HATAY MUTFAK ARAÇ VE GEREÇLERİ

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

Hatay mutfağında kısmen geleneksel ve de modern mutfak araç ve gereçleri bir arada kullanılmaktadır. Modernleşmenin kaçınılmaz sonucu olarak geleneksel yemeklerin ve yiyeceklerin yapımı modern teknolojinin etkisi altındadır. Bu etki eskiden bakır, ahşap, taş, cam ve toprak mutfak malzemeleri kullanılırken, günümüzde büyük oranda, çelik, porselen, cam ve plastik mutfak malzemesi kullanılmasından anlaşılmaktadır. Bugün tamamen modernleşmeyen evlerin mutfaklarında halen bazı bakır ve ahşap mutfak malzemeleri kullanılmaktadır.
Hatay?ın merkez ilçesi Antakya?da yer alan Uzun Çarşı?da bulunan ahşap ve bakır mutfak malzemeleri satan ve kalaylayan birkaç esnaf bulunmaktadır. Ayrıca ekmek yapmak için kullanılan tandır ile çökelek ve peynir basılan toprak testilerin üretimi de birkaç yerde yapılmaktadır. Bakır mutfak eşyası satan dükkânlarda özellikle künefe bakır yapımında kullanılan tepsilerin hem kalaylanmış hali, hem de kalaysız hali satılmaktadır.
Bakırcı ve kalaycıların sayısı yıllar önce çok daha fazla iken bu gün neredeyse yok olma tehlikesi ile karşı karşıyadır.
Bazı bakırcılar aynı zamanda kullanılan bazı gereçlerin aynı anda üretimini de yapmaktadırlar. Örneğin özellikle haşlanan etlerin kazanlardan alınması için kullanılan süzgeç şeklinde ama düz ve irice delikleri olan kevgir hem aynı dükkanda yapılmakta hem de aynı zamanda satışa sunulmaktadır.
Mutfakta kullanılan bakır mutfak eşyasından birisi de öcce yapmak için kullanılan tavadır. Hazırlanan malzeme tavada buluna deliklere kaşık yardımı ile konulur, bu şekilde öccenin hem şekli verilir hem de daha kolay kızarması sağlanır.
Hatay mutfağında evlerde ve kasaplarda kullanılan zırh adı verilen kalın ve iri bıçak kıyma yapımında, kâğıt kebabı, tepsi kebabı gibi geleneksel yemeklerin harcının hazırlanmasın da kullanılır. Bazıları geleneksel bir meze çeşidi olan abugganuşun yapılmasında da bu bıçaktan faydalanmaktadır.
Künefelik tel kadayıfl arın ilk yapılma aşamasında altı çok ince delikli alüminyum bir kova kullanılmaktadır. Akışkan bir şekilde hazırlanan tel kadayıfl ık hamur kovaya doldurulur ve altı hafi f ısıda yanan ve geniş bir saç üzerine dökülerek toplanır ve çile haline getirilir.
Cimam denilen örme hasır üzerinde soğuması beklenir.
Künefesi ile ünlü Antakya?da künefe bakır tepside pişirilir ve künefenin sürekli sıcak kalabilmesi için tepsinin altını kaplayan geniş bir ocak kullanılır. Tel kadayıfta kullanıldığı gibi taş kadayıfın soğuması ve satışa sunulması içinde hasırdan yapılan tepsiler kullanılmaktadır.
Züngül tatlısının yapımı için dışı alüminyum içi tahtadan olan bir kalıp kullanılmaktadır. Züngülün hamuru bu kabın içine doldurulur ve tahta kısmı ile bastırılarak büyük bir leğende bulunan kızgın yağa yuvarlak bir şekilde dökülür ve züngülün şekli verilir.
Müşebbek olarak ta bilinen züngül tatlısını satanlar, çarşıda ve bazı mahalle aralarına dağılmış olarak karşımıza çıkar. Sıcak olarak tüketilen züngül, tüketildikçe yeniden ustası tarafından yapılarak satışa sunulur.
Bakla ezmesi Antakya mutfağının önemli mezelerinden birisidir. Kent merkezinde bakla ezmesini yapan birkaç esnaf bulunmaktadır.
Kurutulmuş bakla içi bakır caranın içine atılır ve iyice yumuşayıncaya kadar pişirilir. Yeterince yumuşayan bakla içi tahta tokmak yardımı ile ezilir. Hatay mutfağında bakır mutfak eşyaları dışında ahşap mutfak malzemeleri de kullanılmaktadır.
Eski yıllarda ahşap mutfak malzemelerin kullanımı daha yaygın iken teknolojik gelişmeler ahşabın kullanımı mutfaktan uzaklaştırmıştır.
Antakya?da üretimi yapılan ahşap saplı bıçaklar da mutfağın önemli araç-gereçleri arasındadır.
Unlu mamullerden kerebiç ve kömbe yapımında kullanılan kalıplar da ahşap mutfak malzemeleri arasındadır.
Et dövmek için kullanılan ahşap tokmaklar az da olsa mutfaklarda hala yerini korumaktadır.
Aşur, buğday ve etin ezilmesi ile yapılan geleneksel bir yemektir. Etin ve buğdayın haşlandıktan sonra iyice ezilmesi için uzunca ahşap bir tokmak kullanılmaktadır.
Topraktan yapılan mutfak malzemeleri az da olsa halen kullanılmaktadır. Güveç, köfte yapılırken kullanılan kassa denilen toprak leğenler bunlardan bazılarıdır.
Toprak mutfak malzemelerine diğer bir örnek de caralardır.
Cara (testi), çökeleğin ve cara peynirinin olgunlaştırılma sürecinde kullanılan toprak testilerdir. Cara peyniri ve çökeleği testinin içine basılmak suretiyle elde edilmektedir.
Tandır Antakya için son derece önemli bir mutfak malzemesidir. Köylerde daha fazla kullanılırken, şehir merkezlerinde bazı mahallelerde bulunmakta ve genellikle ortak kullanılmaktadır.
Tandırda hem tandır ekmeği hem de biberli ekmek yapılmaktadır.
Katremiz denilen cam kavanozlar önceki yıllarda peynir, zeytinyağı, zeytin, turşu gibi birçok kışlık yiyeceklerin saklanılması için kullanılmaktadır.
Günümüzde bu kavanozların çoğu depolarda saklanılmaktadır.

Ancak bazı evlerde halen kullanıldığı da görülmüştür.
Bugün camların yerini büyük oranda plastik ve modern cam kavanozlar almıştır. Son yıllarda çoğunlukla jelatin ve vakumlu poşetler geleneksel ürünlerin saklanılmasında sıkça kullanılmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:104380 • adı:Hatay Mutfak Araç ve Gereçleri • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:03.06.2024 - 07:52