



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUTFAK KÜLTÜRÜMÜZDE KURUTULMUŞ YİYECEKLER

Kültür ve Turizm Bakanlığı

Yiyeceklerin kurutulması, ülkemizde toplumsal yapı ile bağlantılıdır. Göçebelik döneminde yiyeceklerin bol olduğu zamanlarda kurutulmuş gidilen yerlere götürülürdü. Orada hazır yiyecek olarak tüketilirdi. Örneğin pastırma, göçebelikten kalma bir yiyecek türüdür. Göçebelikten sonra tarım düzenine geçildikten sonra da yiyeceklerin kurutulmasına devam edilmiştir.

Yazın bol olan yiyecekler, kışın tüketilmek üzere kurutulmuşlardır. Yiyeceklerin kurutulması, mevsimlere göre hareket etmenin bir kanıtıdır. Çünkü tarımsal ekonomik yapıda insanlar, yiyecekleri mevsimlere göre tüketirler. Örneğin yazın bol olan yiyecekler, kurutulmuş kışın yenir.

Kış mevsiminde o yiyecekleri insanlar taze olarak bulamazlar. Ama bugün insanlar her mevsimde yapay yollardan üretim sayesinde taze olarak her yiyeceği bulabilmektedirler. Kurutulmuş yiyecekler, başta et olmak üzere sebzeler ve meyvelerden oluşmakta idi.

Et kurutma, Türklerin Orta Asya'dan beri bildikleri bir gelenektir. Türkler kurutulmuş ete "kak et" derlerdi. Etler, parçalar halinde kurutulurdu. Bugün de azalmış olmakla birlikte, Anadolu'nun bazı yörelerinde hala et kurutulur. Kavurma dediğimiz gelenek, yurdun her yöresinde bilinir. Pastırma ya da sucuk olarak da kullanılır.

Sebzeler

Kurutulan yiyeceklerin bir türü de sebzelerdir. Biber, patlıcan, kabak, taze fasulye, en çok kurutulmuş sebzelerdir. Bunlar, özellikle dolma ve sulu yemek yapmak için kurutulurlar. Kışın, genellikle yoğurtlu olarak tüketirler.

Yiyeceklerin kurutulması, özellikle geleneksel kesimin uyguladığı bir gelenektir. Anadolu'nun köylerinde, ilçelerinde kentlerinde, büyük kentlerin geleneksel kesimlerinde başvurulan bir uygulamadır. Ağustos ve Eylül aylarında evlerin önünde, balkonlarda, bahçelerde, duvarlarda iplere asılı olarak yeşil, kırmızı, turuncu ve sarı renklerde sebzelerin görünüşü, yaşantımıza ayrı bir güzellik katar. Bunlardan herkes, eşine dostuna ve yakınlarına armağan olarak da götürür.

Kurutulan yiyeceklerin bir kısmı da meyvelerdir. Özellikle kayısı, zerdali, üzüm, dut, elma, armut, erik, vişne, incir gibi meyveler en çok kurutulmuşları arasındadır. Bunlar daha çok soğukluk, hoşaf olarak tüketilirler. Özellikle Ramazan aylarında tüketim artar. Dükkanlar Ramazan'da kuru meyveleri daha çok bulundurlurlar.

Et kurusuna ve meyve kurusuna Türkler "kak et" derlerdi. Bugün de Anadolu'da meyve kurusuna kak deniyor. Türkler, 11. yüzyılda, kayısı ve zerdaliyi yarmadan, çekirdeği ile birlikte kurutmakta ve buna "kükü" derlerdi. Kuru üzüm "kükü" denirdi. Kurutma, daha çok güneşte kurutma biçimindedir.

İslimle de yapılır. Anadolu'da evlerin damlarında, düzlüklerde yere serilen örtüler üzerinde kurutulur. Yiyeceklerin kurutulması, bugün daha çok geleneksel kesimlerin başvurduğu bir usuldür. Kurutulmuş yiyeceklerin lezzetleri, kuşkusuz taze iken olduğundan farklıdır. Fakat kurumuş halde ayrı bir lezzet oluştururlar. Özellikle bunların yoğurtlu olarak tüketimi, bu yiyeceklerin lezzetini artırır. Karadeniz yöresinde ise balık kurutulur. Balığın olmadığı mevsimde bol bol tüketilir.

Kuruyemişler

Türk mutfağının zenginliğinin bir başka somut örneği de, kuşkusuz, kuruyemişlerdir. Çok çeşitli kuruyemişler, her biri ayrı lezzette yiyecek kültürümüzü süslerler. Bilindiği gibi yiyecekler, maddi kültür içinde ele alınırlar. Fakat maddi kültüre sosyal açıdan da bakılabilir.

Kuruyemişler yiyecek kültürümüzde özel bir yer işgal etmiş, kendine özgü gelenekler yaratmışlardır. Bu yönleriyle de halkbilimsel nitelikler kazanmışlardır. Burada kuruyemişlerin nasıl kurutulduğunun, teknik, maddi yönlerini ele almayacağız. Esasen bu husus Ziraat Fakültesi'nin bağ bahçelik ve beslenme bölümlerini ilgilendirir. Biz genel olarak konunun sosyo-kültürel yönleri üzerine durmaya çalışacağız. Bu konuda bilimsel araştırmalar, incelemeler yapılmış, literatüre geçmemiştir.

Meyvelerin taze olarak yenmesinin dışında, onların kurutulmuş olarak yenmesi de kültürel özellikler gösteren bir süreçtir. Kuruyemişçilik de temel olarak tarımsal ekonomik yapıya sahip ülkelerde yaygın bir gelenektir. Sebzelerin kurutulmuş olarak kışın yenmesi yanında, aynı şekilde meyveler de kurutulmuş olarak kışın tüketilir.

Kültürümüzde meyvelerin kurutulması da kış hazırlıkları arasında ayrı bir yer tutar.

Özellikle meyvelerin bol olduğu mevsimlerde onların hepsini taze olarak aile ekonomisi içinde kısa zamanda tüketmek mümkün olmadığı için bir kısmı kurutulmuş olarak kışın tüketilmek üzere değerlendirilir. Kuşkusuz bu, sadece aile içi tüketim dışında dışarıya satılmak üzere ticari amaçla da olabilmektedir. Sanayileşmiş ülkeler, kuruyemişi, ekonomileri tarıma dayalı ülkelere ithal ettikleri için çok pahalıya yiyebilmektedirler. Süpermarketlerde çok ufak paketlerde satılan kuruyemişler, herkesin alamayacağı kadar pahalıdır. Bu nedenle lüks yiyecekler arasında sayılırlar.

Ülkemiz de uzun yıllar tarımsal ekonomik yapıya sahip olduğu için kuruyemişin gerek çeşit, gerekse miktarı yönünden ekonomimizde önemli bir yer aldığı kuşkusuzdur. Kuruyemiş, toplumumuzda, öncelikle mutlu zamanlarda eğlencelerde kullanılan, tüketilen bir besin maddesidir. Mutlu zamanlarda kendi içinde değişik türde

olduğu için kuruyemişin tüketim zamanları da değişiklik göstermektedir. Bu değişik kullanım alanları şöyle sıralanabilir:

a) Çekirdekler, parklara dinlenmeye gidenler için vazgeçilmez bir yiyecek maddesi olmuşlardır. Öyle ki, parkla çekirdek bütünleşmiş çekirdek olmadan parkta oturmanın mümkün olmadığı inancı yaygınlaşmıştır. Bu nedenle parka giriş kapılarında çekirdek satıcıları doludur. Çekirdek, burada vakit geçirmek için başvuru bir yiyecektir. Parkın en temiz yerlerini çekirdek kabukları ile doldururken hiç umursamadan nasıl olsa temizleyicileri var onlar süpürürler deriz. Bu alışkanlık, kabuklu yemişin yasaklandığı açık hava yerlerinde insanımızı şaşkınlığa sürüklemektedir.

b) Açık hava sinemaları ve kapalı sinemalar da kuruyemişin en çok tüketildiği ortamlardır. Özellikle taşra sinemalarında, çekirdek gürültüsü, filmin konusunu takip edilmeyecek derecede rahatsız edici olabilmektedir. Sahil kenarlarındaki çay bahçelerinde yine kuruyemişler yaygın olarak tüketilir. Turistik kazalardaki seyyar kuruyemiş satıcıları da tüketimi teşvik etmektedirler. Yaz aylarında çekirdek tüketimi birden bire artar.

c) Köylerimizde bayramlarımız, kuruyemişlerle ayrı bir renk kazanır, canlanır. Eskiden şekerin çok yaygın olmadığı zamanlarda gerek köylerimizde, gerekse kasaba ve kentlerimizde çocuklara, konuklara bol bol, avuç avuç kuruyemiş ikram edilirdi.

d) Düşünlerde çocuklara, kına gecelerinde genç kızlar, kuruyemişlerle mutluluklarını pekiştirirler.

e) Kokteyllerde mutlaka bir miktar kuruyemiş bulundurulur.

f) Kırsal kesimde, köylerimizde uzun kış gecelerinin tadı kuruyemişle çıkarılır. Konuklar kuruyemişlerle ağırlanır. Eskiden çay kahve çok yaygın değilken konuklara tabak tabak kuruyemiş ikramı çok yaygındı. Geleneksel konukseverliğimiz içinde kuruyemiş, ikram edilen yiyecekler arasındadır.

g) Okula giden çocukların ceplerine, çantalarına evde hangi kuruyemiş varsa doldurulur. Şimdi beslenme saatinde devlet tarafından öğrencilere ücretsiz olarak kuruyemiş verilmektedir. Özellikle fındık üzüm gibi besleyici olanlar öğrencilere dağıtılmaktadır. Fakat son zamanlarda bu uygulama kaldırılmıştır.

h) Çeşitli yiyeceklerde ve özellikle tatlılarda, şekerlemelerde kullanılan, lezzet sağlayıcı yönleri de vardır. Fıstıklı, cevizli baklavalarda, üzümlü kekler, badem ezmesi, fıstık ezmesi, badem şekeri, aşure gibi.

i) Sokaklarda ceviz oynayan çocuklar örneğinde olduğu gibi kuruyemiş, bir oyun aracıdır da. Ama şimdi bu oyunlar kayı artık.

Bu yönleriyle kuruyemiş, toplumumuzda çok tüketilen bir besin maddesi olarak ekonomimizde önemli bir rol oynamaktadır. Özel kuruyemiş satan dükkanlar, Anadolu'nun her yerinde yaygındır. Hele bakkallarımızın en çok bulundurduğu besin maddesi kuruyemiş olmuştur. Bu nedenle ticari yaşamda geniş rol oynamaktadırlar.

Son yıllarda ambalaj sistemindeki gelişmeler sayesinde kuruyemişler gerek genel tüketimde, gerekse armağan olarak küçük paketler içinde güzel kutularda hem temiz, hem de uzun süre dayanıklı bir biçimde tüketime sunulmaktadır. Ramazan aylarında kurutulmuş meyveler hoşaf yapıldığı için dükkanlarda bolca satılır.

j) Anadolu'da çeşitli vesilelerle bir araya gelişlerde yine kuruyemiş yenir. Özellikle eğlence amacıyla yapılan toplantılarda sohbetlerde, kuruyemişle renklenir. Kuruyemişle ün yapmış bazı yörelerimiz, illerimiz, kasabalarımız da oldukça fazladır.

Örneğin Çorum leblebisi, Sandıklı leblebisi, Mardin Dağlı leblebisi, Gaziantep fıstığı, Malatya kayısı, Karadeniz fıstığı gibi. Bu değinilen yörelerde kuruyemişte adeta bir kültür uzmanlaşmasına gidilmiştir.

Örneğin Çorum'da leblebinin tuzlusu, sakızlısı, biberlisi, karanfillisi, şekerlisi, kırık leblebi (ortası yanmış olduğu için Çorum'da kırık leblebiye Sürmeli denir.) türleri bu konudaki en yaygın örneklerdir. Aynı biçimde Karadeniz yöresi fıstığının ve antep fıstığının kullanım alanları çok genişletilmiştir. Bu yörelerde fındık ve fıstık adeta temel madde olmuştur.

k) Daha değişik bir amaçla da kullanılır. Örneğin çok sigara içenler sigarayı bıraktıkları zaman bol bol kuruyemiş yerler. Hatırlayıp yine sigara içmemek için.

l) Tuzsuz kabak çekirdeğinin sağlık amacıyla da kullanıldığını görüyoruz. Vücuttaki şerit vs. gibi şeylerin düşürülmesinde özellikle kaplıcalarda bol bol kullanılmaktadır. Özellikle bal kabağı çekirdeği bu amaçla kullanılır. Kuruyemiş amacıyla kurutulan meyveler şunlardır: fındık, fıstık, (yer fıstığı, çam fıstığı), nohut (leblebi için), üzüm, erik, çekirdek (ay çekirdeği, kabak çekirdeği, karpuz, kavun çekirdeği, kaysı, zerdali çekirdeği), badem, dut, iğde, keçiboynuzu, hurma, incir, ceviz ve mısır.

m) Bunların dışında özellikle kışın komposto yapmak için kurutulan meyveler, erik, kayısı, zerdali, vişne, elma hatta bazı yerlerde armut. Bunlar aynı zamanda kuruyemişlerle birlikte de tüketilmektedir.

n) Uzun yolculuklarda kuruyemiş tüketimi de diğer bir kullanım alanıdır. Şehirlerarası otobüs dinlenme yerlerinde en çok satılan yiyeceklerden birisi de kuruyemişlerdir.

Ayrıca çeden, nohudun önce ıslatılıp sonradan kavrulması, buğdayın kavrulması ve haşlanarak (hedik denir) yenmesi de kuruyemiş olarak nitelendirilir. Anadolu köylerimizde Diş hediği günlerinde hedikle kuru üzüm konuklarla birlikte yenir. Çedene, mercimekten küçük, yuvarlak, koyu yeşil, kenevir tohumudur. Tuzlanarak kavrulur.

Yine, kuru ceviz ve pekmezden yapılan cevizli sucuk (içi boş olanlara halk arasında Köftür denir) ve her türlü pestil (dut, zerdali, erik pestili) de kuruyemiş ailesinden sayılır. Aslında bunlar daha çok tatlılar grubuna girerler. Kavrulmuş buğday, mısır, mercimek Kavurga olarak adlandırılır. Ay çekirdeği, daha çok yağ elde etmek için Batı Anadolu'da üretilir. Bunun yanında kuruyemiş olarak da kullanılmaktadır. Doğu Anadolu'da çekirdek pek popüler değildir. Doğu'da çekirdeğe köylümüz Çiğit der. Ay çekirdeği dışında diğer çekirdekler oldukça tüketilir.

Kuruyemişlerin köylerde ev için tüketim için hazırlanması da önemli toplumsal olaylara neden olmaktadır. Örneğin çeşitli yörelerimizde imeceler, meyvelerin kurutulmasında gerçekleşir. Yardımlaşarak ortaklaşa meyve kurutmalar Anadolu'nun birçok yörelerinde görülür. Bu iş de ayrı bir beceri ve eğitim gerektiren bir iştir. Her meyvenin değişik kurutma usulleri vardır.

Son zamanlarda zayıflamak için rejim yapanlar kuruyemişlerden kaçınmaktadırlar. Yağlı ve tatlı olan kuruyemişler, şişmanlatıcı etkileri nedeniyle bu kimselerce az tüketilmektedir. Bu hususu, toplumumuzda kuruyemiş tüketimine karşı bir değişme eğilimi olarak görmekteyiz. Kuşkusuz bu husus, kent insanı bakımından söz konusudur. Köylümüz için böyle bir sorun yoktur.

Lezzet bakımından çeşitli yörelere göre de farklı tüketilmektedirler. Örneğin Ankara'da ay çekirdeği tuzsuz,

İzmir'de tuzlu tüketilir. G. Antep'te kurutulmuş fıstık, siyah üzümle karıştırılarak kışın bastık ve sucuk ile birlikte yenir. İncir yine orada fıstıkla yenir. Böylece incirin aşırı tatlılığı giderilmiş olur. Kuruyemişlerden deyimlerde yaratılmıştır. Örneğin güzel olan her şeye "fıstık gibi" deriz. "Fındık kırmak" erkeklerle kıştıran kız ve kadınlar için kullanılan bir deyimdir. "Pestil gibi olmak" çok yorulup halsiz düşmek anlamındadır. "Pestilini çıkarmak" ezmek, dövmek, yormak anlamına gelir. "Çekirdekten yetişme" bir işe çok erken yaşlarda başlamak anlamındadır. "Çetin ceviz" kırılıp ayıklanması güç olan cezive denir. Buradan, başarılması güç iş, anlaşılması zor olan kişi anlamları çıkar. Fıstıklı makamı ağır ağır, istifini bozmadan anlamına gelir. "Fındık kurdu", tombul, canlı kadın anlamına gelir.

"Badem gözlü" iri ve çekik gözler için söylenir. "Leb demeden leblebiyi anlamak", "İncir çekirdeğini doldurmayacak şey" deyimleri de sık kullanılır. "Gavurğa karın doyurmaz, kar susuzluk kandırmaz". Kabuklu kuruyemişleri genellikle dişimizle kırarak yeriz. Dişlerimiz için çok zararlı olan bu tutum maalesef çok yaygındır. Bazı yörelerimizde ceviz, fındık gibilerini el ile kırmak becerileri geliştirilmiştir. Fakat bunlar çok yaygın değildir. Kırşehir'de ceviz kabukları ince olduğu için elle kolayca kırılmaktadır.

Sonuç

Anadolu'da kuruyemişe genellikle "Çerez" denir. Hoş vakit geçirme aracıdır. Esasen çekirdeğe birçok yerlerde "Eğlencelik" denmesi de bu niteliğinden dolayıdır. Türk konukseverliğinin vazgeçilmez simgesi olan kuruyemiş, gerek sosyal, gerekse ekonomik yaşamımızda önemli bir yer tutmaktadır. Bu nedenle kuruyemişçiliği hem korumak, hem de geliştirmek zorundayız.

Özellikle tarımsal ihraç ürünleri arasında yer alan kuruyemiş, aynı zamanda önemli bir gelir kaynağımızdır. Bugün Türk kuruyemişleri dünyada çok aranmakta ve sevilmektedir. Kamu, özel kesim ve gönüllü kuruluşlarımızla konuya eğilmeli ve üretimi artırmalıyız. Ayrıca bu alanlarda özellikle bilimsel araştırmaları teşvik etmeliyiz. Bunu yanında, kırsal kesimde meyveleri kurutma usullerini geliştirmek, daha çağdaş düzeye getirmek ve bu konuda halk eğitim hizmetlerinde bulunmak, amaçlarımız arasında olmalıdır.

