



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KONYA MUTFAKLARINDA OCAK

A. Sefa Odabaşı  
Konya Mutfak Kültürü

Sözlük anlamı "ateş yakılan yer" olan 'ocak', Türk toplumunda çok zengin mecazi anlamlar kazanmıştır. Ocak; ev olur, dernek olur, askeri teş-küat olur: Örneğin; Türk Ocağı, Yeniçeri O-cağı, Sipahi Ocağı (Atlı Spor Kulübü) vs. Türklerde ocak kavramı kutsaldır. En basit örneğiyle Türk evinin 'ocağı tütüğü" sürece orada birlikte yaşamın sevinci duyulur. Aile bireylerinin mutlu olmaları doğal olarak ocağın kutsallığını simgeler.

Türkçe'mizde ocak ile ilgili birçok deyim vardır. "Ocağı sönmek, ocağı tütmemek, ocağına incir ağacı dikmek" gibi... Bu deyimlerde mecazi anlamlarındaki ocak, ailenin işlevini yitirmiş olduğunu belirtmektedir.

Ateş, en ilkel topluluklardan günümüzün gelişmiş topluluklarına kadar zorunlu bir ihtiyacımızdır. Aslında dünyamızı oluşturan dört unsurdan birisi de ateş değil midir? Eskiden bu dört unsura (ateş, su, toprak rüzgar = hava) "anâsır-ı erbaa" derlerdi, ilk insanlar ateşi bulmasalardı, avladıkları hayvanın etini yerken tadını alırlar, gecelerini gündüz edebilirler, demiri çeliğe dönüştürebilirler miydi?

Biz ocağın dolayısıyla ateşin, tarihi süreç içindeki yerini bir tarafa bırakarak 'eski Konya evleri'nde yemek ve diğer besin maddelerinin pişirilmesinde geçiş olan ocaklar ile bu ocaklarda yakılan yanıcı maddeleri söz konusu edelim ..

Eski Konya evinde mutfak geleneksel olarak evin dışında hayatın bir köşesinde bağımsız olarak inşa edilirdi. Bu gelenek yüzyıllar boyunca devam ede gelmiştir. Böyle olmasının türlü nedenleri bulunmaktadır. Belki yemek kokularının evin içine dağılmaması ve mutfaklarda kullanılan suyun evin temellerine zarar vereceği ve belki de mutfak ocaklarında yakılan ateşin yangına neden olacağı endişesinden kaynaklanmış olabilir.

Eski Konya evlerindeki mutfaklarda kurulan ocakların yapıma yöntemi şöyledir. Mutfağın kısa kenarlarından birinin ortasında kemerli davlumbaz yapılı ve üzerinden dama çıkarılan bir baca ile ocak yapılmış olur.

Ocaklar kerpiç veya tuğladan, ailenin gelir düzeyine ve aile bireylerinin sayısına göre bir veya daha fazla gözlü olabilir. O-cak gözleri kazan ve tencerelerin büyüklüğüne göre dizayn edilmiştir.

Ocakların yüzeyleri saman kara sıva ile sıvanmış olup evin hanımı tarafından sık sık cilalanır... Mutfaklardaki ocaklar günlük yemeklerin ve davet yemeklerinin pişirilmesinde kullanılır. Haftanın belirli günlerinde ekmek yapmak için yakılan tandırdaki ateş Konyalı hanımlar tarafından hiçbir zaman boşa verilmeyiz. Ekmek işi bittikten sonra tandırın içine salman çömlek veya tencerede de tandıra özgü yemekler pişirilir. Örneğin tandır çorbası veya kelle-paça gibi yemekler değerlendirilir. Bu ocakların bir köşesine küle gömülen tencerede o günün yemeği kaynatılarak hazırlanır.

Bazı Konyalı hanımlar tarafından elverişli havalarda evin hayatında şebit ekmeği veyahut saç böreği pişirmek için kurulan ocaklar biraz daha farklıdır. Saçın üzerine konulacağı bir ocağa gereksinim yoktur. Bu durumlarda hayata yakın ateşin üzerine konulan sacayak üzerine yerleştirilerek şebit veya saç böreği pişirilir. İş bittikten sonra ateş söndürülerek külleri süpürülür.

Kışın evleri ısıtmak için kurulan sobalardan çıkardan ve mangallara alman kor ateşler de koku yapmasma karşın yine de bazı hanımlar tarafından taneli yemekler özellikle kuru fasulye, nohut, mercimek yemekleri pişirilir.

Yaz aylarında ise bazı hanımlar tarafından mangallarda yakılan meşe kömürü ateşi üzerinde hayatın bir köşesinde de yemek pişirilirdi.

Mangallar Konya evlerinin en çok kullanılan gereçlerinden birisi idi. Mangal üzerinde abdest suyu ısıtıldığı gibi, gerektiğinde mangal külü üzerine cezve sürülerek kahve dahi pişirilirdi.

Bundan yarım yüzyıl önceleri Konya evlerine yabancıların etkisiyle maltız denilen birtakım seyyar ocaklar da girmişti. Bu maltızlar demirciler çarşısında özel olarak sacdan yapıldığı gibi bazı marifetli hanımlar tarafından gaz tenekesinin ortasına döşenen pik izgaraların yan tarafları ateş tuğlası ile çevrelenip bir tür ocak olarak kullanılmıştı. Maltız bir gaz tenekesinin içinin sıvanması ve önünden hava deliği açılıp üzerine bir izgara koyulmak suretiyle yapılmış seyyar bir ocaktır. Maltız'ın alt tarafında bir hava deliği bulunduğundan ateş GÜLEVLENEREK yanardı.

Maltızlarda çamaşır suyu kaynatıldığı gibi yemek de pişirilirdi. Maltızlarda yanıcı madde olarak kok kömürü veya kok kömürü tozundan yapılmış tezekler yakılırdı.

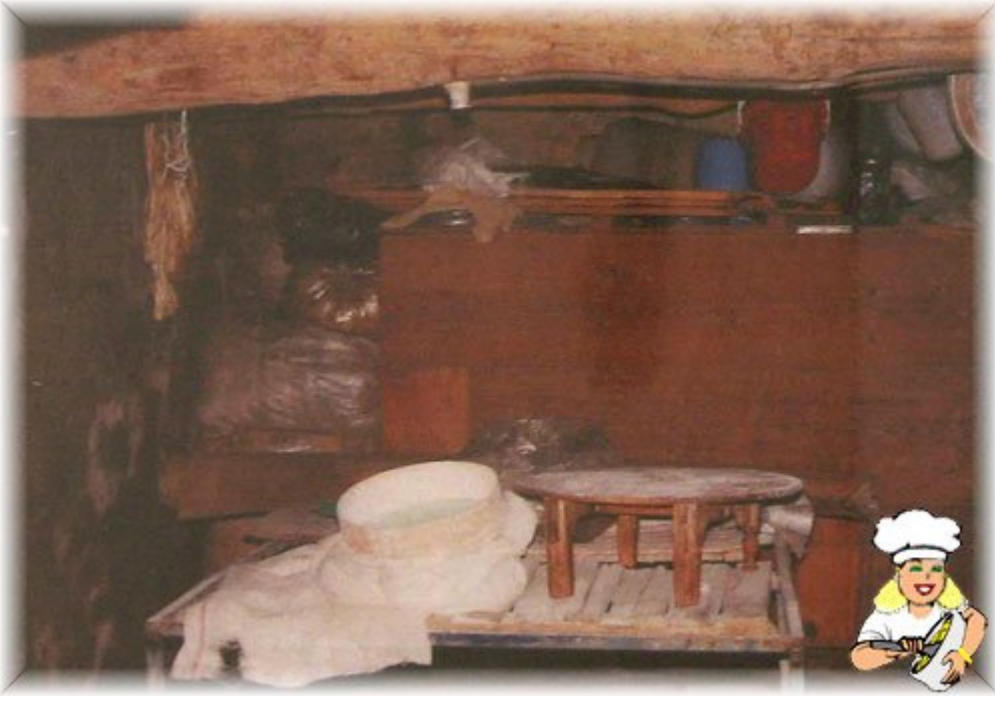
Daha sonraları geleneksel ocakların yanı sıra günün koşullarına uygun olarak bir takım yeni buluşlar da yavaş yavaş Konya'ya gelmeye başlamıştır. Özellikle hayat ve bahçesi olmayan evlerin mutfaklarında benzin ocakları ile fitilli gaz ocakları ve bunları takiben pompalı gaz ocakları kullanılmıştı. Bazı zengin aileler apartman katlarına çıktıktan sonra mutfaklarına kuzine sobaları kurdurarak yemeklerini ve böreklerini kuzine sobalarında daha kolay bir şekilde pişirmişlerdir.

1960 yılından sonra Konya'da likit gazların kullanımının yaygınlaşmasıyla geleneksel Konya mutfağında pişirme gereçlerinde büyük değişiklikler oldu. Konya içindeki tüm evlerin mutfaklarına likit gaz ocakları girdiği gibi çevre köyler de bile likit gazlarının kullanılması bütün gelenekleri alt üst etti. Toprak ocakların yerini ocaklı fırınlar ile su ısıtıcı termosifonlar aldı.

Bu teknolojik değişim sadece pişirmeyi kolaylaştırmadı, mekan olarak mutfağı evin içine taşıdı. 1960'lı yıllardan

sonra mutfak evin içinde tasarlandı.





---

© lezzetler.com tarif no:109385 • adı:Konya Mutfaklarında Ocak • gönderen:bebe ruhi • indirme tarihi:21.09.2024 - 05:27