

## XV. BÖLÜM

### GÖRSEL BELGELEME

#### AŞ YAPIMI

Şehirleşmenin hızla sürdüğü günümüzde, geleneksel mutfak uğraşları artık biraz vakit kaybı olarak görülmekteyse de bu emeği halen sabırla sürdüren kırsal alan kadınları birçok yöremizde yaşamaktadır. Çoğunlukla annelerin kızlarına öğrettikleri, beceri ve emek isteyen yöresel tatlar arasında her bölgeye özgü sayısız isimler sunmak mümkündür. Çamlıca Köyünde yaptığımız saha araştırması sırasında Aş Yapımı belgelenmiştir. Aş yapımı, çok fazla yöreye özgü bir yemek olmamakla birlikte evinde misafir olduğumuz Çamlıca Köyü İmamının eşi olan Nadire şerif in yıllar önce vefat etmiş olan babasına dua edilerek anısına yemek yapılacağı bir günde, bu yemeğin yapılışını belgeleme isteğimiz kendileri tarafından kabul edilmiştir. Yemeğin içinde temel gıdaların bir çoğu bulunduğu için yemeğin adı “AŞ” olarak nitelendirilmektedir.

Yemeğin yapımına başlanmadan önce büyük bir tencere temin edilmiş ancak bu tencere yemek için küçük gelince daha sonra geniş bir tencere ile değiştirilmiştir. Yemeğin yapımına başlanırken tencereye alınan su içersinde nohut ve buğday kaynatılarak pişirilir. ( bkz. Foto a1) Bu yemeğin ilk aşamasıdır. Bu sırada yemeğin malzemeleri olan kabak ve patlıcan yıkanarak hazır hale gelir. ( bkz. foto a2) Yemeğe tat verecek olan salça, sarımsak ve nar ekşisi de bir kenarda hazır bekletilir. ( bkz. foto a3) Yemeğin içinde bu malzemelerin yanında nane de bulunmaktadır. ( bkz. foto a4)

Yemek malzemelerinin hazırlanmasından sonra öncelikle fasulye ( bkz. foto a5), daha sonra patlıcan ( bkz. foto a6) ve en son kabak ( bkz. foto a7) küp şeklinde kesilir. En çabuk kararan sebze kabak olduğu için en sona bırakılır ve ilk olarak tencereye dökülür. ( bkz. foto a8) fasulye ve patlıcanın da tencereye alınmasından sonra orta ateşte pişmesi için bırakılır. ( bkz. foto a9 ve a10)

Bu sırada yemeğe tat verecek sarımsak küçük bir tavanın içinde, daha kolay ezilmesi için tuzlanarak , çay bardağının dibi yardımıyla ezilir. ( bkz. fot a10 ) Üzerine sıvı yağ ve salça eklenerek pişmesi sağlanır. ( bkz. foto a11) kızmış olan yağın üzerine nane dökülür ( bkz. foto a12) arkasından hazır olan limon suyu ve nar ekşisi eklenir. ( bkz. foto a13) biraz karıştırıldıktan sonra karışım tencerenin içine alınır ve karıştırılır. ( bkz. foto a14)

Yemeğin dua amaçlı yapıldığını daha önce de belirtmiştik. Vefat eden yakınlarla zaman zaman adına yemek yapılıp, dua okunması kırsal alanda ve kentte hala devam eden bir gelenektir. Yemeğin hazırlanması sırasında bu görevi üstlenen bir kadın dua okumaktadır. ( bkz. foto a 15)

Hazırlana yemek son bir kez karıştırılır ( bkz. foto a16) ve bu sırada sofraya hazırlığı başlar. ( bkz. foto 17) Herkese ayrı tabaklara koyulan yemek arzu eden için yeşil soğanla servis yapılır. Yemeği daha ekşi sevenler için yer sofrasında sıkılmış limon bulundurulur. ( bkz. foto a18, a19)