak, 1975).

Ekilebilir arazilerin azlığı ve dağ yükseltilerinin çokluğu nedeniyle Maden’de tarım oldukça zayıftır. Ancak yöre halkı köylere kendi ihtiyaçlarını karşılamak için bağ ve bahçe ziraatı ile uğraşmaktadır. Behramaz ovası, Gezin beldesi ve köylerde küçük çaplı tarımsal faaliyetlerin yapıldığı bilinmektedir. İlçe de buğday, arpa, mısır, nohut, fasulye, kuru soğan, patates, sarımsak, salatalık, domates, biber, taze fasulye, patlıcan gibi sebzeler ile elma, armut, kayısı, ceviz, badem, dut, üzüm, vişne, çilek, karpuz ve kavun gibi meyvelerin üretildiği bildirilmiştir (Erginöz, 2010).

Köylerde verimi az olmakla beraber hayvancılıkta yapılmaktadır. Koyun, keçi, sığır ve çeşitli kanatlı kümes hayvanları beslenmektedir. Yine arıcılıkla uğraşanlarda bulunmaktadır. Ayrıca arazinin hayvan gıdasını temin açısından sınırlı kalması hayvancılıkta, büyük baş hayvanlar yerine kıl keçisi gibi küçükbaş hayvanların beslenmesini daha ön plana çıkarmıştır. Keklik, bıldırcın, çulluk, tavşan ve dağ keçisi gibi yaban hayvanlarına da ilçede rastlanmaktadır. Ayrıca göl ve akarsularında karabalık ve gümüş balığı gibi tatlı su balıklarının varlığı bilinmektedir. (Erginöz, 2010; Açar, 1938).

Bakır Maden Mutfak Kültürü

Elâzığ ve Diyarbakır illerinin ortasında (Doğu Anadolu ve Güney Doğu Anadolu kesişim noktasında) kurulan Maden kasabasının yemek kültürü Elâzığ ve Diyarbakır mutfaklarıyla olan etkileşimin de etkisiyle oldukça

zengindir Ayrıca Maden mutfağı, geleneksel Türk mutfağına özgü tarhana çorbası, sade pilav, kuru fasulye gibi birçok anonim yemek çeşidini de yapısında barındırmaktadır (Erginöz, 2010; Yiğit, 1995).

Bunun yanı sıra Müslüman, Rum ve Ermenilerin Maden kasabasında uzun yıllar beraber yaşamaları, Ergani Bakır İşletmesinin faaliyet gösterdiği dönemlerde ise dışarıdan çalışmaya gelen mühendis, teknisyen ve memurların yörelerinden getirdikleri yemek kültürlerinin Maden mutfağı üzerindeki etkileri de göz ardı edilmemelidir (Bozan ve Kızıl, 2023; Erginöz, 2010). Başaran (2017), farklı kültürden insanların uzun zaman bir arada yaşamaları sonucu mutfak kültürünün zenginleştiğini belirtmektedir.

Işık vd., (2017), mutfak kavramının, gelişen, değişen ve sentezlenen bir yapı olduğuna işaret etmektedirler. Ayrıca mutfak kültürünü şekillendiren etkenler arasında, iklim, besin kaynakları, inanç ve etnik yapı gibi faktörler de gösterilmektedir (Gürsoy, 2013). Mutfak kültürünü zenginleştiren etkenlerden bir diğeri ise bölgenin sosyo-ekonomik durumudur. Maden mutfağı incelenirken bakır fabrikasının yaratmış olduğu sosyo ekonomik ve kültürel yapı da dikkate alınmalıdır. Bu konuda Baysal (2002), sanayileşme ve refah seviyesindeki artışın mutfak kültürü ve yemek alışkanlıkları üzerine olan etkilerine dikkat çekmektedir.

İklim şartları da bölge mutfağının gelişiminde önemli rol oynamaktadır. Doğu Anadolu mutfak kültüründe mevsim şartları, üretilen ürün ve yöresel özelliklere göre şekillenmiş olan yiyecek çeşitlerinin çoğunun yalnızca Elâzığ mutfağına özgüdür (Önçel, 2016). Maden ilçesinde karasal iklimin etkisiyle kışların oldukça sert geçmesi yörede kış hazırlıklarının çok iyi yapılmasını zorunlu kılmaktadır. Özellikle un, bulgur, dövme, tarhana, erişte, pekmez, salça, çepiç eti, kuru sebze ve meyveler Maden mutfak kilerlerinin temel bileşenleridir (Erginöz, 2010; Kısaparmak, 1975). Yine kışın tüketilen çeşitli atıştırmalıklara, kuru dut, kuru üzüm, kuru erik, elma kurusu, armut kurusu, ceviz ve badem örnek olarak gösterilmiştir. Bu ürünlerden hem pestil ve orcik (cevizli sucuk) yapıldığı, hem de atıştırmalık olarak yararlanıldığı anlaşılmaktadır (Erginöz, 2010).

Elâzığ merkez ve Maden ilçesi arasında aynı yiyeceklerin hazırlanma aşamalarında bazı farklılıklara rastlanabilmektedir. Örneğin Elâzığ mutfağı üzerine yürütülen bir araştırmada, katılımcılardan biri Maden ilçesinde içli köftenin dış harcının sadece bulgurdan elde edilen hamur ile yapıldığını, Elâzığ merkez ve civar köylerinde ise bu dış harcın sinirsiz kıymadan yapıldığını belirtmektedir (Ercan ve Gülcan, 2021).

Anadolu'nun hemen her bölgesinde olduğu gibi Maden ilçesinde de çeşitli geçiş dönemi ritüelleri bulunmaktadır. Geçiş dönemleri doğum, düğün, ölüm gibi sevincin ve acının toplumsal olarak paylaşıldığı özel günlerdir (Çınar vd., 2021). Maden'de bu ritüellerin en dikkat çekici olanı ilk dişini çıkaran çocuklar için yapılan 'Hedik Dökme' geleneğidir. Çocuk yıkanarak büyük bir tepsiye konulur, başından aşağıya haşlanmış nohut ve buğday karışımı olan hedik dökülmektedir. Ardından yapılan hediye, ceviz, şeker ve nar eklenerek gelen misafirlere ikram edilmektedir (Erginöz, 2010). Baysal (2002), yöreye göre değişmekle beraber Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde diş hediğine haşhaş ve susam da katılabildiğini ya da sadece tuz katılarak ikram edildiğini belirtmektedir. Yine geçiş dönemi ritüellerine örnek olarak doğum sonrası lohusa kadınlar için özellikle hazırlanan üzerine dut pekmezi dökülmüş yağda yumurta örnek olarak verilmiştir. Lohusanın sütünü arttırmak amacıyla hazırlanan bu yumurtalı yemek çeşidine 'kuymak' adı verilmektedir (Tanyıldızı, 2015; Erginöz, 2010). Maden mutfağında tüketilen diğer yumurtalı yemekler; yağda yumurta, domatesli yumurta, mıhlama, ışıklı yumurta, kaygana, taze yufkalı yumurta ve kurutulmuş taze fasulyeli yumurtadır (Erginöz, 2010).

Türk mutfak mirasının en önemli unsurlarından birisi de çorbalar (MEB, 2011). Çorba, eski tarihlerden bu yana Türk mutfağının baş yemeği ve Osmanlı döneminde de saray mutfağının vazgeçilmez yiyeceklerinden birisidir. (Yerasimos, 2019). Günümüz Türk mutfağında 300 temel çorba türü bulunmaktadır. Ancak Türk mutfağında hazırlanan yöresel çorbalar, kullanılan malzeme çeşitliliği ve pişirme farklılıkları açısından değerlendirildiğinde 1000'i aşkın çorba çeşidinin olduğu tahmin edilmektedir. Bu çorbalar yöre ve bölgelere göre değişiklik göstermektedir (MEB, 2020; Durlu Özkaya ve Cömert, 2017). Batı mutfak kültürlerinden farklı olarak Türk mutfağında çorbalar doyurucu nitelikte hazırlanmakta, bazen de ana öğün olarak tüketilebilmektedir (Şavkay, 2005; Durlu Özkaya ve Cömert, 2017; Güldemir, Haklı ve Işık, 2018). Bazı yörelerimizde hala çorbaya aş adı verilmektedir (Gürsoy, 2018).

Özellikle Anadolu coğrafyasında yapılan çorbaların hemen hepsi özel çorbalar grubunda yer almakla birlikte; tarhana, yayla, ezogelin, işkembe, kelle paça, bamya, düğün ve arabası çorbaları Türk mutfağındaki özel çorbalara örnek olarak gösterilebilir (Gümü, 2011). Türk mutfağında çorbalar ana malzemelerine göre beş grupta incelenmektedir. Bunlar; tahıl ve bakliyat çorbaları, et ve sakatat çorbaları, yoğurt ve süt çorbaları, tavuk çorbaları ve sebze çorbalarıdır (Ceyhun Sezgin, 2021).

Aşağıda Tablo 1’de Bakır Maden Mutfağında tüketilen çorba türlerinin isimleri verilmiştir. Türk mutfağında işkembe ve kelle paça çorbalarının yapılışı yörelere göre farklılıklar gösterebilmektedir (MEB, 2011). Örneğin, Bakır Maden Usulü Kelle Paça çorbası kelle, ayak ve işkembenin birlikte güveç kaplar içerisine konularak odun ateşinde ağır ağır pişirilmesi tekniğine dayanır. Bu özelliği ile Maden’e özgü kelle paça çorbasının yöreye has müstakil bir tarif olduğu belirtilmektedir (Erginöz, 2010).

Tablo 1. Maden Mutfağında Çorbalar

Kategori	Yemek Adları
Çorbalar	Sebzeli Tarhana Çorbası, Erişte Çorbası, Yarpuzlu Ayran Çorbası, Salçalı Döğme Çorbası, Bulgur Çorbası, Pirinç Çorbası, Kabaklı Çorba, Fasulye Çorbası, Un Çorbası, Bakır Maden Usulü Kelle Paça Çorbası, Döğmeli Kurut Çorbası, Erişteli Kurut Çorbası, Tandır Ekmekli Kurut Çorbası, Living Çorbası.

Kaynak: Erginöz, 2010

Dikkat çeken başka bir husus ise “kurut” adı verilen Orta Asya Türklerine özgü kurutulmuş yoğurdun Maden mutfağında bilinmesi ve bununla yapılan çorbaların varlığıdır (Erginöz (2010; Şenyapılı, 2006). Maden mutfağında kurut ile yapılan çorbalar; döğmeli kurutlu çorba, erişteli kurutlu çorba ve tandır ekmekli kurut çorbasıdır (Tablo 1). Süleyman Deniz Seyrek’in kişisel arşivinden alınan Living çorbası görseli aşağıda Şekil 1’de gösterilmiştir.

Şekil 1. Living Çorbası



Kaynak: Seyrek, 2024

Türk mutfağı koyun ve kuzu eti ile hazırlanan et yemekleriyle tanınmaktadır. Geleneksel Türk mutfağı başta, çevirmeler, ızgaralar, kebaplar, haşlamalar, köfteler, tava yemekleri, kavurmalar, yahniler ve güveçler olmak üzere zengin bir çeşitliliğe sahiptir (Güllü, 2021). Aşağıda Tablo 2’de Bakır Maden Mutfağında tüketilen et ve sakatat yemeklerinin isimleri verilmiştir.

Tablo 2. Maden Mutfağında Et ve Sakatat Yemekleri

Kategori	Yemek Adları
Et, sakatat ve Köfte yemekleri	Kaburga Dolması, Kavurma, Kızartma, Tas Kebabı, Kuru Kebap, Maden Usulü Güveç, Bumar Dolması, Ciğer Kebabı, Fırında Kelle, Çoban Kebabı, Tandır Kebabı, Maden Köftesi, Eşgili Köfte, Ayranlı Köfte, Kuru Köfte, Çiğ Köfte, İçli Köfte, Salçalı Patlıcanlı Köfte.

Kaynak: Erginöz, 2010

Maden yemek kültürü üzerine sadece bir kaynağın bulunması nedeniyle tüm et yemeklerinin sayısı net olarak bilinmemektedir. Kuru kebab ve kaburga dolmasına ait görseller aşağıda Şekil 2’de verilmektedir.

Şekil 2. Kuru Kebab ve Kaburga Dolması



Kaynak: Elâzığ Mutfağı, 2018; Türkmen, 2017

Maden ilçe merkezi dağlık, engebeli yapısıyla tarım ve hayvancılık için elverişsizdir. Ancak köy, bahçe ve ufak ova oluşumlarında sınırlı miktarlarda da olsa çeşitli tarımsal ürünler üretilmektedir. Bunlara, salatalık, domates, patlıcan, biber, taze fasulye, sarımsak ve taze soğan gibi sebzeler, buğday, arpa, mısır, nohut, kuru fasulye gibi tahıl ve baklagiller, üzüm, elma, badem, ceviz, dut, karpuz, kavun, vişne, çilek ve kayısı gibi meyveler örnek olarak verilebilir. Yine şehrin dışındaki mevkilerde (Mihrap, Tokmak, Tatar bahçeleri vb.) bazı Madenlilere ait bağ ve bahçeler bulunmaktaydı. Bu bahçelerde küçük çapta sebze ve meyveler yetiştirilerek kış için hazırlıklar yapılmaktadır. Ayrıca Maden dağlarında doğal olarak yetişen yabani ot ve bitkilerden de Maden mutfağında yararlanıldığı bilinmektedir (Erginöz, 2010; Kısaparmak, 1975).

Aşağıda Tablo 3.'de Maden mutfağında tüketilen çeşitli yabani ot, salata ve sebze yemeklerine örnekler verilmiştir.

Tablo 3. Maden Mutfağında Yabani Ot, Salata ve Sebze Yemeklerine Örnekler

Kategori	Yemek Adları
Sebze yemekleri Ve Salatalar	Kabak Meftune, Patlıcan Söğütme, Kabak Çırpması, Çoban Salatası, Söğüş Salata, Patates Salatası, Yumurta Salatası, Pirpirim Salatası (Borani), Acice Salatası, Kenger Salatası, Yeşil Mercimekli Pirpirim, Teke Sakalı Salatası, Albagadır Yoğurtlaması, Taze Fasulye, Kabak Oturtma, Soğanlı Yahni, Nohut Yahnisi, Türlü, Musakka ve Kurutulmuş sebzelerden (bamya, taze fasulye, patlıcan vb.) yapılan yemekler.
Yabani otlar	Yarpuz, Reyhan, Livinç, Işkın, Sumak, Kuzu kulağı, Pirpirim (Semizotu), Kenger, Dağ Pancarı (Çükündür), Ağbaldır, Teke sakalı, Acice, Menencik (Çedene), Küncü (Susam), Aluç, Dardağan ve Diken dutu

Kaynak: Erginöz, 2010

Tablo 3.'de görüldüğü gibi Maden mutfağı çeşitli yabani otların kullanımı açısından oldukça zengindir. Bunun yanı sıra yemek tarifleri incelendiğinde kilerlerde saklanan kurutulmuş sebzelerden de yemek yapımında yararlanıldığı anlaşılmaktadır. Maden mutfağında reyhan sıklıkla kullanılan temel baharatlardandır. Reyhan birçok çorba ve köftenin içerisine lezzet vermek amacıyla girmektedir (Erginöz, 2010). Aşağıda Şekil 3'de Süleyman Deniz Seyrek'in kişisel arşivinden alınan kabak meftunesi görseli verilmektedir.

Şekil 3. Kabak Meftunesi



Kaynak: Seyrek, 2024

Salça ve soğanın yağ içerisinde kavrulması ile elde edilen sos karışımına ‘soğaraç’ adı verilmektedir. Madenliler, soğaraç içerisine önce kurut ayrıntı eklemekte, ardından doğranmış tandır ekmeği, son olarak ise kızdırılmış tereyağı dökerek tüketmektedirler (Erginöz, 2010). Bu karışım soğaraç, sokaraç, sohariç gibi çeşitli isimlerle Anadolu’nun muhtelif bölgelerinde (Elâzığ, Trabzon, Sivas vb.) bilinmektedir (Şenyapılı, 2006).

Türk mutfağının vazgeçilmez lezzetlerinden birisi de dolmalardır. İçi bulgur, pirinç, fıstık, et ve baharatlar gibi malzemelerle doldurulan meyve-sebzelerle dolma adı verilmektedir. Dolmalar, zeytinyağlı dolmalar, etli dolmalar, et ve kümes hayvanı dolmaları olarak sınıflandırılabilir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017; MEB, 2011). Aşağıda Tablo 4’de Bakır Maden Mutfağında tüketilen dolma, sarma ve pilavların isimleri verilmiştir.

Tablo 4. Maden Mutfağında Dolma, Sarma ve Pilavlar

Kategori	Yemek Adları
Pilavlar	Tirit, Pirinç Pilavı, Kengerli Pilav, Pancarlı Pilav, Kısır, Cücük (Civec) Pilavı, Döğme Pilavı (Keşkek), Erişte, Şehriyeli Bulgur Pilavı, Kıymalı Erişte, Sirun, Kavurmalı Bulgur Pilavı,
Dolmalar ve Sarmalar	Lahana Sarması, Kurutulmuş Biber ve Patlıcan Dolması (Kofık), Pancar Sarması, Kabak Dolması, Yaprak Sarma.

Kaynak: Erginöz, 2010

Tablo 4.’de yabancı otlarla yapılan pilavlar dikkat çekmektedir. Yöre dağlarında yetişen kenger ve yabancı pancarla yapılan pilav çeşitleri buna örnek olarak gösterilmektedir. Ayrıca Erginöz (2010), kaburga ve bumar dolmalarını Maden mutfağında yapılan et dolmalarına örnek olarak göstermektedir.

Hamur işleri ve tatlılar Türk mutfağının her dönem gözdesi olmuş yiyeceklerdir. Mutfağımızda tatlılar ve hamur işleri geniş bir çeşitlilik göstermektedir. Tatlı kültürü geleneksel Türk mutfağının vazgeçilmez bir parçası olarak kabul edilmektedir. Osmanlı mutfak kültüründe bugün de bildiğimiz birçok tatlının yapıldığı bilinmektedir. Özellikle baklava, kadayıf ve aşure gibi tatlı türlerinin bayramlar, düğünler gibi özel günlerde yapıldığı, meyve içerikli olan tatlıların davetlerde, hoşaf ve sütlü tatlıların ise günlük yemek sofralarında yer aldığı bildirilmektedir (Durlu Özkaya ve Cömert). Aşağıda Tablo 5’de Bakır Maden Mutfağında tüketilen börek, ekmekek ve tatlıların isimleri verilmiştir. Şekil 3’de ise maden çöreği ve taş ekmeği görselleri verilmektedir.

Tablo 6. Maden Mutfağında Börek, Ekmekek ve Tatlı Örnekleri

Kategori	Yemek Adları
Börekler ve Ekmekler	Maden Usulü Çörek (Maden Çöreği), Zingil, Halbur Hurması, Tepsi Böreği, Puf Böreği, Pişi, Bohça Böreği, Talaş Böreği, Gözleme, Su Böreği, Peynirli Ekmekek, İşletme Ekmeği, Teşt Ekmeği, Tandır Ekmeği, Saç Ekmeği.
Tatlılar	Taş Ekmeği, Zerde, Muhallebi, Un Helvası, İrmik Helvası, Tel Helva, Ceviz Helvası, Kabak Tatlısı, Baklava, Dolanger, Çullama, Pişi, Kalbur Hurması, Revani, Sütlaç, Aşure, Peynirli Helva, Kar Helvası, Balık Pekmez.

Kaynak: Erginöz, 2010

Maden Çöreği ve Taş Ekmeği tatlısına ait görseller aşağıda Şekil 4’de verilmektedir.

Şekil 4. Maden Çöreği ve Taş Ekmeği



Kaynak: Leyla Şahin, 2022; Demirci, 2023

Erginöz (2010), Maden mutfağında tüketilen ekmek çeşitlerine örnek olarak; İşletme ekmeği, Teşt ekmeği, Tandır ekmeği ve Saç ekmeğini göstermektedir.

Yöntem

Bu çalışmada amaç, Maden mutfak kültürünün yok olmaya yüz tutmuş özelliklerini ve yemeklerini ortaya çıkartmak ve kayıt altına almak ile gelecek nesillere yazılı kaynak bırakmaktır. Araştırmanın deseni kültür araştırması desenidir. Kültür bir kurallar bütünü olarak bireylerin ve grupların davranışlarını etkiler ve şekillendirir. Kültür analizinde belirli bir grubun kültürünü tanımlama ve yorumlama; çalışmaya katılanların paylaştıkları deneyimlere odaklanarak yapılmaktadır (Hancock and Szalma, 2004). Bu çalışmaya katılan katılımcıların tamamını hayatlarının bir döneminde Maden ilçesinde yaşayan ve sosyo-ekonomik nedenlerle başka bölgelere göçmek zorunda kalan eski Madenliler oluşturmaktadır.

Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme soruları oluşturulurken Serçeoğlu (2004) çalışmasındaki sorulardan yararlanılmıştır. Kullanılan form önce alana hâkim sekiz uzmana gönderilerek görüş alınmış, gelen yorumlara göre revize edilmiştir. Çalışmanın örneklemi seçilirken amaçlı örneklem metodu benimsenmiştir. Özellikle Maden doğumlu ve eşi Madenli olan katılımcılar seçilmiştir. *Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Başkent Üniversitesi Etik Kurulu 12.12.2023 tarih ve 293587 sayı numarası ile alınmıştır.*

Sorulara verilen cevapların tekrar etmeye başlaması ile görüşmeler sonlandırılmıştır. Geçerlilik güvenilirlik cevapların betimsel analizlerinin altına katılımcıların orijinal görüşlerinin verilmesi ile saplanmıştır. Ayrıca elde edilen verilerin güvenilirliğini sağlamadaki temel etken araştırmacının bizzat kendisi veri toplama aşamasına dahil olması ve araştırma için gerekli notları kayıt altına almasıdır. Araştırma için hem yüz yüze hem online görüşmeler yapılmıştır. Görüşmelerde hem notlar hem ses kaydı alınmıştır. Her görüşme 25 ile 45 dakika arasında sürmüştür. Görüşmeler Mayıs 2024 ile Kasım 2024 arasında gerçekleştirilmiştir. Katılımcılarda elde edilen veriler çözümlenirken katılımcılara **K1, K2 ...K21** şeklinde kodlar verilmiştir.

Çalışmanın sınırlılığı göç nedeniyle Maden kültürünü bilen nesillerin uzun zamandır bu kültürden uzak yaşıyor olmaları ve Maden mutfak kültürüne hâkim kişilerin sayısının her geçen gün azalması nedeniyle görüşme yapacak kişi bulmada yaşanan zorluklardır. Ayrıca Madenli ailelerin yeni nesillerinin Maden kültürünü hiç tanımıyor olması ve Maden de hiç yaşamamış olmaları gibi nedenlerden dolayı da genç nesiller görüşme kapsamı dışında bırakılmıştır.

Katılımcılara yöneltilen sorulardan elde edilen her bir cevap kategorize edilerek araştırmanın tema ve kodları düzenlenmiştir. Araştırma 3 tema ve 13 kod üzerinden yürütülmüştür. Bu tema ve kodların ayrıntıları Tablo 7’de yer almaktadır.

Tablo 7. Maden Mutfağı Araştırması Tema Ve Kodları

Temalar	Kodlar
Maden mutfağında yemekler teması	Çorbalar, Et ve Sakatat Yemekleri, Köfteler, Pilav/Makarna ve Dolmalar, Sebze ve Yumurta Yemekleri, Salatalar, Ekmekler/Börekler, Tatlı ve Atıştırmalıklar
Diğer gıda ürünleri teması	Baharat ve Lezzetlendiriciler, Atıştırmalıklar, Kışık Hazırlıklar
Gelecek nesillere aktarılabilirliği teması	Yerel mutfak kültürünün korunması Bölge tanıtımına ve sürdürülebilirliğin sağlanması

Görüşmeler sonunda elde edilen veriler betimsel analizle değerlendirilmiştir. Betimsel analiz; verilerin belirli temalara bölünüp yorumlaması ve katılımcıların konu ile ilgili görüşlerinin alıntı şeklinde verilmesi ile uygulanmaktadır (Çiftçi ve Yılmaz, 2022).

Bulgular

Araştırmada 21 kişi ile mülakatlar yapılmıştır. Bu mülakatlardan elde edilen bilgiler 4 kısımda incelenmektedir. Bunlar, katılımcılara ait demografik bilgiler, Maden mutfağında yemekler teması, diğer gıda ürünleri teması ve gelecek nesillere aktarılabilme temasıdır.

Katılımcılara ait yaş aralığı ve medeni durumu gösterir bilgiler aşağıda Tablo 8’de verilmektedir.

Tablo 8. Katılımcıların Yaş Aralığı

Demografik Bilgiler	Erkek %	Kadın %
	48	52
Yaş Aralığı	Frekans	Oran (%)
45-55	2	10
56-65	7	33
66-85	12	57

Tablo 8’e göre çalışmaya katılanların cinsiyetleri büyük oranda homojen dağılım göstermekte (%48’i erkek, %52’si kadın), yaş aralıklarının ise genellikle 66~85 arasında olduğu görülmektedir. Çalışmaya katılan katılımcıların medeni durumlarını gösterir bilgiler aşağıda Tablo 9’da verilmiştir.

Tablo 9. Katılımcıların Medeni Durumu

Medeni Durumu	Frekans	Oran %
Evli	17	81
Bekar	4	19

Tablo 9’dan da anlaşılabileceği gibi çalışmaya katılanların büyük çoğunluğu (%81’i) evlidir. Katılımcıların eğitim durumlarına ait bilgiler aşağıda Tablo 10’da verilmiştir.

Tablo 10. Katılımcıların Eğitim Durumları

Eğitim Durumu	Frekans	Oran (%)
İlkokul	9	43
Ortaokul	1	5
Lise	8	38
Ön lisans	1	5
Lisans	2	10

Tablo 10’dan çalışmaya katılanların büyük çoğunluğunun ilkökul (%43) ve lise (%38) mezunu olduğu anlaşılmaktadır. Ayrıca katılımcıların %15’i üniversite mezunudur. Araştırmaya katılanların Maden ilçesinde yaşadıkları süreler aşağıda Tablo 11’de verilmektedir.

Tablo 11. Katılımcıların Madende Yaşam Süreleri

Katılımcıların Kaç Sene Madende Yaşamış Olduğu	Frekans	Oran (%)
<10	1	5
11-20	7	33
21-30	7	29
31-40	6	33

Tablo 11’e göre Maden ilçesinde 21 ile 40 sene arasında yaşayanların toplam oranı %62’dir. Yani Çalışmaya katılanların %62’sini Maden ilçesinde 20 yıldan fazla ikamet eden kişiler oluşturmaktadır. Bu sürenin ilçeye ait mutfak kültürünü öğrenmek için yeterli bir süre olduğu düşünülmektedir. Bununla birlikte Maden doğumlu olmayan katılımcıların da hayatlarının bir döneminde Maden de yaşadıkları ve eşlerinin de Madenli olduğu tespit edilmiştir.

Maden Mutfağında Yemekler Teması

Bu temada katılımcılara Maden mutfağına özgü yemek isimleri sorulmuş olup sonuçlar alt temalara ayrılarak gruplandırılmıştır. Bulunan frekanslar aşağıda Tablo 12, Tablo 13, Tablo 14, Tablo 15, Tablo 16, Tablo 17, Tablo 18 ve Tablo 19’ de verilmiştir.

Maden mutfağının genel yapısını anlayabilmek adına tablolarda öncelikli olarak yöreye özel yemeklere yer verilmeye çalışılmıştır. Bununla birlikte Türk mutfağına ait birçok ait anonim yemeğinde Maden mutfağında yapıldığı bilinmektedir. Bu konuda K8 katılımcısı Türk mutfağına ait anonim yemeklerin de Maden mutfağının bir parçası olduğunu şu sözlerle belirtmektedir;

K8: ‘‘Tabi Maden’de yapılan özel yemekleri sorduğunuz için her yörede yapılan fasulye, nohut, mercimek yemeği, sade pilav, çoban salatası gibi basit yemeklerden bahsetmiyorum. Ama bu yemeklerde nasıl Türkiye’nin her bölgesinde biliniyorsa Madende de bilinir ve yapılırdı’’

Tablo 12. Maden Mutfağında Çorbalar

Tema	Kod	Frenkans
Maden mutfağında yemekler 1	Çorbalar	
	Bütün	8
	Mukaser	2
	Living	6
	Mercimek	13
	Maden Usulü Kelle paça	13
	Kurut çorbası	13
	(Sade veya erişteli)	
	İşkembe çorbası	4
	Dövmeli Nohutlu yeşil mercimek çorbası	5
	Ayran çorbası	7
	Dövmeli yoğurt çorba	5
	Fasulye	8
	Yarpuzlu ayran çorbası	2
	Bamya çorbası	5
	Bakla	1
	Soğan	1
	Helle	1

Çalışma da en yüksek frekans gösteren çorbalar Maden usulü kelle-paça (13 kişi), kurutlu çorba (13 kişi), mercimek çorbası (13 kişi), bütün çorba (8 kişi), fasulye çorbası (8 kişi) ve ayran çorbası (7 kişi)’dır.

Ayrıca K 20 katılımcısı Maden usulü kelle paça çorbasının diğer kelle paça çorbalarıyla kıyaslandığında hazırlama ve pişirme aşamalarında birtakım farklılıklar içerdiğini bildirmektedir.

K20 katılımcısına göre;

‘‘Maden de kelle paça çorbası diğer yörelerden farklı yapılır. Kelle eti, ayak eti ve işkembe yi beraber ekleyerek büyük bir güveç içerisinde odun ateşinde ağır ağır kaynatılır. İçerisine de koyulaşsın diye un, yağ, süt girmez. Koyuluğunu alması için de içerisine ilik eklenir. Uzun uzun kaynatarak kelle eti ve paça yağını bırakır, suyu azalır piştikçe koyulaşarak kıvam alırdı’’

Ayrıca 6 katılımcının belirttiği dağlarda yetişen Living otu ile yapılan Living çorbası da Maden mutfağına özgü çorba çeşitlerindendir. K 21 katılımcısından elde edilen Living çorbası tarifi aşağıda sunulmuştur.

Living Çorbası Tarifi (K21);

Malzemeler: 1 kg living otu, 200 g dövme, 150-200 g tane sumak, 1 orta boy kuru soğan, 2 yemek kaşığı domates salçası, 1,5 çay bardağı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı tereyağı ve tuz.

Yapılışı: Dağdan toplanan living otunu önce doğrayıp bir zaman suda bekletiriz. Diğer tarafta su kaynatılır. Dövmeler yıkandıktan sonra kaynayan suya eklenerek pişirilmeye başlanır. Dövmeler 10-15 dakika kadar pişip hafif yumuşayınca içerisine doğranmış living otu eklenir. Aynı bir kapta tuz ve tane sumak harmanlanarak sıcak su içerisinde bekletilerek lezzetinin suya geçmesi sağlanır. Kaynayan tenceredeki living otu tam pişmeden hazırlanan sumaklı su süzgeç yardımıyla çorbaya eklenir.

Temiz bir bıçak ya da demir köz ya da ocak üzerinde kızdırılarak çorba içine daldırma yoluyla dağlanır. Bu işlem living otunun acılığı kaybolana kadar defalarca yapılmalıdır. Bu aşaması çok önemlidir yoksa çorbada acı bir tat kalacaktır.

Doğranan soğanlar ayrı bir kapta yağ içinde kavrulur, arkasından içerisine salçası eklenir. Dövmeler pişince hazırlanan bu salçalı sos (soharaç) çorbaya eklenerek çorba 10 dakika daha kaynatılır. Ardından servis edilir.

Tablo 13. Maden Mutfağında Et Ve Sakatat Yemekleri

Tema	Kod
Maden mutfağında yemekler 2	Et ve Sakatat Yemekleri
	Frekans
	Fırında Kuzu Kellesi
	5
	Kuru kebab
	18
	Kaburga dolması
	12
	Bumbar dolması
	12
	Güveç
	12
	Kavurma
	8
	Çepiç yahnisi
	2
	Kakırdak
	4
	Dalak ızgara
	1
	Kuzu yüreği kızartma
	1
	Beyaz ciğer yahnisi
	1
	Gömlekli ciğer
	1
	Ezme ciğer
	1
	Kibe
	6
	Maden usulü ciğer veya ciğer kebabı (Izgara veya kızartma)
	8
	Tandır kebabı
	1
	Çoban kebabı
	1
	Üfeleme / Haruşek
	4
	Beyin ezme / söğüş
	2

Çalışma da en yüksek frekans gösteren et ve sakatat yemekleri, Kuru kebab (18 kişi), bumbar dolması (12 kişi), kaburga dolması (12 kişi), kavurma (8 kişi), Maden usulü ciğer veya ciğer kebabı (8) ve kibe (8)'dir.

K20 ve **K21** katılımcıları Maden de ciğerin diğer bölgelerle kıyaslandığında hazırlama ve pişirme aşamalarında birtakım farklılıklar içerdiğini bildirmektedir.

K20: “Çok eskiden Maden de ciğeri kızartmadan önce yağ, soğan karabiber karışımının içerisine yatırıp bekletirdik. Arkasından soğanlarını silkeleyip una bular kızgın yağ dolu tencerede kızartırdık. Şimdi una bulayıp direk kızartıyorlar. Yağ, soğan, karabiber karışımında terbiye edince gerçekten tadı daha güzel oluyor”

K21: “Maden’de ciğer farklı usulle pişirilirdi. Örneğin Diyarbakır da şişte mangala atılır ya da Arnavut ciğeri derler küp küp keser yağda kızartırlar veya Edirne usulü ciğer vardır. Bizimki farklı. Maden usulü ciğerin farkı biftek gibi büyük parçalar halinde doğranır. Böyle el gibi büyük parçalar halindedir. Bazıları bunu temizledikten sonra hafifçe haşlar, sonra yağda kızartır. Bazıları da salça, yağ, yoğurt ve baharatlarla hazırlanan terbiye de beklettikten sonra sıvı yağda kızartır ya da mangalda pişirir. Bu da Maden usulü ciğer kızartmasıdır. Diğer yörelerden farklıdır. Mesela Elazığ’da ve Diyarbakır’da bulamazsın bu usul ciğer kızartma”

Maden mutfağında et ve sakatat yemeklerine örnek olarak **K21**, **K19** ve **K18** katılımcılarından elde edilen 3 yemek tarifi aşağıda sunulmaktadır.

Maden usulü ciğer kızartması tarifi (K21);

Malzemeler: 1 kg ciğer, kızartmalık sıvı yağ, kuru soğan, yoğurt, salça, tuz, kekik, karabiber

Yapılışı: Karaciğer biftek büyüklüğünde parçalara ayrılır. Bir kap içerisinde doğranmış soğan, sıvı yağ, karabiber, kekik, salça ve yoğurt çırpılarak terbiye hazırlanır. Ciğer parçaları bu terbiye karışımına yatırılarak (buzdolabında) bekletilir.

Ardından ciğer parçaları üzerindeki terbiye silkilir (temizlenir). İki yüzü de una bulanarak kızdırılmış yağ içersin de kızartılarak servis edilir. Terbiye edilmiş ciğer parçaları bazen de yağda kızartılmak yerine, ızgarada (mangalda) pişirilir.

Kuru Kebap Tarifi (K18);

Malzemeler: yeşil biber, kuyruk yağı, kaburga eti (kemikli kuzu eti),

Yapılışı: Kasaptan gelen etler temizlenir tuz ile ovulur ama yıkanmaz. Ardından toprak güveç tepsiye yerleştirilir. Yanlarına biberler bütün olarak dizilir. Eğer biberler büyük ve kalınsa ortadan yarılr. Biberler küçükse üzerlerine bastırarak hafifçe eziyorum. Ardından üzerine ince ince doğranmış kuyruk yağı eklenir. Sonra tekrar üzerine biber dizilir. Taş fırında ağır ateşe verilir. Biberler suyunu bırakmaya başlayınca o su ile etler pişer. Ara sıra biberler ve etler her tarafı pişsin diye çevrilir.

Not: Kuru kebabın içerisine domates asla girmez. Et ayıklanır temizlenir ama lezzetinin kaçmaması için yıkanmamalıdır.

Beyaz Ciğer Yahnisi Tarifi (K19);

Malzemeler: 750 g Akciğer, 3 yemek kaşığı tereyağı, 2 adet orta boy kuru soğan, 1 yemek kaşığı domates salçası, tuz.

Yapılışı: Akciğerin zarı temizlenir ve küçük şekilde doğranır. Tencerede tereyağı kızdırılır, ardından soğanlar yemeklik doğranır ve kavrulur. Salçası eklenir. Salça kavrulur. Ardından akciğerler eklenerek akciğerler kavrulur. Üzerine suyu çekilerek tuz ilave edildikten sonra pişirilir.

Tablo 14. Maden Mutfağında Köfteler

Tema	Kod	Frekans
Maden mutfağında yemekler 3	Köfteler	
	Maden (Harput) köftesi	14
	Çiğ Köfte	9
	(Akciğer) Beyaz ciğer köftesi	3
	Klorik (Bir çeşit etsiz misket köftesidir, Maden de yapılır).	1
	Kabaklı Köfte	1
	Patlıcanlı köfte	3
	Küncülü köfte	3
	Eşgili köfte	3
	Ayrılan köfte	2
	Kuru köfte	4
	Salçalı patlıcanlı köfte	1
	Mercimek köftesi	5
	İçli köfte	11
	Kadınbudu	1

Çalışma da en yüksek frekans gösteren köfteler, Maden köftesi (14 kişi), içli köfte (11 kişi) ve çiğ köfte (9 kişi)'dir.

K2, K3 ve K18 katılımcıları Maden köftesinin hazırlık ve pişirme aşamalarında birtakım farklılıklar olduğunu bildirmektedir.

K2: “Birde eskiden Maden köftesi şöyle de yapılırmış; Kaburga eti küp şeklinde doğranıp yağda kavrulur. Üzerine salça eklenip kavrulmaya devam edilir. Sonra baharat reyhan katılır onun üzerine su çekilip kaynatılır. En sonda bulgur ve kıymadan hazırlanmış köfteler salçalı suya ilave edilerek pişirilirdi. Bu tarif düğün yemeğidir, bayram yemeğidir. Bende hiç yapmadım ama büyüklerin böyle de yaptığını hatırlıyorum”

K3: “Eskilerin yaptığı Maden köftesi şimdi yapılanla aynı değildi. Eskiden usul Maden köftesinde kuşbaşı koyun eti önce kavrulur ve içerisine salça eklenerek pişirilirdi. Arkasından içine su eklenerek kaynatılır ve içerisine hazırlanan köfteler atılarak pişmeye bırakılırdı. O düğün ve bayram yemeğidir. Şimdi yapılanın içerisinde kuşbaşı et kavrulmuyor. O yalancı Maden köftesidir”

K18: “Maden köftesinde de bazı farklılıklar var. Elâzığ da Harput köfte derler, bizde Maden köfte. Elâzığ’da köfteleri daha küçük yapılır, bizde köfteler biraz daha büyük tekerlek gibi yapılır. Birde Elâzığ da içine daha az kıyma koyarlar”

K2, K3 ve K18 katılımcılarının beyanları incelendiğinde eski dönemlerde yapılan Maden köftesinin, Harput köfte adı verilen yemekten farklı bir yemek olabileceği veya Maden de yapılan tarifin ayırt edici bir takım karakteristik özellikler barındırdığı anlaşılmaktadır.

K1 katılımcısından elde edilen Maden köftesi tarifinin yapım aşamaları aşağıda sunulmaktadır

Maden Köftesi Tarifi (K1);

Malzemeler: 1 Orta boy kuru soğan, maydanoz, 300 g yağsız dana kıyma, 1 kâse ince bulgur, 2 yemek kaşığı çok ince köftelik yarma, 2 yemek kaşığı un, baharat olarak tuz, karabiber, kırmızı toz biber ve baharat reyhan. Sosu için 1 yemek kaşığı domates salçası, 1 yemek kaşığı biber salçası.

Yapılışı: Kıyma, rende soğan, bulgur, yarma ve baharatlar leğen içerisine eklenerek iyice yoğrulmalıdır ki dağılmasın. Ardından 2 silme yemek kaşığı un ilave edilir, arada eller suya batırılarak yoğrulmaya devam edilir. Kıvamı hamur gibi olmalıdır. Fındıktan biraz büyük parçalar halinde bölünerek işaret parmağı ve baş parmak arasında sıkıştırılarak tekerlek şekli verilir. Yuvarlama ve teker şekli verme işlemi sırasında eller sık sık su ile ıslatılır. Hazırlanan tekerlek şeklindeki köfteler, ayrı bir tencerede kaynayan yağlı ve salçalı suyun içerisine atılarak pişirilir.

Salçalı suyu için 4-5 yemek kaşığı kızdırılan sıvı yağ 1 yemek kaşığı domates 1 yemek kaşığı biber salçası ve bir tutam şeker ekleyerek salçanın lezzeti ortaya çıksın diye biraz kavrulur. Kavurma esnasında biraz pul biber, tuz ve reyhan eklenir. Salça kavrulduktan sonra tencerenin yarısına gelinceye kadar sıcak su ilave edilir. Köfteleri eklemeyen önce tencerenin ağzını kapatılarak suyun kaynamasını sağlanırsa daha iyi bir sonuç elde edilecektir. Daha sonra kaynayan suya köfteleri eklenir. Köfteler ilave edildikten sonra tekrar kaynayana kadar beklenir. Sos kaynama noktasına ulaştıktan sonra ağzı kapatılarak 10-15 dakika daha köftelerin pişmesi sağlanır ve kıyılmış maydanoz serpiştirilerek tabağa alınır.

Tablo 15. Maden Mutfağında Pilavlar, Makarnalar Ve Dolmalar

Tema	Kod	Frekans
Maden mutfağında yemekler 4	Pilavlar, Makarnalar ve Dolmalar	
	Yufkalı Maden pilavı	3
	Tirit (Kavurmalı veya sade)	8
	Meyane pilavı	1
	İç pilav (ciğerli)	10
	Bademli pilav	2
	Dövme pilavı (Maden Usulü Keşkek)	8
	Kavurmalı bulgur	5
	Pathıcanlı pilav	4
	Kengerli pilav	4
	Mercimekli pilav	3
	Porik	8
	Yabani (Dağ) Pancarlı pilav (Pancarlı pilav)	1
	Cücük (Civciv) pilavı	2
	Kıymalı Erişte	1
	Şehriyeli bulgur pilavı	7
	Mukaşerli bulgur pilavı	4
	Gömlekli iç pilavı	8
	Fasulyeli bulgur şille	2
	Kuru (Kofik) dolma	2
	Kuru pathıcan dolması	4
	Kuru Biber	3
	Sumaklı yaprak sarma	1
	Bulgurlu lahana sarması	2
	Sebzeli pilav	1

Çalışma da en yüksek frekans gösteren pilavlar, iç pilav (10 kişi), Porik (8 kişi), Kavurmalı Tirit (8 kişi), Dövme pilavı / Maden usulü keşkek (8 kişi), gömlekli iç pilavı (7 kişi) ve şehriyeli bulgur pilavı (7 kişi)’dir.

K2 katılımcısı Maden de yapılan dövme pilavının (Maden usulü keşkeğin) duyuşal özelliklerinde birtakım farklılıklar olduğunu bildirmektedir.

K2: “Birde Maden de dövme pilavı deriz. Karadeniz ve Anadolu’nun çeşitli yerlerinde keşkek diyorlar. Ama bizim Madenlilerin yaptığı tam olarak keşkek değil çünkü bizimki bulamaç gibi olmaz, tane tanedir en büyük özelliğı. Bulgur pilavı gibidir. İçinde nohudu, tereyağı, tel tel kavurması boldur”

Yine **K1** katılımcısı, Maden de yapılan gömlekli iç pilavında kullanılan malzeme ve pişirme aşamalarında birtakım farklılıklar olduğunu bildirmektedir.

K1: “Gömlekli iç pilavı yapardık birde. Ama bak onu da Maden civarında yetişen çekirdekli siyah üzümlerle yapardık. Kuş üzümü öyle bilinmezdi ki eskiden. Birde gömlekleri iç pilavı ile doldurup katladıktan sonra bir tencerede salçalı su hazırlar ve o su içerisinde tencere ağzı kapalı şekilde pişirirdik”

Yine katılımcılardan bir başkası olan **K3** katılımcısı da Maden de tencere yemeklerinin salçalı su / sos içerisinde pişirilme alışkanlığından şu sözlerle bahsetmektedir;

K3: “Madenliler yağ, salça ve soğanı beraber kavurarak pişirdikleri sosa ‘soğaraç’ derlerdi. Maden de tencere yemeklerinin hepsi soğaraçla hazırlanırdı”

Çalışmada tespit edilen ve 8 kişi tarafından bildirilen yemeklerden birisi de Porik adı verilen bir pilav türüdür. **K19** katılımcısına göre Porik, keçi, koyun gibi küçük davarların akciğerinin bulgur, dövme ya da pilav ile pişirilmesi sonucu yapılan bir yemektir. **K2** katılımcısı Porik’in Maden mutfağına özgü unutulmuş yemeklerden birisi olduğunu, **K17** katılımcısı ise bu yemeğin sadece Maden de yapıldığını, Elâzığ ya da Diyarbakır da bu yemeğin yapıldığını rastlamadığını beyan etmiştir.

K19 katılımcısından elde edilen Porik tarifinin yapım aşamaları Maden mutfağında yapılan pilavlara örnek olarak aşağıda sunulmaktadır

Porik Tarifi (K19);

Malzemeler: 500 g akciğer, 2 su bardağı pilavlık bulgur ya da baldo pirinç, 2 yemek kaşığı sıvı yağ, 2 yemek kaşığı tereyağı ve tuz.

Yapılışı: Akciğer önce temizlenir. Ardından küp şeklinde küçük doğranarak yumuşayınca kadar suda haşlanır. Ardından yağ kızdırılarak akciğer parçaları yağda kavrulur. Pilavlık iri bulgur yağda kavrulur. Ardından içerisine kavurulmuş akciğer ciğer ve tuzu eklenir. Üzerine suyu çekilerek pişirilir. Porik pişirildikten sonra 10-15 dakika dinlendirilerek servis edilir.

Tablo 16. Maden mutfağında Sebze Yemekleri Ve Yumurtalı Yemekler

Tema	Kod	
Maden mutfağında yemekler 5	Sebze Yemekleri ve Yumurtalı Yemekler	Frekans
	Yeşil Mercimekli pirpirim yemeğı (Sumak suyu ile)	7
	Patlıcan meftune	3
	Kabak meftune	18
	Kavurmalı kuru bamya	8
	(Yabani) Soğan yahnisi	2
	Kertik yemeğı	1
	Kenger kavurması	2
	Mukaşerli patlıcan	2
	Mercimek köftesi	4
	Ağbaldır yemeğı	1
	Işkın yemeğı (kavurması)	6
	Etlı türlü	2
	Kabak musakka	1
	Salatalık kabuğı yemeğı	1
	Kavurmalı yumurta	2
	Işkınlı yumurta	3
	Pezekli (pazılı) yumurta	1
	Taze yufkalı yumurta	1

Çalışma da en yüksek frekans gösteren sebze yemekleri, kabak meftune (18 kişi), kavurmalı kuru bamya (8 kişi), mercimekli pirpirim yemeği (7 kişi) ve ıskın kavurması (6 kişi)'dır.

Ayrıca 18 kişinin bahsettiği Kabak meftunesi de Maden mutfağının en sık yapılan yemekleri arasındadır. Bu konuda **K5** ve **K18** katılımcıları Kabak meftuneyi Maden mutfağının bir parçası sayarken, patlıcan meftunesini Diyarbakır yemeği olarak tanımlamıştır.

K5: “Diyarbakır da daha çok patlıcan Meftune yapılır. Maden de ise beyaz kış kabağından yapılan kabak Meftune daha çok sevilirdi. Ama patlıcan Meftune de bilinirdi tabi Maden de”

K18: “Mesela Maden de Kabak meftunesi çok sık yapılır. Kabak meftunesi kış kabağından yapılan yöreye özgü bir yemektir. Patlıcan meftunesi de bilinir ama o daha çok Diyarbakır yemeği”

Tablo 17. Maden Mutfağında Salatalar

Tema	Kod	
Maden mutfağında yemekler 6	Salatalar	Frekans
	Acice salatası	1
	Patlıcan söğütme	2
	Salamura (patlıcan) salatası	4
	Pirpirim salatası (Borani)	10
	Yumurta salatası (Nergizleme)	1
	Kenger salatası	5
	Yarpuz salatası	2
	Çoban salatası	7
	Reyhanlı salata	6
	Kuru domates salatası	1
	İşkın cacığı	2

Çalışma da en yüksek frekans gösteren salatalar, pirpirim salatası (10 kişi), çoban salata (7 kişi) ve Reyhanlı salata (6 kişi)'dır.

Yine dikkat çekici tariflerden birisi de 4 katılımcının bildirdiği salamura salatası ya da salamura patlıcan adlarıyla bilinen salata çeşididir. **K18** katılımcısından alınan salamura salatası tarifi aşağıda verilmiştir.

Salamura Salatası (K18);

Malzemeler: 1 baş sarımsak, 7-8 adet domates, 7-8 adet acı yeşil biber, 7-8 adet salatalık, 1 bağ taze reyhan, 1 bağ maydanoz, 10 adet top patlıcan, 1 su bardağı kaya tuzu.

Yapılışı: Patlıcanlar haşlanıp orta yerden karnı yarık gibi ortası yarılr. İçine hafif tuz sürülür. Diğer tarafta iç malzemesi hazırlanır. Sarımsak dövülmez çok ufak şekilde doğranır. Acısı bol taze biber doğranır, domates, salatalık küçük küpler şeklinde doğranır. İçine taze reyhan doğranır. Hazırlanan iç harcı patlıcanlara doldurduktan sonra patlıcanlar iplikle dikilerek kapatılır. Ardından hazırlanan salamura suyuna sırayla dizildikten sonra ağzı kapatılarak karanlık bir yerde olgunlaşana kadar bekletilir. Kışın tüketilir.

Salamura suyu için: 5 kg turşu bidonuna 1 su bardağı kaya tuzu, 1 yemek kaşığı şeker, 1 yemek kaşığı limon tuzu, limon tuzu, kaynamış soğumuş su ve arzu edilirse biraz sirke koyulabilir. Ayrıca bidon İçerisine de 3-4 adet nohut ve 3-4 adet döğme atılır.

Tablo 18. Maden Mutfağında Ekmek Ve Börekler

Tema	Kod	
Maden mutfağında yemekler 7	Ekmek ve börekler	Frekans
	Fabrika ekmeği	1
	Teşt ekmeği	2
	Maden çöreği	10
	Bulgur ekmeği	1
	Şekerli Peynirli ekmek	3
	Patila	6
	Küncülü börek	1
	Sirun	3

Çalışma da en yüksek frekans gösteren ekmek ve börekler, Maden çöreği (10 kişi) ve Patıla (6 kişi)'dır.

Teş ekmegi, yaklaşık 1 metre çapında kalaylı büyük bakır leğen (Teş) içerisinde hazırlanarak pişirilen yöresel ekmek çeşidine verilen addır. Teşler ekmek yapımında kullanıldığı gibi, kış hazırlığı için küplere basmak üzere çok miktarda kavurma yapılacağı zaman da kullanılmaktadır.

Öte yandan **K1** katılımcısının beyan etmiş olduğu bulgur ekmeği de Anadolu Türk mutfağında artan ürünlerin nasıl değerlendirildiğine örnek teşkil etmesi yönünden oldukça dikkat çekicidir. **K1** katılımcısı bu konuda şunları söylemektedir;

K1: “Birde bulgur ekmeğimiz vardı. Eskiden gezici değirmenler mevsimi gelince kapılara gelir ve bulgur çekerlerdi. Bulgur çekilince elde edilen bulgur kepeğini değerlendirmek için ortaya çıkmış oldukça besleyici bir tariftir”

Bulgur Ekmeği Tarifi (K1);

Malzemeler: 1 kg bulgur kepeği, 1 su bardağı ince köftelik bulgur, 1 su bardağı un, 1 çay bardağı sıvıyağ, 1 orta boy kuru soğan, yarım bağ maydanoz, biber yaprağı, 2-3 adet taze kırmızı ve yeşil biber, 1 yemek kaşığı acı kırmızı pul biber, 1 tatlı kaşığı karabiber, tuz ve yoğurtmak için içme suyu.

Yapılışı: Çekilen bulgurun kepeği geniş bir leğene ya da teş içerisine alınır. Üzerine biraz içme suyu, 1 su bardağı köftelik ince bulgur, 1 su bardağı un ve sıvıyağ eklenerek hamur haline getirilir.

Maydanozlar, biber yaprakları, kuru soğan ve taze biberler çok ince bir şekilde kıyılarak hamura eklenir. Acı kırmızı pul biber, karabiber ve tuz eklenir. Mayasız hamurun esnek elastik bir yapı alması istenir, bu hali alana kadar yoğrulur.

Hazırlanan hamur biraz dinlendirildikten sonra bezeler haline getirilerek bazlama gibi oklava ya da merdane yardımıyla açılır. Hafifçe yağlanarak kızdırılan saç üzerinde pişirilir.

Not: Şayet katı olursa içerisine istenilen kıvamı elde etmek için ek olarak ince bulgur, un ve su eklenebilir. Hamurun elastik bir kıvamda olması istenir.

K3 katılımcısı da **K1** katılımcısı gibi geleneksel eski Maden mutfağında hiçbir şeyin israf edilmediğini ve mutfakta değerlendirildiğini şu sözlerle doğrulamaktadır;

K3: “Özellikle eskiden her şey değerlendirilirdi. Şimdilerde gençlerin varlığından bile haberdar olmadıkları yabani otlardan yemekler yapardık, ıskın, eşbabiye gibi Maden dağlarındaki yabani meyveler bile değerlendirilirdi”

Tablo 19. Maden Mutfağında Tatlı ve Atıştırmalıklar

Tema	Kod	Frekans
Maden mutfağında yemekler 8	Tatlılar ve Atıştırmalıklar	
	Taş ekmeği	13
	Aşure	4
	Haside	3
	Zingil	3
	Un helvası	3
	Pekmezli un bulamacı	2
	Dut unu tatlısı	4
	Peynirli helva	2
	Helavi kavurması	2
	İrmik helvası	6
	Sütlaç	2
	Pestil kavurması	8
	Cevizli sucuk	18
	Bademli sucuk	4
	Vişne hoşafı	1
	Kayısı hoşafı	1
	Üzüm hoşafı	1

Çalışma da en yüksek frekans gösteren tatlı ve atıştırmalıklar, Cevizli sucuk (18 kişi), Taş ekmeği (13 kişi), pestil kavurması (8 kişi) ve ırmik helvası (6 kişi)'dır.

Dut unu, dut, badem ve cevizin havanda dövülerek un haline getirildikten sonra toprak küplere basılması sonucu elde edilen bir tatlı çeşididir. Ayrıca 8 kişi tarafından belirtilen pestil kavurmasının ise cevizle ya da yumurtayla kavrularak yapılan iki farklı çeşidi olduğu tespit edilmiştir.

Yine **K17** kişisi Maden de bademin cevize oranla daha fazla kullanıldığını, badem ağaçlarının Maden dağlarında doğal olarak yetişmesinin bu tercihte etkili olduğunu belirtmektedir. Ayrıca **K17** kişinin anlatımından cevizli sucuğun yanı sıra bademle yapılan sucuğun Maden'e has bir ürün olduğu anlaşılmaktadır.

K17: “Madenliler Cevizli sucuğa ‘Bağ Sucuğu’ derlerdi. Elâzığ merkezde ise Orcik denir. Maden de badem cevizden daha çok kullanılırdı. Badem ağacı su istemediği için Maden dağlarında kolaylıkla yetişirdi. Eskiden Maden de bağ sucuğunu, ceviz yerine bademle de yaparlardı bağ sucuğunu. Ben Elâzığ da bademlisine hiç rastlamadım orada cevizli yaparlar hep”

Diğer Gıda Ürünleri Teması

Maden mutfağında kullanılan diğer ürünler temasında en çok kullanılan baharatlar ve lezzetlendiriciler, atıştırmalıklar, kışık hazırlıkları olmak üzere 3 alt başlıkta incelenmiştir. Buna göre elde edilen veriler Tablo 19’da gösterilmektedir.

Tablo 20. En Çok Kullanılan Baharatlar Ve Lezzetlendiriciler

Tema	Kod	Frekans
Maden mutfağına ait diğer ürünler teması 1	En çok kullanılan baharatlar ve Lezzetlendiriciler	
	Karabiber,	4
	Acı pul biber,	5
	Reyhan,	8
	Tane sumak,	10
	Kekik,	2
	Nane	3
	Kimyon	1
	Nar ekşisi	2
	Koruk ekşisi	3
	Erik ekşisi	1

Çalışma da en yüksek frekans gösteren baharatlar, tane sumak (10 kişi) ve reyhan (8 kişi)’dır.

K 1: “Maden de en sık kullanılan baharatlar; karabiber, acı pul biber, reyhan, tane sumak, kekik, nane ve kimyondur. Ayrıca yemeklere ekşilik verme amacıyla; nar ekşisi, koruk ekşisi, erik ekşisi ve sumak kullanılırdı. Bu ekşilik verici sosların yapıldığı maddeler Maden dağlarında, bağlarda ve bahçelerde bolca yetişmekteydi”

K20, K17, K10 ve K2 katılımcılarının beyanlarından geleneksel Maden mutfağında yemek yapımında kullanılan yağların sade yağ, kuyruk yağı ve tereyağı olduğu; ancak sonraki dönemlerde vita yağı, margarin ve sıvı yağ gibi yağlarında Maden de kullanıldığı anlaşılmaktadır. Katılımcıların bu konudaki beyanları aşağıda şu şekilde verilmiştir;

K20: “Geleneksel Maden yemeklerinde yağ olarak Sade yağ, tereyağı ve kuyruk yağı tercih edilirdi. Gömlek yağı ve böbrek iç yağı da kullanılıyordu fakat bu yağlar çok hızlı şekilde donması nedeniyle iç yağı yerine kuyruk yağı kullanmak daha iyi oluyordu”

K10: “Yağ olarak tereyağı, sade yağ, kuyruk yağı kullanılırdı, sonraları margarin yaygınlaştı”

K2: “Ben çocukken tereyağını bilmezdim sade yağ derler annem tüm yemekleri sade yağdan yapardı. Onu kaynatıp köpüğünü alırlar. Maden’e sıvı yağ ve zeytinyağı da gelirdi, birde vita yağı sonraları kullanılmaya başlandı”

K17: “Yine eskiden mutfakta sade yağ ve kuyruk yağı kullanılırdı yemek yapmak için Maden de. Sade yağ köpüğü alınmış tereyağına öyle diyoruz. Kuyruk yağı da ucuzdu kasaplarda bulunurdu. Hem yemeklere lezzette katar. Sonradan margarin yaygınlaştı”

Tablo 21. Atıştırmalıklar

Tema	Kod
------	-----

Maden mutfağına ait diğer ürünler teması 2	Atıştırmalıklar	Frekans
	Badem	20
	Ceviz	20
	Karpuz çekirdeği	7
	Kavun çekirdeği	2
	Kuru kayısı	7
	Eşbabiye	12
	Dut kurusu	5
	Dut ve üzümünden yapılan kesme	13
	Bulamaç	5
	Pestil	16
	Orcik (Cevizli sucuk)	11
	Bademli sucuk	4

Çalışma da en yüksek frekans gösteren atıştırmalıklar, badem (20 kişi), ceviz (20 kişi), pestil (16 kişi), dut ve üzümünden yapılan kesme (13 kişi), eşbabiye (12 kişi), cevizli sucuk (11 kişi)'dur.

Tablo 22. Kış Hazırlıkları

Tema	Kod	Frekans
Maden mutfağına ait diğer ürünler teması 3	Kış Hazırlıkları	
	Yufka	1
	Erişte	1
	Salça	1
	Kavurma	3
	Sucuk	1
	Kuru sebze ve meyve	15

Çalışma da en yüksek frekans gösteren kış hazırlığının, kuru sebze ve meyveler (15 kişi) olduğu saptanmıştır. Kuru sebze ve meyveler geleneksel Maden mutfağında büyük yer kaplamaktadır. Özellikle bamya, patlıcan, domates, biber, taze fasulye, reyhan, fesleğen gibi ürünler sıklıkla kurutulmaktadır.

Ayrıca **K20** katılımcısı, Maden'in biraz dışındaki bahçelerde yetiştirilen sebze ve meyvelerden kış hazırlığında yararlandığını beyan etmektedir. Bu konu da **K20** katılımcısı şunları söylemiştir;

K20: “Maden de çeşitli bahçelerde vardı kış için çeşitli meyve sebzeler yetiştirir hazırlıklarımızı yapardık. Bunlar şehir merkezinin biraz dışında olurdu”

K10 katılımcısı Madenlilerin et olarak erkek keçi (çepiç) ve koyun tercih ettiklerini, inek etinin genellikle tercih edilmeyen bir et türü olduğunu bildirmektedir.

K10: “Madenliler çepiç ya da koyun eti tüketirlerdi, Maden de dana, inek eti pek sevilmeydi, yaygın olarak et yemekleri kuzu, koyun ya da çepiç (erkek keçi) etiyle yapılırdı. Her sene kış hazırlığı olarak babam bir koyun ya da çepiç kestirirdi. Etiyle koca kazanlarda kavurmalar yapılarak tenekelere basılırdı. Kısın bu kavurma çeşitli yemeklerde kullanılır ya da sade olarak tüketilirdi”

Gelecek nesillere aktarılabilirliği teması

Bu tema Maden yemek kültürünün gelecek nesillere aktarılabilirliği için Yerel mutfak kültürünün korunması ve Bölge tanıtımına ve sürdürülebilirliğin sağlanması alt başlıkları ile değerlendirilmiştir. 10 katılımcı bu konuda görüş bildirmemiştir.

Tablo 23. Gelecek Nesillere Aktarılma

Tema	Kod	Frekans
Gelecek nesillere aktarılabilirliği teması	Yerel mutfak kültürünün korunması	
	Kendim yapıyorum	1
	Gelecek nesillere öğretiyorum	7

Bölge tanıtımına ve sürdürülebilirliğin sağlanması	
Bu şekilde yayın / araştırma yapılması	3
Önerim yoktur	
Öneri sunmayanlar	10

Gelecek nesillere aktarılabilmesi temasında 7 katılımcı yerel mutfak kültürünün korunması alt temasında “Gelecek nesillere öğretiyorum” demiş ve güzel bir noktaya işaret etmiştir. Yemek kültürünün aktarılması için yeni neslin de yemekleri yapıyor ve yaşıyor olması gerekmektedir.

Ancak çalışma kapsamında yalnızca bir katılımcı eski Maden yemeklerini unutulmaması için diğer nesillere öğrettiğini belirtmektedir. Bu konuda **K9** katılımcısı şunları söylemiştir:

K9: “Mutfak ve yemek kültürünü gelecek nesillere taşımak adına kızma öğretmekten gurur duyuyorum” demiştir.

Elâzığ yemekleri ile ilgili yapılan bir araştırmada Elazığlı ailelerin yöresel mutfak bilincinin yüksek olduğu ancak iki kuşak arasında önemli bir farkın bulunduğu tespit edilmiştir. Bu araştırmaya göre genç kuşaklar yemekleri kültürel bir değer olarak görse ve gelecek nesillere aktarılması gerektiğini düşünse de 'nadiren' kendi mutfaklarında yapmaktadırlar. Ayrıca yaşlı kuşaklar, yöresel yemekleri kendi kimliğinin, gelenek ve göreneklerinin bir parçası olarak algılayarak bu yemekleri hemen her gün evlerinde yaptıklarını ifade ederek kültürel miraslarını koruma şansına sahip olduklarını bildirmektedir (Kardeş Delil, Beyter ve Yılmaz, 2023). Bu açıdan yöresel Maden yemeklerinin yaşatılması için genç nesillere öğretilmesi ve evlerde yapılmasının sağlanması büyük önem taşımaktadır.

Ayrıca bazı katılımcılar tarihsel süreç içerisinde sosyo-ekonomik nedenlerin etkisiyle yaşanan göçlerin Maden de kültürel ve etnik yapının sürekli değişmesine neden olduğunu, bu durumun mutfak kültüründe bazı olumsuzluklara yol açtığına işaret etmektedir. Aşağıda **K1**, **K10** ve **K20** katılımcılarının bu konudaki görüşlerine yer verilmiştir;

K10: “Madenliler hep dışarı göç verdiği için Maden yemekleri unutulmaya başladı. Çünkü insanlar hep yaşlandı bir kısmı öldü. Yeni nesiller hep Maden’i görmeden tanımadan büyüyor. Başka yerlerde. Sizin bu yaptığınız araştırma bu açıdan çok önemli”

K1: “Maden mutfağı eskiden çok daha zenginmiş sadece 90 çeşit köfte tarifi var derdi rahmetli annem. Hepsini unutuldu gitti ben aklımda kalanları paylaşıyorum sadece”

K20: “Büyüklerimizden duyduğumuz, eskiden Maden de Türkler, Rumlar ve Ermeniler birlikte yaşamış. Birde Maden’in yerlileri ağırlıklı olarak Türklerdi. Sonradan Maden göç vermeye başlayınca Zazalar köylerden Maden’e yerleşmeye başladılar. Benim 65 senem Maden de geçti son 10-15 senedir İstanbul’dayım. Ben bile gittiğimde Maden de tanıdık birini bulamıyorum. Yerlilerin hemen hepsi Maden’i terk etti. Eee öyle olunca da yemeklerin çoğu da unutulup gitti”

Yine **K20** katılımcısı ananesinin zamanında Maden de Tatarlarında yaşamakta olduğunu ancak sonraki dönemlerde Tatarların Maden’i terk ettiğini; günümüzde Maden de Tatar bahçeleri diye anılan bahçelerin adının da buradan geldiğini beyan etmektedir. Bu konuda **K20** katılımcısı şunları söylemiştir;

K20: “Mesela Tatar bahçeleri denir. Ananem dayıma anlatmış çok eskiden Maden de Tatarlar da yaşamış sonra buralardan gitmişler. Bundan dolayı bu bahçelerin adı Tatar bahçeleri olarak anılıyormuş”

Sonuç ve Öneriler

Çalışma sonucu en çok katılımcı tarafından bahsedilen yiyecekler sırasıyla, Kabak meftune, Maden köftesi, Maden usulü kelle paça çorbası, kurutlu çorba, mercimek çorbası, kaburga dolması, bumar, güveç, ciğerli iç pilavı, pirpirim salatası, Maden çöreği, Taş ekmeği, kavurma, dövme pilavı (Maden usulü keşkek), Porik, gömlekli iç pilavı, kavurmalı kuru bamya, ciğer kebabı, pestil kavurması ve bütün çorba olarak bulunmuştur.

Katılımcı beyanları ve alan üzerine neredeyse yok denecek kadar sınırlı kaynaklar incelendiğinde Maden mutfağının et ve sakatat yemekleri açısından zenginliği de dikkat çekmektedir. Fırında kuz kelle, bumar dolması, Porik, beyaz ciğer köftesi, ciğer kebabı, ezme ciğer, beyin söğüş, dalak ızgara, kibe, kakırdak, kaburga dolması, Maden köftesi, güveç, kuru kebab, tandır kebabı, çoban kebabı, kavurma ve gömlekli ciğer sarma bunlara örnek olarak verilebilir.

Ayrıca tencere yemeklerinin salçalı sos içerisinde pişirilmesi, reyhan ve tane sumanın yemeklerde kullanımının yaygın olduğu; geleneksel mutfakta tercih edilen yağların sade yağ, iç yağı ve tereyağı olduğu ancak sonraki dönemlerde margarin ve sıvı yağ kullanımının da başladığı bildirilmiştir.

Maden mutfağında kayısı, erik, üzüm, badem ve ceviz gibi meyve ve yağlı tohumların kullanımının oldukça yaygın olduğu; bademin doğal olarak Maden dağlarında yetişmesi ve kolay ulaşılması sonucu cevize oranla daha fazla kullanıldığı bilinmektedir.

Kışlar çok sert geçtiği için kiler hazırlığı Maden’de büyük öneme sahiptir. Döğme, bulgur, kurut, erişte, erkek keçi eti (Çepiç), kurutulmuş sebze ve meyveler uzun raf ömrüne ve yüksek besleyiciliğe sahip olmaları nedeniyle Maden mutfak kilerlerinin önemli bileşenleridir.

Veriler ışığında geleneksel Maden mutfağında balık, kanatlı etleri ve dana etinin kullanımının yaygın olmadığı; Çepiç (kısırlaştırılmış erkek keçi) eti ve koyun etinin en makbul etler olup kavurma ve et yemeklerinin yapımında tercih edilen etlerinde bunlar olduğu anlaşılmaktadır.

Maden mutfağının gelecek nesillere aktarılması konusunda birçok katılımcı görüş bildirmemekle birlikte bazı katılımcılar geleneksel Maden mutfak kültürünün yok olmaya başladığına vurgu yaparak bu konudaki üzüntü, kaygı ve fikirlerini dile getirmişlerdir. Ayrıca Maden mutfak kültürünün korunması adına yapılacak her türlü bilimsel faaliyetin öneminden bahseden katılımcılar da bu konuda farkındalığın artış göstermeye başladığının memnun edici bir göstergesi olarak kabul edilebilir.

Doğu Anadolu ve Güney Doğu Anadolu kesişim noktasında kurulmuş olan Maden birbirinden farklı iki kentin (Elâzığ ve Diyarbakır) mutfaklarıyla büyük benzerlikler taşımaktadır. Ancak Elâzığ ve Diyarbakır mutfaklarının mı Maden mutfağını, yoksa Maden mutfağının mı bu iki mutfağı daha çok etkilediğini kesin şekilde söyleyebilmek için sağlam bilimsel verilerin varlığına ihtiyaç vardır.

Geleneksel Maden mutfağına ait birçok tarifi günümüze ulaşıp ulaşmadığı kaynakların çok kısıtlı olmasından dolayı tam olarak bilinmemektedir. Örneğin bir katılımcı annesinden Maden mutfağında 90 civarı köfte çeşidi olduğunu duyduğunu belirtmektedir. Çalışmada ise Maden mutfağında yapılan 14 çeşit köfte adına ulaşılmıştır. Bu durum göç nedeniyle ortaya çıkan kültürel yozlaşma hızının endişe verici seviyelerde olduğunu düşündürmektedir. Ayrıca Maden mutfak kültürünü bilen bireylerin sınırlı sayıda olması, yaş ortalamalarının her geçen gün artış göstermesi, mutfak kültürü hakkında yazılı ve görsel kaynakların eksikliği, yeni nesillerin Madeni hiç görmeden yetişmesi ve Madenlilerin toplu şekilde yaşamamaları gibi faktörler geleneksel Maden mutfağını yok olma tehlikesiyle karşı karşıya bırakmaktadır.

Kültürel yozlaşmayı önlemek için Elâzığ ve Maden’de bulunan kamu kurumlarının (belediyeler, valilik ve kaymakamlık) öncü olacağı araştırma ve faaliyetlere ihtiyaç duyulmaktadır. Özellikle alan üzerine yapılacak bilimsel çalışmalar, tariflerin gün yüzüne çıkarılarak standartlaştırılması, Fırat Üniversitesi bünyesinde konuyla ilgili yapılacak workshop etkinlikleri ve görsel kayıtlar büyük bir kısmının yok olduğu düşünülen Maden mutfak kültürünün son kırıntılarını koruma açısından büyük önem taşıyacaktır. Yöresel mutfak üzerine yapılacak her türlü bilimsel faaliyetin, Türk mutfağına ait çeşitliliğin korunmasında katkı sağlayarak, Türk mutfak kültürünün gelişiminde önemli rol oynayacağı da unutulmamalıdır.

Teşekkür

Bakır Maden Kültür, Turizm, Kalkınma ve Dayanışma Derneği (Bakır Maden Der) yönetim kurulu başkanı sayın Süleyman Deniz SEYREK ve Maden halkına katkılarından dolayı teşekkür ederiz.

Kaynakça

- Aydoğdu, A. ve Duman, S. (2017). Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi: Kastamonu örneği. *Turizm ve Araştırma Dergisi*, 6 (1), 4-23
- Başaran, B. (2017). Gastronomi turizmi kapsamında Rize yöresel lezzetlerinin değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (3), 135-149
- Baysal, A. (2002). *Beslenme Kültürümüz*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Bozan, O., Kızıllı, A. (2023). *Ergani Madeni Sancağı Nüfus Defterleri (2668-2669-2670 Nolu Defterler)*. Bursa: Ekin Yayın Dağıtım.
- Bozok, D., Kahraman, K. (2015). Kırsal turizmde yöresel yemek kültürünün rolü: Balıkesir. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 5 (1), 85-90

- Ceyhun Sezgin, A. (2021). Türk Mutfağı'na Özgü Çorbalar. N. Şanlıer, MS. Sürücüoğlu (Eds.), *Türk mutfağı* içinde (s. 164-183). Ankara: Hedef CS Yayıncılık.
- Çevik, M., Demir, Ö. (2014). Etibank Ergani bakır işletmesi'nin kuruluşu ve Elazığ'ın Maden ilçesine getirdikleri. *International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 9 (7), 27-39
- Çınar, Z., Sormaz, Ü., Akturfan, M., Dalagan, S. (2021). Geçiş dönemlerinde mutfak kültürü ve yöresel mutfak uygulamaları: Karaman örneği. *Journal of Global Food Research*, 2 (1), 2-13
- Çiftçi, B. M., Yılmaz, İ. (2022). Süryani mutfak kültürü; Mardin örneği (Syriac cuisine culture; example of Mardin). *Journal of Tourism Gastronomy Studies*, 10 (2), 1366-1384
- Demir, Ö. (2012, 3-6 Mayıs). Madencilik'in ekonomik ve sosyal hayata etkileri: "Etibank Ergani bakır işletmesi" örneği. 1. Uluslararası Niğde Dil, Kültür ve Tarih Sempozyumu, Ankara. Erişim tarihi: 31.10.2024. Erişim: https://www.researchgate.net/publication/358286205_Madenciligin_Ekonomik_ve_Sosyal_Hayata_Etkileri_Etibank_Ergani_Bakir_Isletmesi_Ornegi
- Demirci, E. (2023, 17 Ekim). Taş Ekmeği Tatlısı. Lezzet. <https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/tatli-tarifleri/serbetli-tatli/tas-ekmegi-tatlisi> adresinden 07.11.2024 tarihinde alınmıştır.
- Durlu Özkaya, F., Cömert, M. (2017). *Türk Mutfağında Yolculuk*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Elâzığ Belediyesi (2020, 21 Ağustos). Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi – TÜİK 2019. <https://www.elazig.bel.tr/kent-rehberi/nufus/265/> adresinden 05 Kasım 2024 tarihinde alınmıştır.
- Elâzığ Mutfağı (2018). Elâzığ Mutfağı (1. cilt). Elâzığ İl Kültür Turizm Müdürlüğü, Kültür ve Turizm Bakanlığı. <https://elazig.ktb.gov.tr/Eklenti/66397,elazig-mutfağı.pdf?0>
- Ercan, MO., Gülcan, D. (2021). Elâzığ mutfak kültüründe yer alan yöresel yemeklerin incelenmesi: nitel bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5 (1), 47-71
- Erden, A. (1998). *Anadolu Giysi Kültürü*, Ankara: Dumat Ofset.
- Ergene, L. (2018). *Maden Bakıryolu*. Ankara: Sage Matbaacılık. ISBN: 978-975-95092-3-1
- Erginöz, S. (2010). *Bakırın Mayaladığı Kültür Bakır Maden*. İzmir.
- Guan, J. Jones, D. L. (2014). The contribution of local cuisine to destination attractiveness: an analysis involving Chinese tourists' heterogeneous preferences. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 20 (4), 416-434
- Güldemir, O., Haklı, G., Işık, N. (2018). Türk mutfağında kahvaltıda tüketilen çorbalar ve illere göre dağılımı*. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 39, ss. 56-66. ISSN 1302-1796
- Güllü, M. (2021). Et ve Sakatat Yemekleri. N. Şanlıer, M.S. Sürücüoğlu (Eds.), *Türk mutfağı* içinde (s. 186-196). Ankara: Hedef CS Yayıncılık.
- Gümüş, H. (2011). *Türk Mutfak Kültüründe Çorba*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi, Türkiye.
- Gürhan, N. (2017). Toplumsal değişme ve yemek kültürü üzerine sosyolojik bir çözümleme: Mardin örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10 (54), 561–570
- Gürsoy, D. (2013). *'Tiridine, Tiridine Suyuna da Bandım' Tarihin Süzgecinde Yöresel Mutfağımız*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Gürsoy, D. (2018). *Midenin Cilası Çorba* (3. Bs.). İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Hancock, P. A., Szalma, J. L. (2004). On the relevance of qualitative methods for ergonomics. *Theoretical Issues in Ergonomics Science*, 5(6), 499-506
- Işık, N., Kılıçarslan, A., Güldemir, O., Öney Derin, D., Barı, N. (2017). İlgin mutfak kültürü ve yemekleri*. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 38, ss. 86-94
- Işıldar, P. (2016). Sürdürülebilirlik ve Gastronomi. H. Kurgun ve D.B. Özşeker (Ed.), *Gastronomi ve turizm*, içinde (s.45-63). Ankara: Detay Yayıncılık.

- Kardeş Delil, B., Beyter, N., Yılmaz, İ. (2023). Culinary culture and special day meals of Elazığ. *ART/Icle: Sanat ve Tasarım Dergisi*, 2(2), 110-129
- Kısaparmak, N.G. (1975). *Bütün Yönleriyle Bakır Maden İlçesi*. Ankara: Metin Matbaa.
- Lee, K. H. (2014). *The Importance of food in vacation decision-making: involvement, lifestyles and destination activity preferences of international slow food members* (PhD Thesis). Queensland Üniversitesi, Avustralya.
- Leyla Şahin (2022, 1 Kasım). Elâzığ Maden Çöreği Nasıl Yapılır [Video]. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=Y8gJ7Ar3rkU> adresinden 07.11.2024 tarihinde alınmıştır.
- López-Guzmán, T., Sánchez-Cañizares, S. (2012). Gastronomy, tourism and destination differentiation: a case study in Spain. *Review of Economics Finance*, 63–72
- MEB (2011). *Türk Mutfağı Yemekleri*. T.C. Millî Eğitim Bakanlığı Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı.
- MEB (2020). *Temel Yiyecek Üretimi Servis ve Atölyesi*. Millî Eğitim Bakanlığı, Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı.
- Önçel, S. (2016). Doğu Anadolu Bölgesi'nin Yöresel Mutfağı. E. Zencir (Ed.), *Yöresel mutfaklar* içinde (s. 83-102). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Serçeoğlu, N. (2014), “Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46
- Seyrek SD. (2024). Kabak Meftunesi. Süleyman Deniz SEYREK 'in kişisel arşivinden 28.12.2024 tarihinde alınmıştır.
- Seyrek SD. (2024). Living Çorbası. Süleyman Deniz SEYREK 'in kişisel arşivinden 28.12.2024 tarihinde alınmıştır.
- Şavkay, T. (2005). Çorbalar. E. Pekin, A. Sümer (Eds.), *Eskimeyen tatlar Türk mutfak kültürü* içinde (s. 102). İstanbul: MAS Matbaacılık.
- Şen, A., Koç, B. (2023). Trabzon mutfak kültüründe unutulmaya yüz tutmuş bir lezzet: Gecin yemeği. *Journal of Recreation and Tourism Research /JRTR* 10 (1), 1-13
- Şenyapılı, Ö. (2006). *Damakta Kalan Tadların Akılda Kalan Adları*. Ankara: Özkan Matbaacılık.
- Şimşek, N., Çakıcı, A. C. ve Yalın K. S. (2021). Konfor gıda tüketimi: Mersin'den örnekler. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3 (1), 59–65
- Talas, M. (2005). Tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk yemekleri. *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 18, 273–283. <http://www.euronet.nl/>
- Tanyıldızı, E. (2015). Elâzığ halk kültüründe doğum âdetleri. *International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 10 (12), 1067-1084
- Türkmen, A. (2017, 25 Haziran). Kaburga Dolması. Arda'nın Mutfağı. <https://www.ardaninmutfagi.com/yemek-tarifleri/et-yemekleri/kaburga-dolmasi> adresinden 07.11.2024 tarihinde alınmıştır.
- Wijkerslooth, P. De (2023). Elâzığ ili < Ergani Maden > bakır yatakları hakkındaki bilgiye yeni bir ilave. *Bulletin of the Mineral Research and Exploration*. 1945 (33) 4, 76-104. <https://bmta.researchcommons.org/journal>
- Yerasimos, M. (2019). *500 yıllık Osmanlı Mutfağı* (14. Bs.). İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- Yiğit, A. (1995). Maden (Ergani Madeni) kasabası'nın kuruluş, gelişme ve fonksiyonları. *F.Ü. Sosyal Bilimler Dergisi*, 7 (1-2), 319-343
- Yordam, S. (2021). Algılanan otantiklik, yiyecek deneyimi ve davranışsal niyet ilişkisi: Alaçatı ot festivali örneği. Ocak: *Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları Dergisi*, 1 (1), 45-53