USBK'24
II. Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi
II. International Congress of Social Sciences

ILGIN'IN ÖZGÜN BİR MUTFAK DEĞERİ: YAZMA

Dürdane Uçgun*

Osman Güldemir**

Nermin Işık***

Özet

Türklerin Anadolu'yu fethettikten sonraki ilk büyük devleti olan Anadolu Selçuklu Devleti'nin başkenti 200 yıl kadar Konya olmuştur. Orta Asya ve Anadolu topraklarının sunduğu ürünlerdeki çeşitlilik, uzun bir tarihsel süreç boyunca birbirinden farklı birçok kültürle yaşanan etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı gibi imparatorlukların saraylarında gelişen yeni tatlar, mutfak kültürünün yeni yapısını kazanmasında rol oynamıştır. Konya'nın, kaplıcaları ile ünlü olan ilçesi Ilgın hem tarihi hem de kültürü ile köklü bir geçmişe sahiptir. Ilgın ilçesinin en eski ve kalabalık nüfusuna sahip olan mahallerinden biri Çiğil'dir. Çiğil Mahallesi'nin sosyo-ekonomik durumu hakkındaki bilgileri edinmede 19. yüzyılın ortalarında tutulan temettü'ât defterlerinden yararlanılmaktadır. Geçimini tarım ve hayvancılık ile sağlayan Çiğil Mahallesi Ilgın ilçesine 27 km, Konya iline 76 km uzaklıktadır.

Bu çalışmanın amacı, Konya'nın Ilgın ilçesi Çiğil Mahallesi'nin geleneksel bir yemeği olan *yazma*nın, çok boyutlu araştırılmasıdır. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden mülakat, odak grup görüşmesi ve gözlem teknikleri kullanılmıştır. Ilgın ilçesinin Çiğil Mahallesi'nde yaşayan bölge kültürünü temsil eden 40 yaş ve üzeri 10 kaynak kişiden yazmanın malzemeleri, yapılış teknikleri, çeşitleri, sunum ve tüketim şekilleri kaydedilmiştir. Akabinde tarifin standartlaştırması yapılmış, enerji ve besin değerleri hesaplanarak değerlendirilmiştir.

Günümüzde sağlıklı ve uzun yaşamak, yaşam kalitesini artırmak amacı ile yeterli, dengeli beslenmenin ne kadar önemli olduğu bilincine varılmıştır. Bununla birlikte hemen hemen bütün besin gruplarını içinde barındıran yiyeceklerin önemi artmıştır. Çiğil Mahallesi'nde yöre insanları tarafından çok sevilerek tüketilen *yazma*; besin gruplarından tahıllar, et ürünleri, süt ürünleri, sebzeleri içermektedir. *Yazma* bir börek çeşididir. Dış hamuru bulgur ve undan oluşmaktadır. İç harcı ise isteğe göre değişmekte birlikte patates kıyma ve küflü peynirden hazırlanarak odun ateşinde pişirilmektedir. *Yazma*nın bir porsiyonunun enerji ve besin değerinin günlük gereksinimi karşılama oranları makul düzeydedir. Bu özgün mutfak değerinin tescillenmesine ve farklı işletmelerde kullanılmasına yönelik çalışmalar yürütülmesi önerilmektedir.

Anahtar Kelimeler: *Yemek Kültürü, Konya, Çiğli Mahallesi, Hamur İşi, Yazma*

* Yiyecek İçecek Hizmetleri Öğretmeni, Meram Atatürk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, durdaneucgun1@gmail.com, ORCID: 0000-0002-4533-6507.

** Doç. Dr., Anadolu Üniversitesi, osmanguldemir@gmail.com, ORCID: 0000-0002-7476-5482.

*** Emekli Dr. Öğr. Üyesi, nermin0970@gmail.com, ORCID: 0000-0001-9623-5469.

A UNIQUE KITCHEN VALUE OF ILGIN: YAZMA

Abstract

Konya was the capital of the Anatolian Seljuk State, the first great state of the Turks after they conquered Anatolia, for about 200 years. The diversity of products offered by the Central Asian and Anatolian lands, the interaction with many different cultures over a long historical period, and the new tastes developed in the palaces of empires such as the Seljuk and Ottoman played a role in the new structure of culinary culture. Ilgın, the district of Konya, famous for its hot springs, has a deep-rooted history with both history and culture. One of the oldest and most populated neighborhoods of Ilgın district is Çiğil. Dividend books kept in the mid-19th century are used to obtain information about the socio-economic situation of the Çiğil Neighborhood. Çiğil Neighborhood, which makes its living from agriculture and animal husbandry, is 27 km away from Ilgın district and 76 km away from Konya.

The aim of this study is to investigate multi-dimensionally the traditional food of the Çiğil Neighborhood of Konya's Ilgın district. Interview, focus group discussion and observation techniques, which are among the qualitative research methods, were used in the study. The materials, production techniques, types, presentation, and consumption styles of the *yazma* were recorded from 10 source people aged 40 and over, representing the culture of the region living in the Çiğil of Ilgın district. Subsequently, the recipe was standardized, and its energy and nutritional values were calculated and evaluated.

Nowadays, we have become aware of the importance of adequate and balanced nutrition to live a healthy and long life and to improve the quality of life. However, the importance of foods containing almost all food groups has increased. *Yazma* is consumed very fondly by the local people in Çiğil Neighborhood; food groups include grains, meat products, dairy products, and vegetables. *Yazma* is a type of pastry. The outer dough consists of bulgur and flour. The filling varies upon request and is prepared from minced potatoes and moldy cheese and cooked over a wood fire. The energy and nutritional value of one serving of *yazma* is at a reasonable level to meet the daily requirement. It is recommended to carry out studies to register this unique culinary value and use it in various businesses.

Keywords: *Food Culture, Konya, Çiğli Neighborhood, Pastry, Yazma*