

# Kuymaka\* Hewwa

*Paşê penêrê gundê me bi xwe yê jê re Minzi tê gotin heye, ji wî dixistê. Niha li dikanên malzemeyên bi kuymakê pêwendîdar difroşin navekî din li wî penêrî dikan. Lê yê me cuda bû, mexsûsî gund bû. Pir bi xwê bû. Ji ber ku berê dolab tune bûn penêrên Minzi bi xwê bûn da ku kurm nekevinê, xera nebe. Wê demê çêleka me hebû, ji ber vê me bi xwe çêdikir. Minzi bûna navê wî jî weha, herhal Rûmî ye. Jixwe heke tu pê hayil bibe navên derên din ên nêzîk gund jî giş navên ji Rûman mane.*

## Sidar Tekin



Pirtûka Takuhi Tovmasyan a [Bila Sifra We Şad Be](#) hem di dema berhevkirina tarîfan de hem jî di pêvajoya min a nivîsandinê de ji nav çavkanîyên nirxdar yeka ku ji min re bûye îlham e. Bi saya çîrokên Tovmasyan ên samîmî yên di derbarê xwarinan, şêranîyan, demsalan û yên ji wan hezdike de min bi pirtûkê re pêwendîyek pir nêzîk danî. Takuhi di heman demê de di pirtûka xwe de gelek wêneyên malbatê yên berê jî bi kar anîne; vana wêneyên kuçeyan, endamên malbatê, nasan, maseyên xwarinê, rihê demê nîşan didin in. Ha weha bêyî ku ez zanibim ewê min bibin ku û kîjan demê min dest bi tevdana albumên malbatê yên berê kirin. Vê rêwîtiyê ez birim bi dapîra min re Xaltîka Haskîzê û kuymakê, dayika min vegot min guhdarî kir.

Dapîra min 15 salî zewicî ye û heta ku zarokê xwe yê ewil Xalê Min Dursun çêkirîye 2 salan li Trabzonê li gundê ku lê çêbûye bi xwesîya xwe û xwezûrê xwe re jîyaye. Wê hingê

dapîrê min li Karabükê li febrîqeya Demirçelikê dixebitî. Gava dapîra min hatîye Karabükê hevala wê ya pêşî û cîrana wê bûye Xaltîka Haskız. Ev jî wêneyê wan e, li hêla rastê dapîra min û li hêla çepê Xaltîka Haskız.

“Li gund li ser meselê xwarinên dihatin çêkirin diyar bûn. Ne gundekî weha pir sûkên wê hebû, tu çi biçîne tu wê çêdike. Petat bû, fasolîyên şîn bû, barbunya bû, garis, genim. Wan li aş dihêran li ser meselê. Heke borek filan çêdikirin jî borekên weha bi petatan an jî bi goşt dihat çêkirin. Boreka penêrê mexsûsî gundê me dihat çêkirin. Borekên wê yên pir cuda tune bûn. Xwarinên herêmî hebûn.”

Hatina dapîra min a Karabükê ligel destpêkirina bi Haskız re hevaltîyekê û cîrantîyê, hevbandorî û herikîna agahîyê ya li erdnîgarîyên cuda çandên xwarinê yên cuda jî daye destpêkirin. Dapîra min xwarinên weke imambayıldı yên bi bacanên reş tîn çêkirin ji Haskız hîn bûye, Haskız jî ji wê xwarinên weke kuymak hîn bûye. Dayika min û xwişk û birayên xwe li bajêr fêkî û sebzeyên cuda nas kirine, hînî tebîetên xwarinê yên nû bûne. Gava em qala vê dewlemendîya jîyana li bajêr dide dikin, divê em qala fêkî û sebzeyên li gund li zevîyê an jî li nav bexçê ji xwe ber bi xwezayî çêdibin û hem tendurist in û hem jî erzan in jî bikin.

“Li gorî gund ew xwarinana dibûn weke xwarinên bajêr. Dayika min ew giş ji Haskızê hîn bibû. Yanî di zaroktîya min de li ser meselê, gava em diçûn gel bapîra min nayê bîra min ku min cebeş xwarîye. Li gund fêkîyê wan bi xwe hebûn, yên ji daran. Weke mînak çîlek jixweber şîn dibe, weha çandinek taybet tune ye. Li her derê çîlek derdiket. Weke sêv, hirmî û erîkan... Vana tim tije bûn. Findeq bû, gwîz bû, şembelot bû, vana tim bi xwezayî hebûn. Nayê bîra min ji sûkê fêkî dihate kirîn.”



*Kesek din a bi kuymaka xwe navdar e Meta Havva ye. Ew metka dayika min e û berevajî gelek kesan kuymak di beroşê de çêdikire. Ev wêne jî li Zonguldakê li mala Meta Havva hatîye kişandin. Bi dorê li çepê dapîra min, li navê Meta Havva, li rastê Meta Mevlûde.*

Kuymak bîra wê pir, nîqaşa wê zêde, ji nav xwarinan yeka weke qisirê samîmî ye. Ew jî weke qisirê gava ji miqilkek mezin a li navê tê xwarin xweş dibe. Ji ber ku em 4 xwişk û bira ne, xeyal bikin ku gava li malê kuymak tê çêkirin em 6 kesên li dor sifrakê bi kevçiyên xwe disekin. Cihê herî bi qîmet ê kuymakê jî binê wê ye. Ji bo binê wê şer jî derdikeve, bazar jî tîn kirin. Di sohbeta bi dayika min re hem di bîra min de hem jî di bîra dayika min de derbarê kuymakê de hebûna bîranînên dişibin hev bi me komîk hat û em pir pê kenîyan.

“Jixwe heke te ji binê binî nexwaribe nabe ku tu bêje min kuymak xwarîye. Binê kuymakê ji zaroktîya me bi vir ve bîranîna me ye, pêşbirka xwarina binî çêdibû. Pir bi şahî dibû. Li ser meselê bavê min tim dixwest binîyan ew bixwe. Gelek caran dibû ku miqilk vajî diqulupand ji bo em ranehêjinê. Bi rastî jî bi kêf bû. Pêşî digot ku, bila kes ji binî ranehêje. Digot ‘ezê binî parve bikim’. Wexta em zarok bûn me jî ji ser ji ser dixwar, me binî ranehiştê. Di dawîyê de gava digihîşt binî bavê min yekser hop hop giş radihiştê. Em hem dixeyidîn hem jî şaş diman. Em tim jî diketin heman lîstikê.”

Ez ji dayika xwe guhdarîya tarîfa dapîra min hînî Haskız jî hînî dayika min jî kiriye dikim:

“Pêşî nêzî du kevçî rûnê nivîşk têxê. Ewê hebekî biqele. Ardê garisan têxê û paşê wî biqelîne. Paşê 4-5 kevçî mast têxê. Ez ji gelek kesan dibihîzim, mast naxinê. Dayika min mast dixistê. Cihê wê yî hişk jî ba cihê wê yî şilî jî ba dixistê. Hebekî tirşoke dikir

kuymaka me. Paşê penêrê gundê me bi xwe yê jê re Minzi tê gotin heye, ji wî dixistê. Niha li dikanên malzemeyên bi kuymakê pêwendîdar difroşin navekî din li wî penêrî dikin. Lê yê me cuda bû, mexsûsî gund bû. Pir bi xwê bû. Ji ber ku berê dolab tune bûn penêrên Minzi bi xwê bûn da ku kurm nekevinê, xera nebe. Wê demê çêleka me hebû, ji ber vê me bi xwe çêdikir. Minzi bûna navê wî jî weha, herhal Rûmî ye. Jixwe heke tu pê hayil bibe navên derên din ên nêzî gund jî giş navên ji Rûman mane. Pir nav jî guhertine lê belkî 30 sal nebûye hatin guhertin. Weke mînak Kanduraş (navê cihekî) tê çî wateyê em nizanin.

Werhasil, Minzî dixist kuymakê jî, 1 kulm dixistê. Dibû têt têt, weke qaşarê têt. Piştî wî dixistê dayika min hebekî jî av dixistê. Ew têtela, bi mîksera ji kevçiyê darînî lédida, bi destê xwe dizîvirand û tev dida weke dew çêbike. Baş diçelqand, hundirê wê şayîk dibû. Paşê dihişt, ew bi xwe dipijîya. Herî dawî hemû rûnê nivîşk derdiket ser, binê wê jî digirt. Hêla wê yî binî dibû sipîsor. Jixwe heke te ji binê binî nexwaribe tu nekare bêje min kuymak xwarîye.”

## Malzeme

- Ardê garisan
- Penêrê gund (Minzi)
- Mast
- Rûnê nivîşk

## Ji min nîşeyek

Di tarîfa dayika min de berhemên ajalan ên weke rûnê nivîşk, mast, penêr tê bikaranîn. Lê hilbet pêkan e ku kuymaka vegan bê çêkirin û tahmek bê kedxwarî bê afirandin. Ji ber ku tarîf parve kirin ez spasîya [veganlik.org](https://veganlik.org)'ê dikim.

Tarîfa kuymaka vegan li vir e: <https://veganlik.org/muhlama/>

---

*\*Kuymak: Xwarina ku ji ardîkê garis, nivîşkê helandî û ji penîr çêdibe.*