

Yeşil Teknik

Cenk Durmuşkahya
cdkahya@hotmail.com

Doğal Buzdolapları

Bugünlerde yılın en sıcak günlerini yaşıyoruz. Sıcakların etkisiyle birçoğumuz kendimizi iyi hissetmiyoruz ve kış aylarında hissettiğimiz serinliğin özlemini duyuyoruz. Bu yüksek sıcaklıklarda yiyecek ve içeceklerimizin de bozulmaması için onları buzdolabı ve derin dondurucularla muhafaza ediyoruz. Ancak günümüzden 50-60 yıl öncesine kadar buzdolabı ve derin dondurucular yokken acaba yiyecek ve içeceklerimizi nasıl koruyorduk? O halde bu ay ki köşemizde bizden önceki nesillerin kullandığı doğal saklanma yöntemlerini hatırlayalım.



Öncelikle havanın sıcak olması yiyecek ve içeceklerimiz nasıl etkilediğini inceleyelim. Bilindiği gibi organik maddeler protein, yağ ve karbonhidratlardan oluşan komplekslerdir. Bizler genellikle besin olarak protein bakımından zengin bileşikleri tercih ederiz. Bunun nedeni de vücudumuzun yapıtaşlarının protein ağırlıklı bir yapıya sahip olmasıdır. Proteinlerin en önemli özellikleriyse ısıya karşı duyarlı olmalarıdır. Düşük sıcaklıklarda ve yüksek sıcaklıklarda proteinlerin yapısı bozulur ve bu özelliklerini kaybederler. Bu yüzden de proteinlerin belirli sıcaklıklarda muhafaza edilmesi gerekiyor. Örneğin taze sütü fazla kaynatığımızda onun yapısının değiştiğini görürsünüz. Bunun sebebi sıcaklığın etkisiyle sütün içerisindeki proteinlerin bozulmasıdır.

Atalarımız yiyecek ve içeceklerini korumak için çeşitli yöntemler ve davranışlar geliştirmişlerdir. Davranışlar diyoruz çünkü yaylacılık hem taze besinlerin bulunması hem de mevcut besinlerin daha uzun süre bozulmadan saklanabilmesi için kazanılmış bir davranıştır. Özellikle kıyı ve alçak kesimlerde yaz ayları çok sıcak geçtiğinden bu bölgelerde yaşayanlar yaz başında havalar tam ısınmadan daha serin olan yüksek alanlara taşınırlar. Ancak besinleri saklama yöntemleri sadece bununla sınırlı değildir. Yiyecekleri aşırı sıcaklardan korumanın bir yöntemi, günümüzde kullanmış olduğumuz buzdolaplarının öncüsü olan kar kuyularıdır. Bu yöntemle göre, serin bir alanda büyüklüğü isteğe göre değişen geniş bir kuyu kazılır. Bu kuyunun içi düzeldikten sonra duvarlar çamur ve samandan hazırlanan karışımla sıvanır. Kuyunun iç kısmının sıvanmasının nedeni ısı yalıtımının sağlanmasıdır. Kuyu hazır hale geldikten sonra dağların yüksek kısımlarında bulunan karlar getirilerek kuyunun içine sıkıştırılarak doldurulur. Böylece yiyeceklerinizi uzun süre bozulmadan saklayabileceğiniz doğal buzdolabı hazır hale gelmiştir. Ağzı sıkıca kapatılan bu

kar kuyusu eğer sıkça açılmayacaksa kapağı çamurla sıvanarak daha az ısı kaybetmesi de sağlanabiliyor. Doğal kardan yapılan bu buzdolapları günümüzde özellikle Akdeniz bölgesinin yüksek kesimlerinde hala kullanılıyor.

Kar kuyularından başka diğer bir yöntemde soğutma amacıyla kullanılan mağaralar. Yaz aylarında herhangi bir mağaraya girmiş olanlar hatırlayacaklardır. Mağaralar jeolojik yapıları nedeniyle yaz aylarında çok serin olurlar. Bunların nedeni, tıpkı denizlerde olduğu gibi taşların havaya göre daha geç ısınması ve daha geç soğumasından kaynaklanır. Örneğin havalar yeni ısınmaya başladığı mayıs-haziran aylarında deniz suyunun sıcaklığı hava sıcaklığına göre düşük olurken eylül - ekim aylarında deniz suyu sıcaklığı hava sıcaklığına göre daha ılık olur. Mağaralarda denizler gibi kış aylarında sıcak olurken yaz aylarında serin olurlar. Bu nedenle mağaralarda yaz aylarında birer doğal soğuk hava deposu olarak iş görürler. Buzdolapları icat edilmeden önce belirli bölgelerde bahar aylarında hazırlanan yiyecekler yaz aylarında mağaralarda depo edilerek bozulmadan uzun bir süre kullanılması sağlanıyordu. Bu tip mağaralar günümüzde buzdolapları çıktığından beri günlük önemini kaybetse de ticari olarak önemlerini hala sürdürüyorlar. Örneğin Kapadokya bölgesinde birçok peribacası ve yer altında bulunan mağaralar soğuk hava deposu olarak kullanılıyor. Bu bölgenin avantajı anakanın yumuşak olması ve kolay işlenebilmesi. Böylece yöre halkı peribacalarının içinde ve yeraltında bulunan mağaraları istekleri doğrultusunda şekillendirerek kullanabiliyorlar. Günümüzde iç Anadolu da yetiştirilen patates, elma ve limon gibi ürünler pazara sürülmeden önce bozulmalarını için bu depolarda bekletiliyorlar.

Buzdolaplarının icat edilmesinden önce sıcak havalarda yiyeceklerin bozulmasını önlemek için en yaygın yöntemse toprak kaplarda saklama yöntemidir. Bilindiği gibi arkeolojik kazılarda or-

taya çıkan en önemli buluntular toprak kaplardır. Bunun nedeniyse topraktan pişirilerek elde edilen kapların çevre şartlarına karşı çok dayanıklı olmalarıdır. Örneğin ahşaptan yapılan kaplar zamanla sıcak havalarda genişlerken soğuk havalarda büzülürler. Bu nedenle hacimleri sık sık değişir. Oysa toprak kaplar sıcaktan etkilenmediği gibi soğuktan da kolay kolay etkilenmezler. Toprak kapların bir diğer avantajı da nefes alıp verebilme özelliğidir. Toprak kapların üretildiği toprak tanecikleri çok ufak olduğu ve genellikle yuvarlak yapıda oldukları için sıkıştırıldıklarında her zaman aralarında hava boşlukları kalır. İşte bu hava boşlukları toprak çamur haline getirildiğinde suyla dolar. Bu kaplar pişirildiğindeyse boşluklardaki su molekülleri buharlaşarak kapların gözenekli ve nefes alabilen bir yapıya sahip olmasına neden olur. Bu özellikten dolayı topraktan yapılan çanaklar, testiler, güğümler ve amforalar yiyecek ve içeceklerin saklanmasında daha kullanışlıdır. Bu kapları yaz aylarında açık havada ve gölge bir yerde bıraktığınızda her zaman kabin iç ısı dışarıdaki hava ısısına göre daha düşük olur. Bunu bir testiyle deneyebilirsiniz. Testiye bir miktar su koyup onu gece dışarıya bırakın. Sabaha suyunuz buz gibi soğuk olacaktır.

Topraktan yapılmış kapların en önemli kullanım alanı da toprak altında kullanılmalarıdır. Bu şekilde üretilmiş büyük güğümler içerisine yiyeceklerinizi koyduktan sonra onu bahçenize gömbelirsiniz. Toprağın derinlikleri, toprak üstünden çok daha serin olacağı için içerisindeki yiyecekleriniz uzun süre bozulmadan kalabileceklerdir. Kabinizde topraktan yapıldığı için, torağın neminden ve içerisinde yaşayan mikroorganizmalardan etkilenmeyecektir.

Son yıllarda seracılığın yanında derin dondurucuların hızla yayılması, çeşitli şoklama yöntemlerinin geliştirilmesi ile baharda ve yazın yetişen bir çok sebze artık kış aylarında da bulabilmemiz mümkün. Ama sizde yeşil bir teknikle yaz aylarında yetişen ürünleri kışa saklayabilirsiniz. Örneğin kış aylarında hala kaya gibi sert tarla domatesi yemek arzu ediyorsanız, istediğiniz miktarda henüz olgunlaşmamış yeşil domatesleri alın iyice yıkayıp üzerilerini kuruladıktan sonra içerisine gazete serilmiş bir tahta kasaya yerleştirin. Daha sonra kasayı tekrar birkaç kat gazete ile sardıktan sonra gazetenin açılmaması için bağlayın. Hazırladığımız paketi bahçenize toprağın yaklaşık yarım metre altına gömün. Yaklaşık 2,5-3 ay sonra yeşil domatesleriniz kıpkırmızı bir şekilde sofranıza süslemeye hazır olacaktır.