



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRANBOLU YEMEK KÜLTÜRÜ

TC Karabük Valiliği

Safranbolu'da yemek kültürü Türk aile yapısının bir uzantısı olarak varlık gösterir. İhtiyacı kadar üretmenin ve ihtiyacı kadar tüketmenin gereği olarak tüm yapı israftan uzak bir mantıkla kurulmuştur. Yemekler kışlık ve yazlık ürünlerin oluşturduğu çeşitlerden oluşur. Kışın şehirde, yazın Bağlar semtindeki yazlık evlerde geçen hayat içe dönük bir aile yaşamı ile devam eder. Bağlar'da, yaz boyu, kışın zorlu günlerinde gerekli olacak ihtiyaç maddeleri, ailenin tüm bireylerinin katkıları ile özenle hazırlanır. Turşular, reçeller, salçalar, pestiller ihtiyaç oranında daha kış gelmeden hazır olur. Bakliyat ve diğer kurutulmuş sebzeler yine kış için tekrar işlenmek üzere uygun şekilde saklanır. Bu çalışmalar tüm aile bireylerinin katkısı ile ortaklaşa yapılır. Ailedeki her birey gücü ve kabiliyetine göre bu üretimde yerini alır.

Safranbolu'da geniş aile tipinin hüküm sürdüğü bir sosyal yapı oluşmuştur. Evler genellikle çok odalı ve geniştir. Daha varlıklı olan ailelerin evlerinde ha-rem-selamlık şeklinde iki ayrı bölüm vardır. Birkaç kuşağın bir arada yaşadığı bu aileler aynı mekanı huzur ve sükunet içinde paylaşırlar. Ailedeki tüm bireyler her tür sosyal ihtiyacını bu ortamda rahatlıkla karşılayabilirler.

Yemekler kadınlar tarafından hazırlanır. Evlerin bir odası aş evi olarak düzenlenmiştir. Yemek için kap kaçak buradaki dolaplarda bulunur. Yemeklik TC Karabük Valiliği'nin günlük ihtiyaç kadarı burada, fazlası daha serin olan kilerde saklanır. Yemekler bu odada hazırlanır. Sofra burada kurulur, yemekler burada yenir ve bulaşıklar da burada yıkanır. Genellikle kalabalık ailelerde kadınlar ve erkekler için ayrı sofralar açılır. Misafir geldiğinde yemek daha geniş olan başka bir odada ya da sofada yenir.

Yemekler yere serilen geniş bir örtü üzerine konan ahşaptan yapılmış yuvarlak tabla ya da bakır siniler üzerinde servis edilir. Yemekler için kullanılan kaplar genellikle kalaylı bakır kaplardır. Sofrada çatal bıçak bulunmaz. Tüm yemekler kaşıkla yenir. Kaşıklar nakışlı ve özenle üretilmiş ahşaptandır. Aile bireyleri sağ elleri yemeklere uzanacak şekilde sofranın çevresine otururlar. Yemeğe dua ya da besmele ile başlanır. Ailenin en büyüğü yemeğe başlamadan diğerleri başlamaz. Sofrada herkes aynı kaptan yemek yer. O öğün için hazırlanan yemeklerin tümü sofrada aynı anda sunulmaya çalışılır. Belli bir sıra gözetilmez. İsteyen istediği çeşitten yemeğe başlayabilir. Yemek boyunca çok fazla konuşulmaz. Aile büyüklerinin küçük şakaları ve esprileri ile yemek tamamlanır. Yine büyükler sofradan kalkmadan sofraya terk edilmez. Yemek sonrasında da yine dua ve şükür vardır. Yemekten sonra artan yemekler varsa, kesinlikle dökülmez, bir sonraki öğün için saklanır. Ya da evin hayvanları için ayrılır. Yemekten sonra küçük artıklar ve bulaşık sulan evin diğer atıklarına kanştınmaz. Bunlar bahçede uygun bir yere dökülür. Bunlardan börtü-böceğin nasipleneceği düşünülür.

Safranbolu'daki evlerin giriş katlarında kazan ocağı denilen ayrı bir bölüm vardır. Burada daha büyük yemek organizasyonları gerçekleştirilir. Üzel gün ve zamanlarda bu odada yakılan ateş, güvenli bir şekilde kazanlar içindeki yemeklerin hazırlanmasına imkan verir. Düğün, bayram, sünnet, davet gibi özel günlerde yemekler yine ev içinde komşulardan yardım ile hazırlanır. Böyle günlerde keşkek gibi özel yemekler yapılır.

Safranbolu'da hayat, kışın çarşı (şehir) yazın da bağlar denilen Sançipek Dağının eteklerinde geçer. Yaz boyu hazırlanan kışlıklar özenle saklanır. Yazdan hazırlanan yiyecekler, kurutulmuş gıdalar sebze ve meyvelerle ezmelerden ve hamur işlerinden oluşur. Hamur işleri, tarhana, yayım, yufka ekmeği, para makarna, nişasta, keşkek ve bulgurdan oluşur. Kurutulmuş sebze ve meyveler patlıcan, biber, fasulye, bamya, elma, armut, erik, dut ve üzumdendir. Ezmeler ise domates salçası, yerel deyişle maniye ezmesi, elma, ayva, erik ve kızılıktan (kiren) yapılır.

Safranbolu'da pekmez, pestil ve reçeller de önemli kış hazırlıklarındandır. Üzüm pekmezi ve içine yumurta kırılarak yapılan ak pekmez ve dut pekmezi çok yaygındır. Pestiller üzüm, dut ve erikten yapılır.

Reçel ve turşular ise sofraların vazgeçilmezlerinden-dir. Özellikle vişne, ayva ve kızılıktan yapılan reçeller revaçtadır. Biber, domates, salatalık, patlıcan, lahana ve fasulyeden yapılan turşular kış boyu sofraların iştah kabartan yardımcısıdır.

Şerbetler ise misafir ağırlamakta ev sahibinin imdadına yetişir. Vişne, elma, kızılıcak, ayva ve üzümünden yapılan şerbetler dört mevsim sofralarda eksik olmaz.

Safranbolu tarih içinde ticaretten sanata, tarımdan el sanatlarına kadar her alanda başarılı bir kent olmuştur. Bu zenginliğin sofralara yansması Safranbolu'da gelişkin bir mutfak kültürü ortaya koymuştur. Günümüzde bu zenginlik bir özlem olarak Safranbolulu-ların hayatında varlığını sürdürmektedir. Köylerden başlayıp, kentlere kadar uzanan ve insan sağlığını en iyi şekilde korumaya dönük Safranbolu yemekleri tariflerden kaynaklanan küçük farklılıklara karşın bölgede ortak bir kimlik oluşturur. Ovacık, Eflani, Eskipazar ve Yenice ilçelerinde de büyük ölçüde aynı yemekler bilinir ve yapılır. Bu ilçelerde daha dar bir alanda yapılan yerel yemekler de mevcuttur.



© lezzetler.com tarif no:85912 • adı:Safranbolu Yemek Kültürü • gönderen:Saadet • indirme tarihi:31.05.2024 - 17:46