



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KONYA MUTFAKLARINDA OCAKLARDA KULLANILAN YANICI MADDELER

A. Sefa Odabaşı
Konya Mutfak Kültürü

a- Tezek (Yapma) Kerme, Deve Kağıldağı:

Tarım ve hayvancılık ülkesi olmamız nedeniyle Türkiye'nin her yerinde olduğu gibi Konyamızda da ocaklarda tezek yakılması birinci sırayı alırdı. Büyükbaş hayvanı olan Konya evlerinde hayvanların gübreleri taze iken el ile yuvarlak olarak şekillendirildikten sonra kurutularak ocaklarda yanıcı madde olarak kullanılırdı. Bunun yanında hayvan barınaklarında çiğnenerek sertleşen gübreler kazılarak kerme adıyla ocaklarda tezek gibi yakılırdı. Kağıldak olarak çıkan deve gübreleri de kurutularak ocaklarda yakılırdı.

b-Odun:

Konya ve dolayları orman bakımından fakirdir. Bu sebeple o-caklarda pek odun yakılmazdı. Ancak bağ ve bahçelerde kuruyan meyve ağaçlarının dalları ve gövdeleri parçalanarak pek nadir olarak saç sobalarda, pekmez ve kavurma ocaklarında yakılırdı.

c-Bağ omcalarıyla, bağ çubukları:

Budama zamanı bağ omcaları ve çubukları toplanarak kurutulduktan sonra hafif ateş gerektiren ocaklarda yakılarak kullandırırdı. Bunun gibi odun pazarına dağ köylerinden getirilen çaklar da gereksinim sahipleri tarafından satın alınarak yakılırdı.

d-Yavşan-kındıra:

Bazı fakir aileler, ASLİM KIRI 'ndan sökmüş oldukları yavşan kökleri ile kındıraları araba veyahut eşek sırtında evlerine taşıyarak kuruttuktan sonra ocak ve sobalarda yakardı.

e-Kesmik:

Harman sonu, harmanın savrulması anında toplanan ırice saplar ayrı bir yere yığılarak ocakların ve tandırın alev alması için yanan ateşin üzerine serpiştirilirdi.

f-Çam kozalağı:

Ağaç yaprakları, sebze kökenleri boşa verilmezdi. Bunların kurusu da tutuşturucu olarak kullanılırdı.

g-Kayısı çekirdeği kabuğu:

Konya çarşısında çekirdek ticareti yapan bazı esnaf, makinelerde kırılan kayısı çekirdeklerinin içlerini ayıklamak için bazı ailelere verirlerdi. Bu aileler kayısı çekirdeği içlerini ayıkladıktan sonra çekirdeklerin kabuklarını kendilerine alıyarak ocak ve sobalarda yakmak üzere ayırırdı.

h-Odun Kömürü:

Eski Konya evlerinde ocak işlevi gören maltız ve mangallarda meşe ağacının dallarından özel yöntemlerle üretilen odun kömürü de yanıcı madde olarak kullanılırdı. Bu kömürlere elleme kömürü denilirdi. Derbent ve Çiğil dolaylarındaki ormanlardan kesilen ağaçlar konik şekilde çatılıp üzeri toprak ile sıvanarak bir oyuktan ateşlenip hava ile temas ettirilmeden için için yakılarak üretilirdi. Bu kömürler çuval ile Kapı Camii aolaylarındaki kömürcüler çarşısında satılırdı.

i-Gaz ve ispirto:

Gaz ve ispirto ocakları küçük boyutta birer ocak olup bu o-caklarda kahve, süt vs. pişirilirdi. İspirto ve gaz ocakları yemek pişirme için yeterli ve ekonomik değildi. Zira kullandığı tarihlerde gaz ve ispirto çok pahalı idi.