



Geliş Tarihi: 12.04.2021 Kabul Tarihi: 26.05.2021 Entry Date: 12.04.2021 Accepted: 26.05.2021

Bu makaleyi alıntılanmak için/ To cite: BAYSAN, Münire (2021). "Kütahya Mutfak Kültüründe Geleneksel Kış Hazırlıkları", *Uluslararası Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, S.6, s. 268-280.

KÜTAHYA MUTFAK KÜLTÜRÜNDE GELENEKSEL KIŞ HAZIRLIKLARI

Traditional Winter Preparations in Kütahya Cuisine Culture

Münire BAYSAN*

Öz

Yeme ve içme alışkanlıkları dünya genelinde her geçen gün değişmektedir. Bu durum beslenme kültürünü ve geleneksel yeme içme alışkanlıklarını etkilemektedir. Mevsiminde yetişen gıdaların kış için saklanması sağlıklı beslenme açısından son derece önemlidir ve Anadolu'nun pek çok yerinde yöresel farklarla uygulanmaya çalışılmaktadır. Halk biliminin çalışma kadroları içerisinde yer alan ve eski dönemlerde daha fazla uygulanan geleneksel kış hazırlıklarına dair uygulamalar günümüze doğru gelindiğinde azalmaya başlamıştır. Özellikle teknolojik gelişmelerin ve her mevsim istenilen yiyeceğe ulaşabilme imkânının verdiği rahatlık, uygulamalara dair talebi azaltmıştır. Market zincirlerinin sunduğu sınırsız imkânlar, her türlü hamur işlerinin satıldığı mağazalar, pek çok sebzenin yaz kış mevcut olduğu pazarlar, gıda saklama gereksinimini minimum düzeye indirmiştir. Teknolojik cihazların sunduğu imkânlar ise sınırlı düzeyde yapılan bu uygulamaların yöntemini değiştirmiştir. Bu çalışmada yaz ve sonbahar aylarında kış için seçilen gıdaların çeşitleri ve saklama yöntemleri ele alınmıştır. Geleneksel mutfak kültürümüze dönülerek sağlıklı beslenme zincirine, gıda saklamaya dair yapılan uygulamaların sağlayacağı katkıya dikkat çekilmeye çalışılmıştır. Çalışma sahası Kütahya'dır. Veri toplama kısmında gözlem ve görüşme yönteminden faydalanılarak farklı yaş ve meslek gruplarından değişik eğitim düzeyindeki kişilerin bilgisine başvurulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Gıda, Saklama Yöntemi, Gelenek, Kış, Kütahya.

Abstract

Eating habits are changing day by day around the world. This situation affects the nutritional culture and traditional eating and drinking habits. Preserving the food grown in the season for winter is extremely important in terms of healthy nutrition and it is tried to be applied with local differences in many parts of Anatolia. Practices related to traditional winter preparations, which are among the working subjects of folklore and were applied more in ancient times, have started to decrease as we come to the present. In particular, technological developments and the convenience of reaching the desired food in every season has reduced the demand for these practices. Unlimited

* Dr. Öğr. Üyesi, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Fen –Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Türk Halk Edebiyatı Ana Bilim Dalı, ORCID 0000-0001-6167-7793, munire.baysan@dpu.edu.tr

possibilities offered by market chains, stores where all kinds of pastries are sold, and markets where many vegetables are available in summer and winter have minimized the need for food storage. The possibilities offered by technological devices have changed the method of these applications which are made at a limited level. In this study, the types and storage methods of the foods selected in summer and autumn months for winter are discussed. By returning to our traditional cuisine culture, it has been tried to draw attention to the contribution of practices on healthy food chain and food preservation. Area of the study is Kütahya. In the data collection part, the information of people from different age and occupational groups with different education levels was consulted by using the method of observation and interview.

Keywords: Food, Storage Method, Tradition, Winter, Kütahya.

Giriş

Beslenme insanlığın temel ve zaruri ihtiyaçlarının başında gelir. Hayatta kalmanın, sağlıklı bir şekilde yaşamı idame ettirebilmenin temel şartıdır. Beslenme alışkanlıkları bölgeye ve yöreye göre farklılık arz etmektedir. İklimsel özellikler ve geçmişten getirilen yeme alışkanlıkları o bölgenin geleneksel yemek kültürünü oluşturmaktadır. Türk yemek kültürü yaşanan coğrafyanın ve kültür köklerinin zenginliği sebebi ile çok çeşitlidir.

Türklerin yeme içme alışkanlıkları günümüze ulaşıncaya kadar farklı unsurların tesiri ile değişim ve gelişime uğramıştır (Kızıldemir vd., 2014: 204). Tarımsal yapı ve yiyecek, içecek maddelerinin bolluğu, göçebe kültürünün etkisi, başka toplumlardan etkilenme, sosyoekonomik düzeye göre farklılaşma, Türklere davranış kalıpları, yemeklerin bölgelere göre farklılık göstermesi ve toplu yemek yeme geleneği gibi faktörler bu unsurlar içerisinde yer almaktadır (Talas, 2005: 276; Güler, 2010: 26). Türk halk mutfağı, eski Türklere gelen tarım ve hayvancılığa bağlı gelişimine ilave olarak Anadolu coğrafyasının çeşitliliği ile zenginleşmiştir. Selçuklu ve Osmanlı dönemi saray mutfağının etkisi Türk mutfağının özel bir yapıya bürünerek bugüne ulaşmasını ve dünyanın en zengin mutfaklarından birisi olmasını sağlamıştır (Yalçın Çelik, 2010: 129; Şanlıer vd., 2012: 153). Kendine has özellikleri ve farklı tesirlerle Türk mutfağı zenginleşmiş, pek çok ulusun yeme içme alışkanlığını etkileyerek evrensel kültür ortamının sayılı mutfaklarından biri haline gelmiş, Çin ve Fransız mutfakları ile birlikte dünyanın ilk üç mutfağı arasına girmiştir (Solmaz ve Dülger Altın, 2018: 109; Dinç, 2019: 312).

Türk hayatı ile Türk kültürünün ana maddelerini süt ve et oluştururken Anadolu Türk mutfağının temelini et, hamur ve bitkisel gıdalar oluşturmaktadır (Ögel, 1985: 1; Yolcu, 2018: 9). Dört mevsimi gören ve tarımsal açıdan verimli bir yapıya sahip olan Anadolu topraklarında pek çok ürün yetişmekte, hayvancılık yapılabilmektedir. Tarihsel alt yapının sunduğu kültürel birikimle beraber her bölgenin kendine has zengin, leziz yemek ve sofrası kültürü bulunmaktadır.

Günümüz dünyasında meydana gelen hızlı değişim pek çok alanla birlikte yeme içme kültürünü de etkilemiştir. Yaşama biçiminin değişmesinden beslenme kültürü de payına düşeni almıştır (Artun, 2010: 341). Mutfakta yemek üretiminin ve ailelerin yemek alışkanlığının sorumlusu olan kadınların çalışma hayatında yer alması, hazır gıdaların üretiminin artması, kısa sürede hazırlanan gıdalara duyulan ihtiyaç, yeni neslin fast food türü beslenmeye olan meyli gibi pek çok faktör geleneksel mutfak kültürünün değişmesine neden olmuştur (Oğuz, 2019: 43; Önay vd., 2016: 88 ; Akoğul ve Aksakallı Bayraktar, 2020: 1333 ; Öncel, 2015: 41).

Tüm bu değişimlere rağmen orta düzey gelir yapısına sahip aileler kışı gıda sıkıntısı çekmeden geçirebilme kaygısıyla, üst gelir düzeyine sahip aileler ise sağlıklı beslenme amacı ile gıda saklamaya dair pratikleri uygulamaktadırlar. Son bir yıl içerisinde dünya genelinde yaşanan Covid- 19 salgın sürecinde besin üretim ve tedarik zinciri son derece önem kazanmıştır (Ongan vd., 2020: 219). Bu durum gıda saklamaya dair talebin artmasına neden olmuştur.

Gıda elde etme, hazırlama ve koruma konuları Türk halk biliminin ve somut olmayan kültürel mirasın korunmasının çalışma kadroları içerisinde yer almaktadır (Oğuz, 2009: 141). Geleneksel mutfak kültürümüze dönülmesi, kaybolan sofr değerlerimizin yeniden inşasının yapılmasıyla toplumun her kesimine hitap eden yeni ve sağlıklı yöntemlerin oluşturulması Türk kültür ve aile yapısının korunması açısından son derece önemlidir. Bu oluşumun bir ayağını da geleneksel yöntemlerle mevsiminde yetişen gıdaların kullanılmasıyla yapılan kış hazırlıkları oluşturmaktadır.

Kütahya’da Geleneksel Kış Hazırlıkları

İç Batı Anadolu’da yer alan Kütahya kış aylarının uzun ve soğuk geçmesiyle bilinmektedir. Geleneksel yapıya dair değerlerini korumaya ve sürdürmeye çalışan şehir halkı kış hazırlıklarını belli oranda devam ettirmektedir. Şehir; Ege, Marmara ve iç Anadolu bölgelerinin geçiş iklimi özelliklerine sahiptir. İklimsel çeşitliliği, yetiştirilen ürünlerin farklılığını sağlamaktadır (Dönmez, 1981: 1; Özer, 2010: 130). Pek çok medeniyete ev sahipliği yapmış şehir, Selçuklu ve Osmanlı dönemi sofr kültürü ile zenginleşmiştir. Et ve hamurdan yapılan gıdalar yöre halkı tarafından daha fazla tercih edilmektedir (Tunçoğlu, 1981: 764). Kadınların mesuliyetinde olan kış hazırlıkları eskiden imece usulü ile yapılırken Covid-19 Pandemi sürecinin yaşandığı bu günlerde çekirdek aile ile sınırlandırılmıştır. Etik kurul izni alınarak yapılan çalışmanın veri toplama kısmında farklı yaş ve meslek gruplarındaki kaynak kişilerden edinilen bilgiler doğrultusunda yörede kış için hazırlanan gıdalar şu şekildedir:

1. Hayvansal Gıdalardan Yapılan Kış Hazırlıkları

1.1. Salamura Peynir Yapımı: Koyun, keçi ya da inek sütünden yapılabildiği gibi koyun ve keçinin sütü karıştırılarak da yapılır. Sağılan süt süzildükten sonra ılıyınca kadar ısıtılır ve mayalanır. Mayalı halde iki saate yakın bekletilir. Daha sonra bu iş için hazırlanmış özel bezler, süzgecin üzerine koyulur. Mayalanan peynir de bu bezlerin üzerine alınır ve bohça şeklinde sarılır. Bu bezin beyaz renkte olması, solmaması için önemlidir. Peynirin suyunu tam olarak atabilmesi ve sertleşebilmesi için süzgecin üzerine bir ağırlık ile basınç uygulanır. Peynir istenilen kıvama ulaştıktan sonra üzeri açılır kare şeklinde kesilerek tuzlanır ve plastik kaplara yerleştirilir. İki gün tuzlu bir şekilde bekletildikten sonra tuzlu su ilave edilir. Küp içerisindeki peynirler serin bir yerde iki ay bekletilir (KK-1,3).

1.2. Katık: Süt önce kaynatılır, kaynamaya başlayınca içerisine tuz atılır. Bu iş için özel dikilmiş süzme bezlerine alınır ve süzgecin üzerine koyulur. Suyunu akıttıktan sonra bir kaba alınarak dondurucuda saklanır (KK-2,6).

1.3. Et Kavurma: Büyükbaş hayvan eti doğandıktan sonra bol tuz katılarak kavrulur. Soğuduktan sonra bu etler saklama kaplarına alınarak dondurucuya koyulur. Kırsalda yaşayan ve hayvancılıkla uğraşan aileler kışa girmeden evvel “yemeksi” adını verdikleri hayvanı keserler. Bunun etinden hem kavurma, hem pastırma hem de sucuk yapılır. İç yağları eritilerek yemeklere katılır (KK-4).

1.4. Et Kurutma: Büyükbaş hayvanın kemikleri fırında kurutulur. Eskiden serin yerde saklanan bu kemikler günümüzde dondurucularda muhafaza edilmektedir (KK-1,3).

1.5. Kaz Yağı: Yörede kazlar kar yağdıktan sonra tüketilir. Buradaki maksat hayvanların iyice yağlanmalarıdır. Yağlanan ve yenmeye hazır hale gelen kazların derisinin altındaki yağlar ayıklanır. Bir kap içinde kavrulur. Derin dondurucuda saklanır. Kahvaltıda ekmeğe sürülür ya da yemeklere katılarak tüketilir (KK-1,6).

2. Bitkisel Gıdalardan Yapılan Kış Hazırlıkları

2.1 Turşular

2.1.1. Biber Turşusu: Biberler yıkandıktan sonra uzunluğuna göre parçalara ayrılır. Genelde turşu için cam şişe kullanılır. Şişenin dibine önce bir avuç nohut koyulur. Üzerine doğranmış sarımsaklar ilave edilerek biberler kavanoza yerleştirilir. Belli aralıklarla sarımsak koyulur. Kavanoz biberle dolduktan sonra tuzlu su, sirke ilave edilerek ağzı kapatılır (KK-1,2,3,4,5,7,8,9).

2.1.2. Zeytinyağlı Biber Turşusu: Hazırlanan biberler yıkandıktan sonra ortalarından bıçak ile çizilir. Sıcak suda haşlanır. Suda haşlanma işine yörede “börttürmek” denir. Börten biberler soğuması için geniş bir kabın içine alınır. Biberler; zeytinyağı, sarımsak, sirke, tuz ile harmanlanır. Turşu kavanozuna doldurulduktan sonra üzerine tekrar zeytinyağı koyulur ve ağzı sıkıca kapatılır. Bir hafta ya da on gün süre ile turşu kavanozu alt üst yapıldıktan sonra serin bir yerde bekletilir (KK-4,6).

2.1.3. Kırmızı Biber Turşusu: Kırmızı biberler yıkandıktan sonra fırın tepsisine yerleştirilerek kabukları kabarcıca kadar pişirilir. Fırından çıktıktan sonra kabukları soyulur ve istenen büyüklükte doğranır. Zeytinyağı, sirke, sarımsak ve tuz ile biberler harmanlanır. Cam kavanozlara yerleştirilir. En üst kısma sapları kesilmiş maydanozlar ilave edilir ve ağzı kapatılır (KK-10,14).

2.1.4. Salatalık Turşusu: Turşu için hazırlanan kavanozun en alt kısmına bir avuç nohut ve sarımsak atılır. Üzerine salatalıklar eklenir. Kavanozun yarısına doğru gelindiğinde tekrar sarımsak ilave edilerek salata ile doldurulur. Kavanoz dolduğunda üst kısmına da sarımsak koyularak tuzlu su ve sirke ilave edilir. Ağzı sıkıca kapatılır ve serin bir yerde bekletilir (KK-11,13).

2.1.5. Lahana Turşusu: Doğranan lahanalar yıkanır ve bir müddet tuzlu suda bekletilir. Turşu için hazırlanan bidonun en alt kısmına sarımsak ve nohut atılır üzerine lahanalar eklenir. Diğer turşu çeşitlerinde olduğu gibi ortasına ve üst kısmına da sarımsak eklenen turşu küpü lahana ile doldurulur. Üzerine kaya tuzunun eritilmesinden oluşturulan tuzlu su ve sirke ilave edilerek ağzı kapatılır (KK-4,5).

2.1.6. Domates Turşusu: Turşu için hazırlanan bidonun alt kısmına nohut ve sarımsak turşu miktarı ile orantılı olarak yerleştirilir. Üzerine yıkanmış yeşil ya da kırmızı domatesler koyulur. Aralara ve üst kısmına da sarımsak koyulur. Dolan bidon içine kaya tuzunun eritildiği su ve sirke eklenir. Üzerine maydanoz koyularak kapağı sıkıca kapatılır ve serin bir yerde bekletilir (KK-1,3,9).

2.1.7. Karışık Turşu: Biber, salatalık, acur, kırmızı ve beyaz lahana, domates yıkandıktan sonra turşu bidonuna yerleştirilir. Küpün dibine nohut ve sarımsak, ortasına ve üst kısmına tekrar sarımsak koyulur. Üzerine tuzlu su ve sirke malzeme ile orantılı olarak ilave edilir. Maydanoz koyularak bidonun ağzı kapatılır (KK-10).

2.2. Reçeller ve Marmelatlar

2.2.1. Reçeller: Yörede pek çok meyveden reçel yapılmaktadır. Yaz ve sonbahar aylarında çilek, kayısı, şeftali, erik, incir, vişne, elma, armut, pancar, kızılıçık, ayva ve kuşburnu meyvelerinin reçelleri kış hazırlığı olarak daha çok tercih edilmektedir. Yapım şekilleri meyveler temizlendikten sonra genelde aynıdır. Temizlenen meyveler istenilen büyüklükte ve şekilde doğranır. Üzerlerine şeker dökülerek bir gece bekletilir. Şekerin miktarı meyvenin tat oranına ve tercihe göre değişmektedir. Ertesi gün belli bir kıvama gelinceye kadar kaynatılır ve ateşten almaya yakın limon tuzu ya da limon suyu katılır. Soğumadan kavanozlara alınır ve ters çevrilir. Serin bir yerde ya da buzdolabında bekletilir (KK-8,9,14).

2.2.2. Marmelatlar: Daha çok erik, vişne, kayısı ve şeftali marmelat yapımı için tercih edilir. Meyveler yıkandıktan sonra kaynatılır. Daha sonra süzgeçten geçirilir. Çekirdek ve kabukları ayrıldıktan sonra şeker ilave edilerek istenilen kıvama gelinceye kadar kaynatılır. Soğumadan kavanozlara alınır (KK-2,6).

2.2.3. Pestil: Yörede daha çok eriğin pestili yapılmaktadır. Marmelat yapımı ile aynıdır. İkinci kaynatmada şeker atılmaz. İstenilen kıvama geldikten sonra zemini yağlanmış tepsilere koyularak güneşte kurutulur (KK-1,3).

2.3. Kurutmalıklar

2.3.1. Patlıcan ve Kabak Kurusu: Bitkinin çeşidine göre kurutma şekli bulunmaktadır. Kurutulan bitkiler serin yerde bez torbalarda saklanmalıdır. Yıkanan sebzeler tercihe ve asılacak yerin güneş görme açısına göre ayarlanır. Güneş fazla görüyorsa daha kalın, az güneş gören bir yer ise daha ince şekilde doğranarak ipe asılırlar. Sebzelerin kısa sürede kurumaması küflenmemesi için önemlidir (KK-1,2,3,4,6).

2.3.2. Biber Kurusu: Yörede kurutulan sebzelerin başında gelir. İnce biber kurutması, dolmalık biber kurutması ve baharatlık biber kurutması olmak üzere farklı amaçlarla farklı cinsteki biberler kurutulur. Yıkanan biberler kurulanır ve tohumlarından temizlenir. Dolmalık biberler sap kısmı kesilerek bütün halinde, diğer biberler ise ortalarından çizik atılarak kurutulur (KK-1,4,6,8).

2.3.3. Bamy ve Fasulye: Fasulyeler yıkayıp ayıklanır ve büyüklüğüne göre iki ya da üç bölünür. İpe dizilerek kurutmaya asılır. Bamyalar ise yıkandıktan sonra baş kısımları kesilerek ipe dizilir (KK-2,6).

2.3.4. Domates Kurusu: Yıkanan domatesler önce ikiye bölünür daha sonra ince ince yarım daire şeklinde kesilir. Her parçanın üzeri tuzlanır. Bir tepsiye ya da yağlı fırın kâğıdına serilerek kuruması beklenir. Kuruyan domatesler cam kavanozlara koyulur ve buzdolabında bekletilir (KK-5,9).

2.3.5. Bakla Kurusu: Yıkanan baklaların iç kısımları çıkartılır. Bir bezin üzerinde ya da tepsi içinde kurutulur. Kuruyan içler bez bir torba içinde güneş görmeyen yerde saklanır (KK-1,3).

2.3.6. Elma, Erik ve Vişne Kurusu (Gakı): Elma, erik, vişne yörede en çok kurutulan meyvelerdendir. Meyve kurutmaya yörede 'gak' denilmektedir. Elmalar önce ikiye bölünür sonra yarım daire şeklinde doğranır. Yörede kurutulan erikler daha çok dağ eriğidir. Yıkandıktan sonra ortalarına çizik atılır. Vişnelerin kurutulması için yıkanması yeterlidir. Her üç meyvede temiz bir bezin üstünde ya da tepsi içinde kurutulur (KK-2,3,6).

2.3.7. Kekik, Nane, Ayva Denesi, İhlamur, Sarı ve Kırmızı Kantaron: Kekik, nane, ayva denesi, ihlamur, sarı ve kırmızı kantaron ise yörede kurutulan, çayı yapılan ya da yemeklere katılan bitkilerdendir. Kurutma şekli hepsinde aynıdır. Yaşam alanlarından uzak, ayak değmeyen, kedi köpek gibi hayvanların dolaşmadığı, egzoz kokusu olmayan yerlerden toplanır. Yıkandıktan sonra bir bez üzerine serilir. Kekik ve nane avuç ile ovalanır. Kavanozlarda saklanır. Diğer bitkiler kuruduktan sonra sapları ile beraber demet yapılarak saklanır (KK-9,11).

2.4. Sos ve Salçalar

2.4.1. Domates Salçası: Yörede salça yapımı iki şekildedir. Yıkanan domateslerin sapları ayıklanır. Dörde bölünür kıyma makinesinden ya da mutfak robotundan geçirilir. Çekirdek ve kabuklarından ayırmak için süzülür. Süzülen domatesler geniş bir tepsiye alınır. İçerisine kaya tuzu eklenir ve güneş gören bir yerde bekletilir. Her gün karıştırılarak suyunun kısa sürede buhar olması sağlanır. Belli koyu kıvama ulaşıncam kavanozlara alınır, ağzı kapatılarak serin bir yerde bekletilir (KK-7).

Diğer bir tarifte güneş yerine ocakta kaynatmaktır. Domatesler mutfak robotundan geçirilip süzüldükten sonra geniş bir tencerede belli kıvama gelinceye kadar tuz ilave edilerek kaynatılır. Acılı domates salçası isteniyorsa içerisine acı biber de ilave edilir (KK-4,5,6).

2.4.2. Biber Salçası: Kırmızı salçalık biberler yıkandıktan sonra sapları ve çekirdekleri temizlenir. Belli büyüklükte doğranır. Mutfak robotunda çekilir. Kabuklarından ayıklanması için süzülür. Tuzlanarak fırında ya da ocakta yoğun bir kıvama ulaşana kadar pişirilir. İstenen kıvama geldiğinde soğumadan kavanozlara alınır ve kapağı kapatılarak bir gece ters çevrilmiş bir şekilde bekletilir (KK-7,8).

2.4.3. Acılı Sos: Acı biber ve domatesler yıkanıp ayıklanır. Domateslerin kabukları soyulur, biberlerin çekirdeği ayıklanır. Her ikisi de küp küp doğranır. Tencerede biberler kaynatılmaya başlanır, sonra üzerine domatesler ilave edilir. Belli bir süre birlikte kaynatıldıktan sonra doğranmış sarımsaklar ilave edilir. Ocaktan indirilmeden tuz, sirke , zeytinyağı ve ince kıyılmış maydanozlar katılır. Sıcak bir şekilde kavanozlara alınır ve kapağı kapatılır. Kilerde ya da buzdolabında bekletilir (KK-8,13).

2.4.4. Menemen: Biberler yıkanır, ayıklanır. Domatesler kabukları soyulduktan sonra doğranır. Önce biberler tencerede kısık ateşte kavrulur. Üzerine domatesler eklenir ve suyunu çekene kadar ikisi birlikte kavrulur. Tuzu eklenerek soğumadan cam kavanozlara alınır serin yerde bekletilir (KK-2,14).

2.5. Salamura ve Konserveler

2.5.1. Yaprak Salamura: Asma yaprakları yıkanır, sapı kesilir ve demet haline getirilir. Geniş bir leğenin içine döşenir. Bir tencere içerisinde tuzlu su kaynatılır. Kaynar vaziyette yaprakların üzerine dökülür. Yaprakların üstü bir tepsi ile kapatılarak bir gece bu şekilde bekletilir. Ertesi gün cam ya da plastik bidonlara yerleştirilir. Üzerine tuzlu su ilave edilerek ağzı sıkıca kapatılır (KK-1,3,8).

2.5.2. Yaprak Şoklama: Asma yaprakları yıkanır ve sapları ayıklanır. Bir tencerede tuzlu su kaynatılır. Yapraklar tencereye atılarak renkleri açık yeşile dönünceye kadar haşlanır. Haşlanan yapraklar demet haline getirilerek buzdolabı poşetlerine yerleştirilir. Derin dondurucuda saklanır (KK-4,8).

2.6. Konserve ve Şoklamalar

2.6.1. Konserveler: Yörede konserve çeşidi boldur. Fasulye, bezelye, patlıcan, kabak, biber, vişne en fazla yapılan konserveliklerdir. Yıkanıp ayıklanan ve istenilen boyutta doğranan sebzeler içerisine harç (soğan, biber) eklenerek sıvı yağda hafif kavrulur. Sıcak bir şekilde kavanozlara alınır. Vişne de konservesi yapılarak kış aylarında komposto olarak tüketilen gıdalardandır. Ayıklanan vişneler bir tencereye alınır. Üzerine şekerli su ilave edilir. On ya da on beş dakika kaynatılır. Sıcak vaziyette cam kavanozlara alınır ve kapağı kapatılır. Ters çevrilerek bir gece bekletilir. Serin bir yerde muhafaza edilir (KK-10,14).

2.6.2. Şoklamalar: Yaz gıdalarını en pratik ve kolay yoldan saklama yöntemidir. Fasulye, biber, domates, bamya, barbunya, bezelye, bakla, mısır, vişne, erik, kayısı en fazla şoklanan gıdalardandır. Şoklama yönteminde yıkanıp ayıklanan sebzeler tercihe bağlı olarak çiğ, kavrularak ya da haşlanarak saklanabilir. Sebzeler istenilen yöntemle hazırlandıktan sonra

buzdolabı poşetlerine koyulur ve derin dondurucuya kaldırılır. Meyveler yıkanıp ayıklandıktan sonra hemen poşetlenir ve kaldırılır. Poşetlerde hava kalmaması önemlidir (KK-5,7,8,9,10).

2.7. Diğer Bitkisel Gıdalar: Patates, Pırasa, Soğan, Sarımsak

Pırasa, soğan, patates, sarımsak yörede bol tüketilen kış sebzeleridir. Pazar ve marketlerde kış boyunca satılan bu gıdalar pek çok aile tarafından daha ekonomik olduğu için sonbaharda tedarik edilir. Özellikle patates ve soğan büyük çuvalarla alınıp serin yerde saklanarak kış boyunca tüketilir (KK-1,3,4).

3. Unlu Gıdalardan Yapılan Kış Hazırlıkları

3.1 Tarhanalar

3.1.1. Kızılık Tarhanası: Bu tarhana yöreye hasır. Mide ve bağırsak rahatsızlıklarına iyi gelir. Tarhana yapımı için hazırlanan unun içine önceden kaynatılıp metal süzektan geçirilerek çekirdekleri ve kabuğu ayrılmış olan kızılıklar ilave edilir. Un miktarına göre kızılık ayarlanır. Un, kızılık ve tuz karışımına su eklenerek yoğrulur. İstenen kıvama gelen hamur büyük bezler haline getirilir. Bir müddet dinlendirilen hamur temiz bezler üzerine küçük parçacıklar haline getirilerek serilir. Odalar havalandırılarak hamurun kuruması sağlanır. Kuruyan hamurlar önce elde ovalanır daha sonra eleklerden geçirilir. Tekrar kuruması için bezlere yeniden serilir. Birkaç gün pencereleri açık bir odada sabah akşam karıştırılarak kuruması sağlanır. Kuruduktan sonra bez torba ya da kavanoz içine koyularak serin yerde muhafaza edilir (KK-2,3,6).

3.1.2. Ak Tarhana: Bir gün önceden nohut ve fasulye haşlanır. Domates, biber ve soğanlar rondodan geçirilir. Tarhana yapımı için hazırlanan unun içerisine katılan bu ürünlerin yanı sıra yoğurt ilave edilerek ekşi ev mayasıyla birlikte hepsi yoğrulur. Eğer tarhananın ekşi olması istenmiyorsa aynı gün ya da birkaç gün içerisinde yoğrulan hamur küçük parçalar halinde bezlere serilir. Genelde yörede ekşi olanı tercih edilir. Eğer tarhananın ekşi olması istenirse bunun için yoğrulan tarhana harcının yirmi bir gün tekne de kalması gerekmektedir. Tarhana hamuru her gün kabarak tekne de taşmaya başlar. Serin yerde bekletilen tarhana hamuru her gün yoğrulur. Gerekli süre dolduktan sonra küçük bezler halinde temiz bezlere serilerek kurutulur. Kuruyan parçalar önce elde ovalanır sonra da elekten geçirilerek tekrar bezlere serilerek kurutulur (KK-6).

3.1.3. Gediz Tarhanası: Gediz yöresinde yaşayan halk tarafından yapılan bir tarhana çeşididir. Gediz'in pazarı ve sebzelerinin lezzeti meşhurdur. Gediz toprağında yetişen ürünlerden yapılan

tarhananın lezzeti de daha farklı olmaktadır. İçine katılan malzemeleri yapılış ve kurutma şekli diğer tarhana türü ile aynıdır (KK-2).

3.2. şibit (Yufka) : Un, su ve tuz ile hamur yoğrulur. Avuç içi büyüklüğünde bezeler yapılış. Bezeler oklava yardımı ile açılış. Bir taraftan da sacın üzerinde açılan yufkalar pişirilir. Yufkalar çok kurumadan saçtan alınırsa hemen tirit yapımı için sarılarak kesilir. Kuru tirit yapımı için kullanılacaksa açılan hamur saçta biraz daha fazla pişirilir. Satan alındıktan sonra da el ile kk parçalara ayrılarak bez torbalarda muhafaza edilir (KK-1,2,3,6).

3.3. Makarna ve orbalıklar

3.3.1. Hamur Aşı: Erişte makarnasının yöredeki adıdır. Hazırlanan unun içerisine yumurta, irmik, süt, tuz ve ılık su eklenerek yoğrulur. Unun miktarı katılan diğer ürünlerin oranının belirleyicisidir. Yoğrulan hamur yarım saat dinlenmesi için bekletilir. Dinlendikten sonra bezeler haline getirilir. Oklava yardımı ile açılış ve bezlerin üzerine serilir. Açılan her hamur, kesilmeden önce serilerek biraz kuruması biraz da sertleşmesi sağlanır. Kuruyan hamurlar üçerli ya da beşerli st üste konularak önce ince dilimler haline getirilir, daha sonrada ince ince doğranır. İnce uzun şekilde kesilenler makarnalık, kare şeklinde ve daha kk kesilenler orbalık olarak kullanılmakta ve adına tutma denilmektedir. Doğranan hamurların birbirine yapışmadan serilmesi gerekir. Serilen hamurların kuruması birkaç günü bulmaktadır. Hamurlar açılmadan kk parçalar halinde bezin üzerine serilir ve kurumaya yakın el ile ovulursa buna da ovma denilir (KK-1,2,3,4,6).

Sonuç

Bu alışmada Kütahya'da gıda saklamaya yönelik kış hazırlıkları değerlendirilmiştir. Saklanan gıdalar hammaddesine göre hayvansal, bitkisel ve unlu gıdalar olmak üzere üç ana başlık altında incelenmiştir. Hayvansal gıdalardan üretilen salamura peynir ve katık, kış için talep edilen gıdalar arasında olmasına rağmen et kavurma, kaz yağı ve et kurutma daha çok kırsal kesimle bağı olan aileler tarafından elde edilip saklanabilmektedir. Bitkisel gıdalardan elde edilen kış hazırlıkları; turşular, reel ve marmelatlar, kurutmalıklar, sos ve saalar, salamura ve konservelikler, şoklamalık gıdalar ve bunların dışında kalan diğer bitkisel gıdalar olmak üzere sınıflandırılmıştır. Domates, biber, salatalık, lahana yöre halkı tarafından en çok tercih edilen turşu çeşitleridir. Kaynak kişiler eskiye oranla turşu çeşitlerinin azaldığını patlıcan, armut, erik gibi turşuların yapılmadığını belirtmişlerdir. Kurutmalık sebze ve meyve çeşitlerine ve pestile olan talepte de azalma mevcuttur. şoklama ve konserve halinde gıda saklama özellikle çalışan kişilerin daha çok tercih ettikleri yöntemlerdendir. Tarhana ve makarna tüketimi yörede fazla

olmasına rağmen genelde çalışan kadınların anne ya da kayınvalideleri tarafından yapımı devam etmektedir. Bu durum ise bir sonraki neslin tarhanasını yapacak kimsenin kalmamasına ve ileride bu ürünlerin sadece market reyonlarında paket gıda olarak satılacağına da bir göstergedir.

Kütahya’da kış hazırlıklarının önceki yıllara oranla azaldığı görülmektedir. Kış hazırlıklarını yapmakla sorumlu kadınların iş hayatına dâhil olması, yemek yapmaya fazla vakit bulamamalarından dolayı paket gıdalara yönelim artmıştır. İhtiyaç duyulan besin maddelerine her mevsimde ulaşabilme, yöresel ev yapımı ürünlerin satıldığı mağazaların sunduğu çeşit imkânı da kış hazırlığına duyulan ihtiyacı ortadan kaldırmış, hatta gereksiz kılmıştır.

Küreselleşen ve pek çok kültür farklılığını ortadan kaldıran dünyanın yeni düzeni beslenme ve sofraya kültürünü de etkilemiştir. Mevsiminde doğal yöntemlerle yetişen gıdaların sağlıklı ve hijyenik yöntemlerle saklanması ve kış aylarında tüketilmesi yerine her mevsimde bulunabilen ama insan vücudu açısından son derece zararlı maddeleri içerisinde barındıran sebze ve meyvelerin tüketilmesi, işlenmiş paket gıdalara yönelim hayatı kolaylaştırıyor gibi görünse de bir taraftan da obezite başta olmak üzere pek çok hastalığa davetiye çıkarmaktadır.

Mevsiminde ve uygun fiyata alınan sebzelerden hazırlanan kışlık gıdalar, sağlıklı olduğu kadar mevsimsiz ya da paket olarak alınan ve tüketilen ürünlerden daha ekonomiktir ve aile bütçesine katkı sağlamaktadır. Tüm bunların yanı sıra, kış hazırlıkları eş, dost ve akrabaların toplanması ile imcece usulü yapılmakta, bu durum toplumun en fazla ihtiyaç duyduğu sosyalleşme ve yardımlaşma bağına güçlendirmektedir.

Çalışmanın veri toplama kısmında farklı yaş ve meslek gruplarından kaynak kişiler ile görüşülmüştür. Çalışan katılımcılar daha önce ihtiyaç duymadıkları ve gerekli görmedikleri kış hazırlığını, sağlıklı beslenme gayesi ve gıda tedarik sıkıntısının yaşanabilme kaygısından dolayı Covid-19 pandemi sürecinin yaşandığı bu yıl önceki yıllara nazaran daha fazla yaptıklarını belirtmişlerdir. Belli bir kesim tarafından sürdürülen geleneksel kış hazırlıklarının toplumun geneline yayılması ve bunun sürekli hale getirilmesi halk sağlığı ve ekonomisi açısından olduğu kadar toplumsal değerlerin korunması bakımından da son derece önemlidir.

Türk mutfak kültürünün korunması, geleneksel sofraya değerlerinin yaşatılması açısından önem arz eden kış için geleneksel gıda saklama yöntemleri, uygulamalı halk biliminin çalışmaları içerisinde yer almaktadır. Anadolu’nun pek çok yerinde yapılan ve yöresel farklarla birbirinden ayrılan bu hazırlıkların kayıt altına alınması ve diğer bölgelerle yöresel farkların çıkarılması bakımından da önemlidir.

Kaynakça:

AKOĞUL, Emre ve Zühal Aksakallı Bayraktar (2020). “Erzurum Mutfak Kültüründe Kış Hazırlıklarının İncelenmesi”, *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, C.24, S.3, s.1331-1345.

ARTUN, Erman (2010). *Türk Halk Bilimi*. İstanbul: Kitapevi Yayını.

DERİN, Didem Önay vd. (2016). “Konya İl Merkezinde Yaşayan Kadınların Yiyecek Hazırlama, Pişirme Ve Saklama Uygulamaları Üzerine Bir Araştırma”, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, S.35, s.87-101.

DİNÇ, Mustafa (2019). “Halk Bilgisinin Beslenme ve Mutfak Kültürüne Dönük Temsilleri”. *Halk Bilimi El Kitabı*. Ankara: Nobel Yayını.

DÖNMEZ, Yusuf (1981). “Kütahya ve Çevresinin Fizikî Coğrafyası”, *Atatürk'ün Doğumunun 100. Yılına Armağan*, Kütahya Belediyesi Yayını.

DÜLGER ALTINER, Dilek ve Yasemin Solmaz (2018). “Türk Mutfak Kültürü Ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme”, *Safran Kültür Ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, C.1, S.3, s.108-124.

GÜLER, Sibel (2010). “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları”, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, C.2, S.26, s.24-30.

KIZILDEMİR, Özgür vd. (2014). “Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Değişiminde Yaşanan Değişimler”, *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü*, C.14, S.3, s.191-210.

OĞUZ, M. Öcal (2009). *Somut Olmayan Kültürel Miras Nedir?* İstanbul: Geleneksel Yayıncılık.

OĞUZ, M. Öcal (2019). *Paldır Kültür Kentleşme*. İstanbul: Geleneksel Yayıncılık.

ONGAN, Dilek vd. (2020). “COVID-19 Salgını Sürecinde Besin Tedariği ve Güvencesi(zliği)”, *İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Dergisi*, C.5, S.2, s. 215-220.

ÖGEL, Bahaeddin (1985). *Türk Kültür Tarihine Giriş IV, Türklerde Yemek Kültürü*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

ÖNÇEL, Sibel (2015). Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, C.3, S.4 s.33-44.

ÖZER, Zedal (2010). “Kütahya Mutfak Kültürü”, *Kütahya Halk Kültürü Araştırmaları*, Kütahya: Ekspres Matbaası.

ŞANLIER, Nevin vd. (2012). “Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı”, *Millî Folklor*, C.24, S.94, s.152-161.

TALAS, Mustafa (2005). “Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri”, *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*. S.18, s. 273-283.

TUNÇOĞLU, İhsan (1981). “Kütahya'da Turizm ve Gelenekleri”, *Atatürk'ün Doğumunun 100. Yılına Armağan*, Kütahya: Kütahya Belediyesi Yayını.

YALÇIN ÇELİK, Dilek (2010). “Mengen'de Özel Gün Yemekleri”, *Millî Folklor*, C.22, S.86, s. 127-139.

YOLCU, Mehmet Ali (2018). “Nevşehir Yöresinde Ailelerin Geleneksel Kış Hazırlıkları”, *Kültür Araştırmaları Dergisi*, C.1, S.1, s. 7-22.

EK 1- Kaynak Kişi Bilgileri:

- KK-1: Emine Ata, Kadın, 80, Kütahya, Ev Hanımı, İlkokul Mezunu, 21.10. 2020
- KK-2: Esmâ Aka, Kadın, 59, Kütahya, Ev Hanımı, İlkokul Mezunu, 22.10. 2020
- KK-3: Hediye Ay, Kadın,78, Kütahya, Ev Hanımı, İlkokul Mezunu, 15.10.2020
- KK-4: Nuriye Atış, Kadın, 63, Kütahya, Ev Hanımı, İlkokul Mezunu, 16.10.2020
- KK-5: Hediye Uludoğan, Kadın, 46, Kütahya, Ev Hanımı, İlkokul Mezunu, 16.10.2020
- KK-6: Nazik Duman, Kadın, 67, Kütahya, Ev Hanımı, Eğitim Almamış, 5.11.2020
- KK-7: Ayşe Özkan, Kadın, 44, Kütahya, Öğretmen, Üniversite Mezunu, 3.11.2020
- KK-8: Emine Duman, Kadın, 43, Kütahya, Öğretmen, Üniversite Mezunu, 3.11.2020
- KK-9: Nurten Arık, Kadın, 40, Kütahya, Öğretmen, Üniversite Mezunu, 10.12.2020
- KK-10: Azize Beyazıt, Kadın, 43, Kütahya, Ev Hanımı, İlkokul Mezunu, 18.12.2020
- KK-11: Sibel Zorlu, Kadın, 43, Kütahya, Eczacı, Üniversite Mezunu, 24.12.2020
- KK-12: Burcu Özçoban, Kadın, 43, Kütahya, Tıp Doktoru, Üniversite Mezunu, 25.12.2020
- KK-13: Ayşenur Sır Dünder, Kadın, 53, Kütahya, Akademisyen, Üniversite Mezunu, 01.01.2021
- KK-14: şenay Bahayetmez, Kadın, 45, Kütahya, Serbest Meslek, Lise Mezunu, 14.09.2020