



YÖRESEL BİR LEZZET: KONYA YAĞ SOMUNU

Sefa KAYA, Yılmaz SEÇİM

YÖRESEL BİR LEZZET: KONYA YAĞ SOMUNU

A Regional Delicacy: Konya Yağ Somunu

* Safa KAYA 

** Yılmaz SEÇİM 

ÖZET

İnsanların beslenme alışkanlıkları toplumdan topluma farklılık gösterdiği gibi coğrafi konumdan da etkilenir. Dolayısıyla her destinasyonun kendine özgü gastronomik yapısı bulunmaktadır. Bu yapı çeşitli yöresel ürünleri içermektedir. Kültürel anlamda birçok yöresel ürünü içinde barındıran Konya, tarih boyunca farklı topluluklara ev sahipliği yapmıştır. Bu nedenle farklı lezzetleri mutfak kültüründe bulundurmaktadır. Bu lezzetlerden biri de yağ somunudur. Yağ somunu tarihi geçmişi çok eskiye dayanan ancak tanınırlığı son yıllarda artan yöresel bir üründür. Dolayısıyla gastronomik açıdan ele alınan bir çalışma bulunmamaktadır. Bu doğrultuda çalışmanın amacı, geleneksel bir ürün olan Konya Yağ Somunun üretim ve tüketim biçimini kayıt altına almak, sunmak ve gelecek nesillere aktarmaktır. Araştırmada nitel veri toplama yöntemlerinden; görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırma Konya ilinde faaliyet gösteren 14 fırın ustası / işletmeci ve 1 yazar olmak üzere toplam 15 katılımcıyla yüz yüze ve telefon görüşmesi ile gerçekleştirilmiştir. Kaynak kişilerden yağ somunun tarihi, yapısal özellikleri, standart reçetesi, kullanılan ekipmanları, servisi, çeşitleri, hangi öğünlerde, kimler tarafından, nerede tüketildiği hakkında bilgiler toplanmıştır. Toplanan bu bilgiler Konya yağ somunun üretim ve tüketim şeklinin kayıt altına alınması, tanıtılması ve gelecek kuşaklara aktarılması açısından önemli olduğu düşünülmektedir. Çalışma sonucunda yağ somununun tarihçesi, yapımında kullanılan malzemeler ve ekipmanlar, içeriği tespit edilmiştir. Bu tespitlere göre yağ somunu kalite standartları belirlenmeye çalışılmış ve yağ somunu hakkında somut veriler elde edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Konya Mutfağı, Yağ Somunu, Yöresel Lezzet.

ABSTRACT

Nutritional habits of people differ from society to society and are also affected by geographical location. Therefore, each destination has its own unique gastronomic structure. This structure includes various regional products. Konya, which hosts many regional products in the cultural sense, has hosted different communities throughout history. For this reason, it has different delicacies in its culinary culture. One of these delicacies is the Yağ Somunu. Yağ Somunu is a regional delicacy whose history goes back a long time, but whose recognition has increased in recent years. Therefore, there is no study that has been discussed in terms of gastronomic aspects. With this study, it is aimed to record, introduce and transfer the production and consumption style of Konya Yağ Somunu, which is a traditional product, to future generations. Qualitative data collection method was used in the study; interview technique was used. The research was carried out with a face-to-face and telephone interview with a total of 15 participants, 14 of which are oven masters / operators and 1 writer, operating in the province of Konya. Information about the history of the Yağ Somunu, its structural features, standard recipe, equipment used, service, types, at which meals, by whom and where it was consumed were collected from the source persons. It is thought that this information collected is important in terms of recording, promoting and transferring the production and consumption of Konya Yağ Somunu to future generations. As a result of the study, the history of the Yağ Somunu, the materials and equipment used in its production, and its content were determined. According to these determinations, Yağ Somunu quality standards were tried to be determined and concrete data about Yağ Somunu were obtained.

.Keywords: Gastronomy, Konya Cuisine, Yağ Somunu, Regional Delicacy.



Yayın Bilgileri

Geliş tarihi: 16.12.2021

Kabul tarihi: 03.02.2022

İletişim Bilgileri

* kayasafa@yahoo.com.tr

** yilmazsecim@gmail.com



YÖRESEL BİR LEZZET: KONYA YAĞ SOMUNU

Sefa KAYA, Yılmaz SEÇİM

1. GİRİŞ

İnsanoğlu yaratıldığından bu yana doğası gereği hayatını devam ettirebilmek için beslenmesi gerekmektedir. Beslenme ile birlikte insanların yeme içme alışkanlıkları oluşmuş ve zamanlar mutfak kültürleri ortaya çıkmıştır. İnsanlık tarihinin ve medeniyetlerin oluşumunun en önemli yapı taşlarından biri mutfak kültürüdür. Asırlardır bir toprağı vatani haline getiren milletler, yuva arayan insan ve toplulukları ağırlamış ve mutfak kültürleri sayesinde insanları bir sofraya taşımayı başarmışlardır (Holat vd., 2012: 341).

İnsanların beslenme alışkanlıkları toplumdan topluma farklılık göstermektedir. İnsanların ne yedikleri toplumdan topluma farklılık gösterdiği gibi ve coğrafi konumdan da etkilenmektedir (Önçel ve Göde, 2016: 99). İnsanların beslenme alışkanlıkları ile turizm sektöründe kendine yer edinen mutfak kültürü kavramı ile birlikte beslenmenin önemi dünya çapında artmış ve gastronomi turizminin ilgi odağı haline gelmiştir (Dilsiz, 2010: 1).

Tarih boyunca farklı topluluklara ev sahipliği yapan, tarihi geçmişi ve coğrafi konumu itibarıyla zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Konya mutfağı ise gastronomi turizminin çekici bir destinasyonu olma yolunda ilerlemektedir. Yağ somunu, son yıllarda birçok tarihi ve kültürel destinasyon için Konya'ya gelen yerli ve yabancı turistler ile Konyalılar tarafından yoğun olarak tüketilen çekici bir unsur olarak öne çıkmaktadır. Yağ somunu hakkında yapılan tanıtımların yerel esnaflarla sınırlı kalması, konu hakkında daha önce çalışmanın yapılmamış olması, Konya mutfağı tanıtım etkinlikleri ve çalışmalarında yağ somununa yer verilmemesi araştırmanın problemini oluşturmaktadır. Bu çalışmayla geleneksel bir ürün olan Konya Yağ Somunun üretim ve tüketim şeklinin kayıt altına alınması, tanıtılması ve gelecek kuşaklara aktarılması amaçlanmıştır.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Selçuklu ve Mevlevi Mutfağı

Türkler tarih sahnesine çıktığı andan itibaren beslenmeye önem vermişlerdir. Beslenme, sosyal yaşamlarında önemli roller oynamıştır (Talas, 2005: 275). Türk mutfağı, evrensel mutfaklardan biri olmasının yanı sıra kültürel anlamda da kendine dünyada önemli bir yer edinmiştir. Türk mutfak kültürü zenginliğini tarihi olaylardan, coğrafi koşullardan, gelenek-göreneklerinden ve diğer kültürlerle etkileşiminden ortaya çıkarmıştır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2007: 1289).

Göçebe yaşam kültürünün hâkim olduğu dönemde Türklerin ilk gıdaları arasında un, buğday, at eti, koyun eti, yoğurt ve kıymız gibi süt ürünleri sayılabilmektedir (Kızıldemir vd., 2014: 194). Hayvancılık önemli bir beslenme ve ekonomi kaynağı olduğu için her zaman su kenarında yaşayan boylara bağlı kalmış, bol sulak alan ve meraların olduğu alanlara



YÖRESEL BİR LEZZET: KONYA YAĞ SOMUNU

Sefa KAYA, Yılmaz SEÇİM

yerleşmişlerdir. Tarım yavaş yavaş gelişmiş ve süt ürünleri ve et ürünlerinin yanı sıra tahıllar ve sebzeler de beslenme şeklinde yerini almıştır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2007: 1298).

İslam dininin kabul edilmesiyle birlikte, İslam dininin yasakladığı yiyecek ve içeceklerin artık Türk mutfağında kullanılmadığı bilinmektedir. Bu dönem de yaşanan değişimler Türk Mutfağını şekillenmesinde önemli rol oynamaktadır. İslam dinin kabulü ile birlikte gelen yasaklar mutfak kültüründe kademeli olarak uygulanmıştır (Kızıldemir vd., 2014: 195). Günümüz Türk mutfağında domuz ve toynaklı (eşek, katır vb.) hayvanların etleri ile sürüngenler, kurbağa gibi hayvanlar yer almamaktadır. İslam dinin kabulü ile Arap yemek kültürünün Türk mutfağına etki ettiği görülmektedir. Yemeklerde aşırı baharat ve acı maddelerin kullanılması bu etkiye örnek gösterilebilir (Ertaş ve Karadağ, 2013: 119).

Göçebe yaşam kültürünü devam ettiren Selçuklular, yarı göçebe topluluklar halinde Anadolu'ya gelmiş ve yerleşik hayata geçmişlerdir. Selçukluların özgün mutfak alışkanlıkları, Türk mutfak kültürünün gelişiminde önemli rol oynamaktadır. Selçukluların yemek çeşitliliği, pişirme ve saklama teknikleri, kendine ait bir mutfak kültürü oluşturmuştur (Serçoğlu, 2014: 37). Selçuklular da sabah ve akşam yemeği olmak üzere iki öğün bulunmaktadır. Kuşluk, sabah ile öğlen arasında gerçekleşen bir öğündür. Bu öğünde tok tutan yemekler tercih edilmektedir. Akşam yemeğinde ise çeşit fazladır ve hava kararmadan yenmektedir. Selçuklu döneminde et, un ve yağ yemeğin sembolü olarak kabul edilmiştir. Kuzu, keçi, at ve tavuk en çok tüketilen et çeşitleri arasındadır. Bunlara bazı kuş çeşitleri ve balıklar da eklenebilir. Kesilen hayvanın sakatat kısmının yaygın olarak tüketildiği Selçuklularda, sebze yemekleri daha az tercih edilmiştir (Güler, 2010: 25).

Selçuklu döneminde aynı zamanda Mevlevi Mutfağı, yapısı, felsefesi ve yemek çeşitleriyle mutfak kültüründe önemli yer tutmaktadır. Mevlevihaneler, konukevleri, aşevleri niteliğinde faaliyette bulunmuştur. Bu dönemde yapılan törenler, gelenekler ve yemek düzenlerinin bir kısmı günümüzde hala uygulanmaya devam etmektedir. Mevlevilikte mutfak, kutsal bir yere ve Mevlevilerin yetişmesinde önemli bir konuma sahiptir (Eren, 2019: 38).

Mevlâna, Mevlevi tarikatının piridir. Kendi kurmadığı halde temellerini attığı Mevlevilik geleneği; mükemmel anlamda insan yetiştirmeyi hedefleyen bir eğitim ekolü ve terbiye mektebi haline gelmiş ve Konya başta olmak üzere birçok bölgede kurulan Mevlevi dergahları ile yüzyıllar boyunca Türk kültürüne etki etmeye devam etmiştir (Halıcı, 2007: 16). İnsanları aşk çemberinde birleştirecek gönül birliği felsefesinin kurucusu Mevlâna; Yeme, içme, mutfak kültürü hakkında pek çok bilgi vermiş ve bu sayede Konya yemek kültürü günümüze kadar aktarılmıştır. Mevlâna, "Hayatım hamdım, yandım, piştim sözlerinden ibarettir." diyerek hayat felsefesini yemekle açıklayarak yemeğe olan önemini göstermiştir (Batu, 2018: 186).



YÖRESEL BİR LEZZET: KONYA YAĞ SOMUNU

Sefa KAYA, Yılmaz SEÇİM

Mevlâna Celaleddin Rumi'nin oğlu Sultan Veled tarafından kurulan Mevlevilik ile Mevlevihane yapıları ortaya çıkmıştır (Azsöz, 2016: 33). Mevlevilikte eğitim mutfakta başladığından dolayı, gelişmiş bir görgü ve mutfak kuralları sistemi oluşturulmuştur (Özönder, 2002; 179). Mevlevihanelerde yetiştirilen dervişlerin eğitimindeki bu kurallar sistemine ‘‘Matbah (mutfak) terbiyesi’’ ismi verilmiştir (Küçük, 2013: 11). Mutfak içerisinde ekip çalışmasının ve yazılı kuralların olması; derviş eğitimlerinin mutfakta başlaması, Mevlana'nın meşhur şefi Ateşbaz-ı Veli için türbe inşa edilmesi, Mevlevilikte mutfaka verilen önem görülmektedir (Halıcı, 2007: 16).

Mevlevi mutfağında yemeklerin, sofraya düzeninin ve ahlakının, pişirme yöntemlerinin, geleneklerinin belirlenmesi önemlidir (Aksoy vd., 2016: 97). Dolayısıyla Mevlevilikte kutsal sayılan yemek kültürünün her aşaması ayrı bir merasime tabi tutulmuştur (Soysal, 2007: 109).

Türk örf ve adetlerinde olduğu gibi Mevlevi yemek kültüründe de çorba sofraların başında gelmektedir. Mevlevi mutfağında yapılan çorbaların başında tarhana çorbası ve tutmaç aşısı, yemeklerin başında; borani, herise, ciğer kebabı, şiş kebabı, tirit ve kalye yer almaktadır. Sade malzemelerden oluşan yemekler, zamanla dergâh mutfaklarında da halk mutfağında da geliştirilmiştir. Yemeklerde kimyon, karabiber, tarçın, sumak gibi baharatlar kullanılır; pekmez sirke gibi gıdalarla da tatlı-ekşi lezzetlerle zenginleştirilirdi. Cacık, sarımsaklı yoğurt, sumaklı soğan piyazı ve patlıcan salatası en bilinen salatalar olarak bilinmektedir. Sirkencübin ve gül şerbeti içecek olarak; gül reçeli ve badem helvası da tatlı olarak Mevlevi mutfağında geniş yer tutmuştur (Halıcı, 2007: 40; Bekleyiciler, 2015: 41; Ertaş vd., 2017: 57). Ekmek ise tasavvuf kültüründe ayrı bir yere konmuştur (Soysal, 2007: 87). Mevlevi ve halk mutfağında ‘‘somun, bazlama ve yufka’’ olarak 3 çeşit ekmek tüketilmektedir. Somun fırın ve tandırda, bazlama ise sıcak sac veya fırın üzerinde pişirilirdi. Mevlevilikte lavaş adıyla anılan yufka, bugün Konya’da şebit olarak bilinmekte ve tüketilmektedir (Önder, 1982: 252).

Mevlevi mutfağında pişirme yöntemleri dört başlıkta incelenmektedir. Bunlar; suda pişirme, yağda kızartma, kuru ısıda pişirme ve yağ-su karışımında pişirme olarak bilinmektedir (Halıcı, 2007: 42).

2.2. Konya Mutfağı

Konya mutfağı Türk mutfağının en tanınmış yerel mutfakları arasında yer almaktadır. Konya, Çatalhöyük Bölgesi Anadolu'nun çok eski tarihi geçmişi, özellikle Neolitik Çağ'dan itibaren mutfak kültürünün başlangıcını temsil eden bir bölgedir. Bu bölgelerde büyükbaş hayvanların ehlileştirilmesi, buğdayın yetiştirilmesi, bölge insanların yemeklerinin de hayvansal ve tarım ağırlıklı olmasına neden olmuştur. Bu bakımdan Konya



YÖRESEL BİR LEZZET: KONYA YAĞ SOMUNU

Sefa KAYA, Yılmaz SEÇİM

Mutfağını tanımlarken bu etkenleri göz önünde bulundurmak gerekmektedir (Odabaşı, 2001: 18).

Konya'nın geleneksel yemek kültürü, Oğuz Türklerine ve Selçuklulara dayanmaktadır. Konya mutfağı Anadolu'nun tipik bir örneği olmakla birlikte aynı zamanda Selçuklu saraylarında gelişen ve Mevlevilik üslubu ve ağırbaşlılığı ile yoğrulan büyük bir kültürdür. Konya mutfağı birçok yönden kendi zenginliğine sahiptir (Konya Mutfağı, t.y.).

Konya mutfağı, mutfak mimarisi, araçları, yemek çeşitleri, pişirme yöntemleri, sofraya düzenleri, servis yöntemleri ve kışa hazırlanan yemekleri ile eşsiz bir mutfak ve bu mutfakla ilişkilendirilen zengin bir mutfak kültürü oluşturmuştur. Selçuklu saraylarında yemekler Oğuz resmine göre hazırlanması; mutfakla ilgili ilk ekip çalışmasının Mevlevi mutfağında başladığı ve adına bir türbe yapılmış ilk şef olan Ateşbaz-ı Veli'nin olması, Konya mutfağının görkemini göstermektedir (Konya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2017).

Süt, yoğurt, ayran, yufka gibi besinler Orta Asya döneminden beri gelen ve günümüzde de Konya'da tüketilen yiyeceklerdir. Selçuklular ve beylikler döneminde Divan-ü Lügat-it Türk'te Konya yemekleri ve bazı yemekler de bulunurdu. Tutmaç, yufka, yoğurt, ayran, pekmez, bulgama (bulamaç), kavut (helva), çörek bunlardan bazılarıdır. Aynı yüzyılın önemli bir eseri Kutadgu Bilig'de sofraya düzeni ve ikram usullerine yer verilmiştir. Yoğurt, ayran, peynir, yahni gibi Anadolu'da ve Konya'da da bulunan gıdaların adı Dede Korkut hikayelerinde de geçmektedir. Anadolu Selçukluları dönemi ise Konya mutfağının oluşumu için ilk filizlenme dönemidir. Anadolu'da yerleşik bir düzenin kurulması; farklı kültürlerin sevgi ve saygı içinde yaşadığı başkent Konya'da yemek yeme olgusunun zarif bir kültürel ve sanatsal etkinliğe dönüşmesi kaçınılmaz olmuştur (Halıcı, 2005: 22; Büyükşalvarcı, Şapçılar ve Yılmaz, 2016: 166).

Selçuklu Devleti'nin yıkılmasından sonra Selçukluların başkenti olan Konya, Karaman Beyliği ve Osmanlılar arasında yıllarca süren siyasi çekişmeler nedeniyle asırlar boyu süren çöküşe maruz kalmıştır. Diğer kültürel değerler gibi Konya mutfağında da ilerleme kaydedilmemiş, yüzyıllardır süren mutfak kültürü uygulanmaya devam etmiştir. Bu durum özellikle Konya ovalarının köy mutfaklarında kendini göstermektedir. Bugün bile, ovaların köy mutfaklarında bazı ciddi Selçuklu Mutfak geleneklerinin etkilerini görmek mümkündür (Batu ve Batu, 2018: 77). Konya mutfağında diğer yöresel mutfaklar gibi çeşitli kebaplar yoktu. Et, tencere, tava ve toprak kaplarda pişirilip servis edilirdi. Kebap daha çok Konya'daki çarşı fırınlarında pişirilip yenen et olarak biliniyordu. Ayrıca bazı ev hanımları, fırında pişirilen kebaba benzeyen, kendi buharında susuz pişirilen ve kendine özgü kokusu olan "kokulu et" adlı bir et yemeği pişirirlerdi (Odabaşı, 2001: 20).

Cumhuriyet döneminde kurumlar, aşçılar ve konaklar Konya mutfağının yaşamasına katkıda bulunmuştur. Konyalı aşçılar kuşaktan kuşağa yemek yeme geleneğini usta-çırak ilişkisi



YÖRESEL BİR LEZZET: KONYA YAĞ SOMUNU

Sefa KAYA, Yılmaz SEÇİM

içinde aktarmışlardır. Anneden kıza ya da kayıvaliden geline aktarılan bu gelenek konaklarda başarıyla sürdürülmüştür (Büyükşalvarcı vd., 2016: 166).

Konya mutfağının en büyük özelliklerinden biri yemek çeşitliliğinin İstanbul ve diğer büyük şehirlerin mutfaklarından daha az olmasıdır. Yemek çeşitleri az olmasına rağmen kalite, dolgunluk ve işçilik açısından daha yoğundur. Geleneksel Konya Mutfağını belirleyen bu özellikler, dışarıdan gelecek bazı yeniliklerden izole edilmiş ve günümüze kadar sürmüştür (Batu, 2018: 176).

Konya mutfağının genel özellikleri enerji verici ve doyurucu yemeklerdir. Tarımın ve hayvancılığın yaygın olmasından dolayı bu yemeklerin ana malzemelerini tahıl ve et oluşturmaktadır (Odabaşı, 2001: 18). Konya mutfağında kullanılan et çeşidi koyun etidir. Koyun kıyması ya da iki bıçak arasında kıyma haline getirilmiş koyun eti, soğan, domates, biber ve maydanoz ile hazırlanan etli ekmek, et suyuyla ıslatılmış ekmeğin üzerine kıyma, sarımsaklı yoğurt ve kızdırılmış tereyağı dökülmesiyle yapılan tirit, koyun kaburgası ve ön kolundan hazırlanan fırın kebabı, çiçek baymalardan yapılan bamya çorbası en ünlü yöresel Konya yemeklerindedir. Etler, Konya mutfağında meyve ve sebzelerle birlikte tatlı olarak da tüketilmektedir. Meyve ve sebze olarak ise bölgede yetişen ürünler ağırlıklı olarak kullanılmaktadır. Hamur işleri olarak su böreği, saç böreği, başta olmak üzere her türlü börek, mantı; hamur tatlısı olarak helva, kadayıf, baklava ve Konya'ya özgü sac aras dikkat çekmektedir. Ekmek ve ekmek ile yapılan yemekler de Konya kültüründe oldukça zengin ve önemlidir. Bunlar; somun, bazlama, şebit, su böreği, ekmek oğması, ekmek salması ve papara en bilinenleridir (Halıcı, 2005: 84; Halıcı, 2011: 32). Süt tüketimi ise evlerde yetiştirilen inek ve mandalardan sağlanmaktaydı. Süt ürünleri olarak; çalma yoğurt, turfan yağı, süzme yoğurt ve tulum peyniri en bilinenleridir. Bu ürünler arasında özel bir yeri olan tulum peyniri, özel olarak derilere doldurularak elde edilen kurma bir peynirdir. Bu peynir çeşidini Konya halkı kavun ve üzümle birlikte kahvaltıda tüketmektedir. Ayrıca küflü tulum peynirinden, çarşı börekleri, tandır börekleri ve bir tür tirit olan südürme tüketmek de yıllardır gelenek haline gelmiştir (Odabaşı, 2001: 132-135).

Konya sokak lezzetleri sabit olarak lokanta, fırın gibi yerlerin yanı sıra seyyar satıcılardan da temin edilebilmektedir. Mevlana'nın eserlerinde bahsetmiş olduğu kelle, etli ekmek, kebab gibi ürünler geçmişten günümüze Konya mutfağında yer alan lezzetlerdir (Halıcı, 2005: 90).

Fırın ve fırıncılık ürünleri Konya mutfak kültüründe her zaman ön planda olmuştur. Geçmişte mahalle ve köylerde ekmek ve benzeri ürünlerin pişirilmesi için ortak fırınlar inşa edilirdi (Işık, 2006: 26). Bu fırınlarda simit, peynirli pide, etli ekmek yapılır; evde ön hazırlığı yapılan baklava, börek, çörek ve yemekler götürülüp pişirilirdi. Etli ekmek ve fırın kebabçıları dışında ise merkezde yöresel lezzetler sunan lokantalar bulunurdu (Halıcı, 2005: 91).



YÖRESEL BİR LEZZET: KONYA YAĞ SOMUNU

Sefa KAYA, Yılmaz SEÇİM

Seyyar olarak ise simit, tatlı kurabiye ve yumurta akı ile şekerden yapılan beze, pamuk şekeri tezgahlarda bulunurdu. Bununla birlikte ekmek arası köfte yapanlar da bulunmaktaydı. Baharın gelmesiyle önce çağla, sonra erik tezgahlarda yerini alırdı. Seyyar dondurmacıların sattığı dondurma yazın en gözde yiyeceği olurdu. Mısırların çıkmasıyla mangalarda mısır satışları başlardı. Daha sonra haşlama mısırlarda yapılmaya başlanmıştır. Sonbaharla birlikte tezgahlarda alıçlar görülürdü. Alıçtan sonra en revaç gören yiyecek ise termiyedir. Kışın akşamları boza, sabahları ise salep satılırdı (Halıcı, 2011: 36).

Seçim ve Esen'in (2020: 287-288) yapmış olduğu çalışmaya göre günümüzde yemek çeşitleri olarak Konya iline özgü kabul edilen fırın kebabı, tirit, etli yaprak sarma, ekmek salması, patlıcan orta; fırın ürünleri olarak etli ekmek, bıçak arası, peynirli börek ve karışık börek, küflü peynirli börek, recai, yağ somunu üretilip satışa sunulmaktadır. Günümüzde bu lezzetlerden fırın kebabı, etli ekmek, peynirli börek Konyalılar kadar turistlerinde ilgiyle tükettiği yiyeceklerdir (Halıcı, 2012). Bu ürünlerin dışında Konya'ya özgü bir sokak lezzeti olan yağ somunu da son yıllarda büyük bir ilgiyle tüketilmektedir.

Fırın kebabı geçmişten günümüze Konya mutfağının özel lezzetleri arasındadır. Selçuklular döneminden beri üretilmektedir (Batu, 2018: 188).

Günümüzde Konya denilince akla gelen ve en çok tüketilen ürün ise etli ekmektir. Konya'nın uzun fırıncılık geçmişine rağmen etli ekmeğin tam tarihi bilinmemekte; resmi olarak ilk etli ekmek salonunun 1939 yılında açıldığı bilinmektedir (Seçim, 2018: 206).

Etli ekmek, kuşbaşı köfte satılan kebabçı dükkanlarında hazırlanan, günümüzdeki gibi hazırlanıp pişirildiği yerde servis edilen bir yiyecek değildi. Etli ekmeğin içi dükkânda hazırlanır, etli ekmek fırınlarında pişirilir ve bu dükkanlarda servis edilirdi. Kebabçılarda bugün olduğu gibi peynirli ve kıymalı börek satılmazdı. Kim yemek isterse evde hazırlanan içi çarşı fırınlarında pişirirdi. Onun için bu böreklere çarşı böreği denirdi. Et, birkaç bıçakla doğranırsa "bıçak arası" et ve peynirle pişirilirse "Mevlâna" veya "karışık börek" olarak adlandırılmaktadır (Odabaşı, 2011: 91).

Son yıllarda birçok tarihi ve kültürel destinasyonu ziyaret etmek için Konya'ya gelen yerli ve yabancı turistler ile Konya halkınca yoğun olarak tüketilen bir diğer lezzet ise yağ somunudur. Özellikle sabah namazından sonra tercih edilen lezzet, fırın ustaları tarafından yapılmaktadır. Konya'nın eski bir lezzeti olduğundan Eski Garaj, Kapu Camii, Kadınlar Pazarı gibi bölgelerde üretilen yağ somunu günümüzde Konya'nın diğer bölgelerinde ve Konya yağ somunu adı altında diğer illerde de üretilmektedir. Mayalı etli ekmek hamurundan hazırlanan somun, taş fırında bir süre pişirildikten sonra bol miktarda tereyağıyla buluşturularak tercihe göre içi hazırlanır. Tekrar üzerine eritilmiş tereyağı sürülüp bol miktarda susam ve çörekotu atılan yağ somunu yeniden fırına sürülerek iyice kızardıktan sonra servise hazır hale gelmektedir. Sade bir yağ somununda küflü peynir,



YÖRESEL BİR LEZZET: KONYA YAĞ SOMUNU

Sefa KAYA, Yılmaz SEÇİM

hakiki tulum peyniri ve kaşar peyniri olmak üzere 3 çeşit peynir kullanılmaktadır. Vatandaşların isteğine göre küflü peynirli, tulum peynirli, pastırmalı, sucuklu, kavurmalı, ballı, helvalı gibi 10 farklı çeşitte yapılan yağ somunu, adını içine ve üstüne bol miktarda sürülen tereyağından almaktadır (Koç, 2017; TRT Haber, 2021).

3. YÖNTEM

3.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Yağ Somunu, Konya'nın geleneksel Etili ekmek fırınında ortaya çıkan ve şehrin hemen hemen bütün fırınlarında, yöresel restoranlarında servis edilen bir lezzettir. Ürünün lezzetinin il sınırlarını aştığı, geleneksel Konya lezzeti olarak üretildiği ve tüketildiği görülmektedir. Bu doğrultuda çalışmanın amacı, geleneksel bir ürün olan Konya Yağ Somunun üretim ve tüketim biçimini kayıt altına almak, sunmak ve gelecek nesillere aktarmaktır. Ayrıca bu konuda daha önce yapılmış bir çalışmanın olmayışı araştırmanın önemini arttırmaktadır.

3.2. Evren ve Örneklem

Bu çalışmada nitel veri toplama yönteminden yararlanılmış olup; görüşme tekniği kullanılmıştır. Nitel vaka çalışmasının en temel özelliği, bir veya daha fazla durumu derinlemesine incelemektir. Nitel araştırma yöntemleri, yemek, beslenme ve mutfak kültürü ile ilgili gerçekleri tam olarak anlamak ve incelemek için kullanılan araştırma yöntemleri arasındadır (Harris vd., 2009: 84). Nitel araştırma yoluyla geleneksel yemeklerin sosyo-kültürel bağlamdaki anlamı, üretim yöntemleri, üretim ve tüketim süreçlerindeki değişim veya dönüşümler incelenebilmektedir (Aktaş ve Saillard, 2014: 163). Nitel araştırmanın tercih edilmesinin nedeni, araştırma verilerinin doğrudan katılımcıların görüşleri ile elde edilmesinin amaçlanması, bu kişilerin görüşlerini nicel yöntemlerle elde etmenin zorluğu ve araştırmaya katılan kişilerin sınırlı sayıda olmasıdır. Bu çalışma Nisan – Haziran 2021 tarihleri arasında yürütülmüştür. Araştırmanın evrenini Konya ilinde bulunan Yağ Somunu fırın ustaları ve işletme yöneticileri oluşturmaktadır.

3.3. Veri Toplama Aracı ve Verilerin Toplanması

Araştırmada veri toplama aracı olarak kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme formu araştırmacılar tarafından ilgili literatür incelenerek ve uzman görüşü alınarak hazırlanmıştır. Görüşmeler 17.05.2021 – 20.05.2021 tarihleri arasında katılımcıların istediği doğrultusunda yüz yüze ve telefonla gerçekleştirilmiş olup, ortalama 30 dk. sürmüştür. Veri kaybına sebebiyet vermemek amacıyla yüz yüze görüşülen katılımcıların izni alınarak görüşmelerde ses kaydı yapılmıştır. Katılımcılara yöneltilen sorular aşağıda yer almaktadır:



YÖRESEL BİR LEZZET: KONYA YAĞ SOMUNU

Sefa KAYA, Yılmaz SEÇİM

1. Yağ somununun tarihçesi hakkında bilginiz var mı?
2. Yağ somunun yapısal özelliği nasıl olmalıdır? Yağ somunu hamurunun yapımı ve içine koyulan malzemeleri hakkında bilgi verir misiniz?
3. Yağ somunun standart reçetesi var mı? Sizce nasıl olmalıdır?
4. Yağ somunu pişirilirken kullanılan yakıt ve ekipmanlar nelerdir?
5. Yağ somunu nasıl servis edilmelidir?
6. Yağ somunu kaç çeşit üretilmektedir? En fazla talep hangi çeşitte olmaktadır?
7. Yağ somunu hangi öğünde tüketilmektedir?
8. Yağ somunu tüketimi hangi kitle tarafından daha yoğun yapılmaktadır?
9. Yağ somunu Konya dışında tüketilmekte midir? Varsa hangi iller?

Görüşmelerin tamamı yazılı olarak kayıt altına alınmış ve sonrasında üzerinde analizler yapılmıştır. Katılımcılara birer kod verilmiştir. ‘K1’ bir numaralı katılımcının görüşlerini belirtmektedir.

4. BULGULAR

Araştırmaya Konya ilinden 7 işletmeci / fırın ustası, 4 fırın ustası, 1 fırın kalfası, 1 işletmeci, 1 işletmeci / şef ve 1 halk bilimci / yazar olmak üzere toplam 15 katılımcı ile görüşülmüştür. Tablo 1’de katılımcılara ilişkin demografik özelliklere yer verilmiştir. Kaynak kişiler çalışma içerisinde ‘K’ şeklinde numaralandırılarak ifade edilmiştir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri



YÖRESEL BİR LEZZET: KONYA YAĞ SOMUNU

Sefa KAYA, Yılmaz SEÇİM

Katılımcı Kodu	Katılımcı Adı / Soyadı	Doğum Tarihi	Mesleği
K1	H. Ş.	1989	İşletmeci / Fırın Ustası
K2	A. O. Ş.	1996	İşletmeci / Fırın Ustası
K3	E. A.	1995	Fırın Ustası
K4	T. A.	2001	Fırın Kalfası
K5	Y. G.	1988	İşletmeci / Fırın Ustası
K6	M. K.	1980	İşletmeci / Fırın Ustası
K7	A. Ö.	1987	İşletmeci / Fırın Ustası
K8	M. E.	1984	Fırın Ustası
K9	Ş. A.	1980	Fırın Ustası
K10	A. A.	1984	İşletmeci / Şef
K11	D. A.	1985	Fırın Ustası
K12	F. Ş.	1981	İşletmeci / Fırın Ustası
K13	E. K.	1982	İşletmeci
K14	A. Ş.	1966	İşletmeci / Fırın Ustası
K15	N. H.	1941	Halk Bilimci / Yazar

Alan yazın, veri toplama aracı ve analizinden ortaya çıkan kategoriler sırasıyla; yağ somunun tarihçesi, yağ somunun yapısal özellikleri, yağ somunun standart reçetesi, yağ somunu pişirilirken kullanılan yakıt ve ekipmanlar, yağ somunun servis edilmesi, yağ somunun



YÖRESEL BİR LEZZET: KONYA YAĞ SOMUNU

Sefa KAYA, Yılmaz SEÇİM

çeşitleri, yağ somununun hangi öğünde, kimler tarafından tüketilmektedir, yağ somununun tüketildiği iller şeklinde ifade edilmektedir. Görüşme sonucunda ortaya çıkan kategoriler ve temalar ayrıntılı başlıklar altında belirtilmiş ve bulgular bu temalar ışığında sunulmuştur.

4.1. Yağ Somunun Tarihçesi

Katılımcılara ‘Yağ somununun tarihçesi hakkında bilginiz var mı?’ sorusu sorulmuş ve benzer cevaplar alınmıştır. K1, K2, K7, K12 ve K14 yağ somunun ilk defa Ahmet ŞENDAĞLI tarafından yapıldığını ifade etmişlerdir. ‘*Yağ somununun tarihçesi 1939’a dayanır. Dedem Ahmet Şendağlı yapardı. Daha sonra babam Mehmet Şendağlı’ya ve ondan da bana geçti. O zamanlar bir öğrenci yemeğiydi. Zamanının aperatifi yağ somunuydu. Sadece somun ve yağ şeklinde yapılırdı ve daha çok öğrenciler tercih ederdi. 1939’da dedemin yaptığı bir üründü. İlk zamanlarda tabii tereyağı kullanılmazdı o zamanlar yokluk olduğu için sana yağ kullanılırdı. Ayrıca herkes malzemesini kendisi getirirdi. Sadece ekmeği fırında yapılırdı, kabarırdı ve içine yağ konulurdu. Günümüzdeki halini ise Konya’da insanlar farklı bir pide türü arıyordu. Daha sonra yağ somunu üzerine fikirler geliştirildi. İlk önce içine peynir girdi, daha sonra üzerine susam, çörek eti atılmaya başladı. İlk başta sadece yap bulunurdu, sonrasında uzun bir süre küflü peynirle devam etti, en son günümüzdeki halini ise talebe göre şekillendi. Günümüzdeki haliyle içine peynirin girdiği yıllar 6-7 yıl öncesine dayanmaktadır. Mesela ben bu ürününün tahinli, helvalı olarak yapıyorum. Zamanında dedeme yağ somununa toz şeker getirirlermiş. Bunu çoğu kişi bilmez önemli bir detaydır. Tuzsuz bir yağda şekeri içine koyup o şekilde yaparmış. Bende bundan yola çıkarak tahin helvalısını yapmaya başladım. İlk günden itibaren de aynı yerde faaliyetimize devam etmekteyiz*’ (K1). ‘*Yağ somunu yapan 4. kuşakız, 1944’ten beri yapmaktayız. Eskiden sadece fırında ekmeği yaptırılır, eve götürülür yağlanarak tüketilirdi. Günümüzdeki halini 10-15 yıl öncesinde aldı*’ (K2). ‘*Şerafettin camisinin köşesindeki fırında sadece ekmeği pişirtilirdi ve esnaf kahvaltılık olarak tüketirdi. Önceden dükkânlar sabah ezaniyle açılırdı esnaf gelirdi 50 gr peynir, 50 gr tereyağı alıp ekmeğin içine koyar, alır, götürürdü yani şimdiki gibi biraz beyaz pişik çıkıp içine malzeme konulmazdı. Günümüzdeki hali yaklaşık 10 senedir yapılmaktadır*’ (K7). Net olarak tarih ve isim belirtemeyen diğer katılımcılardan bazılarının ifadeleri ise şu şekildedir; ‘*Yağ somunu ilk başta esnaf tarafından sabahları ekmeği yaptırılan daha sonra içerisine kalıp yağ olarak bilinen tereyağı eklenirdi, kahvaltılık olarak tüketilirdi. Sadece üzerinde delik açılır yağ atılırdı, başka bir şey eklenmezdi. Yaklaşık 10-15 sene öncesinde de içine peynir girmeye başladı. Daha sonra değişik çeşitleri ortaya çıktı*’ (K3). ‘*Yağ somunu tarih açısından çok eskiye dayanmaktadır. Yani etli ekmeğin tarihi ne kadar eskiyse, yağ somunu da o kadar eskidir. Yalnız günümüzdeki hali son 10-15 yıldır yapılmaktadır ve 10 yıldır popüler olarak tüketilmektedir. Daha öncesinde yağ somunu hakkında çok fazla bir bilgi yoktu*’ (K9). ‘*Kendi işyerimizde müşterilere bilgi vermek için zamanında bazı araştırmalar yaptık. Etli ekmekten de eski ama onun kadar tanıtımı yapılmamış bir yiyecek. Daha önceden annelerin tandırlarda yaptığı bir ürün olarak biliyoruz. Ben kendim önceden*



YÖRESEL BİR LEZZET: KONYA YAĞ SOMUNU

Sefa KAYA, Yılmaz SEÇİM

aziziye de çalışırken içini götürüp fırına ona göre yaptırırđık eskiden öyle yapılyordu. Sadece tereyağı koyuluyordu sonradan küflü peynir konulmaya başlandı restoranlar arttıķça çeşit çoğaldı'' (K13).

Katılımcıların yağ somununun tarihi hakkında verdiği bilgilere göre tarihi çok eski zamanlara dayanmaktadır. Elde edilen ifadelere göre ilk olarak 1939-1944 yıllarından 2000'li yıllara kadar günümüzdeki halinden farklı olarak tüketildiği anlaşılmaktadır. Günümüzdeki hali ise 15 sene önce ortaya çıkmış ve zamanla çeşitlenmiştir. Yağ somunun tarihçesini bilmek hem kültürel açıdan ürünün tanıtılması hem de yapım teknikleri hakkında bilgi edinmek için önemlidir.

4.2. Yağ Somunun Yapısal Özellikleri

Katılımcılara *''Yağ somunun yapısal özelliği nasıl olmalıdır? Yağ somunu hamurunun yapımı ve içine koyulan malzemeleri hakkında bilgi verir misiniz?''* sorusu sorulmuş ve tüm katılımcılardan benzer cevaplar alınmıştır. Katılımcıların tamamı yağ somununda un, su, tuz ve mayanın bulunması gerektiğini söylemiştir. *''Bol mayalı olmalıdır ki kabarsın ve içi boş olsun. Hamuru ince olmalıdır. İç malzemesi erimeli ve bol tereyağı ile servis edilmelidir. Üzerinde de susam, çörek otu bulunmalıdır'' (K4).* *''Fırında piştiği zaman mayası kabarıp ve daha güzel kızarıp, daha güzel hacim alır. Hamur şeklinde kalmaz, daha doğrusu mayasız hamur kabarmaz kabarmadığı içinde içi homojen olmaz o yüzden mayalı hamur kullandığımız zaman daha lezzetli olur'' (K8).* Bir başka katılımcı ise şöyle ifade etmiştir: *''Çok kabarık olması gerekir. Piştikten sonra çıtır ve bol yağlı olmalıdır. Un olarak ise karışık un kullanıyoruz. Sırf beyaz undan yapılınc da renk als a bile biraz daha sert olur o yüzden karıştırmak gerekir. Karıştırdınca lezzeti daha bir harmanlı olur'' (K14).*

Ürünün kabarması için mayanın fazla kullanıldığı; pişen ürünün bol yağlı ve çıtır olması gerektiği ifade edilmiştir. İç malzemelerinin erimiş ve üzerinin kızarmış olması gerektiği de belirtilmiştir. Yağ somunun yapısal özelliklerini bilmek, üreticiler açısından daha iyi ürünü ortaya çıkarmasında, tüketiciler için ise daha iyi bir ürün tüketme konusunda fayda sağlayacaktır.

4.3. Yağ Somunun Standart Reçetesi

Katılımcılara *''Yağ somunun standart reçetesi var mı? Sizce nasıl olmalıdır?''* sorusu sorulmuş ve 14 katılımcı standart bir reçetesi olduğunu, 1 katılımcı ise standart reçetesinin olmadığını ifade etmiştir. Standart bir reçetesi olduğunun belirten bazı katılımcıların görüşleri şu şekildedir: *''Yağ somunun standardı şöyle; iyi kabarması gerekir ilk başta, bunu için iyi bir maya olması gerekir. Tereyağını özellikle çok iyi kullanmanız gerekir. Bir diğer detay ise üzerindeki susam pişerken daha lezzetli olması için yağ sürmelisin. Benim için standart hali budur'' (K1).* *''Tabii standart olarak uyguladığımız bir tarif var. Hamuru*



YÖRESEL BİR LEZZET: KONYA YAĞ SOMUNU

Sefa KAYA, Yılmaz SEÇİM

mayalı olmalı, ince olmalı, içi hafif olmalı ve üzeri kızarması gerekir'' (K4). ''Şöyle söyleyebilirim hamur yoğururken belirli ölçüler var fakat tarif edilemez el alışkanlığı ve ustalık önemlidir. Hamuru mayalı ve beyaz olacak. İçine koyabildiğin kadar tereyağı ve peynir koyacaksın. Peynirler güzel bir şekilde erimelidir'' (K7). ''Hamuru 200 gr ve mayalı olması gerekiyor. İyi kabarması gerekmektedir. Sabahtan hamuru yoğurulur ve mayalanmaya bırakılır. Fazla çaba gerektirmeyen bir hamurdur. Mayası fazla olmalıdır yani etli ekmek hamuruna göre 3-4 kat fazla maya atılır. Hamur hazırlandıktan sonra 1 saat kadar dinlendirilir daha sonra fırın tavını bulduktan sonra yani yaklaşık 220-250 derece sıcaklığa eriştikten sonra üzerine susamı atılır ve fırına verilir. Yarı pişmiş halde kabarmış olarak fırından alınır, içi açılır malzemesi eklenir, içi ve üstü yağladıktan sonra tekrar fırına verilir. İç malzeme içerisinde eridikten sonra çıkartılır, dörde bölünür ve sıcak sıcak servis edilir'' (K9). ''Standart reçetesi tabii ki var. Önde giden firmalar standart kabul edilse de 20 senedir bu işi yaptığımız için reçetesi bizde de oluştu. Geleneksel Türk mutfağında Fransız ve İtalyan mutfağı gibi net reçeteler mevcut değildir. Hamurun kıvamına bağlı tarifler olduğu için ustanın zanaatına ve yöreye göre de değişir. Hamuru 180 gram olarak yapılmaktadır. İç malzemesinde ekonomik nedenler öne çıkmaktadır. Bizde standart et ürünlerinden 100 gr, süt ürünlerinden 100 gr olacak şekilde koymaya özen gösteririz. Biz bol malzeme koymayı seven bir firmayız atom dediğimiz çeşitte 375 gr işlenmiş et kullanırız. Maliyet ve satışa göre 125 ve 250 gr olarak kullananlarda vardır'' (K10). ''Hamuru kabarık olacak, un olarak 5 çeşit un karıştırıyoruz. Hamuru ince bir şekilde elle açıyoruz. Üzerine susamı, çörek otu atılıp yağladıktan sonra yarı bir şekilde yüksek alevde pişiriyoruz. Daha sonra ortadan kesip içine malzemesini ve tereyağını ekliyoruz tekrar fırına veriyoruz. Tekrar attığımız da alevden uzağa çekip, erimesini ve renk almasını bekliyoruz. Çıktıktan sonra kesip sıcak olarak servisini yapıyoruz'' (K14).

Standart bir reçetesinin olmadığını ifade eden katılımcı ise görüşlerini şu şekilde ifade etmiştir: ''Standart reçetesi yok, damak tadına göre yapılabilir. Mayalı hamur olması gerek olmazsa olmaz tereyağı ve küflü peynirdir, geri kalan malzemeler değişiyor. Yapımında hamur pişirilir içine malzeme konular tekrar pişirilir'' (K13).

Katılımcıların ifadelerine göre yağ somunun standart bir reçetesi bulunmaktadır. Ancak yapımı için ustalık ve el alışkanlığı gerekmektedir. Genel olarak hamur ağırlığı 180-200 gram, iç malzemesi ise 100-110 gramdan oluşmaktadır. Hamurunun kabarık olması gerekmektedir. Kabaran hamurun ortasının boş olması için ince açılması gerekir. Hazırlanan hamur 220-250 derecelik kara fırında odun ateşinde pişirilmelidir. Pişirilen yağ somunu bol yağda servis edilir. Yağ somunun standart bir reçetesinin olması, gelenekselleşmiş bu ürünün kayıt altına alınması ve gelecek nesillere doğru lezzette aktarılması açısından büyük önem taşımaktadır.

4.4. Yağ Somunu Pişirilirken Kullanılan Yakıt ve Ekipmanlar



YÖRESEL BİR LEZZET: KONYA YAĞ SOMUNU

Sefa KAYA, Yılmaz SEÇİM

Katılımcılara “Yağ somunu pişirilirken kullanılan yakıt ve ekipmanlar nelerdir?” sorusunu sorduk ve tüm katılımcılardan kara fırınlarda, odun ateşinde pişirildiği cevabını aldık. Bazı katılımcıların bu konudaki görüşleri şu şekildedir: “Odun ateşinde pişer. Fırın alevli olmalıdır çünkü yağ somunun kabarması alevin fazlalığına bağlıdır. O yüzden alev verecek odunlar olarak meşe, çam odunları kullanılmaktadır. Ne kadar alevli olursa yağ somunu için o kadar iyidir” (K1). “Bildiğimiz kara fırınlarda pişirilir. Meşe odunu kullanılır” (K4). Konya kara fırınında çam odunu kullanılarak pişirilir” (K10). “Meşe odununda, kara fırında pişirilir. Fırının koltuğunda pişirilir diye bir tabiri vardır. Kabarması için ateşin harlı olması gerekir” (K11). “Eski Konya kara fırınlarında ve odun ateşinde pişirilmektedir” (K15).

Katılımcılardan elde edilen bilgilere göre yağ somunu pişirmede kullanılan yakıt çabuk ve harlı yanan meşe ve çam odunlarından olmalıdır. Bir lezzet verici olarak görülen odun ateşi yağ somunun yapımından önemli yer tutmaktadır.

4.5. Yağ Somunun Servis Edilmesi

Katılımcılar “Yağ somunu nasıl servis edilmelidir?” sorusuna; “Yağ somunu sıcak yenmesi gerektiği için gelip yerinde yenilmesi gerekir. Çünkü içindeki yağ oranı fazla olduğu için sığıyla burada tüketilmesi gerekiyor. Kesilip ahşap üstünde ya da tabakta servis edilmektedir” (K1). “Fırından çıkar çıkmaz dörde böleriz ve porselen tabak üzerinde servis ederiz. Yanında çay, zeytin, domates, salatalık gibi kahvaltılık ürünlerle servisi yapılır” (K6). “Ufak bir tabağın içinde dörde kesilmiş şekilde servis edilir. Yanına çay, zeytin ikram edilir” (K9). “Yağ somunu bir sokak lezzetidir. Eskiden kâğıt üzerinde servis edilirdi, günümüzde tabak üzerinde servis edilmektedir” (K15).

Katılımcılara göre yağ somununun lezzetini kaybetmemesi için sıcaklığıyla beraber yerinde tüketilmesi büyük önem taşımaktadır. Eskiden kâğıt üzerinde servis edilen yağ somunu, günümüzde genellikle dörde bölünerek tabak üzerinde servis edilmektedir.

4.6. Yağ Somunu Çeşitleri

Katılımcılara “Yağ somunu kaç çeşit üretilmektedir? En fazla talep hangi çeşitte olmaktadır?” sorusunu sorduk ve alınan cevaplara göre 6 ile 8 çeşit arasında yapıldığı bilinmektedir. Bu konuda katılımcı görüşleri şu şekildedir; “Yağ somunun birden fazla çeşidi var. İlk zamanlarda bu kadar çeşit yoktu ama şimdi herkesin damak zevki farklı olduğu için talebe göre çeşit artıyor. Şu an olanlar kaşar peynirli, küflü peynirli, kavurmalı, sucuklu, pastırmalıdır. Bu malzemelerinin karışımı olarak atom ismiyle de bir çeşidi var. En son olarak da tahinli helvalı olanı menümüze ekledik. En fazla talep göreni küflü peynirli olanıdır” (K1). “Kaşar peynirli, tulum peynirli, küflü peynirli, üç peynirin karışımı, pastırmalı, kavurmalı, sucuklu ve atom olmak üzere 8 çeşit yapmaktayız. Genelde küflü



YÖRESEL BİR LEZZET: KONYA YAĞ SOMUNU

Sefa KAYA, Yılmaz SEÇİM

peynir ve atom çeşidi ağırlıklı olarak tüketilmektedir'' (K5). ''Çeşit olarak kaşar, küflü peynir, kavurma, pastırma, sucuk gibi çeşitlerimiz var. Müşteri nasıl arzu ederse, mesela kaşar-sucuk, küflü peynir-sucuk, kavurma-kaşar, küflü peynir-kavurma gibi. Birde atom dediğimiz içerisinde; tereyağı, küflü peynir, kavurma, sucuk, pastırma, kaşar bulunmaktadır. En fazla küflü peynir ve atom çeşidine talep olmaktadır'' (K8). ''Şu an 6 çeşit; küflü peynir, beyaz peynir, sucuk, kavurma, pastırma, atom. Kavurma, pastırma ve sucukta da peynir var. En çok küflü peynir tercih ediliyor. Özellikle kışın küflü peynir daha mayhoş tadıyla tercih edilmektedir. Zaten genellikle kışın tüketilmektedir'' (K12).

Elde edilen görüşler neticesinde yağ somununda en çok tercih edilen çeşitler: Konya'ya özgü bir peynir olan küflü peynirle yapılan klasik ve içinde 4 çeşit peynir (küflü, tulum, bolu, kaşar), pastırma, sucuk, kavurma eklenerek yapılan atom çeşidi olduğu görülmektedir. Küflü peynirin çok tercih edilmesinin sebebi Konya halkının damak zevkine uyması ve mayhoş bir tat bırakması olarak açıklanabilmektedir. Atom olarak adlandırılan çeşidi ise ağırlıklı olarak kışın tüketilmektedir.

4.7. Yağ Somununun Hangi Öğünde, Kimler Tarafından Tüketilmektedir

Katılımcılara ''Yağ somunu hangi öğünde tüketilmektedir?'' ve ''Yağ somunu tüketimi hangi kitle tarafından daha yoğun yapılmaktadır?'' soruları sorulmuştur. İlk soruya tüm katılımcılar, yağ somunun geçmişten günümüze kadar ağırlıklı olarak sabah kahvaltısı olarak tüketildiğini ancak günümüzde diğer öğünlerde de talep olduğunu ifade etmişlerdir. Yağ somunun tarihine bakıldığında sabah namazından çıkan esnafın işe başlamadan önce yağ somunu yaptırıp tüketmesi, bu ürünün kahvaltılık bir gıda olduğunu göstermektedir. ''Yağ somunu genelde sabahları tüketilmektedir. Sabah beşte fırın açılır, 6 gibi servise hazır oluruz ve sabah namazından çıkan cemaat, işe erken giden esnaf gelir alır. Özellikle kışın tüketilir. Çünkü yağ oranı fazla olduğu için vücudu ısıtan, enerji veren bir üründür'' (K5). ''Genellikle sabah kahvaltısında tüketilir. Kışın tüketimi daha fazladır çünkü yağdan dolayı ağır bir üründür. Çok doyurucudur o yüzden sabah tüketilir ve akşama kadar tok tutar'' (K6). Ürünün aynı zamanda ağırlıklı olarak kış mevsiminde tüketildiği katılımcı 5 ve 6'nın ifadelerinde görülmektedir. Yağ somununun sabah ve kışın tüketilmesinin sebebi aşırı yağlı bir gıda olmasından kaynaklanmaktadır. Yağ somunu bol tereyağı ile tüketilen bir ürün olduğu için enerji veren ve vücudu ısıtan bir üründür. Tereyağı, içyağı, kuyruk yağı gibi hayvansal yağların yaşamsal aktivitelerdeki görevlerinin başında enerji ve ısı vermesi gelmektedir (Aydın, 2017: 6).

İkinci soru için alınan cevaplar ise farklılık göstermektedir. Verilen görüşler doğrultusunda 3 farklı cevap alınmıştır. Katılımcıların büyük çoğunluğu yağ somununun her kesimden ilgi gördüğünü ifade etmişlerdir. ''Belirli bir yaş aralığı yok, çocuklar bile çok severek tüketmektedir'' (K6). ''Her kesimden talep görmekteyiz. Bunun belirli bir kitlesi bulunmamaktadır'' (K11). ''Kitlesi yok, bu yemek herkese hitap ediyor. Şehir dışında gelen



YÖRESEL BİR LEZZET: KONYA YAĞ SOMUNU

Sefa KAYA, Yılmaz SEÇİM

olsun, şehir içinden gelen olsun sabah ezanından sonra başlarız ve çoğunluk beğenir. Yoksa bu kadar yayılmazdı'' (K12). Yağ somununun tanıtımının artmasıyla birlikte genç kitlenin ve turistlerin ilgisinin bu ürüne yöneldiği, belirtilen görüşler arasındadır. ''Yağ somunu artık geleneksel bir ürün olduğu için turistler tarafından yoğun ilgi gösterilmektedir. Etili ekmek ve börekten ziyade yağ somununa olan ilgi daha fazla diyebilirim. Burada da genç kesim genellikle tüketmektedir'' (K3). ''Gençlerden daha fazla talep var. Artık genç kesim yağ somunun ne olduğunu öğrendi dolayısıyla talepte fazla oluyor'' (K9). ''Benim gördüğüm önceden biraz daha eskilerdi. Şimdilerde ise biraz daha reklamlarla gençlerden çok talep görmektedir'' (K13). Son olarak verilen cevap ise yağ somununun ağırlıklı olarak çalışan kitle tarafından tüketildiğidir. Bu cevapla ilgili görüşler şu şekildedir; ''Yağ somunu ilk başlarda esnaflar tarafından tüketilmekteydi ama artık her yaştan tüketici ilgi göstermektedir'' (K5). ''Konya da genellikle esnaf, sanayiciler tüketmektedir.'' (K8). ''Genelde çalışan kitle tarafından tüketilmektedir'' (K14). ''Daha çok gençler ve fiziksel güç gerektiren işlerde çalışanlar tarafından tüketilmektedir'' (K15).

Yağ somunu içeriği açısından bol enerji veren ve uzun süre tok tutan bir gıdadır. Dolayısıyla yapılmaya başlandığı ilk günden beri Konya esnafı tarafından kahvaltılık bir ürün olarak tüketilmiştir. Günümüzde ise yağ somunu tüketimindeki talepler değişiklik göstermektedir. Ağırlıklı olarak sabahları tüketilmeye devam edilse de artık günün her öğününde tüketilebilmektedir. Yağ somunu, her kesim tarafından ilgiyle tüketilebilen bir gıdadır. Ancak yapılan reklamlar ve sosyal medyanın yaygın kullanımı, gençlerin ve turistlerin yağ somununa olan ilgisini arttırmaktadır.

4.8. Yağ Somununun Tüketildiği İller

Katılımcılara ''Yağ somunu Konya dışında tüketilmekte midir? Varsa hangi iller?'' sorusunu sorduk ve alınan cevaplar sonucunda 3 katılımcı Konya dışında üretimini yapıldığını, 6 katılımcı Konya dışında tüketildiğini ancak yağ somununun Konya'dan gönderildiğini, 4 katılımcı sadece Konya'da tüketildiğini ancak talep doğrultusunda Konya dışında tüketiminin olabileceğini ve 2 katılımcı ise sadece Konya'da üretilip tüketildiğini bildiklerini ifade etmişlerdir. ''Yağ somunu Konya dışında tüketiliyor. Yapan yerler var ama o lezzeti yakalayamıyorlar o yüzden sadece yağ somunu için Konya dışından gelen insanlar oluyor. Konya dışında İstanbul'da yapıldığını gördüm ama aynı lezzeti yakalayamıyorlar'' (K1). ''Konya dışında üretimi yok diye biliyorum ama buradan il dışına gönderiliyor. Biz burada biraz daha yumuşak şekilde fırından çıkartıyoruz gönderilen yerde ısıtılıp tüketilebiliyor. Ağırlıklı olarak İstanbul'dan talep oluyor'' (K3). ''Konya dışı tüketilir ama buradan gönderilmektedir. Adanalılar daha çok tercih ediyor. Umarım daha çok yayılır. Etili ekmeğin gerisinde kalmış bir yemek, bu algının yıkılması gerekiyor. İnşallah daha çok insana ulaşırız'' (K13). ''İl dışında üretimini duymadık ama talep çok fazla. Zaten yağ



YÖRESEL BİR LEZZET: KONYA YAĞ SOMUNU

Sefa KAYA, Yılmaz SEÇİM

somunu Konya’da da çok fazla yapan ve bilen fırıncı yoktur’’ (K6). ‘‘Konya dışında tüketildiğini bilmiyorum ama bu konuda benim görüşüm hamur işi seven Ankara’da ilgiyle tüketilebileceğidir. Ankara da hamur işine talep çok, o yüzden Ankara olabilir’’ (K8).

Katılımcılar, yağ somununun Konya dışında İstanbul’da üretildiği bilmektedir. Yağ somunun gerçek lezzetinin yalnızca Konyalı ustalar ya da Konyalı ustalar tarafından yetiştirilmiş kişiler tarafından ortaya çıkarılabileceği görüşü hakimdir. Bununla birlikte yağ somununa il dışından ilginin fazla olduğu görülmektedir. Yağ somunun her bölgeye hitap eden bir lezzete sahip olması bu ilginin sebebini açıklamaktadır. Ayrıca yağ somunun Konya dışında tüketiminin artması Konya mutfağına önemli fayda sağlayacağı aşikardır.

5. SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Bir bölgenin mutfak kültürü, o bölgeye rekabet avantajı sağlamak ve çekici bir unsur katmaktadır. Aynı zamanda bölgenin beslenme olgusunu ve mirasını da yansıtmaktadır. Bölgenin önemli yöresel ürünleri ise gastronomik kimliğin bir unsuru olarak öne çıkmaktadır (Başat vd., 2017: 4). Bölgeye özgü olarak geleneksel yöntemler kullanılarak üretilen ürünlere, tüketiciler büyük önem vermektedir (Seçuk ve Tugay, 2021: 846). Konya mutfağındaki beslenme olgusu ise bölgenin yöresel ürünleri ile şekillenmiştir. Kültürel birikim ile zamanla şekil alan bu yöresel lezzetlerden biri ise Konya mutfağına ait olan yağ somunudur.

Kökeni çok eskilere dayanan Konya mutfağının gastronomik açıdan birçok önemli ürünü bulunmaktadır. Geçmişi çok eski olsa da tüketimi ve popülerliği son yıllarda artan yağ somunu da bu ürünlerden biridir.

Yağ somunu bir fırın ürünüdür. Geçmişi hakkında kesin bir bilgi olmamakla birlikte somun ekmeği Konya mutfağında çok eski yıllardan beri tüketilen bir hamur ürünüdür. Çok eski bir ürün olsa da yağ somunu olarak adlandırılması daha erkene dayanmaktadır. Yağ somunun Konya fırıncılık mesleği içerisinde ilk olarak 1939 yılında Ahmet Şendağlı tarafından yapıldığı araştırma sonucunda görülmektedir. Sabah namazı sonrası fırından alınan somunun tereyağı ile birlikte tüketilmesinden dolayı bu ismi aldığı elde edilen literatür ve bulgular ışığında bilinmektedir. Son 15 yıldır ise yapılan değişikliklerle ürün geliştirilmiş ve içerisine Konya’ya ait yöresel bir lezzet olan küflü peynir girmiştir. Gün geçtikçe ihtiyaç ve beklentiler doğrultusunda seçenekler artmış, üründe geliştirmeler yapılmıştır.

Geleneksel Türk mutfağında Fransız ve İtalyan mutfağı gibi net reçeteler mevcut değildir. Hamurun kıvamına bağlı tarifler olduğu için ustanın zanaatına ve yöreye göre de değişiklik gösterebilmektedir. Konya fırınlarında usta-çırak ilişkisinin hala etkin bir şekilde devam etmesinden dolayı yağ somunun standart tarifi ve lezzeti günümüze kadar gelebilmiştir. Yağ



YÖRESEL BİR LEZZET: KONYA YAĞ SOMUNU

Sefa KAYA, Yılmaz SEÇİM

somunu hamuru un, su, tuz, şeker ve mayadan oluşmaktadır. Yağ somunu hamurunun özelliği kabarık ve içinin boş olmasıdır dolayısıyla bol miktarda maya bulunmaktadır. İçine koyulan malzemeler talebe göre değişiklik gösterse de standart olarak 4 çeşit peynirli (Küflü, Kaşarlı, Bolu, Tulum) pastırmalı, sucuklu, kavurmalı ve atom(karışık) olarak üretilmektedir. İçine konulan tereyağı ise dana/koyun olarak özel hazırlanmaktadır. Yağ somunu yapımında kullanılan malzemelerin genel anlamda yörede bulunan ve enerji veren malzemeler olduğu görülmektedir. Besleyici özelliği yüksek olan yağ somunu günümüze kadar sabah kahvaltısı olarak tüketilmiştir. Son yıllarda popülerliğini arttırmasıyla birlikte diğer öğünlerde de tüketildiği görülebilmektedir. Yağ somunu üretiminde dikkat edilmesi gereken en önemli noktaların hamurun ince, kabarık ve içinin bol olması sayılabilmektedir. Bunun için fırın ısısının yüksek olması gerekmektedir. Dolayısıyla çabuk alev alan meşe ve çam odunları yakıt olarak kullanılmaktadır.

Yağ somunu Konya mutfağına ait gastronomik bir üründür. Her yaşta insana ve bölgeye hitap edebilecek lezzet potansiyeli bulunmaktadır. Günümüzde Konya dışında da tüketimi olan iller bulursa da ürünün tanıtımı yerel fırınlarla sınırlı kalmaktadır. Ülkemizin coğrafi konumu nedeniyle birçok millet için bir geçiş noktası olduğu, birçok milletle etkileşim içinde olduğu ve çok zengin bir kültüre sahip olduğumuz görülmektedir. Yemek çeşitliliği de milletimizin değerlerinden biri olup, iç ve dış turizme katkı sağlamak için yağ somunu gibi lezzetlerin unutulmaması, daha iyi tanıtılması ve gastronomi açısından değerlendirilmesi gerektiğine inanılmaktadır. Bu bağlamda bazı öneriler sunulabilir:

- Yerel yönetimler yağ somunu ile ilgili faaliyetleri destekleyebilir.
- Konya mutfağı tanıtım etkinlikleri ve çalışmaları kapsamında yağ somununa yer verilebilir.
- Yöresel işletmeler menülerinde yağ somununa yer verebilir ve orijinal lezzet korunarak, üzerinde çalışmalar yapılabilir.
- Yağ somununa talebin görüldüğü diğer illerde saha çalışmaları gerçekleştirilerek, tanıtımına ve üretimine yönelik çalışmalar yapılabilir.
- Akademik anlamda yağ somunu hakkında daha önce yapılmış çalışma bulunmamaktadır. Gastronomi turizmi ve gıda bilimi yönünden daha detaylı araştırılması, beslenme ve sağlık yönünden artıları da tespiti gerçekleştirilebilir.
- Geçmişten günümüze gelen yazılı kayıtların çok az olması göz önüne alınarak, yağ somunu gibi önemli kültürel lezzetlerin unutulmaması için yazılı ve görsel kayıt altına alınması gerekmektedir. Bu bağlamda yerel yemek kültürünü koruyarak, bu kültürü yansıtacak pazarlama politikalarının benimsenmesi, yağ somunu gibi tüm yiyecek



YÖRESEL BİR LEZZET: KONYA YAĞ SOMUNU

Sefa KAYA, Yılmaz SEÇİM

içeceklerimizin coğrafi işaret ve mahreç ile kontrol altına alınması ve somut olmayan kültürel miras listesine dahil olması önem arz etmekte, sivil toplum kuruluşları, özel sektör, üniversiteler ve kamuya özel bir görev düşmektedir.

KAYNAKÇA

- Aksoy, M., Akbulut, B. A. ve İflazoğlu, N. (2016). Mevlevilikte mutfak kültürü ve Ateşbaz-ı Veli makamı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 96-103.
- Aktaş, N. ve Saillard K. E. (2014, Nisan). Geleneksel gıdaların kayıt altına alınması: Nitel araştırma deseni. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu'nda sunulmuş bildiri. Çukurova Üniversitesi, Adana.
- Aydın, G. E. (2017). *Sağlıklı bireyler için temel beslenme el kitabı*. İstanbul: Türk Böbrek Vakfı.
- Azsöz, G. (2016). Mevlevihanelerde Matbah-ı Şerif. *Toros Üniversitesi İİSBF Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(5), 31-44.
- Başat, H. T., Sandıkçı, M. ve Çelik, S. (2017). Gastronomik kimlik oluşturmada yöresel ürünlerin rolü: Ürünlerin satış ve pazarlanmasına yönelik bir örnek olay incelemesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 64-76. doi: 10.21325/jotags.2017.112.
- Batu, A. (2018). Konya (Turkey) gastronomy culture extending to Seljuk Empire. *Journal of Ethnic Foods*, 5(3), 184-193. doi: 10.1016/j.jef.2018.07.005.
- Batu, A. ve Batu, H. S. (2018). Historical background of Turkish gastronomy from ancient times until today. *Journal of Ethnic Foods*, 5(2), 76-82. doi: 10.1016/j.jef.2018.05.002.
- Bekleyiciler, N. (2015). *Ateşbaz-ı Veli*. Konya: Üstün İş Ofset Matbaa.
- Büyüksalvarcı, A., Şapcılar, M. C. ve Yılmaz, G. (2016). Yöresel yemeklerin turizm işletmelerinde kullanılma durumu: Konya örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4), 165-181. doi: 10.21325/jotags.2016.54.
- Çölbay, Ş. ve Sormaz, Ü. (2015). Konya'da geçiş dönemlerinde yapılan yöresel mutfak uygulamaları. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi*, 4(4), 1729-1736. doi: 10.7884/teke.508.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye 'de gastronomi ve turizm: İstanbul örneği* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Eren, D. (2019). *Mutfak turizmi üzerine bir araştırma*. Ankara: Gazi Kitapevi.
- Ertaş, M., Solak, B. B. ve Kılınc, C. Ç. (2017). Konya'da Mevlevi Mutfağı yiyeceklerinin gastronomi turizminde canlandırılması. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, (1), 52-70.
- Ertaş, Y. ve Karadağ, M. K. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2(26), 24-30.
- Halıcı, N. (2005). *Konya yemek kültürü ve Konya yemekleri*. Konya: Rumi Yayınları.
- Halıcı, N. (2007). *Mevlevi mutfağı*. İstanbul: Metro Kültür Yayınları.
- Halıcı, N. (2011). *Konya mutfağı*. Konya: Selçuklu Belediyesi Yayınları.



YÖRESEL BİR LEZZET: KONYA YAĞ SOMUNU

Sefa KAYA, Yılmaz SEÇİM

- Halıcı, N. (2012). Konya hakkında merak edilenler. Erişim adresi: <https://konyaweb42.wordpress.com/yemk-kulturu/>
- Harris, J. E., Gleason, P. M., Sheean, P. M., Boushey, C., Beto, J. A. ve Bruemmer, B. (2009). An introduction to qualitative research for food and nutrition professionals. *Journal of the American Dietetic Association*, 109(1), 80-90. doi: 10.1016/j.jada.2008.10.018.
- Holat, Z. B., Kozan, H. İ., Sarıçoban, C. ve Yılmaz, M. (2012, Mayıs). Kırım'dan Eskişehir'e geleneksel lezzet: Çibörek. III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu'nda sunulmuş bildiri. Konya Ticaret Borsası, Konya.
- Işık, A. (2006). *Konya mutfak kültürü ve Konya yemekleri*. Konya: Konya Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Koç, İ. (2017, 10 Ekim). Konya'nın meşhur lezzeti: Yağ somunu. *Yeni Haber Gazetesi*. Erişim adresi: <https://www.yenihaberden.com/konyanin-meshur-lezzeti-yag-somunu-316347h.htm>
- Konya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2017). Konya mutfağı. Erişim adresi: https://www.konyakultur.gov.tr/index.php?route=modules/items&item_id=9
- Konya Mutfağı. (t.y.). Konya mutfak kültürü. Erişim adresi: <http://www.konyamutfakgunleri.com/Konya/MutfagiDair>
- Küçük, S. (2013) *Genel hatlarıyla Mevlevilik*. M. Baha Tanman (Ed.), *Mevlevi Dünyasında Bahariye Mevlevihanesi* içinde (ss. 9-21). İstanbul: İSTEY Yayınları.
- Odabaşı, A. S. (2001). *Konya mutfak kültürü*. Konya: Konya Ticaret Odası Kültür ve Eğitim Yayınları.
- Önçel, S. ve Göde, M. Ö. (2016). *Bir iletişim biçimi olarak gastronomi, içinde, gastronomiye sosyolojik bir bakış*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Önder, M. (1982). *Selçuk devri yemekleri*. F. Halıcı (Ed.), *Geleneksel Türk yemekleri ve beslenme içinde*. (ss. 249-254). Konya: Doğu Matbaası.
- Özönder, H. (2002). Mevlevi dergâhlarında mutfakın önemi ve Ateş-baz makamı, Konya'dan Dünya'ya Mevlâna ve Mevlevilik, İstanbul: Fsf Matbaacılık.
- Seçim, Y. (2018). Yöresel bir ürün olan Konya etliekmeği ve genel özellikleri hakkında nitel bir çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 197-209. doi: 10.21325/jotags.2018.304.
- Seçim, Y. ve Esen, F. M. (2020). Konya mutfağında yer alan yöresel yemeklerin işletme menülerinde yer alma düzeylerinin tespit edilmesi. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(1), 279-294. doi: 10.32709/akusosbil.523787.
- Seçuk, B. ve Tugay, O. (2021). Coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin web siteleri aracılığıyla bölgesel tanıtımda kullanımı: Akdeniz bölgesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(2), 835-854. doi: 10.21325/jotags.2021.818.
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.
- Soysal, S. (2007). *Derviş sofraları*. İstanbul: Doğan Egmont Yayıncılık.



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 6, Issue 1, 156-176, 2022

YÖRESEL BİR LEZZET: KONYA YAĞ SOMUNU

Sefa KAYA, Yılmaz SEÇİM

- Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, A., Ö, (2007, Eylül). Türk mutfak ve beslenme kültürünün tarihsel gelişimi. 38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi'nde sunulmuş bildiri. TOBB Ekonomi ve Teknoloji Üniversitesi, Ankara.
- Talas, M. (2005). Tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz'e göre Türk yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (18), 273-283.
- TRT Haber. (2021, 6 Nisan). Konyalıların baş tacı lezzeti: Yağ somunu. *TRT Haber*. Erişim adresi: <https://www.trthaber.com/foto-galeri/konyalilarin-bas-taci-lezzeti-yag-somunu/34458/sayfa-11.html>