

BULDAN YEMEK KÜLTÜRÜ

Yard. Doç. Dr. Ramazan GÖKÇE

*Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
rgokce@pau.edu.tr*

1. GİRİŞ

20. yüzyılın en önemli Türk kültürü araştırmacılarından olan Prof.Dr. Bahaeddin ÖGEL, Türk Kültür Tarihine Giriş adlı 9 ciltlik eserinin önsözünde, “Hayatın ve insanlığın temeli yemeğe ve yiyeceğe dayanır” demektedir. Gerçekten de yemek-içmek yani beslenmek

insanoğlunun asla vazgeçemeyeceği en temel ihtiyaçlarından. Bu ihtiyacın giderilmesi yaşayabilmek için bir zorunluluk olmakla beraber özellikle bizim toplumumuzda zorunluluktan çok öte bir şölen havasına büründürülmüştür. Dolayısıyla hem hazırlanması, hem de sunulması adeta bir şölen havasında gerçekleştirilen yemeklerimiz, toplumumuz için çok önemli bir kültür birikimine yol açmış ve Türk Yemek Kültürü dünyadaki sayılı birkaç kültürden birisi haline gelmiştir.

Buldan yemek kültürü de bu kültürün bir parçası olarak yine beraber hazırlamayı ve beraber yemeyi içeren bir ikramlar manzumesidir. Temelde yörede yetiştirilen meyve ve sebzelerin kullanıldığı Buldan yemeklerinde, Türk Yemek Kültürünün temelini oluşturan etin tek başına yemek olarak fazla değerlendirilmediği görülür. Burada bölgenin zayıf ekonomik yapısı ve hayvancılığın yaygın olarak yapılmamasının etkisi olmalıdır. Bununla beraber yemeklerde et kullanımını mevcut olup, toplu yemeklerde et verilmesi bir zenginlik belirtisi olarak görülmektedir.

Günümüzde Buldan ve köylerinde daha önceden yapılan yemeklerden bazıları unutulmaya yüz tutmuş hatta unutulmuştur. Hatırlanan bazı eski yemekler de gerek meşakkatli hazırlama teknikleri ve gerekse hazırlamada fazla yağ kullanımından dolayı tercih edilmez olmuşlardır. Örneğin hemen hemen her yerde bilinen ve yapımında et kullanılan pekmezli kabak tatlısı artık pişirilmiş olsa dahi belki tüketeni olmayacak bir tatlı çeşididir. Yine hazırlanması meşakkatli olan patlıcan dolması, karnı yarık, imam

bayıldı gibi yemekler de toplu yemeklerde yapılmaktan kaçınılan ancak evlerde yapılan yemekler halini almış haldedir.

Bu çalışmada; Buldan ilçe merkezinde, Yenicekent beldesinde, Alacaoğlu, Kadıköy, Yeniçam, Kaşıkçı ve Alandız köylerinde önceden belirlenen kaynak kişilerle görüşülerek halen yapılan ve eskiden yapılmış fakat şimdi yapılmayan yemekler, hazırlama ve sunum teknikleri araştırılmıştır.

2. GIDA HAMMADDELERİ AÇISINDAN BULDAN

Gıda hammaddeleri üretimi açısından Buldan'ı ikiye ayırmak gerekir;

1. Buldan ve Yenicekent'in merkez olduğu Ova Buldan,
2. Derbent beldesi ve çevresindeki köylerin oluşturduğu Yayla Buldan. Bu ayırım gıda hammaddeleri açısından da önemli olup Ova Buldan'da daha ziyade bağcılık, Yayla Buldan'da da fasulye ve patlıcan başta olmak üzere sebzeçilik daha yaygın olarak yapılmaktadır. Yine Yayla Buldan'ın köylerinde kestane üretimi de vardır. Ayrıca bütün Buldan köylerinde endüstriyel olmaktan uzak, az sayılı (40-50 koyun-keçi, 3-5 inek) hayvancılık uğraşları da mevcuttur.

Özellikle Yayla Buldan'da bol olarak yetiştirilen patlıcan ve fasulyenin bir çok çeşit yemeği yapılmakta ve bölgesel hammadde farklılığı aynı isimle, fakat farklı lezzette yemeklerin yapılmasına zemin hazırlamaktadır. Özellikle Alandız, Kurudere, Kaşıkçı, Yeniçam köylerinde üretilen fasulyeyi, Kadıköy'de üretilen patlıcanı bu açıdan zikretmek gerekir.

Buldan su kaynakları açısından zengin olmakla beraber balıkçılık yapılmamaktadır. Dolayısıyla balık ile ilgili herhangi bir özel yemek bildirilmemiştir.

Buldan ilçe merkezinde dokumacılık çok eski dönemlerden beri yapılıyor olsa da köylerinde dokumacılık yoktur ve köylüler genelde tarım ve hayvancılıkla uğraşmaktadırlar. Hayvan yetiştiriciliği de profesyonelce yapılmadığı için kayda değer bir hayvancılıktan bahsedilemez. Dolayısıyla hayvansal gıda hammaddeleri açısından da bir zenginlik söz konusu değildir.

3. BULDAN YEMEKLERİ

Buldan yemek kültürünün incelendiği bu çalışmada yemekleri;

1. Çorbalar,
2. Ana öğün yemekleri,
3. Börekler, katmerler, çörekler,
4. Tatlılar,
5. Turşular ve ekşiler,
6. Kavurgalar olarak 6'ya ayırmak gerekir.

3.1. ÇORBALAR

- 3.1.1. Tarhana çorbası
- 3.1.2. Un çorbası

- 3.1.3. Sütli-yoğurtlu çorbalar
- 3.1.4. Börülce çorbası
- 3.1.5. Bulgur çorbası
- 3.1.6. Mercimek çorbası

3.2. ANA ÖĞÜN YEMEKLERİ

- 3.2.1. Keşkek
- 3.2.2. Patlıcan-biber dolması
- 3.2.3. Yaprak sarması
- 3.2.4. Göce aşısı
- 3.2.5. Patlıcan-soğan (Balcan-soğan) aşısı
- 3.2.6. Yeşil mercimek yemeği
- 3.2.7. Közleme patlıcan ekşilemesi
- 3.2.8. Börülce terturlaması
- 3.2.9. Hamur dolması
- 3.2.10. Ekmek dolması
- 3.2.11. Dal-dingil yemeği (Kurt Omar Aşısı)
- 3.2.12. İçi domatesli bulgur aşısı
- 3.2.13. İmam bayıldı
- 3.2.14. Karnı yarık
- 3.2.15. Fasulye yemekleri
- 3.2.16. Teğek aşısı
- 3.2.17. Erişte
- 3.2.18. Arap aşısı
- 3.2.19. Göveç
- 3.2.20. Tirit
- 3.2.21. Alandız kebabı
- 3.2.22. Sura dolması
- 3.2.23. Kuzu içli pilav
- 3.2.24. Kumbar dolması

3.3. BÖREKLER, KATMERLER, ÇÖREKLER

- 3.3.1. Bazlama
- 3.3.2. Yufka dürümü
- 3.3.3. Yoğurtlu, otlu, peynirli bükmeleler
- 3.3.4. Çağla dürümü
- 3.3.5. Katmer
- 3.3.6. Omaç
- 3.3.7. Cızdırma (cızlama, kaydırma)
- 3.3.8. Kapanç çöreği
- 3.3.9. Darı çöreği (kaydırka)
- 3.3.10. Mayalı çörek

3.4. TATLILAR

- 3.4.1. Pekmezli kabak tatlısı

- 3.4.2. Pelte
- 3.4.3. Pestil
- 3.4.4. Gün balı
- 3.4.5. Üçü bir yerde
- 3.4.6. İncir tatlısı
- 3.4.7. Tenem helvası

3.5. TURŞULAR VE EKŞİLER

- 3.5.1. Kırmızı biber dolma turşusu
- 3.5.2. Biber turşusu
- 3.5.3. Sirke-marul
- 3.5.4. Erik ekşisi
- 3.5.5. Nar ekşisi
- 3.5.6. Koruk ekşisi

3.6. KAVURGALAR VE KÖLLEMELER

3.1. ÇORBALAR

3.1.1. Tarhana : Tarhana, Türk yemek kültürünün en temel çorbası hatta yemeğidir. Hazırlanması esnasında gerçekleşen fermentasyon ve bileşimine giren malzemeler nedeniyle besleyiciliği de gayet iyidir. Genellikle hazırlanması yaz sonuna doğru olur ve bu yüzden “Tarhana Eylülde karılır, Ekimde serilir, Kasımda yenilir” diye bir deyim de vardır.

Hazırlanışı : Tarhana için öncelikle sert irmiklik buğday(koca buğday, kızıl buğday)dan tarhana unu (göce unu) öğütülmelidir. Bu un irmikten ince, ekmeklik undan ise kalın olmalıdır. Sonra bu un sulandırılmış süzme yoğurt veya ayran ile karıştırılıp, içerisine bir miktar nohut ve tarhana otu konularak fermentasyona bırakılır. Yaklaşık üç hafta süren fermentasyondan sonra bezler üzerine serilerek kurutulan tarhanalar belli bir kurumadan sonra kevgirden geçirilerek “un tarhana” veya “ovma tarhana” denen tarhana şekli üretilmiş olur. Eğer hazırlanan tarhana unu önce pişirilip sonra yoğurt veya ayran ile karıştırılarak aynı şekilde fermente edilecek olursa bu durumda oluşacak tarhana sert olur ve ancak değirmen marifetiyle öğütülebilir. Bu sert tarhanaya da “top tarhana” denilir.

Top tarhana ile oğma tarhana arasında lezzet olarak fazla bir farklılık yoktur. Ancak top tarhana öğütülmeyecek olursa kısa sürede erimeyeceğinden çorbasını yapmak zaman almaktadır. Ayrıca top tarhananın usulüne uygun olarak hazırlanması (7 taşım kaynatılması) halinde daha lezzetli olduğu ifade edilmektedir ve gerçekte de öyledir.

Tarhana üretiminde hazırlanması biraz daha ilgi gerektiren oğma tarhana genellikle şehirlerde, top tarhana ise köylerde yapılmaktadır. Burada usulüne uygun olarak pişirilmesi halinde top tarhananın ana öğün yemeği olmasının da önemi vardır.

Çorbasını yapılması : Oğma veya öğütülmüş top tarhanalar kaynamakta olan suya atılarak dibine tutturmadan yavaş yavaş eritilir. Eridikten sonra içine kurutulmuş kırmızı biberler atılarak kaynatmaya devam edilir. Çorba kıvamına gelince hazırlanan sarımsak ve tereyağlı sosu ilave edilerek ocaktan indirilir ve sıcak olarak servis edilir.

Top tarhana yapılmasında ise genellikle tarhana topları akşamdan soğuk suda ıslatılır. Ertesi günü tencere ateşe konularak yavaş yavaş kaynatılır. Kaynatma esnasında tarhanaya kurutulmuş kırmızı biberler de ilave edilir. Tarhananın 6 kez suyunu çekip 7. kez su ilave edilmesi ile kaynama işlemi tamamlanmış olur ve diğer tarhanada olduğu gibi sarımsak ve soslu tereyağ ilave edilerek pişirme işlemi tamamlanmış olur.

Tarhanaya kaynatma esnasında içerisinde bulunan nohutlara ilave olarak nohut ve eğer bulunabilirse börülce de ilave edilebilir. Yine aynı şekilde kaynama esnasında ilave edilecek kemikli kuzu etleri de tarhananın hem besleyiciliğine, hem de lezzetine katkı sağlayan bir diğer unsurdur.

3.1.2. Un çorbası : Çok pratik bir çorbadır. Normal kepekli ekmeçlik un önce soğan ve yağ ile hafif ateşte kavrulur. Kavurmayı müteakip hafif hafif su ilave edilerek çorba kıvamına getirilir ve bir müddet kısık ayarda kaynatılarak ocaktan indirilir. Sıcak olarak servis edilmelidir. Bu çorbaya istenirse başlangıçta kıyma da konulabilir.

Hem tarhana hem de un çorbası içine ekmeç kırıntılarını doğramak için son derece elverişlidir. Bu yüzden sofralarda kırıntı ekmeçlerin değerlendirilmesi için de iyi bir alternatif oluşturur.

3.2.3. Sütli-yoğurtlu çorbalar : Genellikle ana bileşen olarak bulgur, pirinç, şehriye ile hazırlanan çorbalara pişmeye yakın yoğurt veya süt ilave etmekle hazırlanan çorbalarlardır. İlave edilen süt veya yoğurt hem görüntüyü, hem lezzeti hem de besleyiciliği arttırmaktadır. Buldan'da evlerde hane halkı için yapılan çorbalarındadır.

3.1.4. Börülce çorbası : Önce börülceler ıslatılır ve bu ıslatma suyu dökülür. Daha sonra ıslatılan ve haşlanan börülceler kaşıkla ezilir (tamamı ezilmez). Ezilen börülceler haşlama suyu ile beraber soğan ve acı toz kırmızı biber ile hazırlanan tercihen tereyağlı ile yağlanır. Kıvamına göre gerekirse su ilave edilerek bir taşım kaynatılır. Çorba hazırdır. Bazen bu çorba ana öğün yemeği olarak da tüketilir.

3.1.5. Bulgur çorbası : Çorbalık bulgur ince olmalıdır. Önce bulgur yıkanır. Yıkanmış bulgur soğan, toz kırmızı biber ve tereyağlı şeklinde hazırlanan sosa ilave edilerek ve gereği kadar su da konularak kaynatılır. Bulgurların pişmesi ve çorbanın belli bir kıvama gelmesi ile ocaktan indirilir ve sıcak olarak servis edilir.

3.1.6. Mercimek çorbası : Yeşil ve kırmızı mercimeçlerin çorbası yapılmakta olup özellikle yeşil mercimeçin kabuğu çıkartılmadan yapılan çorbası daha değerlidir. Bunu için mercimeç yıkanıp haşlanır ve teryağı, soğan, kırmızı toz biber ile yağlanır. Su ilave edilerek bir taşım kaynatılır. Öte yandan süzme yoğurt ezilerek sarımsaklanır ve servis esnasında bu sarımsaklı yoğurt çorbaya ilave edilir.

3.2. ANA ÖĞÜN YEMEKLERİ

3.2.1. Keşkek : Diğer yörelerde yapıldığı gibi yapılmaktadır.

3.2.2. Patlıcan-Biber Dolması : Buldan ve çevresinde oldukça fazla patlıcan yetiştirilmektedir. Özellikle gri Kadıköy patlıcanı bütün Buldan'da meşhurdur. Dolayısıyla bu sebzenin çok çeşitli yemekleri yapılmaktadır. Bunlardan en önemlisi de patlıcan dolmasıdır. Patlıcan dolması adeta düğün-sünnet yemekleri için özdeşleşmiştir ve bu yüzden başka yerlerde evleneceklere “keşkeğini ne zaman yiyeceğiz?” diye sorulan soru bu bölgede “dolmanı ne zaman yiyeceğiz” şeklinde sorulmaktadır.

Dolma için öncelikle dolma kaklarının hazırlanması gereklidir. Bunu için patlıcanın bol ve ucuz olduğu yaz aylarında patlıcan alınarak patlıcan oyma bıçağı ile uyulur ve gölge bir yerde kurutulur. Çürümemesi için oyma esnasında bütün patlıcan içinin iyice kazınması, kakların etli kalmaması gereklidir. Kuruyan kaklar kırılmayacak bir şekilde genellikle güneş almayan rutubetsiz bir yerde saklanır.

Dolma yapılacağı zaman bir taraftan kaklar sıcak suya bastırılarak yumuşatılır, diğer taraftan da iç hazırlanır. İç hazırlanırken genellikle koyun eti veya keçi eti tercih edilir. Etin yağlı olması dolmanın lezzetli olması için gereklidir. Bu yüzden genellikle sarkanak etleri kullanılır. Bu etler alınıp bıçakla iyice kıyılır (kıyma makinasında kıymamak gerekir.). Sonra bulgur ve bir miktar da kırık pirinç (dolmalık) alınıp yıkanır ve hazırlanan et, yağ, soğan, biber karışımında kısa bir süre kavrulur. Artık iç de hazırdır.

Hazırlanan içler kakra fazla sıkı olmaksızın tatlı kaşığı ile doldurulur ve pişirilecek olduğu tencerelere en fazla iki kat olarak sıralanır. Bir miktar su ilave edilerek köz ateşinde veya kısık ateşte pişirilir.

Dolmalar yufkalara sarılarak yenilebileceği gibi yanında sarımsaklı veya sade yoğurt ile de servis edilebilir. Oldukça itibarlı bir ikram yemeğidir.

Biber dolması da aynı şekilde hazırlanır ve sunulur. Farkı sadece patlıcan kaku yerine biber kullanılmasıdır.

Patlıcan ve biber dolmaları için kullanılan patlıcan ve biberlerin mutlaka kuru olması gerekir diye bir kural yoktur. Sebzenin taze olarak bulunabildiği yaz ve sonbahar aylarında taze patlıcan ve biber ile de dolma yapılabilir. Ancak kuru patlıcan kakının dolmasının daha lezzetli olduğu ifade edilmektedir.

3.2.3. Yaprak sarması : Yaprak sarması için çekirdeksiz üzüm veya çekirdekli beyaz üzüm bağlarının yaprakları yaprakların taze olduğu Mayıs ayında toplanır ve salamuraya konulur. Bununla beraber taze yaprakla da sarma yapılabilir.

Salamuradan alınan yapraklara aynen patlıcan dolmasında olduğu gibi iç hazırlanır. Fakat buradaki içe genellikle et konulmaz. Yaprak sarmada ne çok sıkı sarılarak yaprakların patlamasına, ne de çok gevşek sarılarak açılıp dökülmesine sebep olmamak için orta sıklıkta sarmak gereklidir. Sarılan yapraklar birbirleri üzerine

dizilerek çok az su ile pişirilir ve yine daha çok sarımsaklı ve sade yoğurt ile servis edilir.

Yaprak dolmasında iç hazırlarken sadece pirinçten, sadece bulgurdan veya bulgur-pirinç karışımından faydalanılabilir. Fakat esas lezzetli olanı bulgurla veya bulgur+pirinçle hazırlananıdır. Burada yapraktan kaynaklanan hafif ekşimsi lezzetin bu yemek için ayrı bir önemi vardır.

3.2.4. Göce aşısı : Öncelikle göcelik un öğütülür (Bu aslında tarhanalık undur.). Sonra bu un yavaş yavaş su yedirilerek pişirilir. Yeterli kıvama gelince su ilave etmeye son verilerek bir miktar toz kırmızı biber konulur ve dibi tutturulmadan kaynatılır. Kaynamakta olan karışıma gereği kadar tereyağ (1 kg göce için 250 gr tereyağ yeterlidir) ilave edilerek kaynatmaya devam edilir. Keşkek kıvamına gelince pişirmeye son verilir ve üzerine sarımsaklanmış süzme yoğurt dökülerek yenilir.

Hazırlanmasında kullanılan yağ miktarına bağlı olarak ağır bir yemektir. Eskiden özellikle soğuk kış günlerinde yapılıp yenilen bir yemek olduğu ifade edilmiştir.

3.2.5. Patlıcan-soğan (Balcan-soğan) aşısı : Patlıcanlar közlenir, soğanlar ve isteğe bağlı olarak yeşil biberler doğranıp az bir yağda kavrulur. Öte yandan bir miktar çitlenibik havanda dövülür, içerisine çökelek, ekşimik ve erik ekşisi ilave edilerek başka bir karışım daha hazırlanır. Hazırlanan her iki karışım bir kaptaki tekrar karıştırılarak yufka içerisinde çomaç yapılarak veya normal bir öğün yemeği olarak yenilir. Son derece pratik bir yemektir. Buldan ilçe merkezinde bilinen ve yaygın olarak yapılan bu yemek, dokumacılar için pratik, besleyici ve ekonomik bir yemektir.

3.2.6. Yeşil mercimek yemeği : Yeşil mercimek haşlanır. Haşlama esnasında arpacık soğanlar da soyulup bütün olarak mercimek içine atılır. Daha sonra kurutulmuş biber ve erik kurusu da ilave edilerek hep beraber kaynatılır. Mercimekler ezilmeye başlayınca (pişince) salça ile kızartılmış tereyağı da ilave edilerek bir taşım daha kaynatılır. Gerekliyorsa biraz daha erik ekşisi ilave edilerek ocaktan indirilir ve sıcak olarak servis edilir.

Bu yemek aslında bir çeşit mercimek çorbasıdır. Ancak bileşime ilave edilen bütün soğanlar bunu yemek formuna sokmaktadır. Bu yemeğe sarımsaklı yoğurt ilave edilerek ayrı bir lezzet de kazandırılabilir. Fakat yoğurtsuz haliyle de hafif ekşimsi lezzette iştah açıcı bir yemektir.

3.2.7. Közleme patlıcan ekşilemesi : Patlıcanlar közlenip doğranır. İçine biber, maydanoz, ince kıyılmış soğan, domates, yağ ve bir miktar ekşi konularak bir çeşit salata gibi yenilir. Bu karışıma bir miktar su ilave edilerek pişirilecek olursa “közleme patlıcan yemeği”, pişirilmeden üzerine sarımsaklı yoğurt dökülecek olursa “közleme patlıcan yoğurtlaması” olur.

3.2.8. Börülce terturlaması : Taze börülceler haşlanıp suyu süzülür. Üzerine soğan ve domates doğranır. Bileşime karabiber, maydanoz, zeytin yağı, ocakta ütölmüş kuru biber ve ekşi ilave edilerek bir çeşit salata olarak yenilir.

3.2.9. Hamur dolması : Normal ekmeklik undan hamur yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde hamurlar alınıp elle şekillendirilerek el ayası büyüklüğünde açılır. Öte yandan bir tencereye kıyma, soğan, maydanoz, karabiber konularak hafifçe kavrulur. Kavrulan iç açılan hamur içine konularak hamur kapatılır ve ocakta içinde su kaynamakta olan tencereye atılmak suretiyle pişirilir. Burada piştiğine kanaat edilen dolmalar kevgir ile alınarak başka bir kaptaki biriktirilir. Son aşamada toz kırmızı biber ve tereyağı ile hazırlanan sos süzme yoğurt ezmesi ile beraber dolmalar üzerine dökülerek servis edilir.

Aslında bu bir çeşit mantıdır. Tek farkı şeklidir. Böyle olması kanımızca dokuma ile uğraşmaktan yemeğe fazla zaman ayırlamamış olmasından kaynaklanmaktadır.

3.2.10. Ekmek dolması : Fırından yuvarlak ekmek alınarak üstten bir parçası kesilip içi ekmek parçalanmadan çıkartılır. Öte yandan kıyma veya ciğer hafif kavrularak kuş üzümü, pirinç, maydanoz ile iç hazırlanır. Hazırlanan iç ekmekte açılan boşluğa doldurulur ve başlangıçta kesilen kısım yerine konularak ekmek ilk şekline getirilir. Bu şekilde hazırlanan ekmek dolmaları altlarına iki çubuk konulmak suretiyle tepsiye dizilir. Ekmeklerin üzerine yağlı salçalı sos sürülerek ve tepsiye 1-1.5 su bardağı su konularak fırında pişirilir. Pişmenin tamamlanıp tamamlanmadığı tepsiye ilave edilen suyun çekmesi ile anlaşılır.

Piştirilen ekmek dolmaları yanında yoğurt, cacık veya salata ile servis edilir. Bu yemek sadece Buldan'a özgü olup hatırlı kişilerin davetlerinde genellikle olması arzu edilir.

3.2.11. Dal-dingil yemeği (Kurt Omar aşısı) : Kuru soğanlar ince doğranıp içine bir miktar kıyma konularak kavrulur. Sonra üzerine patlıcan, kabuğu soyulmuş domates ve acı biber doğranarak susuz olarak pişirilir.

Pratik ve lezzetli bir yemektir.

3.2.12. İçi domatesli bulgur aşısı : Bir çeşit bulgur pilavıdır. Ancak başlangıçta yağının soğanla kavrulması ve pişirilirken içine domates doğranması nedeniyle bu adı almıştır. İlave edilen domates nedeniyle pilav gibi kuru olmayıp suludur ve bu yüzden yemek olarak bilinir. En olumsuz şartlarda dahi yapılabilecek pratik ve doyurucu bir yemektir.

3.2.13. İmam bayıldı : Patlıcanlar kübik doğranarak herhangi bir sıvı yağda kızartılır. Sonra başka bir kaptaki salça eritilip içerisine yağ ve bir miktar yağlı kıyma konularak kızartılır. Arkasından 4-5 diş sarımsak ve kızartılan patlıcanlar da bileşime ilave edilerek çok az su ile pişirilir.

Yemek hayli yağlı olduğundan (kanımızca imamı bayan bu yağlılık olmalıdır) genellikle yanında cacık ile servis edilir.

3.2.14. Karnı yarık : Önce iç hazırlanır. Bunun için bir miktar yağlı kıyma alınıp soğan ile kavrulur. Daha sonra orta boy patlıcanlar alınıp karnı yarılır ve bir

miktar içi çıkartılır. Çıkan iç yerine hazırlanan iç ve daha sonra ilave edilen sarımsaklar ile maydanoz doldurulup patlıcanlar tepsiye dizilir. Pişirme esnasında tepsiye yapışmasını önlemek için bir miktar su ilave edilerek fırınlanır.

Bu yemek de yine yoğurt veya cacık ile servis edilir.

3.2.15. Fasulye yemekleri : Buldan'ın yayla olarak bilinen köylerinde oldukça fazla miktarda fasulye yetiştirilir ve bu fasulyeler hem kolay pişmesi, hem de daha lezzetli olması ile meşhurdur. Fasulyenin bolca yetiştiği bu köylerde bilinen yöntemlerle fasulye yemekleri yapılmakta ve daha çok fasulye kalitesinden kaynaklanan farklılıklar oluşmaktadır.

3.2.16. Teğek aşısı : Bağların yeni sürdüğü dönemlerde teğekler toplanıp elle kırılmak suretiyle doğranır (bıçakla doğranmamalıdır). Doğranan teğekler haşlanır. Öte yandan yağ, soğan kavrulup hafif salça veya toz kırmızı biber ilave edilerek bir su bardağı kadar su ile haşlanan teğekler bir kez daha pişirilir. Bir taşım kaynayınca ocaktan alınan teğek aşısı sarımsaklı yoğurt ile servis edilir. Bu şekilde hazırlanan teğek aşısı sarımsaklı yoğurt ile beraber yufkalar içine konularak dürüm de yapılabilir.

Bağı olanlar için çok pratik ve ekonomik bir yemektir.

3.2.17. Erişte : Yazdan hazırlanan erişte önce kaynamakta olan suya atılarak haşlanır. Haşlanan erişte kevgirde süzdürülerek üzerine kızartılmış tereyağı gezdirilir ve kuru peynir ilave edilerek yenilir.

Erişte makarnanın köylülere yapılmış hali olup üretiminde kepekli un kullanıldığından makarnaya göre daha besleyicidir. Genelde Anadolu'da kışa hazırlık olarak erişte kesilir ve kışın hazır bir katık olarak sevilerek tüketilir.

3.2.18. Arap aşısı : Önce tavuk veya bir miktar kemikli koyun eti alınıp haşlanır ve eti ayıklanarak bir kapta biriktirilir. Elde edilen et suyu ile darı unu ocakta yavaş yavaş yedirilerek karıştırılır ve hamur kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Bu arap aşısının katısıdır.

Öte yandan yine bir miktar et suyu alınarak bu defa toz kırmızı biber ve nar ekşisi konularak çorba hazırlanır. Hazırlanan çorbaya daha önceden ayıklanmış etler ilave edilerek bir taşım kaynatılır.

Katısı ve çorbası hazırlanan arap aşısının servis edilebilmesi için katısı bir tepsiye konulur ve kenarları açılarak çorbası da buraya dökülür. Sofradakiler de kaşık veya ekmekle katısını çorbanın içine doğru çekip çorbası ile beraber tüketirler.

Geniş katılımlı toplu yemeklerde yapılma imkanı olmayan bu yemek daha çok kış aylarında hısım-akraba yemeklerinde yapılır.

3.2.19. Göveç : İyi bir göveç yemeği için kuzu eti kullanılmalıdır. Fakat dana eti ile de yapılabilir. Bunun için önce etin yağı kavrulur. Sonra eti yağa ilave edilip et de kavrulur. Kavurma işleminden sonra isteğe göre değişmekle beraber arpacık soğan,

yeşil biber, patates, toz kırmızı biber ve çok az miktarda su ilave edilerek pişirilir. Pişmeye yakın tuzu ilave edilir ve ocaktan indirilir.

Et miktarı azaltılmak suretiyle toplu yemeklerde de yapılabilir. Genellikle pilav ile beraber servis edilen bir yemektir.

3.2.20. Tirit : Somun ekmeği fırında gevretilir. Sonra üzerine haşlanmış etten elde edilen et suyu dökülür. Akabinde ekmeğin üzerine ekşili sarımsak dökülerek haşlanmış et ile beraber bu ekmek yenilir.

Eskiden gelin arkasından gitme veya gelin gezdirmeye gelme yemeklerinde bu yemeğin genellikle yapıldığı ifade edilmiştir. Tirite arzu edilirse toz kırmızı biber de ilave edilebilir.

3.2.21. Alandız kebabı : Alandız Köyü'ne ait Kirazoluk piknik alanındaki tandır ve ocaklarda daha çok oğlak eti ile yapılan bir çeşit kebaptır. Bunun için oğlak veya kuzu eti bütün veya belli bölgeleri alınarak tuzlanır ve tandıra asılmak suretiyle pişirilir. Tandırda yer bulamayan bazı kimseler yine aynı piknik alanındaki çevirme ocaklarında meşe odunu ateşinde bütün veya parça etleri çevirerek de kebab yaparlar.

Alandız Köyü Kirazoluk Yaylası suyu, tandır kebabı ve kestaneleri ile meşhurdur.

3.2.22. Sura dolması : Öncelikle kuzu suraları alınır. Öte yandan bir miktar kıyma yağda kavrulup kuş üzümü ve pirinç ile karıştırılarak alınan sura içine doldurulur. Doldurulan suralar iplikle dikilerek kaynar suda haşlanır. Haşlanan sura dolmaları tavada veya tercihen fırında kızartılır. Kızartılan dolmalar dilimlenerek genellikle yoğurtla beraber servis edilir.

3.2.23. Kuzu içli pilav : Kuzu ciğeri (karaciğer ve akciğer) alınıp bıçakla gayet ince doğranır. Sonra yağ ve soğan ile kavrulur. Ayrıca pirinç hazırlanıp pilav gibi pişirilir ve kavrulmuş ciğer ile karıştırılır. Öte yandan yeteri miktar gömlek yağı alınıp ılık su ile ıslatılır. Hazırlanan iç, gömlek yağının üzerine konularak gömlek yağı bir bohça gibi kapatılır ve üzerine yumurta sürülerek fırınlanır. İç yağın kızarmaya başlaması içli pilavın piştiğinin göstergesidir. Fırından çıkartılan içli pilav yoğurt ile servis edilir.

Buldanlılar için çok özel bir yemek olup özel misafirlere ikram edilir.

3.2.24. Kumbar dolması : Daha ziyade kurban bayramlarında kesilen küçükbaş hayvanların kumbaraları ile yapılır. Bunun için kuzu kumbarı alınıp güzelce temizlenir ve şişirilerek kurutulur. Sonra gayet ince doğranmış etler bir miktar yağ ile kavrulur. Kızartılan yağ ve et pirinç ile karıştırılarak iç hazırlanır. İstenirse bu bileşime çeşitli baharatlar (karabiber, kimyon, kekik vs) ilave edilebilir.

Hazırlanan iç daha önceden hazırlanmış olan kumbara elle sıvazlayarak çok sıkı olmayacak şekilde doldurulur ve bir tencereye konulan kumbar çok az su ile dolma gibi pişirilir. Oldukça yağlı bir yemektir.

3.3. BÖREKLER, KATMERLER, ÇÖREKLER, DÜRÜMLER

3.1.1. Bazlama : Genellikle yufka yapıldığında en sona kalan hamurlar bazlama için ayrılır. Bazlamanın bezesi yufkaya göre biraz daha büyük olmalıdır. Yine aynı şekilde oklava ile açılır, fakat fazla inceltilmez. Dolayısıyla yufka kadar büyük de olmaz. Sacda iyice pişirilen bazlamalar genellikle tereyağı ile yağlanıp içerisine çeşitli peynirler konularak yenilir.

Bazlama sıcak iken yenilmelidir. Soğuması ve hele kuruması halinde sert olacağından yenilmesi güçleşir.

3.2.2. Yufka dürümü : genellikle yufka yapımının arkasından sac ocağının ateşinde yapılan bir çeşit börektir. Bunun için biber, soğan, patlıcan közlenip doğranır. Üzerine çökelek veya süzme yoğurt ilave edilip nar ekşisi veya varsa tanelenmiş nar konularak yufka ile dürüm yapılıp yenilir.

3.3.3. Yoğurtlu, otlu, peynirli bükmeler (börekler) : İçerisine çeşitli otlar (gelincik, ıspanak, pırasa...vs), çeşitli peynirler ve yoğurt konularak hazırlanan sac börekleridir. Alacaoğlu Köyü'nde yapılan yoğurtlu bükmenin tarifi şöyledir : Süzme yoğurt alınıp mevcut bir sıvı yağ ile ezilerek açılmış bazlamanın orta ¼'üne bu yoğurt çok fazla olmaksızın sürülür. Sonra bazlama her bir tarafından kapatılarak dörtgen bir şekil oluşturulur ve bu şekliyle saca atılarak pişirilir. İstenilirse yoğurt içine çörek oyu konulabileceği gibi pişirme esnasında bükmenin üzeri yağlanabilir.

3.3.4. Çağla dürümü : Çağla zamanında yapılan bir yemektir. Çağlalar sapları ayıklandıktan sonra havanda dövülür. Bunun üzerine maydanoz ve yeşil soğan doğranarak toz kırmızı biber, karabiber limon ve bir miktar da sıvı yağ konulur. Öte yandan hazırlanan çağlaya göre hesaplanarak birkaç yumurta haşlanıp onlar da bu bileşime doğranarak oluşan karışım yufkalara sarılarak yenilir.

Bu yemek de yine bağ bahçe işlerinin yoğun olduğu bahar aylarında pratik bir çözüm olarak dikkati çekmektedir. Pratik olmasının yanı sıra besleyici değeri de fevkalade iyidir.

3.3.5. Katmer : Genellikle bayram arefelerinde yapılıp konu-komşuya dağıtılır. Bunun için bazlama şeklinde yufka açılarak içine bir miktar sıvı yağ (tercihen zeytin yağı olmalıdır) konulup bazlama tekrar beze formuna dönüştürülür. Tekrar açılan bazlama bu defa önce ikiye, sonra tekrar ikiye katlanarak üçgen formuna getirilir ve saca atılır. Sacda pişerken altı üstü yağlanarak güzelce kızartılır.

Katmerin içine bazlamayı katlama esnasında istenirse ceviz ezmesi, susam ezmesi, şeker veya pekmez de ilave edilerek çeşitlendirmeler yapılabilir.

3.3.6. Ovmaç : Yufkalar tercihen odun közünde kızartılır ve ufalanır. İçine peynir, maydanoz, karabiber, pul biber konulur ve elle hafif su serpilerek nemlendirilir. Nemlendirilen karışım avuç içinde sıkılmak suretiyle şekillendirilerek veya kaşıkla çay eşliğinde yenilir.

3.3.7. Cızdırma (cızlama, kaydırma) : Bunun için tercihen tarhanalık un kullanılmalıdır. Bu un gayet duru yoğrularak bardak benzeri bir kap ile yağlanmış sacın üstüne dökülür. Sac üzerinde pişerken hem üstü hem de altı yağlanır. Gerek hamurunun duru yoğrulmasından, gerekse pişirme esnasında hem altının hem de üstünün yağlanmasından dolayı gayet yumuşak bir çörek çeşididir.

3.3.8. Kapanç çöreği : Bunun için “kapanç” denilen bir çeşit seyyar fırının hazırlanması gereklidir. Bu amaçla kapanç ocakta ateş üstünde ısıtılır. Kapanç ısındığı küllü içine sokulan çöplerin yanmaya başlaması ile anlaşılır.

Kapanç ısındıktan sonra daha önceden hazırlanmış olan mayalı hamurdan çörek veya çörekler hazırlanarak üzerine yoğurt sürülüp sac üzerine konulur ve bunun üstüne kapanç kapatılır. Böylece hem alttan hem de üstten ısıtılan çörekler sanki fırında imiş gibi pişirilir. Bu pişme etkinliği nedeniyle kapanç çöreklerinin hamurları daha kalın yapılabilir. Çöreklerin pişirilmesi esnasında üzerine susam, çörek otu, haşhaş tohumu gibi taneler de ekilebilir. Bu uygulama hem görüntünün güzelleşmesine, hem de lezzetin farklılaşmasına sebep olduğu için genelde uygulanan bir durumdur.

Kapanç bir çeşit seyyar fırın olarak fırında kızartılması gereken her türlü tatlı ve yemeklerin hazırlanmasında da kullanılabilir.

3.3.8. Darı çöreği : Darı unu mayalanıp elle şekillendirilerek sacda pişirilir. Sade darı unundan yapılan çörekler fazla kırılğan olduğundan bu una bir miktar da buğday unu koymak gereklidir.

Darı çöreği özellikle tereyağı ile yağlanarak yenilecek olursa oldukça hoş kokulu ve lezzetlidir.

3.3.10. Mayalı çörek : Normal undan mayalı hamur hazırlanır ve elle şekillendirilmek suretiyle sacda pişirilir. Bazı kişiler çöreğin her iki yüzünü de sacda pişirirken bazıları bir yüzünü sacda, diğer yüzünü de sacın yan tarafına konulan bir tuğlaya çöreği dayamak suretiyle sac altındaki ateşin sıcaklığı ile pişirirler ve bu esnada çörekler gayet iyi kabarıp ve kızarırlar.

Özellikle kış günlerinde köylerde katıksız bile tüketilebilen bir ekmek çeşididir.

3.4. TATLILAR

Buldan'da şeker ve pekmeze yapılan ve herkes tarafından bilinen sütlü ve şuruplu tatlılar ve bulamaçlar her yerde bilinir ve yapılır. Özellikle pekmeze yapılan baklava Ova Buldan'da iyi bilinir ve Çal yöresinde yapıldığı şekli ile yapılır. Bunların yanı sıra Buldan'a özel tatlı çeşitleri de bulunmaktadır. Bunlar :

3.4.1. Pekmezli kabak tatlısı : Kullanılacak kabak bal kabağı olmalıdır. Bal kabağı soyularak lokum büyüklüğünde doğranır. Sonra eti doğranır (Bunun için daha çok kuzu kaburga eti kullanılmalıdır.). Başka bir kapta nohut haşlanır. Hepsini hazırlandıktan sonra bir sıra kabak, bir sıra et ve bir sıra nohut olacak şekilde tencereye dizilir. İstenirse ikinci bir sıralama da yapılabilir.

Tencereye dizme işlemi tamamlandıktan sonra biraz tuz ve istenilen tatlılığı sağlayacak kadar pekmez ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Eğer pişme süresi kısa tutulacak ise eti öncesinde haşlamak veya kavurma kullanmak gerekir.

Etlı bir tatlı olarak mutlaka sıcak tüketilmelidir.

3.4.2. Pelte : Pekmeze yapılır. Pekmez istenildiği kadar sulandırılarak tencerede ısıtılır. Isıtılan şurup üzerine buğday nişastası ilave edilir. Koyulaşmaya başlayınca ve nişasta kokusu gidince tabaklara boşaltılır. Tercihen soğuk olarak servis edilir.

Bölgesel malzemelerle yapılabilen oldukça ucuz bir tatlı çeşididir.

3.4.3. Köötü (pestil) : Üzüm şırası kazana alınıp üzerine pekmez toprağı (kil) konulur ve bir taşım kaynatılır. Kaynama sırasında oluşan köpüğü alınmak suretiyle taşması önlenmelidir.

Bir taşım kaynatıldıktan sonra ocaktan indirilen ve soğumaya bırakılan kazanda ilave edilen toprak dibe çöker ve üstteki berrak sıvı alınır. Öte yandan gereği kadar un ve irmik başka bir kapta soğuk şıra ile çırpılarak ıslatılır. Islatılan karışım daha geniş bir kapta kaynatılmakta olan berrak şıraya yavaş yavaş yedirilir ve koyulaşmaya kadar dibini tutturmamaya gayret edilerek kaynatılır. Koyulaşan karışım belli bir seviyede sinilere dökülerek bir gece sinilerde dinlendirilir. Bu esnada buharlaşarak katılaştıran pelte ertesi günü baklava dilimi şeklinde kesilerek bezler üzerine serilir ve güneşte kurutularak bez torbalarda saklanır.

Köötü özellikle kış günlerinde cevizle beraber bir çeşit kuru yemiş olarak tüketilir. Yumuşak olduğu için diş sorunu yaşayan yaşlılar için de son derece güzel bir çerezdir.

3.4.4. Gün balı : Toprak ile şıra bir taşım kaynatılarak bez torbalarla süzdürülür. Süzülen pekmez benzeri yapı tepsilere dökülerek bal kıvamına gelinceye kadar koyulaştırılır. Bal kıvamında ve görüntüsünde olduğu için buna “gün balı” denmektedir.

Pekmezin bir diğer koyulaştırılmış şekline de “torba balı” veya tava balı” denir. Bunun için yine aynı şekilde şıra alınır. İçine pekmez toprağı konulmuş ve bir sopanın ucuna bağlanmış torba ile sürekli karıştırılan şıra kaynayıp üzerinde sarı köpükler oluşunca ocaktan indirilir ve testilere doldurularak kışın yenilir.

Karıştırma işleminin içinde kil bulunan torba ile yapılması nedeniyle “torba balı”, yoğunlaştırmanın tava içinde yapılması nedeniyle de “tava balı” denmektedir.

3.4.5. Üçü bir yerde (tosun boku) : Nişasta yağ ile hafif esmerleşinceye kadar kavrulur ve sonra yavaş yavaş ağdası ilave edilir. Ekmek hamurundan daha cıvık bir kıvamda tepsilere dökülür ve üzerine ceviz ekilerek yenilir. Kıvamının ve az da olsa renginin benzerliği nedeniyle bu tatlıya halk arasında “tosun boku” denmektedir.

3.4.6. İncir aşı : İncirler ufak ufak doğranıp çok az bir su ile kaynatılır. Sonra tabaklara birer kepçe konularak üzerlerine pişirilmiş sıcak süt ilave edilir. Süt ile beraber dövülmüş ceviz ve tatlılığı yetersiz ise bir miktar şeker de ilave edilerek

dinlenmeye bırakılır. Dinlenme esnasında incirin etkisi ile süt kesilir ve sütlaç benzeri incirli bir tatlı oluşur. Mutlaka soğuk tüketilmelidir.

3.4.7. Tenem helvası (irmik helvası) : Bir miktar irmik ve nişasta kehverengileşinceye kadar herhangi bir sıvı yağda kavrulur. Öte yandan başka bir kaptaki hazırlanan ağda ılık olarak yavaş yavaş bu karışıma ilave edilir. Karıştırıldıkça çoğalan helva istenen kıvama gelince ocaktan indirilir ve sinilerde iyice ezilerek serilir ve soğutulur. Ertesi günü arzu edilen tatlılığı sağlamak üzere pudra şekeri ve bir miktar tuz ile harmanlanarak porsiyonlanıp servis edilir.

Tenem helvasına eğer fıstık konulacak ise yağda kavurma aşamasının sonuna doğru fıstıklar ilave edilerek beraberce kavrulur ve bu fıstık helvaya ayrı bir görüntü ve lezzet katar. Ayrıca servis edilme esnasında porsiyonların üstüne dövülmüş karanfil de ekilebilir.

Bu helva sadece un ile, pekmeze veya şekerle veya başka şekillerde hemen hemen bütün Anadolu’da yapılmakta ve ölümlere hayır olması için konu komşuya dağıtılmaktadır. Aynı amaçla Buldan’da yapılan çeşidinde un ve irmik birlikte kullanılmakta ve servis edilme esnasında kolaylıkla dağılabilmesi nedeniyle “tenem helvası” denmektedir.

3.5. TURŞULAR ve EKŞİLER

Zengin bir sebze kültürü olan Buldanlıların bu sebzelerden yaptıkları bir çok turşu çeşitleri de vardır. Bu turşular genelde herkes tarafından bilinen karışık ve tekli sebze ve meyve turşuları olup bazı özel uygulamalar da vardır. Yine yörede yetiştirilen nardan, erikten ve koruktan ekşi yapmak ve bunu yemeklerde hatta içecek olarak kullanmak da Buldan’da yaygındır.

3.5.1. Kırmızı biber dolma turşusu : Havuç, lahana, salatalık, turp, karnabahar, yeşil biber, patlıcan, sarımsak, maydanoz salata yapar gibi doğranarak oyulmuş kırmızı biberler içine doldurulur. Doldurulan biberler turşu kaplarına dizilerek üzerini örtecek kadar sirke ve tuz ilave edilerek turşu hazırlanır.

3.5.2. Biber turşusu : Etili beyaz biberler yıkandıktan sonra kaynar suya atılarak haşlanır. Haşlamayı müteakip bir tencere veya leğene konulan biberlerin üzerine bir miktar şeker, sirke, sarımsak ve çok az da limon tuzu ilave edilerek suyu ile biberi aynı seviyede olacak şekilde hazırlanır. Bu turşuya genellikle haşlanmış kırmızı pancar da ilave edilir.

Düğünlerde keşkek ile beraber genellikle bu turşu servis edilir. Bu yüzden bir adı da “gelin turşusu”dur.

3.5.3. Sirke-Marul : Bir tabağa bir miktar sirke veya pekmez konularak ve sirke ile yenilecekse marullar tuzlanarak, pekmeze yenilecekse tuzlanmaksızın bu sıvılara batırılarak yenilir. Özellikle marulun bol bulunduğu kış aylarında bir çeşit vitamin ve enerji dopingi olarak tüketilir.

3.5.4. Erik ekşisi : Bunun için can erikler alınır (Taş eriği ile de yapılabilir.). Yeterli büyüklükteki haşlama tenceresinde bir miktar su ile erikler haşlanmaya başlanır. Bir taşım kaynayan erikler sudan çıkartılır ve sıradaki diğer erikler haşlamaya alınır. Böylece bir hayli erik haşlandıktan sonra haşlamaya son verilip haşlama suyu koyulaşınca kadar kaynatılır. Koyulaşan erik haşlama suyu içine ocaktan indirilmeden az önce bir baş soğan konularak kısa bir süre de bu şekilde kaynatılır. İstenilen kıvama gelince ocaktan indirilen haşlama suyunun içindeki soğan dışarı alınır ve soğutulan bu su erik ekşisi olarak hemen hemen bütün yemeklerde ve salatalarda kullanılabilir. Genellikle hafif kekremsi olması ile bilinir.

Haşlanarak suyu alınan erikler atılmayıp onlardan da erik marmelatı yapılır.

3.5.5. Nar ekşisi : Bunun için ekşi nara ihtiyaç vardır. Ekşi narlar bölünerek ve kabuklarının dışına çubuklarla vurulmak suretiyle tanelenir ve taneler ezilerek suyu çıkartılır. Elde edilen nar şırası sürekli karıştırılarak kaynatılır ve renk matlaşınca kaynatmaya son verilerek kazan ocaktan indirilir. Ocaktan indirilen nar ekşisi soğuyunca dibinde biriken tortusu kazanda kalacak şekilde dikkatlice başka bir kaba alınır. Fakat bu kapta da halen bir miktar tortu oluşabilir.

Nar ekşisi ekşi nardan yapıldığında çok muteber bir ekşi olup özellikle salatalara özel bir lezzet kazandırır. Bu nedenle Narlıdere ekşi narından yapılmış olanları oldukça yüksek fiyatlara alıcı bulabilmektedir.

Nar ekşisi ekşi nar ile karıştırılmış tatlı nardan da yapılabilir. Ancak bu ekşi sadece ekşi nardan yapılan kadar kaliteli olmaz.

3.5.6. Koruk ekşisi : Genellikle çekirdekli üzümlerin koruklarından elde edilir. Bunun için koruk aşamasındaki salkımlar alınarak ezilir ve çıkan suyu kaynatılarak ekşi üretilir. Erik ve nar ekşisi kadar muteber bir ekşi değildir.

3.6. KAVURGALAR

Bütün Anadolu'da olduğu gibi Buldan'da da uzun kış gecelerinde ve kuruyemişçiliğin gelişmediği eski dönemlerde özellikle çocukların isteklerini karşılamak için çeşitli kavurgalar yapılmıştır. Bunların yapımında yine bölgesel olarak üretilen ürünlerden faydalanılmış ve böylece hem eğlenilmiş, hem de enerjisi yüksek gıdalar alınmıştır. Ailelerin ekonomik gücüne paralel olarak çeşitlilikleri artan bu kavurgalar en basit olarak içindeki yağı tükenen bir yağ tenekesinde ateşin üzerinde hazırlanan bir kavurğa veya gözden çıkarılan bir toprak su ibriğinin içinde hazırlanan bir kölleme olmuştur. Öte yandan bölgede oldukça yaygın olarak yapılan bağcılık nedeniyle kuru üzümün her çeşidi kavurgaların şahı olarak hep baş köşede kendine yer edinmiştir.

Kavurgaların başında buğday, darı, nohut, susam, çitlembik kavurgaları, kavun, karpuz, kabak çekirdek kavurgaları, haşhaş ezmesi en çok bilinenlerdir. Bunlardan özellikle haşhaş ve susam ezmesi pekmezle veya şekerle beraber hazırlandığında aynı zamanda bir çeşit tatlı olarak da tüketilebilmektedir.

Haşlanarak yenilen kavurgalara haşlama esnasında veya yerken mutlaka tuz konmasından dolayı olsa gerek “duzlama” denmiştir ve en çok bilinen duzlama; nohut, darı, buğday karışımıyla hazırlanan duzlamadır. Bazen bu karışıma börülce ve hatta fasülyenin de dahil olduğu görülür.

Kavurgalar bahsinde Buldan için kestanen bahsedilmez ise çok önemli bir konu eksik kalmış sayılır. Yayla Buldan için fasulye ile en önemli geçim kaynaklarından birisi olan kestane, hem haşlaması, hem de kebabı ile ama öncelikle kokusu ile uzun kış gecelerinin muhabbet tellalıdır adeta. Sobalarında kuru meşe yanan köy evlerinin heyecanlı sobalarının üstünde mahcubiyetinden olsa gerek, hemen kendini paralayiveren kestanenin kırk yıl hatırlı kahve kadar olmasa da oldukça itibarlı bir kış meyvesi olduğu kesindir. Uğradığı evlerde mutluluk verici ve mevcut mutluluğun dozunu artırıcı etkisi olduğu herkes tarafından kabul edilir.

4. SONUÇ

Buldan yemek kültürünün incelendiği bu çalışmada bölgede yetiştirilen ürün çeşitliliğine paralellik arzeden bir yemek yapma ve sunma alışkanlığının olduğu görülmüştür. Yemeklerin gerek hazırlık, gerek sunum ve gerekse tüketme aşamaları hep birlik olmayı, beraber üretmeyi ve beraber tüketmeyi gerekli kılmıştır ki bu zaten Türk yemek kültürünün en temel özelliğidir.

Yemeklerin hazırlanması ve sunulması evlerde yine kadınlara ait iken artık toplu yemeklerde kadınların yerini işin uzmanı erkekler almaktadır.

Yemeklerin tüketilmesinde toplu yemeklerde bir hiyerarşi gözetilmekte ve dolayısıyla çocuk, kadın ve erkek sofraları ayrı kurulmakta, hatta yemek yeme yerleri bile ayrı planlanmaktadır. Oysa evlerde böyle bir ayırım yoktur ve bütün aile fertleri Halil İbrahim bereketi ile bereketlenmesi dileklerinin harman olduğu sofralarda hep beraber aynı tabağa kaşık sallamakta ve nasibine düşenle iktifa etmektedir.

Sofralar Buldan bezi üzerine konulan kasnak üzerindeki sinide düzülmekte, yemeğe başlanırken eller yıkanarak “bismillah” diyerek başlanmakta ve doyunca da “elhamdülillah” denilerek kalkılıp el ve ağız yıkanmaktadır. Eğer bilen birisi varsa sofrada duasının okunması da arzu edilen bir diğer uygulamadır.

KAYNAK KİŞİLER

1. Gülizar SALGIN (61 yaşında) Alandız Köyü
2. Ayşe GÜNDOĞDU (53 yaşında) Yenicekent Kasabası
3. Perihan TÜNER (65 yaşında) Buldan merkez
4. İsmihan ÖZEN (71 yaşında) Alacaoğlu Köyü
5. Fatma ÇALLI (66 yaşında) Kadıköy
6. Şengül GUGUOĞLU (69 yaşında) Buldan merkez
7. Şengül ÇOKÖZ (67 yaşında) Buldan merkez
8. Zeki ÇOKÖZ (72 yaşında) Buldan merkez

TEŞEKKÜR

Bu çalışmanın saha araştırmalarında yardımlarını gördüğüm Diş Hekimi Yusuf BOYLU'ya, MHP İlçe Başkanı ayakkabıcı Kemal ÖZEN'e, Yenicekent Belediye Başkanı Hamdi AKAN'a, Buldan Belediye Başkanı Temel BAŞBUĞ'a ve kaynak kişilere teşekkür ederim.