



International
SOCIAL SCIENCES
STUDIES JOURNAL



SSSjournal (ISSN:2587-1587)

Economics and Administration, Tourism and Tourism Management, History, Culture, Religion, Psychology, Sociology, Fine Arts, Engineering, Architecture, Language, Literature, Educational Sciences, Pedagogy & Other Disciplines in Social Sciences

Vol:5, Issue:36
sssjournal.com

pp.2834-2844
ISSN:2587-1587

2019
sssjournal.info@gmail.com

Article Arrival Date (Makale Geliş Tarihi) 30/03/2019 | The Published Rel. Date (Makale Yayın Kabul Tarihi) 10/06/2019
Published Date (Makale Yayın Tarihi) 10.06.2019

BİLECİK İLİ MUTFAK KÜLTÜRÜ VE DEĞİŞİMİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

CULINARY CULTURE OF BİLECİK AND ASSESSMENT OF CHANGES

Öğr. Gör. Ebubekir YILMAZ

Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Osmaneli Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı, Bilecik/TÜRKİYE

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3770-2332>

Öğr. Gör. Burak ÇITAK

Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Osmaneli Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı, Bilecik/TÜRKİYE

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1679-1631>



Article Type : Research Article/ Araştırma Makalesi

Doi Number : <http://dx.doi.org/10.26449/sss.j.1525>

Reference : Yılmaz., E. & Çıtak., B. (2019). "Bilecik İli Mutfak Kültürü ve Değişiminin Değerlendirilmesi", International Social Sciences Studies Journal, 5(36):2834-2844.

ÖZ

Bu çalışma Bilecik ilinin mutfak kültürünü saptamak ve mutfak kültüründe geçmişten günümüze kadar olan süreçte meydana gelen değişimleri belirlemek amacıyla planlanmıştır. Araştırmanın örneklemini Bilecik'in Merkez, Bozüyük, Söğüt, Osmaneli ve Gölpazarı ilçelerinde doğup büyümüş ve halen buralarda ikamet eden 65 yaş ve üzeri 10 kadın oluşturmuştur. Mutfak kültürü ilçeler arasında farklılık gösterebileceğinden araştırma 5 farklı ilçede gerçekleştirilmiştir. Veri toplanması aşamasında yarı yapılandırılmış görüşme formundan yararlanılmıştır. Görüşme formunda yöneltilen her bir soru için alınan cevaplar kategorize edilmiştir. Sonrasında betimsel analiz yapılarak Bilecik mutfak kültürü ve geçmişten günümüze meydana gelen değişim değerlendirilmiştir. Araştırmanın sonuçlarına göre, yörede yemek pişirmek için kullanılan ocaklar ve araçlarda, mutfağın ev içindeki konumunda ve yemek yeme zamanlarında değişiklik meydana geldiği; yörede geçmişte tüketilen besin gruplarının günümüzde de tüketilmeye devam edildiği fakat geçmişte olduğu gibi yöre halkı tarafından hazırlanmadığı, hazır halde satın alındığı; geçmişte yöre halkı tarafından üretilen ve tüketilen içeceklerin yerini hazır içeceklere bıraktığı saptanmıştır. Ayrıca araştırma sonucunda yöreye özgü dağ eriği ekşili kesme çorbası, ıspanak oturtma, tavuklu Arnavut böreği, nohutlu mantı, mercimekli mantı, borani, cevizli soğanlı börek, bıldırcın kebabı, Bilecik güveci, bükme, büzme tatlısı, kömme, tirtir helvası, tavuklu keşkek, sulu köfte, uhut ve diğer yiyeceklerin geçmişte olduğu gibi günümüzde de yapıldığı saptanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Bilecik Mutfağı, Yemek Kültürü, Yöresel Mutfak

ABSTRACT

This study was planned to determine the culinary culture in Bilecik and the changes in culinary culture from past to present. The sample of the research was formed by 10 women aged 65 and over who were born and raised in the center of Bilecik, Bozüyük, Söğüt, Osmaneli and Gölpazarı. A semi-structured interview form was used to collect the data. The answers for each question posed in the interview form are categorized. Afterwards, descriptive analysis was carried out to evaluate Bilecik culinary and daily change. According to the results of the research, the cooking stoves and tools used during cooking, the tools used for eating and the eating place have changed over time; All the food groups consumed in the past in the region are consumed today but these food groups were produced mostly by the local people and they are now bought from markets; In the past, local people were consuming their own local beverages but now they are replaced by sweetened beverages. As a result of the research, it is also possible to find out that the local dishes like özgü dağ eriği ekşili kesme çorbası, ıspanak oturtma, tavuklu Arnavut böreği, nohutlu mantı, mercimekli mantı, borani, cevizli soğanlı börek, bıldırcın kebabı, Bilecik güveci, bükme, büzme tatlısı, kömme, tirtir

helvası, tavuklu keşkek, sulu köfte, uhut were determined and these local dishes were still made today as they were in the past.

Key Words: Culinary of Bilecik, Eating Culture, Local Cuisine

1.GİRİŞ

İnsanoğlunun doğumundan ölümüne kadar olan süreçte en önemli ihtiyaçlarından biri olan beslenme, sadece açlık hissiyatını gidermek amacıyla yapılan bir ritüel değil aynı zamanda sosyokültürel bir etkinliktir (Altinel, 2017). Beşirli(2010)' ye göre beslenme, insan vücudunun gereksinimi olan enerjiyi sağlayan besinleri tüketmektir fakat bu besinin tüketimini sağlamak ve kolaylaştırmak için yapılan davranışların tümü kültürel olguya dönüşmektedir. Gıdaların üretimden tüketimine kadar olan süreçteki davranışlar yeme-içme olgusunu kültür sınırları içerisinde değerlendirmemizi mecbur kılar. Yeme içme alışkanlıkları ve sahip olunan mutfak kültürü, bir toplumun kültürel kimliğini anlamak açısından çok önemli bir bilgi kaynağıdır. Toplumda mevcut inanç sistemi, toplumun yaşadığı yerin coğrafi ve iklim koşulları o toplumun beslenmesinde en büyük etkidir. Savaşlar, göçler, komşu olunan diğer toplumlar yine mutfak kültürünü ve yeme içme alışkanlıklarını belirleyen faktörler arasındadır (Şengül ve diğerleri, 2015).

Günümüzde dünya üzerinde toplumsal, maddi ve manevi nitelikleri ayrı olan, değişik coğrafya ve iklim koşullarında hayatına devam eden toplumlar mevcuttur. Bu ayrımlar mutfak kültürü açısından çeşitliliği sağlamaktadır. Birçok farklı yer ve iklim koşulları altında yaşamış olan Türk toplumu da kendine has mutfak kültürüne sahiptir (Közleme, 2012).

Türklerin geçmişte, Orta Asya'da tükettikleri yiyeceklere bakıldığında, en çok tüketilen et türü koyun eti, ardından keçi ve sığır eti olmuştur. Etlerin uzun süre muhafaza edilmesi için kavurma yöntemi ve tuz-baharat ile kurutma yöntemi kullanılmıştır. Süt, yoğurt, kımız, kefir ve peynir en çok tüketilen süt ürünleridir. Arpa ve buğday en çok tüketilen bitkisel ürünlerdir. Ekmek, börek, pide gibi hamur işleri günümüze kadar ulaşmıştır. Meyveler taze olarak tüketildiği kadar kış mevsiminde kullanılması için de kurutularak muhafaza edilmesi sağlanarak kurutulan meyvelerden hoşaf lar yapılmıştır. Geçmişte kullanılan sebzeler ise ilk olarak patlıcan olmakla birlikte salatalık, havuç, ıspanak, soğan ve turp sebzeleri mutfakta yer almıştır (Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013; Güler, 2010).

Orta Asya'da çok çeşitli sebze ve meyve tüketiminin olmamasının en büyük nedeni toplumun ekonomisini de etkileyen iklim koşullarıdır. Orta Asya'nın tarıma elverişsiz iklimi bozkırda yaşayan Türkleri hayvancılık ile geçinmeye mecbur bırakmıştır. Hayvancılık ile geçinme konar-göçer hayatı zaruri kılmıştır. Hayvansal ürünlerin en önemli beslenme kaynağı olduğu Orta Asya dışında, Avrupa Hunlarında da hayvansal gıdaların beslenmenin temelini oluşturduğu Bizans kaynaklarında bahsedilmiştir. Türklerin savaşçı bir toplum oluşu, sefere giden askerlerin besin ve enerji ihtiyacını karşılaması açısından, yolculuk esnasında etlerin muhafazası için konserve ve kurutma yöntemleri kullanılmıştır (Alpargu, 2008).

Temelinde et, süt ürünleri ve darının olduğu, az çeşit sebze ve meyve barındıran Türk mutfağının köklü olarak dönüşümünü sağlayan faktörlerin biri yerleşik hayata geçiş ve İslam dininin kabul edilmesidir. Göçebelikten yerleşik hayata geçiş ile gelişen tarım sayesinde sebze ve meyve çeşidindeki artış mutfağa da yansımış, İslam dininin kabulü ile yerleşik hayat benimsenmiştir. Türk mutfağının dönüşümünde diğer bir faktör ise göçlerdir. Türkler göç ettikleri yerlerde bulunan mutfak kültürlerine ait yemekleri öğrenerek, daha çok meyve ve sebze çeşidini mutfakta kullanmaya başlamışlardır. Selçuklular dönemine bakıldığında Türk mutfağında türlü tahıl, meyve, sebze ve baharatların benimsendiği görülmektedir. Türk mutfağının değişiminde 15. yy. Osmanlı döneminde birçok gıdanın dengeli ve çeşit sağlanarak tüketildiği, sağlıklı bir beslenme şekline dönüştüğü görülmektedir (Bilgin, 2016).

Türklerin Orta Asya'da göçebe olarak yaşadığı zamanlardan bu yana gelişmeye devam eden Türk mutfağı, Türklerin çok geniş bir alana yayılması, farklı bölgelerin fethedilmesi ve birçok farklı iklim koşullarında topraklarının bulunması ve Anadolu'da imparatorluk kurmasıyla çok çeşitli bir mutfak kültürü haline gelmiştir (Aktaş ve Özdemir, 2012). Ögel (1982)'e göre Türk mutfağı demek Türk tarihi demektir. İnsanların damak zevkinin kolaylıkla değişmeyeceği, mevcut mutfak kültürünün

önceki nesilden aktarılarak bugüne geldiğini belirtmiştir, fakat mutfağın temelini ekonominin belirlediğini de eklemiştir.

Osmanlı Devleti'nin kuruluş yeri olan Söğüt ilçesini de içine alan Bilecik, 1299 yılından bugüne Türk ilidir. Bilecik Marmara bölgesinin güneydoğusunda, Marmara, Karadeniz, İç Anadolu ve Ege coğrafi bölgelerinin birbiri ile komşu olduğu bir konumda, dört coğrafi bölgede de toprağı olan tek ilimizdir (Bilecik Valiliğı, 2015). Ülkemizde Marmara Bölgesi'nde mevcut olan mutfak kültürü, bölgeye göç yolu ile yerleşmiş olan birçok farklı etnik grubun geldikleri bölgelerin yeme içme kültürlerini devam ettirirken, bölgede mevcut olan kültürü de benimseyerek daha zengin bir kültür ortaya çıkmasına yol açmışlardır (Şengül ve diğerleri, 2015).

Bilecik ilinde beslenme ananevi özelliğini korumaktadır. Hububat çeşitleri beslenmenin temelini oluşturmaktadır. Buraya has yemeklerin çoğunluğu hamur işlerinden oluşmaktadır. Yöre halkının bir kısmı ekmeğini kendi pişirmektedir. *Pide, bükme, hodalak*, ekmek çeşitlerinin bazılarıdır. Bunlar dışında yeni sönmüş ocağın küllü ateşine gömülerek pişirilen *kömme* isimli bir ekmek türü de vardır. Yöre insanları makarna, erişte, tarhana, kuskus gibi yiyecekleri kendisi hazırlamaktadır (Anonim a, 2019). Bilecik'e özgü başlıca yiyecekleri *Büzme, nohutlu tavuklu mantı, keşkek, ovmaç çorbası, mercimekli mantı, kesme hamur, saçta yufka böreği, yağlı yufka, su böreği, keklük kebabı güveç, kuskus pilavı, pıruhi, samsı, pancar pekmezi, sac kebabı, köpük helvası, hoşmerim, kıtırca helvası, Karacaoğlu helvası, cevizli üzüm sucuğu, mantı, kavurma* olarak belirtmek mümkündür (Bilecik Valiliğı, 2015). Ayrıca Bilecik'e özgü ürünler arasında *Çukurören biberi, Kızıldamar kestane kabağı, Küre Bilecik İrikarası Üzüümü, Pazaryeri Bozası, Pazaryeri Helvası, Pazaryeri Şerbetçi Otu, Osmaneli Karpuzu, Osmaneli Ayva Lokumu, Osmaneli Nar Lokumu* bulunmaktadır (Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası, 2017; Okşak, 2015). Tarihi geçmiş ve göç alan bir bölgede olmasına rağmen doğrudan Bilecik ili mutfak kültürü ile alakalı az sayıda kaynağa rastlanmıştır. Bu nedenle bu araştırma Bilecik ilinin mutfak kültürünü belirlemek ve geçmişten günümüze kadar olan süreçte meydana gelen değişimleri ortaya koymak amacı ile planlanmış ve yürütülmüştür. Bilecik yemek kültürü incelenirken kıyı ve iç kesimler, eski mutfak kültürü ve günümüz mutfağı kıyaslanarak ele alınmıştır. Bu çalışmada Bilecik ili mutfak kültürü ile ilgili olarak; mutfak hakkında genel bilgiler, yiyecek-içecek hazırlama ve tüketme için ayrılan zaman, kaç öğün yemek yendiğı, pişirme araç-gereçleri, özel gün yemekleri, yöreye özgü yemek çeşitleri ve yapıları, kış için hazırlanan yiyecekler, yöreye özgü ekmek çeşitleri gibi mutfak kültürünü ortaya çıkarmaya yönelik konulara değinilmiştir.

2.YÖNTEM

2.1. Örneklem

Araştırmanın evrenini Bilecik ilinde doğup büyümüş ve halen Bilecik'te ikamet eden 65 yaş ve üzeri kadınlar oluşturmaktadır. Bilecik ili ve ilçelerinde mutfak kültürünün farklı olacağı düşünüldüğünden; Bilecik'in Osmaneli, Gölpazarı, Bozüyük, Söğüt ve Merkez ilçelerinde doğup büyümüş ve hala burada ikamet eden 65 yaş ve üzeri 10 kişi araştırmanın örneklemine oluşturmuştur. Araştırma örneklemi oluşturan kişilerin tümü ev hanımıdır.

2.2. Veri Toplama Aracı

Verilerin toplanmasında Demirel (2017) tarafından geliştirilmiş olan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Hazırlanan form, soruların anlaşılabilirliği ve veri toplamaya uygulduğu açısından "Gastronomi ve Mutfak Sanatları" alanında çalışan 3 uzman tarafından incelenmiş daha sonra ön denemesi yapılmıştır. Görüşme formunda geçmişte ve günümüzde; bölgeye özgü yiyecek hazırlama ve pişirme yöntemleri, kullanılan gıda ürünleri, aletler, öğün sayıları, yemek yenilen alanlar, en çok yapılan yemekler, günümüzde unutulmuş artık yapılmayan yemekler, kışlık hazırlıklarında yapılan yiyecekler, yöreye özgü yemekleri ve ekmek türlerini belirlemeye yönelik soruları içermektedir. Buna göre formda 15 adet soru bulunmaktadır. Görüşme formunun örneklem grubuna uygulanması 10 – 18 Mayıs 2019 tarihlerinde yapılmıştır. Yapılan tüm görüşmeler araştırmaya katılan bireylerden izin alınarak ses kayıt cihazı ile ve yazılı olarak kayıt altına alınmıştır. Görüşmeler yaklaşık 50 – 75 dakika sürmüştür.

Görüşme formunda sorulan her bir soru için alınan cevaplar sınıflandırılmıştır. Daha sonra betimsel analiz yapılarak Bilecik mutfak kültürü ve günümüze kadar olan süreçte değişim değerlendirilmiştir.

Betimsel analiz yapılırken daha önceden belirlenmiş 5 tema ve kodları kullanılmıştır. Bu tema ve kodlar şöyledir;

Tablo 1. Tema ve kodlar

Temalar	Kodlar
Mutfak	Mutfağın ev içindeki konumu Yemek pişirmek için kullanılan ocaklar Yemek pişirmek için kullanılan araçlar
Öğün	Yenilen öğün sayısı, çeşidi ve zamanı Her öğün için yemek pişirme/hazırlamaya ayrılan süre Her öğünün yenmesi için ayrılan süre Öğle ve akşam öğünleri için hazırlanan yemek çeşidi sayısı
Yemek yeme	Yemeğin yendiği yer Yemek yemede kullanılan araçlar
Yörede tüketilen besin grupları	Et grubu Baklagiller grubu Yumurta grubu Süt ve türevleri Tahıllar Sebze ve meyveler Yağlar İçecekler Otlar ve Bitkiler
Yemekler – yiyecekler	Bilecik'e özgü yemek isimleri ve tarifleri Günümüzde unutulmak üzere olan yemekler ve tarifleri Bilecik'e özgü ekmek isimleri ve tarifleri Özel günler için hazırlanan yiyecekler Kış için hazırlanan yiyecekler

3. BULGULAR

Bilecik yeme içme kültürünü belirlemek ve zamanla uğradığı değişimleri derinlemesine incelemek amacıyla planlanan bu araştırmada, elde edilen bulgular belirlenen temalar ve temaların altında yapılan kodlamaları ve başlıkları halinde verilmiştir.

3.1.Mutfak

Mutfağın ev içerisindeki konumu

Geçmişte mutfak ev içinde, salon veya odanın bir köşesinde yer almıştır. Günümüzde mutfak ev içinde ayrı bir bölüm olarak kullanılmaktadır.

Yemek pişirmede kullanılan ocaklar

Geçmişte yer ocağı olarak anılan ateş üzerine sacayağı konularak yemek pişmesini sağlayan, oda içerisinde bulunan şekil olarak şömineye benzeyen ocaklar ve kuzineler kullanılmıştır. Günümüzde ise set üstü gazlı ocaklar ve ankastre ocaklar kullanılmaktadır.

Yemek pişirmede kullanılan araçlar

Geçmişte yemek pişirmek için bakır, alüminyum, toprak kaplar ve emaye tencereler bugün yerlerini teflon, çelik ve ısıya dayanıklı seramik tencerelere bırakmışlardır.

3.2. Öğün

Yenilen öğün sayısı, çeşidi ve zamanı

Geçmişte gün içerisinde 3 öğün yemek yenmekteydi. Kahvaltı öğünü ilkbahar ve yaz mevsimlerinde tarlada çalışıldığı için gün ağarırken veya hemen sonrasında yenirken kış aylarında, 07:00 ile 08:00 saatleri arasında, öğle yemekleri 12:00 ile 13:00 saatleri arasında akşam yemekleri ise saat 19:00 ile 20:00 arasında yenmekteydi.

Günümüzde gün içerisinde 2 veya 3 öğün yemek yenmektedir. Yıl boyunca genel olarak kahvaltı öğünü 09:00 – 10:00 saatleri arasında, öğle yemeği yeniyorsa 13:00 – 15:00 saatleri arasında, akşam yemeği ise yıl boyunca akşam ezanına göre planlanmaktadır.

Her öğün için yemek pişirmeye ve hazırlamaya ayrılan süre

Geçmişte ve günümüzde kahvaltı hazırlamak için harcanan süre 30 dakika ile 60 dakika arasında değişmekte, öğle ve akşam yemekleri için hazırlanan yemeğe göre 60 veya 120 dakika arasında değişiklik göstermektedir.

Her öğününün yenmesi için ayrılan süre

Kahvaltı, öğle ve akşam öğünlerinde yemek yenmesi için ayrılan süre yarım saat ile 1 saat aralığında değişmektedir.

Öğle ve akşam öğünleri için hazırlanan yemek çeşidi sayısı

Geçmişte öğle ve akşam öğünleri için genellikle 2 veya 3 çeşit yemek hazırlanmıştır, bu yemekler genelde çorba, sebze veya et yemeği ve pilav-erişte/makarnadan oluşmuştur. Sebze veya et yemeği yapılmadığında iki çeşide düşen yemek sayısı genelde hamur işleri ve çorbalardan oluşmuştur. Tarlada çalışıldığı zamanlarda ise akşam yorgun olunduğundan yemek çeşidi 1 ve 2 arasında değişmiştir. Günümüzde eskiye göre çok bir değişiklik olmamakla birlikte yine öğle ve akşam öğünleri için 2 ile 3 çeşit arasında yemek hazırlanmaktadır.

Öğle ve akşam öğünlerinde yapılan yemek çeşidi sayısı konuk ağırlanacaksa 5 veya 6 çeşide kadar çıkmakta, gelecek konuklar için fazladan 2 veya 3 çeşit yemek daha yapılmaktaydı. Gelen misafirlere çorba, et veya sebze yemeği, salata, hamur işleri, tatlı ve meyve ikram edilmekteydi. Günümüzde ise yine misafirperver davranış devam etmekte gelen misafire yörede bilinen sıkça yapılan yemeklerden ikram edilmektedir.

3.3.Yemek Yeme

Yemeğin yendiği yer

Geçmişte tahta altlığı bulunan yemeklerin sini üzerine dizildiği yer sofrasında, hem oturlan hem yemek pişirilen yer olan salonda yenirken günümüzde yemekler genellikle mutfak içinde bulunan masa üzerinde yenmektedir.

Yemek yerken kullanılan araçlar

Geçmişte tüm hane halkı ortaya konulan tabak veya tencereden tahta kaşık kullanarak veya ekmeği baş, işaret ve orta parmaklarının ucuna alıp ekmeği bir kaşık gibi kullanarak yemek yemiştir. Günümüzde ise herkesin ayrı bir tabağı vardır ve çelik çatal, bıçak, kaşık kullanarak yemekler yenmektedir.

3.4.Yörede tüketilen besin grupları

Et grubu: Geçmişte en çok tüketilen etler arasında kırmızı et, tavuk, kaz eti bulunmaktaydı. Maddi durumu iyi olan insanlar genellikle sığır ve koyun eti tüketmişlerdir. Herkesin kendi kümes hayvanlarını beslediğinden maddi olanaklar dışında herkes tavuk ve kaz eti tüketmiştir. Yöre halkının en çok tükettiği et türü tavuk etidir.

Av etleri arasında ise bıldırcın ve keklik etleri bulunmaktadır. Büyükbaş ve küçükbaş hayvan etleri genellikle kurban bayramlarının sonrasında sıklıkla tüketilmiştir. Günümüzde yine aynı şartlar geçerli olmakla birlikte, yörede en çok tavuk ve kaz tüketilmekte, kırmızı et tüketimi genellikle kurban bayramları sonrasında çoğalmaktadır.

Baklagiller ve tahıl grubu: Geçmişte en çok tüketilen baklagiller arasında nohut, kuru fasulye, bakla ve mercimek bulunmaktaydı. Tahıl grubunda ise en çok tüketilen buğday, arpa, mısır, yulafıtır. Geçmişte ve günümüzde çiftçiliğin yaygın olduğu yörede herkesin kendi ekip hasat yaptığı, yapmayanların da yapanlardan satın aldığı tahıllar ve baklagillerden günümüzde de geçmişte olduğu gibi nohut, kuru fasulye, bezelye ve mercimek, mısır ve bulgur tüketimi devam etmekte fakat bunlar hazır olarak alınmaktadır.

Yumurta: Geçmişte her hanenin kendine ait bir tavuk kümesi bulunmaktaydı. Yumurta ihtiyacını her hane kendi kümesinden sağlamıştır. Günümüzde ise tavuk yetiştirmek için yeterli alan bulunmadığından çoğunluk yumurtalarını dışarıdan temin etmektedir.

Süt ve Türeveleri: Geçmişte en çok tüketilen süt ve türeveleri arasında tereyağı, yoğurt, kaymak, peynir, lor, süzme yoğurt ve keş ismi verilen kurutulmuş yoğurt, süt ve ayran yer almıştır. Hayvancılıkla uğraşanların kendi haneleri için hazırladığı ve hayvan sahibi olmayanların da sütçüden süt alarak yaptıkları bu ürünlerden günümüzde tereyağı, lor, peynir, yoğurt, süt ve ayran yine sıkça kullanılmakta fakat genellikle hazır olarak alınmaktadır.

Sebze ve Meyveler: Geçmişte en çok tüketilen sebzeler; domates, biber, taze fasulye, ıspanak, soğan, pancar, lahana, kestane kabağı, patlıcan ve pırasa iken en çok tüketilen meyveler kiraz, vişne, şeftali, armut, elma, erik, nar, üzüm, ayva, incir ve karpuz olmuştur. Çoğunluğun tarım ile uğraştığı yörede hemen hemen her hanenin en azından kendine yetecek kadar sebze ve meyve yetiştirecek alanı bulunduğundan geçmişte çoğunluk kendi ettikleri sebze ve meyveleri tüketmiştir. Günümüzde ise tüm bu ürünler halen çok fazla tüketilmekte fakat pazarlardan ya da manavlardan satın alınmaktadır.

Yağlar: Geçmişte yörede yetiştirilen haşhaş, susam, ceviz ve ayçiçeği, yağ üretiminde de kullanıldığından yöre mutfağında ceviz yağı, haşhaş yağı, susam yağı ve ayçiçeği yağı oldukça fazla kullanılmıştır. Günümüzde ise ayçiçeği yağı, tereyağı ve zeytinyağı kullanılmaktadır.

Baharatlar: Geçmişte en çok tüketilen baharat kırmızı toz biber, karabiber, kimyon, pul biber, tarçın, kekik ve kuru nane olmuştur. Günümüzde halen kullanılmaya devam etmektedir.

İçecekler: Geçmişte en çok tüketilen içecekler hoşaf türleri (tüm meyvelerden yapılabilir), komposto ve ayran olmuştur. Yörede yetişen vişne, üzüm, erik, ayva, armut, elma, kayısı ve zerdali meyvelerinden yapılan hoşafılar artık çok nadir olarak yapılmaktadır. Günümüzde daha çok hazır içecekler tüketilmektedir.

Otlar ve Bitkiler: Geçmişte ve günümüzde yörede en çok tüketilen otlar ve bitkiler gelincik, ıspanak, semizotu, madımak, kuş otu, ebegümece, tere otu, ve kanlıca, kuzu kulağı ve sümüklüce mantarı olmuştur. Bu otların ve bitkilerin birçoğunu yöredeki halk tarla, bahçe ve ormanlarda yabancı olarak yetişenlerden toplayarak hazırlamaktadır.

3.4.Yemek ve Yiyecekler

Dağ eriği ekşili kesme çorbası: Mercimekler ayıklanır, tencerenin dibine bir kaşık sıvı yağ konur. Mercimek ve et suyu ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Mercimekler haşlanınca ev yapımı makarna eklenir ve 1-2 taşım daha kaynatılır. Dağ eriği ve kızılılık kurusu ayrı bir kaptan kaynatılarak ekşi hazırlanır. İsteğe göre çorbaya eklenebilir. Ayrı bir tavada tereyağında dövülmüş sarımsak, salça, karabiber, kimyon, nane kavrularak çorbanın üzerine sos hazırlanır. Servis edileceği zaman sos çorbanın üzerine gezdirilir.

Ispanak Oturtma: Ispanaklar ve soğanlar ince doğranır. Yağ dökülen tavaya salça ve soğan konur, yumuşayınca kadar kavrulur. Ispanaklar eklenir ve yumuşayınca kadar kavrulur. Tuz eklenerek karıştırılır. Ispanaklar arasına boşluk açılarak her bir boşluğa yumurta kırılır. Üzerine baharat eklenir ve kapağı kapatılıp kendi buharıyla pişmeye bırakılır.

Tavuklu Arnavut Böreği: Hamur yoğrulur, kulak memesi kıvamına gelince 1 saat dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamur bezelere ayrılır. Börek içi için tavuğun içine doğranır. Yumuşayana kadar haşlanır. Tuz ekledikten sonra 5 dakika daha haşlanır. Haşlanan tavuk ince şekilde didiklenir, haşlanan soğanlar da üzerine konur. Baharat ilave edilir. Kuru yufka içine ufalanır, yufkanın ıslanmasına yetecek kadar tavuk suyu ilave edilip karıştırılır. Bezeler açılır, aralarına tereyağı sürülür ve üst üste konur. Üst üste beş kat olduktan sonra üstüne yağ sürülür. 15 kat olduğunda arasına tavuklu harç serilir, geri kalan 15 kat için aynı işlemler yapılır. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir ve fırında pişirilir.

Nohutlu mantı: Hamur yoğrulur ve ikiye ayrılır. Hamurun yarısı oklavayla açılır ve küçük kareler şeklinde kesilir. Diğer tarafta haşlanmış nohutlar dövülüp üzerine maydanoz ve baharat ilave edilip karıştırılır. Hazırlanan harç kesilmiş olan hamurun üzerine konur ve bohça şeklinde kapatılır ve yağlanmış tepsiye dizilir. Diğer hamur da aynı şekilde yapılır ve önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından çıkarılan hamurlar tencereye alınır ve daha önceden kaynatılan tavuk suyu 5 – 10 dakika daha kaynatılır. Servis edilmeden önce üzerine sarımsaklı yoğurt ve baharatlı kızdırılmış tereyağı dökülür.

Mercimekli Manti: Hamur yoğrulur ve 30 dakika dinlendirilir. İç harcı için soğanlar tereyağı eritilen tencerede kavrulur, haşlanan yeşil mercimekler ile birlikte tuz ve baharatlar eklenir ve 5 – 6 dakika daha pişirilir. Dinlenen hamur oklava ile açılır ve küçük kareler halinde kesilir. Kare şeklinde kesilen hamurların ortasına mercimekli iç harç konur ve iki kenarından orta kısmı açık kalacak şekilde büzülür. Aynı işlem bütün hamura uygulanır, yağlı tepsiye açık kısmı üstte kalacak şekilde dizilir. Önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirildikten sonra mercimeğin haşlandığı su mantı üzerine dökülür ve çektirilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve baharatlı kızdırılmış tereyağı dökülür.

Borani: Ispanak ayıklanır, haşlanır ve süzülür. İnce doğranan soğanlar zeytinyağında kavrulur, suyu sıkılan ıspanaklar tencereye eklenir. Biraz kavrulduktan sonra yarım litre kadar su konur ve içine pirinç atılır, pirinçler suyunu çekene kadar kaynatılır. Soğuduktan sonra üzerine yoğurt dökülür ve servis edilir.

Cevizli soğanlı börek: Hamur yoğrulur ve dinlendirilir. Soğanlar ince doğranarak ayçiçeği yağında kavrulur. Tuz ve karabiber eklendikten sonra karıştırılır ve soğumaya bırakılır. Soğuyan soğanın içine ufalanarak ceviz içi eklenir. Dinlenen hamurlar bezelere ayrılır ve yuvarlak olacak şekilde açılır. Açılan hamur ortadan ikiye kesilir. Süt, ayçiçeği yağı ve yumurta sarısı çırpılarak üzerine sürülür. Hazırlanan iç hamurun geniş kısmına konur ve rulo şeklinde katlanır. Katlanan hamurlar yağlı tepsine iç içe yuvarlak olacak şekilde yerleştirilir. Tepsi dolduktan sonra süt, ayçiçeği yağı ve yumurtadan yapılan karışım hamur üzerine sürülür ve daha önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

Bıldırıcın Kebabı: Bıldırıcının tüyleri yolunduktan sonra tütsülenir ve yıkanır. Tencereye tereyağı konur ve bıldırıcın hafif kızartılır. Üzerine yarım litre kadar su, soğan, sarımsak, karabiber ve tuz eklenir. Yaklaşık 30 dakika pişirilir. Halka şeklinde kesilmiş kızartılmış patates ve halka şeklinde kesilen biber ve domatesin dizilmiş olduğu tepsiye konur ve fırında kızartılır.

Bilecik (Tozman) güveci: Acısı çıkarılan patlıcan ve patatesler kuşbaşı doğranarak kızgın yağda kızartılır. İnce doğranmış soğan tencerede tereyağı ile kavrulur. Etlar tencereye eklenir ve suyunu salana kadar pişirilir sonra patates ve patlıcan katılır. Tuz eklendikten sonra karıştırılır ve biraz daha pişirilir. Daha sonra toprak güveç kabına alınır. Başka bir tavada tereyağı ve un kavrulur, üzerine soğuk süt ve tuz eklenir, kıvam alana kadar karıştırılarak pişirilir. Kavruan un süt karışımı yemeğin üzerine dökülür ve rendelenmiş kaşar peyniri serpilir. Güveç önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Bükme: Üzüm sirkesi, su, tuz ve un karıştırılır, yoğrulduktan sonra 30 dakika dinlendirilir. Havanda ezilmiş haşhaş tavada kısık ateşte ısıtılır, soğuduktan sonra sıvı yağ ile karıştırılır. Dinlenen hamur ikiye bölünür, ilk hamurun üzerine yağlı haşhaş karışımını sürüp her kenarından zarf şeklinde katlanır. Diğer hamuru da aynı şekilde açıp kalan haşhaşlı karışım üzerine sürüldükten sonra zarf şeklinde katlanan ilk hamuru da orta kısmına alıp yine zarf şeklinde kapatılır. Hazırlanan hamur altı eşit parçaya bölünür. Sonrasında her bir hamur parçası da iki eşit parçaya bölünüp on iki adet hamur bezesi elde edilir. İç harcı için; haşlanmış yeşil mercimek, doğranmış maydanoz, tuz, karabiber ve pul biberi ayrı bir kasede karıştırılır. İnce ince açılan haşhaşlı hamur bezelerinin her birine hazırlanan mercimekli iç harçtan yerleştirilip rulo şeklinde sarılır. Mercimekli bükme rulolarını hafif aralıklarla fırın tepsisine dizilir üzerleri yağlanır. Önceden ısıtılmış fırında, kızarıp renk alana kadar pişirilir. Ilık ya da soğuk olarak servis edilir.

Büzme (kaz boynu) Tatlısı: Yumurta, süt, sıvıyağ, sirke, tozşeker ve un karıştırılır ve hamur iyice yoğrulur. Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılarak oklava ile yufka gibi açılır. Hamura kıvamını verebilmek için yeterli miktarda nişasta eklenir ve açılan yufkalara çekilmiş ceviz içi serpilir. Yufkalar tekrar oklavaya özenle sarılır. Sarılma işleminden sonra hamurlar oklavada iken büzdürülür ve oklava içinden çıkarılır. Büzülmüş parçalar isteğe göre kesilerek yağlı tepsiye dizilir. Üzerine tereyağı eriterek dökülür. Kızdırılan fırına sürülerek, pembeleşinceye kadar pişirilerek kızarması sağlanır. Pişirme işlemi bittikten sonra soğuması beklenirken, üzerine dökülmesi için tozşeker, su ile şerbet koyulaşmaya şeklini alıncaya kadar kaynatılır. Şerbet koyulaştığında 15 dakika kadar bekletildikten sonra tepsinin üzerine dökülerek soğumaya bırakılır. Diğer taraftan susam ezilerek ateşte kavrulur ve tepsinin üzerine yayılır.

Piruhi: Un, yumurta, tuz ve su yoğrulur, 15 dakika dinlendirilir. Hamur dörde bölünür, bölünen hamurlar açılır. Açılan hamurlar kare olacak şekilde kesilir. Kesilen hamurların ortasına peynir konur. Kenarlarına yumurta akı sürülür ve muska şeklinde kapatılır. Kapatılan hamurlar sıvı yağda hafif kızarana kadar kızartılır. Diğer yandan ince doğranmış soğanları az bir süre kavrulur. Daha sonra salça, et suyu, baharat ve su eklenerek pişirilir. Kızartılan mantıların üzerine bu sos dökülerek servis yapılır.

Kömme: Öncelikli olarak hamur hazırlanır un, maya, tuz ve su karıştırılır yumuşak ele yapışmayan bir hamur elde edilir. Yarım saat üzeri örtülüp dinlenmeye kaldırılır. Kıymalı Harç için yağ kızdıktan sonra kıyma ilave edilir yarı kavrulur sonra soğan tuz baharatlar da eklenir. Kavurma işlemi bitince soğumaya bırakılır. Kabaran hamur ikiye bölünür ve tepsi büyüklüğünde açılır yağlanmış veya yağlı kağıt serilmiş tepsiye hamur yerleştirilir. Sonrasında kıymalı harç eklenir hamurun üzerine. İkinci parça hamurda açılır üzerine kapatılır. Yumurta sarısı yoğurt sıvı yağ karıştırılıp hamurun üzerine sürülür. Susam ve çörek otu serpilip fırına verilir. Hamur kontrol edilir pişince fırından alınır nemli bez örtülüp soğuması beklenir. Sonra dilimlenip servis edilir.

Tirtir (Nişasta) helvası: Buğday nişastası, su ile derin bir kapta iyice karıştırılır. Tavaya sıvı yağ dökülür ve yağ kızmaya başlayınca su ile açılan nişasta tavaya dökülür kısık ateşte iyice kavrulur, şeker eklenir. Tane tane oluncaya kadar kavrulur.

Gurmiti: Un, su, tuz ile hamur yoğrulur, 30 dakika dinlenmeye bırakılır. Küçük parçalar halinde doğranan tavuk yağ koyulan tavada kavrulur, daha sonra ince doğranmış soğanlar eklenir, soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur, salça ve su karıştırılarak hazırlanan sos tencereye katılır, çok akışkan olmayacak hale gelene kadar kaynatılır. Dinlenen hamur 10 bezeye ayrılır. Bezeler açılır üzerlerine yağ tereyağı sürülür. Yağlanan bezeler üst üste birleştirilir ve bir daha açılır. Açılan hamur ikiye bölünür ve hamurun yarısı tepsiye yerleştirilir. Üzerine tavuklu harç konur ve hamurun kalan diğer yarısı ile üstü kapanır. Üzerine yumurta sarısı sürülüp fırında pişirilir.

Sulu köfte: Kıyma, bulgur, soğan ve baharatlar yoğrulur, ufak şekilde yuvarlanır. Yuvarlanan köfteler una bulanır. Doğranan soğanlar sıvı yağ dökülen tencerede kavrulur. Domates salçası eklenir ve kavurmaya devam edilir. Küp doğranan patatesler soğanlara ilave edilir ve biraz daha kavrulur. Patateslerin üstünü aşacak kadar su eklenir ve kaynatılır. Kaynadıktan sonra tencereye köfteler ilave edilir, tuz ve baharatlar eklenir. Kısık ateşte pişirilir.

Tavuklu keşkek: Buğdaylar yıkandıktan sonra düdüklü tencereye alınır ve üzerini aşacak kadar su eklenir, kaynatılır. Kaynamaya başladıktan sonra kenara alınır ve yarım saat bekletilir. Şişen buğdayların üzerine tavuklar konur, kapağı kapatılır ve kısık ateşte yaklaşık bir saat pişirilir. Pişirdikten sonra tavuk eti kemiklerinden ayrılır, didiklenir. Buğday pürüzsüz hale gelene havan ile dövülür. Pürüzsüz hale geldiğinde tavuk eti karıştırılır. Üzerine toz kırmızı biberli kızdırılmış tereyağı dökülür.

Samsı Tatlısı: Şerbet için su ve şeker bire bir oranında tencereye konur ve kaynatılır. Kaynamaya başladıktan içerisine yarım limon veya birkaç parça limon tuzu atılır. Hamur için un ve tereyağına birkaç damla limon suyu damlatılır ve su eklenerek yoğrulur. Yoğrulduktan sonra 15 dakika kadar dinlendirilir. İnce çekilmiş fındıklar üzerine yumurta akı, toz şeker ve limon kabuğu rendesi eklenir. Dinlenen hamur ince olacak biçimde açıldıktan sonra dikdörtgen haline getirilir. Kısa tarafına fındıklı harç konur, rulo haline getirilir ve kesilir. Tüm hamur için bu işlem uygulanır ve yağlı tepsiye dizilir. Hamur üzerine yumurta sarısı sürülür ve önceden ısıtılmış fırında pişirilir, fırından çıkan tepsiye şerbet dökülür ve çektirilir.

Pancar pekmezi: Kabuğu soyulan pancarlar eşit parçalara bölünecek şekilde kesilir. Tencereye koyulan pancarların üzerini kapatacak kadar su konur, 4 saat kadar kaynatılır. Ardından pancarlar süzülerek tencereden çıkarılır ve tencerede kalan pancar suyu kaynatılmaya devam edilir. Kaynarken üzerinden köpüğü alınır. Kıvam ve renk aldığında tadı kontrol edilir ve soğumaya bırakılır.

Cevizli üzüm sucuğu: Üzüm pekmezi ve su karıştırılır, bu karışımdan bir miktar alınır un ve nişasta ile çırpılır. Pekmez ve su tencerede kaynamaya bırakılır. Kaynayan pekmezli karışım içine şeker katılır, un ve nişastanın olduğu karışım pekmezli suyun içine parçalar halinde katılır. Kıvamı yoğunlaşınca

kadar karıştırılır. Kıvamı yoğunlaşan karışım kaynadığında ipe dizilen bütün ceviz içleri bu karışıma daldırılır. Çıkartılan iplik asılır ve 2 gün bekletilir.

Kıtırıcı helvası: Kızdırılmış tereyağı üzerine un eklenir ve kavrulur. Pekmez ve su karıştırılır, kavruşana azar azar eklenir ve sürekli karıştırılır. Yaklaşık 10 dakika pişirdikten sonra ceviz içi eklenir ve az bir süre soğumaya bırakılır. Ilık servis edilir.

Uhut: Buğday 15 - 20 gün çimlendirilir, çimlenen buğday kiremide sürtülerek suyu çıkartılır, yıkanır, dövülür ve tülbentte süzülür. Un ile birlikte tencereye alınır ve tahin kıvamına gelene kadar pişirilir. Bu yarı sıvı formdaki yiyecek vücuda kuvvet vermesi için tüketilmektedir.

Bilecik'e özgü ekmek çeşitleri ve yapıları

Bazlama: Maya şeker ve ılık su ile karıştırılır, ardından un ve tuz eklenir, yoğrulur, mayalandırılır. Mayalanan hamur bezelere ayrılır. Her bir beze merdane ile açılır. Açılan bezeler yeniden mayalanmaya bırakılır. Mayalandıktan sonra tavada alt üst çevrilerek pişirilir.

Ekşi mayalı ekmek: Daha önceden beslenen ekşi maya ile su karıştırılır. Un, tuz eklenir ve mayanın olduğu karışım eklenir. Karışım yoğrulur, hamur haline gelince dinlendirilir. Dinlendikten sonra katlanır yine dinlendirilir. Bu işlem 4 kez daha tekrarlanır. Nemli ılık yerde dinlendirilen hamur, fırında pişirilir.

Haşhaşlı (pesemet) lokum: Şeker, maya, ılık süt ve su karıştırılır, dinlendirilir. Sıvı yağ un tuz da eklenerek hamur yoğrulur, 30 dakika kadar dinlendirilir. Haşhaş ve sıvı yağ pürüzsüz bir hale gelinceye kadar karıştırılır. Merdane ile açılan hamur ortadan ikiye kesilir. Açılan her iki hamura yağlı haşhaşlı karışım sürülür ve rulo şeklinde kıvrılarak katlanır. Rulo haline gelen hamur 4 – 5 cm büyüklükte kesilerek dik şekilde tepsiye dizilir. Tepsi dolduğunda üzerlerine yumurta sarısı sürülür, susam serpilir. Önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

Lokma (Pişi): Yaş maya ile hamur hazırlanır, dinlendirilir. Hazırlanan hamurdan bezeler koparılıp avuç içi büyüklüğünde elde açılır. Kızgın yağda kızartılır.

Yağlı (katmer) ekmek: Su ve tuz, derin bir kap içerisine alınır. Üzerine un ve maya ilave edilerek karıştırılır. Daha sonra üzerine un ilave edilip yoğrulur. Elde edilen hamur, 2-3 dakika daha yoğrulup toparlanır. Yoğrulmuş hamurun üzeri örtülür ve ılık bir ortamda, mayalanması için yarım saat dinlendirilir. Hamur mayalanınca, 3 eşit parçaya ayrılıp, beze yapılır. Bezelerden ilki hafif unlu zemin üzerinde, merdane veya oklava yardımı ile çok inceltmeden açılır. Üzerine yumuşak tereyağı sürülür ve rulo olacak şekilde sarılıp, gül böreği şeklinde kendi etrafında döndürülür. Diğer bezelerde aynı şekilde yapılıp, hazırlanır. İlk hazırlanan hamur merdane yardımı ile tava büyüklüğünde açılır. Üzerine fırça yardımı ile eritilmiş tereyağı sürülür. Hazırlanan yağlı ekmek, yağsız olarak kızdırılmış tava içerisine koyulur. Tava içerisindeki ekmeğin üzerine de, fırça yardımı ile tereyağı sürülüp, susam ve çörek otu serpiştirilir. Yağlı ekmek, kısık ateşte arkalı önlü çevrilerek kızartılır. Diğer ekmeklerde aynı şekilde hazırlanıp pişirilir.

Köy ekmeği: Ilık su, şeker ve maya bir kaba alınır, karıştırılır. Un ve tuz karıştırılır, ortası açılır. Açılan yere mayalı su dökülür. Ardından hamur yoğrulur. Hamur mayalanmaya bırakılır. Mayaya gelen hamur alınır ve şekil verilir. Yağlanmış unlanmış tepsiye ya da yağlı kağıt serilmiş tepsiye konur. Ortasına bıçakla kesik atılır. Yarım saat kadar tepside dinlendirilir. Üzerine yoğurt sürülür ve fırına verilir. Kızarıncaya kadar kontrollü pişirilir. Piştikten sonra fırından çıkarılır. Üzerine hafif su serpilir ve bez örtülür.

*Bu ekmek çeşitlerinin tümü geçmişte yöre halkı tarafından hazırlanmıştır, hemen hemen her hanede fırın bulunduğundan herkes kendi ekmeğini kendisi pişirmiştir. Günümüzde bu ekmek çeşitleri çok nadiren yöre halkı tarafından hazırlanmaktadır. Günümüzde yöre halkı ekmeğini hazır olarak satın almaktadır.

Özel günlerde yapılan yiyecek ve içecek isimleri

Ramazana ayı: Ramazana ayı için özel olarak yapılan ve tüketilen yiyecekler erişte, kuskus, yufka, mantı ve tarhana olmuştur. Tatlı olarak genellikle sadece ramazana ayı için yapılan tatlı güllaçtır.

Ramazan bayramı: Bilecik'te geçmişte ve günümüzde ramazan bayramı için hazırlanan yiyecekler ev baklavası, yaprak sarma, biber dolması, büzme tatlısı, haşhaşlı lokum ve peksimet olmuştur.

Kurban bayramı: Ramazan bayramında yapılan yiyeceklere ek olarak kavurma ve güveç yemekleri yapılmıştır.

Kandillerde: Kandillerde geçmişte ve günümüzde ırmik veya un helvası, lokma (pişi), bazlama ve haşhaşlı lokum yapılmaktadır.

Muharrem ayı: Geçmişte olduğu gibi günümüzde de muharrem ayında aşure yapılıp komşularla paylaşılmaktadır.

Doğumlarda: Doğum yapan kişinin evine süt, süttten yapılan çorba ve tatlı çeşitleri götürülmekte, geçmişte olduğu gibi günümüzde de bu gelenek sürdürülmektedir.

Düğün ve sünnette: Düğünlerde nişasta helvası, gözleme ve tavuk yemeğinden oluşan damat bohçası adı verilen yiyecekler yapılmaktadır. Bunun dışında düğün ve sünnet için özel bir yemek yapılmamakta, daha çok et yemekleri ve pilav ikram edilmektedir.

Ölümde: İrmik veya un helvası kavrulmaktadır, geçmişte ve günümüzde bu gelenek bozulmamıştır.

Kış için hazırlanan yiyecekler

Geçmişte kış için sıkça hazırlanan tarhana, turşu, yufka, bazlama, erişte-makarna, salça, reçel, kavurma, asma yaprağı, meyve kurusu, sebze kurusu, pekmez ve yoğurt günümüzde de halen hazırlanmaktadır. Sucuk, meyve ve sebze konservesi, peynir, bulgur, yarma, ceviz sucuğu, pestil ve nişasta geçmişte kış hazırlığı için yapılan fakat günümüzde dışarıdan hazır alınan ürünlerdir. Bunların dışında saklama koşullarının ve teknolojinin gelişmesi sebebiyle geçmişte yapılmayan fakat günümüzde yapılan dondurulmuş meyve ve sebzeler kış hazırlığı için yapılmaktadır.

4. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bilecik ilinin yeme içme kültürünü ve zamanla değişen alışkanlıkları saptamak için yapılan bu çalışma sonucunda;

Mutfağın ev içerisinde konum olarak yer değiştirdiği, yemek pişirme ve yeme için kullanılan araçların ve yerin değiştiğini, geçmişte gün içerisinde 3 öğün yenilen yemeğin günümüzde öğün atlanması ya da geç kahvaltı yapılması sonucunda 2 öğüne düştüğü, misafir için hazırlanan yemek çeşidi sayısında değişiklik olmadığı, geçmişte ve günümüzde ağırlıklı olarak hamur işlerinin tüketildiğini fakat günümüzde yaşlarının ilerlemesi sebebiyle daha yorucu olduğundan geçmişte olduğu kadar fazlaca üretim yapılmadığı, ispanak oturtma, tavuklu Arnavut böreği, dağ eriği ekşili kesme çorba, bildircin kebabı, nohutlu mantı, mercimekli mantı, bükme, büzme tatlısı, samsı tatlısı, pancar pekmezi, cevizli üzüm sucuğu, piruhi, kıtır helvası, kömme, tirtir helvası, gurmiti, tavuklu keşkek, sulu köfte, uhut gibi yiyeceklerin geçmişte olduğu kadar sık yapılması da halen yapıldığı, geçmişte yörede hazırlanan ekmek çeşitlerinin çok nadir olarak evlerde hazırlandığı, günümüzde yöre halkının ekmeğini hazır olarak satın aldığı, özel günlerde yapılan yiyeceklerde değişiklik gözlenmediği, kış için hazırlanan yiyeceklerin çoğunun günümüzde de hazırlanmaya devam ettiği saptanmıştır.

Bu bulgular doğrultusunda;

Yöreye has lezzetlerin gelecek nesillere öğretilmesi,

Bu lezzetlerin tanıtımının yapılması ve literatüre geçmesi için yazılı ve görsel belgelerin fazlaştırılması,

Bundan sonra bu yöre için yapılacak çalışmalarda daha fazla ilçe ve köy merkezinin çalışmaya dahil edilmesi,

İlgili devlet kurumlar ve belediyelerin bu tür lezzetleri kaybetmemek için yöre halkına bilgi vermesi ve devamlılığı sağlaması için özendirici olması,

Bilinen lezzetler dışında diğer yöresel lezzetler ile birlikte gastronomi turizmine katkı sağlaması önerilebilir.

KAYNAKÇA

- Aktaş, A. & Özdemir, B. (2012). Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi. Ankara: Detay
- Alpargu, M. (2008). Türk Mutfağı. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları
- Altınel, H. (2017). Menü Planlama ve Yönetimi. Ankara: Detay.
- Anonim a. (2019). Bilecik Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler, (<http://gastromanya.com/bilecik-mutfagi-hakkinda-genel-bilgiler/> Erişim Tarihi: 12.03.2019).
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. Milli Folklor, 22(87), 159-169.
- Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası (2017). Bilecik Coğrafi Ürünleri. Bilecik: Bilecik Ajans
- Bilecik Valiliği (2015). 81 İlde Kültür ve Şehir Bilecik. İstanbul: Seçil Ofset
- Bilgin, A. (2016). Osmanlı Mutfağı. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları
- Demirel, H. (2017). Gıda, Kültür ve Değişim Yüksek Lisans Dersi Ders Notları, Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara.
- Ertaş, Y. & Gezmen Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi 2(1), 117-136.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 1(26), 24-30.
- Közleme, O. (2012). Türk Mutfak Kültürü ve Din. İstanbul: Rağbet
- Okşak, Y. (2015). Tarih Boyunca Söğüt ve Kültürü, Bilecik'te Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler. Ankara: Başkent Klişe
- Ögel, B. (1982). Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi
- Şengül, S., Çakır, A. & Çakır, G. (2015). Yöresel Mutfaklar. Ankara: Ertem Basım Yayın Dağıtım

SÖZLÜ KAYNAKLAR

- Ayşe ÇEKİK – 70 Yaşında – 13.03.2019 tarihinde yapılan görüşme
- Makbule AĞIN – 86 Yaşında – 11.03.2019 tarihinde yapılan görüşme
- Mihriban ELMAS – 67 Yaşında – 13.03. 2019 tarihinde yapılan görüşme
- Muazzez ŞAKRAK – 74 Yaşında – 14.03 2019 tarihinde yapılan görüşme
- Müşerref ARI – 71 Yaşında - 11.03.2019 tarihinde yapılan görüşme
- Nilgün TAŞPINAR – 66 Yaşında – 14.03.2019 tarihinde yapılan görüşme
- Nuriye AYDIN – 73 Yaşında – 18.03.2019 tarihinde yapılan görüşme
- Nuriye KORKMAZ – 92 Yaşında – 16.03.2019 tarihinde yapılan görüşme
- Sevgi YILDIRIM – 69 Yaşında – 18.03.2019 tarihinde yapılan görüşme
- Yaşariye KORKMAZ – 77 Yaşında – 16.03.2019 tarihinde yapılan görüşme