



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SELÇUKLU'DAN GÜNÜMÜZE KONYA YEMEK KÜLTÜRÜ

Anadolujet Magazin

Konya mutfağı denince akla ilk olarak Türk halk kültürünün mutfağına yansımaları gelir. Gerçek ise Konya mutfağının saray mutfağı olduğudur.

Selçuklu kültürüyle yoğrulması ve İpek Yolu'nun geçiş güzergâhında olması Selçuklu başkenti Konya'nın kültürel yapısını belirlemiş ve farklılaştırmış. Pek çok kültürle temasta bulunma hâli mutfağına da yansımış; bu durum hem yemek çeşitlerinde hem kullanılan malzemelerde hem de lezzetlerde karşılığını bulmuş. Konya mutfağı farklı kültürlerden hem lezzet hem de malzeme almış.

Mevlâna Celaleddin Rumi'nin ve Mevlevî kültürünün Konya mutfağının disipline edilmesinde ve standarda kavuşmasında önemli etkisi olmuş. Yeme-içme adap ve erkânı Mevlevîliğin etki alanı içindeki tüm coğrafyalara buradan yayılmış.

Tahıl ambarı olması nedeniyle şehrin mutfağında un ve unlu mamuller hep ön planda olmuş. Hayvansal ürünler de bu tarımsal ürünlerle birlikte kullanılmış. Küçükbaş hayvanlar sıklıkla tercih edilirken, kümes hayvanları nadiren tüketilmiş sofralarda. Konya'nın ünlüleri ünlüsü tandırı ise bozkır kültürünün bir yansıması olarak şehrin mutfağında baş köşeyi kapmış. Belki de binlerce yıllık Çatalhöyük'ün mirası olmuş tandır. Beyşehir Gölü ise Konya mutfağına balık kültürünü taşımış. Balığı sadece taze olarak değil salamura olarak da kullanmış aşçılar. Şeker ve balı tatlı yapımında bol bol kullanmış bu kentin sakinleri. İpek Yolu'nun bir parçası olarak değişik baharatlar erken dönemde bu mutfakta yerini almış.

Velhasıl tatlısından tuzlusuna, damaklara seza ekmeğinden böreğine, küflü peynirinden salamura sazanına kadar ağzının tadını bilenlere bayram ettirmesini bilmiş Konya mutfağı.

