

ETNOGRAFIK BELGELEME ÇALIŞMALARI

Kayacık Köyü'nde gerçekleştirdiğimiz alan araştırması sırasında iki adet etnografik belgeleme çalışması yapılmıştır. Bunlardan birisi Kaymak Kavurması (Hoşmerim) Yapımı ve Evde Nişasta Yapımı'dır. Konusu beslenmeyle ilgili olan bu belgelenelerin yapılmasının amacı yöreye özgü olmaları ve aile bütçesine katkıda bulunmalarıdır. Belgelenelerin hazırlanması sırasında, köyde bizi evinde misafir eden köy muhtarı Ahmet Ali Gencel'in eşi Leyla Gencel yardımcı olmuştur. Yukarıda yapılan kısa açıklamaların ardından belgeleme çalışmalarına geçmek istiyoruz.

KAYMAK KAVURMASI (HOŞMERİM) YAPIMI:

Hoşmerim yapımında kullanılan temel malzeme süzme yoğurttur. İlk olarak kullanılacak olan süzme yoğurdun hazırlanması gerekmektedir. Evlerde hazırlanan süzme yoğurt için inek ya da koyun sütünden yararlanılmaktadır. Mayalanan süt geniş ve derin bir tencerede kaynatılır. Bu esnada sürekli karıştırılması gerekmektedir. (Bkz. Foto No: 1-3) Kaynatıldıktan sonra kesilen süt süzme yoğurdun hazırlanacağı keseye aktarılır. (Bkz. Foto No: 4-8) 5 litre süttten yaklaşık olarak 2.5-3 kilogram arasında değişen miktarda süzme yoğurt elde edilmektedir. Ağzı kapatılan kese daha sonra bir tencerenin üzerine üzerine yerleştirilerek beklemeye alınır. Aradan birkaç gün geçtikten sonra hazır olan süzme yoğurt keseden bir kaba boşaltılarak alınır. (Bkz. Foto No: 9) Daha sonra elde edilen süzme yoğurttan bir miktar alınarak (yapılmak istenen hoşmerim miktarına bağlı olarak) ocağın üzerinde bulunan tavanın içerisine boşaltılır. Ocak orta ateşte yakılmıştır. (Bkz. Foto No: 10-11) Tavaya boşaltılan süzme yoğurt bir tahta kaşık yardımı ile karıştırılmaya başlanır. (Bkz. Foto No: 12) Kısa bir süre sonra eriyen yoğurt koyulaşmaya başlar. (Bkz. Foto No: 13-14) Eriyerek koyulaşan yoğurt giderek tane halini alır. Bu sırada tanelerin üzerinde köpük yapmaya başlamıştır. (Bkz. Foto No: 15) İyice koyulaşan hoşmerim tavadan alınarak bir kaba boşaltılır. (Bkz. Foto No: 16-17) Hazırlanan hoşmerim daha sonra isteğe bağlı olarak yemeklerde kullanılabileceği gibi sabahları kahvaltıda tüketilen bir yiyecek maddesi

olarak karşımıza çıkar. Hoşmerim içine katıldığı yemeğe kıyma tadı vermektedir. (Bkz. Foto No: 18)

EVDE NİŞASTA YAPIMI:

Nişasta yapımında kullanılan temel malzeme kaynatılarak kurutulan buğdaydır. Bulgur yapımı için kaynatılan buğdayın bir kısmı nişasta yapılmak için ayrılmaktadır. Buğdayın kaynatıldığı kazan yaklaşık olarak 50 kg. civarında kapasiteye sahiptir. Nişasta yapmak üzere ayrılan buğday ilk olarak su ile yıkanmaktadır. (Bkz. Foto No: 1-8) Yıkılarak yumuşatılmaya çalışılan ve aynı zamanda temizlenen buğdaya bir hafta süre ile bu işlem uygulanmaktadır. İlk yıkama işleminden bir hafta sonra son kez yıkanan buğdayın taneleri şişmiştir. Kazanın içinde kalan su boşaltılır. Bu sırada tanelerin kaybının önlenmesi için bir elekten yararlanılır. (Bkz. Foto No: 9-11) Daha sonra ise kazanın içerisinde bulunan buğday tanelerin ayrışması amacıyla ayakla ezilmektedir. Bu esnada buğdayı ezen kişinin ayaklarına yapışmayı önlemek için tuz sürülür. Buğdayların ezilme aşamasından itibaren bize etnografik belgelemede yardımcı olan Leyla Hanım'ın yeğeni Hatice Hanım ona yardım etmeye başlamıştır. (Bkz. Foto No: 12) Bu şekilde bir süre ezilen malzeme bir kab vasıtası ile kazandan alınarak çuval içine aktarılmaktadır. (Bkz. Foto No: 13-14) Tekrar kazan içerisine yerleştirilen çuval içerisindeki buğdaylar bir daha ezilmeye başlanır. (Bkz. Foto No: 15) Çuval içerisinde ezilen buğday kazana koyu kıvamlı bir su bırakmaya başlar. Koyu kıvamlı olan bu su daha sonra kazandan iki ayrı leğene aktarılır. (Bkz. Foto No: 16-17) Ayrı ayrı kaplarda bir süre bekletilen bu koyu kıvamlı sıvı daha sonra tek bir kap içerisine alınır. (Bkz. Foto No: 18-20) Üzeri açık bir şekilde bahçeye bırakılan demir leğen birkaç gün böylece bekletilir. Suyu buharlaşmıştır ve geride beyaz bir tabaka oluşmuştur. Ortaya çıkan un görünümlü madde bir elek yardımı yabancı maddelerden ayrılır. Bu işlemin sonunda her türlü tatlı çeşidinde kullanılan bir malzeme olan nişasta hazır hale gelir. Hazırlanan nişasta büyük cam kavanozlarda saklanmaktadır. Yaklaşık 10 gün süren zahmetli sürecin sonunda bu konudaki mutfak harcamalarını azaltacak bir ürün elde edilmiş olunur. (Bkz. Foto No: 21-25)