

İşte bundan sonradır ki halk her sene Hızır ile İlyas'ın buluştuğu altı mayıs gününü "Hızır-İlyas" günü olarak benimsemiş daha sonra söyleyişe kolay getirmek için Hızırellez denmiştir. Yani Hızır ile İlyas'ın buluştuğu gün demektir.

Eskiden Hıdırellez günü beldenin hayvanları topluca Ürümbeydeki meraya götürülüp çayıra salınırdı. Hıdırellezden önce hayvanlar çayıra bırakılmazdı. Sabah erkenden yeşil ekinlerin üzerlerindeki çiğ damlaları alınıp yoğurt mayası tazelenirdi. Mahallelerden yumurtalar toplanır içine yeşillik katılarak çılbır yapılır çocuklar başta olmak üzere herkese ikram edilirdi. Hali vakti yerinde olanlar kağnılarla Oylata giderlerdi.

Günümüzde ise hıdırellez günü beldede hiç kimse işe gitmez. Zaten o gün iş yapılmaz. Kadınlar kendi aralarında gruplar oluşturarak gözleme pilav pişirirler, ayran yaparlar. Kendi aralarında sohbet edip onları yerler ve gelenlere ikram ederler. Gençler ise kendi aralarında oyunlar oynarlar, traktörlerle gezmeye çıkarlar romörklerdeki genç kızlar türküler söylerler. Yatsıya doğru ateşler yakılır üzerlerinden atlanır ve eğlenceler sona erer. Hıdırellezde Bakmacaya gitmek belde halkının adetlerindendir. Hıdırellez ne kadar eğlenceli ve neşeli olursa bereketin o kadar artacağı inancı vardır.

YEMEK

Yemeği, yedirmeyi çok seven Kurşunlu Beldesi'nde yemek kültürü de çeşitlilik gösterir. Özellikle yer sofrasında bağdaş kurularak yenir. Aile büyükleri oturmadan ve yemeye başlamadan çocukların başlaması hoş karşılanmaz. Hatta acele eden çocuklar "düğününde kar yağar" denilerek korkutulur. Yemeye eller yıkanarak besmele çekilerek başlanır. Yemek esnasında çok konuşmak, gülmek, öskürürken geriye dönmemek ayıptır. Herkesin önüne bir tabak konmaz, aile bireyleri aynı kaptan yerler (misafirler için durum farklıdır). Yiyecek ve ekmek artığı bırakılmaz. Özellikle ihtiyarlar örnek olması açısından ekmek kırıntılarını bile yerler. Yemek bittikten sonra "çok şükür" "Allah bereket versin" "Allah Halilibrahim bereketi versin" denir. Genel sofra duası pek yaygın değildir. Yemekten sonra genellikle çay içilir. Eller yıkanır.



Beldede yapılan yemekler beldenin örf ve adetlerine göre çok çeşitlilik ve mahallilik gösterir. Her türlü yemek yapılır. Ayrıca beldeye has özel damak zevki olan yapılışı ve ismi değişik yemek çeşitleri de vardır. Bunlardan bazıları; Höşmelim, Mumalike, Kacamak, Galle,

Keşkek, Dombay Böreği, Tepsi Mantısı (Karabörülceli), Acı su pilavı, tonbuldak aş, umac aşı, gelincik köftesi, eşot, çepit, biber pastırması, kırık helvası, cevizli kabak, pelte, ceviz helvası, yufka tatlısıdır.

Beldede yapılan yemeklerde ayçiçek yağı kullanılır. Evlerde özenle yapılmış köy salçası yiyeceklerin başıdır. Her yemeğe katıldığı gibi yağda kızartılıp sabah kahvaltılarında baş köşede yerini alır. Yöresel yemeklerden bir tanesinin yapılışını anlatarak konumuza son verelim.

Mumalike :

Malzemeler: 1.5 litre su, yarım kilo buğday unu, yağ ve tuz.

Yapılışı: Derince bir tencerede su kaynatılır, kaynayan suya tuz ilave edilir. Bir elle un suya ilave edilirken diğer elle de unun topaklaşmaması için karıştırılır. Muhallebiden daha koyu kıvama gelince ateşten alınır. Kepçe içi büyüklüğünde alınarak altı yağlanmış tepsiye parça parça yayılır. Altı ve üstü yağda kızartılır. Zevke göre şekere, cevizli pekmeze batırılarak yenir. (Afiyet olsun).

Beldede günümüzün tüm mutfak alet ve edavatları kullanılmakta, özellikle kuru fasulye ve sote çeşitleri toprak kaplarda diğer yemekler ise çelik tencerelerde yapılmaktadır. Günümüzde tahta kaşık kullanılmamaktadır.

BAYRAM ADETLERİ

Bayramlar, coşkunun, sevincin, kardeşliğin, dostluğun, birarada bulunmanın adı olduğundan Müslüman-Türk Kültürü'nün en önemli geleneklerindendir.

Beldede bayrama günler öncesinden hazırlanılır. Küçükten büyüğe herkes hazırlığa katkıda bulunur. Giysiler alınır, yiyecekler hazırlanır. Çocuklarda alınan yeni giysilerin sevinci görülmeye değerdir. Küçücük bir hediye onları mutlu etmeye yeter bile. Büyüklerde aynı şekilde olduklarını belli etmeden içten içe hazırlanırlar. Belde bayramları tam olarak kutladığından mı yoksa geleneklerden mi kaynaklanır bilinmez ama bayrama bir iki gün kala beldeden başka yerlere göçmüş tüm Kurşunlu'lar Kurşunlu'nun damatları ve misafirler beldeye akın etmeye başlarlar. Bayram sabahı Kurşunlu'nun nüfusu sayılsa yarı yarıya arttığı görülür. Bayram için ev çevresinin temizliği günler önce başlar. Bütün ev tekrar boyanır. İğneden ipliğe herşey temizlenir. Bayram temizliği çok duyulan sözlerdendir.

Bayram sabahı camiye gidilir. Bayram namazına tüm belde halkı katılır. Namaz çıkış bayramlaşmalar yapılır. Ondan sonra bazen toplu bazen tek tek mezarlık ziyaretleri yapılıp kabirlerin başında fatiha okunur. Kurban Bayramları'nda mezarlık ziyaretleri kurban kesildikten sonra yapılır. Hem geçmişi anımsamak hem de ölümü hatıra getirmek açısından mezarlık ziyaretleri önem taşır. Öğleye doğru sokaklar şenlenmeye başlar. İlk önce çocukların gruplar halinde evlere girdikleri görülür. El öpen çocuklara akrabalık derecesine göre şeker, para, yemek verilir.

Akşam üzeri genç kızlar beldenin özelliğini taşıyan renk renk giysiler içinde gezmeye çıkarlar. Tertemiz giysileriyle Kurşunlu'nun Eskişehir Caddesi üzeri (Filamingo Yolu) tam bir defile alanına döner. Orta yaşlılar kenarlarda dikilir. Gençler ise gruplar halinde asfalt