



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE KONYA MUTFAĞI

A. Sefa Odabaşı
Konya Mutfak Kültürü

Yaşamak için yemek gereklidir. İnsan vücudu durmaksızın çalışır. Çalışan vücudun sağlıklı olarak devamı ise, vücuda ağız yoluyla alınan besinlerle geçerlidir. Vücut makinasında yakacak olarak kullanılabilecek temel gıda maddelerinin bulunması bu işin ön koşuludur. Bu kurala uyulmazsa insan hayatı son bulur.

Her ülkenin, her bölgenin, hatta her kentten kendine özgü yiyecek ve içecekleri vardır. İnsan yaşadığı coğrafyada hangi ürünler çok sayıda yetişiyorsa, bu ürünler o bölgenin, o kentin mutfağında etkili olur.

Türk Mutfağının yerel mutfakları arasında en tanınmışlarından birisi de "Konya Mutfağı"dır. Anadolu'nun çok eski tarihi geçmişinden özellikle Neolitik Çağ'dan (Cilalı Taş Devri) günümüze kadar gelen mutfak kültürünün başlangıcı olan adı geçen çağların bir bölümü Konya'da, Çatalhöyük'te yaşanmıştır. Bu bölgelerde büyükbaş hayvanların ehlileştirilmesi, buğdayın yetiştirilmesi, bu bölge insanların yemeklerinin de hayvansal ve tarım ağırlıklı olmasına neden olmuştur. Bu bakımdan "Konya Mutfağı'nı tanımlarken bu etkenleri göz önünde bulundurmak gerekecektir.

Konya'nın Selçuklu akıncıları tarafından fethinden evvelki devirlerdeki yemek kültürü hakkındaki bilgilerimiz kısıtlı ve yeterli değildir. Kuşkusuz fetihden evvelki zamanlardaki yemeklerde kullanılan maddeler yine et ve tarım ürünleriydi. Bunlardan nasıl ve hangi koşullarda hangi yemekler pişirildiğini bilemiyoruz.

Fetihden sonra Selçuklu Türkleri Konya'da pek oturmazdılar. Iznik'e geçtiler. Konya'da pek az asker ailesi kaldı. Asker aileleri kendi bükükleri yemekleri pişirip yiyordu. Henüz Konya Mutfağı oluşmamıştı. Zamanla dış ülkelerden çağrılan İslâm-Türk nüfusu Kafkaslardan ve yakın doğudan gelirken yemek kültürlerini de beraberlerinde getirdiler. Ekmeği, tutmacı, oğmacı et yemeklerini Konya olanakları ile pişirirken o tarihlerde Konya'da yetiştirilen veyahut doğada kendiliğinden yetişen sebze ve otlardan yemekler pişirdiler, yeni yeni yemek türleri yarattılar ve bunları kendi yemek kültürlerine kattılar. Zaman içinde kazandıkları deneyimler üe pişirdikleri yemeklerde ustalaşarak, mükemmel Konya yemeği geleneğini yarattılar.

Selçuklu Devleti'nin yıkılmasından sonra Selçuklu Devleti'nin yerine kaim olan Karamanoğlu Beyliği ile Osmanlı Beyliği arasında yıllarca süren siyasal sirtüşmeler nedeniyle, Selçuklulara başkentlik yapmış Konya yüzyıllar sürecek bir gerilemeye tabi oldu. Diğer bütün kültür değerleri gibi Konya mutfak kültüründe de hiçbir üerleme olmadı; yüzyıllarca süren mutfak geleneği aynen uygulandı.

Amerika'nın keşfinden sonra Güney Amerika'dan getirilerek dünyanın her yerine dağıtılan domates-patates ile Hindistan, Çin ve yakın doğudan getirilen bazı sebze ve meyve türlerini Türkiye genelinde olduğu gibi, Konya da tanıdı. Ve Konya Mutfağı'nda bu meyve ve sebzeler kullanıldı. Konya yemek geleneğinde büyük değişiklikler oldu.

"Konya Mutfağı'nda en az değişikliğe uğrayan bölüm Konya'nın ova köyleridir. Ova köyleri mutfağı Selçuklu mutfak geleneğini bugün dahi büyük boyutlarda uygulamaktadır. Ova köyleri sofrasında size bir Selçuklu yemeği ikram ederlerse hiç şaşırmanın.

Eski Konya halkının yüzde 70-75'i bedenen çalışarak iş üreten kimselerdi ki bu kimseler sabahleyin tarlasında veya bahçesinde, esnaf ise çarşıdaki iş yerinde çalışarak iş üretirken enerji kazanabilmesi için kammı doyurması gerekir. Bu bakımdan kuvvetli gıda maddeleri yiyerek karnı tok tutmalıdır. Konya Mutfağı'nda besleyici ve tok tutucu yemeklerin pişirilmesi bu nedenle kaçmümadı.

Eski Konya mutfak geleneğinde sofraya tek tür yemek konulur. Tek yemeğin yanında ikinci bir yemek koymağa gerek yoktur. Örneğin bulgur pilavı veya bir hamur yemeği pişirilmiş ise bu yemeklerle yetinilir. Ancak bunların yanında bir ayran veya hoşaf konularak katı yemeğin boğazdan geçmesi kolaylaştırılır. Şayet zayıf bir yemek konulmuş ise karın doyurmak için ikinci bir yemeğin sofraya konulması düşünebilir. Örneğin sebze yemeğinin yanında çorba konulması gibi.

Eski Konya Çarşısında kasaplar genellikle koyun ve tiftik keçisi eti satardı. Kuzu ve dana eti pek revaç bulmazdı. Kasaplar koyun ve keçi etini öyle kilo ile pek satmazdı. Et alacak kimse en az koyun veya keçinin gövdesinin dörtte birini alırdı. Etin yağhsını sevenler besi koyun etini tercih ederdi.

Konya Mutfağı'nda sebze yemeklerinde hiçbir zaman kıyma kullanılmazdı. Kıymanın kullanıldığı yer et dolması ile köftelerdi.

Sebze yemeklerinde özellikle pathcan ve taze fasulye ile pişirilen bütün ette (tümette) etin adından da anlaşılacağı üzere et sebzelerin üzerine tüm olarak konulup pişirilirdi.

Konya Mutfağında diğer yerel mutfaklarda olduğu gibi kebab çeşitlerinin bolluğu düşünülemez. Et daha ziyade tencere, tava, çömlük içinde pişirilerek sofraya sunulurdu. Konyah çarşıdaki fırınlarda yöntemiyle pişirilen eti, kebab olarak bilirdi. Bunun yanında bazı hanımlar, tencerede susuz olarak kendi buharıyla pişirilen ve kendine özgü bir kokusu olan aynı fırın kebabına benzeyen kokulu et adıyla anılan bir tür et yemeği de pişirirdi.

Görülüyor ki Konyalı ev hanımlarının kendi yöntemleriyle pişirdikleri et yemekleri diğer yerel mutfaklarda pişirilen yemeklerden farklı olduğu gibi nefaset ve çeşni yönünden de yiyenlerin ağızında ayrı bir tad bırakır.

"Konya Mutfağı"nın en büyük özelliklerinde birisi de yemek çeşitlerinin İstanbul ve diğer büyük şehirlerin mutfaklarına göre az sayıda olmasıdır. Bu az yemek çeşidine karşın kalite, doyuruculuk ve emek bakımından

ise onlardan üstündür.

Geleneksel "Konya Mutfağı'nın farklılığını belirleyen bu özellikler, Konya Mutfağı'nın dışarıdan gelecek moda ve bazı yeniliklere kapah olmasından kaynaklanmaktadır. Zira Konya evlerindeki günlük hayat yüzyıllar boyunca oluşmuş geleneklerin uygulanmasıyla devam eder. Gelenekler günlük hayatın yaşanmasında etkilidir. Konyalı aileler, gelenek ve göreneklerinden vazgeçemediği gibi, ekonomik düzen de aile yapısını değiştirmeye engeldir.

Sonuç olarak;

Konya mutfak kültürü, birden bire oluşmamıştır.

Tarih süreci içinde Konya'nın Akıncı Türkler tarafından fethedilmesinden günümüze kadar, değişik etkenlerin ortaya koyduğu bir olgu olarak karşımıza çıkmıştır.

Akıncı Türklerin beraberlerinde getirdikleri seyyar mutfak araç gereçleri ve kurutulmuş et, kavurma ve peksimetler zamanla yerlerini yerleşik mutfaklara terk etmişlerdir.

Daha sonraki süreçlerde davet edilen yakın doğu halklarının beraberlerinde getirdikleri mutfak kültürleri, Konya'nın bulunduğu konum itibarıyla karasal iklim koşullarının öngördüğü tarım ve hayvancılığın gereği Konya mutfağı et ve tarım ürünleri yönünde gelişerek özgün bir mutfak halini almıştır.

Konya mutfağı'nın özgün bir hal almasının nedenlerinin başında Konya halkının büyük bir kısmının bedenen çalışan kimselerden oluşmasıdır. Bu bakımdan çalışan kimseler güç kaynağı olan besinler ile beslenmek zorunluluğunu duyacaklardır. Ayrıca Konya'nın iklim koşulları sebze ve meyve yetiştiriciliğini olumlu yönde geliştirmemiştir. Konya'da sebzeler ağustos ve eylül ayları gibi aylarda ancak yetişip tüketicinin mutfağına girebilmektedir. Böyle olunca Konya halkı et, tarım ürünleri ve kurutulmuş sebzeler ile yetinerek ve diğer bölge mutfaklarından farklı ve özgün bir hal almıştır.