KONYA'DA ARTAN YİYECEKLERİN KORUNMASI VE SAKLANMASI

A. Sefa Odabaşı
Konya Mutfak Kültürü

Konya'nın ev işlerinde yetenekli hanımları yemek pişirirken, her türlü olasılığa karşı yemeklerinin miktarını biraz fazlaca tutarlardı. Belki beklenilmeyen bir Tanrı misafiri gelir veya işlerinin çokluğundan dolayı tekrar yemek pişirmeye vakit bulamayabilirlerdi. İşte bu olasılıklar göz önünde tutularak pişirilen ve gereksinim fazlası artan yemeklerin daha sonraki öğünlerde yenilmesi için bekletilmesi zorunluluğuyla karşı karşıya kalırlardı.
Eskiden, bugün olduğu gibi her evin salonunda veya mutfağında buzdolabı bulunmazdı ki artan yemeğini saklayabilsin. Konya'nın ev işlerinde yetenekli hanımları belki de çok eskilere dayanan yöntemlerle bu işi çözümlemişlerdi. Bu yöntemlerden birkaçını anlatmadan önce, yemek pişirilen yerler ile bu yemeklerin korunacağı yerlerin görünüm ve özelliklerini anlatmanın yararlı olacağı kanısındayım.
"Eski Konya Evleri'nde bugün olduğu gibi evin içinde bir bağımsız mutfak bulunmazdı. Yemekler genellikle yaz aylarında hayatta, kış ve yağışlı havalarda örtme altında pişirilir ve artan yemekler kapalı olan izbe veya kilerlerde saklanırdı.
Bilindiği üzere gerek evin hayatı ve örtmesi ve gerekse izbe ve kilerin zemini çok az istisnasıyla topraktı. Buralarda her zaman böcü-börtü, karmca, sinek bol miktarda bulunurdu. Bu zararlı hayvanlardan ve kedi köpekten korunmak ve iklim koşulları nedeniyle yemeklerin ekşimesini önleyebilmek için aşağıda söz konusu edeceğimiz yöntemlere başvurulurdu.

SELE ALTLARINDA KORUMA
Eskiden her evde altına bir insanın girebileceği boyutlarda seleler bulunurdu. Seleler körpe ağaç dallarından örülerek yapılmış ve konik şekilde idiler. Bu seleleri Aslanlı Kışla taraflarmda mesken tutmuş sepetçi çingeneleri örer ve bunların hanımları tarafından mahalle aralarında eski elbiseler ile takas edilerek değiştirilirdi.
İşte yukarıda söz konusu ettiğimiz yemekler veya taze et, yoğurt, süt, peynir veya bazı taze sebzeler akşam soğuğunda bekletildikten sonra sabahleyin sele altına konularak, selenin üzeri yünlü bir kilim veya battaniye ile bürünüp, üzerine ağırlık konularak gereksinim zamanma kadar bekletilir ve çıkarıldığı zaman bozulmadan ilk konulduğu zamanki tazeliğini korurdu.

KUYU İÇİNDE KORUMA:
Eski Konya evlerinin bir çoğunda içi taşla örülmüş su kuyuları bulunurdu. Bu kuyulardan türlü yollarla çekilen sular bağ ve bahçelerin sulanması ile kullanma suyu olarak da temizlik işlerinde kullanılırdı.
işte bu kuyulara korunması istenilen yemek ve yiyecek maddeleri eğer hayvan kesilmişse hayvanın etleri özel çengellere takılarak bir urgan aracılığıyla kuyuya sarkıtılırdı. Kuyudan çıkarılan yemek ve yiyecek maddeleri de her zamanki tazeliğini korurdu.

BATIRIKLAR:
Yemeklerin ve yiyecek maddelerinin diğer bir koruma aracı da batırıklardı. Batırıklar, evlerin yağmur yağış almayan rutubetsiz mekanlarında özellikle izbe ve kilerlerinde 80-100 cm. derinliğinde açılmış içi sıvanmıştı. Yiyecek maddeleri akşam soğuğunu yedikten sonra sabah güneş çıkmadan bu kuyucuklara konularak üzeri bir saçla kapatüdıktan sonra aynı sele altmda olduğu gibi, üzeri bürünerek gereksinim zamanma kadar bekletilirdi.

TEL DOLAPLAR:
Tel dolaplar uzun süreli koruma aracı olmaktan ziyade yemeklerin kısa zaman dilimleri içinde bekletildiği ve daha ziyade büyük küçük hayvanların yemek ve yiyeceklere zarar vermesini önlemek için yaptırılmış, ahşap ve etrafı sık gözenekli tellerle kapatılmış dolaplardır. Bu dolaplar eskiden marangozlar içinde değişik boyutlarda yaptırüarak kullanılırdı. Tel dolaplar izbenin veya kilerin güneş görmeyen ve hava cereyanı bulunan bir köşesine ayaklı veya havadan bir direğe asılarak kullanılırdı. Gerektiğinde çift kanatlı olan kapağı açılarak yiyecek maddeleri konulur veya alınırdı. Tel dolaplar buzdolaplarının kullanım alanma girmesiyle önemlerini yitirmiştir.

BUZDOLAPLARI:
Türkiye genelinde buzdolabı adıyla tanınan bu dolapların asıl işlevi buz üretmekten ziyade soğutucu olarak kullanılmaya başlanmasıdır. Konya'da gereksinim sahipleri buzdolabına zor alışmıştır. Halkın büyük bir kısmı, sanki bu dolap sadece soğuk su üretmek için kullanılacak kanısındaydı. Halk sonraları bilinçlendi, buzdolaplarının yemekleri ve bazı yemek maddelerinin korunmasında önemli bir gereç olduğunu kavradı.
Yeri gelmişken buzdolaplarının Konya'daki geçmişine bir nebze olsun değinelim. Bana buzdolabının geçmişiyle ilgili bilgileri değerli dostum, Konya'da ilk soğutucu ve buzdolabını üreten Mustafa Kamışçıoğlu Bey vermiştir. Bunu belirtmekte fayda görüyor, kendisine teşekkür ediyorum.
Konya'da ilk buzdolabını 1940'lı yıllarda Yeni Sinema'nın sahibi Tevfik Ceylani Bey kullanmıştır. Bu dolabın

markası Frigidaire idi. Daha sonraları 1950 yılında BOSCH marka buzdolabını Gani Kılıç Bey kullanmıştır. Kelvinator marka buzdolaplarının satıcısı Hükümet Meyda-nı'nda elektrikli ev aletleri satan Ahmet Mucip Dölen'di.
1953 yılında Mustafa Naci Gücüyener Bey'in bayiliğini yaptığı buzdolapları satışa arz edildi. Markası "İNGİLİZ ELEKTRİK" olan bu buzdolaplarından Mustafa Naci Gücüyener Bey bir yıl içinde ancak 12 tane satabildi. Mustafa Kamışçıoğlu Bey ilk vitrinli soğuk hava dolabını Ozses markasıyla 1954 yılında imal etti. Bu soğuk hava dolapları kasaplar ve bakkal dükkanları için imal edilmiş olup, Ankara, İstanbul dahil, Anadolu'nun değişik şehirlerinde örneğin Adana, Gaziantep, Afyon, Antalya, Kayseri gibi illerde çok rağbet gördü. Fiyatı 2000 TL. idi. Daha sonraları üç kapılı ev buzdolapları imaline geçildi ve bugün Konya'da 200'e yakın evde bu dolaplar çalışmaktadır.
Konya'da bugün geleneksel yemek ve yiyecek maddeleri koruma yöntemleri büyük oranlarda terkedilmiş olmuş, her evde değişik markalarda, değişik boyutlarda en geliştirilmiş buzdolapları kullanılmaktadır.
Bu zorunluluk biraz da bağımsız, bahçeli, hayatlı evlerden a-partman dairelerine geçilmiş olmasının sonucudur. Ortada ne eski Konya evi kalmış, ne sele, ne kuyu ve ne de teldolap...

© lezzetler.com tarif no:109393 • adı:Konya'da Artan Yiyeceklerin Korunması ve Saklanması • gönderen:bebe ruhi • indirme tarihi:07.05.2024 - 04:12