



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇ

THY Skylife

İnsanoğlu kil denilen, yoğrularak biçim verilebilen ve formunu koruyan özel bir cins toprağı Üst Paleolitik Çağ'dan beri biliyordu. MÖ 7 binler kilin kap kakac yapımı için kullanıldığının, yani çömlekçiliğin de başlangıç tarihi oldu. Kili tanıyan, hangi tür malzeme ile karıştırılması gerektiğini öğrenen insanoğlu, artık onu pişirecek ateşi de kontrol edebiliyordu. Çömlekçi çarkı MÖ 4. bin yılın sonlarında tüm Mezopotamya'ya; MÖ 3. bin yılın başlarında Mısır, Suriye ve Kilikya'ya ve MÖ 3. bin yılın ortalarında da Orta ve Batı Anadolu'ya yayıldı. Bugün Anadolu'nun pek çok yerinde geleneksel yöntemlerle çömlek yapımına rastlıyoruz. Kapadokya Bölgesi'nde, Avanos çömlekçiliğinin merkezi durumunda. Gümüşhane'nin Dölek köyünde 'gudi' ya da 'gudu' olarak bilinen güveç kapları, kadınlar tarafından yapılıyor. Bu yörede özellikle de Ramazan ayında hemen her evde güveç yemekleri pişiyor; oruç güveçle açılıyor, konuklar güveçle ağırlanıyor. Anadolu'da öğle ya da akşam öğünlerinin vazgeçilmezi olan güveç, Kastamonu'nun İnebolu ilçesinde ise sabahları yeniyor. Lezzetli bir güveç yemeğinin bir diğer adresi de Beypazarı'ndaki İsmet Değirmencioğlu fırını. Babadan oğula geçen yaklaşık 220 yıllık fırında pişen güvecin tadı dillere destan. Yaklaşık 120 yıl önce ünlü seramik ustası Şakir Ağa'nın en uygun toprağı Kınık'ta bulmasıyla başlayan çömlekçilik, bugün Bilecik'in Pazaryeri ilçesine bağlı Kınık köyü sakinlerinin de geçim kaynağı. Burada üretilen çömlek ve seramikler, Türkiye'nin pek çok iline satıldığı gibi yurtdışına da ihraç ediliyor. Eskişehir'in Mihalıççık ilçesi Sorkun köyünde kadınlar Neolitik Çağ'da uygulanan teknikle çamuru şekillendiriyor, kap kakac yapıyor ve o dönem yöntemleriyle çömleklerini açıkta pişiriyor. Manisa'nın Salihli ilçesine bağlı Gökeyüp beldesinde de aynı yöntemle çömlek yapılıyor. Gelelim çömlek yapımına... Bunun için kile saman, ot, talaş, odun külü, kum ve su eklenir. Hamur içindeki havanın çıkması için iyice yoğrulup el ya da çarkla şekil verilir. Yüzeydeki işlemlere geçmeden önce çömlek kurutulur. Ancak, tam olarak kurumadan önce 'açkılanması' gerekir. Açkının amacı, gözeneklerin kapatılarak çömleğin geçirimsiz olmasını sağlamak. Açkılanan kuru çömlek astarlanır ve sonra da sırlanır. İyice kuruyan çömlekler dokuların eriyerek birbirine kaynaşması için fırınlanır. Fırının ısısı, tipi, fırınlama sırasında oksijen alması ya da kapalı bir ortamda olması kabın rengini belirleyen etkenlerden. Güveç kabında pişen ve aynı adla anılan yemeklerden söz edelim biraz da... Etlü güveçler Türk mutfağında önemli bir yere sahip olan et yemeklerinin baştacı. Et ve sebzeler yağlanmış güvecin içine kuşbaşı parçalar halinde ve çiğden yerleştirilir. Taze ot ve baharatla tatlandırılır. Güvecin üzeri alüminyum folyo, hamur ya da pişmiş topraktan kapakla kapatılıp fırında pişirilir. Aynı yöntemle zeytinyağlı güveç de hazırlanabilir. Kırsal kesim bu açıdan şanslı. Çünkü hâlâ pek çok yerde tandır geleneği sürüyor. Büyük şehirlerde ise evdeki fırınların dışında çarşı fırınlarını kullanabilirsiniz.

