



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALVAÇ MURFAK KÜLTÜRÜ

Kırsal kesimde yemek, genellikle yer minderlerine oturularak, sini veya tabla denen yuvarlak bir tepsi etrafında diz çökülerek ya da bağdaş kurularak yenilir.

Herkes sofraya bezini dizlerinin üstüne çeker ya da peşkir adı verilen kumaş peçeteleri dizlerinin üzerine örtülür. Yemeklerin ardından sofraya dua okunur ve amin denilir. Sofradan kalkmadan duanın devamında bir şeyler yenilmesi adettir. Hatta "kırk lokma" yenmesi gerekir, buradaki amacın israfı önlemek olduğu düşünülmektedir. Günümüzde ise halkın çoğunluğu yine aynı tas ve geniş yemek tabakları konarak, tahta kaşıkla aynı tas ve tabaktan yemek yenir. Siniler ve cıfneler (tabla) halen kullanılmakla beraber bazı aileler masada ve ayrı tabaklarda, çatal ve kaşık ve yerine göre bıçak kullanarak yemek yemekte dirler.

Yemekten önce ve sonra elleri yıkama alışkanlığı ve yemek bitiminde sofraya dua okuma alışkanlığı vardır. Sofra duası okunduktan sonra "hak için, ama için sırrattan geçerken dizlerime derman için" diyerek üç kaşık daha yemek yenerek şükür edilir ve sofradan kalkılır.

Günümüzde devam etmekte olan bu gelenek, Yalvaç'ın kasaba ve köylerinde aynı özelliği taşımaktadır. Yalvaç'ta sabah, öğle ve akşam olmak üzere üç öğün yemek yenir. Kahvaltı geleneksel türk mutfağı gibi Yalvaç mutfağında da ayrı bir öneme sahiptir. Kahvaltı sofrasının vazgeçilmezleri yöreye özgü, mahalle fırınında çömlek içerisinde pişirilen keşkek, bulamaç çorbası, yarma buğdaydan hazırlanan tarhana çorbası, camız (manda) kaymağı, yumurta, tereyağı, çökelek ve diğer peynir çeşitleri, haşhaş, domates, salatalık, sucuk, biber, mıkna ve ekme sayılabilir.

Yörede yetişen en çok tercih edilen meyveler ayva, kayısı, vişne, çilek, kabak, erik, şeftalidir. Bu meyvelerden elde edilen reçeller, gül reçeli ve bal kahvaltı sofralarında tercih edilmektedir.

İhlamur, kekik ve süt içecek olarak tercih edilir.

Öğle yemeklerinde mevsiminde yetişen sebzelerden yapılan yemekler, pilavlar, ayran ve kavun, karpuz vb. hafif yemekler yenir. Tarlalardan kazılan güneş, eşek marulu, kara kavruk, yemlik gibi yabancı otlar ve tere, marul, yeşil soğan, pırasa pürçü (yaprağı), yeşilbiber, afyon vb. bahçelerde yetişen yeşillikler, Kışın ise kaba soğan, yörede yetişen sebze ve meyvelerden yapılmış değişik turşular yenir.