



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUYU KEBABI (TAŞKÖPRÜ KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

Taşköprülü Helvacı Halil Efendi tarafından Türk Mutfağına kazandırılan ve Dünya ölçeğinde bir ün kazanan Kuyu Kebabı yalnızca yerel halka değil, ülke çapında damak tadı düşkünlerine de sunulmaktadır. Kuyu Kebabı temel olarak 6 ayını doldurmuş kuzulardan hazırlanarak sunulan bir lezzettir. Bu nedenle, mevsimlik bir döngüye sahiptir.

Hemen her yıl Hidrellez şenlikleriyle birlikte Kuyu Kebabı Mevsimi başlamış olur. Ekim Ayı sonuna dek her gün sınırlı sayıda üretilen Kuyu Kebabı büyük bir tutku ile tüketilir iken, kış ayları hemen geçmesi arzu edilen bir bekleme süresini de ifade etmektedir.

Geçmiş 1850'li yıllara dayanan meşhur Kuyu Kebabını uzun yıllar önce helvacı ustası olduğu öğrenilen Taşköprülü Halil Dede'nin keşfettiği bilinmektedir. Halil Dede ismiyle tanınan Taşköprülü kebab ustası, o zamanlar mülazım olarak anılan subay misafirlerine bir ikramda bulunmak için helva kazanına 1 adet kuzu sallandırarak pişirirdi. Zamanla çok beğenilen bu Kuzu Kebabı Taşköprü'nün en meşhur yemeği haline gelmiştir.

Taşköprü'ye özgü bu yemek ülkenin bir çok yöresinde yapılsa bile, özellikle çıralı odun ve süt kuzusu kullanılmadığından Taşköprü Kuyu Kebabının lezzetini tutmamaktadır.

Yaklaşık 170 yıllık bir geçmişe sahip Kuyu Kebabında lezzeti sağlayan unsurlar yalnızca çıralı odun ve süt kuzusu değildir. Lezzette ustalık da çok önemlidir kuşkusuz. Taşköprü'de çekirdekten yetişme kebabçılar bu mesleği halen sürdürmektedir. İşin ehli ustalarımız diğer kebab türlerinin aksine Kuyu Kebabının çatal bıçak ile değil, elle yenilmesini önermektedirler.

Kastamonu'da genellikle kent merkezinin uzağında, görsellik açısından görkemli bir coğrafyada üretilip sunulan Kuyu Kebabı, günümüz damak tadı düşkünlere için sezonun açılmasının imle çekildiği önemli bir sosyal olgudur. Bununla birlikte Kastamonu'dan Ankara, İstanbul, İzmir gibi büyük illere göç etmiş Kuyu Kebabı tutkunları için de özel kaplarda paket yapılan Kuyu Kebabı kargoyla adrese gönderilmektedir.

