



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ADANA&APOS;DA MEVSİM HAZIRLIKLARI

Fatma Arslantaş

Türk mutfak kültürü, içinde bulunduğu coğrafyaya bağlı olarak gelişmiştir.

Kışların sert ve yazların sıcak geçmesi toplumu mevsimlik yiyecek hazırlıkları yapmaya yöneltmiştir.

Ayrıca göçebe kültürün etkisiyle saklanabilir ve taşınabilir şekilde genellikle et ve süt ürünleri ağırlıklı yiyecekler hazırlandığı görülmektedir.

Buna örnek olarak Prof. Dr. Mahmut Tezcan şu ifadeleri kullanmıştır: Eski Türklerin temel gıdası koyun eti ve süt ürünleri olmuştur. Sığır, koyun, kuzu, keçi, tavuk tüketilen hayvanlar arasındadır. Türklerin uzun yıllar konargöçer biçimindeki göçebe yaşayışları ve hayvancılıkla geçinmeleri, pastırma ve sucuk gibi ürünlerin ortaya çıkmasını sağlamıştır.

Çünkü bu yiyeceklerin uzun süre dayanıklı oluşları göçebelik yaşamına çok uygundur.

Pastırma ve sucuğun savaşlarda da erzak olarak taşınmasıyla kurutulmuş etin değeri artmış ve yaygınlaşmıştır.

Böylece Türkler eti uzun zaman korumanın sırrını keşfetmişlerdir.

Et ve süt ürünlerinin yanı sıra zamanla meyve ve sebzelerde kışa hazırlık için saklanmaya başlamıştır. İlk keşfedilen uygulamalar arasında, salça ve turşu vardır.

Bunun yanında yapılan bu kış hazırlıklarının toplumda bir işlevi vardır. Özellikle kırsal kesimde uygulanan kış hazırlıkları komşular arasında yardımlaşmalara, boş zamanlarının değerlendirilmesine ve genç kızlara beceri kazandırma gibi toplumsal işlevleri yerine getirmiştir.

Mevsim hazırlığı her yörede olduğu gibi Adana'da da imece usulüyle yapılır.

Köyün bütün kadınları sıra sıra birinin evinde toplanır ve o kişinin ekmeğine, salçasına, bulguruna, tarhanasına yardım eder. Yufka ekmeğe gelenlere keşikçi, ekmek yapma sırasına ise keşik denir. Eğer bir kadın diğerinin ekmeğine karşılık gitmezse keşiğim kaldı denilir.

Yazın hayvanlar ahırlarına hiç girmez dışarda bağlı ya da etrafı ağilla yani kamış örgüden surlarla veya tellerle çevrili alanlarda serbest bırakılır. Bu yüzden yazları ahırlar boş olur. Burası böylece yazın ambar olarak değerlendirilir. Kış için en çok tahıl ürünleri saklanır. Örneğin hiç değirmenden geçmemiş darı ve buğday naylon torbalara veya tenekeden fıçılara konulur. Değirmenden geçmiş köftelik, pilavlık bulgur, buğday unu(kara un) mısır unu yapılmak için kırılan tahıllar bez torbalarda saklanır.