



Hüseyin ÇALIŞKAN

## Kışlık Erzakların Hazırlanması

Köyümüzde bu gün olduğu gibi bizim çocukluğumuzda da başlıca besinler bulgur, kuru fasulye, nohut, mercimek, patates, kuru soğan, üzüm pekmezi, çeşitli turşular gibi bitkisel ürünlerle et, süt, yoğurt, peynir, yumurta ve mamülleri gibi hayvan ürünlerinden oluşurdu. Bugün de istisnalar dışında aynı ürünlerle beslenilmektedir. Ayrıca sulanan tarlalar-



BULGUR



KURUFASULYE



NOHUT



MERCİMEK



SOĞAN



PATETES



TURŞU



MISIR

da yetiştirilen sebzelerin önemli bir kısmı tüketilirdi. Fazlası turşu yapılarak veya kurutulularak kışa saklanırdı. Sonbahar mevsiminde bağ bozumlarında etlik kounlar beslenir ve kesilerek kemikleri kurutulur ve et kısımlarında sızgıt yapılarak (bugünkü kavurma) saklanır ve kışın yemeklerde tüketilir hatta bazan sızgıtla yufka dürüm yapılarak yendiği zaman tadına doyum olmazdı. Ben de çok severdim.



YUMURTA

Bunlara ilaveten erişte, tarhana ve benzeri besinleri de kış için hazırlarlar. Bu hazırlıkları n yapılmışında en büyük görevde kadınlara düşer. Bu besinlerin bozulmadan saklanması için her evde güneş almayan serin bir bölüm ayrıılır, buraya **katık damı** (kiler) denir/denirdi. Katık damında bulunan yiyeceklerin miktarını n ve çeşitlerinin çokluğu bir bakıma o evin zenginliğini gösterirdi. Günümüzde bunları n bir kısmını, derin dondurucu gibi elektrikli ev araçları nda korunmaktadır.



PEKMEZ



YOĞURT



SÜT



SIZGIT



PEYNİR