



Geçmişten Günümüze Bir Hamur Tatlısı: Malak

Murat GÜNER¹ Melek YAMAN²

¹ Doktora Öğrencisi, Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara, Türkiye, muratgunermg@hotmail.com,  <https://orcid.org/0009-0003-0288-6423>

² Dr. Öğr. Üyesi, Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara, Türkiye, melek.yaman@hbv.edu.tr,  <https://orcid.org/0000-0002-6281-0880>

Makale Bilgileri

ÖZ

Makale Geçmişi

Geliş: 28.10.2023

Kabul: 11.12.2023

Yayın: 31.12.2023

Anahtar Kelimeler:

Türk Mutfağı,
Hamur Tatlıları,
Malak

Tatlılar tarih boyunca Türk insanının sofrasında vazgeçilmez bir unsur olarak yerini alırken hamur tatlılarının ise ayrı bir yeri vardır. Bunlardan biri de kökeninin Hititlere uzandığı tahmin edilen malak tatlısıdır. Bu çalışmada malak tatlısı nitel araştırma yöntemlerinden mülakat/görüşme tekniği kullanılarak incelenmiştir. Çalışma, Ankara ili Nallıhan ilçesinde yaşayan veya herhangi bir dönemde burada bulunan 12 kişi ile gerçekleştirilmiştir. Yapılan araştırma sonucunda malak tatlısının farklı bölgelerde birbirine benzer şekilde hazırlandığı, eski dönemlerde özellikle köylerde daha fazla tüketilmesine karşın günümüzde çok nadir olarak yapıldığı ve tüketiminin tercih edilmediği belirlenmiştir.

A Dumpling from the Past to the Present: Malak

Article Info

ABSTRACT

Article History

Received: 28.10.2023

Accepted: 11.12.2023

Published: 31.12.2023

Keywords:

Turkish Cuisine,
Dumplings,
Malak

While desserts have been an indispensable element on the Turkish people's table throughout history, dumplings have a special place. One of these is the malak dessert, whose origin is estimated to date back to the Hittites. In this study, malak dessert was analyzed using the interview technique, one of the qualitative research methods. The study was carried out with 12 people who live in Nallıhan district of Ankara province or have been here at any time. As a result of the research, it was determined that malak dessert is prepared in a similar way in different regions, and although it was consumed more in the past, especially in villages, it is very rarely made today and its consumption is not preferred.

JEL Kodları / JEL Codes: L66

Atıf/Citation: Güner, M., & Yaman, M. (2023). Geçmişten günümüze bir hamur tatlısı: malak. *NEÜ GASTRO*, 2(2), 119-128. <https://doi.org/10.54497/Gastromedia.2023.10>



"This article is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/) (CC BY-NC 4.0)"

GİRİŞ

Dünyada her ülkenin kendine özgü bir mutfak kültürü vardır. Din, iklim, coğrafya, hayvan varlığı, bitki örtüsü gibi faktörler mutfağın başlıca özelliklerini belirlemektedir (Akkaya ve Özcan, 2019: 253). Türk mutfak kültürünün oluşumunda ise bütün bu temel özelliklerin yanında Anadolu'da kurulmuş en eski uygarlıklardan olan Hititler başta olmak üzere Persler, Frigyalılar, Romalılar, Bizanslılar ile Türklerin Anadolu'ya gelmesiyle birlikte Selçuklular ve Osmanlılar etkili olmuştur. Tarihsel süreçte Anadolu'da küçük veya büyük, bölgesel ya da geniş alana yayılmış çok sayıda topluluk ve devlet yaşamıştır (Akın, Özkoçak ve Gültekin, 2015: 40).

Türk mutfak kültüründe tatlılar önemli bir yere sahiptir. Geçmişten günümüze, Osmanlı sarayında ve halk arasında tatlılar her zaman vazgeçilmez bir unsur olarak görülmüştür. Hamur tatlıları da bu tatlı çeşitlerinden biridir (Sevimli ve Sönmezdağ, 2017: 20).

Türkiye'nin çeşitli bölge ve yörelerinde birbirinden farklı birçok hamur tatlısı çeşidi olmakla birlikte henüz ismi duyulmamış tatlıların da olduğu bilinmektedir. Bu tatlılardan biri de genellikle Çorum, Kastamonu, Ankara ve Bolu illerinde bilinen ve malak olarak isimlendirilen hamur tatlısıdır (Kaya ve Yaman, 2021: 75). Şahin (2019)'in Çorum mutfağının gastronomi turizmi potansiyeli üzerine yaptığı çalışmada malak tatlısının Çorum iline bağlı Kargı ve Uğurludağ ilçelerinde bilinen bir yiyecek olduğunu belirtmektedir (Şahin, 2019: 1694-1696). Öztürk (2008)'ün "Bolu Ağzında Yemek Kültürüyle İlgili Kelimeler" isimli çalışmasında malak yiyeceğinin Bolu ilinde yemek olarak bilindiği ve "kedibatmaz" olarak da isimlendirildiğini belirtilmektedir. Bu bölgede malak yemeği süt, mısır unu, buğday unu karıştırılarak yapılmaktadır (Öztürk, 2008: 129). Güneri (2012)'nin "Kazan ve İlçelerinde Sofra Kültürü Ve Yörede Yapılan Hamur Tatlıları" isimli çalışmasında; yörede gündelik hayatta hazırlanan tatlılar içinde "corkalak" olarak da adlandırılan malak hamuru tatlısının bulunduğunu belirtmektedir (Güneri, 2012: 286). Çalık, Altınöz ve Arslantürk (2015)'ün "Sürdürülebilir Kalkınmada Turizm Odaklı Çalışan İlçe: Nallıhan" isimli çalışmasında malak yiyeceği ilçede yapılan geleneksel yemek isimleri içinde geçmekte ve karma malak olarak da adlandırılmaktadır (Çalık vd., 2015: 769).

Malak tatlısının tarihinin Hititlere uzandığı düşünülmektedir. Bir ritüel Hitit metninde kızılca buğday, arpa unu, arpa ezmesi, peynir, incir, yağ gibi katkı maddelerinin ekme yapımında kullanıldığı yazmaktadır. Bunun yanında hamurların içine ceviz vb. besin maddeleri katmaları, bal gibi besinlerle tatlandırma işlemi yapmaları ve yağ kullanmaları bu görüşü desteklemektedir. Hititlerin zengin besin çeşitleri vardı ve özellikle ekme, börek, çörek gibi un mamulleri çoktu. Hititlerin 180'den fazla ekme ya da unlu mamul ürün yaptığı bilinmektedir. Temel besin maddelerinden olan ekmeğe baklagiller, süt ürünleri, meyveler, bal ve sebze gibi besin maddeleri ekleyerek lezzetlendirmişlerdir. Yapıldıkları malzeme çeşidine göre; mayalı ekme, tatlı ekme, bezelyeli ballı ekme, yağlı ekme, bitkisel/susam yağlı ekme, peynirli ekme, salatalık ekmeği, fıstıklı ekme, küllü ekme, malt ekmeğidir (Akın vd., 2015: 40; Şensoy ve Tiritioğlu, 2018: 215-217).

Bu çalışmada kaynak kişilerle yapılan görüşmeler sonucu elde edilen bilgiler derlenerek Türk mutfağında yer alan bu yiyeceğin oldukça eski dönemlerden günümüze nasıl ulaşabildiği irdelenmiştir. Bununla birlikte Türk mutfak kültürüne ait envantere tatlılar özelinde katkı sunulması amaçlanmaktadır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Türk Mutfağına Özgü Tatlılar

Türk mutfağında oldukça fazla geleneksel tatlı çeşidi bulunmaktadır. Türk mutfağında yer alan tatlılar genel olarak hamur tatlıları, sütlü tatlılar, taze veya kuru meyve ve sebzeler ile yapılan tatlılar olmak üzere üç grupta incelenir.

Hamur tatlılarının başında baklava gelmektedir. İlaveten dilberdudağı, hanım göbeği gibi mayasız hamurdan yapılan tatlılar ile lokma ve şambaba gibi mayalı hamurdan yapıp kızartılan tatlılar bulunmaktadır. İrmik ile yapılan revani, kaygana gibi tatlılar ayrı bir grup oluştururken aşure, helva ve

pestil ise Türk tatlıları arasında geleneksel yerini korumaktadır.

Sütlü tatlılar içinde muhallebi, sütlaç, tavukgöğsü, kazandibi, keşkül, güllaç gibi tatlılar yer alır. Farklı yörelerde, pirinç unu yerine buğday unu veya şeker yerine pekmez kullanılarak farklı sütlü tatlıları geliştirilmiştir.

Türk mutfağında tatlı yapımında en çok kullanılan meyvelerin başında kayısı, incir, ayva ve elma gelir. Sebzelerden ise kış veya bal kabağı ile yeşil kabak tatlı yapımında kullanılır. Meyve ve sebze ile yapılan tatlılardan en yaygını hoşaflardır. Hoşaf lar çeşitli meyvelerin şeker ve pekmezle pişirilmesi ile hazırlanır. Meyvelerin yaş olarak kullanıldığı tatlıların dışında, kurutulmuş meyvelerle yapılan tatlılar da Türk mutfağında önemli yere sahiptir. Özellikle çekirdeksiz kuru üzüm, kuru kayısı, kuru erik gibi kurutulmuş meyveler aşure gibi bazı tatlıların yapımında kullanılır (Büyüktuncer ve Yücecan, 2009: 99).

Türk mutfağında geleneksel olarak nitelendirebileceğimiz tatlı çeşitlerinin birçoğunun hikâyesi, Orta Asya Türk mutfak mirasının Ortaçağ Arap–Fars mutfak kültürü etkileşimiyle Selçuklu mutfağında şekillenen ve yüzyıllar içinde Osmanlı mutfak geleneklerinde dönüşüp ortaya çıkan lezzetlere uzanmaktadır (Samancı, 2013: 41). İç Anadolu’daki ilk uygarlıklardan olan Hititlerin başkenti Boğazköy’de saray ve tapınaklarda mutfak ve yemekhaneler tespit edilmiş, evlerinde yemek, ekmek pişirme gereksinimleri için ocaklar ve fırınlar bulunmuştur. Hititlerin zengin besin çeşitleri vardı ve özellikle ekmek, börek, çörek gibi un mamulleri çoktu. Hititçe metinlerde 180’e yakın un mamulünün adı geçmektedir. Yine evlerinde çeşitlilik gösteren keramik kaplar bulunmuştur (Akın vd., 2015: 40). Hititlerden bu yana Anadolu’daki Türk tatlı kültürünün oluşumunda çeşitli medeniyetlerin etkisi görülmektedir.

İlgili Araştırmalar

Malak tatlısının Ankara ili Nallıhan ilçesi özelinde incelendiği bu çalışmanın dışında tatlının yapılışına ilişkin farklı bölge ve yörelerde yürütülen benzer çalışmalar bulunmaktadır. Şensoy ve Tiritöglü (2018)’nin Ankara yemeklerinin geçmişini inceledikleri çalışmalarında, Mısırlı (2019)’nın “Kastamonu Yemekleri” isimli kitabında ve Güneri (2012)’nin “Kazan ve İlçelerinde Sofra Kültürü ve Yörede Yapılan Hamur Tatlıları” isimli çalışmasında farklı yörelere ait malak tatlısı tariflerindeki benzerlik ve farklılıkları görmek mümkündür. Her üç bölgeye ait tariflerde ortak olarak kullanılan ve/veya farklılık gösteren malzemeler şunlardır:

- Su
- Tereyağı
- Un (Ankara ve Kazan bölgesi)
- Fırınlanmış mısır unu (Kastamonu bölgesi)
- Tuz (Kazan ve Kastamonu bölgesi)
- Ceviz içi (Ankara bölgesi)
- Pekmez (Ankara ve Kazan bölgesi)
- Elma pekmezi (Kastamonu bölgesi)

Farklı üç bölgede malak tatlısının hazırlanmasındaki benzer ve farklı uygulamalar ise şu şekildedir:

Ankara ve Kazan bölgesinde; tencereye su konup kaynatıldıktan sonra tereyağı (Kazan bölgesinde ek olarak tuz) ilave edilir ve yağ eridikten sonra un yavaş yavaş ilave edilirken hızlı bir şekilde karıştırılır. Unun tamamı ilave edildikten sonra devamlı karıştırmak suretiyle hamur bir süre pişirilir. Ankara bölgesinde; pişen hamurdan kaşık yardımıyla lokmalık parçalar alınarak tepsiye bir sıra hamur bir sıra ceviz serpilir. Hamur bitene kadar işleme devam edilir. Üzerine her tarafa değecek şekilde bolca pekmez gezdirilir. Geri kalan tereyağı da tavada kızdırılıp üzerine dökülür. Kazan bölgesinde ise; bir başka kapta

tereyağı eritilir, köpürtülen yağın içine pekmez ilave edilir ve ocaktan alınır. Hazırlanan hamur kaşıkla alınır yağlı pekmeze bulanarak servis tabağına alınır. Bu işleme hamur bitene kadar devam edilir. Kastamonu bölgesinde farklı olarak; tencereye iki bardak su konulur. Mısır unu el yardımıyla yavaşça top halinde olmayacak şekilde suya eklenir. Ardından tuz ilave edilir. Hava kabarcıkları çıkıncaya dek kısık ateşte pişirilir. İhtiyaca göre su eklenebilir. Lapa kıvamına gelince –yani kaşığa alındığında kaşığın şeklini alınca- ateşten alınır. Kenarda bir tepsi hazır edilir. Bir kaba su konulur. Kaşık suya daldırıldıktan sonra tencereden malak alınır tepsie dizilir. O şekilde dizildikten sonra soğumaya bırakılır. Soğuma işlemi de tamamlanınca üzerine eritilmiş bol tereyağı gezdirilir. İsteğe göre üzerine elma pekmezi de konulabilir (Güneri, 2012: 286; Mısırlı, 2019:176; Şensoy ve Tiritöğlü, 2018: 217).

YÖNTEM

Malak tatlısının incelendiği bu çalışmada nitel araştırma desenlerinde durum çalışması kullanılmıştır. Durum çalışması araştırmacının gerçek yaşam, güncel sınırlı bir sistem ya da belirli bir zaman içerisindeki çoklu sınırlandırılmış durumlar hakkında çoklu bilgi kaynakları aracılığıyla detaylı ve derinlemesine topladığı bir durum betimlemesi ya da durum temaları ortaya koyduğu nitel bir araştırma yaklaşımıdır (Karasar, 2016: 108-111; Creswell, 2021: 99). Bu araştırmanın durum çalışması deseninde tasarlanmasının nedeni malak tatlısına ilişkin bireylerin sahip olduğu bilgi ve deneyimlerin derinlemesine ve ayrıntılı bir şekilde ortaya konmasını sağlamaktır.

Araştırma Ankara ili Nallıhan ilçesinde yürütülmüş olup Nallıhan Ankara'ya 160 km uzaklıkta bulunmaktadır (Çalık vd., 2015: 757).

Örneklem

Çalışmanın örnekleme amaçlı örnekleme yöntemi kullanılarak belirlenmiştir. Bu yöntemde araştırmacı, araştırdığı konu ile ilgili olarak soracağı sorulara cevap alabileceği ve aynı zamanda araştırmanın amacına uygun belirli özelliklere sahip bireyleri örneklem olarak seçer (Balci, 2005: 90; Johnson ve Christensen, 2014: 231; Karagöz, 2016: 294). Buradan hareketle bu çalışmanın örneklemini oluşturan bireylerin seçiminde malak tatlısını biliyor veya yapıyor olmaları dikkate alınmıştır. Araştırma örneklemini, Ankara ili Nallıhan ilçe merkezi ve daha önce köy statüsünde olup mahalleye dönüştürülen yerleşim yerlerinde yaşayan dokuz kişi ile yaşamının bir herhangi bir döneminde Nallıhan'da bulunmuş olan üç kişi olmak üzere toplam 12 kişi oluşturmaktadır. Nallıhan ilçesinin seçilme nedeni malak tatlısının bu bölgede biliniyor ve yapılıyor olmasıdır. Nitel araştırmalarda doygunluk (satürasyon) önemlidir. Doygunluk, amaçlı örneklem yöntemlerinde araştırmalardan herhangi bir farklı veri elde edilmeyene kadar sürecin devam ettirilmesi olarak ifade edilir (Yağar ve Dökme, 2018: 4). Yapılan bu çalışmada araştırma grubundaki bireylerle veriler doygunluğa ulaşıncaya ve yeni veri elde edilemeyinceye kadar görüşmelere devam edilmiş olup 12. kişide doygunluk belirlenmiş ve süreç sonlandırılmıştır.

Verilerin Toplanması

Verilerin toplanması amacıyla nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme tekniği, bir veya birkaç konuşmacıyla, soru cevap şeklinde yapılan birinci elden bilgi alma tekniğidir. Bu tekniğin araştırmacıya sağladığı fayda; görüşülen kişilerin anlam dünyalarını, bakış açılarını, duygu, düşünce ve tecrübelerini derinlemesine anlama imkânı sunmasıdır (Tekin ve Tekin, 2006: 102). Araştırma verileri yarı yapılandırılmış görüşme formu ile toplanmış, görüşme yapılan kişilerden ilk alınan cevaplar doğrultusunda devam niteliğindeki sorular sorularak bu ürüne ilişkin bireylerin sahip olduğu bilgiler her yönüyle ortaya konmaya çalışılmıştır. Bununla birlikte gönüllülük esasına dayalı olarak katılımcılardan birinin bu tatlıyı tüm aşamalarıyla birlikte hazırlaması sağlanmış ve yapım süreci görüntülü olarak kayıt altına alınmıştır. Görüşme formunda katılımcılara şu sorular yöneltilmiştir:

1. Malak tatlısına ilişkin bilginiz var mı? Var ise nelerdir?
2. Malak tatlısı yapar mısınız? Yapıyorsanız hangi malzemelerle ve nasıl yaparsınız? Hazırlanışında dikkat edilecek noktalar nelerdir?

3. Çevrenizde malak tatlısının bilinirliğine ilişkin gözleminiz nedir?
4. Çevrenizde veya herhangi bir yerde malak tatlısının yapıldığını gördünüz mü?
5. Malak tatlısının geçmişten günümüze günlük yeme alışkanlıkları içindeki yerine ilişkin görüşleriniz nelerdir?

Veri toplama sürecinde; gönüllülük esasına göre yapılan görüşmelerin gün ve saatine katılımcıların istekleri doğrultusunda karar verilmiştir. Ortalama bir görüşme 15-20 dakika arası gerçekleşmiş, ürün hazırlama süreci ise 30 dakikada tamamlanmıştır. Katılımcılar metin içerisinde “K” şeklinde kodlanmıştır. Yapılan görüşmelerde “K 1” kodlu katılımcıdan uygulamalı olarak malak tatlısının yapım süreci tüm aşamalarıyla birlikte öğrenilmiş ve görüntü kaydı alınmıştır. “K2”, “K3”, “K4”, “K5”, “K6”, “K7”, “K8”, “K9”, “K10”, “K11”, “K12” kodlu katılımcılardan ise ürünün yapılışı, yapımı esnasında dikkat edilecek hususlar, hammadde özelliklerine ilişkin veriler ile geçmişten günümüze bu tatlının günlük yeme alışkanlıkları içindeki yeri ve günümüzdeki bilinirlik durumuna ilişkin bilgiler elde edilmiştir.

BULGULAR

Katılımcılara ait demografik bilgiler Tablo 1’de gösterilmektedir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Bilgileri

Katılımcı Kodu	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Mesleği	İkamet Yeri
K 1	Kadın	64	İlkokul	Ev Hanımı	Belenören Mahallesi (Nallıhan)
K 2	Kadın	50	İlkokul	Ev Hanımı	Belenören Mahallesi (Nallıhan)
K 3	Erkek	40	Yüksek Lisans	Öğretmen	Ankara
K 4	Kadın	60	Ortaokul	Ev Hanımı	Nallıhan Merkez
K 5	Erkek	53	Lise	Aşçı	Gebze
K 6	Erkek	39	Lisans	Öğretmen	Eskişehir
K 7	Erkek	62	İlkokul	Berber	Nallıhan Merkez
K 8	Kadın	52	İlkokul	Ev Hanımı	Nallıhan Merkez
K 9	Kadın	57	Ortaokul	İşletmeci	Nallıhan Merkez
K 10	Kadın	52	İlkokul	Fırın Çalışanı	Nallıhan Merkez
K 11	Kadın	62	İlkokul	Ev Hanımı	Doğandere Mahallesi (Nallıhan)
K 12	Kadın	45	İlkokul	Ev Hanımı	Nallıhan Merkez

Katılımcıların malak tatlısına ilişkin görüşleri şu şekildedir:

K 1: “Ben Belenören mahallesinde ikamet eden biriyim, çocukluğum da bu köyde geçti. Malak tatlısı köyümüzde eskiden sık yapılırdı bugün ise çok fazla yapılmıyor. Annem bu tatlıyı bakır kaplarda ve mandız dediğimiz kömürlü ocaklarda yapardı. Ben yapılışını annemden gördüm. Genellikle bir misafır geldiğinde yapardık. Bu tatlının yemek olarak yapılanı da vardır ona da karma hamur denir. Malak tatlısı yapılışında şu malzemeleri kullanırız: un, tereyağı ve sıvıyağ karışımı, tozşeker, ceviz içi, su, bir fiske tuz. Yapılışı şöyledir: Su kaynatılır içine bir fiske tuz konur daha sonra un azar azar eklenerek oklavayla pütürlü kalmayacak şekilde karıştırılır. Pişen hamurdan ıslatılan kaşık yardımıyla parçalar koparılır ve bir tepsiye dizilir. Üzerine ceviz içi serpilir. Ayrı bir kapta tereyağı eritilerek sıvıyağ ile karıştırılır ve üzerine toz şeker eklenir. Şeker eriyene kadar iyice karıştırıldıktan sonra hamur üzerine gezdirilir.”



Resim 1. Malak Tatlısı Yapım Aşamaları



Resim 2. Servise Hazır Malak Tatlısı

K 2: “Ben Belenören köyünde ikamet eden, tarım ve hayvancılıkla uğraşan biriyim. Bu köye gelin olarak geldim ve yaklaşık 25 yıldır burada yaşıyorum. Malak tatlısının özel bir günü veya zamanı yoktur, herhangi bir günde yapılabilir. Fakat kayınvalidem hayatta iken genellikle ilkbahar ve yaz aylarında yapardı veya bana yaptırırdı. İlkbahar ve yaz ayları köyümüzde tarla ve bahçe işlerinin yoğun olduğu zamanlardır. Tarladan veya bahçeden eve geldiğimizde yorgun olurduk ve yemek yapmak için de zamanımız kalmadığı için hızlı ve kolay yapılan malak tatlısını yapar ve onu yerdik. Malak tatlısı olduğu

zaman başka bir yemek yapılmazdı, bütün aile malağı yer ve sofradan kalkardık. Malak hem tuzlu hem de tatlı şekilde kömürlü mandız üzerinde yapılırdı. Üzerine ceviz ve erimiş tereyağı gezdirilir. Pekmezle yapılanı daha iyidir.”

K 3 “Ankara’da yaşıyorum ama küçüklüğüm Belenören köyünde geçti. Malak tatlısını küçüklüğümde ana annem yapardı. Eskiden Belenören köyünde yaşayan insanlar geçimlerini tarım ve hayvancılıkla sağlardı. Köyde genellikle buğday, arpa ekimi yapılır yaz ayının sonunda tarladan toplanan buğdaydan un elde edilirdi. Bu un da kış boyunca insanların ekmek, erişte, tarhana, börek gibi ürünlerin ham maddesini oluştururdu. Ayrıca köyümüzün iklim yapısı ceviz üretimine de uygundur. O zamanlar çoğu hanede inek beslendiği için süt ve tereyağı da olurdu. Malak tatlısının ana ham maddeleri olan un, ceviz, tereyağı gibi malzemeler köy halkında bulunurdu. Hatırladığım kadarıyla bu tatlı daha çok kış aylarında yapılırdı. Ana annem kömürlü mandız diye tabir edilen bir tür mangal üzerinde bu tatlıyı hazırlar ve sıcak olarak tüketmemiz için hızlıca sofraya getirirdi. Yapımı kolay olduğu için genellikle tarla veya hayvan işleri ile uğraştıkları zamanlar yani yemek yapmaya zamanları olmadığından bu tatlıyı hazırlardı ve bütün aile bireyleri sadece bu tatlıyı yiyerek karnını doyururdu. Bu tatlı olduğu zamanlar başka yemek yapılmazdı. Fakat günümüzde bu tatlının yapıldığını görmedim.”

K 4: “Ben Nallıhan merkezde yaşıyorum, çocukluğum ve gençliğim Belenören köyünde geçti. Bu tatlıyı ben hiç yapmadım, genellikle eskiden annem yapardı. O da babaannem den gördüğünü söylerdi. Tatlı olanına hamur karması, tuzlu olanına ise malak derdik. Yaz kış fark etmez yapılırdı ve aile bireyleri tüketirdi. Genellikle öğle öğününde tüketirdik ve yanında başka bir yemek olmazdı. Köyümüzdeki birçok hane bu yemeği bilir ve yapardı. Annem bu tatlıyı kömür üzerinde pişirirdi ve çok lezzetli olurdu. Nallıhan’ın diğer köylerinde de yapıldığını bilirim. Bu tatlı bizim yöremizde yapılmasına rağmen Bolulular sahipleniyor.”

K 5: “Ben Gebze’de yaşıyorum fakat çocukluğum Belenören köyünde geçti. Küçüklüğümde köyde tuzlu olan çeşidini yerdim. Malak derdik buna. Tatlı olanına ise karma hamur derdik. Annem yapardı. Tuzlu olanını yapmak için içinde sıcak su olan tencereye un atılır ve hızla karıştırılırdı. Ardından kaşıkla parçalar koparılarak geniş bakır bir kaba konur üzerine de peynir veya keş konur ve en üste de eritilmiş tereyağı gezdirilirdi. Hatırladığım kadarıyla Cuma günleri yapılır namazdan çıkıp misafir olarak eve gelen kişilere ikram edilirdi. Yapılışı biraz zordur, unu ekledikten sonra topaklanmaması için hızlı bir şekilde devamlı karıştırmak gerekir. Ayrıca annem bunu harlı odun ateşi üzerinde yapardı. Tuzlu olanının yanında hoşaf yerdik, tatlı olanıyla hoşaf yenmezdi.”

K 6: “Ben Eskişehir’de yaşıyorum. Küçüklüğümde Belenören köyüne gittiğimizde ana annem yapardı. İsmi hamur tatlısı olarak hatırlıyorum. Malak olarak isimlendirildiğini ilk defa duydum. Hem tatlı hem tuzlu şekilde yapıldığını hatırlıyorum. Fakat ben bu yemeği pek sevmezdim ve tüketmek istemezdim, damak tadıma uymazdı. Günümüzde hiçbir yerde bu yemeğin yapıldığını veya tüketildiğini görmedim. Sadece ana annemin yaptığını hatırlıyorum.”

K 7: “Ben Nallıhan merkezde yaşıyorum, küçüklüğüm de Nallıhan merkezde geçti. Küçüklüğümde annem yapardı. Un, şeker gibi basit malzemelerden yapıldığı için evde yiyecek bir şey olmadığı günlerde yapılırdı. Sadece şekerli olanını bilirim, tuzlusu da yapılırdı ama ben yemedim. Devamlı yapılan bir şey değildi 15 güne bir yapıldığını hatırlarım. Genellikle akşam yemeklerinde tüketilirdi. Eskiden hem Nallıhan merkezde hem de köylerde yapılırdı fakat günümüzde yapıldığını düşünmüyorum. Kullanılan malzeme ve yapılış şekli Nallıhan’ın her yerinde aynı veya benzerdir.”

K 8: “Nallıhan merkezde yaşıyorum. Daha çok küçüklüğümde canımız çektiğinde yapardık. Günümüzde pek yapılmıyor. Bizim damak tadımıza uygundu ve severek yerdik fakat yeni nesil bu tatlıyı bilmez, yapsak da damak tatlarına uymaz. Önceden hem Nallıhan merkezde hem de köylerde yapılırdı. Yaşlıların yaptığı daha lezzetli olurdu. Tuzlu olana keşli malak, tatlı olana ise tatlı malak denir. Tatlı olanı eskiden pekmele yapılırdı ama günümüzde toz şekerle yapılıyor. Bizim buralarda yapılan Bolu’da yapılanı benzer. İçinde tereyağı, un, şeker olduğundan ağır bir yemektir, o yüzden eskiden öğle

yemeklerinde tüketilirdi.”

K 9: “Nallihan merkezde bulunan ve “Koca Han” diye bilinen tarihi yerde yöresel yemek yapan bir dükkân işletiyorum. Sunulan yemekleri kendim yaparım. Geçenlerde gelen bir müşteriye malak hazırlayıp ikram ettim çok beğendi. Tabii eskilerde daha çok yapılırdı ama ben günümüzde de hala yaparım. Tatlı olanını pekmez cevizle, tuzlu olanını ise tereyağı ve keşle yaparım. Eskiden köylerde öğlen vakti tarladan gelince yaparlardı, yanında hoşaf veya ayran yapılırdı. Yapılışı Nallihan bölgesinin her yerinde aynıdır. Malağı pişirirken bazı noktalar önemlidir. Hamur un kıvamı iyi olacak ve yutarken boğaza yapışmayacak. Biz artık bu yiyeceği yapan son nesiliz, yeni nesil bunu pek bilmez ve yapmaz.”

K 10: “Ben Nallihan çarşıda ekmek yapan bir fırında çalışıyorum. Malak tatlısını küçüklüğümde köyde annem yapardı. Her zaman yapılmazdı, canımız çektiğinde annem yapardı. Bu yiyeceğin olduğu öğünlerde başka bir yemek olmazdı. Annem bu yemeği yaparken hamuru karıştırdıktan sonra ikiye ayırır yarısını tatlı, yarısını da tuzlu yapardı. Bol tereyağlı yapılırdı. Fakat günümüzde yapıldığını görmedim, yeni nesil bunu pek bilmez ve yapmaz. Hem Nallihan merkez hem de köylerinde eskiden yapıldığını bilirim.”

K 11: “Ben Nallihan’a bağlı Doğandere köyünde yaşıyorum. Malak tatlısını hiç yapmadım. Eskiden kayınvalidem yapardı fakat günümüzde pek yapılmıyor. Şu anda bu köyde de yapan görmedim. Daha eski zamanlarda bu tatlıyı pekmezle yapardık, daha sonraları toz şekerle yapılmaya başlandı. Benim yediğim malağın tatlı olanıydı, tuzlu denilen keşle yapılanını duydum ama hiç yemedim. Eskiden hem öğlen hem de akşam yemek olmadığı zamanlarda yapılırdı.”

K 12: “Ben Nallihan merkezde yaşıyorum. Küçüklüğüm Nallihan’a bağlı Kuruca köyünde geçti. Sorduğunuz bu yemeğin tatlı olanını değil ama tuzlu olanını bilirim, eskiden köyümüzde keşli ve tereyağlı olarak yapılırdı ve kaşık burnu denirdi. Yapımı hızlı ve basit bir yemektir. Annem her zaman değil ama canımız çektiğinde yapardı. Günümüzde bu yemeğin yapıldığını görmedim, yeni neslin de bildiğini sanmıyorum.”



Resim 3. Belenören Mahallesiinde Geleneksel Bir Köy Evi



Resim 4. Belenören Mahallesiinde Ev İçi Yemek Pişirme Alanı ve Kömür Mandız

TARTIŞMA VE SONUÇ

Anadolu coğrafyası tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmakla birlikte Türkiye bulunduğu yer bakımından doğu ile batının kesiştiği bir geçiş noktası özelliğindedir. Bu faktörler Türkiye'yi kültürel bakımdan zenginleştirirken Türk mutfağının da çeşitlenmesini sağlamıştır. Bu zenginlik ve çeşitliliği Türk mutfağında yer alan tatlılarda da görmek mümkündür. Türkiye'nin farklı bölge ve yörelerinde birçok tatlı çeşidi bulunmakla birlikte yaygın olarak yapılmayan oldukça fazla sayıda tatlının olduğu bilinmektedir. Malak tatlısı da bunlardan biridir ve tarihinin Hititlere uzandığı düşünülmektedir. Bu kadar eski bir yiyeceğin günümüze kadar ulaşabilmiş olması tarih boyunca Türk mutfağındaki nesiller arası aktarımın ne kadar başarılı gerçekleştiğini göstermektedir. Bu tatlının özellikle yakın geçmişte daha fazla olmak üzere günümüzde de hala yapılıyor olmasında kullanılan ham madde sayısının sınırlı; iklim ve üretim koşullarına bağlı olarak ürünü oluşturan malzemelerin bulunabilir nitelikte olmasının da etkili olduğu düşünülmektedir.

Çalışmada;

- Malak tatlısında; bölge ve yöreler arasında hem malzeme hem de yapış tekniği açısından bazı farklılıklar bulunmasına rağmen genel olarak birbirine benzer şekilde hazırlandığı,
- Bu yiyeceğin hem tatlı hem de tuzlu şekilde hazırlandığı, tatlı çeşidinin genellikle pekmez veya toz şekerle tatlandırıldığı, tuzlu çeşidinin ise yoğurdun kurutulmasıyla elde edilen ve yöresel bir ürün olan keş ile hazırlandığı,
- Belenören mahallesinde yaşayanların genellikle tuzlu çeşidini malak, tatlı çeşidini ise karma hamur olarak isimlendirdiği fakat bu isimlendirmenin net bir şekilde yapılmadığı ve mahalle halkı içinde dahi tatlı ve tuzlu çeşidine ait isimlerin birbiri yerine kullanıldığı,
- Malak tatlısı hammaddeleri eski dönemlerde köy halkının büyük çoğunluğunun evinde bulunan, üretim veya tarımını yaptığı malzemelerden oluştuğundan ve yapımı pratik olduğundan dolayı yeme alışkanlıkları içinde önemli bir yere sahip olduğu,
- Eski dönemlerde, çok sık yapılmamakla birlikte daha çok hane halkının isteği doğrultusunda veya hızlı bir şekilde yapıldığından köy işleriyle uğraşan kişilerin yemek yapma fırsatı bulamadığı durumlarda tercih edilen bir yiyecek olduğu,
- Malak tatlısının eski dönemlerde genellikle öğle münüsünde tüketildiği ve yanında hoşaf veya ayran dışında başka bir yiyeceğin bulunmadığı,
- Eski dönemlerde özellikle köylerde daha fazla yapıp tüketilmesine karşın günümüzde çok nadir olarak yapıldığı,
- Yeni neslin büyük çoğunluğunun bu yiyeceği bilmediği veya yapılsa da tüketmekten hoşlanmadığı sonuçlarına varılmıştır.

Bu sonuçlardan yola çıkarak buna benzer nitelikteki yiyeceklerin ortaya çıkarılmasının Türk mutfak kültürüne ait envanteri zenginleştireceği düşünülmektedir. Bununla birlikte gerekirse bu ürünlerin aslını koruyarak hem hazırlanmasında kullanılan bazı malzemelerin değişimi hem de sunum aşamalarında yapılacak bazı değişikliklerle gastronomi turizmine dahil edilmesi sonucunda ülke ekonomisine katkı sağlanması mümkün olabilir. Türkiye'nin farklı bölge ve yörelerinde yapılmasına rağmen henüz ulusal düzeyde tanınmayan yiyeceklerin ortaya çıkarılması için yerel paydaşlar ve bu alanda çalışan akademisyenlerin ortak çalışmalarının faydalı olacağı düşünülmektedir.

Araştırma ve Yayın Etiği Beyanı

Bu çalışma (16.06.2023 tarih ve 189598 sayılı Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Etik komisyonu Onay Belgesi ile) bilimsel araştırma ve yayın etiği kurallarına uygun olarak hazırlanmıştır.

Yazarların Makaleye Olan Katkıları

Yazar 1'in makaleye katkısı %50, Yazar 2'nin makaleye katkısı % 50'dir.

Çıkar Beyanı

Yazarlar açısından ya da üçüncü taraflar açısından çalışmadan kaynaklı çıkar çatışması bulunmamaktadır

KAYNAKÇA

- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Antropoloji Dergisi*, (30), 33-52. https://doi.org/10.1501/antro_0000000319
- Akkaya, A. ve Özcan, C.C. (2019). Türkiye'de gastronomi turizminin ekonomik etkilerinin indeks değerlendirmesi. *Journal of Social And Humanities Sciences Research (JSHSR)*, 6(32): 251-267. <https://doi.org/10.26450/jshsr.1032>
- Balcı, A. (2005). *Sosyal bilimlerde araştırma, yöntem, teknik ve ilkeler*. Ankara: Pegem Akademi.
- Büyüktuncer, Z. ve Yücecan, S. (2009). Türk mutfağının beslenme ve sağlık açısından değerlendirilmesi. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 37(I-2):93-100.
- Creswell, J.W. (2021). *Nitel araştırma yöntemleri beş yaklaşıma göre nitel araştırma ve araştırma deseni*. (Çev. Bütün, M. ve Demir, S.B.) Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Çalık, A.Ö., Altunöz, Ö. ve Arslantürk, Y. (2015). Sürdürülebilir kalkınmada turizm odaklı çalışan ilçe: Nallıhan. 8. *Uluslararası Türk Kültürü Kongresi Bildiriler-2*, Eskişehir, Türkiye.
- Güneri, B. (2012). Kazan ve ilçelerinde sofrta kültürü ve yörede yapılan hamur tatlıları. *I. Uluslararası Ankara-Kazan Ve Çevresi Halk Kültürü Sempozyumu*, Kazan, Türkiye.
- Johnson, R. B. ve Christensen, L. (2014). *Eğitim araştırmaları-nicel nitel ve karma yaklaşımlar*. (Çev. Ed. Demir, S. B). USA: Sage Publications.
- Karagöz, Y. (2016). *SPSS-AMOS 23 Uygulamalı istatistiksel analizler*. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Karasar, N. (2016). *Bilimsel araştırma yöntemi: kavramlar ilkeler teknikler*. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Kaya, M. ve Yaman, M. (2021). Hititlerden Anadolu'ya miras mutfak kültürü. 5. *Uluslararası Gastronomi Turizm Araştırmaları Kongresi*, Sakarya, Türkiye.
- Mısırlı, İ. (2019). *Kastamonu yemekleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Öztürk, E. (2008). Bolu ağzında yemek kültürüyle ilgili kelimeler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 2 (17):128-132. <https://doi.org/10.11616/AbantSbe.223>
- Samancı, Ö. (2013). Alafranga tatlıcılık ve pastane kültürü. *National Geographic Traveler*, Eylül: 41-45.
- Sevimli, Y. ve Sönmezdağ, A. S. (2017). Özel gün tatlıları: kültür turizmi açısından önemi. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi*. 1 (2): 18-28.
- Şahin, S. Z. (2019). Çorum mutfağının gastronomi turizmi potansiyeli. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (4): 2550-2565. <https://doi.org/10.21325/jotags.2019.486>
- Şensoy, F. ve Tiritoglu, S. (2018). Beslenme arkeolojisi: günümüz Ankara yemeklerinde geçmişin izleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 209-233.
- Tekin, H. H. ve Tekin, H. (2006). Nitel araştırma yönteminin bir veri toplama tekniği olarak derinlemesine görüşme. *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 3(13):101-116.
- Yağar, F. ve Dökme, S. (2018). Niteliksel araştırmaların planlanması: araştırma soruları, örneklem seçimi, geçerlik ve güvenilirlik, *Gazi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 3(3): 1-9.