

HAMDİM, YANDIM, PİŞTİM

Ve hızman oldum Andırın, Kadirli topraklarında...

Atalarımızdan gelen yaşanmış atasözleri gibi ders veriyor aslında Hızman. Yapılış ta hayatımızın ciğerinden dağıldığımız tüm topraklara, yuvalarımıza kokusu yayılıyor.

Önce kışın sertliği, karın tadını alacak, baharda yeşerecek bir çiriş otu yaşamımız. Çektiğimiz acılar gibi demlenecek ağustosta dek. Ağustosta geçip giden çirişin köklerini topraktan çıkarıp kurutuyorsun, kavuruyorsun, kavruluyorsun. Aile kuruyorsun çocuklarınla pişiyorsun. Tüm duygularımızla çirişin değirmende öğütüldüğü gibi öğütülüyor ölümlerimiz, doğumlarımız. Sonra içi astarlanmış bir torba gibi sıvanıyoruz çiriş tozundan yapılan çamura. İçine acılarımızı sevinçlerimizi kattığımız torbanın etrafına. Torbanın içine talaş konmuş haliyle, etrafına sıvanan çiriş kökünün tozunda hamuru kurutuncaya kadar bekliyoruz. Kuruduktan sonra, önce talaşları, telaşları döküp sonra torbayı çıkarıyoruz. Ham iken yanıp kavrulan ve sonunda pişen çiriş tozunun hamurunda yapılan hızmanın yani hayatımızın içine değer verdiklerimizi; eritilmiş tereyağ, bal, pekmez ya da tahıl koyuyoruz. Kağıt, kumaş parçalarıyla süslüyoruz hızmanın etrafını. İlginçtir ki hızmanın içine konanlar bozulmuyor ve çirişin toprak kokusu, çamin, ardıcın kokusu siniyor içindekilere. Saklama kabı yerine.. Plastiğin içimize işlediği yaşamımızda, ihtiyaç duyduğumuz hızman değil midir aslında?

Bu yüzdendir ki yaylalarımızda yaşayan yaşlılarımız sağlam yürekli güçlü, ömürlü oluyor. Sağlam duruyor hayatın karşısında...

Yunus Emre gibi “Hamdım, yandım,piştım.” Ve hızman oldum Andırın, Kadirli topraklarında...

Soruyorum seksen yaşındaki anama; çirişi baharda çıkmışken alıp kurutsak olmaz mı hızman? Hayır diyor ağustos olmalı, olgunlaşmalı, kökü sağlam olmalı. Cahit Sıtkı TARANCI gibi yolun yarısını geçsek de olgunlaşmalı hayatımız. Önce ham, yanıp pişmeli duygularımız, düşüncelerimiz. Çocuklarımıza hızman gibi doğallığı, bozmamayı ve sağlam duruşu öğretmeliyiz. Geçmişimizin, mükemmel kültürümüzü anlatmalıyız bir HIZMAN HİKAYESİYLE...

HIZMAN NEDİR, NASIL YAPILIR?

Osmaniye, Kadirli, Kahramanmaraş yöresine ait bir mutfak gerecidir. Yapılış itibariyle unutulmuş al sanatlarımızdadır. Toros Dağlarında yetişen çiriş bitkinsin kökleri kazma, keser ile çıkartılır. Taş sokusunda veya değirmende dövülerek ezilir. Macun haline getirilir. Bir zemin üzerin yayılan bu macun güneşte iyice kurutulur. Sonra dövülerek çiriş umu haline

getirilir. Kadınlar tarafından hızmanın isteğe bağı büyüklüğüne göre temiz bir bezden torba şekline maketi dikilir. Bu maketin içine un kepeğı, talaş, temiz çocuk kundak toprağı ile doldurulur.Ağız bağlanır. Hazırlanan çiriş tozuna bir kapta su katılarak hamur haline getirilir. Bu macun ustası tarafından hazırlanan bez makete yarım santim kadar katılıkta iyice sıvanarak eller suya batırılıp ıslak elle cilalanır. Küçük kağıt ya da bez parçalarıyla süslenir. Hızman yaş iken üstüne yatırılır. Üst kısmından yüksek bir yere asılarak kurumaya terk edilir. İyice kuruyan hızmanın maketinin içi boşaltılır. İçine tereyağ, eritilmiş tereyağ, süzme bal ya da tahıl konulur. Hızmanın ağına ardıç, çam veya sedir ağaçlarından kapak yapılır.