DENİZLİ KAHVALTI KÜLTÜRÜ

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kahvaltı saati, iş ve okul saatine göre değişmektedir. Şehir merkezinde, evlerde kahvaltı;genelde hafta içi saat 07.00- 08.00 arasında yapılmaktadır. Esnaflar ise iş yerinde saat 08.00 den sonra kahvaltı etmektedir. Köylerde ise kahvaltı tarlaya gitmeden önce sabah 07.00 de, veya tarlada kuşluk vakti saat 10.00 - 10.30 da yapılmaktadır.
Kahvaltıyı, memurlar, emekliler, ev hanımları ve öğrenciler evlerde, tarlada çalışan işçiler ve köylülerde tarlada yapmaktadır.
Kahvaltı hazırlarken önce; Çay demlenir, yumurta haşlanır, soğanlı, sarımsaklı ve zeytinyağlı domates kavurması hazırlanır, patates kızartılır üzerine sarımsaklı, zeytinyağlı domates sosu dökülür. Tavada patates buğulama yapılır. Yağda; küçük taze patateslerden, kabuklu yıkanmış halde patates hoplatılır.Yanında közde ütülmüş kuru biberle yenir. Ateşte yaş biber ütülür.
Haşlanmış yumurtalar doğranır, üzerine kuru soğan ve sıvı yağ, toz biber ekilerek yumurta salatası hazırlanır. Bunun dışımda cevizli bal hazırlanır.Taze kaymak konur. Kahvaltı hafta içi kısa tutulur.
Hafta sonlan ise uzun zamana yayılır. Çalışanlardan evde kahvaltı yapamayanlar simit vb. gıdalarla kahvaltıyı iş yerinde geçiştirmektedir.
Kahvaltı genellikle her sabah yapılır.
a) Kahvaltıda içecek olarak çay, ıhlamur bulunur.
b) Fırın ekmeği, bunun yanında yufka da bulunduğu olur.
c) Beyaz peynir, tulum peyniri, çakmaklı peynir.
d) Salamura zeytin, sofralık siyah zeytin.
e) Süzme çam balı, petek bal; vişne, ayva ve çilek reçel
f) Kaymak, tuzsuz tereyağı, peynir, sucuk, yumurta.
g) Tarhana çorbası, şekerle tatlandırılmış sıcak taze süt içine doğranmış yufka, domates soslu patates kızartması, patates buğulama, yumurta salatası, patates hoplatması, domates kavurması, sucuklu yumurta, salçalı, tereyağlı yumurta kavurması, saç böreği, tereyağla yağlanmış sıcak yufka üzerine biber tuzu ve çökelek ekilmiş dürüm, yumurtaya bulanmış fırın ekmeği kızartması, sigara böreği, patates salatası, tereyağı ile kızartılmış tavuk filetosu, domatesli, acılı, sosis kavurması, vb.

Acıpayam çevresinde, sıcak yufka üzerine taze tereyağı sürülür, üzerine biber tuzu ve peynir ekilerek dürüm yapılır.
Acıpayam yöresinde: soğanlı, acı biberli yumurta salatası; haşlanmış yumurta yufka üzerine doğranır, üzerine kuru soğan ve kuru acı biber doğranır ve istenirse üzerine zeytinyağı dökülür.
Acıpayam çevresinde; patates buğulama, patates ve soğanlar sobanın fırınına yoksa soba üzerine nemlendirilerek bakir kapakla kapanır. Piştikten sonra ütülmüş kuru acı biberle birlikte yufkayla dürüm yapılır.
Domates kavurması; kabuğu soyulmuş domates, soğan, biber doğranır, içine zeytin yağı dökülerek kavrulur. Fırından alınan sıcak ekmeğin içine tereyağı sürülerek kahvaltıda sunum yapılır. Bunun yanında tahinli pide yaptıranlarda vardır.
Çalışanlar, hafta sonlarında daha teferruatlı kahvaltı hazırlayarak sunum yapmaktadırlar.
Yaz sezonunda, kahvaltıda domates- salatalık, biber söğüşü daha yaygındır.
Günümüzde kahvaltılar evin mutfağında, yaz aylarında balkonlarda yapılmaktadır. Eski yıllarda oturma odasında kahvaltı yapılırdı. Daha önceleri sacda her sabah (lavaşa benzeyen) kalın yufka yapılırdı. Tarhana çorbası ve sıcak şekerli süt içine doğranmış yufka, (sütlü ekmek doğraması), sahanda tereyağlı yumurta, dığanda soğanlı, tereyağlı yumurta kavurması, önceden kavrulmuş ciğer kıymalı soğanlı yumurta kavurması, haşlanmış patates, soğan, salça, biber ve yağla yapılan patates kavurması.
Kahvaltıyı aile bireyleri günümüzde de topluca yapmaktadır. Bunun yanında kahvaltı yapamayan öğrenciler ve çalışanlar okulda ve işyerlerinde kuru gıdalarla (simit, pasta vb.) kahvaltıyı geçiştirmektedirler.
- Ailelerin bütçesine göre kahvaltı menüsündeki çeşitlilik değişmektedir.
- Kahvaltı sunumları, tek tek servis tabaklarına alınarak kahvaltı yapılmaktadır. Yörede kahvaltıların masada ve yer sofrasında yapılması ailelere göre değişiklik göstermektedir.
Acıpayam yöresinde, yat - geber ekmeği olarak tanınan gece kahvaltısı vardır. Yatmadan önce, zeytin, peynir, biber tuzu, patates buğulaması, tereyağlı yufka, sobada pişirilmiş deri peyniri vb. çayla birlikte yapılır.
Beş çayı, emekli kişilerin ve ev hanımlarının kendi aralarında yaptıkları çay-pasta ikramlarıdır.
İftar sofrasında, zeytin bulunur, bunun dışında yöresel çorbalar yer alır.

Kurban Bayramında, kurban kesen kişiler kahvaltıyı; kesilen hayvanın böbreği ile yapar. Bunun dışımdaki aile bireyleri kahvaltıyı evin erkekleri camiden geldikten sonra yaparlar. Ramazan Bayramında; Kahvaltı sofrasına lokma, bişi ve susamlı, haşhaşlı çöreklerde sunulur.
Kahvaltıda ana yemekler bulunmaz.
Akrabalar ve arkadaşlar arasında tatil günlerinde kahvaltı daveti yapılır.

Kahvaltı kültürü yemek kültürünün bir bölümünü oluşturmaktadır. Bu nedenle Acıpayam yöresindeki yemekle ilgili şu sözler söylenmektedir.
Karnım aç olsa da, gözün tok olsun.
Aç ayı oynamaz.
Ekmeği yanında zeytin silkti.
Gönülsüz yenen aş, ne karın ağrıtır ne de baş.
Aç köpek fırın deler.
Yengem beni yarım ekmek yoluna oynattı.
Çingene kızına bılla etmişler, billa iki ekmek versene diye istenmiş.
Her şey yakışığı ile tarhana aşı kaşığı ile yenilir.
Kadın vardır baklava ununu taş eder; kadın vardır çerden çöpten aş eder.
Ditdiri yavrum dittiri Arpa unundan katmeri olur dipdiri.
Her öğün geçer, akşam öğünü geçmez.
Bir yoğurum hamurun varsa ustasına yoğurt.
Küçük Haranımın aşı ye kocabaşı ye (Fıkra).
Ağrısız başım, gaygısız aşım.
Acı acıyı, su sancıyı keser.
Buğday olan yerde un olmaz, un olan yerde ekmek alınmaz.
Arı bal alacağı çiçeği bilir.
Elin ekmeği kanlıdır-kanlı.
Silen yer, silemeyen yiyemez.
Et ye su iç donsun, Yangın (tatlı) ye, su içme sinsin.

Not: Kahvaltı konusunda bilimsel bir çalışma yapılmamıştır.





© lezzetler.com tarif no:110586 • adı:Denizli Kahvaltı Kültürü • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:46