



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULDAN YEMEK KÜLTÜRÜ

Yard. Doç. Dr. Ramazan GÖKÇE

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 insanlığın asla vazgeçemeyeceği en temel ihtiyaçlarındandır. Bu ihtiyacın giderilmesi yasayabilmek için bir zorunluluk olmakla beraber özellikle bizim toplumumuzda zorunluluktan çok öte bir sölen havasına büründürülmüştür. Dolayısıyla hem hazırlanması, hem de sunulması adeta bir sölen 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 yetistiren meyve ve sebzelerin kullanıldığı Buldan yemeklerinde, Türk Yemek Kültürünün temelini oluşturan etin tek basına yemek olarak fazla değerlendirilmediği görülür. Burada bölgenin zayıf ekonomik yapısı ve hayvancılığın yaygın olarak yapılmamasının etkisi olmalıdır. Bununla beraber yemeklerde et kullanımı 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 mesakkatli 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 pisirilmiş olsa dahi belki tüketeni olmayacak bir tatlı çeşididir. Yine hazırlanması mesakkatli olan patlıcan dolması, karnı yarık, imam bayıldı gibi yemekler de toplu yemeklerde yapılmaktan kaçınılan ancak evlerde yapılan yemekler halini almış haldedir. Buldan'ın yayla olarak bilinen köylerinde oldukça fazla miktarda fasulye yetistirilir ve bu fasulyeler hem kolay pismesi, hem de daha lezzetli olması ile meshurdur. Fasulyenin bolca yetistigi bu köylerde bilinen yöntemlerle fasulye yemekleri yapılmakta ve daha çok fasulye kalitesinden kaynaklanan farklılıklar oluşmaktadır.

Gıda hammaddeleri üretimi açısından Buldan'ı ikiye ayırmak gerekir;

1. Buldan ve Yenicekent'in merkez olduğu Ova Buldan,
2. Derbent beldesi ve çevresindeki köylerin oluşturdugu Yayla Buldan.

Bu ayırım gıda hammaddeleri açısından da önemli olup Ova Buldan'da daha ziyade bağcılık, Yayla Buldan'da da fasulye ve patlıcan basta 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 ugrasıları da mevcuttur.

Özellikle Yayla Buldan'da bol olarak yetistiren patlıcan ve fasulyenin bir çok çeşit yemegi yapılmakta ve bölgesel hammadde farklılığı aynı isimle, fakat farklı lezzette yemeklerin yapılmasına zemin hazırlamaktadır. Özellikle Alandız, Kurudere, Kasıkçı, 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 yapıyor olsa da köylerinde dokumacılık yoktur ve köylüler genelde tarım ve hayvancılıkla uğraşmaktadırlar. Hayvan yetistireciliği de profesyonelce yapılmadığı için kayda değer bir hayvancılıktan bahsedilemez. Dolayısıyla hayvansal gıda hammaddeleri açısından da bir zenginlik söz konusu değildir.

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

Buldan ve çevresinde oldukça fazla patlıcan yetistirmektedir. Özellikle gri Kadıköy patlıcanı bütün Buldan'da meshurdur. Dolayısıyla bu sebzeden çok çeşitli yemekleri yapılmaktadır. Bunlardan en önemlisi de patlıcan dolmasıdır. Patlıcan dolması adeta düğün-sünnet yemekleri için özdesleşmiştir ve bu yüzden baska yerlerde evlenecekler "Keskegini 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.

Zengin bir sebze kültürü olan Buldanlıların bu sebzelerden yaptıkları bir çok tursu çeşitleri de vardır. Bu tursular genelde herkes tarafından bilinen karısı ve tekli sebze ve meyve tursuları olup bazı özel uygulamalar da vardır. Yine yörede yetistiren nardan, erikten ve koruktan eksi yapmak ve bunu yemeklerde hatta içecek olarak kullanmak da Buldan'da yaygındır.

Sonuç olarak Buldan yemek kültürünün incelendiği bu çalışmada bölgede yetistiren 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 hiyerarsi 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 tabaga kasık sallamakta ve nasibine düşenle iktifa etmektedir.

Sofralar Buldan bezi üzerine konulan karnak üzerindeki sinide düzölümekte, 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.

