

İlgın Mutfak Kültürü ve Yemekleri*

Nermin IŞIK**
Aysun KILIÇARSLAN***
Osman GÜLDEMİR****
Didem ÖNAY DERİN*****
Nimet BARI*****

ÖZ

Canlıların birinci ihtiyaçları beslenmektir. Dolayısıyla insanların doğumdan ölüme kadar beslenmek zorunda olmaları, ilk çağlardan beri yemekle ilgili bir takım kurallar geliştirmelerine neden olmuştur. Bu kurallar, zamanla toplumların kendi yapı ve değerleri ile ilgili gelenek ve görenekleriyle bütünleşip, o toplumlara özgü mutfak kültürünü oluşturmuştur. Mutfak dediğimiz şey insanlığın ilk ortaya çıkmasından günümüze kadar değişen, gelişen ve sentezlenen bir olgudur. Ayrıca yemek yeme eylemi hem biyolojik, hem kültürel hem de psikolojik bir sürecin ürünüdür. Bu üç boyutlu ihtiyacın sonucunda mutfak geleneği hem sürekli değişen, hem de sürekli karmaşık bir hal alan ama aynı zamanda da kültürleri birbirinden kısmen ayırmaya yardım eden önemli bir kültürel ağıdır. Yemek kültürü bir toplumda yiyeceğin üretiminden tüketimine kadar izlediği süreç ve bu süreçle ilgili olarak ortaya çıkan maddi, manevi kültürel öğelerin oluşturduğu önemli bir sistemdir. Dünya mutfakları arasında Türk mutfağı dikkat çeken bir konumdadır. Nitekim hem Orta Asya'dan günümüze uzun bir tarihsel geçmişi; hem de oldukça geniş bir coğrafyanın ürünüdür. Bu çalışmanın amacı, Konya'nın kuzey batısında yer alan İlgın ilçesinin mutfak kültürü ve yemeklerini, günlük öğünlerde; geçiş dönemlerinde (doğumdan ölüme kadar); dinî günler ve hıdrellezde, istek/dilek sofralarında yapılan yemek alışkanlıklarının eskiden ve günümüzde neler olduğunu; ayrıca kışlık yiyecekler; sofraya düzenleri; pişirme yöntemleri; servis düzenleri; içecekler; yemeklerini saptamak suretiyle tanıtmak ve yazılı kayıtlara geçirilerek kaybolmasını önlemektir.

Çalışma nitel bir araştırmadır; İlgın mutfak kültürü ve yemekleri, bölge kültürünü temsil eden 50 yaş ve üzeri 11 kaynak kişi ile yüz yüze görüşülerek derlenmiştir. Çalışmada mutfak araçları, mutfak mimarisi ve yemek tarifleri kapsam dışı bırakılmıştır. İlgın yöresinin kışlık ve yazlık öğünleri; doğumdan ölüme kadarki geçiş dönemlerindeki yeme içmeyle ilişkili âdetleri; dilek istek sofraları; dini gün ve bayramlarında tüketilen yiyecek ve içecekler; kışlık besinler; yemekler ve tarifleri sistematik bir şekilde aktarılmıştır. Gelecekteki çalışmalarda daha fazla kaynak kişi ile görüşülerek bilgilerin derinleştirilmesi; bu bilgi birikimiyle görseller üretilmesi; tariflerin birçoğunun uygulanarak standartlaştırılması ve diğer disiplinlere de hizmet edebilmesi amacıyla besin değerlerinin hesaplanması önerilmektedir.

Anahtar kelimeler: mutfak kültürü; yemek kültürü; Konya; İlgın Mutfağı; İlgın Yemekleri

İlgın Cuisine and Foods

ABSTRACT

Human's principal necessity is feeding. Therefore, people have to be fed from birth to death; this led them to develop a set of rules about food since ancient times. These rules have created communities' unique culinary culture by integrating with societies' traditions and customs during the time. What we call kitchen is a phenomenon that changes from the first appearance of humanity to the day-to-day, developing and synthesized. In addition, eating is a product of both biological, cultural and psychological processes. Because of this three-dimensional need, culinary tradition is an important cultural network that is both constantly changing and continuously complex, but at the same time helping to separate cultures from each other in part. Food culture is an important system formed by the process of food and consumption and the material and spiritual cultural items that emerge depending on this process. Among the world cuisines, Turkish cuisine is a remarkable position. As a matter of fact, it is a long historical past from Central Asia; as well as a very wide geographical product.

This study aims that to promote and to prevent loss through written records by researching İlgın's culinary culture and foods (meals, transition periods from birth to death, holy and entertaining days, wishing tables, foods for winters, table arrangements, cooking technics, serving patterns, drinks, foods and recipes from soups to deserts). İlgın is located in the north-west of Konya in Turkey.

This study is a qualitative research; İlgın culinary culture and foods are collected from the 11 people who are representing the culture of the region and over the age of 50. Kitchen tools, kitchen architecture and recipes were excluded from the study. Winter and summer meals of İlgın region; rituals related to food and drink during transition periods from birth to death; wish-request

*Bu makale 27-28 Eylül 2013 tarihinde düzenlenen II. Ulusal İlgın Sempozyumu'nda sunulmuş olan, basılmamış bildirinin yeniden yazılmış halidir.

** Yrd. Doç. Dr., Selçuk Üniversitesi, nermin@selcuk.edu.tr

*** Öğr. Gör., Selçuk Üniversitesi, akilicaslan@selcuk.edu.tr

**** Öğr. Gör., Anadolu Üniversitesi, osmanguldemir@gmail.com

***** Doç. Dr., Selçuk Üniversitesi, donay@selcuk.edu.tr

***** Emekli Öğr. Gör., nbari@hotmail.com

Makalenin Gönderim Tarihi: 02.03.2017; Makalenin Kabul Tarihi: 02.05.2017

tables; food and beverages consumed on religious days and holidays; winter foods; meals and recipes are transmitted in a systematic way. Deepening knowledge by talking to more resource people in future studies; producing visuals with this knowledge; Standardization of the recipes by applying a number of recipes and the calculation of nutritional values in order to be able to serve other disciplines.

Keywords: culinary culture; food culture; Konya; Ilgın Cuisine; Foods of Ilgın

1. Giriş

İnsanoğlu var olduğu günden beri beslenmeye büyük önem vermiştir, çünkü yaşamak için yemek gerekmektedir. Öncelikle ilkel çağlarda bitkileri toplayarak ve hayvanları avlayarak beslenme ihtiyacını gideren insanlar yerleşik hayata geçtiklerinde beslenme için üretmeye başlamışlardır. Beslenme kültürü bir toplumun beslenme ile ilgili yaşam tarzıdır ve beslenme insan ürünü olması bakımından bir kültür meselesidir. İnsanların besinler hakkında birtakım değerleri ve alışkanlıkları vardır (Talas, 2006). Dolayısıyla bu tür değer ve alışkanlıkların değişmesi, beslenme kültürünün de zamanla değişmesine neden olmaktadır. Beslenme ve yemek kültürü ile beslenme alışkanlıkları; yerleşme yerlerine, mevsimlere ve sosyo-ekonomik seviyeye dayalı olarak farklılıklar göstermektedir. Haliyle her toplumun ve her bölgenin kendine özgü beslenme kültürü ve yemek pişirme teknikleri vardır (Tezcan, 2008; Kadıoğlu vd., 2010).

Türk mutfak kültürünün, Orta Asya bozkırları, Çatalhöyük ve Anadolu uygarlıklarının ilk çağlardan günümüze getirdiği bir bileşimden meydana geldiği söylenebilir (Halıcı, 2009). Mutfak dediğimiz şey insanlığın ilk ortaya çıkmasından günümüze kadar değişen, gelişen ve sentezlenen bir olgudur. Ayrıca yeme eylemi hem biyolojik, hem kültürel hem de psikolojik bir sürecin ürünüdür. Bu üç boyutlu ihtiyacın sonucunda mutfak geleneği hem sürekli değişen, hem de sürekli karmaşık bir hal alan ama aynı zamanda da kültürleri birbirinden kısmen ayırmaya yardım eden önemli bir kültürel ağıdır. Bu bağlamda yemek kültürü bir toplumda yiyeceğin üretiminden tüketimine kadar izlediği süreç ve bu sürece bağlı olarak ortaya çıkan maddi, manevi kültürel öğelerin oluşturduğu önemli bir sistemdir (Şahin, 2012).

Bu çalışmanın amacı; Konya'nın kuzey batısında yer alan Ilgın ilçesinin mutfak kültürü ve yemeklerini kuramsal açıdan, günlük öğünlerde; geçiş dönemlerinde (doğumdan ölüme kadar); dinî günlerde ve hıdrellezde, istek/dilek sofralarındaki yemek alışkanlıklarının eskiden ve günümüzde neler olduğunu; ayrıca kışlık yiyecekler; sofraya düzenleri; pişirme yöntemleri; servis düzenleri; içecekler ve yemekleri (çorbalarından tatlılara kadar) saptamak, tanıtmak ve kayda geçirilerek kaybolmasını önlemektir.

Çalışma, nitel bir araştırma olup, veriler Ilgın'lı, 50 yaş ve üzeri, bölge kültürünü temsil eden kişilerden, yarı yapılandırılmış görüşme formuyla, yüz yüze görüşülerek toplanmıştır. Çalışmada mutfak araçları, mutfak mimarisi ve yemek tarifleri kapsam dışı bırakılmıştır.

2. Ilgın Mutfak Kültürü

Günlük Öğünler

Kış mevsiminde sabah kahvaltısında, geçmişte yiyecek olarak pişi, un topalağı kızartması, halka, kuru biber kızartması, çoban böreği, kuzinede patates, soğan, manda (Camız) kaymağı, un çorbası, tarhana ve mercimek çorbaları, pıtır çorbası*, zeytin, peynir (tulum), hamur topalağı çorbası, yumurtalı ovmaçtı yenirdi. İçecek olarak ise, kır (kekik) çayı, süt ve çay içilirdi. Günümüzde peynir, zeytin, tereyağı, rafadan yumurta gibi bilinen kahvaltılıklarla bazen de su böreği tüketilmektedir. İçecek olarak ise en çok çay tüketilmektedir. Yaz mevsiminde sabah kahvaltısında geçmişten günümüze kadar; çoğunlukla zeytin, peynir, domates, salatalık, patates, biber kızartması, reçel, tam buğday unundan yapılan bazlama ve haşhaşlı ekmek (kömbe), çeşitli çorbalar, pekmez, bal, tereyağı, camız kaymağı, ağız sütü (pekmez ve şekerle birlikte) tüketilmektedir. Kış mevsiminde öğle yemeğinde geçmişten günümüze kadar; çeşitli çorbalar,

* Yüz gram tereyağı ile birlikte zevke göre kıyma kavrulur. İki adet ince ince doğranmış yeşilbiber ilave edilip, karıştırılır. İki adet rendelenmiş orta boy domates ilave edilir. Bir kaşık domates salçası ve bir tatlı kaşık biber salçası karıştırılıp, kavrulur. İki bardak et suyu, dört bardak su eklenip kaynatılır. Bir bardak düğü veya bulgur ilave edilip pişmeye bırakılır. Ekşi olarak yemek istenilirse pişme sırasında bir su bardağı kadar koruk (olgunlaşmamış üzüm) ya da bir fincan koruk suyu eklenip, pişirilir. Koruk suyu yoksa servis sırasında limon ilave edilir. Arzuya göre nane, karabiber vb. baharatlarla tatlandırılabilir (İşler, 2013).

† Yumurtalı sert hamuru ovalayarak hazırlanan minik parçalarla yapılan çorba (İşler, 2013).

özellikle de hamur topalağı, sakala çarpanı, ovmaç ve mercimekli ovmaç çorbaları ve çeşitli yemekler, bazen fırın böreği ve yanında ayran, kola, patates yemeği, bulgur pilavı, ak (kuru) fasulye, sarma-dolma, tavuk, kurutulmuş sebzeler, hamur işleri, koca topalak, bazen de kahvaltılıklar ile özellikle pazar günleri sac böreği tüketilmektedir. Yaz mevsiminde ise, çoğunlukla yeşil fasulye, karnıyarık, oturtma gibi patlıcanlı yemeklerle çeşitli sebze yemekleri, yufkalı bulgur, bulgur pilavı, biber, domates dolması, güveç ve soğuk çorba (yarma ve naneli) tüketilmektedir. Kış mevsiminde akşam yemeğinde geçmişten günümüze kadar; ak (kuru) fasulye, nohut yemeği, tarhana çorbası, dondurucuya konulan yiyecekler, kış sebzelerinden yapılan yemekler, patates kavurması, kavurma et ve güveç tüketilirken, yaz mevsiminde de çeşitli çorbalar, öğlen yemeğinden kalan yemekler, çeşitli sebze yemekleri ve güveç tüketilmektedir. Kış mevsiminde yat geberlik olarak; yat geber ekmeği, akşamdan kalan yemekler, börek gibi hamur işleri, yoksa kahvaltılıklar, sebze yemekleri; yaz mevsiminde ise sebze yemekleri, meyve, zeytin, peynir, kavurma, yufka ekmeği içine kavrulmuş kıyma ve soğan konup dürülerek yenilmektedir (Tekin, 2013; İnce, 2013; Keleş, 2013; İşler, 2013).

Geçiş Dönemleri

İlgın mutfak kültüründe geçiş dönemleri doğum, diş buğdayı, sünnet, askere uğurlama, söz kesme, nişan, nikâh, düğün hamamı, çeyiz asma, dürü bohçası, kına gecesi, düğün, yüz açımı, düğün haftası ve ölüm yan başlıkları içerisinde aktarılmıştır.

Doğum: Lohusaya, karnının yarasını beresini alsın diye eritilmiş tereyağının içine şeker atıp içirilir. Önceleri, doğumdan sonra lohusaya üç gün su verilmezdi. Lohusaya sütünün artması için kuru incir yedirirlerdi. Lohusaya paluze** de verilirdi. Bunun yanı sıra Hıra çorbası†† ayrıca yedi kardeşkanıyla‡‡ lohusa şerbeti yapıp onu da içirirlerdi. Günümüzde ise bazı ailelerin nöbet şekeri ile hâlâ yaptıkları belirtilmektedir. Eskiden bebeğin ağzına ilk olarak şerbet (şekerli su) damlatılırdı. Günümüzde ise anne sütü veriliyor. Ancak anne sütü gelene kadar şekerli su verilmeye devam ediliyor. Bebek üç ezan vakti geçtikten sonra emzirilirdi. Bebek sarılık olmasın diye bazıları bebeğin ağzına maden suyu damlatır. Bazıları ise 40 gün boyunca bebek ağladıkça, kaynamış su ve şerbet verir. Bebek sancılanmasın diye çörek otu ve badem yağı verilmektedir. Tarlada çalışan kadınların bebeklerine annesi yokken “sormuk§§” verilirdi. Annenin sütü gelinceye kadar buna devam edilir. Günümüzde zezem, hurma ezmesi gibi yiyecek ve içecekler verilmektedir. Ziyarete gelen konu komşu, hısım akraba, lohusanın sütü artsın diye; süt ve tereyağıyla salçasız hazırlanan un, şehriye veya pirinç, sütlü ve düğülü çorbalar, muhallebi, üstü cevizli paluze getirirler. Bu şekilde gidildiğinde fazla oturulmaz, misafirlere şeker, çikolata ve kolonya ikram edilir. Eskiden lohusa şerbeti de verilirdi. Ayrıca Eldeş Köyü’nde çember, şeker, beş on kuruş gibi hediyelerde verirlerdi. Bebeğe hediye götürüldüğünde daha uzun oturulur ve misafirlere çay, kahve, lokumlu bisküvi, şeker, pasta, börek gibi yiyecek ve içecekler ikram edilir (Tekin, 2013; İnce, 2013; Keleş, 2013; Küçükkağnıcı, 2013; Boran, 2013; İşler, 2013; Ak, 2013; Akbulut, 2013).

‡ Un, yumurta, sudan oluşan erişte hamuru (yufkadan kalın) 2-3 mm kalınlığında açılır. Erişteden biraz daha kalın erişte şeklinde kesilir. Yeşil mercimek haşlanır, soğan ve yağ kavrulur, salça ilave edilir, haşlanan mercimek içerisine konur, hazırlanan hamurlar içine ilave edilir, pişirilir (Keleş, 2013; Küçükkağnıcı, 2013; Boran, 2013).

§ Süle köfte olarak da bilinir. İki su bardağı düğü, bir su bardağı un, fesleğen, nane, tuz su ile iyice yoğrulur hamur yapılır. Hamurdan ceviz büyüklüğünde beze (menevse) alınır, avuç içinde yarım santim inceltir, iç konup yarım ay şeklinde kapatılır, açılmayacak şekilde kenarları yapıştırılır. Kaynayan tuzlu suyun içinde haşlanır. Piştikten sonra üzerine tereyağı salçalı sos dökülür. Direk tereyağı salçalı suyun içinde haşlanarak da yapılır. İçi için: kıyma, soğan kavrulur, haşlanmış rendelenmiş patates ilave edilir. Tuz, baharat, fesleğen, maydanoz konur. İsteğe göre tulum (tulum) peyniri de konmaktadır. Süle köfte sadece patates içli hazırlanıp, yuvarlak açılan hamurun içine karşılıklı uçları kapatılıp diğer uçları açık bırakılarak da yapılır (Boran, 2013; Karpuz, 2012).

** Tencerede su kaynatılır. Nişasta suyla ezilir, karıştırılarak ilave edilir. Kaynayınca şekeri konur. Koyulaşınca kâseye alınır, soğuyunca gül suyu serpilir (Halıcı, 2013).

†† Üç kaşık un yağsız bir tavada pembeleşinceye kadar kavrulur ve soğutulur. Çorba tenceresinde iki kaşık tereyağı eritilip, pembeleştirilir. Rendelenmiş iki domates ilave edilip, kavrulur. Pembeleştirilen un dört veya istenilen koyuluk kıvamına göre beş bardak soğuk su veya et suyu ilave edilip, ara ara karıştırılarak on dakika pişirilir (İşler, 2013).

‡‡ Kardeşkanı ağacından alınan, hekimlikte ve boyacılıkta kullanılan, koyu renkte bir sakız (Akalın vd., 2009).

§§ Sormuk; ekmele şeker veya lokumun çiğnenip, tülbente sarılmasıyla elde edilen emzik görevi gören bir maddedir. Eskiden bebeğin ağzına göre şekillendirilip bebeğe emzik gibi verilirdi (İşler, 2013).

Diş Buğdayı (Gölle): Yörede “Diş Göllesi” denir. Buğday, nohut iyice pişirilir. Eldeş Köyü’nde buğday kaynatılırken içine kenevir de konduğu belirtilmiştir. Üstüne dövülmüş haşhaş, ceviz, fıstık serpilerek gölle hazırlanır. Gölle yiyen misafirler boncuk, para gibi hediyeleri tabağın içine koyarlar (Tekin, 2013; Küçükkağnıcı, 2013; Boran, 2013; İşler, 2013).

Sünnet: Sünnet yemeğinde, yoğurt ve bamya çorbası, pilav (eskiden bulgur pilavı) üstü et, sarma, dolma, irmik helvası (eskiden un helvası), eskiden hoşaf, günümüzde ise meşrubat ikram edilir. Sofraya yemeklerin hepsi aynı zamanda getirilir. Bazı ailelerde topalak, bulgur pilavı, toyga çorbası ya da et topalağı, haşhaşlı ekmeğe gibi yemekler verilmektedir. Günümüzde ise aynı yemekler yapılır, eğer yemek yapılamayacaksa etli ekmeğe, ayran ya da meşrubat ve irmik helvası verilir. Eldeş Köyü’nde ailenin maddi durumu iyiye İlgın’dan yemek getirtilip mevlit okutarak yemek verirler. Sünnet yemeğinde, toyga çorbası, et yemeği, pilav, hoşaf, un helvası verilir (Tekin, 2013; İnce, 2013; Keleş, 2013; Küçükkağnıcı, 2013; Ak, 2013).

Askere Uğurlama: Asker genç, gitmeden önce ve döndükten sonra hısım akraba, konu komşu tarafından yemeğe davet edilir. Günümüzde kına gecesi de yapılır. Askere gidecek gencin annesi, gideceği gündün bir önceki gün etiyle, tatlısıyla düğün yemeklerinde olduğu gibi yemekler hazırlar. Konu komşu, hısım akraba davet edilir. İki, üç sofraya kurulur ve yemek yenir. Yemekten sonra aşağı inerler, sıra olurlar ve hoca dua okur. Bazı aileler de askere gitmeden bir gün önce akşam için gölle ve kabak tatlısı yapar. Kışın gölle, kuruyemiş, çerez ve kabak tatlısı, yazın taze meyveler, haşhaşlı ekmeğe, çörek, börek gibi yiyecekler ikram edilir. Askerden dönünce de, durumu iyi olan aileler hısım akrabayı, konu komşuyu çağırıp asker yemeği verirler. Askere gidecek gence para, mendil gibi hediyeler verilir. Ayrıca iç çamaşırını, havlu, çorap gibi hediyeler de götürülür (Tekin, 2013; İnce, 2013; Keleş, 2013; Küçükkağnıcı, 2013; Boran, 2013; İşler, 2013).

Söz Kesme (Şerbet İçme, Lokum Yeme): Eskiden kahve, bisküvi arası lokum, çok oturulursa çayla birlikte halka (simit gibi), bisküvi ikram edilirdi. Günümüzde ise çikolata, lokum ikram edilir. Uzun otururlarsa çay, bisküvi, hazır pasta, börek verilir. Oğlan evi ilk geldiklerinde çikolata, lokum, ikinci defa geldiklerinde lokum ve bisküvi getirirler. Ailelerin ekonomik durumu ve görgüsüne göre çikolata ya da lokum götürülür. Eskiden söz kestikten sonra yemekler yenirdi. Yemek olarak pirinç çorbası, tavuk verirdi. Ama günümüzde pasta, börek, isteyen baklava, un helvası da ikram edilmektedir. Söz kesme geleneği “şerbet içme” olarak adlandırılırdı. İçecek olarak da şerbet ikram edilirdi. Eldeş Köyü’nde söz kesmeye “lokum yenecek”, “lokum yeme” denir. Ağız tadı olsun diye lokum, bisküvi dağıtılır. Ayrıca çay ve kahve de ikram edilir (Keleş, 2013; Küçükkağnıcı, 2013; Boran, 2013; İşler, 2013; Ak, 2013).

Nişan: Uzaktan yakından gelenlere sofraya kurulur. Et kesilir, çorba, pilav, tatlı, kara üzümünden hoşaf geçmişte de günümüzde de aynı şekilde ikram edilir. Ayrıca eskiden çetnevir, günümüzde nişan salonda yapılırsa çetnevir*** ve meşrubat, evde yapılırsa lokum ile bisküvi verilmektedir. Nişandan bir gün önce oğlan evinden gelene alınan altın, kıyafet, makyaj malzemesi vb. bohçalara hazırlanır. Ayrıca şerbet malzemesi, şeker, kolonya, durumu iyi olanlar pasta yaptırır ve kız evine götürülür, nişan esnasında bu yiyecekler ikram edilir. Burcu Köyü’nde eskiden “şerbet içme” denirdi. Nöbet şekerli şerbet ikram edilir. Günümüzde şehirdeki gibi ikramlar yapılmaktadır. Mahmuthisar Köyü’nde ise, eskiden kız tarafı oğlan tarafına yemek verir, yemekten sonra gül şerbeti ikram edilirdi. Eldeş Köyü’nde de “şerbet içme” denir. Oğlan evi üzeri pullu örtülerle süslenmiş lokum, şeker sinisini kız evine önceden gönderir. Sekiz, on kişiye hediye alınır. Cemaat camiden çıkınca kız evine hoca dua ederek gidilir. Yemek verilir. Nişandan sonra bisküvi lokum dağıtılır. Günümüzde ise nişan düğünüle birlikte yapılmaktadır (Tekin, 2013; İnce, 2013; Keleş, 2013; Boran, 2013; İşler, 2013; Ak, 2013).

Nikâh: Eskiden bazı ailelerde ikram yapılmazdı. Bazı aileler lokum, bisküvi, şeker veya kendilerinin paketlediği akide şekerlerini ikram ederlerdi. Günümüzde ise nikâh şekeri ve çikolata dağıtılmaktadır (Tekin, 2013; Küçükkağnıcı, 2013; Boran, 2013; İşler, 2013).

Düğün Hamamı: Hamamda def çalıp oynarlar, eğlenirler, yıkanır. Daha sonra yer içerler. Oğlan evi beyaz helva (tahin helvası) getirir. Kız evi pilav pişirir. Kız ve oğlan evi yufka ekmeğe getirirdi. Hamamdan çıkana yufka ekmeğe helva ve pilav ayrı ayrı dırulur, ellerine verirdi. Bazıları da hamamdan çıkınca kız evinde yaprak sarması, biber dolması, çorba, helva gibi yemekler yerlerdi. Günümüzde şehirde düğün hamamının yapılmadığı belirtilmiştir. Eldeş Köyü’nde yazın hamama traktöre, kışın arabalara binip çalıp

*** Her türlü kuru meyve ve çerez (Halıcı, 2013).

oyunarak giderler. Hamamda oynar, eğlenir yıkanır. Yemek hamamda yenmez, eve gelince yenir. Hamam parasını oğlan evi verir. Düğün hamamı geleneği Eldeş Köyü'nde hâlâ uygulanmaktadır. Eskiden her pazar günü konu komşu traktör veya arabalara binip hamama giderlerdi. Hamamda kahvaltılarını yaparlardı. Bir gün önceden, hamamda yemek için, sarma, dolma, haşhaşlı ekmek, kömbe, meyveler, çeşitli börek ve çörekler, kızartmalar hazırlanırdı. Çayla birlikte bu yiyecekler yenir, içilir, eğlenilirdi. Gelin hamamı da aynı şekilde uygulanırdı. Hamamdan sonra düğüne kadar olan zaman aralığında “başta gezme” yapılır. Gelin kızı, hısım akraba ve arkadaşlarının anneleri yemeğe davet eder (Tekin, 2013; Keleş, 2013; Küçükkağnıcı, 2013; Boran, 2013; İşler, 2013).

Çeyiz Asma: Çeyiz asmaya becerikli, eli yatkın genç kızlar ve kadınlar çağrılır. Çeyizler duvarlara ip gerilerek asılır. Kız evi çeyiz asmaya gelenlere yemek verir. Yemekte; yaprak sarma, dolma, börek, çörek, kış ise mutlaka üzerine camız kaymağı konulmuş kabak tatlısı bulunur. Mahmuthisar Köyü'nde ise kuru fasulye, patates mıkla^{†††}, pilav, yoğurt ve hoşmerim ikram edilirdi. Burcuk Köyü'nde de çeyiz akşam serilirdi, yemek verilmezdi. Ancak ev serme düğün günü yapılır, serenlere düğün yemekleri verildiği belirtilmiştir. Çeyiz serenlere kız annesi havlu, çember, para gibi hediyeler verirdi. Günümüzde ise düğün günü ya da bir hafta önce ev sermeye- döşemeye gidenlere oğlan evi yemek, hediye olarak da para verir (Tekin, 2013; İnce, 2013; Keleş, 2013; Küçükkağnıcı, 2013; Boran, 2013; İşler, 2013).

Dürü Bohçası: Dürü bohçasını götürünlere oğlan evi yemek yedirir, para, çember, havlu gibi hediyeler verilir (Tekin, 2013; İnce, 2013; Keleş, 2013; Küçükkağnıcı, 2013).

Kına Gecesi: Kına günü sabahdan oğlan evinden kız evine dürü^{##} götürülür. Durumu iyi olanlar düğün yemeklerinden hazır olan varsa veya kurban gönderirler. Kız evinden de oğlan evine dürü bohçaları ve eşyalar sandıkla gider. Sandığın içine (gelin ve damat yesinler diye) çerez, şeker, çay, kuruyemiş vb. konulur. Kına gecesinde misafirlere çoğunlukla ikram yapılmaz, kına yakılıp dağıtılır. Ancak bazı aileler kınada misafirlere çerez ve gölle ikram ederler. Kına yakılıp misafirler dağıldıktan sonra kızın arkadaşları o gece gelin kızın evinde yatıya kalırlar. Yemek, peynir, ekmek, kısır, gölle gibi yiyecekleri yerler, sabaha kadar muhabbet edip eğlenirler. Günümüzde kına gecesi salonda da yapılmaktadır. İkrâm olarak çetnevir dağıtırlar (Tekin, 2013; İnce, 2013; Keleş, 2013; Küçükkağnıcı, 2013; Boran, 2013; İşler, 2013; Ak, 2013).

Düğün: Eskiden düğüne tanıdıklar davet edilirken, gençlerden iki, üç kişi ev ev dolaşır. Buna “düğüne okuma” denir. Daha eski zamanlarda düğüne davet edilenler, davet etmeye gidene çorap, mendil, çember gibi hediyeler verirdi. Düğünden bir hafta on gün önce düğün için konu komşu, akrabalar toplanıp yufka ekmek yapılır. Onlar gelirken tahin helvası, tereyağı, beyaz peynir getirir, yufkaya dürüp yerler. Düğünde de sünnette yapılan yemeklerin aynısı verilir. Beykonak Köyü'nde düğünlerde toyga, ak fasulye ve bama çorbası yapılır. Düğünde gelin alma yapıldıktan sonra kayınvalidenin evine getirilir (eskiden gelin kayınvalidenin evine alınırdı). Evin kapısında kayınvalide tarafından gelinin önüne bir testi bırakılır. Testinin içinde buğday, şeker ve bozuk para bulunur. Gelin testiye eline alıp atar ve kırar. Sonra arasına tereyağı sürülerek dürüm yapılmış şebit ekmeği gelinin eline verilip ekmek böldürülür ayrıca elini bala batırıp kapının üstüne sürmesi sağlanır. Bunların sebebi evlilikleri bereketli, yağlı ballı olsun diyedir. En son olarak ekmek sacı veya kara kazan ters çevrilip gelin üzerine bastırılıp geçer ve evine girerken gelinle damat kol kola girer ve odalarına alınırlar. Onlara odada “ağız tadı” olsun diye şerbet ikram edilir, damat geline yüz görümlüğü takar. Bu gelenek günümüzde de uygulanmaktadır. Sonra düğüne devam edilir. Düğün akşamı kız evinden iki ya da üç kişi oğlan evine pilav ve kızarmış tavuk ile baklava götürürler. Ya da gelin baba evinden çıkarken arabaya kızarmış tavuk ve bir sini baklava konur. Bu yemekler gelinle damadın odasına bırakılır. Gelinle damat yedikten sonra geri alınır. Evin içindeki herkese ikram edilir. Ertesi gün kalanlar konu komşu, hısım akrabaya dağıtılır (Tekin, 2013; İnce, 2013; Keleş, 2013; Küçükkağnıcı, 2013; Boran, 2013; İşler, 2013; Ak, 2013, Akbulut, 2013).

Yüz Açımı: Yörede “erte” denir. Sabah saat dokuz-on gibi hısım, akrabalar çağrılır. Uzaktan gelenlere yemek verilir. Yemekler yenir, çay içer, eğlenirler (Tekin, 2013; İnce, 2013; Keleş, 2013; Küçükkağnıcı, 2013; Boran, 2013; İşler, 2013).

^{†††} Kıyma, patates, kuşbaşı et, kavurma, soğan ile kavrulur. Kendinden geçince tavadan tepsiye alınır. Yumurta kırılır fırına sürülür ya da ocak üzerinde ağzı kapalı olarak pişirilir. Aynı şekilde etsiz olarak da pişirilir. Ayrıca domates, biber de konulup kavrulur. Bir bardak su ilavesi ile pişirilir. Üzerine yumurta kırılır, yumurta pişince üzerine kırmızıbiberli tereyağı gezdirilir (Ak, 2013).

^{##} Armağan, hediye, çeyiz (Akalin vd., 2009).

Düğün Haftası: Düğünden genellikle bir hafta sonra aileler, birbirleriyle kaynaşmak için karşılıklı yemek daveti verirler. İlk önce kız evi, oğlan evini yemeğe davet eder. Böylece gelin ailesiyle ilk defa görüşerek el öper. Kızın ailesi kızlarına yüz görümlüğü olarak altın bilezik takar. Bu görüşmelerde davet yemekleri hazırlanır. Yemekte yoğurt çorbası, patlıcan orta, et kavurma veya haşlama, pilav, su böreği, bamya, sarma, dolma, hoşaf, sütlü ve baklava gibi yemekler ikram edilir. Bir hafta on gün sonra da oğlan evi de kız evini yemeğe çağırır (Tekin, 2013; İnce, 2013; Keleş, 2013; Küçükkağnıcı, 2013; Boran, 2013; İşler, 2013; Ak, 2013).

Ölüm: Cenaze evine konu, komşu, hısım, akraba yemek götürür. Çevresine göre bir hafta ile bir ay boyunca evde yemek pişirmez. Eskiden cenazenin kalktığı gün komşular kahvaltılık yiyecekler getirirlerdi. Günümüzde ise ev sahibi etli ekmek yaptırıp cenazeden dönenlere yemek verir. Akşam da konu komşu yemek getirir. Üçüncü gün, pişi yapılıp dağıtılır. Yedinci gün Yasin-i Şerif okunur yemek verilir. Kırkıncı gün, dua edilir, un helvası yapılır ya da yemek verilir. Yemek vermeye “ekmek dökme” denir. Elli ikinci gün, mevlit okunur, düğün yemeğinde olduğu gibi yemek verilir (Tekin, 2013; İnce, 2013; Keleş, 2013; Boran, 2013).

Dinî Günler

Ramazân ve Ramazân Bayramı: Ramazandan önce evler temizlenir, mutfak alışverişleri yapılır. Ramazân hazırlığı olarak evlerde yörede şebit denilen yufka ekmek (kuru yufka), erişte, eriştelik hamurdan üçgen ya da kare çorbalık hazırlanır. Günümüzde, böreklik yufka, mantı, zeytinyağlı yaprak sarma da yapılıp buzluğa atılır. Sahurda, ev eriştesi (erişte pilavı), çoban böreği, kuru yufka, hamurlu ekmek yani bazlama tereyağı ile yağlanır tulum peyniri serpilerek üst üste konulur, üçgen şeklinde dilimlere kesilerek yenilir. Çoğunlukla sahurda kahvaltılıklar, özellikle de tulum (tulum) peyniri, hoşaf, çay tüketilir, yemek pek yenilmez. Ancak Ramazân ayı kışa geldiğinde akşamdan kalma iyi bir yemek varsa yemek de yenir. Börekler de patatesli, kıymalı, peynirli içler kullanılır. Ayrıca, tahinli pide, yumurtalı ekmek ovması da tüketilmektedir. Mahmuthisar Köyü’nde, sahurda bulgur pilavı, kışın hoşaf yazın ayran, salata, varsa akşamdan kalan yemekler ve kahvaltılıklar yenir. İftar ve iftar davetlerinde, özellikle çoban ve su böreği, sarma-dolma, toyga ve bamya çorbası, et yemeği, etli sebze yemekleri, kavurma, pilav, ev baklavası, turşu, salata ve özellikle de manda yoğurdu yenir ve ikram edilir. Kış aylarında bunlara ilaveten kuru fasulye, nohut da verilir. Ramazân Bayramında, etli sarma dolma, toyga çorbası, bamya çorbası, haşlama et, pilav, bulgur ya da pirinç pilavı, hoşaf özellikle de kayısı veya erik hoşafı, börekler, baklava, kıvrım tatlısı ve kaygana hazırlanır. Eldeş Köyü’nde, her bayram mutlaka baklava yapılır. Sarma, börek, kömbe, ekmek gibi yiyecekler köy odalarına gönderilir. Bayram namazından sonra erkekler, hazırlanan yemekleri hoca ile birlikte yerler. Geçit Köyü’nde, eskiden etli yemek, çorba, sarma, su böreği, baklava gibi yemekler yapılıp, köy odalarına gönderilirdi, erkekler köy odasında kadınlar da evde yerd. Misafirlige kısa oturmaya gelenlere şeker, tatlı, kolonya, uzun oturmaya ya da yemek vakti gelenlere bayram yemekleri ikram edilir (Tekin, 2013; İnce, 2013; Keleş, 2013; Küçükkağnıcı, 2013; Boran, 2013; İşler, 2013; Ak, 2013).

Kurban Bayramı: Kurban bayramı sabahı kurban kesilip eti pişirilinceye kadar oruç tutulur. Et kavrulur içine kurbanın sağ böbreği de doğranır onunla oruç açılır. Ayrıca ciğer kavurma ile de oruç açıldığı belirtilmiştir. Mahmuthisar Köyü’nde ciğer kavurma, çorba, etli sarma-dolma, patatesli pırasalı mıkla, baklava, sütlü, tas yoğurdu gibi yemekler hazırlanır. Erkekler köy odasına gönderilir ve orada yerler. Ramazân bayramında yenen yemeklere ek olarak et kavurma ya da haşlama, ciğer kavurma hazırlanıp yenir ve ikram edilir. Et kesilecek diye başka yemek yapılmaz. Su böreği, baklava, etli sarma, somun ekmek yapılır. Et kesildikten sonra kapama, haşlama ve kavurma yapılır. Kurban bayramında, nişanlı kıza koç süslenir, boynuzlarına altın takılır ve elbiselik kumaşlar atılıp kız evine götürülür (Tekin, 2013; İnce, 2013; Keleş, 2013; Küçükkağnıcı, 2013; Boran, 2013; İşler, 2013; Ak, 2013).

Kandiller: Regaib kandilinde, ibadet yapılıp, pişi, haşhaşlı ya da tahinli kömbe yapılıp dağıtılır. Evde kandil için bir hazırlık yapamayanlar için, beyaz helva (tahin helvası) yufka veya somun ekmeğin (helva ekmek) arasına dürülüp dağıtılır. Kandillerde pekmezli un helvası, irmik helvası, kabak tatlısı, pişi gibi yiyecekler yapılıp dağıtılır. Regaib kandilinde, sabahın erken saatlerinden akşama kadar çocuklar şivlilik^{sss}

^{sss} Şeker, çerez, yemiş (Halıcı, 2005).

istemeye gelir, mani söylerler, bir gün önceden hazırlanan çerez, pişi, çörek gibi şivlilik yiyecekleri dağıtılır (Tekin, 2013; İnce, 2013; Keleş, 2013; Küçükkağnıcı, 2013; Boran, 2013; İşler, 2013).

Şivlilik Manisi: “Şivli şivli şişirmiş, erken kalkan pişirmiş, iki çörek bir börek, bize namazlık gerek. Şivlilik ...” (Halıcı, 2005). Miraç kandilinde, ibadet yapılır. Yufka ekme, sac böreği, helva ekme, helva, pişi gibi yiyecekler de yapılıp dağıtılır. Berat kandilinde, ibadet yapılır, un helvası yedi sekiz komşuya dağıtılır. Kadir gecesi ikram yapılmaz, ibadet edilir. Camilerde de isteyen çikolata, gofret, şeker dağıtır (Tekin, 2013; İnce, 2013; Keleş, 2013; İşler, 2013).

Aşure Günü (On Muharrem): Kurban kesen herkes aşure yapar. Nohut kadar miktarda aşurenin içine kurban etinden atılır. En az yedi çeşit malzemeyle yapılır ve en az yedi konu komşuya dağıtılır (Tekin, 2013; İnce, 2013; Keleş, 2013; Boran, 2013; İşler, 2013).

Mevlid Okutma: Eskiden daha çok yemek verilirdi. Günümüzde yemek ya da etli ekme, peynirli pide, kömbe verenler de vardır. Cenaze için mevlit okutuluyorsa düğün yemekleri veya etli ekme, helva ekme, pasta, çay verilir (Tekin, 2013; İnce, 2013; Keleş, 2013; Küçükkağnıcı, 2013; Boran, 2013; İşler, 2013).

Hıdrellez

Hıdrellezde evlerde böceklenir diye üç gün önce üç gün sonra ev süpürülmez. Bitlenir diye altıncı çamaşır yıkanmaz. Gölle pişirilir yenir. Eldeş Köyü’nde, yağmur yağsın diye hıdrellezde gölle kaynatılır. Haşlanmış yumurtayı evde herkes yer. Koyun alıp pikniğe gidilirdi, orada istediği şekilde (haşlama, mangal, kavurma) pişirip yerlerdi. Durumu iyi olanlar Akşehir’deki Hıdırlık’a, İlgın hamamının bahçesine veya Çavuşcu gölüne pikniğe giderdi. Piknikte boyalı yumurta haşlama, haşlama patates, sarma, dolma, börek, çörek, kısır, zeytin, peynir gibi yiyecekler yenilip içilir. Bahar otlarından toplanıp börek, salata yapılıp yerler içerledi (Tekin, 2013; İnce, 2013; Keleş, 2013; Küçükkağnıcı, 2013; Boran, 2013; İşler, 2013).

İstek Dilek Sofraları

Adak: Adanan kurban kesilir, dağıtılır. Pişirilerek bulgur pilavı ile yenir, ama adayan kişi yemez (Keleş, 2013; Ak, 2013; Akbulut, 2013; Işık, 2013; Şevkatlioğlu, 2013).

Yağmur Duası: Dükkânlardan para toplanır, inek, dana alınıp kesilir ve yemek yapılır, çayırlarda yenir (Tekin, 2013; İnce, 2013; Keleş, 2013).

Kışlık Yiyecekler

Yörede kışlık yiyecek olarak kepekli un öğütülür. Kuru yufka (şepit ekme) yapılıp üst üste dizilir. Erişte kesilir, aynı hamurdan üçgen ya da kare şeklinde “eğri hamur” denilen çorbalık kesilerek kurutulur. Bulgur için buğday kaynatılıp kurutulur. Öğütülerek irisi pilavlık, “düğü” denilen incisi köfte, dolma-sarmalarda vb. yemeklerde kullanmak üzere ayrılır. Un veya göce tarhanası yapılır. Un tarhanası için, yoğurt, un, robotta çekilmiş domates, soğan, salçalık biber iyice yoğrulup ekşimeye bırakılır. Bir hafta sonra serilir, çekilip kurutularak hazırlanıp serin yerde saklanır. Buğday tarhanası (diş tarhanası), göce tarhanası ise, buğday temizlenir, yıkanır, yarma yaptırılır. Yarma ile yoğurt kaynatılır. Soğuyunca yuvarlak şekilde ince parçalar halinde kurutularak hazırlanır. Biber, patlıcan, taze fasulye (taze börçe), domates, bamyası, kabak gibi sebzeler; elma, armut, erik, dut, kayısı, vişne, ayva gibi meyveler bütün halde ya da doğranarak kurutulmaktadır. Ayrıca domates ve biber salçaları, acı sos yapılmakta; domates, biber, havuç, lahanası, hırtlak, acur, salatalık gibi sebzelerle sade ya da karışık turşular ve salamura yaprak hazırlanmaktadır. Çilek, kayısı, sarı kiraz, şeftali, dut, erik, böğürtlen, kabak gibi çeşitli meyvelerden reçeller; konserve olarak çoğunlukla fasulye ve vişne konservesi, yapılmaktadır. Eskiden bamyası konservesi de yapılırdı. Eskiden buzdolabı olmadığı için bolca kemikli kemiksiz kavurma yapılıp saklanırdı. Günümüzde ise buzdolabı ve derin dondurucu kullanılmaktadır. Taze fasulye ve bamyası domatesle birlikte ocakta hafif çevrilip, soğuduktan sonra birer pişirimlik paketlenip dondurucuda saklanmaktadır. Ayrıca bezelye ve vişne doğrudan poşetlenerek derin dondurucuya konulmaktadır. Herkesin evinde mutlaka haşhaş bulunur. Ezerek, yağını sıkarak börek, çörek ve yemeklerde kullanılır. Eskiden hiç sıvı yağ bilmezlerdi. Her türlü sıvı yağla yapılacak yiyeceklerde haşhaş yağı kullanılırdı. Günümüzde ise haşhaş yağı fazla kullanılmamaktadır

(Tekin, 2013; İnce, 2013; Keleş, 2013; Küçükkağnıcı, 2013; Boran, 2013; İşler, 2013; Ak, 2013; Akbulut, 2013; Işık, 2013; Şevkatlioğlu, 2013).

Sofra ve Servis Düzenleri

Kışın sobalı odada yer sofrasında, yazın ise masada yemek yenir. Eskiden aynı tabaktan yemek yenirdi, günümüzde ise ayrı tabaklar kullanılmaktadır. Yemek servisini evin gelini varsa gelini, yoksa kızı, kızı da yoksa anne yapar (Keleş, 2013; Boran, 2013; İşler, 2013; Ak, 2013).

Pişirme Yöntemleri

Hemen hemen her çeşit pişirme yöntemi kullanılıyor. Kuzine sobada fırınlama, saçta pişirme (tandır deniliyor) gibi kuru ısıda pişirme, haşlama, kızartma ve yağ- su karışımı yöntemiyle tencere yemekleri yapılmaktadır (Tekin, 2013; Boran, 2013; Ak, 2013; Şevkatlioğlu, 2013).

İçecekler

Kır çayı (kekik çayı), ayran (hasta ziyaretlerinde ayran verirler), çay, kahve, lohusa şerbeti (günümüzde pek yapılmadığı belirtilmiştir), sütlü kahve, gül şerbeti gibi içecekler tüketilmektedir (Tekin, 2013; Keleş, 2013; Küçükkağnıcı, 2013; Boran, 2013; İşler, 2013).

Yemekler

İlgın mutfağından yemekler sadece isimler şeklinde aktarılmaktadır.

Çorbalar: Ak fasulye çorbası, eğri hamur çorbası (kulak çorbası), göce tarhanası, hira çorbası, nohut çorbası, pıtır çorbası, sakala sarkan çorbası, sütlü keşkek çorbası, topalak çorbası (un topalağı) ve toyga çorbası. Yumurtalar: Haşlanmış yumurta, yumurta salatası, çılıbır, mıkla, salçalı yumurta ve soğan kavurması. Etler: Et topalağı, et yazma (aşağı çiğil yöresinden), güveç, hindi dolması, kaburga döşemesi (bastırması)-soğan yahnisi, koca topalak (süle köfte), kuzu gömleği, sac kavurma, sermeç****, tavşan kapama ve tavuk dolması. Balıklar: Yağda ve fırında sazan balığı. Sebze Yemekleri: Biber kökü kavurması, gırgır, kabak kavurması, kapuska, lahana kapama, lahana kavurması, sıyırmaç****, tabak ilahnası (lahana), yumurtalı kıyma fasulye kavurması ve zeytinyağlı fasulye. Sarma ve Dolmalar: Yaprak, ilahana (lahana) sarması, taze ve kuru patıcan, biber dolmaları, kabak çiçeği dolması ve yalancı sarma. Kuru Baklagiller: Ak fasulye (Kuru fasulye), nohut ve nohutlu tavuk. Yabancı Otlar: Sirken***, ısırgan, pancar göbeği, ebeğümeci, baldırı kızılsssss, madımak (beçi kulağı ya da kuzukulağı da denir), semizotu, labada gibi yabancı otlardan yemekler, borani, ısırgan kavurması, ilibade (labada) sarması, karışık ot kavurması, madımak (beçi kulağı-kuzu kulağı) kavurması, ot kavurması ve temizlik otu (semizotu) yemeği. Meyveli Yemek: Kayısı yemeği. Pilavlar ve Makarnalar: Bulgur, pirinç ve şehriye pilavları. Börekler ve Çörekler: Çoban böreği, halka, kaymaklı lor böreği, kol böreği, patatesli sac böreği, pırasa böreği, sac arası, su böreği, tepsi böreği ve yoğurtlu sac böreği. Ekmekler: Yufka (şepit), mayalı-hamurlu ekmek (bazlama), kömbe, haşhaşlı kömbe, tahinli kömbe, somun, mısır ekmeği. Ekmekten Yapılan Yemekler: İlgın usulü tirit, övmeç****, papara**** ve yağlı ufak. Tatlılar: Ağz, muhallebi, paluze, sütlü (sütlaç), ayva tatlısı, kabak tatlısı, kuru kayısı yağlaması, pekmezli kabak tatlısı (reçeli), baklava, hoşmerim, ırmik helvası, kalbura bastı, kaygana****, kevgir tatlısı

**** Özellikle et bol olduğu için kurban bayramlarında yapılır. Et, tuz, ince bulgur (düğü) tahta teknenin içinde demir ya da tokmakla iyice birbiriyle kaynaştırıncaya kadar dövülür. Hazırlanan karışım tepsiye yayılır, köz üzerine oturtulur ve üstüne sac kapatılır. Sacın üzerine de köz konarak pişirilir. Ekmeksiz yenir (Tekin, 2013).

*** Yeşil fasulyenin içlisi tercih edilir. Ne kadar istenirse miktar olarak o kadar yapılabilir. Tencereye içli fasulye yıkanıp sıralanır. Üzerine tuz atılıp suyu konur. Pişene kadar kaynatılır. Arzu edilirse üzerine pişme sırasında zeytinyağı gezdirilir (İşler, 2013).

*** Bir metre boyunda olabilen otsu bir bitki. Yaprakları yemek olarak kullanılır. Iştır, it üzümü, yabancı ıspanak (Halıcı, 2013).

sssss Yaz kış yaprakları bulunan, boyu 30 cm. olan bir bitki (ITAS, 2017).

**** Ekmek incecik doğranır. Tereyağı kızdırılır, iki yumurta kırılır. Ekmekler de atılıp karıştırılarak kavrulur. Soğanla yenir. Eskiden ekmeğe dürülüp (sarılıp) yenirdi (Küçükkağnıcı, 2013).

**** Sıvı yağda, soğan, kıyma kavrulup salça eklenir. Yumurta kırılıp karıştırılır. Üzerine 5-6 su bardağı su dökülür. Kaynamaya başlayınca, tulum peyniri konur, peynirler süne (uzayıncaya) kadar kaynatılır. Doğranmış bayat (somun, bazlama gibi) ekmek üzerine dökülür (Büyükovalı, 2013).

**** Akıcı kıvamda hamur olacak şekilde yumurta, süt, un, karbonat çırpılır. Tavaya kaşıkla dökülerek kızartılır, şerbete atılır (İnce, 2013).

(vezir parmağı), kuru tuzsuz şebit baklavası, lokma, oklavadan çekme ve un helvası. Muhtelif Yemekler: Batirik (batırık), kavurğa^{sssss}, nohut kavurgası, un topalağı (hamur topalağı, yazma), yazma (içli, süle yazma) ve yazma (kısır yazma). Çarşı Yemekleri: Etlı ekmeğ, kuşbaşılı pide, peynirli pide, bıçak arası pide, karışık pide, güveç, tandır kebabı, fırında tavuk, patlıcan kebab, kuru fasulye gibi yemeklerdir.

3. Sonuç

Konya'nın ilçelerinden biri olan Ilgın'ın mutfak kültürü ve yemeklerinin kaydedilmesi ve tanıtılması önemli görülerek yürütölen bu çalışma ile yörenin yeme içme kültürü adına detaylı bilgiler elde edilmiştir, sadeleştirilerek sunulmuştur. Ilgın yöresinin kışlık ve yazlık öğünleri; doğumdan ölüme kadarki geçiş dönemlerindeki yeme içmeyle ilişkili âdetleri; dilek istek sofraları; dini gün ve bayramlarında tüketilen yiyecek ve içecekler; kışlık besinler; yemekler ve tarifleri sistematik bir şekilde aktarılmıştır. Gelecekteki çalışmalarda daha fazla kaynak kişi ile görüşölerek bilgilerin derinleştirilmesi; bu bilgi birikimiyle görseller üretilmesi; tariflerin birçoğunun uygulanarak standartlaştırılması ve diğer disiplinlere de hizmet edebilmesi amacıyla besin değerlerinin hesaplanması önerilmektedir.

Kaynakça

- Ak, M. (2013). "Özel Görüşme", Ev Hanımı, (57 yaşında), Beykonak Köyü, Ilgın.
- Akalın, H. Ş. Toparlı, R. Gözaydın, N. Zülfikar, H. Argunşah, M. Demir, N. Aksu, B. T. ve Gültekin, B. (2009). Türkçe Sözlük (10. Baskı). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Akbulut, Y. (2013). "Özel Görüşme", Öğretim Üyesi, (64 yaşında), Yüksek Okul Mezunu, Beykonak Köyü, Ilgın.
- Boran, Ü. (2013). "Özel Görüşme", Ev Hanımı, (68 yaşında), İlkokul Mezunu, Eldes Köyü, Ilgın.
- Büyükovalı, E. (2013). "Özel Görüşme", Ev hanımı, (70 yaşında), İlkokul Mezunu, Ilgın.
- Halıcı, N. (2013). Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Halıcı, N. (2005). Konya Yemek Kültürü ve Konya Yemekleri. İstanbul: Rumi Yayınları.
- Halıcı, N. (2009). Türk Mutfağı. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Işık, Ş. (2013). "Özel Görüşme", Öğretim Görevlisi, (57 yaşında), Yüksekokul Mezunu, Ilgın.
- İnce, F. (2013). "Özel Görüşme", Ev Hanımı, (52 yaşında), İlkokul Mezunu, Ilgın.
- İşler, N. (2013). "Özel Görüşme", Emekli, (52 yaşında), Yüksekokul Mezunu, Ilgın.
- Kadiođlu, B., Kadiođlu, S., Kaya, C., Turan, Y. 2010. "Kırsalda Beslenme Kültürü (Erzurum İli Örneđi)". Alinteri 18 (B); s. 20-27.
- Karpuz, E. (2012). Konya Ansiklopedisi. Konya, Cilt 4, s. 282-286.
- Keleş, A. (2013). "Özel Görüşme", Ev Hanımı, (53 yaşında), İlkokul Mezunu, Ilgın.
- Küçükkağnıcı, N. (2013). "Özel Görüşme", Ev Hanımı, (66 yaşında), İlkokul Mezunu, Ilgın.
- Şahin, K. (2012). Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri. Hatay Valiliđi, Yayın No: 16.
- Şevkatlioğlu, M. S. (2013). "Özel Görüşme", Ev Hanımı, (80 yaşında), İlkokul Mezunu, Ilgın.
- Talas, M. (2006). "Tarihî Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri", Türkiyat Araştırmaları Dergisi, 18, Konya, s. 273-283.
- Tekin, S. (2013). "Özel Görüşme", Ev Hanımı, (55 yaşında), İlkokul Mezunu, Ilgın.
- Tezcan, M. (2011). Türklerde Yeme İçme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları. http://www.turkish-cuisine.org/article_details.php?p_id=22&Pages=Articles, Erişim Tarihi: 21.08.2013.
- TTAS (Türkiye Türkçesi Ağızları Sözlüğü). (2017). Baldırı kızıl. http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_bts&view=bts&kategori1=veritbn&kelimsec=33492, Erişim Tarihi: 03.04.2017.

^{sssss} Haşlanıp kurutulmuş buğdaydan veya işlem görmemiş buğdaydan da yapılabilir. Buğday teflon tavada iyice kızarana kadar kavrulur. Kenevir yıkanır üzerine tuz atılır. Teflon tavada kavrulup soğutulur. İkişi birleştirilip, karıştırılır (İşler, 2013).