



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KONYA FIRIN KEBABI VE GEÇMİŞİ

A. Sefa Odabaşı
Konya Mutfak Kültürü

Temel gıda maddelerinden et, Türklerin millî yiyeceklerinden birisidir. Böyle olmakla beraber et, her yörenin kendisine göre pişirme tekniği ve farklı sunuş şekilleri ile karşımıza çıkmaktadır. Et; bazı sebze yemeklerinde bir katkı maddesi olarak kullanıldığı gibi, yalnızca kendi başına da yemek çeşidi olabilmektedir. Et; bazı bölgelerimizde büryan kebabı, bazılarında tandır, döner, tava, Tokat, şiş kebabı olarak aç karınları doyurmaktadır.

Yukarıda türlerini açıkladığımız kebablar genellikle .evlerin dışında özel kebabçı dükkânlarında kotarılmaktadır. Konya fırın kebabı ise bu türlerin dışında kendine özgü tadı ve çeşnisi olup daha özel bir teknikle pişirilmektedir. Fırın kebabının geçmişini anlatırken saptayabildiğimiz en eski tarih; yaşadığımız yüzyılın başlarıdır. Fırın kebabının daha önce yapıldığı konusunda hiçbir bilgiye sahip değiliz.

En eski fırın kebabçısı; ustaların ustası Arif Usta'dır. Kendisi, soyadı kanununda KEBAB soyadını almıştır.

Arif Ustanın ilk dükkânı şimdilerde yıkılan BAŞARALI ÇARŞISI'nın karşısında bulunan, sonraları simitçi fırını olan yerde idi. Ben, bundan 60 yıl önce bu dükkânda fırın kebabı yemiştım. Bu kebabçı dükkânı daha sonraları Kapı Camisi'nin karşısında bulunan Çarıkçılar içine taşındı. Uzun yıllar bu dükkân faaliyet gösterdi.

Arif Ustanın sonra, Konya'nın bir başka ünlü fırın kebabçısı da 1885 doğumlu kebabçı HACI ŞÜKRÜ Usta'dır. Kendisi Arif

Ustanın yanında yetişmiş, 1906 yılından 1949 yuma kadar burada çalışmıştır. Vefatından sonra yeğeni ve damadı Ali ŞENGÖNÜL bayrağı devralmıştır. Bu tarihi kebabçı dükkânı daha sonraları 1987 yılında Cem Sultan Mahallesindeki Vatan Caddesine taşınmıştır. Bu defa Ali Şengönül'ün oğlu Şükrü Şengönül üçüncü kuşak olarak bayrağı devralmıştır. Yüz yıllık tarihi olan bu işocağını, kebabının kalite ve özelliklerine en ufak bir zarar vermeden günün koşullarına uygun modern bir şekilde yürütmektedir. Kebabçı Hacı Şükrü Ustada Arif Usta gibi birçok kebabçı ustası yetiştirmiştir. Bunlar arasında Gazyağcı Usta ile Ahmet Yarasa Usta'yı sayabiliriz.

Fırın Kebabının Yapılışı ve Özelliği

Fırın kebabı yalnızca mevsimine göre koyun veya kuzu etiyle yapılır. Koyun ve kuzu eti pişmeden bir gün önce kasaplardan temin edilerek kebabçı dükkânına getirilir. Kebab olarak parça etler hazırlanır. Ertesi gün satılacak kebablık et geceden fırına salınır. Koyun eti; erkek/dişi ve kuzu eti olarak üç çeşide ayrılır. En kaliteli firm kebabı erkek koyun etinden yapılan kebaptır, iyi çalışan bir kebabçı dükkânında 30 gövde et işlenir. Her gövdeden sadece ön kollar (Bunlara akçerek denir.) ile kaburga kısmından seçilir. Butlardan kesinlikle firm kebabı yapılmaz. Bir koyundan ortalama olarak 10-15 kilo kebablık et çıkar. Kebablık etler büyük bir bakır leğene döşenir. Büyük leğenler 10 koyun ve kuzu alabilir büyüklüktedir. Leğenler gece saat 5'de fırına salınır. Etin erkek, dişi veya kuzu oluşuna göre 6 - 7 saat pişirilir. İçine hiç bir katkı maddesi katılmadan, et kendi saldığı suyla haşlanır. Bu işlem bittikten sonra etin leğene biriken kendi yağında kızartılır. Leğendeki etler sadece alttan üste aktardılır. Saat 9'da fırın koltuğuna alınır imil-imil (yavaş yavaş) pişirilerek saat 1 l'de servise hazırlanır. 3 kilo kebablık etten 1 kilo fırın kebabı çıkar. Fırınlarda meşe odunu yakılır. Kebab tartıyla satılır. Tek porsiyon 100 gram, birbuçuk porsiyon 150 gramdır. Kebablar 180 gramlık pideler araşma konularak servis yapılır. Fırın kebabının yanında bir baş kuru soğan konulması kaçınılmaz usuldür. İsteyene ayran dahi verilir. Kebab el ile yenilir. Eski kebabçı ustaları, çatal, bıçak isteyen müşterilere naz ile verirlerdi. Çünkü ustalar; çatal, bıçakla yenüen kebabın "dadının kaçacağına" inanırlardı. Besi hayvanlarından yapılan kebablar genellikle yağlı çıkar. Yabancılar; yağsız kebabı, Konyaklar, orta yağlı kebabı tercih ederler.

Yaptığımız araştırmada bir oturuşta birbuçuk kilo kebab yi-yebilen müşterilerin bulunduğu, bunlar arasında Cihanbeylülerin çoğunlukta olduğu saptanmıştır. Eski kebabçılardan Arif Usta ile Hacı Şükrü Ustanın firm kebabı dükkânlarında sabahları poğaçaya pişirilerek satılmış. Eskiden ve bugün bazı fırın kebab dükkânlarında sadece öğle servisi yapılmaktadır. Bugün yine bazı lokantalarda firm kebabı adıyla, düdüklü tencerede pişirdikleri eti sattıklarını ve firm kebabı ismini bir yana bırakarak TANDIR KEBABI ismini reklamlarında kullandıklarını görüyoruz. Bu da Konya spesiyaline yapılan en büyük hakarettir.

1930 - 2001 yılları arasında; etin, fırın kebabının ve bazı yiyecek maddelerinin rayiç fiyatlarını istatistik olarak ele alırsam 1930 yılında etin kilosu 8-10 kuruş, 900 gr. ekmek 4,5 kuruş, 10 yumurta 5 kuruş, 1 kilo tereyağı 20 - 25 kuruş. 1940'ı yıllarda 1 küo et 10 - 15 kuruş, 1 kilo fırın kebabı 30 - 40 kuruş. Yıllarına göre et ve fırın kebabı fiyatı listesi de şöyledir. Bu fiyatlar Hacı Şükrü Kebabevi'nin yıllar boyu tutmuş olduğu listelerinden alınmıştır.

Yıl 1 Kilo Et Fiyatı 1 Kilo Fırın Kebabı Fiyatı

1955 5-6 Lira 18-20 Lira

1963 24 Lira 72,5 Lira

1975 35 Lira 120 Lira

1978 70 Lira 240 Lira

1985 1100 Lira 3500 Lira

1986 1500 Lira 4500 Lira

1987 2000 Lira 6500 Lira
1988 4000 Lira 16000 Lira
1994 80.000 Lira 320.000 Lira
1996 350.000 Lira 2.000.000 Lira
2001 3.500.000 Lira 17.000.000 Lira