



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUYU KEBABI (TAŞKÖPRÜ KASTAMONU)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Yapılışına geçmeden önce yemeğin yapıldığı kuyunun tanıtılması önemlidir. Çünkü yemek pişirildiği kuyu ile değer kazanmıştır. Kuyu küp şeklinde olup derinliği iki metre çapı ise bir buçuk metredir. Kuyunun içi kerpiç tuğlası ve ateş tuğlasından örülür. Kuyunun çevresinde tuğla ile toprak arasında kum, çakıl, saman ve cam, şişe kırıklarından oluşan bir dolgu kısım vardır. Bunlar kuyunun tavını korumak içindir. Tuğlanın özelliği Taşköprü toprağından yapılmasıdır. Kuyunun küp şeklinde olmasının nedeni ise yanma esnasında ateşin yukarı gitmeyiip döne döne yanmasını sağlamaktır. Ağız kısmında kuyu halkası denilen bir demir vardır ve kuzunun çengeli buraya asılır. En üstte tahta kapak vardır. Etrafı saçla çevrilidir. Kuyu, pişirileceği kuzunun sayısına göre içine 2çam kökü çırası yarması2 dizilerek yakılır. Çıra çok seri ve alevli yandığı için tercih edilir. Daha çok öğle yemeğinde yenilecek kuzular için yakma işlemi sabah 08:30 - 09:00 arasında yapılır. Bir çengelle çıraların yananları alınır, hiç yanan madde bırakılmaz. Kalırsa ete is kokusu siner. Daha sonra usta sıvadıkolunu kuyunun içine sarkıtarak tavını alır. Bu kuzunun ne kadar sürede pişirileceğini anlamak içindir ve tamamen ustalık işidir. Kuyunun dibine, ağız kısmının genişliğinde bir tava içinde su konulur. Bu su, kuzu kızarıırken, kuzudan akan yağların korun yerine suyun içine damlaması içindir ki böylece etin yanması engellenir. Bu yağlı sudan da pilav pişirilir adına da biran pilavı denir. Kuzuların hazırlanışı ve etleme: Kebap için beş altı aylık kuzu tercih edilir. Kuzuların göğüsleri ve sırtları yarıldıktan sonra bir hortum yardımıyla iyice yıkanır. Daha sonra etin kuyruk sokumuna kadar omuriliği düzgün bir şekilde yarılr ki bu işlem kuzuların kuyudan çıktıktan sonra kolaylıkla parçalanmasını sağlar. Pişmenin daha kolay olması için kuzu ön bacaklarından arkaya doğru takılır. Arka çatıdan çengel takılarak kuyunun bileziğine takılır. Sonra üzerine kapak kapatılıp etrafı çamurla sıvanır. Kuyunun tavına göre kuzular içeride iki saatte yakın bir süre kaldıktan sonra, çamurlar kaldırılır tahta kapak iki defa açılıp kapatılır. Sonra kuyu ile kapak arasına bir taş konulur, böylece kuyunun havası alınmış olur. On beş dakika sonra kapak tamamen açılır ve kuzular kuyudan çıkarılır.

Yemeğin en büyük özelliği çatal bıçak kullanılmadan elle yenilmesidir. Mevsimlik bir yemektir. Nisan ve ekim ayları süresince bölgede yapılmaktadır.

Yörenin kültürel zenginliklerinden biri olan Kuyu Kebabı yemeği bir buçuk asra yakın bir süreden beri yapılmaktadır. Yemeğe büryan, biren, püryan gibi isimler de verilmektedir. Ancak en yaygın kullanılan ismi 2kuyu kebabı2dır.

Yemeğin oluşumu ile ilgili olarak çeşitli rivayetler vardır. Kaynak kişi Ali Kadioğlu yemeğin oluşumunun şöyle olduğunu söylüyor: 2Hangi sefer olduğunu ve komutanın kim lduğunu bilmiyorum. Ordu bir sefere giderken bir yerde konaklamış ve bu kişinin de kuzuları varmış. Orduya yemek vermek için kuzuların kızartılacağı bir kuyu açılmış ve kuzular orada kızartılmış.2 Ancak en kabul göreni şudur: 2Üç kafadar aralarında eğlenmek üzere ilçenin doğusunda bulunan Elekdağı2na yaylaya çıkarlar. Karınları acıkınca ne yiyeceğiz telaşına düşerler. Koyunlar, kuzular karşılarında oturuyorken bir kuzu alıp keserler. Kuzuyu kızartmak için çam pürlerini ve kozalaklarını toplarlar. Biri 2pür yansın, püryan olur.2 demiş. Yemeğin adı püryan olarak kalmış. Gelenekte önemli bir yere sahip olan kuyu kebabı bölgede meslek olarak da sürdürölmektedir. Babadan oğla, çoğu zaman da usta çırak ilişkisiyle geleceğe aktarılmaktadır. Yemek birçok lokantada yerli ve yabancı turistlere tanıtılmakta ve gelen kişilerin beğenisine sunulmaktadır. Ayrıca internet sitelerinde bölgenin kültürel zenginlikleri ilgililere tanıtılırken yöresel bir yemek ve kültürel bir çeşitlilik olarak kuyu kebabı yemeğinden de bahsedilmektedir.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 15.05.2016