

KIŞLIK YİYECEK HAZIRLIKLARI

Geleneksel Bilginin Aktarımı ve Doğal Saklama Teknikleri

Nihal Kadiođlu Çevik

Ankara, 1967 doğumlu.

Hacettepe Ün. Halkbilimi Bl.

Ankara Ün. Halkbilim Bl. (Yüksek Lisans)

Kültür ve Turizm Bakanlığı bünyesinde mutfak kültürü çalışmaları yürütmektedir.

Özet

Geçmişten günümüze barınma ve beslenme için en zorlu mevsimi oluşturan kış ayları, bazı ön hazırlıkları beraberinde getirmiş ve besin ürünleri, elde edilmelerinin riske girdiği dönemlerde kullanılmak üzere depolanmıştır. Öncelikle temel besin maddeleri olan tahıl ürünlerinin saklanması amacıyla taşıyan bu işlemler, ilerleyen tekniklere bağlı olarak endüstrileşmiştir.

Günümüzde hemen her besinin yaz kış bulunabilmesi nedeniyle besinlerin mevsimsel döngüsü değişmiştir. Türkiye’de “kış hazırlıkları” olarak bilinen ve yiyeceklerin kış için doğal yöntemlerle saklanmasına dair geleneksel bilgi ve teknikleri içeren kültürel birikim hızla unutulmaktadır.

Kış (ya da yaz) ayları için besinin bol bulunduğu aylarda yapılan geleneksel yiyecek hazırlama teknikleri, kadınlar tarafından, gerek gösterim gerekse anlatım yoluyla kuşaktan kuşağa aktarılan bir dizi teknik bilgi ve deneyimi içerir. Modern mutfakta daha çok yazılı ve görsel kaynaklar yoluyla gerçekleşen bu aktarım, geleneksel kesimde “anneden kıza, nineden toruna” taşınan, bu şekilde nesiller boyu sürdürülen bir sözlü miras ürününe dönüşür.

“Kış hazırlıkları”nın devam ettiği bölgelerde bu işlemlerin çoğu yardımlaşarak yapılır. Örneğin; özellikle açık ateşte uzun süreli pişirmeyi gerektiren pekmezin hazırlanmasında komşular bir araya gelir. Ortaklaşa yakılan ateşte büyük bakır kazanlarla pişirilen pekmez bu haliyle tüketilmek üzere paylaşarak depolanır. Diđer taraftan “cevizli sucuk, pestil, bastık” pekmez ürünleri de elbirliğiyle yapılarak kış gecelerinde yenilmek üzere uygun kaplara konularak saklanır. Tüm bu işlemler sırasında; ateşi yakmak için ne çeşit odun kullanılacağı, kazanın ısı ayarı için ne ile sıvanacağı, pekmez toprağının ne kadar konulacağı, pişip pişmediğinin ne şekilde kontrol edileceği, pekmezden reçel de yapılmak isteniyorsa içine hangi meyvelerin nasıl konulacağı, hangi kaplarda saklanacağı ve geleneğe dair tüm bilgiler, yazılı bir kurala bağlanmadan, deneyimli kadınlar tarafından, sözlü aktarım yoluyla ortamdakilere iletilir. Bu bilgi değerli ve anlamlıdır. Yiyeceđin, verimliliğin en nihayetinde çevre ve kültür, dolayısıyla doğa ve insan arasındaki ilişkinin her iki tarafın da lehinde sürdürülmesinin anahtarıdır bu bilgiler.

Sebze ve meyvelerin, et ve süt ürünlerinin farklı konservasyon teknikleriyle kış için hazırlanma sürecinde; kurutma, kavurma, tütsüleme, salamura gibi geçmişten günümüze aktarılan geleneksel tekniklerin uygulandığı görülür. Mayalama yoluyla saklama, şekerle ya da tuzla işlemden geçirerek muhafaza etme; etin, kemiğin, meyve-sebze, kök ve otların özel yöntemlerle güneşte veya fırınlarda kurutulması, kimi yerde buğdayın ve peynirin toprağa gömülerek saklanması gibi günümüzde belli yerlerde uygulanan doğal, güvenli ve fonksiyonel teknikler bu geleneksel bilginin içerisindedir. Kimi meyvelerin meşe külünde ya da özel havalandırma sağlayan ambarlar yoluyla taptaze saklanabilmesi, kar kuyuları ve mağaralarda

süt ürünlerinin saklanması gibi yöntemler az da olsa uygulanmakta ve kültürel bellekteki yerini korumaktadır.

Türkiyenin flora-fauna farklılıkları, etnik-dinsel yapı ve kültürel çeşitliliğine bağlı olarak değişen bu geleneksel teknikler binlerce yıllık bir deneyime dayanmakta ve kültürel bir değer yaratmaktadır. Bu birikimden yararlanmak ve organik besinlerin geleneksel saklama yöntemleri yoluyla ekonomik değerini ve sürdürülebilirliğini artırmak mümkündür.

Organik üretimin felsefesine uygun olarak; geleneksel tekniklerin ve geleneğe dayalı aktarımların paylaşılması ve alan araştırmalarında elde edilen veriler ışığında, somut örnek ve görsellerle açıklanması bu sunumun içeriğini oluşturmaktadır.

Doğa şartlarının zorlayıcı etkisini azaltmak adına; mevsiminde; toprağını ve ürününü kirletmeden, bol ve ekonomik olduğu dönemlerde edindiği besin ürünlerini, çoklukla güneşin ısısından yararlanarak oldukça düşük maliyetle farklı yiyeceklere dönüştüren bir kültürel mirasın sürekliliği; bu yiyeceklerin hazırlanmasında yaşanan imecelerin, yani toplumsal dayanışmanın, azalarak da olsa, mutfak geleneğimizde sürdürülüyor olması ise bu sunuma ilham veren kaynaklardır.