



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KONYA MUTFAĞI

Dr. Nevin Halıcı

Doğumdan ölüme beslenme mecburiyeti, insanların ilk çağlardan bu yana yemekle ilgili birtakım kurallar geliştirmelerine neden olmuştur. Bu kurallar zaman içinde toplumların kendi yapı ve değerleri ile birleşerek o toplumlara özgü mutfak kültürünü yaratmıştır. Dünyanın ünlü mutfakları arasında yer alan Türk Mutfağı da böyle bir gelişimin ürünüdür; Türk Mutfağı klasik ve yöresel mutfak olarak ele alınabilir. Klasik mutfak, İstanbul'da imparatorluk ürünleriyle şekillenen bir mutfaktır. Türk Halk Mutfağı olarak da adlandırılabilir olan yöresel mutfaklar ise Anadolu'da bölge ürünleriyle şekillenen mutfaklardır. Konya Mutfağı, Selçuklu saraylarında gelişen ve Mevlevi adap ve erkaniyla yoğrulan muhteşem bir oluşumdur. 13. Yüzyıldan günümüze koyduğu kurallarla klasik özellikler taşıyan, hatta Klasik Türk Mutfağı'nın dayandığı ana köklerden birini oluşturan Konya Mutfağı bu nedenle Türk Halk Mutfağının dışında tutulması gereken bir mutfaktır.

Konya Mutfağı , mutfak mimarisi, araç gereçleri, yemek çeşitleri, pişirme yöntemleri, sofraya düzenleri, servis usulleri, kış için hazırlanan yiyecekleriyle kendine özgü bir mutfak ve bu mutfakla ilgili inanılmaz zenginlikte bir mutfak kültürü meydana getirmiştir. Selçuklu saraylarında altın tepsi ve sahanlarda yemeklerin Oğuz resmine uygun olarak düzenlendiği; mutfakla ilgili ilk ekiplişmenin Mevlevi Mutfağında başladığı, dünyada adına muhtemelen anıt mezar yaptırılan ilk aşçıbaşının Konya'da bulunduğunu söylemek Konya Mutfağının ihtişamını belirtmeye yetecektir. Doğum evlenme sürecini içine alan geçiş dönemlerinin hepsinde Anadolu'nun her yerinde olduğu gibi tatlı yenilmesi, kutsal günlerde "şivlilik" adıyla sadece Konya'da görülen çocuklara çerez dağıtma adeti, neşeli günlerden Nevruz [?]da bazı şehirlerde uygulanan "S" harfli yedi yiyecek yenmesi gibi adetler Konya Mutfağının sayısız zenginliklerine örnektir.

Konya Mutfağının en ilgi çekici özelliği kurallaşmış davet yemekleridir. Aşçı Takımı denilen düğün pilavı, davet yemeklerinin en güzeli "kara yemek takımı" belli yemeklerden oluşur ve bu davetlere gidildiğinde hangi yemeklerin yenileceği bellidir. Komşu kaldırmaları, çetnevir, soğukluk sofraları, tandıra bütün kuzunun asılmasıyla hazırlanan "çebiç" olarak adlandırılan ziyafet sofrası yemekleri, Arabaşı ve "peşmani" çekilen gece misafir sofraları da genellikle bilinen yemeklerden oluşur.

Konya'da dışarı yemekleri olarak üç nefis yiyecek dikkati çeker. Fırın Kebabı ,etli ekmek, peynirli pide.. Yakın yıllarda bunlara peynirli ve etli içle hazırlanan karışık pide de eklenmiştir. Bu üç yiyecek Konyalıların olduğu kadar yabancıların da çok ilgisini çeken yiyeceklerdir.

Kimsenin farkında olmadığı Konya Mutfağı, 1986'da Konya Turizm Derneği'nin Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi'nden sonra yabancıların ilgi odağı olmaya başlamıştır. Ateş Baz-ı Veli türbesini gezen ünlü otorite Alan Davidson burada "hacı" olduklarını belirtmiş ve bunu PPS'deki yazısında da tekrarlamıştır. Tarafımızdan hazırlanan Konya yemeklerinden Örnekler sergisinde Konya ve Selçuklu yemeklerini tanıyan uzmanlar, Konya'nın önemli bir yemek merkezi olabileceğini vurgulamışlardır. Konya yemekleriyle ilgili övgü dolu makaleler yazan uzmanlardan Holly Chase ve bazıları Konya'ya yemek için geziler düzenlemişlerdir. Ünlü editor Jill Norman sergiyi gezerken bir yemek kitabı hazırlamamı istemiş ve 1989[?]da İngiltere'de adı geçen kitabım yayınlanmıştır. Konya Mutfağı çok yakın yıllarda kültür ve turizm açısından Mevlana Müzesi'nin ardından ikinci sırada yer alacaktır. Bunun için vakit geçirmeden sağlam bir alt yapı hazırlanmalıdır. Ancak kültür ve mutfak değerlerimizi hızla harcadığımız, Konya'nın ünlü fırın kebabını "tandır" a dönüştürmek üzere olduğumuz bu ortamda, mutfak adına bir kurtarıcı yetkili çıkacağı ümidindeyim.