



Hüseyin ÇALIŞKAN

Yemek pişirme ve Yer sofrası

Evlere gaz ocağı gelmeden önce yemekler genellikle tandırlarda pişirilirdi. Tandırın üzerine konan kazan veya tencerede yemek pişirilirken bir yandanda tavada yağı eritilir ve yemeğe katılırdı. Yemekleri pişirmek için yakıt olarak tandırlarda samanın irisi olan kesmik ve zaman zamanda çalıçırıpı kullanılırdı. Önceki bölümlerde anlatılan tezek, kesme varsa odun, gibi yakacaklar genellikle açık alanda bulunan ocaklarda ve kömbe sobalarında (Kuzine) kullanılırdı.



Kazan



Kuzine Soba



Tava



Yer Sofrası

Buralarda pişirilen yemekler daha sonraları yer sofralarında yere bohça serilerek ya da ahşap sinilerde yenirdi. Bazı zamanlarda yabancı misafirler uzak yollarda yorularak geldiklerinde, tandırda yada yanmakta olan sobanın üzerinde yeni alınmış çorbalar misafirler tarafından sabırsızca tahta kaşıkla alınca ağızları yanar ve ev sahibine ağzının yandığını belli etmemek ve acıyı azaltmak için tavana bakarak "**çok sık atılmamışmı kaç ağaçlar kaç ağaç var burda**" ya da "bu ağaçları kaçta aldın" diye ev sahibine sorunca ev sahibi e "**iki üfürük ve biraz sabıra**" diye cevap verdikleri olurdu.