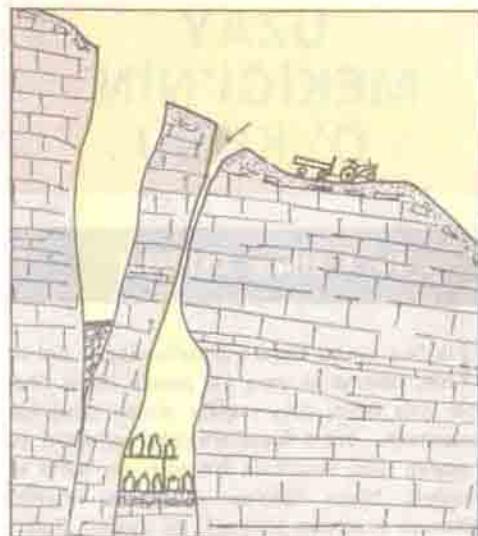


Doğal Soğuk Hava Depoları :

OBRUKLAR

Konya Ereğlisi'nin 40 km. güneybatısında dar bir vadiye sıkışıp kalmış Divlek Köyü, Konya çevresinde tulumpeynirleri ile ünlüdür. Divlek peyniri, diğerlerine göre % 20-30 daha pahalı olduğu halde, alıcısı çoktur. Bu peynirin ünү yumuşaklığından, kokusundan ve peynir küfünün özelliğinden, kısaca tadından ileri gelir. Divlek peynirinin, diğer peynirlerde pek bulunmayan bu özelliklerini, sütün kalitesinden veya yapılış biçiminden değil, küçük bir mağarada bir süre depolanmasından ileri gelmektedir. Bu mağara, köyün hemen ölü tarafında bir yamaçtaadır ve köylüler buraya obruk demektedirler.

Divlek'teki obruk, miosen yaşı kireçtaşlarındaki bir çatlak ve kırık zonunda, kimsesiz erimeler ve bunu izleyen çökmelere sonucu meydana gelmiş, 40 m. uzunluğunda, 2 m. genişliğinde ve 8-10 m. yüksekliğinde küçük, doğal bir mağaradır. Obruğun tavanındaki dar bir yarık, baca işlevini nörür. Bu baca sayesinde, obrugun havası dışarıdaki havaya ile bağlantılıdır. Obruğun havasının Ekim ayı



DİVLEK KÖYÜ OBRUĞU

Yukarıda kesit şeması verilen obruğa, baca bölümünden dar bir merdivenle iniliyor. Resimde görülen traktör, boyutları hakkında fikir vermek amacıyla eklenmiştir.

başındaki sıcaklığı 8°C ve nemi ise % 60 olarak ölçülmüştür.

Divlek'liler ve komşu köylüler sütün bol olduğu bahar aylarında, tulumlara bastıkları peynirler, bir bekçi nezaretiinde obruğa koymalar ve Kasım ayında bekçilik depolama ücretini ödemektedir, tulumlarını tekrar alırlar. Aradan geçen 4-5 ay içinde, peynir tam yenecek lezzet ve kıvamı gelir. Köylüler, peynirdeki bu lezzetin, tulum derillerinin dış yüzeyine yerleşip, bir müddet sonra tüm deriyi kaplayan ve deriyi besleyen kırmızı renkli bir tür mantardan ileri geldiğini söylüyorlar. Bu arada, doğal olarak mağara havasının sıcaklığı, nem durumu ve havanın hafif ceryanlı olması, tulumpeynirlerine istenilen lezzeti sağlıyor.

Yurdumuzda, Divlek Obruğu'na benzer yüzlerce mağara bulunmaktadır. Bunların araştırılarak bulunması ve peynir depolanmasında olduğu kadar, meyve ve sebze depolanmasında veya kültür mantarı üretiminde kullanma yollarının bulunması, yurt ekonomisine büyük katkılar sağlayabilir.

Dr. Nur GÜLDALI



İşik azlığı nedeniyle belirgin olmayan fotoğrafta, Divlek Obruğu'nda köylüler tarafından yapılan rafillarda depolanan peynir tulumlarının bir kısmı görülebiliyor.