



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KONYA MUTFAK ARAÇ GEREÇLERİ

A. Sefa Odabaşı
Konya Mutfak Kültürü

Tarih süreci içerisinde, ateşin keşii, insanları ilk dela ye-nekle de tanıştırmıştır, ilk insanlar, avladıkları hayvanların etlerini ateş üzerinde söğürerek pişirirken tarihi süreç içerisinde başka yöntemler de geliştirmeye başlamışlardır. Geliştirilen yeni yöntemler, doğal olarak birtakım yeni mutfak araç-gerecinin sayesinde olmuştur. Özellikle, Neolitik çağda (cılalı taş devri) taşları yontarak kendilerine taştan tencere ve tavalar yaparak bu kaplarda pişirdikleri yemeklerle yeni lezzetleri keşfetmişlerdir.

Madenlerin keşfinden sonra, bakır ve bronz çağında, pişirme yöntemlerinde büyük değişiklikler olmuş, bakır ve bronzdan yaptıkları kaplar ile işi daha da kolaylaştırmışlardır... Diğer taraftan bir çark marifetiyle şekillendirilen çamurun pişirilmesinde elde edilen toprak kapkacaklar da pişirme yöntemlerine değişik boyutlar kazandırmıştır. Büyük medeniyetlere beşiklik yapmış Konya toprağında yaşayan topluluklar da kuşkusuz bu değişimlere ayak uydurmuştur. Konya ve dolaylarında muhtelif tarihlerde yaptırılan arkeolojik kazılarda meydana çıkan değişik türdeki mutfak araç ve gereç bulguları bunun kanıtıdır.

Tarihin akışı içinde "Konya Mutfağındaki gelişmeleri bir tarafa bırakarak Konyahnm yakm geçmişte kullandığı mutfak araç ve gereçlerini konu edineceğiz.

Konumuza girmeden önce, Konyah hanımların mutfaklarında kullandıkları kapkacakların kullanım şekilleriyle ilgili bir özelliği belirtmeden geçemeyeceğim.

Konyalı hanımlar evlerinde fazla eşya bulunmasından pek hoşlanmazlardı. Gözlerine battığından fazla eşyayı "kastambalık" diye vasıflandırırldı. Mümkün merteye bazı eşyalardan çok a-maçlı faydalanmak isterler; örneğin, evdeki büyük kazanda hem çamaşır kayna4 : ve gerektiğinde de kırklayarak, yani bol suyla sabunla yıkayarak bulgur kaynatır. Bunun gibi evin büyük leğeninde çamaşır yıkadığı gibi, mevsiminde kavurma yapar, pekmez kaynatır, tandır ekmeği için bu leğenin içerisinde hamur da yoğu-rabilirdi.

Her gün üzerinde sofraya kurduğu sininin (senit) üzerinde et kıyabildiği gibi, gerektiğinde üzerinde hamur açar, erişte keserdi.

Özce söylemek gerekirse; Konyalı hanım ev hizmetlerinde aynı araç-gereçle birçok ev hizmetini görebilirdi.

"Konya Mutfağı"nda bazı ayrıcalıklar hariç genellikle bakır kapkacak kullanılır... Eski "Konya Mutfağı"nda yemekler, bakır tencerelerde pişirilir ve bakır sahanlarla sofraya sunulurdu, genelde durum böyle olmasına karşın bazı özel durumlarda, yemek yiyenlerin sayısına veya yemeğin türüne göre tencere şekilleri değişebildiği gibi yemek sofraya sunulurken davet veya ev halkının fazla olmasına göre sahan yerine tabak veya lengerilerle sunulurdu. Tabiatıyla bu söylediğimiz hususlar ortadan (tek kaptan) yemek yenildiği durumlar için geçerlidir... Bakırdan yapılmış mutfak gereçlerinin mutlaka kalaylanması gerekiyordu. Ramazanlarda, bayramlarda, kavurma veya pekmez kaynatılmadan evvel mutfak gereçleri mutlaka kalaycıya gönderilerek kalaylatılırdı. Mutfak gereçleri kalaycıdan döndükten sonra kepekli sürtülerek kapların üzerinde kalan nisadır artıkları temiz-lenirdi. Ekşili yemeler hiçbir zaman bakır kaplar içinde bekletilmezdi. Aksi takdirde bakır çalarak zehirlenmelere neden olurdu.

"Konya Mutfağı"nda tunçtan (bronz) gereçler az da olsa kullanılmıştır. Bu kaplar, bakır ve kalay alaşımından yapıldığı için biraz ağırca olurdu. Onun için kaplara ağırlıklarından dolayı yanlış olarak "demir avadanlık"denilirdi. Bu kaplar da kalaylı olup ayrıca üzerlerinde bakırdan yapılmış kapakları bulunurdu.

Konya evlerinde kullanılan mutfak araç ve gereçleri genellikle Tokat ve Diyarbakır işi nakışlı gereçler olduğu gibi, Konya'nın yerli ustaları tarafından dövülerek üretilen düz nakışsız tencere ve tabaklar da olabilirdi. Bazı kapkacak, sini vs. gibi mutfak araçları düğün ve davetlerde emaneten alınıp kullanıldığı için bakır gerecin münasip bir yerine sahibinin künyesi kazılarak başkalarının kaplara karışması önlenirdi. Bunun gibi vakfedilen kapkacakların üzerine vakfın ismi, vakfeden ve vakıf yılı kazdırdı.

Konya Mutfağına çinko (emaye) sonradan moda olarak girmiştir. Görünüşü itibarıyla göze hoş görünen ve bakıra nazaran kalay zahmeti bulunmayan, çinko sahan ve taslar kullanım bakımından birçok sorunları da beraberinde getirmişti. Çinko kaplar en ufak bir çarpma sonucu attıklarından, atıkların yemeğe karışması halinde yenildiği zaman birçok tehlikeli durumlar yaratıyordu. Bu bakımdan, "Konya Mutfağı"nda pek tutunamamıştı. Eğer zedelenmeden kalmış çinko tabak ve tas bulunuyorsa, bunlar da Konya evlerinin mutfak raflarında süs olarak yerlerini alıyordu.

Porselen ve çini tabakların kırılma tehlikesi bulunması nedeniyle Konya evlerinde pek revaç bulmamıştır. Bununla beraber bazı zengin evlerinde Silleli Rum tüccarlarının Avrupa'dan ithal yoluyla getirdikleri kâseler, çorba ve hoşafın sofrada sunulmasında kullanılırken, yuvarlak ve kayık şeklindeki Çin taklidi porselen tabaklarda pişirilen muhallebi, sütlü veya çeşitli mevsim meyveleri konuluyordu. "Konya Mutfağı"nda, düğün pilavı veya özel davetlerin dışında yemekler genellikle kuşane denilen altı birazca geniş üst kısmı darca olan bakır tencerelerde pişirilirdi. Yemekler o-dun ateşi üzerinde pişirildiğinden tencerelerim dış tarafı genellikle kararmış olurdu. Gaz ocakları çıktıktan sonra yemekler bu ocaklarda pişirildiğinden bu kötü görünüm ortadan kalktı. Kuşanelerde etli, sulu yemekler ve çeşitli pilavlar pişirilirdi. Bazı yemekler de yuvarlak, ağzı geniş ve kenarı dar olan kaplarda pişirilirdi. Başka bölgelerde bu tip tencerelere helvahane denilirken, Konya'da, iki

tarafında kulak gibi sapları bulunduğundan dolayı Gulaklı (kulaklı) adıyla anılmaktadır. Adı geçen tencerelerde, un helvası, patates oturtması, tirit, sündürme, papara ve pilav pişirilerek, sofraya başka kaba boşaltılmadan, piştiği şekilde, içindeki yemek ortadan yenilmek üzere konulurdu.

"Konya Mutfağı'nda pişirilen yemekler belirli öğünlerde yenilmek üzere yer sofrasına getirilirken normal günlerde bakır sahanlarda sunulurdu. Eğer o gün çorba pişirilmiş ise çorba, kuşaklı denilen ufak ayaklı taslarla sofraya konulurdu. Bazı aileler ise çorbayı çini veya porselen kâselerle sofraya koyardı.

Düğün püavlarında ve davetlerde sofraya oturanların sayısı fazla olduğundan kuru yemekler özellikle pilav ve etler iengerüere doldurularak sofraya sunulurdu. Lengeriler değişik boyutlarda kalem işi ve nakışlı olurdu. Eğer davette kuzu ikram edilecekse kuzu yuvarlak veya söbü lengeriye konularak sofraya sunulurdu. Diğer yemeklerde orta veya küçük lengeriler kullanılırdı.

Orta sahanların ve lengerilerin yarımında bir de küçük sahanlar vardı ki bu sahanlara tahin, pekmez ve yoğurt konulurdu. Bu küçük sahanlar sofa dışında kullanılırdı. Bazı sahanların kenarları özel olarak kesilerek şekillendirildiğinden bu sahanlara kirtikli sahan denilirdi.

"Konya Mutfağı'nda sini ve tepsilerin de ayrı bir yeri vardır. Sofra kurulurken kullanılan siniler değişik boyutlarda olurdu. Bu siniler genellikle kalem işi nakışlı olurdu. Büyüklüklerine göre, divan (meydan) orta ve küçük boy olarak yemek yiyenlerin sayısına göre kullanılırdı. Meydan siniler davetlerde diğerleri günlük yemeklerde kullanılırdı.

Börek tepsileri nakışsız, 2-3 parmak genişliğinde kenarlı dairevi tepsilerdir. Bu tepsilerde genellikle su böreği ve baklava pişirilirdi. Kahve tepsileri ufak dairevi ve nakışlı tepsilerdir. Bu tepsiler misafirlere kahve ikram edilirken kullanılırdı. Bakraç ve cingiller süt taşımak ve yoğurt mayalanmak üzere kullanılırdı. Düz ve kalem işi nakışları da bulunurdu. Su kaplarından cingop bakırdan bir maşrapa iken, darc tenekeden, şamşalak çamdan yapılmış su bardağıdır.